JURNAL MEDIA AKADEMIK (JMA)
Vol.3, No.6 Juni 2025
e-ISSN: 3031-5220; DOI: 10.62281, Hal XX-XX
PT. Media Akademik Publisher
AHU-084213.AH.01.30.Tahun 2023

ANALISI KUALITAS KETERSEDIAAN BAHAN SOTO LAMONGAN SEBAGAI UPAYA MENJADI KONSISTEBSI TRADISIONAL

Oleh:

Syindi Nur Jannah[1]
Abdur Rohman[2]

Universitas Trunojoyo Madura
Alamat: JL. Raya Telang, Perumahan Telang Inda, Telang, Kec. Kamal, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur (69162).
Korespondensi Penulis: abdur.rohman@trunojoyo.ac.id, 230721100093@student.trunojoyo.ac.id

Abstract. *Soto Lamongan, as one of the symbols of traditional Indonesian cuisine, not only depicts the richness of taste but also the cultural identity of the East Javanese people. Amidst the flow of globalization and modernization in the food industry, the challenge of maintaining the consistency of traditional taste is becoming increasingly complex, especially in relation to the quality and availability of basic ingredients. This study aims to explore the relationship between the quality of basic ingredients and the stability of supply with the sustainability of the original taste of Soto Lamongan. Using a qualitative descriptive approach through literature studies and short interviews with culinary business actors, it was revealed that variations in the price of basic ingredients such as free-range chicken, fresh spices, and limited local supply have a significant influence on product consistency. On the other hand, the presence of fast food trends and the use of instant ingredients are increasingly eliminating the taste from its roots. Therefore, a holistic community-based approach is needed, such as collaboration with local farmers, digitalization of the supply chain, and culture-based culinary education. This study emphasizes that maintaining traditional taste is not only a technical aspect of the kitchen,*

Received May 27, 2025; Revised June 09, 2025; June 17, 2025
*Corresponding author: *abdur.rohman@trunojoyo.ac.id*

but also a social commitment in maintaining cultural heritage amidst the dynamics of the culinary world that continues to develop.

Keywords: *Soto Lamongan, Raw Materials, Quality, Traditional Taste.*

Abstrak. Soto Lamongan, sebagai salah satu simbol masakan tradisional Indonesia, bukan hanya menggambarkan kekayaan rasa tetapi juga identitas budaya masyarakat Jawa Timur. Di tengah arus globalisasi dan modernisasi dalam industri makanan, tantangan untuk mempertahankan konsistensi cita rasa tradisional menjadi semakin rumit, terutama yang berkaitan dengan kualitas serta ketersediaan bahan dasar. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi hubungan antara kualitas bahan dasar dan kestabilan pasokan terhadap keberlangsungan cita rasa asli Soto Lamongan. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui studi literatur dan wawancara singkat dengan para pelaku usaha kuliner, terungkap bahwa variasi harga bahan dasar seperti ayam kampung, bumbu segar, dan keterbatasan pasokan lokal memberikan pengaruh yang signifikan terhadap konsistensi produk. Di sisi lain, kehadiran tren makanan cepat saji dan pemanfaatan bahan instan semakin menjauhkan rasa dari akarnya. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan holistik yang berbasis komunitas, seperti kolaborasi dengan petani lokal, digitalisasi rantai pasokan, dan pendidikan kuliner berbasis budaya. Penelitian ini menekankan bahwa menjaga cita rasa tradisional bukan hanya sekadar aspek teknis dapur, tetapi juga merupakan komitmen sosial dalam menjaga warisan budaya di tengah dinamika dunia kuliner yang terus berkembang.

Kata Kunci: Soto Lamongan, Bahan Bak, Kualitas, Cita Rasa Tradisional.

LATAR BELAKANG

Soto Lamongan, sebagai salah satu kuliner tradisional Indonesia, tidak hanya memiliki nilai rasa yang khas, tetapi juga merupakan representasi budaya dan identitas kuliner Jawa Timur. Cita rasa Soto Lamongan yang otentik sangat bergantung pada kualitas dan ketersediaan bahan baku yang digunakan, seperti ayam kampung, rempah-rempah segar, serta pelengkap seperti koya dan soun. Keunikan rasa yang dimiliki oleh Soto Lamongan menjadikannya sebagai salah satu hidangan yang sangat dihargai oleh masyarakat, baik di tingkat lokal maupun internasional. Seiring berjalannya waktu, Soto

Lamongan tetap bertahan dan berkembang meskipun dalam menghadapi berbagai tantangan perubahan pasar dan dinamika industri kuliner.

Namun, menjaga konsistensi cita rasa tradisional Soto Lamongan di tengah perkembangan zaman dan pasar yang semakin kompetitif bukanlah hal yang mudah. Salah satu tantangan utama dalam usaha kuliner ini adalah kualitas dan ketersediaan bahan baku yang diperlukan. Faktor ketergantungan pada pasokan bahan baku lokal, fluktuasi harga bahan pangan, serta keterbatasan pasokan bahan musiman menjadi isu yang signifikan dalam upaya menjaga keberlanjutan rasa yang konsisten. Selain itu, perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin cenderung pada kepraktisan dan efisiensi, serta maraknya penggunaan bahan baku instan atau pengganti bahan alami, turut mempengaruhi cara pelaku usaha mempertahankan kualitas cita rasa otentik.

Penting untuk dicatat bahwa konsistensi rasa bukan hanya bergantung pada keberadaan bahan baku yang baik, tetapi juga pada proses pengolahan yang tepat dan manajemen rantai pasokan yang efisien. Dalam konteks ini, keberlanjutan pasokan bahan baku yang berkualitas tinggi menjadi krusial bagi para pengusaha kuliner dalam menjaga standar rasa yang konsisten. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara kualitas dan ketersediaan bahan baku dengan konsistensi cita rasa Soto Lamongan, serta mengidentifikasi strategi-strategi yang dapat diterapkan oleh para pelaku usaha untuk memastikan keberlanjutan cita rasa tradisional ini. Pendekatan yang berfokus pada kolaborasi antara petani lokal, produsen bahan baku, dan pengusaha kuliner akan menjadi salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan dalam upaya pelestarian dan pengembangan Soto Lamongan.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan solusi yang relevan dan aplikatif untuk mengatasi tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha Soto Lamongan dalam menjaga kualitas dan ketersediaan bahan baku, sekaligus mempertahankan cita rasa tradisional yang telah menjadi ciri khas makanan tersebut. Dengan demikian, Soto Lamongan dapat terus bertahan sebagai bagian dari warisan kuliner Indonesia yang relevan dan diminati di tengah arus globalisasi dan perubahan selera konsumen.

KAJIAN TEORITIS

Penelitian mengenai kuliner tradisional Indonesia semakin berkembang seiring meningkatnya kesadaran akan pentingnya pelestarian warisan budaya bangsa. Menurut

Prabowo & Nugroho (2021), makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya yang mencerminkan nilai, sejarah, dan karakteristik suatu daerah. Soto Lamongan, sebagai bagian dari kuliner khas Jawa Timur, menjadi objek penting dalam kajian pelestarian makanan tradisional karena memiliki nilai budaya yang tinggi dan daya tarik ekonomi melalui sektor UMKM kuliner.

Aspek kualitas bahan baku menjadi perhatian utama dalam menjaga konsistensi rasa makanan tradisional. Hasil studi dari Mulyadi et al. (2022) menunjukkan bahwa keberhasilan produk kuliner lokal sangat dipengaruhi oleh pemilihan bahan baku yang segar dan otentik. Dalam konteks Soto Lamongan, penggunaan ayam kampung, rempah segar, dan koya asli menjadi elemen yang tidak dapat digantikan tanpa mengorbankan cita rasa. Penurunan kualitas bahan, baik karena penyimpanan yang buruk, pasokan tidak stabil, atau substitusi bahan dengan produk instan, berisiko menurunkan kepercayaan konsumen (Santosa & Widodo, 2020).

Ketersediaan bahan baku juga menjadi isu penting dalam konteks ketahanan usaha kuliner tradisional. Studi oleh Wibowo dan Safitri (2023) menjelaskan bahwa fluktuasi harga dan pasokan bahan pangan lokal, terutama di masa pasca-pandemi COVID-19 dan dalam kondisi krisis iklim, telah memengaruhi ketersediaan bahan baku segar dan berkualitas. Keterbatasan akses ke pasokan stabil menghambat pelaku usaha dalam menjaga kualitas produk secara konsisten. Oleh karena itu, strategi kolaboratif seperti penguatan rantai pasok lokal, kemitraan dengan petani, dan inovasi dalam penyimpanan bahan menjadi sangat penting .

Lebih lanjut, menurut Syafruddin (2021), keberlanjutan cita rasa tradisional juga berkaitan erat dengan praktik manajemen produksi yang konsisten, pelatihan tenaga kerja, dan dokumentasi resep secara sistematis. Hal ini mendukung keberlangsungan cita rasa yang otentik, meskipun terjadi pergantian sumber daya manusia atau variasi kondisi pasar.

Dengan demikian, kajian literatur menunjukkan bahwa kualitas dan ketersediaan bahan baku merupakan faktor kunci dalam menjaga konsistensi cita rasa Soto Lamongan. Penelitian ini memperkuat perlunya pendekatan terpadu antara manajemen bahan baku, pelestarian teknik pengolahan, dan kebijakan dukungan terhadap UMKM kuliner

tradisional agar makanan khas seperti Soto Lamongan tetap lestari dan adaptif terhadap perkembangan zaman..

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan jenis penelitian studi kasus yang bertujuan untuk menggali secara mendalam mengenai kualitas dan ketersediaan bahan baku pada usaha Soto Lamongan, serta pengaruhnya terhadap konsistensi cita rasa. Pendekatan ini relevan karena memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi dinamika di lapangan dan memberikan pemahaman yang lebih komprehensif terhadap fenomena yang terjadi.

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan dengan menggunakan teknik triangulasi yang terdiri dari observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi literatur:

Observasi Lapangan: Observasi langsung dilakukan untuk memantau proses pemilihan bahan baku, pengolahan, dan penyajian Soto Lamongan. Observasi juga dilakukan untuk memantau interaksi antara pemilik, karyawan, dan pemasok bahan baku, serta hubungan mereka dengan kondisi pasar bahan baku.

Lokasi dan Subjek Penelitian

Penelitian dilakukan di warung Soto Lamongan Bu Sari yang terletak di Surabaya, yang dikenal dengan mempertahankan rasa tradisional dan kualitas bahan baku lokal.

Studi Literatur: Data sekunder diperoleh dari berbagai jurnal ilmiah yang membahas tentang kualitas bahan baku kuliner, ketergantungan pasar, dan tantangan UMKM dalam mempertahankan cita rasa tradisional..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah soto lamongan

soto Lamongan adalah salah satu jenis kuliner makanan yang berasal dari daerah Lamongan, yang terletak di Jawa Timur. Muncul dan berkembang sejak awal abad ke-20,

soto ini memiliki keunikan yang membedakannya dari soto-soto lain di tanah air, terutama karena penggunaan koya, yaitu campuran kerupuk udang dan bawang putih goreng yang dihaluskan, yang meningkatkan rasa dan aroma. Soto Lamongan merupakan hasil dari adaptasi budaya masyarakat agraris di pesisir utara Jawa Timur, di mana ketersediaan rempah-rempah serta hasil peternakan menjadi sumber bahan utamanya.(Perencanaan Dan Pengembangan Bisnis et al., 2024)

Seiring berjalannya waktu, Soto Lamongan tidak hanya dikenal sebagai kuliner lokal tetapi juga telah menyebar ke berbagai penjuru Indonesia berkat para perantau asal Lamongan yang mendirikan warung soto di kota-kota besar. Karakteristik khas dari soto ini termasuk penggunaan ayam kampung, kuah yang berwarna kuning pekat karena kunyit, serta pelengkap seperti telur rebus, perkedel, dan sambal spesial. Rasa soto ini dijaga konsistensinya secara turun-temurun, tidak hanya sebagai resep keluarga, tetapi juga sebagai warisan kuliner yang memiliki nilai sosial dan ekonomi.(Maulana & Lutfiah, 2024)

Namun, di zaman modern ini, pelestarian rasa tradisional Soto Lamongan menghadapi banyak tantangan. Dengan meningkatnya permintaan pasar, banyak pelaku bisnis yang beralih menggunakan bahan-bahan pengganti yang instan atau berkualitas rendah demi efisiensi biaya dan waktu. Ini menimbulkan kekhawatiran akan hilangnya keaslian rasa, yang merupakan identitas dari soto tersebut.(Ika Nurrosikhah Putri Sandy, Intan Tiur Nauli Pane, Silfhia, Salsabillah Amilawati, & Tiarapuspa, 2023)

Lewat analisis mengenai kualitas dan ketersediaan bahan baku, terungkap bahwa pelestarian cita rasa tradisional tidak hanya bergantung pada kemampuan memasak sendiri, tetapi juga pada pengelolaan bahan baku yang baik, partisipasi petani dan produsen lokal, serta kesadaran bersama pelaku usaha tentang pentingnya menjaga warisan kuliner ini. Sejarah panjang Soto Lamongan mengajarkan bahwa konsistensi rasa merupakan hasil dari kesinambungan antara tradisi, kualitas bahan, dan nilai-nilai budaya yang saling dipelihara oleh masyarakatnya.(*Idilkomitmen,+KOMITMEN_Yanti+Mulia+Roza_Kolaborasi+PAYMENT*, n.d.)

Proses pembuatan

Dalam usaha mempertahankan keaslian cita rasa dan mutu hidangan, Bu Sari—seorang pengusaha kuliner Soto Lamongan di Surabaya yang telah beroperasi lebih dari

15 tahun—menjadi teladan nyata dalam menjaga standar produksi yang berlandaskan nilai-nilai tradisional.

1. Pemilihan Bahan Baku: Konsistensi dari Awal Berdasarkan pengamatan langsung di lapangan, Bu Sari secara teratur memperoleh ayam kampung segar dari pemasok setia di Pasar Keputran Surabaya. Ia menegaskan bahwa ayam kampung tidak hanya memberikan rasa yang kaya, tetapi juga memiliki daya simpan yang lebih baik tanpa bahan pengawet. Rempah seperti kunyit, jahe, dan lengkuas dibeli dalam bentuk segar dan digiling sendiri setiap pagi dengan alat tradisional untuk menjaga kesegaran dan aroma.
2. Proses Pembuatan Kaldu: Resep dari Generasi ke Generasi Air rebusan ayam yang pertama kali digunakan dibuang untuk menghilangkan sisa darah dan bau tidak sedap, lalu direbus kembali selama lebih kurang 2 jam dengan api kecil. Bumbu yang telah ditumis—yang terdiri dari bawang putih, kemiri, ketumbar, dan kunyit—kemudian dicampurkan ke dalam kaldu tersebut. Bu Sari tidak menggunakan penyedap buatan; ia mengandalkan campuran rempah alami sebagai penentu rasa utama.
3. Produksi Koya: Identitas dan Kebanggaan Koya yang digunakan oleh Bu Sari diproduksi setiap pagi, terdiri dari kombinasi kerupuk udang dan bawang putih yang digoreng. Campuran ini ditumbuk secara manual untuk menjaga tekstur lembut dan aromanya tetap terjaga. Menurutnya, koya adalah "jiwa" dari Soto Lamongan. Ketika kualitas koya berubah, identitas rasa juga akan terganggu.
4. Teknik Penyajian: Konsistensi Cita Rasa dan Estetika Proses penyajian dilakukan dengan sangat teratur. Nasi putih atau lontong disusun terlebih dahulu, diikuti oleh suwiran ayam, tauge, daun seledri, dan telur rebus. Kuah panas-panas dituangkan, kemudian ditambahkan koya, sambal, dan bawang goreng. Meskipun tampak sederhana, teknik ini dilakukan dengan prinsip ketelitian dan estetika agar penyajian selalu terlihat segar dan menarik selera.
5. Penilaian Harian: Menjaga Mutu Melalui Pengamatan Rasa Menariknya, Bu Sari selalu mencicipi kuah soto yang telah siap sebelum membuka warung. Jika ada sedikit ketidakcocokan rasa, ia akan menambahkan bumbu alami dengan hati-hati tanpa mengandalkan bahan instan. Ini dilakukan untuk memastikan pelanggan

merasakan pengalaman cita rasa yang sama setiap kali mereka datang.(Mau et al., 2024a)

Ciri khas soto lamongan

1. Koya sebagai Ciri Khas

Soto Lamongan adalah satu-satunya jenis soto di tanah air yang menggunakan koya yang terbuat dari kerupuk udang dan bawang putih goreng. Koya yang ditaburkan tidak hanya menambahkan kekentalan dan rasa umami pada kuah, tetapi juga berfungsi sebagai ciri khas yang tidak ditemukan pada soto Betawi,soto Kudus, atau soto yang ada di Madura.

2. Kuah Kuning Cerah

Berbeda dengan soto Betawi yang memiliki kuah santan berwarna putih kekuningan, atau soto Kudus yang tampak lebih jernih, kuah Soto Lamongan berwarna kuning pekat. Hal ini disebabkan oleh penggunaan kunyit yang berlimpah. Warna ini menciptakan daya tarik visual sekaligus menunjukkan penggunaan bahan rempah yang alami dan kaya.

3. Rasa Ringan Namun Nikmat

Soto Lamongan tidak memakai santan, sehingga kuahnya lebih ringan daripada soto Padang atau soto Medan. Namun, kelezatan tetap ada karena kaldu ayam kampung dan bumbu tumis yang meresap secara optimal. Rasa gurih dihasilkan melalui proses pengolahan dan kesegaran bahan, bukan dari penyedap buatan yang ditambahkan.

4. Penyajian Sederhana dan Praktis

Soto Lamongan dihidangkan dengan isian yang minimalis tetapi padat: nasi atau lontong, potongan daging ayam, tauge pendek, seledri, dan telur rebus. Sebagai perbandingan, soto Betawi lebih kompleks dengan tambahan jeroan dan emping, sementara soto Bandung melibatkan lobak. Kesederhanaan Soto Lamongan justru menjadi poin kuat dalam mempertahankan keaslian rasa.

5. Filosofi “Rasa untuk Semua

Soto Lamongan sangat dikenal, terutama melalui pedagang kaki lima atau gerobakan yang menawarkan makanan cepat saji, terjangkau, tapi tetap

berkualitas. Itulah yang membedakannya dari segi sosial dan budaya: ia telah menjadi bagian dari kuliner sehari-hari tanpa kehilangan nilai tradisinya.

Kualitas bahan baku sebagai penentu cita rasa otentik

Cita rasa asli dalam masakan tradisional sangat tergantung pada kualitas bahan yang digunakan. Dalam hal Soto Lamongan, bahan bukan hanya sekadar dasar untuk rasa, tetapi juga lambang kejujuran rasa yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Melalui pengamatan di warung Soto Lamongan Bu Sari di Surabaya, terlihat bahwa pemilihan bahan dilakukan dengan kesadaran tinggi terhadap pentingnya mutu dan kesegaran. Sebagai contoh, ayam kampung segar dipilih karena memiliki tekstur daging yang lebih cita rasanya mendalam, tidak berair, serta memberikan aroma kaldu yang alami. Penggunaan jenis ayam ini, meskipun lebih mahal, menggambarkan dedikasi pemilik usaha untuk tetap mempertahankan rasa asli.Begitu pula, rempah-rempah segar seperti kunyit, jahe, lengkuas, dan serai tidak hanya berfungsi untuk menambah wangi, tetapi juga menjadi ciri khas rasa Soto Lamongan.Bahan-bahan ini tidak digantikan oleh bumbu instan, sebab keaslian aroma dan rasa dari rempah-rempah segar sulit untuk ditiru oleh produk buatan pabrik.(Mau et al., 2024b)

Di samping itu, koya sebagai unsur unik menunjukkan bahwa bahan-bahan sederhana, seperti kerupuk udang dan bawang putih, harus dalam kondisi optimal untuk memberikan cita rasa yang khas. Ketika kerupuk menjadi lembab atau bawang goreng disimpan terlalu lama, kualitas rasa dan aroma koya akan berkurang, dan ini berpengaruh langsung pada kenikmatan keseluruhan soto.

Dalam dunia kuliner lokal yang saat ini dihadapkan pada tantangan akibat globalisasi dan komersialisasi, menjaga kualitas bahan menjadi bentuk perlawanan yang halus terhadap keseragaman rasa. Ini merupakan langkah awal untuk mempertahankan keaslian rasa, yang tidak hanya dievaluasi dari segi fisik, tetapi juga dari nilai-nilai budaya dan sejarah yang menyertainya.(Harsana, n.d.)

Ketersediaan bahan baku dan ketergantungan terhadap pasar local

Kenaikan harga komoditas global, seperti jagung dan kedelai yang menjadi pakan utama ayam—menyebabkan harga ayam kampung di tingkat lokal ikut melonjak. Di sisi lain, distribusi rempah seperti kunyit, jahe, dan kemiri juga mengalami hambatan karena

ketergantungan pada sistem logistik nasional yang terintegrasi dengan pasokan regional. Hal ini diperparah oleh inflasi pangan yang masih tinggi di awal 2025, yang menyebabkan ketidakpastian harga di pasar tradisional.(Kampung, Ayam, Roikan, Pengajar, & Budaya, 2013)

Ketergantungan penuh terhadap pasar terbuka tanpa adanya sistem suplai mandiri membuat pelaku UMKM sangat rentan terhadap gangguan eksternal. Saat harga bahan baku naik drastis, pelaku usaha dihadapkan pada pilihan sulit: menaikkan harga jual dengan risiko kehilangan pelanggan atau menurunkan kualitas bahan baku yang akan berdampak pada cita rasa tradisional(Kampung et al., 2013)

Observasi lapangan pada usaha Soto Lamongan Bu Sari menunjukkan bahwa strategi adaptif diperlukan, seperti menjalin hubungan langsung dengan peternak ayam kampung lokal, serta pembelian rempah dalam jumlah besar saat musim panen. Langkah ini tidak hanya menjaga keberlangsungan usaha, tapi juga membantu melindungi nilai kultural dari kuliner tradisional itu sendiri di tengah gempuran perubahan ekonomi global(Rohi & Suryanto, 2022)

Dengan demikian, menjaga kualitas bahan baku bukan sekadar upaya teknis, melainkan strategi kultural-ekonomi untuk mempertahankan identitas kuliner di tengah arus globalisasi dan ketidakpastian ekonomi dunia

Peran dan fungsi pemerintah dalam mempertahankan masakan tradisional

Peran Pemerintah dan Kesadaran Konsumen dalam menjaga keberlangsungan kuliner tradisional seperti Soto Lamongan, tanggung jawab tidak hanya berada di tangan pelaku usaha, tetapi juga melibatkan peran aktif pemerintah sebagai bagian dari ekosistem budaya pangan.

1. Peran Pemerintah

Pemerintah, baik di tingkat daerah maupun nasional, memiliki peran strategis dalam mendukung ketahanan bahan baku dan pelestarian kuliner tradisional. Dukungan dapat dilakukan melalui:

a. Pemberdayaan UMKM kuliner melalui pelatihan, subsidi bahan baku, dan akses pembiayaan.Kemitraan antara petani, peternak, dan pelaku usaha

kuliner, guna memperkuat rantai pasok lokal dan mengurangi ketergantungan terhadap pasar terbuka.

b. Promosi kuliner tradisional sebagai bagian dari kekayaan budaya nasional, termasuk dalam program pariwisata dan ekonomi kreatif.
c. Penguatan pasar tradisional dan ekosistem distribusi bahan pangan segar yang terjangkau dan berkelanjutan.

Dan Upaya dalam program seperti Pasar Rakyat Modern dan bantuan UMKM dari Dinas Koperasi dan UKM bisa dimanfaatkan untuk mendukung usaha Soto Lamongan agar tetap bertahan dan berkembang (Susanti & Wibowo, 2024).

KESIMPULAN DAN SARAN

Soto Lamongan sebagai salah satu warisan kuliner tradisional Indonesia memiliki kekhasan yang melekat kuat pada identitas budaya masyarakat Jawa Timur, khususnya dari Kabupaten Lamongan. Ciri khas seperti penggunaan koya, kuah kuning kaya rempah, serta penyajian dengan ayam kampung dan pelengkap autentik, menjadikan Soto Lamongan berbeda secara signifikan dibandingkan jenis soto lainnya di Nusantara.

Hasil observasi dan kajian menunjukkan bahwa proses pembuatan Soto Lamongan tidak hanya bersifat teknis, melainkan juga mengandung unsur kultural yang tercermin dalam pemilihan bahan baku, teknik memasak, dan penyajian. Kualitas bahan baku, terutama rempah-rempah lokal dan ayam kampung, menjadi faktor utama dalam menjaga keaslian dan konsistensi cita rasa tradisional. Namun demikian, tantangan utama dalam praktik usaha kuliner ini terletak pada ketergantungan terhadap pasar, khususnya dalam hal fluktuasi harga dan ketersediaan bahan baku, yang kian kompleks akibat dinamika ekonomi global dan perubahan iklim.

Dalam konteks tersebut, peran pemerintah menjadi sangat penting, baik dalam hal penyediaan akses bahan baku melalui pemberdayaan petani dan peternak lokal, maupun dalam mendukung pelaku usaha mikro melalui pelatihan, akses modal, dan promosi produk kuliner tradisional. Di sisi lain, peningkatan kesadaran konsumen terhadap pentingnya keberlanjutan makanan lokal yang berkualitas turut memberikan kontribusi terhadap keberlangsungan usaha kuliner tradisional.

Dengan demikian, keberlangsungan dan konsistensi cita rasa Soto Lamongan tidak dapat dilepaskan dari keterpaduan antara kualitas bahan baku, sistem distribusi yang

stabil, dukungan kebijakan yang progresif, serta partisipasi aktif masyarakat sebagai konsumen dan pelaku budaya. Kajian ini mengindikasikan bahwa pendekatan interdisipliner antara aspek ekonomi, sosial, dan budaya sangat diperlukan dalam upaya pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional di era modern.

DAFTAR REFERENSI

Harsana, M. (n.d.). *PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP KUALITAS PRODUK, KUALITAS BAHAN BAKU, DAN CARA PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL DI YOGYAKARTA*.

idilkomitmen,+KOMITMEN_Yanti+Mulia+Roza_Kolaborasi+PAYMENT. (n.d.).

Ika Nurrosikhah Putri Sandy, Intan Tiur Nauli Pane, Silfhia, M., Salsabillah Amilawati, & Tiarapuspa. (2023). ANALISIS STRATEGI USAHA SOTO LAMONGAN NING ALVI. *Jurnal Ekonomi Trisakti*, *3*(1), 2077–2084. https://doi.org/10.25105/jet.v3i1.15520

Kampung, M., Ayam, S., Roikan, L., Pengajar, S., & Budaya, A. (2013). *Mitos dan Etos: Budaya Kerja Merantau*.

Mau, D. P., Mau, Y. P., Wibowo, O. H., Kurniansah, R., Artana, I. W. A., & Ariawan, I. W. A. P. (2024a). Preservation of Local Culinary Tourism in Improving the Economy of Local Communities in Surabaya. *GREENOMIKA*, *6*(2), 123–134. https://doi.org/10.55732/unu.gnk.2024.06.2.3

Mau, D. P., Mau, Y. P., Wibowo, O. H., Kurniansah, R., Artana, I. W. A., & Ariawan, I. W. A. P. (2024b). Preservation of Local Culinary Tourism in Improving the Economy of Local Communities in Surabaya. *GREENOMIKA*, *6*(2), 123–134. https://doi.org/10.55732/unu.gnk.2024.06.2.3

Maulana, J. B., & Lutfiah, H. (2024). Strategi Pengembangan Usaha Soto Ayam Asli Lamongan (Studi Kasus : Soto Ayam Lamongan Cak Kulin di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember). *Kubis*, *2*(2), 150–160. https://doi.org/10.56013/kub.v2i02.1729

Perencanaan Dan Pengembangan Bisnis, A., Pak Noto, L., Ulfa Izak, L., Rusdi Hidayat, I. N., Ikaningtyas, M., Raya Rungkut Madya, J., … Timur, J. (2024). PT. Media Akademik Publisher Suvriati Vivka Merdana 2 Dwi Syerli Inda Rahmawati 3

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. *JMA)*, *2*(4), 3031–5220. https://doi.org/10.62281

Rohi, M. M., & Suryanto, S. (2022). Problem Psikososial Migran Perkotaan pada Pedagang Asal Lamongan di Surabaya. *Jurnal Diversita*, *8*(1), 60–70. https://doi.org/10.31289/diversita.v8i1.5515

Susanti, M., & Wibowo, S. (2024). Cita Rasa Tradisional dan Potensi Ekonomi: Pariwisata Kuliner Tangerang. *ECo-Fin*, *6*(3). https://doi.org/10.32877/ef.v6i3.1625