

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Simpulan

Hasil penelitian *burayot* sebagai kue tradisional Garut yaitu meliputi sejarah, tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap pengemasan. Bahwa *burayot* ini merupakan kue tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Diadaptasi dari cerita rakyat kue tradisional asli daerah Sarkanjut. Pada awalnya *burayot* dibuat oleh Nyimas Pugerwangi yang merupakan istri dari Prabu Kiansantang untuk memperingati peristiwa sunatan yang ada di daerah Salam Nunggal, maka dibuatlah makanan yang menyerupai bentuk *kanjut* (alat kelamin laki-laki) yang kemudian diberinama *burayot*. Kemudian masyarakat mulai membuat *burayot*, khususnya pada acara-acara besar seperti sunatan atau hajatan yang diberi nama “*Pasang Panggung*” sebagai perlambang rasa syukur kepada yang maha kuasa.

Pada tahap persiapan pembuatan *burayot* meliputi bahan-bahan, jumlah takaran atau resep serta alat-alat yang digunakan. Bahan-bahan yang digunakan terdiri dari bahan utama yaitu tepung beras segar, bahan pemberi rasa, warna dan aroma yaitu gula aren, gula putih, daun pandan, bahan cair yaitu air dan air santan, dan bahan tambahan yaitu minyak kemasam. Resep yang digunakan dalam pembuatan *burayot* didapat secara turun-temurun dengan takaran yang berbeda-beda. Alat-alat yang digunakan terdiri dari alat persiapan yaitu timbangan, gelas, gelas ukur, waskom, mangkuk plastik, sendok, spatula, talenan dan pisau. Alat pengolahan terdiri dari kompor, *citel/gerengseng*, *galo/cutik*, *katel* atau wajan, *panusuk/cocolok*, *saringan/ayakan*, *ketok/pangdempet/gencetan*. Serta alat pengemasan yang digunakan yaitu mika plastik yang diberi alas kertas nasi atau kardus.

Pada tahap pengolahan pembuatan *burayot* dibagi dalam beberapa proses yaitu proses pembuatan adonan, proses penggorengan dan proses penirisan *burayot*. Dalam membuat adonan *burayot*, gula dilarutkan hingga mencair dan *rumambat*, kemudian diaduk bersama dengan tepung beras secara sedikit demi sedikit. Adonan *burayot* dibentuk dengan menggunakan tangan ataupun alat seperti *gencetan/pangdempet/ketok*. Selanjutnya adonan yang telah dibentuk digoreng

dengan minyak yang panas dengan waktu 3 detik dan ditusuk dengan bambu panjang, angkat dan gantungkan *burayot*. Kemudian *burayot* ditiriskan dalam *ayakan/saringan*.

Pada tahap pengemasan, *burayot* dikemas menggunakan mika plastik yang telah diberi alas kertas nasi atau dus dan disusun secara rapi sesuai kapasitas mika plastik.

B. Implikasi

Implikasi dari penelitian ini yaitu bahwa *burayot* merupakan kue tradisional turun-temurun yang perlu dilestarikan. Pelestarian dapat berupa berupa dokumen-dokumen seperti pada penelitian ini.

C. Rekomendasi

Rekomendasi penelitian ini ditujukan kepada:

1. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Garut
 - a. Perlu adanya dokumen-dokumen khususnya kue tradisional khas Garut agar keberadaannya masih dapat terdokumentasi secara terus menerus.
 - b. Untuk Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Garut dapat memberikan sosialisasi kepada masyarakat Garut mengenai *burayot*, sehingga *burayot* dapat dikenal oleh generasi ke generasi. Salah satu contoh yang dapat dilakukan dengan melakukan pelatihan pembuatan *burayot*.
2. Peneliti Selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya kue tradisional khas Garut tidak hanya *burayot* saja yang perlu dilestarikan tetapi ada beberapa kue tradisional lainnya seperti *Pupuntir* yang sekarang keberadaannya di Kabupaten Garut sudah mulai menghilang.