

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang masalah penelitian

Berdasarkan Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2014 tentang Pedoman Pelestarian Tradisi menjelaskan bahwa pemerintah daerah kabupaten/kota wajib melindungi tradisi daerah yang berkembang dalam kehidupan masyarakat di wilayah kerjanya.

Terdapat tiga bentuk upaya pelestarian, diantaranya perlindungan, pemanfaatan, dan pengembangan. Dalam hal perlindungan terdapat upaya mencatat, menghimpun, mengolah dan menata sistem informasi registrasi sebagai hak kekayaan intelektual komunal, mengkaji nilai tradisi dan karakter bangsa. Salah satu objek pelestarian yang harus dilestarikan yaitu makanan tradisional (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2007).

Indonesia memiliki 34 propinsi, keberagaman suku bangsa dan sering disebut sebagai negara kepulauan, sehingga Indonesia memiliki berbagai makanan tradisional yang beraneka ragam, dan memiliki ciri khas sendiri di setiap daerah (Lestari dan Christina, 2018, hlm.21).

Makanan tradisional merupakan hasil budi daya masyarakat setempat yang dilakukan secara turun-temurun dalam mengembangkan makanan yang berasal dari tumbuhan dan hewan, melalui budi daya ataupun yang berasal dari alam sekitarnya (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2007, hlm.3).

Suryobroto (dalam Nurlaela, 2012) makanan tradisional pada umumnya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, termasuk sayuran yang selalu dimakan mendampingi makanan pokok dan makanan selingan atau kudapan disamping buah-buahan.

Nurhalimah (dalam Lestari dan Christina, 2018. hlm. 21) makanan tradisional merupakan makanan termasuk minuman dan jajanan yang menggunakan bahan-bahan yang tradisional.

Berdasarkan pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa peran pemerintah sangat penting dalam upaya perlindungan makanan tradisional

dalam suatu daerah, dalam hal ini kabupaten/kota. Adapun yang dimaksud makanan tradisional ini yaitu merupakan makanan, baik itu makanan pokok, lauk pauk maupun makanan selingan atau kudapan yang menggunakan bahan yang sederhana, peralatan yang tradisional dan diwariskan secara turun temurun pada suatu masyarakat tertentu.

Kudapan merupakan salah satu makanan tradisional. Jenis kudapan diantaranya kue yang disantap sebagai camilan dan bukan merupakan makanan pokok, kue tradisional merupakan salah satu kudapan atau selingan yang memiliki citarasa manis dan gurih, namun bukan merupakan makanan utama (Media Sindo,2018, hlm.28).

Terdapat berbagai jenis kue di Indonesia, setiap daerah memiliki keunikan sendiri yang membedakan dengan kue dari daerah lain, salah satunya di daerah tataran Sunda Jawa Barat. Beragam kue dari daerah ini memiliki citarasa yang unik, seperti, serabi, wajit, dodol.

Kue tradisional Jawa Barat mulai tersisihkan keberadaannya, hal ini disebabkan oleh banyaknya gempuran produk budaya luar yang masuk ke Indonesia (Sihombing dkk, 2014, vol 6, hlm.20).

Banyak dan beragamnya jajanan tradisional yang seiring berkembangnya zaman mulai hilang karena tidak terdokumentasikan dengan baik, sehingga banyak dari masyarakat tidak mengetahui seperti apa jajanan tradisional khas walaupun sudah menjumpainya (Wicaksono, 2015, hlm. 3).

Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa kue atau jajanan tradisional sekarang mulai tergeser oleh kue-kue modern, sehingga saat ini beberapa kue tradisional yang masih ada, dimodifikasi untuk mempertahankan eksistensinya, tetapi tidak semua kue tradisional dapat bertahan dan dijual di pasaran saat ini, ada beberapa kue tradisional yang mulai hilang, bahkan langka untuk ditemukan di pasar tradisional maupun toko oleh-oleh, seperti kue tradisional yang berasal dari Garut Jawa Barat.

Salah satu kue yang mulai sulit ditemukan yaitu “Kue Mayit”, kue ini terbuat dari bahan dasar berupa tepung beras ketan putih yang ditumbuk secara tradisional untuk digunakan sebagai bahan kulit luarnya dan memiliki isi berupa “*enten*” yang terbuat dari kelapa parut dan gula merah.

Ciri khas kue ini yaitu memiliki bentuk seperti “mayit” dan berwarna putih. Belum diketahui secara pasti sejak kapan nama kue ini diberikan, sehingga banyak orang menamakan nya “Kue Mayit” (Beny, W, dkk, 2015, hlm.66). Kue ini biasanya disajikan pada acara pernikahan, khitanan dan perayaan hari raya lainnya. “Kue Mayit” diproduksi di Desa Karang tengah kecamatan Kadungora Garut. (Beny, W, dkk, 2015, hlm.68).

Berdasarkan hasil studi lapangan di pasar Wanaraja Garut , hampir semua penjual tidak mengetahui apa itu “Kue Mayit”, hanya beberapa orang yang mengetahui “Kue Mayit”. Keberadaan “Kue Mayit” saat ini sulit ditemukan di pasar tradisional, karena beberapa produsen tidak menjual kembali bahkan ada yang telah meninggal, dan tidak memiliki generasi penerus. Selain studi lapangan di pasar Wanaraja, penulis melakukan studi lapangan di toko oleh-oleh khas Garut, sangat sulit untuk menemukan “Kue Mayit”, hal ini dikarenakan “Kue Mayit” merupakan kue basah sehingga daya simpan nya tidak lama, selain itu “Kue Mayit” jarang dijual di tempat oleh-oleh karena kue ini biasa dibuat dan dijual di tempat penduduk/rumah penduduk setempat. Adapun peneliti menemukan toko oleh-oleh yang menjual “Kue Mayit” secara online melalui media sosial, untuk mendapatkan “Kue Mayit” di toko oleh-oleh harus *open pre order* terlebih dahulu, tidak dijual langsung di toko.

Pelestarian “Kue Mayit” ini bertujuan untuk memperkenalkan dan mengangkat kembali kue tradisional Garut yang mulai hilang. Upaya pelestarian “Kue Mayit” ini dapat membantu pemerintah daerah dalam hal pendokumentasian salah satu objek pelestarian yaitu makanan. Karena berdasarkan buku Pemetaan Warisan Budaya Tak Benda Kabupaten Garut, masih belum dijelaskan bagaimana proses pembuatan “Kue Mayit”, sehingga perlu dibuat sebuah upaya pelestarian dengan cara mencatat, menghimpun data-data dan dokumentasi berupa video tutorial “Kue Mayit” dan video dokumenter mengenai proses pembuatan “Kue Mayit”, yang mencakup sejarah “Kue Mayit”, proses persiapan, proses pembuatan, sampai proses penyajian dari “Kue Mayit”. Serta mengetahui bagaimana upaya pemerintah dan pembuat “Kue Mayit” dalam pelestarian “Kue Mayit”.

Menurut ibu Sopiah (dalam Beny,dkk, 2015,hlm.66) upaya pelestarian saat ini masih dalam bentuk promosi langsung, promosi lisan dari mulut ke mulut, beliau memaparkan bahwa tidak ada pantangan untuk mempublikasikan makanan tradisional “Kue Mayit” dengan catatan makanan yang dipublikasikan dimaksud sesuai dengan makanan tradisional “Kue Mayit” yang dimiliki oleh masyarakat desa Karang Tengah, Kecamatan Kadungora.

Upaya pelestarian “Kue Mayit” dilakukan agar kue ini tetap ada dan tidak punah, sehingga generasi penerus, terutama anak muda, masyarakat Garut khususnya dan masyarakat luas pada umumnya, yang belum mengetahui “Kue Mayit”, dapat mengetahui proses pembuatan “Kue Mayit”.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis sebagai mahasiswa Program studi Pendidikan Tata Boga Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI dan sebagai warga Garut, memiliki ketertarikan untuk melakukan penelitian tentang Pelestarian “Kue Mayit” Sebagai Kue Tradisional Garut.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Penelitian ini membahas mengenai gambaran sejarah “Kue Mayit”, bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan “Kue Mayit”, peralatan yang digunakan, proses pengolahan “Kue Mayit”, cara pengemasan dan penyajian “Kue Mayit”, upaya pelestarian “Kue Mayit”. Adapun batasan masalah dalam upaya pelestarian yaitu hanya membahas mengenai bentuk pelestarian dalam hal perlindungan. Upaya perlindungan dalam hal mencatat, menghimpun dan mendokumentasikan.

Berdasarkan pemaparan di atas, maka didapatkan rumusan masalah pada penelitian ini yaitu Bagaimanakah upaya pelestarian pembuatan “Kue Mayit” sebagai Kue Tradisional Garut?

1.3.Tujuan penelitian

Terdapat beberapa tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini yaitu :

1.3.1. Tujuan umum

Tujuan umum yang hendak dicapai yaitu untuk menggali informasi mengenai gambaran “Kue Mayit” Khas Garut, mengangkat dan memperkenalkan kembali “Kue Mayit” kepada masyarakat Garut khususnya, dan masyarakat luas pada umumnya, melalui video dokumenter dan video tutorial mengenai proses pembuatan “Kue Mayit” sebagai salah satu bentuk upaya pelestarian “Kue Mayit”.

1.3.2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini yaitu untuk menggali gambaran mengenai “Kue Mayit”, dalam hal :

- a. Gambaran mengenai sejarah “Kue Mayit”
- b. Gambaran Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan “Kue Mayit” sebagai kue tradisional Garut
- c. Gambaran Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan “Kue Mayit” sebagai kue tradisional Garut
- d. Gambaran Proses pengolahan “Kue Mayit”, mulai dari tahap persiapan, proses, pengemasan dan cara penyajian.
- e. Upaya dinas kebudayaan Garut dan pembuat “Kue Mayit” dalam pelestarian “Kue Mayit”.

1.4. Manfaat penelitian

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap pelestarian kue tradisional, adapun manfaat tersebut diantaranya :

1.4.1. Manfaat Teoritis

Memberikan pengetahuan lebih berupa informasi dan wawasan mengenai jenis kue tradisional khas garut yaitu “Kue Mayit” yang keberadaannya mulai sulit ditemukan, dengan adanya penelitian ini, peneliti sebagai warga Garut dapat ikut serta dalam upaya pelestarian tradisi kue tradisional Garut, mengangkat dan memperkenalkan kembali “Kue Mayit”

yang keberadaannya mulai hilang, serta permasalahan yang terdapat dalam penelitian ini dapat memberikan refleksi terhadap kita, untuk tetap melestarikan kue tradisional dikarenakan beberapa jenis kue tradisional telah sulit ditemukan.

1.4.2. Manfaat Praktis

a. Mahasiswa

Penulis berharap penelitian ini berguna bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga, salah satunya sebagai referensi rujukan dalam pembuatan karya tulis ilmiah, menambah wawasan mengenai kue tradisional khas daerah.

b. Prodi Pendidikan Tata Boga

Penulis berharap agar “Kue Mayit” dijadikan sebagai salah satu hidangan yang diperkenalkan dalam mata kuliah Kue dan Minuman Nusantara, agar mahasiswa lain mengetahui jenis kue khas Garut.

c. Masyarakat

Dengan adanya penelitian ini, tidak hanya masyarakat Garut saja yang mengetahui “Kue Mayit”, akan tetapi masyarakat di luar Garut tahu akan keberadaan “Kue Mayit” sebagai kue tradisional Garut.

d. Museum Kebudayaan Garut (Museum RAA Adiwidjaya Garut) , Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Garut.

Untuk melestarikan suatu tradisi, tidak hanya peran masyarakat saja, perlu ada peran pemerintah baik itu pemerintah pusat maupun daerah, salah satu bentuk upaya pemerintah dalam pelestarian tradisi ini yaitu dengan adanya museum kebudayaan Garut, dengan adanya penelitian ini, penulis berharap penelitian ini dapat menjadi salah satu arsip pelestarian tradisi tak benda di Museum Kebudayaan Garut, lebih tepatnya di Museum RAA Adiwidjaya Garut. Selain itu penelitian ini dapat membantu pemerintah di Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Garut dalam hal pendokumentasian salah satu objek pelestarian daerah yaitu kue tradisional Garut.

1.5. Struktur Organisasi Skripsi

1.5.1. Bab 1 pendahuluan 3

Dalam bab pendahuluan, digunakan sebagai bab perkenalan mengenai latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat/signifikansi penelitian, struktur organisasi penelitian.

1.5.2. Bab 2 Kajian Pustaka

Menjelaskan mengenai konteks yang memperjelas terhadap permasalahan yang akan diteliti. Dalam bab ini membahas mengenai konsep, teori mengenai “Kue Mayit”, selain itu pada bab ini dipaparkan mengenai penelitian terdahulu yang berkaitan dan relevan dengan penelitian ini.

1.5.3. Bab 3 Metode Penelitian

Pada bab metode penelitian memaparkan mengenai pendekatan penelitian yang digunakan, desain penelitian, partisipan, tempat penelitian, pengumpulan data, analisis data.

1.5.4. Bab 4 Temuan dan Pembahasan

Memaparkan mengenai temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan permasalahan penelitian, dan pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

1.5.5. Bab 5: Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi

Pada bab ini memaparkan mengenai simpulan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian yang dilakukan, implikasi dan rekomendasi untuk penelitian selanjutnya maupun rekomendasi kepada pihak-pihak tertentu.