



Ari Yusuf¹
 Irra Chrisyanti Dewi²

PERSEPSI PANCAINDRA PADA NASI TIWUL DI PACITAN BAGI GENERASI Z

Abstrak

Pancaindra adalah bagian organ tubuh yang bisa menerima segala macam jenis rangsangan tertentu. Tiwul adalah salah satu makanan khas yang berasal dari Gunungkidul (Yogyakarta) yang merupakan salah satu makanan berbahan dasar singkong atau ketela pohon yang dikeringkan lalu ditumbuk hingga halus. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui persepsi pada generasi z terhadap nasi tiwul di Pacitan. Pendekatan penelitian ini akan menggunakan pendekatan kualitatif yang mana dapat menjelaskan fenomena yang terjadi secara mendalam dan disajikan dengan naratif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode in depth interview dan dokumentasi. Informan dalam penelitian ini ialah generasi z yang berumur 13-28 tahun dan tinggal di Kabupaten Pacitan. Peneliti menganalisis hasil data menggunakan triangulasi sumber. Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan data informan, persepsi informan mengenai makanan tradisional nasi tiwul adalah makanan yang menjadi ciri khas dan identitas sebuah daerah, persepsi dari luar individu seperti kebutuhan, suasana hati, pengalaman masa lalu, waktu, iklim dan lokasi berpengaruh dalam pemilihan ketika mengkonsumsi nasi tiwul, pada persepsi pancaindra penciuman, terdapat sembilan informan menyukai aroma dari nasi tiwul karena aroma wangi singkong serta aroma manis, pada persepsi pancaindra peraba menunjukkan tekstur yang unik dan menarik perhatian beberapa informan, tetapi tekstur yang sedikit padat dan cenderung kering mengakibatkan beberapa informan kurang suka, pada persepsi pancaindra pengecap, meningkatkan nafsu makan mereka, tetapi beberapa informan kurang menyukai rasa kenyal dan berserat dari nasi tiwul, dan pada persepsi pancaindra penglihatan, tampilan unik berbeda dari nasi lain, tetapi beberapa informan lain menyatakan warna yang terlalu pucat dan bentuk yang kurang menarik, sehingga kurang untuk meningkatkan nafsu makan.

Kata Kunci: Generasi Z, Nasi Tiwul, Pancaindra, Persepsi.

Abstract

The five senses are organs that can receive all kinds of stimuli. Tiwul is one of the typical foods originating from Gunungkidul (Yogyakarta) made from dried cassava and crushed until smooth. This study was conducted to determine the perception of generation z towards tiwul rice in Pacitan. This research approach will use a qualitative approach which can explain the phenomena that occur in depth and presented with a narrative. Data collection techniques were carried out using in-depth interviews and documentation. The sources in this research are generation z aged 13-28 years that lived in Pacitan. Researchers analyzed the data results using source triangulation. Based on the results of the analysis and discussion of informant data, the informant's perception of tiwul rice is that tiwul rice is a food that characterizes and identifies a region, perceptions from outside the individual influence the choice when consuming tiwul rice such as, need, mood, past experience, time, climate, and place. in the perception of the sense of smell, there are nine informants who like the aroma of tiwul rice because of the fragrant aroma of cassava and sweet aroma, in the perception of the sense of touch shows a unique texture and attracts the attention of several informants, In the perception of the sense of smell, the unique appearance is different from other rice, but some other informants stated that the color is too pale and the shape is less attractive, so it is less to increase appetite.

Keywords: Five Senses, Perception, Tiwul Rice, Z Generations.

^{1,2} Tourism-Culinary Business, Fak. Pariwisata, Universitas Ciputra Surabaya
 email: ariyusuf01@student.ciputra.ac.id, irra.dewi@ciputra.ac.id

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang mana memiliki 17.508 kepulauan yang di tempati 360 suku bangsa (Kementerian Luar Negeri, 2022). Indonesia memiliki berbagai macam adat, suku, bahasa daerah, budaya, agama dan berbagai sumber kekayaan alam. Dengan banyaknya suku yang ada di Indonesia, sumber daya yang berada di sekitarnya akan memunculkan keanekaragaman budaya dan olahan hasil sumber daya tersebut. Potensi yang dihasilkan juga dipengaruhi oleh kondisi setiap daerah. Salah satu sumber daya tersebut adalah bahan pangan yang merupakan kebutuhan pokok dasar setiap manusia. Bahan pangan inilah yang kemudian diolah oleh masyarakat sekitar menjadi makanan tradisional. Menurut Hadisantosa dalam Adiasih (2015) mendefinisikan makanan tradisional sebagai olahan makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnis dalam wilayah tertentu, dan diolah berdasarkan resep turun temurun. Bahan baku yang berasal dari daerah setempat menghasilkan makanan yang sesuai dengan masyarakat sekitar. Sedangkan, menurut Winarno dalam Adiasih (2015) menyebutkan bahwa makanan tradisional juga memunculkan pengalaman rasa tertentu dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Dapat disimpulkan, makanan tradisional adalah olahan makanan dan minuman sehari-hari yang telah dikonsumsi selama beberapa generasi yang mana bahan pembuatannya berasal dari sumber daya alam sekitar.

Negara Indonesia memiliki beraneka ragam makanan tradisional, salah satu contoh adalah di Provinsi Jawa Timur khususnya Kabupaten Pacitan yang terletak di ujung barat Jawa Timur memiliki berbagai masakan tradisional. Kabupaten Pacitan berdekatan dengan pantai laut selatan, sehingga banyak masakan tradisional yang berasal dari laut. Daerah ini memiliki berbagai macam makanan tradisional antara lain soto Pacitan, kupat tahu, tahu tuna, sego godhong jati, kolong, sayur kalakan, nasi tiwul, dan lain sebagainya.

Berkaitan dengan penelitian ini, peneliti melakukan observasi pada nasi tiwul sebagai makanan yang mengandung karbohidrat pengganti nasi dan terbuat dari tepung gapek (berasal dari singkong). Dalam proses pembuatannya, singkong tersebut dijemur hingga kering, lalu digiling halus hingga berbentuk seperti tepung. Ditambahkan sedikit air dengan sembari ditumbuk hingga berbentuk butiran, dan adonan tiwul tersebut dikukus dengan daun pisang selama satu jam. Bahan dan cara pembuatan yang masih tradisional, tetap diterapkan di Kabupaten Pacitan meskipun telah banyak cara modern. Nasi tiwul sejak dulu menjadi pilihan pengganti nasi dikarenakan bahan baku utama yang mudah didapatkan (di sekitar gunung). Nasi tiwul ini biasa disandingkan dengan sayur urap dan kotokan ikan.

Dengan bebasnya makanan dari luar negeri yang masuk ke Indonesia, membuat masyarakat khususnya remaja mulai memilih makanan modern dibandingkan makanan tradisional. Makanan modern menawarkan berbagai macam olahan dan rasa makanan yang belum pernah ada sebelumnya, membuat makanan modern berkembang dengan pesat. Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Health Education Authority (2013) dalam Sempati (2017) menyimpulkan bahwa usia 15-34 tahun cenderung memilih makanan fast food. Penelitian yang dilakukan Galuh (2017:77-78) pada remaja yang berada di 6 RW Kota Mojokerto juga menyimpulkan bahwa pengetahuan terhadap makanan modern lebih tinggi dibandingkan makanan tradisional dan tingkat konsumtif yang tinggi juga menandakan bahwa makanan tradisional semakin lama akan semakin terkikis dengan masuknya berbagai makanan modern. Remaja atau anak-anak muda akan lebih memilih makanan dari mancanegara daripada makanan tradisional khas di Indonesia. Ada beberapa alasan mengapa anak muda lebih memilih makanan modern dibandingkan makanan tradisional, status sosial yang secara tidak langsung akan meningkat dan rasa makanan yang enak.

Rasa suka dan tidak suka pada makanan tradisional dapat diteliti lebih lanjut pada pancaindra manusia. Penilaian dasar yang dilakukan manusia dalam memilih sebuah makanan dilakukan dengan pancaindra. Melalui penglihatan, aroma, hingga rasa menjadi faktor utama disaat memilih sebuah makanan atau minuman. Pada saat mengkonsumsi makanan sebagian orang akan memilih lewat faktor eksternal seperti aroma, penglihatan dan rasa daripada faktor internal seperti rasa lapar (Gibney, et al., 2009). Penilaian sensori (bentuk, tekstur, warna, rasa) memengaruhi penilain individu terhadap pemilihan makanan. Tekstur, aroma, dan rasa juga memengaruhi ketidaksukaan pada makanan. Pancaindra pertama yang digunakan dalam penilaian adalah penglihatan, oleh karena itu warna pada makanan memegang peranan paling penting supaya membuat orang tertarik (Moehy dalam Afriyani, 2010).

Peneliti memilih nasi tiwul khas Kabupaten Pacitan sebagai objek penelitian karena selama ini nasi tiwul dipandang masyarakat khususnya di Kabupaten Pacitan sebagai makanan jadul atau tertinggal zaman. Gentur dalam Hari (2022) menyatakan bahwa eksistensi dari tiwul menurun, diakibatkan perkembangan zaman dan pengaruh dari luar. Penelitian yang dilakukan oleh Risky, dkk. (2015:3) tentang usulan program kreativitas mahasiswa dengan judul “Cowul” Cookies Tiwul Sebagai Alternatif Camilan Tradisional Bergizi Bagi Masyarakat, menyatakan bahwa konsumen tiwul yang berada di Wonogiri mulai meninggalkan tiwul dikarenakan munculnya beras yang mudah ditemui, selain itu masyarakat Wonogiri kurang menyukai tampilan dan tekstur dari tiwul yang umumnya memiliki tekstur kenyal dan lengket. Penelitian yang dilakukan oleh Sempati (2017:77) tentang Persepsi dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern, menyatakan bahwa generasi muda atau remaja cenderung memiliki wawasan dan tingkat konsumtif yang tinggi terhadap makanan modern daripada makanan tradisional. Dengan beberapa fenomena tersebut, peneliti melakukan penelitian pada pandangan masyarakat khususnya Generasi Z terhadap nasi tiwul melalui pancaindra dapat membantu makanan tradisional ini dikenal lebih oleh masyarakat dengan pandangan yang lebih baik.

METODE

Penelitian ini membahas mengenai persepsi generasi Z terhadap makanan tradisional nasi tiwul di Pacitan. Pendekatan penelitian menggunakan pendekatan kualitatif yang mana dapat menjelaskan fenomena yang terjadi secara mendalam dan disajikan dengan naratif. Peneliti akan menggunakan metode in depth interview yang bertujuan supaya dapat menggali informasi yang mendalam mengenai pengetahuan terhadap makanan tradisional, berikutnya peneliti akan memberikan pertanyaan kepada responden yang lebih mendalam mengenai persepsi mereka terhadap makanan tradisional nasi tiwul.

Peneliti hadir secara langsung di tempat penelitian untuk berinteraksi kepada Generasi Z di Pacitan dengan jangka umur 13-28 tahun. Peneliti terlibat secara langsung supaya dapat memahami dan menghayati secara langsung dari jawaban para responden.

Tempat dilakukan penelitian ini berada Kabupaten Pacitan, Provinsi Jawa Timur. Sampel yang diambil pada penelitian ini adalah Generasi Z yang berumur 13-28 tahun. Kabupaten Pacitan diambil sebagai lokasi penelitian karena makanan tradisional nasi tiwul merupakan makanan khas yang ada di sana, di mana pada zaman dahulu digunakan sebagai makanan pengganti nasi karena kemiskinan (Zuhri, 2022).

Teknik in-depth interview atau wawancara mendalam digunakan oleh peneliti sebagai teknik pengumpulan data. Peneliti menggunakan wawancara semi terstruktur agar mendapatkan jawaban dari informan dengan variasi jawaban yang lebih terbuka. Wawancara dapat menggunakan pedoman ataupun tidak (Winarni, 2021).

Dokumentasi yang digunakan pada penelitian ini adalah transkrip pada wawancara dan juga bukti rekaman wawancara. Teknik analisis yang digunakan oleh peneliti adalah triangulasi data yang menggunakan model analisis data dari Miles dan Huberman dalam Sugiyono (2018). Ada tiga tahapan dalam menganalisis data, yaitu: reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peneliti akan menguraikan hasil wawancara yang telah dilakukan terhadap generasi Z di Kabupaten Pacitan dengan inisial M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, dan M9 (9 informan) mengenai persepsi pancaindra mereka pada nasi tiwul.

1. Tanggapan Tentang Ingatan Pada Makanan Tradisional Nasi Tiwul

Kesembilan informan mengatakan makanan tradisional adalah makanan yang memiliki ciri khas tertentu dan menjadi identitas daerah tersebut yang diwariskan secara turun temurun. Muhilal dalam Adiasih (2015) mengungkapkan bahwa makanan tradisional adalah warisan makanan yang telah diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia, pekat dengan tradisi setempat. Teori tersebut sesuai dengan hasil pernyataan kesembilan informan mengenai berbagai macam pengertian tentang apa itu makanan tradisional. Informan M1, M3, M4, M5, M6, M7, M8, dan M9 beranggapan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang menjadi ciri khas dan identitas dari daerah tersebut. Makanan tradisional juga diwariskan secara turun temurun seperti yang diungkapkan oleh M2, M7 dan M9. Informan

- M1, M2, M3, dan M4 menyatakan bahwa nasi tiwul adalah makanan yang digunakan sebagai pengganti nasi, seperti yang dinyatakan oleh Prastanti (2018:24).
2. Persepsi Pada Nasi Tiwul
Informan M2, M6, M7, M8 dan M9 menyatakan bahwa menikmati nasi tiwul hanya di kala hari besar (misalnya pada saat Lebaran) dan berkumpul bersama teman ataupun keluarga. Sementara itu, Informan M5 mengungkapkan bahwa nasi tiwul saat ini mudah ditemui dan juga dikonsumsi setiap hari layaknya nasi putih. Sedangkan, M3 ketika menyantap nasi tiwul selalu teringat akan neneknya yang kerap memasak nasi tiwul sewaktu informan masih kecil. M4 menyatakan mengonsumsi nasi tiwul di kala bosan dengan nasi putih. M1 lebih memilih makanan lain daripada nasi tiwul karena kurang menyukai nasi tiwul. Sedangkan M2, M6, M9 lebih memilih nasi putih sebagai makanan sehari-hari dibandingkan nasi tiwul karena sudah terbiasa dari kecil. Sedangkan M3, M4, M5 dan M7 lebih memilih nasi tiwul karena makanan khas dan juga tradisional yang kental dengan pacitan. M8 lebih memilih nasi tiwul dibandingkan makanan lain karena banyak kenang-kenangan yang muncul ketika menyantap nasi tiwul. Dengan penjabaran dari informan tersebut sesuai dengan teori Robin dalam Putra (2020) bahwa pembentukan persepsi dapat dipengaruhi dari keadaan kepribadian, lokasi, pengalaman masa lalu, lokasi, suasana hati, waktu dan faktor situasional lain setiap individu.
 3. Persepsi Pada Pancaindra Penciuman
Informan M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8 dan M9 menyatakan bahwa menyukai nasi tiwul dari aspek aroma. Sementara itu, Informan M3, M8, M9 mengungkapkan bahwa aroma dari nasi tiwul dapat meningkatkan nafsu makan mereka. Sesuai yang dinyatakan oleh Torrent, et al. dalam Boesveldt (2018) mengungkapkan bahwa bau makanan yang familiar dapat mengarahkan perhatian pada sumber makanan dan memicu nafsu makan. Informan M1, M4, M6, dan M7 menyukai aroma khas singkong yang berasal dari nasi tiwul.
 4. Persepsi Pancaindra Peraba
Brunstrom dalam Boesveldt (2018) mengungkapkan bahwa tekstur makanan memiliki fungsi yang sangat unik untuk memengaruhi mekanisme kontrol nafsu makan. Tekstur dapat memengaruhi kepercayaan manusia bahwa makanan tersebut dapat mengenyangkan dan menjadi penentu penting dalam pemilihan porsi dan asupan. Informan M1 dan M2 menyatakan kurang menyukai dari tekstur nasi tiwul yang padat dan kering. Sedangkan, informan M3, M4, M5, M6, M7, M8, dan M9 menyukai tekstur unik dari nasi tiwul di saat mencoba meraba. Selain itu, informan M5 dan M8 menyatakan bahwa tekstur padat dari nasi tiwul memunculkan kesan bahwa nasi tiwul terasa lebih mengenyangkan dari nasi putih biasa, hal ini sesuai dengan teori Forde, et al. dalam Boesveldt (2018) yang menyatakan bahwa makanan dan minuman yang memiliki tekstur lebih tebal dan kenyal diharapkan lebih mengenyangkan dan menekan rasa lapar.
 5. Persepsi Pancaindra Pengecap
Gordon dalam Putra (2020) mengungkapkan bahwa lidah mengandung sel-sel yang memberikan respon berbeda kepada lima jenis rangsangan. Budaya dari barat selama ini adalah garam, asam, gula, dan komponen yang pahit. Orang Asia mengidentifikasi lima jenis rangsangan, yaitu ditambah dengan amino acid glutamate, yang memiliki rasa sama dengan daging dan biasanya disebut sebagai umami. Informan M1 dan M2 menyatakan kurang menyukai tekstur dari nasi tiwul dan cenderung memilih nasi putih sebagai karbohidrat sehari-hari. Informan M3, M4, M5 dan M8 juga menyatakan bahwa menyukai rasa dari nasi tiwul dengan rasa singkong yang khas dan cenderung lebih manis dari nasi putih biasa. Informan M6, M7, dan M9 menyatakan bahwa menyukai rasa dari nasi tiwul tapi cenderung lebih memilih nasi putih untuk dikonsumsi setiap hari karena lebih terbiasa dengan nasi putih. Sesuai dengan teori Gordon dalam Putra (2020) informan dapat mendeskripsikan rasa yang cenderung lebih manis dari pada nasi putih biasa.
 6. Persepsi Pancaindra Penglihatan
Setelah kesembilan informan melihat tampilan dari nasi tiwul, informan M1, M3, M4, M6, dan M7 menyatakan bahwa informan menyukai tampilan yang unik dari nasi tiwul. Sementara itu, informan M2, M5, M8, dan M9 kurang menyukai warna dan tampilan dari nasi tiwul yang cenderung berwarna pucat dan bentuk yang kurang menggugah selera mereka. Sesuai dengan teori dari Moehyi dalam Afriani (2010) bahwa penampilan pada makanan merupakan pancaindra pertama yang digunakan manusia dalam penilaian terhadap

makanan, salah satu bagian dari penampilan pada makanan adalah warna. Oleh karena itu, penggunaan komposisi warna sangat penting dalam penampilan pada makanan. Sebab, jika warna pada makanan kurang menarik akan mengurangi selera makan pada manusia.

SIMPULAN

Ingatan tentang makanan tradisional nasi tiwul, menurut Informan makanan tradisional adalah makanan yang menjadi ciri khas dan identitas sebuah daerah, makanan tradisional diturunkan secara turun temurun dari beberapa generasi.

Persepsi pada nasi tiwul, menurut informan persepsi dari dalam dan luar individu berpengaruh dalam pemilihan ketika mengkonsumsi nasi tiwul. Beberapa Informan menyatakan bahwa kenangan masa lalu, momen tertentu dan suasana hati memengaruhi ketika makan nasi tiwul. Beberapa informan lebih memilih makanan yang familiar di konsumsi. Sedangkan beberapa informan lebih memilih nasi tiwul karena menjadi makanan tradisional yang khas di Pacitan.

Persepsi pancaindra penciuman pada nasi tiwul, terdapat sembilan informan menyukai aroma dari nasi tiwul karena memiliki aroma wangi dari singkong dan juga aroma manis.

Persepsi pancaindra peraba pada nasi tiwul, menunjukkan tekstur dari nasi tiwul yang unik dan menarik perhatian beberapa informan, tetapi dengan tekstur yang sedikit padat dan kering mengakibatkan beberapa informan kurang suka.

Persepsi pancaindra pengecap pada nasi tiwul, menurut informan rasa manis dari nasi tiwul meningkatkan nafsu makan mereka, tetapi beberapa informan kurang menyukai rasa kenyal dan berserat dari nasi tiwul. Beberapa informan lebih memilih nasi putih untuk dikonsumsi setiap harinya, karena kebiasaan dari kecil yang lebih sering mengkonsumsi nasi putih daripada nasi tiwul.

Persepsi pancaindra penglihatan pada nasi tiwul, menurut informan tampilan unik dari nasi tiwul yang berbeda dari nasi lain menarik perhatian, tetapi beberapa informan lain menyatakan warna yang terlalu pucat dan bentuk yang kurang menarik, sehingga kurang untuk meningkatkan nafsu makan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2015). Persepsi terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya. *Kinerja*, 19(2), 114-127.
- Amelia, R., Tania, T., Aeni, N., dan Marstiani, D. (2016). Usulan Program Kreativitas Mahasiswa Cowul "Cookies Tiwul" Sebagai Alternatif Cemilan https://www.academia.edu/28691778/USULAN_PROGRAM_KREATIVITAS_MAHASISWA_COWUL_COOKIES_TIWUL_SEBAGAI_ALTERNATIF_CEMILAN
- Asrori. (2020). Psikologi Pendidikan Pendekatan Multidisipliner. Jawa Tengah: CV Pena Perada. <https://repository.um-surabaya.ac.id/4461/df>
- Belia, H. R. (2021). Pengaruh Persepsi terhadap Keputusan Pembelian Indomie pada Konsumen Warunk Unnormal Kediri (Doctoral dissertation, IAIN Kediri). <http://etheses.iainkediri.ac.id/4046/>
- Boesveldt, S., Bobowski, N., McCrickerd, K., Maître, I., Sulmont-Rossé, C., & Forde, C. G. (2018). The Changing Role of the Senses in Food Choice and Food Intake Across the Lifespan. *Food Quality and Preference*, 68, 80-89. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.02.004>
- FITRIA, F. (2019). Identifikasi Miskonsepsi Peserta Didik Menggunakan Four-Tier Diagnostic Test Disertai Certainty of Response Index (CRI) pada Materi Usaha dan Energi (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung). <https://ejournal.uinib.ac.id/jurnal/index.php/alawlad/article/view/4496/pdf>
- Hernandez, M. G. M., Obidos, M. S. H., Salvador, M. J. V., Toledo, J., & Santos, M. B. D. (2018). Preservation of Cavite's Traditional Foods from the Selected Municipalities as Adapted by the Millennials. *Asia Pacific Journal of Academic Research in Social Sciences*, 3. <https://research.lpubatangas.edu.ph/wp-content/uploads/2019/08/APJARSS-2018-010.pdf>
- Kotler, Philip; Adi Maulana; Bob Sabran; Wibi Hardani; Keller, Kevin Lane. (2009). Manajemen Pemasaran. Jakarta: Erlangga. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=109678>

- Konsulat Jendral Republik Indonesia di Frankfurt, Republik Federal Jerman. (2018). Kementerian Luar Negeri Republik Indonesia. https://kemlu.go.id/frankfurt/id/pages/sekilas_tentang_indonesia/4695/etc-menu
- Kriyantono, R. (2020). Teknik Praktis Riset Komunikasi Kuantitatif dan Kualitatif. Jakarta: Prenadamedia Group, 30. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=1281826>
- Lestari, N. S., & Christina, C. (2018). Doclang, Makanan Tradisional yang Mulai Tersisihkan. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*. <https://doi.org/10.31294/khi.v9i2.5224>
- Lyliana, L. (2021, December 4). Resep Tiwul Gula Merah, Bisa untuk Sarapan atau Camilan. *KOMPAS.com*. <https://www.kompas.com/food/read/2021/12/04/211200875/resep-tiwul-gula-merah-bisa-untuk-sarapan-atau-camilan>
- Mitic, S., & Vehapi, S. (2021). Food Choice Motives of Generation Z in Serbia. *Економика пољопривреде*, 68(1), 127-140. <https://www.ea.bg.ac.rs/index.php/EA/article/view/1736>
- Sjahmien Muhyi, 1932-. (1988). Pengaturan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit. Jakarta: Gramedia. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=220024>
- Moehyi, Sjahmien. (1992). Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit Bharata. Jakarta Pratiwi, V. N., http://lib.unj.ac.id/buku/index.php?p=show_detail&id=9169&keywords=
- Moleong, L. J. (2017). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT. Remaja Rosda. <https://cir.nii.ac.jp/crid/1130000793890148864>
- Nursalam. (2016). Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan Pendekatan Praktis Edisi 4. Jakarta: Salemba Medika. <https://api.penerbitsalemba.com/book/books/08-0284/contents/fc506312-5e09-4027-a661-9ba646dced46.pdf>
- Oktaviana, E. W. (2020). Pengaruh Persepsi terhadap Keputusan Pembelian Kerudung pada Konsumen di Toko Zoya Kediri (Doctoral dissertation, IAIN Kediri). <http://etheses.iainkediri.ac.id/1654/>
- Prastanti, A. P. (2018). Preferensi Konsumen terhadap Gatot Tiwul Yu Tum di Gunung Kidul. *Journal of Culinary Education and Technology*. Vol. 7, No. 1. <https://journal.student.uny.ac.id/index.php/index/search/search?query=&searchJournal=&authors=prastanti&title=&abstract=&galleyFullText=&suppFiles=&dateFromMonth=&dateFromDay=&dateFromYear=&dateToMonth=&dateToDay=&dateToYear=&dateToHour=23&dateToMinute=59&dateToSecond=59&discipline=&subject=&type=&coverage=&indexTerms=>
- PUTRA, M. S. (2019). Persepsi Generasi Milenial terhadap Makanan Tradisional Semanggi Surabaya (Doctoral dissertation, Universitas Ciputra Surabaya). https://dspace.uc.ac.id/bitstream/handle/123456789/2230/COVER_MOSES_40215902.pdf?sequence=10&isAllowed=y
- Putra, Surya Yanuar. (2016). Teori Perbedaan Generasi: Among Makarti. *STIEAMA Salatiga*. Vol. 9(18), 129-130. <https://jurnal.stieama.ac.id/index.php/ama/article/view/142>
- Retnowati, dkk. (2017). Tematik Terpadu Kurikulum 2013. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Balitbang, Kemendikbud.
- Robbin, S. (2012). Perilaku Organisasi. Prentice Hall.
- Sabardini. (2006). Peningkatan Kinerja Melalui Perilaku Kerja Berdasarkan Kecerdasan Emosional. *Telaah Bisnis*, Vol. 7, No. 1. <http://repo.umb.ac.id/items/show/552>
- Santoso, H. (2022, Oktober 14). Undip Populerkan Tiwul, jadi Makanan Alternatif Rendah Kandungan Kalori - Suara Merdeka. Undip Populerkan Tiwul, Jadi Makanan Alternatif Rendah Kandungan Kalori - Suara Merdeka. Retrieved from November, 11, 2023 from <https://www.suaramerdeka.com/gaya-hidup/pr-045193505/undip-populerkan-tiwul-jadi-makanan-alternatif-rendah-kandungan-kalori>
- Sempati, G. P. H. (2017). Persepsi dan Perilaku Remaja terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern. *Sempati | Journal of Culinary Education and Technology*. <https://doi.org/10.21831/jcet.v6i4.8291>
- Sugiyono, P. (2015). Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods). Bandung: Alfabeta, 28, 1-12. <https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=5n1cDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=related:iHUA9PM0bBQJ:scholar.google.com/&ots=yGR5d-ql8h&sig=IBDV-txsxwuaY4fU763TOTuyd-8>

- Sugiyono, P. D. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Alfabeta. Denzin, NK, & Lincoln, S. Yvonna.
- Suryono, A. (2019). *Teori dan Strategi Perubahan Sosial*. Bumi Aksara.
[https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=ppD5DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=Suryono,+A.+\(2019\).+Teori+dan+Strategi+Perubahan+Sosial.+Bumi+Aksara.&ots=yOMuI1kgYR&sig=JA0bUbgSXxdGI8vdizvIa5--6FA](https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=ppD5DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=Suryono,+A.+(2019).+Teori+dan+Strategi+Perubahan+Sosial.+Bumi+Aksara.&ots=yOMuI1kgYR&sig=JA0bUbgSXxdGI8vdizvIa5--6FA)
- Tria Wardani, A. (2021). *Hubungan Persepsi dengan Perilaku Pencegahan Covid-19 pada Masyarakat RT. 01 RW. 01 Kelurahan Ronowijayan Kecamatan Siman Kabupaten Ponorogo* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Ponorogo).<http://eprints.umpo.ac.id/7891/>
- Veronica, E., Kusdiby, L., & Senalajari, W. (2021, September). Persepsi Generasi Milenial terhadap Masakan Lokal Indonesia. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 12, pp. 1442-1448).<https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/proceeding/article/view/2951>
- Walgito, Bimo. 2004. *Pengantar Psikologi Umum*. Jakarta: Andi.
<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=561556>
- Kartini, W. (2018). *Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tahu Terhadap Daya Terima Pasien Diet Nasi Biasa Kelas 1 di RSUD Dr. Tjitrowardjojo* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/7290/>
- Wijaya, T. (2018). *Manajemen Kualitas Jasa*. Edisi Kedua. Jakarta: PT. Indeks
<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=1080937>
- Winarni, E. W. (2021). *Teori dan Praktik Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, PTK, R & D*. Bumi Aksara.
https://books.google.co.id/books?id=Fx0mEAAAQBAJ&pg=PR16&hl=id&source=gbs_selected_pages&cad=2#v=onepage&q&f=false
- Yunita, W. (2018). *Persepsi Masyarakat Melayu Kuti terhadap Peran Niniak Mamak sebagai Konselor dalam Penyelesaian Masalah Anak Kemanakan di Desa Rambah Hilir Pasir Pengaraian* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Riau). <https://repository.uir.ac.id/4143/>
- Yusa, N. M., & Suter, I. K. (2014). *Kajian Pangan Tradisional Bali dalam Rangka Pengembangannya Menjadi Produk Unggulan di Kabupaten Gianyar*. *Jurnal*, http://lppm.unmas.ac.id/wp-content/uploads/2014/./33-Yusa_Suter-KL1.Pdf
- Shipman, Z. D. (2020). Factors Affecting Food Choices of Millennials: How they Decide What to Eat?. *Journal of Tourismology*, 6(1), 49-62.<https://iupress.istanbul.edu.tr/en/journal/jt/article/factors-affecting-food-choices-of-millennials-how-they-decide-what-to-eat>
- Zuhri, A., & Zuhri, A. (2023). *Menikmati Sensasi Tiwul Pacitan*. halopacitan.com. Retrieved from November, 11, 2023 from <https://halopacitan.com/read/menikmati-sensasi-tiwul-pacitan>