

BAB II KULINER DAN MAKANAN KHAS BANTEN SAAT RAMADHAN

II.1 Tinjauan tentang Wisata Kuliner

Wisata kuliner menjadi salah satu agenda bagi wisatawan setiap berkunjung ke daerah-daerah wisata. Kuliner khas daerah yang berbeda menjadi daya tarik terhadap wisatawan. Makan dan minum merupakan kegiatan primer manusia, yang tidak dapat dilepaskan dari kegiatan apapun (Primasari, Astri, 2012). Makanan khas adalah makanan yang memiliki citarasa tersendiri dan tidak ada di tempat lain. Makanan khas sudah menjadi identitas suatu daerah sejak dahulu, karena dapat mencerminkan kentalnya budaya yang terkandung dan keunikan didalamnya dari proses pembuatan sampai penyajiannya sehingga mampu menarik perhatian wisatawan untuk berwisata kuliner.

II.1.1 Definisi Wisata Kuliner

Wisata kuliner menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (International Culinary Tourism Association/ICTA) merupakan kegiatan makan dan minum yang unik dilakukan oleh setiap pelancong yang berwisata. Wisata kuliner menjadi salah satu agenda objek tujuan wisata yang didalamnya meliputi kegiatan mengkonsumsi makanan lokal di suatu daerah. Wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik untuk wisatawan dalam maupun luar negeri. Daya tarik wisata kuliner tidak hanya meningkatkan pendapatan negara dan daerah, tapi juga akan meningkatkan pemberdayaan ekonomi dan sosial masyarakat lokal. Oleh sebab itu, diperlukannya kemampuan dalam pengolahan, penyajian, menghidangkan, menampilkan, dan mempromosikan makanan khas dengan baik akan menentukan penghasilan dari bagian wisata kuliner secara keseluruhan. Selain kegiatan yang bertujuan untuk menikmati makanan khas di suatu daerah, wisata kuliner juga menjadi bagian dari pembelajaran kepada masyarakat tentang sejarah makanan yang dibuat secara turun-temurun karena dari hal tersebut masyarakat mengetahui bahwa kuliner di suatu daerah berbeda-beda.

II.2 Kuliner

Kuliner merupakan salah satu hobi yang biasa disebut dengan wisata kuliner yang bertujuan untuk makan serta berjalan-jalan mencari makanan khas di suatu daerah wisata. Kuliner lebih kepada olahan makanan dibandingkan dengan jalan-jalannya. Menurut Arudan (2013) dalam kanalinfo.com menjelaskan bahwa “kuliner adalah hasil olahan berupa masakan lauk-pauk, panganan maupun minuman. Kuliner tidak lepas kaitannya dengan mengkonsumsi makanan sehari-hari. Kata kuliner merupakan unsur serapan bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan memasak. Sedangkan orang yang bekerja di bidang kuliner disebut koki atau *chef*.” Olahan makanan dan minuman disetiap daerah tentunya memiliki ciri khas yang berbeda dengan daerah yang lain. Oleh sebab itu, kuliner menjadi salah satu tujuan wisata yang digemari oleh wisatawan karena dapat merasakan makanan khas daerah wisata yang dikunjungi. Kuliner dibagi menjadi dua yaitu kuliner tradisional dan kuliner *modern*, kuliner-kuliner tersebut memiliki ciri khasnya masing-masing sehingga mampu menarik minat masyarakat untuk merasakannya.

II.2.1 Kuliner Tradisional

Kuliner tradisional adalah segala hal yang berhubungan dengan memasak yang dilakukan oleh masyarakat yang memiliki kemampuan untuk membuat atau menciptakan makanan dengan bahan serta pengolahan yang dilakukan secara turun-temurun sehingga menjadi ciri khas makanan tersebut di suatu daerah. Setiap daerah memiliki kuliner tradisional yang berbeda. Contohnya seperti di daerah Sumatera yang dikenal dengan masyarakat yang suka pedas, sedangkan di daerah Jawa Tengah yang dikenal dengan masyarakat yang suka manis.

Makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan dan hasil pangan setempat, proses pembuatan yang sudah dikuasai oleh masyarakat lokal serta cara menyajikannya. Makanan tradisional bisa menjadi kebanggaan oleh masyarakat setempat karena mampu mencirikan serta memberi kebanggaan akan daerah kelahirannya. Makanan tradisional memiliki nilai sejarahnya karena sudah ada sejak jaman dahulu. Makanan tradisional menjadi warisan yang sangat berharga

karena bisa menjadi ciri khas di suatu daerah dan menjadi daya tarik wisatawan ketika pergi ke daerah tersebut dan memiliki makanan tradisional yang terkenal akan sejarahnya.

II.2.2 Kuliner Modern

Kuliner *modern* adalah kegiatan untuk menghasilkan makanan oleh masyarakat yang menggantungkan keahliannya dengan memakai alat memasak saat ini seperti *microwave*, *blender* dan kompor gas. Pemakaian alat *modern* ini bertujuan supaya memudahkan dalam membuat makanan. Kuliner *modern* juga lebih kepada hidangan cepat saji atau makanan cepat saji yang mudah didapatkan dan diperjualbelikan dimana pun.

Makanan cepat saji adalah makanan yang terbuat dari bahan yang sederhana yang dibuat dengan alat *modern*. Makanan cepat saji lebih banyak ditemukan di kota-kota besar karena masyarakat kota tidak ingin direpotkan dengan makanan yang membutuhkan waktu yang lama serta penyajiannya yang sulit dibawa. Contoh makanan cepat saji saat ini yaitu *hamburger*, *sphagetti* dan *hot dog*. Makanan tersebut tidak asing bagi masyarakat kota dikarenakan mudah mendapatkan serta dapat dimakan dimana pun dan kapan pun.

II.3 Bulan Ramadhan

Bulan Ramadhan merupakan bulan yang ditunggu oleh kebanyakan umat muslim. Karena di bulan Ramadhan ini banyak umat muslim yang menjadikannya sebagai kegiatan beribadah atau pun berkumpul. Mulai dari berkumpul dengan keluarga di kampung halaman mau pun berkumpul dengan teman-teman. Tentunya makanan khas akan selalu ada dalam menu hidangan pada bulan Ramadhan ini. Makanan khas pada bulan Ramadhan tentunya memiliki tradisi serta sejarahnya sendiri sehingga lebih sering ada di bulan Ramadhan. Seperti di daerah Banten, Ketan Bintul menjadi makanan favorit masyarakat Banten karena mudah didapatkan di pasar-pasar serta makanan yang lainnya seperti Kue Jojorong, Apem Putih, Cucuer dan Kue Balok.

II.3.1 Makanan Khas Banten Saat Bulan Ramadhan

Banten tidak hanya dikenal dengan seni budayanya yang masih terjaga dari warisan leluhur dan keramahan para penduduknya. Komunikasi antar masyarakat merupakan salah satu faktor utama yang menjadikan tradisi makanan tradisional di suatu daerah masih ada sampai saat ini. Tradisi tersebut bisa merupakan acara-acara penting yang ada di Banten, seperti pada saat hari besar, dan syukuran. Hal ini terjadi karena hubungan antar manusia yang dilakukan secara turun-temurun di Banten yang hingga saat ini masih melakukan tradisi menyajikan makanan tradisional pada saat hari-hari besar.

Kota yang terletak di ujung barat Pulau Jawa ini juga mempunyai cita rasa makanan yang sangat lezat, mulai dari makanan ringan sampai dengan makanan utama. Beberapa diantaranya diperjualbelikan sebagai oleh-oleh khas Banten kepada para wisatawan dikarenakan cita rasanya yang membuat para penikmat kuliner yang belum merasakan makanan ini menjadi penasaran dan ingin merasakannya jika berkunjung ke Banten.

Berikut ini adalah makanan yang ada pada saat bulan ramadhan dan menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Banten, makanan-makanan berikut merupakan makanan yang sering dicari pada saat bulan ramadhan di Banten :

- **Balok Menes**

Balok Menes merupakan makanan khas yang dibuat dari daerah pandeglang tepatnya di daerah Menes. Balok Menes memiliki sejarahnya sendiri, yaitu pada saat zaman penjajahan Belanda, masyarakat Pandeglang sangat susah untuk makan karena persawahan dihancurkan dan dibakar oleh para penjajah. Masyarakat mencoba mencari alternatif makanan melalui singkong, awalnya singkong tidak diolah dan hanya dikukus seperti biasa. Namun seiring berjalannya waktu masyarakat pun mencoba mengolah singkong menjadi lebih nikmat dan jadilah makanan khas Pandeglang yaitu Balok Menes. Makanan ini terbuat dari singkong yang ditumbuk sampai halus seperti adonan dan langsung disajikan dengan serundeng kelapa serta bawang goreng. Rasa balok menes

yang khas dengan singkongnya seperti getuk namun tetap ciri khas singkongnya yang lembut dan pulen tetap terasa berbeda.



Gambar II.1 Balok Menes Khas Banten

Sumber: Arsip Dinas Pariwisata Provinsi Banten (2017)

Balok Menes banyak ditemui di Pasar Menes yang dekat dengan alun-alun Menes. Makanan ini lebih banyak diminati pada saat bulan ramadhan sebagai makanan buka puasa. Balok Menes berbeda dengan kue balok yang berada di daerah Jawa Barat, kue balok dari daerah Jawa Barat terbuat dari terigu dan dibentuk kotak segi empat, sedangkan balok Menes ini tidak berbentuk balok, lebih tepatnya berbentuk pipih dengan potongan potongan kotak kecil.

Bahan yang dipakai membuat Balok Menes sangat sederhana karena bahan utama yang dipakai adalah singkong. Balok Menes juga memakai bahan-bahan tambahan seperti bawang merah, dan garam secukupnya sebagai penyedap pada Balok Menes. Serundeng kelapa yang terbuar dari kelapa juga ditambahkan sebagai bumbu makanan pada saat Balok Menes sudah matang. Cara pembuatan Ketan Bintul yaitu pertama dengan mengupas singkong lalu dicuci sampai bersih dan dilanjutkan dengan mengukus singkong sampai matang. Setelah itu tambahkan bawang merah yang sudah digoreng dan tambahkan serung kelapa sebagai bumbunya.

- **Ketan Bintul**

Ketan Bintul adalah jenis kudapan tradisional khas dari Banten, ketan yang dapat dibeli di daerah Pasar Lama memiliki tekstur yang pulen dan lembut serta terasa gurih. Pada abad ke 16 makanan ini menjadi menu favorit Raja Kesultanan Banten saat berbuka puasa, pada awalnya makanan ini hanya ditunjukkan untuk keluarga kerajaan saja. Namun, seiring berjalannya waktu makanan ini banyak diketahui oleh masyarakat Banten. Masyarakat Banten percaya bahwa jika memakan Ketan Bintul sebagai penghormatan kepada Sultan–sultan kerajaan di Banten.



Gambar II.2 Ketan Bintul Khas Banten

Sumber : <https://limakaki.com/kuliner-khas-indonesia-ramadhan.html>

(Diakses pada: 22/01/2018)

Bagi sebagian masyarakat Banten, Ketan Bintul merupakan salah satu makanan yang sudah tidak asing lagi. Makanan Ketan Bintul ini hanya ada pada saat Ramadhan tiba yaitu setiap setahun sekali. Ketan Bintul merupakan makanan yang berisi potongan ketan putih yang ditambahkan serundeng dari kelapa parut yang disangrai dengan rempah–rempah. Bahan utama yang dipakai pada Ketan Bintul adalah beras ketan dan santan. Beras ketan yang direbus dengan santan ini juga memiliki bumbu tambahan berupa serundeng kelapa yang terbuat dari kelapa yang sudah diparut. Ditambahkan bumbu–bumbu seperti bawang, cabai dan ketumbar yang sudah digiling halus supaya bumbu lebih mudah menyerap. Penyajian pada Ketan Bintul biasanya ditambahkan daging empal dan diberi daun pisang sebagai alas makanan pada Ketan Bintul.

- **Cucuer**

Cucuer adalah makanan khas dari Banten yang terbuat dari tepung beras dan daun suji sebagai pewarna makanannya lalu juga ditambah dengan kelapa yang sudah diparut dan diberi garam. Cucuer memiliki sejarah yang hampir sama dengan Ketan Bintul yaitu makanan khas masyarakat pada jaman kesultanan Banten. Makanan ini dijadikan sebagai pembuka pada saat bulan puasa pada sore hari. Cucuer juga dipercaya jika memakannya sebagai penghormatan kepada Raja-Raja di Banten.



Gambar II.3 Kue Cucuer Khas Banten

Sumber: Arsip Dinas Pariwisata Provinsi Banten (2017)

Cucuer memiliki tekstur yang lembut serta pulen jika dimakan. Makanan cucuer juga lebih banyak dijual pada saat bulan ramadhan saja karena sudah menjadi ciri khas masyarakat Banten untuk berbuka puasa dengan cucuer. Pembuatan cucuer yaitu pertama tepung beras dicampurkan dengan tepung kanji dan air daun suji lalu tambah air sehingga menjadi adonan kental. Cucuer biasa disajikan dengan kelapa parut yang telah diberi garam agar rasa gurihnya tetap ada.

- **Apem Putih**

Apem merupakan makanan yang terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan ragi sebagai pelengkap bahan. Apem putih memiliki tekstur yang sangat kenyal. Apem putih juga makanan khas dari pandeglang yang sering dijadikan menu berbuka puasa. Apem putih termasuk makanan yang dijaga secara turun-temurun. Sejarah Apem putih yaitu pada jaman dahulu Apem

putih merupakan makanan favorit Sultan Banten di masa lalu. Apem putih sering dibagikan oleh keraton kerajaan Banten kepada masyarakat pada bulan Ramadhan.



Gambar II.4 Apem Putih Khas Banten

Sumber: Arsip Dinas Pariwisata Provinsi Banten (2017)

Keberadaan apem putih sangat mudah didapatkan ketika menjelang bulan ramadhan. Olahan dari tepung beras ini dapat dijumpai di pasar-pasar Pandeglang. Bahan utama pada Apem Putih ini adalah tepung beras dan ragi dari tape yang sudah didiamkan beberapa hari. Pembuatan apem putih yaitu dengan merebus tepung beras yang sudah dicampur dengan ragi serta gula pasir secukupnya. Apem putih biasa disajikan saat masih hangat atau setelah dingin bersama segelas teh manis atau kopi

- **Kue Jojorong**

Kue jojorong adalah salah satu dari makanan ringan khas Banten tepatnya di kota Serang. Kue jojorong yang terbuat dari olahan tepung kanji dan tepung beras ini berisi gula berwarna coklat dan dibungkus dengan daun pisang. Kue Jojorong memiliki sejarahnya sendiri, yaitu makanan yang sering tersaji pada hari-hari besar keagamaan di Banten.



Gambar II.5 Kue Jojorong Khas Banten

Sumber : <http://www.wacana.co/2016/08/menikmati-kuliner-dan-jajanan-khas-banten/>

(Diakses pada: 22/01/2018)

Kue jojorong dibuat dengan cara dikukus setelah adonan semuanya sudah siap dan dimasukkan ke dalam cetakan daun pisang yang sudah dibentuk menyerupai persegi. Bahan yang dipakai pada Kue Jojorong ini adalah tepung kanji yang dicampur dengan tepung beras. Bumbu yang ditambahkan yaitu dengan santan yang sudah dicampur dengan daun suji dan pandan. Kue Jojorong biasa disajikan pada saat hangat ataupun dingin bersama segelas teh hangat ataupun kopi.

II.2 Objek Penelitian

Objek penelitian yang akan dilakukan dalam penelitian ini yaitu tentang jenis-jenis makanan khas Banten untuk mengetahui informasi bahan-bahan yang digunakan ketika memasak makanan khas Banten pada bulan ramadhan. Di objek penelitian ini juga dilakukan penelitian dalam mencari informasi tentang cara menyajikannya. Untuk mempermudah mendapatkan informasi dilakukan observasi ke lapangan di Provinsi Banten kepada pembuat-pembuat makanan khas di Banten.

II.3 Analisa

II.3.1 Wawancara

Wawancara menjadi salah satu teknik untuk mengumpulkan data dan informasi yang dibutuhkan. Dalam penelitian ini, dilakukannya wawancara bertujuan untuk mengetahui informasi tentang kuliner khas Banten pada saat bulan ramadhan mulai dari bahan-bahan yang dibuatnya sampai cara menyajikannya.

Narasumber yang akan diwawancarai adalah pembuat kuliner tradisional Banten, dan kepala seksi pengembangan industri kreatif Dinas Pariwisata Provinsi Banten sebagai validasi data yang telah dikumpulkan.

II.3.1.1 Hasil Wawancara Narasumber 1

Nama : Ina Inaya

Pekerjaan : Kepala Seksi Pengembangan Ekraf Dinas Pariwisata Provinsi Banten

Ina adalah kepala seksi di bagian Dinas Pariwisata Provinsi Banten yang mengawasi serta ikut membantu pelaku usaha ekonomi kreatif di daerah Banten, mulai berdirinya pada tahun 2010 memulai mendata kuliner khas dari semua daerah Banten sebagai program kerjanya. Ina juga mengadakan acara-acara yang berhubungan dengan kuliner khas Banten untuk bisa mengenalkan makanan khas kepada masyarakat luar. Selain itu, Ina juga membuat ukm-ukm untuk bisa mengontrol serta memberikan fasilitas kepada pelaku usaha agar terlihat oleh wisatawan.

Ina Inaya dijadikan sebagai narasumber untuk mengetahui bagaimana perkembangan masakan tradisional khas Banten, Ina Inaya yang juga sebagai kepala seksi pengembangan ekonomi kreatif di Provinsi Banten merasa makanan tradisional saat ini hampir tergeser oleh makanan *modern*. Ina Inaya dijadikan narasumber karena Ina sering mengadakan festival makanan di daerah Banten sebagai salah satu cara memperkenalkan makanan khas tradisional Banten. Menurut Ina Inaya ekonomi kreatif merupakan bagian penting dalam setiap daerah karena mampu memajukan usaha-usaha kecil pelaku industri kreatif mulai dari cinderamata, *fashion*, dan makanan yang memiliki khas di daerah tersebut. Ina merupakan salah satu yang mengusahakan para pelaku industri kreatif di Banten untuk dikenal oleh masyarakat luar khususnya. Dengan dibuatnya UKM dan organisasi industri lainnya yang berhubungan dengan ciri khas Banten, Ina berharap kedepannya lebih memudahkan para pelaku untuk mendapatkan pelanggan serta promosi yang lebih baik.

ASIPA (Asosiasi Industri Kreatif dan Pelaku Usaha) adalah salah satu organisasi pelaku usaha yang difasilitasi oleh Dinas Pariwisata dan kuliner masuk di dalamnya. Pelaku kuliner di dalam organisasi ASIPA menurut Ina sangat banyak mulai dari makanan utama, kue–kue sampai dengan lauk pauknya mudah didapatkan dengan adanya organisasi ekonomi kreatif tersebut. sebelum adanya organisasi ekonomi kreatif, pemerintah Provinsi Banten cukup sulit untuk mendapatkan data–data berupa jenis makanan khas Banten karena hanya dari lisan masyarakat satu dengan yang lainnya.

Pentingnya ekonomi kreatif menurut Ina adalah lebih memudahkan masyarakat serta pemerintah untuk mengetahui apa saja yang menjadi ciri khas Banten. Lebih dari 30 jenis makanan yang telah didata oleh Dinas Pariwisata yang menjadi ciri khas Banten. Menurut Ina jenis makanan di Indonesia sebenarnya sama semua namun berbeda nama dan penyajiannya. Oleh sebab itu, dengan diadakan festival kuliner jadi lebih mengetahui dan membedakan mana masakan khas Banten serta masakan khas lainnya.

II.3.1.2 Hasil Wawancara Narasumber 2

Nama : Jumiyah

Pekerjaan : Pembuat Balok Menes Pandeglang

Jumiyah adalah pembuat makanan khas tradisional yang berasal dari daerah Menes Pandeglang yaitu makanan khas yang bernama Balok. Jumiyah sudah menekuni pembuatan balok sejak tahun 80an, secara turun–temurun tempat usahanya diwariskan dan Jumiyah menjadi penerus generasi ketiga.



Gambar II.6 Jumiya pembuat Balok Menes

Sumber: Arsip Pribadi (05/05/2018)

Menurut Jumiya kue Balok ini sudah ada sejak jaman penjajahan dahulu, pada saat itu masyarakat Pandeglang susah untuk mendapatkan nasi karena dibakar pertaniannya oleh para penjajah. Makanan dari singkong menjadi alternatif sebagai pengganti nasi, namun masyarakat Pandeglang tidak memakan langsung singkongnya, melainkan diolah dulu menjadi lebih halus dengan digiling dan ditambahkan bumbu-bumbu sebagai penyedap agar lebih terasa singkongnya. Singkong yang saat ini bernama balok sebelumnya menurut Jumiya bernama Ancemon, ancemon terbuat dari singkong yang diparut lalu dikukus dan dibentuk seperti nasi. Ancemon menurut Jumiya menjadi teman makan dengan lauk pauk sama seperti Balok pada jaman dahulu.



Gambar II.7 Balok Khas Banten

Sumber: Arsip Pribadi (05/05/2018)

Jumiyah juga menjelaskan bagaimana cara membuat balok dari awal hingga akhir. Pertama, Jumiyah mengupas kulit singkong yang sudah dipilih dengan pisau. Kedua, Jumiyah merebus singkong tersebut hingga menjadi empuk didalam panci yang sudah disediakan.



Gambar II.8 Proses mengupas singkong pada pembuatan Balok

Sumber: Arsip Pribadi (05/05/2018)

Setelah direbus singkong lalu dimasukan kedalam alat tumbuk dan ditumbuk sampai dengan halus menjadi seperti adonan kue. Juminten juga menjelaskan bumbu-bumbu yang dipakai olehnya. Yaitu, garam, lada, sereh dan ketumbar. Menurutnya dengan ditambah bumbu-bumbu itu agar lebih terasa gurih singkongnya. Setelah singkong ditumbuk lalu dibiarkan, Jumiyah langsung membuat serundeng dari kelapa yang sudah diparut olehnya.



Gambar II.9 Proses penumbukan singkong pada pembuatan Balok

Sumber: Arsip Pribadi (05/05/2018)

Jumiyah juga menumbuk serundeng kelapa hingga menjadi kental berwarna kehitam-hitaman. Setelah semua selesai, Jumiyah menyajikan balok yang sudah

dipotong–potong menjadi pipih dengan daun pisang sebagai alasnya lalu dicampur dengan serundeng yang telah ditumbuk dan bawang goreng sebagai penyedapnya. Pada bulan ramadhan menurut Jumiyah pemesanan pada Balok ini sangat banyak karena Balok sudah menjadi makanan ciri khas masyarakat Pandeglang sebagai makanan saat berbuka puasa. Menurut Jumiyah peminat Balok Menes dari dalam Banten tentunya lebih banyak dibandingkan dari luar Banten pada bulan ramadhan, dari luar kota seperti Jakarta, Bandung menjadi langganan Balok Menes yang dibuat oleh Jumiyah.

II.3.1.3 Hasil Wawancara Narasumber 3

Nama : Mamat

Pekerjaan : Pembuat Ketan Bintul Desa Kagungan Kota Serang

Mamat adalah pembuat ketan bintul yang berasal dari Desa Kagungan Kota Serang. Secara turun–temurun dibuat oleh mamat yang awalnya berasal dari ibu mertuanya yang membuat ketan bintul. Mamat meneruskan usaha Ketan Bintul sampai saat ini. Ketan Bintul Mamat cukup dikenal di daerah Pasar Lama karena ciri khas serundeng kelapa yang gurih pada ketan bintulnya.

Bahan utama yang dipakai untuk Ketan Bintul menurut Mamat yaitu beras ketan yang nantinya akan menjadi Ketan. Mamat menjelaskan proses dari awal pembuatan hingga akhir yaitu pertama, beras ketan direndam dan lalu dimasak sampai matang. Lalu untuk tambahan ketannya yaitu dibuat serundeng dari kelapa yang sudah dicuci bersih lalu ditumbuk dan digoreng sampai menguning. Menurut Mamat juga kelapa yang bagus yaitu kelapa yang tua untuk serundeng, karena kelapa yang muda bisa berbau asam. Serundeng bisa bertahan lama sampai dengan satu tahun. Penyajian dari Ketan Bintul biasa disajikan dengan daging empal, perkedel dan daging cincang. Namun, menurut Mamat walau ini makanan yang hanya ada pada saat bulan ramadhan saja, Ketan Bintul juga biasanya masih ada pada hari–hari besar atau acara–acara di kampungnya seperti acara pernikahan dan sunatan.

Peminat dari Ketan Bintul ini menurut Mamat sangat banyak pada saat bulan ramadhan karena selalu menjadi menu khas buka puasa masyarakat Banten. Menurut Mamat juga peminat dari dalam ataupun luar Banten sama-sama banyak.

II.3.1.4 Hasil Wawancara Narasumber 4

Nama : Rena

Pekerjaan : Pembuat Apem Putih Desa Kadubungbang Pandeglang

Salah satu tempat terkenal sentra pembuatan Apem yaitu ada di Desa Kadubungbang Pandeglang. Rena dipilih sebagai narasumber karena Rena adalah penjual sekaligus pembuat Apem Putih yang sudah lama. Rena sebelumnya meneruskan usaha dari neneknya yang diwariskan secara turun-temurun sampai saat ini. Rena membuat Apem Putih dilakukan dirumahnya.



Gambar II.10 Rena pembuat Apem Putih

Sumber: Arsip Pribadi (05/05/2018)

Untuk bahannya menurut Rena yaitu menggunakan tepung beras dan tape. Tepung beras pertama-tama direndam lalu digiling sampai menjadi halus. Selanjutnya diolah dan disatukan oleh air dan ragi dari tape yang sudah didiamkan beberapa hari. Lalu menurut Rena tepung beras didiamkan selama satu hari agar mengembang dan selanjutnya dikukus untuk keesokan harinya. Apem Putih ditambahkan dengan gula aren sebagai penambah rasa untuk Apem Putih.



Gambar II.11 Proses perebusan tepung beras dan hasilnya yang menjadi Apem Putih

Sumber: Arsip Pribadi (05/05/2018)

Peminat kue apem ini tidak hanya berasal dari dalam provinsi Banten saja, tetapi ada beberapa yang berasal dari luar provinsi Banten walaupun tidak sebanyak warga Banten, mereka mengetahuinya masih dari mulut ke mulut saja. Di hari-hari biasa, Rena bisa membuat apem ini dengan bahan baku utama tepung beras hingga 80 liter dalam sehari. Namun, dalam bulan ramadhan pesanan akan bertambah, sehingga bahan baku apem ini bisa mencapai 3 karung beras dalam sehari. Kue apem ini lebih banyak hadir pada bulan ramadhan atau di acara-acara tertentu seperti pernikahan, khitanan, riungan, dan sebagainya.

II.3.1.5 Hasil Wawancara Narasumber 5

Nama : Hasiyah

Pekerjaan : Pembuat Kue Cuer dan Jojorong Kp.Malangnengah Kota Serang

Kue Cuer dan Jojorong adalah contoh dari kue basah khas Banten yang sering dihidangkan pada saat bulan ramadhan dan sentra pembuatan kue Cuer dan Jojorong berada di kota Serang, tepatnya di kampung Malangnengah. Hasiyah adalah salah satu pembuat kue basah tertua di kampung Malangnengah, Hasiyah memulai bisnis kue Cuer dan Jojorong sejak tahun 1980. Selain Cuer dan Jojorong Hasiyah juga membuat kue Gembleng, Bugis, Awug-awug, dan sebagainya. Tetapi, yang lebih banyak peminatnya pada saat bulan ramadhan adalah kue Cuer dan Jojorong.



Gambar II.12 Hasiyah pembuat Cucuer dan Jojorong

Sumber: Arsip Pribadi (05/05/2018)

Bahan baku utama untuk membuat kue Cuer adalah tepung beras dan aci, lalu dicampur dengan air daun suji untuk membentuk adonan dan sebagai pewarna alami kue Cuer tersebut. Menurut Hasiyah, daun suji membuat adonan menjadi semakin wangi dan menghasilkan warna hijau alami pada adonan, beda dengan pewarna makanan, hasilnya pun tidak akan sebusuk dan seaneak memakai daun suji. Setelah adonan selesai diracik lalu dimasukkan kedalam loyang atau langsung dicetak membentuk kotak-kotak kecil.

Untuk kue Jojorong, bahan baku utama yang digunakan hampir sama dengan cuer yaitu tepung beras dan aci, tetapi kue Jojorong tidak memakai daun suji karena warna khasnya adalah putih bersih dan didalamnya dicampur dengan gula merah

serta santan, untuk wadah kue Jojorong itu berasal dari daun pisang yang dibentuk menyerupai mangkuk kecil, lalu dituangkan adonannya.

Peminat kue Cuer dan Jojorong ini kebanyakan adalah masyarakat Banten, tetapi ada beberapa yang berasal dari luar Banten. Pesanan kue Cuer dan Jojorong ini di hari biasa tidak menentu, tapi pada bulan ramadhan pesanan kue Cuer dan Jojorong bisa mencapai hingga 700 buah perhari.

II.3.2 Kuisisioner

Kuisisioner adalah teknik yang digunakan secara luas dan terbuka untuk memperoleh data atau informasi dari subjek. Kuisisioner relatif ekonomis, memberi pertanyaan yang sama bagi seluruh objek dan memastikan dapat menjaga kerahasiaan subjek. Kuisisioner bisa menggunakan pertanyaan ataupun pernyataan, akan tetapi kebanyakan kasus subjek lebih merespon pada sesuatu yang tertulis khusus (Hamdi, Bahrudin, 2014 : h.54)

Kuisisioner dilakuka secara *online* dan disebarakan melalui media sosial dari tanggal 03 Juni sampai 15 Juni 2018 kepada para dewasa di daerah Kota Serang untuk mengetahui apakah sudah mengetahui sejarah dari makanan khas Banten saat Ramadhan tersebut atau tidak. 5 pertanyaan diajukan dalam kuisisioner *online* ini, 4 pertanyaan pilihan ganda dan dilanjut dengan 1 pertanyaan esai. Alasan memilih kuisisioner sebagai cara untuk mendapatkan data karena dari data yang dihasilkan sangat kuat, jelas dan lebih mudah diakses. Hasil dari kuisisioner *online* adalah sebagai berikut :

II.3.2.1 Pertanyaan Pertama

Pertanyaan pertama dalam kuisisioner *online* yang diajukan yaitu apakah responden mengetahui makanan khas Banten atau tidak. Dan hasil jawaban dari 98 responden menyatakan 98% mengetahui makanan khas Banten dan 2% menyatakan tidak tahu makanan khas Banten.

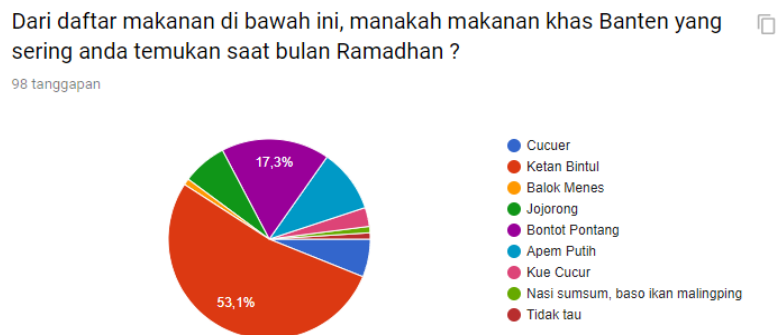
Diagram II.1 Persentase dari Pertanyaan No.1
Sumber: Data Pribadi



II.3.2.2 Pertanyaan Kedua

Pertanyaan kedua dalam kuisioner *online* yang diajukan yaitu apakah responden mengetahui makanan khas Banten pada saat bulan Ramadhan yang telah diberi beberapa pilihan makanan khas saat bulan puasa di Banten. Dari hasil jawaban pertanyaan kedua sekitar 53,1% mengetahui Ketan Bintul, 17,3% mengetahui Bontot Pontang, 10,2% mengetahui Apem Putih, 7,1% mengetahui Jojorong, 6,1% mengetahui Cucuer, 3,1% mengetahui Kue Cucur, 1% mengetahui Balok Menes, 1% mengetahui makanan yang lain, dan 1% tidak mengetahui makanan khas Banten saat Ramadhan.

Diagram II.2 Persentase dari Pertanyaan No.2
Sumber: Data Pribadi



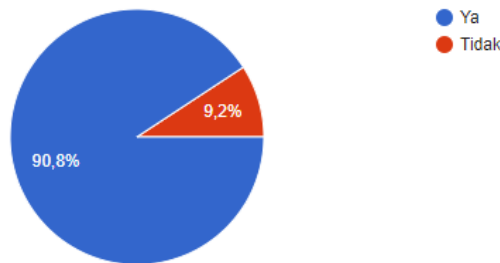
II.3.2.3 Pertanyaan Ketiga

Pertanyaan ketiga dalam kuisisioner *online* yang diajukan yaitu apakah responden pernah menyantap makanan khas Banten atau tidak. Dan hasil jawaban dari 90,8% responden menyatakan pernah menyantap makanan khas Banten saat bulan Ramadhan dan 9,2% menyatakan tidak pernah menyantap makanan khas Banten.

Diagram II.3 Persentase dari Pertanyaan No.3
Sumber: Data Pribadi

Apakah selama bulan Ramadhan anda pernah menyantap makanan khas Banten ?

98 tanggapan



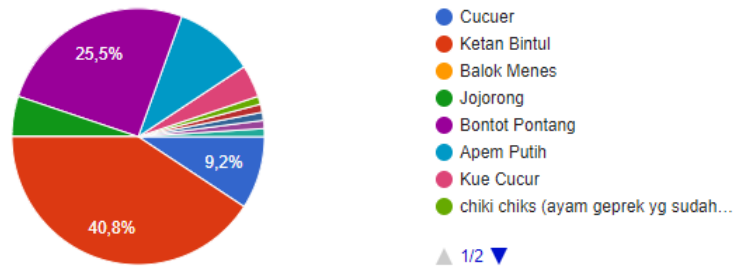
II.3.2.4 Pertanyaan Keempat

Pertanyaan keempat dalam kuisisioner *online* yang diajukan yaitu makanan apa saja yang sering disantap oleh responden saat bulan Ramadhan yang telah diberi beberapa pilihan makanan khas saat bulan puasa di Banten. Dari hasil jawaban pertanyaan keempat sekitar 40,8% sering menyantap Ketan Bintul, 25,5% sering menyantap Bontot Pontang, 9,2% sering menyantap Cucuer, 5,1% sering menyantap Jojorong, 4,1% sering menyantap Kue Cucur, 4% menyantap makanan yang lain, dan 1% menyatakan tidak sering menyantap makanan khas Banten saat Ramadhan.

Diagram III.4 Persentase dari Pertanyaan No.4
Sumber: Data Pribadi

Makanan khas apa saja yang sering anda santap pada saat bulan Ramadhan ?

98 tanggapan



II.3.2.5 Pertanyaan Kelima

Pertanyaan kelima dalam kuisisioner *online* yang diajukan yaitu berupa pertanyaan esai apakah responden mengetahui sejarah makanan khas Banten saat Ramadhan atau tidak dan jika mengetahuinya responden harus menjelaskan. Dari hasil 76 tanggapan, sekitar 59 responden tidak mengetahui sejarah dari makanan khas Banten saat bulan Ramadhan dan sekitar 17 responden mengetahui sejarah dari makanan khas Banten tersebut.

Diagram III.5 Persentase dari Pertanyaan No.5
Sumber: Data Pribadi

Apakah anda mengetahui sejarah dari makanan -makanan yang telah disebutkan di atas ? Jika tahu jelaskan !

76 tanggapan

Enggak
Tidak tahu.
Ketan bintul... ketan makannya di tutul-tutul pada serundeng kelapa
Saya tidak tahu.
tidak
Belum
Nggak tau maafin :(
Setahu saya dari yg saya dengar itu makanan khas untuk kesultanan banten pada bulan ramadhan
Bontot dari ikan di populerkan di pontang. Karena banyak yg mau jdi dijadikan khas oleh2 lur
Ketan polos tapi enahnya bintul bi tul gimanaaaaa gitu. Jadi ya kek yang asik gitu. Kirim dong pulsanya
Ada seorang cucu minta dibuatkan kueh oleh neneknya dan jadilah kue cucuer, begitu
Wah kalo sejarahnya gatau hahaha

II.4 Resume

Banten memiliki jenis makanan yang beragam dari daerah asalnya masing-masing yang memiliki ciri khas tersendiri di daerahnya. selain itu, memperkenalkan masakan kuliner juga sangat penting karena banyak langkah-langkah yang dilakukan secara tradisional tanpa alat *modern* mulai dari cara pengolahan sampai dengan cara menyajikan makanan khas tersebut. Semua itu dapat diketahui oleh masyarakat tentunya sebagai konsumen dan penikmat kuliner yang lainnya sebagai penikmat langsung makanan. Pengolahan secara tradisional pada kuliner khas Banten masih dilakukan secara turun-temurun dan diwariskan dari generasi ke generasi saat ini sehingga dapat tetap memiliki cita rasa yang tidak berubah pada kuliner khas tersebut. Memperkenalkan makanan khas pada kuliner tradisional di Banten masih dilakukan oleh individu ke individu yang lain secara lisan untuk memberikan informasi tentang tempat kuliner di Banten.

II.5 Solusi Perancangan

Dari resume di atas diperlukannya media untuk menginformasikan tentang kuliner khas Banten pada bulan ramadhan mulai dari cara pembuatannya sampai dengan penyajiannya kepada para penikmat kuliner ataupun masyarakat umum. Pembuatan media melalui buku bergambar visual diharapkan mampu memecahkan dan menyampaikan masalah diatas supaya para penikmat kuliner dapat mengetahui mulai dari cara pembuatannya, bahan-bahan apa saja yang dipakai sampai dengan cara menyajikannya.