

“BURAYOT” SEBAGAI KUE TRADISIONAL GARUT

Rahmi Fitriani¹, Atat Siti Nurani¹, Ai Nurhayati¹

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia

rahmifitriani97@gmail.com

Abstrak: *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*

PENDAHULUAN

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.

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 keberadaannya 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).

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.

KAJIAN PUSTAKA

1. Kue Tradisional Jawa Barat

Kue Nusantara khususnya Kue Jawa Barat merupakan salah satu warisan budaya secara turum menurun, setiap daerah di Jawa Barat memiliki keanekaragaman kue sesuai dengan letak geografis, ekonomi, sosial, adat istiadat, agama dan fungsinya. Dalam konsep budaya orang sunda pola makan meliputi makanan pokok, lauk pauk sumber hewani, lauk pauk sumber nabati (kacang-kacangan), lalaban, sambal, dan makanan penutup atau disebut dengan bibilas. Bibilas terdiri dari buah-buahan dan penganan atau kue. Kue atau penganan khas Jawa Barat dipengaruhi oleh alam sekitarnya yaitu kue dibuat menggunakan pangan local sebagai bahan utamanya seperti beras, beras ketan, singkong, ubi jalar, talas, gadung, pisang, dan kacang-kacangan. (Nurani, A S, dkk, 2017, hlm.1).

2. *Burayot*

Burayot merupakan makanan tradisional warisan leluhur yang turun-temurun berasal dari daerah Garut Jawa Barat yang terdapat di kecamatan Leles, Kadu-ngora dan Wanajara. Kata *burayot* berarti bergayut atau yang benda kecil ke atas dan mengembung ke bawah seperti kantong yang penuh isi, berat dibawa. Dalam Bahasa Sunda, apabila menggendong anak dengan kain yang teralu panjang disebut juga "*ngaburayot*". Ciri khas dari *burayot* yaitu memiliki bentuk bulat menggelayut, bagian atas yang tipis dan bagian bawahnya tebal. Pada saat matang panas *burayot* memiliki rasa manis gurih, ketahanan adonan dapat mencapai empat hari, sedangkan ketahanan kue *burayot* dapat mencapai satu sampai 2 minggu. Fungsi kue *burayot* pada zaman dahulu disajikan

saat ada syukuran/hajatan (khitanan, pernikahan dan hari raya) tidak dibuat setiap hari, akan tetapi sekarang kue *burayot* berfungsi sebagai oleh-oleh, jajanan, camilan atau teman minum teh dan kopi. Filosofi dari hidnagan *burayot* itu mempunyai arti bergekayut yang artinya bergelantung.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif pendekatan kualitatif dengan penggunaan desain studi kasus. Partisipan pada penelitian ini yaitu pembuat *burayot* yang ada di Kabupaten Garut, dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Partisipan Penelitian

No	Pembuat <i>burayot</i> di Kabupaten Garut	Lokasi	Kode
1.	Ibu Imas Rohimah	Kadungora	BR1
2.	Ibu Imas	Leles	BR2
3.	Bapak Ayi	Leles	BR3
4.	Ibu Sarah	Sukawening (Wanaraja)	BR4

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan teknik pengamatan (observasi), wawancara (*interview*) dan dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian mengenai sejarah dan pembuatan *burayot* dari tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian. Adapun hasil dan pembahasannya :

1. Sejarah *burayot*

Burayot merupakan kue tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Diadaptasi dari cerita rakyat kue tradisional asli daerah Sarkanjut yang sekarang termasuk kedalam kecamatan Leuwigoong.

Menurut cerita rakyat, pada awalnya *burayot* dibuat oleh Nyimas Pugerwangi yang merupakan istri dari Prabu Kiansantang untuk memperingati peristiwa sunatan yang ada di daerah Salam Nunggal yang sekarang berada di daerah Leles dan Leuwigoong, maka dibuatlah makanan yang menyerupai bentuk *kanjut* (alat kelamin laki-laki) yang kemudian diberi nama *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.

2. Tahap Persiapan Pembuatan *Burayot*

a. Bahan pembuatan *burayot*

1) Bahan Utama

Bahan utama dalam pembuatan *burayot* pada umumnya menggunakan tepung beras segar yang dibuat secara digiling hingga halus. Dalam proses pembuatan tepung beras tersebut, pembuat *burayot* merendam beras terlebih dahulu dengan rentang waktu yang berbeda-beda, dengan rentang waktu 1 jam, 5 jam dan semalaman. Kemudian beras ditiriskan dan digiling hingga halus. Setelah digiling, tepung beras harus langsung digunakan agar tidak merusak kualitas tepung beras tersebut.

2) Bahan Pemberi Rasa, Warna Dan Aroma

Dalam pembuatan *burayot* pada umumnya menggunakan gula aren, gula putih dan bahan pemberi aroma yang digunakan yaitu daun pandan. Jenis gula aren yang digunakan dalam pembuatan *burayot* yaitu gula Bojong yang didapat dari daerah bernama kampung Bojongloa yang dimana daerah tersebut menghasilkan jenis gula aren yang mempunyai

kualitas baik. Jenis gula aren yang digunakan sangat mempengaruhi pada hasil *burayot*, khususnya pada warna *burayot* dan adonan *burayot*. Pada saat menggunakan jenis gula aren pasar, hasilnya kurang bagus dikarenakan pada saat pelarutan gula cepat mengering dan adonan mudah hancur pada saat digoreng. Oleh sebab itu pemilihan gula aren pun harus diperhatikan dalam pembuatan *burayot*

3) Bahan Cair

Bahan cair yang digunakan yaitu air putih yang didapat dari berbagai macam sumber air dan bisa juga menggunakan air santan. Penggunaan santan dimaksudkan agar rasa *burayot* lebih gurih.

4) Bahan Tambahan

Dalam pembuatan *burayot*, bahan tambahan yang digunakan yaitu minyak kemasan dengan kualitas yang bagus. Penggunaan jenis minyak dalam proses pembuatan *burayot* dapat mempengaruhi kualitas serta rasa dari *burayot* itu sendiri. Penggunaan minyak kemasan sangat dianjurkan karena rasa *burayot* yang dihasilkan akan lebih enak tidak bau apek, selain itu *burayot* akan lebih tahan lama serta tidak cepat berjamur.

b. Jumlah Takaran

Dalam pembuatan *burayot*, jumlah takaran yang digunakan oleh ketiga pembuat *burayot* berbeda-beda. BR 1 menggunakan 1 liter tepung beras, ½ kg gula aren, 1 lembar daun pandan, 1 gelas air dan 1 liter minyak kemasan. BR 2 menggunakan 5 liter tepung beras, 2,5 kg gula aren, 400 ml santan dan 2 liter minyak, sedangkan BR 4 menggunakan 3 kg tepung beras, 1 kg gula putih, 1 kg gula bojong, dan 1 liter minyak. Dalam penggunaan tepung beras dan gula BR 1 dan BR 2

mempunyai perbandingan yang sama yaitu 2:1. Dapat dilihat pada Tabel 2

Tabel 2. Resep *Burayot*

No	Nama Bahan	Jumlah Takaran			
		BR1	BR2	BR 3	BR4
1.	Tepung Beras	1 liter	5 liter	Tidak diijinkan untuk menulis resep	3 kg
2.	Gula Aren	½ kg	2,5 kg		1 kg
3.	Gula Putih	-	-		1 kg
4.	Daun Pandan	1 lembar	-		-
5.	Air Putih	1 gelas	-		2 gelas
6.	Air Santan	-	400 ml		-
7.	Minyak	1 liter	2 liter		1 liter

Sumber: Hasil Wawancara dan Observasi Peneliti 2018

Dari satu resep adonan *burayot*, BR 1 dapat menghasilkan 60 buah *burayot* dengan berat \pm 15 gram perbuah. BR 2 dapat menghasilkan 375 buah dengan berat \pm 13 gram, dan BR 4 dapat menghasilkan 300 buah *burayot* dengan berat \pm 18 gram per buah.

c. Alat Pembuatan

1) Alat Persiapan

Alat persiapan yang digunakan dalam proses pembuatan *burayot* pada umumnya menggunakan timbangan untuk menimbang bahan, gelas dan gelas ukur untuk mengukur bahan cair seperti air dan santan

2) Alat Pengolahan

Alat pengolahan yang digunakan dalam proses pembuatan *burayot* pada umumnya menggunakan kompor gas dengan merk Rinnai, *katel* atau wajan untuk menggoreng, *citel* atau *gerenseng* untuk melarutkan gula, *galo* atau *cucutik* untuk mengaduk adonan, *ayakan* atau saringan bambu untuk meniriskan *burayot*, *cocolok*

atau *panusuk* untuk menusuk *burayot*, dan *gencetan* atau *pangdempet* untuk membentuk adonan.

3) Alat Pengemasan

Alat pengemasan yang digunakan dalam proses pembuatan *burayot* pada umumnya menggunakan mika plastik yang diberi alas kertas nasi dan kardus.

3. Tahap Pengolahan

a. Proses Pembuatan Adonan

1) Proses Pelarutan Gula

Proses pembuatan adonan *burayot*, proses pelarutan gula dilakukan dengan cara dimasak hingga mendidih dan *rumambat*. Larutan gula harus benar-benar dimasak hingga mencair, hal ini bertujuan agar larutan gula dapat dicampurkan bersama dengan tepung beras. Jika diukur menggunakan termometer mencapai 120°C.

2) Proses Pengadukan Adonan

Pada umumnya proses pengadukan adonan dilakukan dengan cara mencampur tepung beras dan gula sedikit demi sedikit agar adonan tercampur rata dan tidak ada gumpalan

3) Proses Pembentukan

Dalam proses pembentukan adonan *burayot*, pada umumnya dilakukan dengan cara adonan dibulat-bulat dan ditipiskan, dapat dilakukan secara manual dengan menggunakan tangan atau menggunakan alat seperti *gencetan*, *ketok*, dan *pangdempet*

b. Teknik Menggoreng *burayot*

Proses penggorengan adonan *burayot*, minyak yang digunakan dipanaskan sampai mengeluarkan asap atau mengepul. Kemudian besar api kompor harus diatur, tidak terlalu besar atau kecil. Jika api terlalu besar *burayot* akan cepat gosong dan terlalu kecil *burayot* tidak dapat mengembang. *Burayot* diangkat dengan cara ditusuk dengan

menggunakan *cocolok* atau *panusuk* (tusuk bambu), sehingga bentuk *burayot* menggantung.

c. Proses Penirisan

Dalam proses penirisan *burayot*, *burayot* ditiriskan dengan cara digantung terlebih dahulu dan disimpan didalam saringan yang terbuat dari bambu dan kawat. Hal ini bertujuan agar minyak yang terdapat dalam *burayot* keluar, karena pada saat proses penggorengannya *burayot* menggunakan minyak yang cukup banyak

4. Tahap Pengemasan

Proses pengemasan *burayot* pada umumnya dikemas menggunakan mika plastik dan diberi alas kertas nasi, dan kardus agar minyak dapat terserap. Setelah dikemas *burayot* bisa tahan selama 1 minggu tergantung bahan cair yang digunakan, karena apabila menggunakan santan hanya dapat bertahan 4 hari saja.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Burayot 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 didaerah Salam Nunggal, maka dibuatlah makanan yang menyerupai bentuk *kanjut* (alat kelamin laki-laki) yang kemudian diberinama *burayot*.

Proses pembuatan *burayot* meliputi tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap pengemasan. Tahap persiapan pembuatan *burayot* meliputi persiapan alat dan bahan, bahan yang khas dalam pembuatan *burayot* yaitu gula aren sebagai perasa dan pewarna, alat yang

khas dalam pembuatan *burayot* yaitu *cocolok/panusuk*. Teknik pengolahan menggunakan teknik menggoreng dengan waktu yang singkat.

REFERENSI

- Ayodya, Wulan. 2009. *Mengenal Usaha Kue-kue Basah*. Esensi: Erlangga Group.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1987). *Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Jawa Barat*. Bandung : Disparbud
- Larasati, K, dkk (2014). *Pemanfaatan Produk Budaya Modern dalam Bentuk Game untuk Mobile Gadget sebagai Media Pelestarian Budaya Tradisional*. [online]. Diakses dari <http://journals.itb.ac.id/index.php/jvad/article/view/614>
- Maharani, Y. (2011). *Pelestarian budaya indonesia melalui pembangunan fasilitas pusat jajanan tradisional jawa barat*. Skripsi. Ilmu Perpustakaan Universitas Islam Negeri Hidayatullah Jakarta. Jakarta: Tidak diterbitkan
- Nurhayati, A. dkk (2012). *Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga*. [online]. Diakses dari <http://e-jurnal.upi.edu/>
- Nurani, A. S, dkk. (2016). *West Java Snack Mapping Based on Sncak Types Min Ingredient and Processing Techniques*. [online] <http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1757-899X/128/1/012051/meta>
- Winneke, O. (2005). *Jajanan Pasar untuk Pesta*. [online] <http://www.detikfood.com>