

ABSTRAK

PELESTARIAN GEPUK SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI JAWA BARAT

¹Sri Purwati, ²Woro Priatini, ³Dony Riyadi

Gepuk adalah salah satu makanan tradisional dari Jawa Barat. Pada saat ini keberadaan Gepuk hanya diketahui oleh sebagian masyarakat di Jawa Barat. Dikarenakan terdapat sajian berasal dari daerah lain yang memiliki karakteristik sama dengan Gepuk. Adapun pelestarian gastronomi menjadi salah satu alternatif dalam memperkenalkan keberadaan Gepuk di Jawa Barat

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) Tinjauan Gepuk dari segi sosial budaya Jawa Barat, 2) Bahan, bumbu dan rempah serta proses pengolahan yang digunakan pada Gepuk, 3) Upaya yang dilakukan pemerintah daerah dan masyarakat dalam pelestarian Gepuk di Jawa Barat

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Metode ini dilakukan dengan cara mewawancarai informan dari latar belakang yang berbeda-beda. Informan yang diwawancarai antara lain Pelaku usaha Gepuk, Akademisi, Asosiasi, Praktisi, Pemerintah, Budayawan Sunda dan Sejarawan.

Hasil penelitian ini menunjukkan peran, waktu penyajian, aturan, tata cara makan, menu pendamping dan cara penyajian serta perbedaan sajian Gepuk dengan sajian berasal dari daerah lain. Lalu bahan, bumbu, rempah, peralatan, proses pengolahan dan pengaruh perkembangan zaman pada Gepuk. Terakhir manfaat dan upaya dalam rangka pelestarian Gepuk.

Kata kunci: Gepuk, makanan tradisional, sosial budaya, upaya pelestarian

ABSTRACT

CONSERVATION GEPUK AS GASTRONOMY HERITAGE OF WEST JAVA

¹Sri Purwati, ²Woro Priatini, ³Dony Riyadi

Gepuk is one of the traditional food from West Java. At this time the existence of Gepuk just known by some society in West Java. There is a dish come from other regions that has the same characteristics with Gepuk. Thus the preservation of gastronomy becoming one of the alternative in introduce existence of Gepuk in West Java.

This research aims to find out 1) Overview Gepuk from social culture aspect of West Java, 2) Ingredients, herbs and spices as well processing used Gepuk, 3) Efforts that do by the society and the government in conversation Gepuk in West Java preserving Gepuk.

This research using qualitative methods. This method is done by interview to informants from different backgrounds. The informants interview that are Entrepreneur of Gepuk, Academics, Associations, Practitioners, The Government, Sunda Cultural and historians.

The result of research shows the role, presentation time, rules, eating procedures, accompanying menu and how to serve and difference a dish of Gepuk with a dish come from other regions. Then the ingredients, herbs, spices, tools, processing and influence of the times on Gepuk. And then the benefit and effort in conservation Gepuk.

Keywords: *Conservation effort, Gepuk, Social culture, Traditional food*