

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang Penelitian

Negara Indonesia merupakan negara majemuk yang memiliki berbagai suku bangsa. Setiap suku bangsa mempunyai ciri khas yang berbeda. Ciri khas ini terdiri dari beragam budaya, antara lain : pakaian, rumah adat, Bahasa dan makanan serta minuman. (Faryantoni, H. dkk. 2015, hlm.1)

Maharani, Y (2011) menyatakan bahwa jenis-jenis kuliner di Indonesia dibagi menjadi dua kategori besar, yaitu makanan berat dan makanan ringan. Makanan berat merupakan kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia yang berfungsi sebagai sumber karbohidrat. (Kemendikbud, 2014. hlm.11). Makanan ringan atau *snack* adalah jenis makanan yang disajikan diluar waktu makan utama. *Snack* dapat berupa makanan atau jajanan tradisional, kue-kue aneka gorengan, dan lain sebagainya (Nurhayati, A dkk 2012,hlm.4)

Makanan ringan yang dapat kita temui sehari-hari adalah kue tradisional. Menurut Winneke, O (2005) menyatakan:

Kue tradisional merupakan jenis makanan khas yang berasal dari tiap daerah yang ada di Indonesia, dan diolah dengan cara yang sederhana serta bahan-bahan yang mudah didapat. Winneke menjelaskan lebih lanjut bahwa secara tradisi, kue-kue tradisional dapat dibeli di pasar atau banyak dijual di pasar tradisional, karena kue semacam ini juga dikenal dengan sebutan jajanan pasar. Masing-masing daerah memiliki kue tradisionalnya sendiri yang dianggap khas dan unik, dan dikenal sebagai representasi dari daerah tersebut.

Kue tradisional disajikan pada upacara-upacara adat, seperti kelahiran, pernikahan atau kematian. Kue yang disajikan tentunya tidak sembarang. Terdapat makna atau maksud-maksud tertentu dari jenis kue yang disajikan pada suatu upacara. Biasanya kue tradisional hanya dijadikan teman minum teh atau kopi.

Larasati, K dkk (2014) menyatakan kue tradisional merupakan salah satu produk budaya yang pantas diperlakukan secara setara dengan aset kebudayaan lainnya., antara lain dengan cara diakui dan dilestarikan keberadaannya. Namun

demikian, seiring dengan perkembangan zaman dan terjadinya globalisasi menyebabkan makin tergerusnya nilai-nilai budaya lokal. Hal ini kemudian berdampak pada eksistensi kue tradisional yang makin menghilang. Terutama dengan banyak masuknya kue-kue lain yang merupakan produk budaya asing yang dikhawatirkan dapat menggantikan posisi kue-kue tradisional dihati masyarakat.

Tetapi, walaupun zaman berganti, globalisasi membawa makanan dan produk dari mancanegara. Namun pembuat kue tradisional tidak menyerah dan masih memperjuangkan kue tradisional yang merupakan sumber penghasil uang mereka untuk menghidupi kehidupan mereka. Dahulu kue tradisional hanya dibuat dan dimakan pada saat acara khusus tetapi karena pergeseran gaya hidup, kue tradisional yang dimakan pada saat acara khusus sekarang dimakan setiap orang walaupun tidak pada acara khusus (Ayodya, W. 2009. hlm.2-3).

Dibalik kenikmatan kue tradisional, hampir sebagian besar para konsumennya, tidak mengetahui siapa yang membuatnya. Bagaimana mereka menyiapkan bahan baku hingga mengolahnya menjadi makanan yang penuh cita rasa yang unik dan apa saja yang dibutuhkan dalam menyajikan kue tradisional. Pembuat kue tradisional sebagian besar merupakan orang tua yang telah lanjut usia, mereka membuat kue tradisional secara turun-temurun dan masih ditekuni sampai saat ini, oleh karena itu sangat diperlukannya generasi penerus dan pelestarian agar kue tradisional tidak hilang dengan perkembangan zaman.

Salah satu kue tradisional yang perlu dilestarikan keberadaanya yaitu *burayot*. *Burayot* merupakan kue tradisional khas Garut. Kue tradisional ini terbuat dari gula merah dan tepung beras pilihan, bahan dan rasanya hampir sama dengan makanan khas seperti Ali Agrem atau Cuhcur. Bedanya yaitu dari segi bentuk, kue ini di Garut dibuat bundar keriput dikenal dengan istilah “*ngaburayot*” (kata orang Sunda) maka kemudian kue tersebut banyak dikenal dengan nama *burayot*. Makanan ini banyak diproduksi oleh masyarakat Garut terutama di wilayah Leles (Disparbud Jabar, 2005).

Berdasarkan studi pendahuluan yang penulis lakukan melalui wawancara dengan dosen mengenai kue-kue nusantara bahwa dalam pembuatan *burayot* memerlukan keahlian yang khusus serta keterampilan yang tinggi. Hasil studi

lapangan yang penulis lakukan di toko-toko kue di Kota Bandung dan sekitarnya sangat sulit untuk menemukan kue tersebut.

Kesulitan dalam proses pembuatan *burayot* terlihat pada saat proses pembuatannya, mulai pada proses persiapan, pengolahan dan penyajian burayot. Oleh karena itu, *burayot* dapat ditemukan di Garut dan menjadi salah satu ciri khas daerah tersebut.

Sebagai salah satu kue tradisional yang diwariskan secara turun-temurun diharapkan *burayot* dapat tetap dikenal oleh generasi zaman sekarang dan menjadi kue tradisional yang menjadi kebanggaan warga Garut dan Jawa Barat.

Berdasarkan uraian tersebut penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI dan sebagai warga Jawa Barat, memiliki ketertarikan untuk melakukan penelitian tentang “*Burayot* Sebagai Kue Tradisional Khas Garut”.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Identifikasi masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai “*Burayot* Sebagai Kue Tradisional Garut” . Permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- a. *Burayot* memerlukan keahlian yang khusus serta keterampilan yang tinggi dalam proses pembuatannya.
- b. *Burayot* dapat ditemukan di daerah Garut.

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas maka peneliti membatasi masalah dalam penelitian skripsi ini yaitu sejarah dan asal-usul burayot, pada proses pembuatan *burayot* dari tahap persiapan, pengolahan dan pengemasan.

Adapun perumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana pengolahan “*Burayot* Sebagai Kue Tradisional Garut”?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini yaitu untuk memperoleh informasi dan gambaran proses pembuatan *Burayot*

### **2. Tujuan Khusus**

Secara khusus tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini yaitu untuk memperoleh hasil, dan memperoleh gambaran spesifik tentang:

- a. Sejarah dan asal-usul *burayot*
- b. Tahap persiapan *burayot*
- c. Tahap pengolahan *burayot*
- d. Tahap pengemasan *burayot*.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat atau kegunaan penelitian ini baik secara teoritis maupun praktik yaitu sebagai berikut.

##### **1. Manfaat Teoretis**

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan, pengetahuan, serta memberikan solusi atas masalah tentang pelestarian objek gastronomi nusantara Indonesia. Penelitian ini juga, diharapkan dapat mendorong kesadaran setiap individu dan masyarakat untuk melestarikan kue tradisional Indonesia.

##### **2. Manfaat Praktis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak sebagai berikut.

- a. Bagi masyarakat, penelitian ini dapat dijadikan sebagai upaya agar masyarakat dapat mengenal dan menjaga budayanya sendiri khususnya mengenai kue tradisional. Selain itu, sebagai upaya untuk melestarikan warisan budaya.
- b. Bagi mahasiswa, dapat diimplementasikan di dunia pendidikan melalui proses pembelajaran pembuatan kue tradisional *burayot*.
- c. Bagi pihak perpustakaan arsip dan daerah, sebagai sarana referensi serta membantu arsip perpustakaan dalam bidang budaya kuliner, sehingga bisa menjadi wadah untuk melestarikan budaya (terpelihara) dan tercatat.

#### **E. Struktur Organisasi**

Berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2017, hlm.20) bahwa upaya untuk memudahkan penelaahan bagian dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

#### **Bab I Pendahuluan**

Bab ini merupakan pemaparan tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta truktur organisasi skripsi.

## **Bab II Kajian Pustaka**

Bab ini berisikan tentang konsep/teori dalam bidang yang dikaji oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu mengenai kue tradisional, kue tradisional Jawa Barat, kue *burayot*, pelestarian, penelitian sebelumnya, serta posisi teoritis peneliti.

## **Bab III Metode Penelitian**

Bab ini berisi mengenai desain penelitian, partisipan dan tempat penelitian, pengumpulan data, instrumen penelitian, tahapan penelitian, dan analisa data.

## **Bab IV Temuan dan Pembahasan**

Bab ini menyampaikan dua hal utama, yakni (1) temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan permasalahan penelitian, dan (2) pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

## **Bab V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi**

Bab ini menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.