

ABSTRAK

Sofia Nuur Firmani, 2018 PELESTARIAN KUDAPAN KALUA KULIT JERUK SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI SUNDA DI CIWIDEY JAWA BARAT. Pembimbing I Dewi Turgarini, SS., MM.Par. dan Pembimbing II Mandradhitya Kusuma Putra, SST.,Par., M.Sc

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui sejarah, filosofi dan tradisi dari kudapan kalua kulit jeruk, serta mengetahui bagaimana proses pembuatan kudapan kalua kulit jeruk dan mendeskripsikan kudapan kalua kulit jjeruk dapat menjadi daya tarik wisata gastronomi sunda di Ciwidey, Jawa Barat. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan metode wawancara mendalam, observasi serta dokumentasi. Populasi dalam penelitian ini adalah produsen kudapan kalua kulit jeruk. Hasil dari penelitian ini menggambarkan sejarah awal ditemukannya kalua kulit jeruk, arti dari nama “kalua” dan tradisi yang berkaitan dengan kalua kulit jeruk serta menggambarkan proses pembuatan dari awal pemilihan bahan hingga proses penjualan lalu melestarikan kudapan kalua kulit jeruk dengan cara dibuatkannya paket wisata gastronomi dan pembuatan kemasan agar kudapan kalua kulit jeruk lebih menarik. Diharapkan dengan terdapatnya beberapa upaya pelestarian tersebut kudapan kalua kulit jeruk semakin diminati oleh masyarakat.

Kata Kunci : Kalua Kulit Jeruk, Gastronomi, Pelestarian, Daya Tarik Wisata

ABSTRACT

Sofia Nuur Firmani, Preservation of Kalua Kulit Jeruk as a Haritage Gastronomy in Ciwidey, West Java Supervisor I Dewi Turgarini, SS., MM.Par. and Supervisor II Mandradhitya Kusuma Putra, SST.,Par., M.Sc

The purpose of this study is to know the history, philosophy and traditions of kalua kulit jeruk , as well as to know how the process of making kalua kulit jeruk and describe kalua kulit jeruk can be a tourist attraction of gastronomi sunda in Ciwidey, West Java. The type of research used is qualitative with in-depth interview method, observation and documentation. Population in this research is producer of kalua kulit jeruk. The results of this study describe the early history of the discovery of kalua kulit jeruk, the meaning of the name "kalua" and the traditions associated with kalua kulit jeruk and describes the process of making the initial selection of materials to the process of selling and preserving the kalua kulit jeruk by making gastronomic tour packages and making packaging for kalua kulit jeruk more interesting. It is expected that with the existence of some conservation efforts the kalua kulit jeruk increasingly in demand by the community.

Keywords : Kalua Kulit Jeruk, Gastronomiy, Preservation, Tourist Attraction