

ABSTRAK

Rahmi Fitriani. *Burayot* Sebagai Kue Tradisional Garut. Dibawah bimbingan Atat Siti Nurani dan Ai Nurhayati

Burayot merupakan salah satu kue tradisional khas yang mempunyai tingkat kesulitan tinggi dalam proses pembuatannya dan hanya dapat ditemukan di beberapa tempat di daerah Garut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang sejarah, tahap persiapan, tahap pengolahan dan pengemasan *burayot*. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Teknik pengumpulan data menggunakan pengamatan (observasi), wawancara (*interview*) dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *burayot* berasal dari dua kata yakni *bura/mura* dan *gayot/ngagayot* yang pada awalnya disajikan pada saat acara khitanan. Tahap persiapan pembuatan *burayot* meliputi persiapan alat dan bahan, bahan yang khas dalam pembuatan *burayot* yaitu tepung beras segar yang dibuat dari jenis beras khas Garut, serta gula aren sebagai perasa dan pewarna, alat yang khas dalam pembuatan *burayot* yaitu *cocolok/panusuk*. Teknik pengolahan menggunakan teknik menggoreng dengan waktu yang singkat. Tahap pengemasan *burayot* dapat menggunakan plastik mika pada saat akan dijual. Pembuat *burayot* pada umumnya merupakan turun-temurun, karena pergeseran gaya hidup, kue tradisional yang dimakan pada saat acara khusus sekarang dimakan setiap orang walaupun tidak pada acara khusus, akan tetapi generasi muda pada saat ini sudah jarang untuk membuat kue tradisional ini. Hal ini terlihat dari banyaknya pembuat *burayot* yaitu ibu atau bapak yang sudah lanjut usia, sehingga jika tidak dipertahakan akan hilang dan kemungkinan kondisi ini terjadi pada kue tradisional lainnya. Rekomendasi dari penelitian ini yaitu mulai mendokumentasikan kue tradisional khas Garut lainnya yaitu *Puputir*.

Kata kunci : kue tradisional, Garut, *burayot*

ABSTRACT

Rahmi Fitriani. Burayot As Tradisional Snack From Garut. Supervised by Atat Siti Nurani and Ai Nurhayati

Burayot is one of the traditional snack which is hard to make and can only be found in certain areas in Garut. The objective of this research is to provide an overview of the history, preparation, processing, and packaging of burayot. The data required for this research are acquired through observation, interview, and documentation. The result of this research shows that the word burayot is a combination of 2 words; bura/mura and gayot/ngagayot and is served during circumcision ceremony. The preparation steps for making burayot involves tools and ingredients preparation, the signature ingredients for making burayot is fresh rice flour which is made from Garut signature rice, and cocolok/panusuk as the cooking utensil. Processing method for burayot is deep frying in a short period of time. It is then packaged in a plastic bag. Burayot's maker are passed down through the generation, But because effect of era development, tradisional snacks that is consume on the special occasion nowadays could be ate all the time, latest generations seems to not making them anymore. Such conclusion is drawn from the fact that burayot today are sold by old people. At this rate this traditional cake will extinct along with other of its kind. This research recommends that other traditional snack from Garut, Puputir, to be researched as well.

Keyword : Traditional Snack, Garut, burayot