BAB II. MAKANAN TRADISIONAL KHAS GARUT

II.1 Studi Pustka

William Wongso (2009:148) berpendapat bahwa:

Makanan pada awalnya adalah merupakan makanan kecil yang dibuat di rumah. Dulu makanan ini kerap dibagikan kepada tetangga dengan wadah piring, mangkuk, atau rantang berisi kudapan, dan diantar kembali (dikembalikan) tidak dalam keadaan kosong, tetapi di isi lagi oleh tetangga dengan makanan yang ada di rumah itu. Istilah dari makanan sudah bertambah yaitu disebut juga sebagai makan ringan (snack). Sedangkan kegiatan memakan makanan terus menerus disebut ngemil.

II.2 Produk Garut

Kabupaten Garut terkenal dengan olahan kulit domba yang biasa di buat jaket kulit, jaket kulit produksi Garut sudah terkenal kedaerah lain dengan kualitas dan harganya yang tidak terlalu mahal dibandingkan dengan jaket kulit buatan luar negeri. Selain terkenal dengan produk jaket kulitnya, Garut juga terkenal dengan produk-produk makanannya seperti dodol, chocodot dan banyak lagi jenisnya.

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. makanan tradisional Indonesia juga mengandung segi positif yang lain seperti: Bahan-bahan yang alami, bergizi tinggi, sehat dan aman, murah dan mudah didapat, sesuai dengan selera masyarakat sehingga diyakini punya potensi yang baik sebagai makanan

Makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Banyaknya ragam dan variasi bahan dasar, maka dapat dihasilkan bermacam-macam jenis makanan tradisional yang sedemikian rupa sehingga menjadi makanan yang lezat dan gizi seimbang. Demikian juga cara pengolahannya yang

sevariatif bahan tersebut, seperti: dengan cara membakar / memanggang, pengasapan, pemepesan, pengukusan, menggoreng dan menumis. Makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. makanan tersebut disukai, karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan seleranya. Demikian juga dengan kebiasaan makanan khas daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun anggota etnik bersangkutan pindah ke daerah lain. Diperlukan standar-standar yang ditetapkan dalam makanan tradisional Garut ini.

II.2.1 Contoh Makanan Tradisional Khas Garut

Salah satu daerah di Profinsi Jawa Barat yang memiliki potensi wisata yang cukup terkenal adalah kabupaten Garut, yang terletak sekitar 63 kilometer dari Bandung. Kabupaten Garut memiliki berbagai objek wisata seperti pemandian Cipanas, kawah Darajat, kawah Papandayan, Candi Cangkuang. Objek wisata tersebut kerap kali dikunjungi oleh para wisatawan dari daerah Jawa Barat ataupun dari propinsi lain, terlebih pada saat hari-hari libur. Berkembangnya sektor pariwisata di kabupaten Garut erat kaitannya dengan perkembangan industri Makanan khas di daerah tersebut. Salah satunya kecamatan Leles dimana terdapat makanan tradisional khas seperti kue burayot dan kue balok.

II.2.1.1 Macam-macam Makanan Tradisional khas Garut

- **Burayot**



Gambar II.1 Kue burayot
Sumber : Dinas Pariwisata dan Budaya Kabupaten Garut

Burayot kue tradisional khas kecamatan Leles. Kue burayot merupakan nama sebuah makanan khas dari Garut. Masyarakat di luar Garut bisa jadi hanya mengenal dodol, padahal dari Garut itu sangat banyak makanan khasnya terutama makanan khas setiap kecamatan. Kue burayot yang sangat dikenal oleh masyarakat Leles, Kadungora dan Wanaraja yang memiliki rasa yang manis dan gurih sehingga disukai oleh banyak orang. Kue burayot atau ngaburayot dalam bahasa Sunda memiliki arti yaitu bergelantungan.

Kue burayot ini terbuat dari bahan-bahan yang tidak sulit ditemukan di banyak tempat yaitu gula merah, minyak kelapa, kacang tanah, dan tepung beras. Proses pembuatannya pun tidaklah sulit. Pertama-tama yang dilakukan untuk memprosesnya yaitu menumbuk beras merah menjadi tepung beras. Gula merah terlebih dahulu dicairkan, sementara kacang merah digoreng tanpa minyak atau dalam bahasa sunda proses tersebut disebeut disangray. Kemudian ditumbuk sampai halus. Kacang merah dan tepung beras yang sudah halus kemudian dimasukan kedalam cairan gula merah yang sudah dicairkan dan didinginkan. Kemudian bahan ini dibuat adonan dengan cara diaduk sampai rata lalu dicetak untuk kemudian digoreng menggunakan wajan.

Setelah matang kemudian di dinginkan. Saat di dinginkan dari wajan, Makanan ini harus diangkat dengan menggunakan penusuk bambu. Karena sifatnya yang lembek itulah ketika diangkat menggunakan penusuk bambu maka akan terlihat ngaburayot atau bergelantung, maka dari itulah makanan ini disebut kue burayot.

- **Kue Balok**



Gambar II.2 Kue Balok
Sumber : Data pribadi

Kue balok adalah panganan kue basah tradisional yang secara penampilan mirip kue pukis, namun yang ini berbeda dari segi isi dan rasa. Jika kue pukis isinya lembut dan lebih empuk, maka kue balok isinya padat dan teksturnya agak keras tapi empuk, sehingga memakannya bisa mengenyangkan perut. Makanya tidak heran jika kue balok sering dijadikan untuk sarapan pagi orang yang tidak sempat makan.

II.3 Analisis

Dari kualitas produk makanan tradisional khas Garut masyarakat sangat menyukai dan bangga akan kulitas yang dieberikan oleh produk makanan tradisional khas Garut. Khususnya masyarakat Garut sendiri merasa bangga produk makanan khas tradisional daerahnnya terkenal kedaerah-daerah lain diluar kota Garut. Masyarakat luar daerah Garut juga cukup mengenal makanan_makanan tradisional asal Garut. Dimana mereka mempunyai kesukaan dan selara masing-masing dari setiap orangnya. Kebanyakan mereka mendapatkan makanan tradisional tersebut dari keluarga mereka yang sudah berkunjung ke kota Garut sebagai oleh-oleh atau buah tangan. Namun dari sekian banyak makanan tradisional khas Garut ada beberapa makanan yang sulit ditemukan di toko-toko oleh-oleh karena makan tersebut biasanya hanya tersedia jika ada acara-acara pernikahan atau atau daerah tertentu, tidak bisa didaptkan di tempat menjual oleh-oleh.

Seiring berkembangnya jaman, makanan tradisional khas Garut masih mampu bersaing dengan makanan-makanan yang kini bermunculan dengan desain-desain kemasan yang lebih menarik tanpa mengurangi identitas dimana tempat makanan itu berasal. Itu semua karena makanan khas kecamatan Leles juga mampu mengikuti selera masyarakat sekarang, sebagai contoh kue burayot merk Ibu Imas. Kue burayot ada berbagai rasa seperti rasa wijen, jahe dan rasa lain yang merupakan inovasi pembuat kue. Kue merik Ibu Imas ini tetap menjaga kekhasan makanan tersebut, sebagaimana dijelaskan dalam wawancara yang penulis lakukan. Ibu Imas hanya mau menjual makannya di daerah asalnya desa

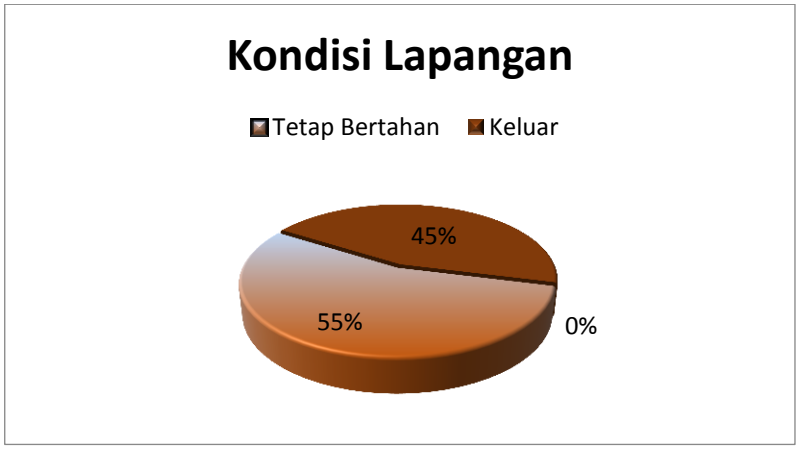
Cangkuang kecamatan Leles, karena Ibu Imas ingin tetap menjaga identitas dan kekhasan burayot tersebut.



Gambar II.3 Piagam Penghargaan Terhadap Ibu Imas
Sumber : Data Pribadi

Sedangkan untuk kue balok bisa didapatkan juga di kota Bandung, karena sudah banyak yang membuka warung/toko menjual kue balok baik yang menamakan diri kue balok khas kecamatan Leles atau tanpa membawa nama tempat makanan itu berasal. Dengan perkembangan jaman juga kue balok kini bayak beraneka rasa seperti rasa greentea, coklat, keju dan banyak lagi rasa-rasa pilihan lainnya.

II.4 Kondisi Khalayak



Tabel II.1 Kondisi Lapangan
Sumber : Data Wawancara

55% responden menginginkan makanan tradisional khas kecamatan Leles kabupaten Garut hanya bisa didapatkan didaerah asalnya yaitu di kabupaten Garut, dan 45% menginginkan memanfaatkan situasi pasar terbuka saat ini untuk memperkenalkan khas dan identitas makanan tradisional khas Garut ke daerah lain.

Kondisi lapangan melalui wawancara kepada responden, mereka sangat bangga dengan banyaknya makanan tradsional khas Garut. Itulah penyebab kekawatiran makanan yang keluar dari daerahnya karena pasar yang terbuka berdampak hilangnya identitas dari makanan tersebut. Seperti contoh kue balok yang saat ini masih diperdebatkan antara makanan khas dari Garut atau Bandung, tetapi responden meyakini bahwa kue balok seperti halnya kue burayot, berasal dari kecamatan Leles kabupaten Garut. Sebagian responden menginginkan makanan khas Garut hanya bisa didapatkan di daerah asalnya yaitu Garut, karena responden ingin menjadikan makanan tersebut menjadi kebanggaan dan identitas makanan itu berasal. Sebagian lainnya setuju apabila makanan tradisional khas kecamatan Leles ini bisa dipasarkan lebih luas karena bisa membawa nama asal makanan tersebut. Responden juga mengharapkan dengan situasi pasar terbuka saat ini walaupun makanan tersebut keluar dari daerah asalnya, tidak mengurangi kekhasan, tetapi tetap membawa kekhasan dari makan tersebut, karena akan menjadi suatu kebanggan apabila makanan tersebut bisa terkenal luas dengan membawa nama daerah dari makanan tersebut.

II.5 Resume

Dengan situasi saat ini diharuskan lebih memperkuat kekhasan di setiap makanan dengan identitas yang kuat antara daerah dengan produk makanan, karena dengan cara itu akan meminimalisir terjadinya pengakuan dari daerah lain terhadap makanan tersebut. Dengan cara membuat logo identitas diharapkan dapat lebih menguatkan kekhasan daerahnnya dengan produk makanan.