

**PENGEMBANGAN BUMBU COTO MAKASSAR INSTAN UNTUK
PENYELENGGARAAN MAKANAN KOMERSIAL**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat memperoleh Gelar Sarjana
Program Studi Pendidikan Tata Boga



Oleh:

Radiah Maulani
NIM 1504633

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2019**

**PENGEMBANGAN BUMBU COTO MAKASSAR INSTAN UNTUK
PENYELENGGARAAN MAKANAN KOMERSIAL**

Oleh :

Radiah Maulani

1504633

Sebuah skripsi diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan program studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

©Radiah Maulani 2019

Universitas Pendidikan Indonesia

Juli 2019

Hak cipta dilindungi undang-undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis

**LEMBAR PENGESAHAN
RADIAH MAULANI**

**PENGEMBANGAN BUMBU COTO MAKASSAR INSTAN UNTUK
PENYELENGGARAAN MAKANAN KOMERSIAL**

Disetujui dan disahkan oleh Pembimbing

Pembimbing I



Dra. Atat Siti Nurani, M.Si
NIP. 19600225 198803 2 001

Dosen Pembimbing II :



Dr. Ai Mahmudatussadiyah, M.Si
NIP. 19780716 200604 2 004

Mengetahui,

Ketua Departemen PKK FPTK UPI



Dra. Sudewi Yogha, M.Si
NIP. 19590421 198603 2 00

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa penelitian skripsi dengan judul Pengembangan Bumbu Coto Makassar Instan Untuk Penyelenggaraan Makanan Komersial adalah benar – benar karya saya sendiri. Saya tidak menjiplak atau pengutipan dengan cara – cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku di masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi apabila ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klain dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Juli 2019
Yang membuat pernyataan

Radiyah Maulani
NIM. 1504633

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada penelitian yang dilakukan oleh penulis kali ini tentu tidak terlepas dari bantuan – bantuan dari berbagai pihak agar penelitian kali ini dapat berjalan dengan lancar. Sebagai ucapan terimakasih penulis ingin menyampaikan terima kasih sebesar – besarnya kepada Allah *Subhanahu wa ta'ala* yang telah memberikan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah ini tepat waktu, selain itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak – pihak diantaranya:

1. Dra. Atat Siti Nurani, M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk memberikan pengarahan serta motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Dr. Ai Mahmudatuss'adah, M.Si selaku dosen pembimbing II yang juga telah meluangkan waktu dan tenaga untuk memberikan pengarahan serta motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
3. Dra. Tati Setiawati, M.Pd, M.M., Dr. Ade Juwaedah, M.Pd, serta Dra. Elly Lasmanawati, M.Si selaku dosen partisipan yang telah memberikan saran serta arahan dalam penelitian ini.
4. Dr. Elis Endang Nikmawati, M.Si dan Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd selaku pembimbing akademik penulis yang telah membimbing serta memberikan perhatian dan motivasi kepada peneliti selama proses perkuliahan.
5. Dra. Sudewi Yogha, M.Si selaku Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Dr. Ade Juwaedah selaku Tim BPAS dan Seluruh Staf administrasi Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah memberikan bantuan dan kemudahan dalam pelayanan administrasi.
6. Kepada Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang dengan ikhlas telah memberikan ilmu, bimbingan serta motivasi selama proses perkuliahan.

7. Ibu tercinta Ir. Rohaida HR yang telah menemani penulis selama proses penelitian, memberikan dukungan motivasi, doa serta kasih sayang yang tiada henti sehingga peneliti bisa menyelesaikan penelitian ini dengan baik.
8. Keluargaku yang tersayang (Ka Dita, Kang Yana, Sarah, Septi, Neisyah) serta semua keluarga besar yang selalu memberikan doa dan semangat kepada peneliti sehingga peneliti bisa menyelesaikan penelitian ini.
9. Seluruh keluarga yang berada di Makassar, yang telah membantu penulis dengan semangat dan ikhlas dalam mengumpulkan data sebagai bahan penulisan dalam penelitian ini.
10. Kepada seluruh teman – teman Tata Boga 2015 yang telah menjadi teman seperjuangan, penyemangat dan pemberi masukan – masukan positif bagi penulis terutama sahabat – sahabatku Sardencis (Vianika, Anggi, Adrya, Mika, Hanisah, Hena, Rika, Ruly, dan Zazkia)
11. Kepada seluruh panelis yang telah dengan ikhlas dan semangat memberikan ilmu dan masukan kepada penulis mengenai pembuatan hidangan coto Makassar sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
12. Seluruh pihak yang telah membantu dan mendukung penulis dalam pembuatan Skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan.

Semoga kebaikan seluruh pihak yang telah memberikan bantuan, masukan, saran serta kebaikan lainnya kepada penulis mendapatkan balasan kebaikan dari Allah *Subhanahu wa ta'ala*.

Jazakumullah Khairan Katsiran.

Bandung, Juli 2019

Penulis

PENGEMBANGAN BUMBU COTO MAKASSAR INSTAN UNTUK PENYELENGGARAAN MAKANAN KOMERSIAL

Oleh : Radiah Maulani

ABSTRAK

Bumbu segar biasa digunakan oleh penjual coto makassar untuk membuat hidangan coto makassar, sehingga waktu dalam pengolahannya relative lama. Pada penelitian sebelumnya dibuat bumbu coto makassar instan sebagai solusi dari masalah tersebut, namun terdapat kekurangan dalam penelitian tersebut yaitu cita rasa yang belum otentik, kemasan yang belum bervariasi dan belum adanya uji laboratorium masa simpan produk. Tujuan penelitian ini yaitu, mendeskripsikan cita rasa otentik bumbu coto makassar, variasi kemasan yang berfungsi memperpanjang masa simpan, jenis dan perbandingan cairan dalam mencairkan produk, dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk bumbu coto makassar instan. Teknik yang digunakan yaitu wawancara, eksperimen, uji angka lempeng total, uji hedonik dan uji ranking. Karakteristik otentik coto makassar yaitu warna coklat milo, bertekstur lembut, tidak terasa manis dan asin, sedikit gurih, aroma bawang merah, bawang putih, ketumbar yang cukup harum, aroma lengkuas yang sangat harum, aroma serai dan kacang tanah yang harum, dan aroma jintan, biji pala, merica, tauco yang tidak harum. Berdasarkan hasil QDA bumbu coto makassar instan memiliki karakteristik warna yang coklat tua, tekstur halus, tidak terasa manis, asin dan gurih, aroma bawang merah, bawang putih sedikit harum, ketumbar yang sedikit tidak harum, aroma lengkuas, serai dan kacang yang harum dan tidak terciumnya aroma jintan, biji pala, merica, tauco. Jenis cairan yang paling disukai untuk mencairkan bumbu coto makassar instan yaitu air kaldu dengan perbandingan 1:5. Hasil uji hedonik 64% panelis menyukai kemasan produk bumbu coto makassar dan 76% menyukai coto makassar dengan kuah kaldu. Berdasarkan hasil uji laboratorium bumbu coto makassar instan yang dikemas menggunakan plastik *vacuum* dapat disimpan selama 211 hari.

Kata kunci : bumbu instan , coto makassar

THE DEVELOPMENT PRODUCT OF COTO MAKASSAR INSTANT SEASONING FOR COMMERCIAL FOOD OPERATIONS

By : Radiah Maulani

ABSTRACT

Fresh seasoning are used by coto Makassar sellers to make coto Makassar dishes, so it needs more time to process coto Makassar. Based on the results of earlier studies, Coto Makassar instant seasoning has been made as a solution for the problem, but there were deficiencies in the study is the tastes that were not authentic, the packaging used, and laboratory tests to determine the shelf life of the coto Makassar instant seasoning. The purpose of this study is to describe the authentic taste of coto makassar seasoning, packaging variations to extend the shelf life, type and ratio of liquids to dilute the Coto Makassar instant seasoning, and the level of people's preference for instant Makassar coto seasoning. This study was used interviews, experiments, laboratory tests with total plate count techniques, hedonic tests and ranking tests. The authentic characteristics of Coto Makassar are milo brown, smooth texture, not sweet and salty, slightly savory, aroma of shallots, garlic, fragrant coriander, very fragrant aroma of galangal, fragrant aroma of lemongrass and peanuts, and cumin aroma , nutmeg, pepper, tauco doesn't smell. Based on the results of the QDA Coto Makassar instant seasoning has characteristics of dark brown color, smooth texture, doesn't taste salty and sweet, tastes savory, onion and garlic slightly fragrant, coriander slightly fragrant, it has the aroma of galangal, lemongrass, and peanuts. Cumin, nutmeg, pepper, and tauco doesn't smell. The most preferred type of liquid to dilute coto makassar instant seasoning is broth with a ratio of 1: 5. The 64% hedonic test results of panelists liked the packaging of coto makassar seasoning and 76% liked coto makassar with broth. Based on the laboratory tests coto Makassar instant seasoning can be stored for 211 days in a vacuum plastic.

Keywords : instant seasoning, Coto Makassar

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat penelitian	4
1.5 Struktur organisasi skripsi	5
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Makanan komersial	7
2.2 Coto Makassar	8
2.3 Bumbu Indonesia	17
2.4 Kemasan Makanan	19
2.5 Penelitian Terdahulu	35
BAB 3 METODE PENELITIAN	
3.1 Desain Penelitian	38
3.2 Partisipan	41
3.3 Sampel	42
3.4 Instrumen Penelitian	42
3.5 Prosedur Penelitian	43
3.6 Analisis Data	47
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Cita Rasa Otentik Pada Bumbu Dan Hidangan Coto Makassar	48
4.2 Hasil Uji Coba	54
4.3 Kemasan Yang Digunakan Dalam Pengemasan Bumbu Coto Makassar Instan	66
4.4 Jenis Cairan yang Digunakan	69
4.5 Hasil Uji Laboratorium	70
4.6 Hasil Uji Hedonik	72
4.7 Hasil Uji Rangking	82
BAB 5 PENUTUP	
5.1 Simpulan	84
5.2 Implikasi dan Rekomendasi	85
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN	88

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bumbu coto makassar instan.....	10
Tabel 2.2 Bahan pendamping hidangan coto makassar	13
Tabel 2.3 Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan bumbu coto makassar instan.....	14
Tabel 3.1 Daftar panelis ahli	42
Tabel 3.2 Rentang skor penilaian komponen bumbu coto makassar instan	44
Tabel 3.3 Rentang skor penilaian komponen hidangan coto Makassar yang berasal dari bumbu coto makassar instan	44
Tabel 4.1 Hasil wawancara panelis ahli	48
Tabel 4.2 Modal pembuatan bumbu coto makassar instan	68
Tabel 4.3 Hasil uji zat gizi pada produk bumbu coto makassar instan	71
Tabel 4.4 Hasil uji ranking bumbu coto makassar instan yang dilarutkan pada tiga jenis cairan.....	82

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagian-bagian kemasan kaca	27
Gambar 2.2 Botol kaca.....	28
Gambar 2.3 Kemasan jar	28
Gambar 2.4 Tumbler kaca.....	29
Gambar 2.5 Jugs kaca	29
Gambar 2.6 Carboys	30
Gambar 2.7 A.vial dan B. Ampul	30
Gambar 2.8 Tutup berulir.....	31
Gambar 2.9 Tutup sumbat.....	31
Gambar 2.10 Tutup mahkota	32
Gambar 2.11 Tutup roll on.....	32
Gambar 2.12 Tutup twist off.....	32
Gambar 4.1 Bumbu-bumbu coto Makassar yang siap digiling bawang merah bawang putih lengkuas B serai jintan biji pala ketumbar	55
Gambar 4.2 Proses penumisan bumbu coto makassar	56
Gambar 4.3 Mangkok hidangan coto makassar milik RM Lati Mojong	56
Gambar 4.4 Perbandingan karakteristik sampel seminar tata boga dan bumbu coto makassar panelis Arfan Said	58
Gambar 4.5 A bumbu panelis Arfan Said B bumbu sampel seminar tata boga	59
Gambar 4.6 Hasil Q D A uji coba bumbu coto makassar pertama dan kedua .	62
Gambar 4.7 A hasil uji coba bumbu coto makassar pertama B hasil uji coba bumbu coto makassar kedua	62
Gambar 4.8 Perbandingan sampel hidangan coto makassar seminar tata boga dan hidangan coto makassar panelis Arfan Said	63
Gambar 4.9 Kuah coto makassar buatan panelis Arfan Said	64
Gambar 4.10 Kuah coto makassar seminar tata boga	64
Gambar 4.11 Hasil uji coba hidangan coto makassar pertama dan kedua	65
Gambar 4.12 Hasil coba pertama hidangan coto makassar B hasil uji coba kedua hidangan coto makassar	66

Gambar 4.13 Produk bumbu coto makassar instan dengan menggunakan plastik vacuum	67
Gambar 4.14 Desain kemasan box karton bumbu coto makassar	67
Gambar 4.15 Hasil uji hedonik penampakan warna kemasan	72
Gambar 4.16 Hasil uji hedonik penampakan warna bumbu	73
Gambar 4.17 Hasil uji hedonik bentuk kemasan	73
Gambar 4.18 Kesan keseluruhan pada kemasan produk bumbu coto makassar instan	74
Gambar 4.19 Penampakan warna coto makassar instan dengan kuah kaldu ...	74
Gambar 4.20 Hasil uji hedonik rasa coto makassar dengan kuah kaldu	75
Gambar 4.21 Hasil uji hedonik aroma coto makassar dengan kuah kaldu	75
Gambar 4.22 Hasil uji hedonik kekentalan coto makassar dengan kuah kaldu	76
Gambar 4.23 Hasil uji hedonik kesan keseluruhan coto makassar dengan kuah kaldu	76
Gambar 4.24 Hasil uji hedonik penampakan warna coto makassar dengan kuah air cucian beras	77
Gambar 4.25 Hasil uji hedonik rasa coto makassar dengan kuah air cucian beras	77
Gambar 4.26 Hasil uji hedonik aroma coto makassar dengan kuah air cucian beras	78
Gambar 4.27 Hasil uji hedonik kekentalan coto makassar dengan kuah air cucian beras	78
Gambar 4.28 Hasil uji hedonik kesan keseluruhan coto makassar dengan kuah air cucian beras	79
Gambar 4.29 Hasil uji hedonik penampakan warna coto makassar dengan kuah air dan telur	79
Gambar 4.30 Hasil uji hedonik rasa coto makassar dengan kuah air dan telur	80
Gambar 4.31 Hasil uji hedonik aroma coto makassar dengan kuah air dan telur	80
Gambar 4.32 Hasil uji hedonik aroma coto makassar dengan kuah air dan telur	81
Gambar 4.33 Hasil uji hedonik kesan keseluruhan coto makassar dengan kuah air dan telur	81

DAFTAR LAMPIRAN

<i>Lampiran 1.</i> Surat – surat	88
<i>Lampiran 2.</i> Instrument wawancara.....	95
<i>Lampiran 3.</i> Instrument QDA.....	98
<i>Lampiran 4.</i> Instrument uji hedonik	100
<i>Lampiran 5.</i> Instrument uji ranking	101
<i>Lampiran 6.</i> Hasil Laboratorium	102
<i>Lampiran 7.</i> Hasil penilaian quantitative descriptive analysis pada bumbu coto makassar instan	104
<i>Lampiran 8.</i> Hasil penilaian quantitative descriptive analysis pada hidangan coto makassar instan	105
<i>Lampiran 9.</i> Transkrip wawancara	106
<i>Lampiran 10.</i> Dokumentasi	111

Daftar Pustaka

- Arfandy, hamdan .2015. Beberapa Makanan Khas Sulawesi Selatan [online] tersedia di <http://pkk.sulselprov.go.id/artikel-14-beberapa-makanan-khas-sulawesi-selatan.html>. diakses pada 18 Desember 2018
- Ananda, Rivqi. 2017. Pengaruh Proporsi Minyak Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bumbu Betutu Instan. Malang : Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.4:49-57
- Anonim. 2017. Sejarahwan Kalimantan Ungkap Misteri Dibalik Coto Makassar. [online] tersedia di <http://fajaronline.com/read/18828/sejarawan-kalimantan-ungkap-misteri-di-balik-coto-makassar>. diakses pada 7 Maret 2019
- Bakri, Bachyar dkk. 2013. *Buku Ajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (Food Service Management)*. Malang : Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- Buckle, K.A. dkk. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press
- Candra, Reski M & Dianing Sucita. 2015. *Sistem Pakar Penentuan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik Terhadap Makanan yang akan Dikemas Menggunakan Metode Certainty Factor (Studi Kasus : CV. Minapack Pekanbaru)*. Jurnal coreIT. Vol.2
- Ebookpangan. 2006. *pengujian organoleptik (evaluasi sensori) dalam industri pangan* [online] dapat diunduh pada <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/pengujian-organoleptik-dalam-industri-pangan.pdf> diakses pada 28 desember 2018
- Effendi, Supli. 2009. *Teknologi pengolahan dan pengawetan pangan*. Bandung : Alfabeta
- Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola usaha jasa boga yang sukses*. Bandung : PT. Remaja rosdakarya offset.
- Fatdhilah, Nurul & Anna. 2014. *Pengaruh Jumlah Maltodekstrin Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Sup Labu Kuning Instan*. e-journal boga : edisi yudisium, vol. 03, 76-85
- Gesrianto, Jamaluddin. 2015. *Coto Mangkasara', Kuliner Tradisional Kota Makassar yang Mendunia dengan 40 Ramuan Bumbu Kaya Manfaat*. <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Coto-Mangkasara-Kuliner-Tradisional-Kota-Makassar-yang-Mendunia-dengan-40-Ramuan-Bumbu-Kaya-Manfaat>
- Hendrasty, Henny. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Herudiyanto, Marleen. 2010. *Pengemasan Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjadjaran
- Juwita, Aria. 2015. *Sikap Dan Pola Pembelian Bumbu Instan Kemasan Oleh Konsumen Rumah Tangga Di Bandar Lampung*. Bandar Lampung. Vol.3 No.3
- Julianti, Elisa & Mimi. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Medan : Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara
- Kartika, Bambang. 1998. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. UGM:PAU Pangan dan gizi

- Kemenpar RI. 2016. *Naskah Pontensi Wisata Kuliner dan SPA*.
- Lestari, Putri I. 2017. *Pengaruh Kualitas Bumbu Dasar Instan Dan Sambal Instan Terhadap Kepuasan Konsumen Industri Jasa Boga Dan Rumah Tangga Di Kota Bandung*. (Skripsi). Fakultas Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung
- Mastura, Hanis, dkk. 2017. *Total phenolic content and antioxidant capacities of instant mix spices cooking pastes*. Kuala Lumpur : International Food Research Journal No. 24(1): 68-74
- Maulani, Radiah. 2018. *Laporan Pasta Bumbu Coto Makasar Seminar Tata Boga Bg 571*. Pendidikan Tata Boga. FPTK. UPI
- Gardjito, Murdijati, dkk. 2017. *Profil Struktur, Bumbu Dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*. Jakarta : Gadjah Mada University Press
- Gusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang : Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang
- P, Somkiat. 2010. *Pilot-scale development of dried seasoning with Tom Yam flavour using mushroom as adsorbent*. Bangkok : Food and Agro-Industry. no. 3(03):335-342
- Puspandari, Nelly & ani isnawati. 2015. Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. Jakarta : jurnal kefarmasian Indonesia, Vol. 5(2) : 106 - 112
- Rahmawati, Dwi. dkk. 2015. *Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA)*. Bogor : Jurnal Mutu Pangan, Vol. 2(2): 80-87
- Slamet. 2011. *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: alfabeta
- Sukmadinata, Nana S. 2016. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Tambunan, Bunga Y, dkk. 2017. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang*. Medan : Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.5 No. 2
- Utami, Nurul, dkk. *Kandungan Zat Gizi Makro Dan Pengaruh Bumbu Terhadap Angka Peroksida Per Porsi Coto Makassar*. [online] tersedia di <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/3292> diakses pada 24 Februari 2019
- Wahyudi, Jaffarudin. 2013. *Makalah Proses Pengeringan Bahan Pangan*, Yogyakarta : Institut Sains & Teknologi Akprind
- Winneke, Odelia dan rinto habsari. 2001. *Kamus lengkap bumbu Indonesia*. Gramedia pustaka utama : Jakarta
2018. *Coto Makasar*. [online] tersedia di https://id.wikipedia.org/wiki/Coto_Makassar diakses pada 24 Februari 2019
2019. *Instan*. [online] tersedia di <https://kbbi.web.id/instan> diakses pada 12 Maret 2019