

## Sejarah Gastronomi Kue Barongko dari Makassar

Savira Pradiati<sup>1</sup>, Adestya Ayu Armielia<sup>2</sup>, Oqke Prawira Triutama<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas Multimedia Nusantara

e-mail: [savira.pradiati@umn.ac.id](mailto:savira.pradiati@umn.ac.id)

### Abstrak

Barongko adalah salah satu makanan khas Makassar, Sulawesi Selatan. Kuliner tradisional yang satu ini mudah ditemui di beberapa toko kue di sekitar kota Makassar karena juga menjadi salah satu barang wajib yang harus dibawa pada kado pernikahan adat bernama Lisek Bosarak. Keyakinan mereka mengatakan bahwa Barongko memiliki cita rasa yang berbeda jika pisang yang digunakan tidak ditanam di tanah Sulawesi Selatan. Hal ini juga menjadi salah satu alasan mengapa jarang ditemukan di kota lain. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan sejarah Barongko, fungsinya dalam tradisi, perkembangannya saat ini, serta sebagai dokumentasi untuk melestarikan salah satu Kuliner Tradisional Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Sumber data yang digunakan adalah tempat kejadian, dokumen, wawancara, dan sumber data. Teknik analisis data yang digunakan adalah yang dilakukan secara interaktif dan berlangsung terus menerus sejak pengumpulan data di lapangan hingga selesai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Barongko merupakan salah satu kuliner tradisional Makassar yang memiliki sejarah sejarah dari masa Kerajaan Gowa dan dipercaya dengan beberapa filosofi dan nilai yang terkait. Beberapa penjual Barongko yang populer mulai melakukan inovasi pada Barongko untuk menjadikannya layak sebagai oleh-oleh khas daerah.

**Kata Kunci** : Barongko, Makassar, Kerajaan Gowa, Kuliner, Gastronomi Sejarah.

### Abstract

Barongko is one of the traditional dish from Makassar, South Sulawesi. This traditional culinary is easy to find in several cake shops around the city of Makassar because it is also one of the mandatory items to be deliver on a traditional wedding present called Lisek Bosarak. Their beliefs said that Barongko has a different taste if the bananas used are not planted in the land of South Sulawesi. It is also become one of the reason why it is rare to find in other cities. The purpose of this research is to describe the history of Barongko, its function in the tradition, its development nowadays, and also as a documentation to conserve one of Indonesia's Traditional Culinary. This research uses descriptive qualitative method. Sources of data used are place of events, documents, interviews, and data source. The data analysis technique used is one which is carried out interactively and takes place continuously from data collection in the field until it is complete. The result shows that Barongko is one of the traditional culinary of Makassar which has a historical history from back on the Gowa Empire era and it is believed with some philosophies and values related. Some popular Barongko sellers are starting to do some innovation on Barongko to make it proper as a signature local gifts.

**Keywords** : *Barongko, Makassar, Gowa Empire, Culinary, Historical Gastronomy.*

### PENDAHULUAN

Jati diri suatu bangsa atau negara berwujud beberapa hal antara lain seni budaya, tradisi, pakaian adat, dan ragam kuliner otentik. Makanan tradisional merupakan bagian dari karakter budaya yang diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya sehingga

membawa identitas budaya suatu daerah (Djalal et all, 2022). Kuliner asli akan selalu berbeda dari setiap daerah karena biasanya memiliki bahan utama dari sesuatu yang tumbuh di sekitar daerah tersebut. Di negara kita, Indonesia, makanan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, tetapi ada beberapa tujuan lain dari penyajian makanan terutama pada kegiatan budaya. Pembahasan tentang makanan tidak terlepas dari budaya. (Wijaya, 2019). Itu selalu terkait dengan filosofi, norma masyarakat, adat istiadat, ritual sejak zaman kerajaan, dan nilai ramuan utama yang terkait dengan acara tersebut.

Indonesia memiliki industri pertanian yang maju dengan gula sebagai tanaman komersial terbesar (Wijaya, 2019). Sementara Pulau Sulawesi juga dikenal memiliki keanekaragaman pisang liar. (Hastuti dkk, 2019). Makassar merupakan salah satu daerah yang memiliki ragam kuliner khas daerah dan juga salah satu daerah di Sulawesi Selatan yang memiliki potensi pengembangan pariwisata. Makassar sebagai ibu kota dan ikon Sulawesi Selatan memiliki beragam kuliner khas seperti Coto Makassar, Sop Konro, Es Pallubutung, dan Es Pisang Ijo. Kuliner tradisional ini mudah ditemukan di berbagai sudut kota Makassar.

Pandangan berbeda muncul pada kasus penganan tradisional Makassar, Sulawesi Selatan. Jarang ditemukan di sekitar kota dan beberapa tidak dikenal oleh wisatawan karena kurangnya informasi dan pengenalan permen tradisional dari penduduk setempat kepada wisatawan. Sebagian besar penduduk setempat yang menjalankan bisnis memilih Es Pallubutung dan Es Pisang Ijo untuk ditawarkan. Hal itu juga yang membuat penganan tradisional Makassar lainnya kurang dikenal, padahal berpotensi untuk diperkenalkan dan didistribusikan kepada wisatawan domestik maupun mancanegara.

Salah satu manisan tradisional adalah Barongko, sejenis manisan berbahan dasar pisang yang dikukus dalam daun pisang. Dahulu kala, makanan ini disajikan sebagai makanan penutup dalam acara-acara khusus tertentu seperti pernikahan, upacara adat, penyambutan tamu kehormatan yang disajikan kepada raja dan bangsawan (Imam Andi, 2012). Saat ini, Barongko telah banyak disajikan dan dikonsumsi oleh masyarakat biasa yang masih tetap melakukan acara tradisional seperti pernikahan, hajatan, penyambutan tamu istimewa, dan upacara adat.

Bagi masyarakat Bugis Makassar, Barongko dikenal memiliki cita rasa "Massipa". Itu adalah kata lain enak dan memiliki ciri khas rasa tertentu dalam bahasa Bugis. Ada dua hal yang mereka yakini untuk mendapatkan cita rasa "Massipa" pada Barongko, yang pertama adalah melalui proses pembuatan yang harus dilakukan oleh orang yang telah memiliki pengalaman turun-temurun dalam membuat Barongko. Yang kedua adalah bahan utama yang digunakan; Pisang yang lebih disukai hanya yang ditanam di tanah Sulawesi Selatan. (Raja Gowa XXXVIII, 2019)

Kota yang dulu dikenal dengan nama Ujung Pandang ini menjadi salah satu tujuan wisata favorit saat datang ke Sulawesi Selatan. Sedikit disayangkan, sebagai makanan yang sudah turun temurun dan memiliki nilai sejarah yang kental, Barongko sebagai makanan penutup khas kota Makassar merupakan produk unggulan namun belum dikenal banyak orang di luar Sulawesi, baik masyarakat Indonesia maupun mancanegara. sepopuler es pisang ijo dan es pallubutung. Langkah awal yang dapat dilakukan adalah mulai dari meringkas sejarah kue Barongko secara lengkap, kemudian bagaimana perkembangan kuliner saat ini jika dilihat dari kualitas dan keunikan makanannya serta bagaimana ide pengembangan Barongko agar kuliner tersebut lebih lestari dan berkelanjutan. keunikannya tetap terjaga. Oleh karena itu, perlu diketahui lebih jauh sejarah kue Barongko secara lengkap, perkembangan dan ide-ide pengembangan Barongko agar kuliner tersebut lebih lestari dan terjaga keunikannya.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis deskriptif dimana penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mendeskripsikan sejarah gastronomi Barongko dalam kerangka penelitian antropologi makanan. Ini terdiri dari sejarah, filosofi, budaya, dan kepercayaan perkotaan dari Barongko itu sendiri. Berdasarkan poin-poin

tersebut, penelitian ini membutuhkan interaksi langsung dengan beberapa pihak yang terkait dengan objek tersebut untuk mendapatkan informasi dan alur cerita yang lebih dalam dan lebih dalam tentang sejarah, sehingga validitas data yang dikumpulkan jelas dan lengkap.

### **Instrumen**

Instrumen utama penelitian ini yang menggunakan metode kualitatif adalah penulisnya sendiri. Penulis memperoleh dan memfokuskan pada objek kajian utama, mendekati narasumber untuk sumber data primer, menganalisis data, mengevaluasi data, dan meringkas semua data yang terkumpul. Penelitian ini juga menggunakan beberapa pedoman teori yang berkaitan dengan sejarah dan perkembangan Barongko itu sendiri. Kemudian hasil observasi dan wawancara dicatat, dikodekan kembali, dan direkam dengan menggunakan kamera dan perekam untuk membuat dokumentasi penelitian ini didukung dengan alat-alat lain.

### **Agregasi Data**

Semua data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah melalui wawancara mendalam, yaitu mewawancarai beberapa orang yang terkait dan terkenal dengan objek sebagai narasumber dengan sangat detail dalam memberikan informasi tentang sejarah dan filosofi Barongko. Narasumber yang diwawancarai adalah Bupati Gowa, Raja Kerajaan Gowa XXXVIII, penjual Barongko yang masih menggunakan resep asli turun temurun, dan warga Makassar yang masih memiliki garis keturunan bangsawan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Barongko adalah penganan tradisional yang terbuat dari pisang kepok yang dihaluskan kemudian dikukus. Biasanya disajikan dingin setelah disimpan di lemari es, namun ada juga yang suka memakannya selagi masih hangat. Meski terlihat sederhana dan mudah dibuat, kue barongko ini memiliki nilai filosofis yang sangat tinggi. Bahan utamanya terbuat dari pisang. Kemasannya juga terbuat dari daun pisang. Hal ini memiliki arti harus sama antara apa yang terlihat di luar dengan apa yang ada di dalam diri kita.

### **4.1. Barongko di Era Kerajaan Gowa**

Pada zaman kerajaan, Barongko merupakan sajian yang disajikan untuk tamu kerajaan, terutama tamu kehormatan dari kerajaan lain dan bangsawan. Oleh karena itu, kue Barongko ini dibuat khusus dengan menggunakan bahan-bahan yang pada masa itu termasuk bahan-bahan mewah seperti gula pasir dan kacang kenari. Jadi, pada saat itu Barongko adalah makanan manis yang mewah dan hanya bisa dinikmati oleh keluarga kerajaan dan tamu-tamu terhormat. Selain Barongko dengan pisang saja, pembuatan Barongko dengan rasa lain juga dilakukan di kerajaan. Namun, variasinya hanya dikonsumsi di dalam kerajaan, oleh keluarga kerajaan. Ada beberapa variasi campuran berdasarkan Barongko Unti atau Pisang Barongko dibuat khusus untuk keluarga kerajaan yaitu angka, kelapa, labu, dan kacang merah. Karena variasi ini tidak disuguhkan kepada tamu kerajaan, Barongko jenis ini tidak banyak beredar di masyarakat pada saat itu, hanya Barongko Unti yang akhirnya menyebar ke masyarakat sekitar. Barongko sebagai jajanan manis yang disajikan untuk tamu kehormatan pada zaman kerajaan, dibuat oleh gadis-gadis di kerajaan. Ketika mereka menikah dengan laki-laki dan memutuskan untuk menikah, mereka akan meninggalkan kerajaan dan hidup bermasyarakat. Sejak itu kemungkinan Barongko akhirnya menyebar di kalangan masyarakat Sulawesi Selatan di luar kerajaan. Mereka mencoba membuat Barongko dan menyebarkan ceritanya sebagai masakan otentik dan kerajaan.

Ada juga beberapa pantangan yang diyakini masyarakat dalam membuat Barongko, terutama pada zaman dahulu. Pertama, buah kelapa untuk membuat santan tidak boleh terlempar ke tanah saat diambil melainkan harus diturunkan sendiri tanpa dibuang dan langsung dimasukkan ke dalam keranjang. Hal ini lebih untuk menjaga kebersihan dan higienisasi bahan makanan tersebut. Kemudian yang kedua, pembuat Barongko yang pada saat itu adalah perempuan, sangat tabu bagi mereka untuk membuat Barongko saat sedang haid. Jika dilanggar, diyakini hasil akhir Barongko akan terasa amis. Kemungkinan ini lebih disebabkan oleh karakter wanita yang memiliki hormon yang tidak stabil saat menstruasi, sehingga ada kemungkinan adonan Barongko tidak sesuai. Dalam adat Bugis-

Makassar, Barongko merupakan salah satu dari sekian banyak jenis jajanan tradisional Makassar. Jajanan manis seperti kue dalam bahasa mereka disebut Kanre Jawa. Kata Kanre berasal dari bahasa Makassar yang berarti makanan. Sebuah kata Jawa mengacu pada orang-orang yang berasal dari Pulau Jawa. Istilah Kanre Jawa diadopsi setelah terjadi interaksi antara suku Makassar dengan suku Jawa. Diperkirakan ketika Kerajaan Gowa berkomunikasi dengan Kerajaan di Jawa, dan Kerajaan di Jawa berkunjung ke Makassar, interaksi keduanya membuat Kerajaan Gowa mengetahui bahwa orang Jawa ini menyukai makanan manis. Sedangkan adat istiadat masyarakat Bugis-Makassar yang salah satunya sangat menjunjung tinggi persaudaraan. Sehingga banyak yang menamai makanan tradisional Makassar tersebut dengan nama suku-suku yang pada masa kerajaan masih berkerabat baik di wilayah Sulawesi Selatan maupun pada masa di bawah kekuasaan Kerajaan Gowa. Salah satunya adalah jajanan manis yang sejak itu diberi nama Kanre Jawa untuk mencirikan makanan tersebut sebagai makanan favorit orang Jawa, rasanya manis seperti orang Jawa, dimakan perlahan seperti orang Jawa.

Nama yang diberikan pada Barongko diambil dari singkatan istilah bahasa Bugis-Makassar "Barang natongji naroko". Yang artinya barang dibungkus sendiri. Istilah ini diambil karena Barongko adalah kue berbahan dasar pisang, juga dibungkus dengan daun pisang. Meski terlihat sederhana dan mudah dibuat, kue barongko ini memiliki nilai filosofis yang sangat tinggi. Seperti yang sudah disebutkan sebelumnya, bahan utama pembuatan Barongko ini adalah pisang, kemasannya juga terbuat dari daun pisang. Hal ini memiliki arti harus sama antara apa yang terlihat di luar dengan apa yang tersimpan di dalam diri kita.

Wujud Barongko juga memiliki filosofi. Barongko yang berbentuk persegi panjang ini memiliki filosofi bahwa dalam kehidupan kita terdapat empat unsur. Angin, air, api, tanah, semuanya harus seimbang. Jika diistilahkan dengan istilah Islam, maka seperti kembali pada hakekat umat Islam, yaitu keyakinan yang diyakini oleh masyarakat Makassar terhadap agamanya. Cara melilitnya yang diikat, ditusuk menandakan keyakinan yang tertanam pada seseorang dan tidak menggerakkan keyakinannya.

Cara pengemasan atau pembungkus Barongko juga memiliki arti tersendiri. Bungkus luarnya yang berupa daun pisang tidak langsung membungkus Barongko. Namun bagian dalamnya terlebih dahulu dilapisi dengan alas daun pisang yang lebih muda. Hal ini diyakini sebagai bentuk apresiasi terhadap makanan tersebut. Dalam adat masyarakat Bugis-Makassar, makanan yang akan disajikan kepada tamu tidak langsung disentuh dengan piring, melainkan dengan ditaruh alas daun pisang sebelum meletakkan makanan. Begitu juga dengan Barongko ini, sehingga Barongko masih digiling sebelum dibebaskan bungkusnya.

#### 4.2. Barongko, Kepercayaan Perkotaan, dan Perkembangannya

Barongko telah banyak disajikan dan diproduksi oleh masyarakat umum di Makassar. Esensi dari sajian Barongko tetap sama, tetap menjadi makanan ringan wajib untuk disuguhkan kepada tamu. Terutama kalangan atas, kepala daerah, keluarga kerajaan, harus menyediakan Barongko untuk melayani tamunya. Barongko juga merupakan kue yang wajib dibuat dalam berbagai acara adat seperti pernikahan, khitanan, pindah rumah, dan acara syukuran lainnya. Biasanya Barongko lebih sering kita jumpai dalam acara-acara yang dimeriahkan oleh masyarakat setempat yang masih sangat kental dengan budaya tradisionalnya. Jadi, Barongko memang merupakan jajanan dengan cerita, sejarah, dan filosofi turun-temurun sehingga tetap dilestarikan dan terus dibuat oleh masyarakat Sulawesi Selatan, khususnya suku Bugis-Makassar. Pada acara hajatan, Barongko biasanya disajikan dalam piring besar, kemudian ada piring kecil dan sendok untuk dimakan. Sudah menjadi standar di kalangan masyarakat dan keluarga kerajaan, bahwa pada acara-acara hajatan seperti pernikahan, khitanan, pernikahan, dan syukuran, piring saji Barongko ini harus diletakkan di atas nampan berornamen. Piring alas besar diletakkan di atas nampan dengan kaki dan penutup. Sampul ini disebut Bosarak. Baki berkaki untuk alas piring, kalau di kerajaan terbuat dari kuningan. Sedangkan di masyarakat sudah dimodifikasi menjadi berbahan aluminium. Meski begitu, setiap orang tetap harus memasang Bosarak sebagai kedok.

Barongko masih merupakan manisan tradisional yang disajikan kepada para tamu. Sehingga banyak masyarakat Makassar yang selalu sedia Barongko di rumahnya. Karena rasanya yang enak, banyak juga yang menyantap Barongko untuk afternoon tea. Saat ini Barongko sebagai kue tradisional khas Sulawesi Selatan sudah sangat berkembang di daerah tersebut. Masyarakat yang masih menjaga kelestarian Barongko sendiri juga tidak hanya membuat Barongko sehari-hari, tetapi juga mulai berinovasi membuat cita rasa Barongko ini. Cerita dari kerajaan yang beredar membuat orang mencoba variasi rasa Barongko. Mulai dari penambahan nangka, durian, labu, dan kelapa.

Saat ini, sayangnya sebagian besar penjual Barongko masih belum menyediakan kemasan yang baik bagi wisatawan yang ingin membawa pulang Barongko dengan aman. Hanya saja beberapa penjual telah memberikan solusi untuk menghadirkan Barongko sebagai oleh-oleh. Itu juga salah satu faktor mengapa Barongko tidak sepopuler penganan khas Makassar seperti Pisang Ijo, Pisang Epe, dan Pallubutung. Faktor selanjutnya juga karena kondisi penanaman Pisang yang berbeda di luar Makassar

## **SIMPULAN**

Berdasarkan hasil yang telah dilakukan, disimpulkan bahwa Barongko merupakan salah satu kuliner tradisional khas daerah Makassar. Jajanan manis tradisional ini sangat digemari dan diapresiasi oleh masyarakat, karena memiliki sejarah dan filosofi yang berharga. Hal ini menjadikan Barongko salah satu hidangan yang wajib disajikan pada acara lamaran, pernikahan, selamatan, akikah, dan hajatan lainnya. Bagi sebagian keluarga terpandang dan mampu, Barongko selalu tersedia di rumah untuk dihidangkan saat tamu datang. Seperti sejarah Barongko sendiri, pada awalnya barongko merupakan sajian istimewa di kerajaan yang disajikan saat menyambut tamu istimewa dan bangsawan.

Pemerintah daerah, khususnya Daerah Gowa, serta keluarga kerajaan Gowa masih mengembangkan dan melestarikan Barongko dan kue tradisional Makassar lainnya yang juga diyakini memiliki makna, dengan menyediakannya setiap hari sebagai hidangan untuk para tamu. Agar cerita, rasa, dan makna di balik kue ini selalu terjaga dan disebarakan ke generasi muda. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperdalam kajian tentang Barongko yang khas Makassar, sehingga akan lebih banyak dokumentasi tertulis tentang Barongko.

Pemerintah Daerah Kabupaten Gowa sebagai daerah yang dulunya merupakan pusat Kerajaan Gowa dengan memiliki objek wisata Museum Balla Lempa yaitu museum yang direvitalisasi di atas bangunan asli bekas Keraton Gowa disarankan untuk dapat menambah dukungan terhadap wisata sejarah ini dengan memberikan sisi dalam objek termasuk para penjual Barongko dengan resep asli kerajaan dari generasi ke generasi, beserta cara penyajian standar dan juga meja hias yang mirip dengan yang ada di kerajaan. Hal ini untuk memberikan pengalaman bagi wisatawan untuk dapat mencicipi Barongko yang sesungguhnya dengan suasana sebagai tamu di kerajaan. Maka perlu juga dilakukan penelitian lebih lanjut, khususnya tentang Barongko, dan umumnya tentang kue tradisional khas Makassar lainnya yang diyakini memiliki sejarah, filosofi, dan makna dalam sebuah perayaan sebagai Barongko. Agar kuliner tradisional ini tidak punah dan tidak diklaim oleh bangsa lain.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Suherman selaku Asisten Pribadi Bupati Gowa, atas bantuan dan bimbingannya yang melimpah selama proses pengumpulan data. Bapak Mukhlis selaku Sekretaris Bupati Gowa dan juga Raja Gowa XXXVIII atas informasinya untuk penelitian ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Djalal, M., Tashi Wangdi, J., Dirpan, A., Bastian, F., Latief, R., Ainani, A.F., & Yolanda, D.S. (2022). Makanan Tradisional Indonesia: Tinjauan bibliometrik 2013-2022. *Jurnal*

- Canrea: Jurnal Teknologi Pangan, Nutrisi, dan Kuliner, 5(2),172-182.  
<https://doi.org/10.20956/canrea.v5i2.736> (ID)
- Fakhrunnisa, D., Margi, I.K., & Pageh, M. (2016). Masakan Etnik: Indonesia (ID)
- Freeman N. (2010). Etnik Bugis Mandar di Dusun Mandar Sari, Desa Sumberkima, Gerokgak, Buleleng, Bali (Sejarah, Pemerintahan Identitas Etnik dan Kontribusinya Bagi Pembelajaran Sejarah). Widyawanayata: Jurnal Pendidikan Sejarah
- Hastuti, Purnomo, I. Sumardi, Daryono, Budi, S. (2019). Keanekaragaman jenis pisang liar (*Musa spp.*) di Sulawesi, Indonesia.
- Kwik, JC. (2008). Pengetahuan Makanan Tradisional: Memperbarui budaya dan memulihkan kesehatan (tesis Master, University of Waterloo).
- Nahria, Tawani.R, I. (2022). Keanekaragaman Makanan Suku Bugis-Makassar di Sulawesi Selatan
- Paluseri, D.D., Putra, S.A., Utama, H.S., & fajri, M. (2017). Penetapan Warisan Budaya Tak Benda Indonesia. Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya Direktorat Jendral Kebudayaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Pathuddin, H., Kamariah, & Nawawi, M.I., (2021). Etnomatematika Bugis: Eksplorasi Kue Barongko Sebagai Sumber Belajar Matematika.
- Rahman, Fadli. (2011). Jejak Rasa Nusantara (ID)
- Sharif MSM, Zahari MSM, Nor NM, Muhammad R. (2016). Pentingnya Transmisi Pengetahuan dan Kaitannya dengan Kelangsungan Praktek Makanan Tradisional Melayu. *Procedia Soc Behav Sci.* 2016;222:567-77.
- Ini, Herve. (2011). Makanan untuk besok? Bagaimana disiplin ilmu gastronomi molekuler dapat mengubah cara kita makan. *Laporan EMBO* 7(11):1062-66
- Wibisono, A. Wisesa, H.A, Rahmadhani, Z.P. et al. (2020) Pengetahuan makanan tradisional Indonesia: kumpulan data makanan baru berkualitas tinggi dan sistem pengenalan otomatis. *J Data Besar* 7, 69
- Wijaya, S. (2019). Pemetaan budaya makanan Indonesia: kontribusi awal untuk mempromosikan wisata kuliner Indonesia. *J.Ethn.Makanan* 6, 9.
- Kabarkami.com. 2012. Coto Makassar, Sop Tertua di Indonesia. (1 Oktober 2015). URL <https://www.kabarkami.com/coto-makassar-sop-tertua-di-indonesia.html>