

ABSTRAK

Evi Yuliany, Pelestarian Opak Ketan Sebagai Warisan Gastronomi Jawa Barat. Pembimbing I Woro Priatini S.Pd., M.Si dan Pembimbing II Donny Riyadi, SS. T. Par., MM.Par

Opak ketan merupakan salah satu makanan tradisional yang memiliki nilai sosial dan budaya bagi masyarakat daerah khususnya. Beda daerah, beda pula opak yang dihasilkan meskipun pada dasarnya jenis opak ketan hanya ada dua yaitu opak manis dan asin serta bahan utama yang digunakan adalah sama yaitu beras ketan. Namun yang membedakan adalah bahan tambahan yang digunakan, proses pembuatan dan juga alat yang digunakan dalam pengolahannya sehingga mempengaruhi bentuk fisik dan juga aroma, rasa serta tingkat kerenyahan dari masing – masing daerah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran opak ketan sebagai warisan gastronomi Jawa Barat.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif dimana pengumpulan data dihasilkan dengan cara wawancara mendalam, observasi partisipatif, studi literatur dan studi dokumentasi.

Hasil penelitian menemukan perbedaan dari opak ketan daerah Kabupaten Pangandaran, Kabupaten Ciamis dan Kabupaten Sumedang. Opak ketan dari masing – masing daerah memiliki karakteristik tersendiri hal ini dipengaruhi oleh bahan tambahan, cara pengolahan serta peralatan yang digunakan dalam proses pembuatannya. Namun sangat disayangkan belum adanya upaya dari pemerintah maupun dari berbagai elemen masyarakat untuk melestarikan serta memperkenalkan opak ketan sebagai warisan kuliner Jawa Barat.

Kata Kunci : Opak Ketan, Gastronomi, Pelestarian.

ABSTRACT

Evi Yuliany, Preservation of Opak Ketan as a Gastronomic Heritage of West Java. Mentor I Woro Priatini S.Pd., M.Si and Mentor II Donny Riyadi, SS. T. Par., MM.Par

Opak ketan is one of the traditional foods that have social and cultural value for the local people in particular. Different regions, different opak produced even though basically opak ketan type there are only two that are sweet and salty opak and the main ingredients used are the same glutinous rice. But the difference is the additional material used, the processing methods and also the equipment used in processing that affect the physical form and also the aroma, taste and the level of crispness of each region. The purpose of this research is to get the opak ketan as the gastronomic heritage of West Java.

The research method used is qualitative research method where data collection is produced by in-depth interview, participatory observation, literature study and documentation study.

The results of the research found differences of opak ketan area of Pangandaran, Ciamis and Sumedang. Opak ketan from each region has its own characteristics this is influenced by additional materials, processing methods and equipment used in the manufacturing process. But it is unfortunate that there is no effort from the government or from various elements of society to preserve and introduce opak ketan as a culinary heritage of West Java.

Keywords : opak ketan, gastronomy, conservation.