

UPAYA MELESTARIKAN KUE PAPAIS SEBAGAI KUE TRADISIONAL KHAS CIREBON

Fika Virliana Arsyalizi¹, Paryoto²

¹Mahasiswa, Prodi Perhotelan, AKPINDO Jakarta

²Dosen, Prodi Perhotelan, AKPINDO Jakarta

¹fikavirliana1999@gmail.com, ²paryotoakpindo@gmail.com,

Abstract

The background of this research was to empower the preservation of Papais Cake as a traditional Cirebon cake. Cirebon City is one of the cities in Indonesia which is strategically located at the east end of the north coast of West Java. Papais cake is a traditional Cirebon cake made from rice flour, sticky rice flour, sugar, coconut and wrapped in banana leaves. There are 2 types of Papais in Cirebon namely Bodis Papais and Monyong Papais. Problem formulation consists of: (1) How is the existence of Papais Cakes in Cirebon traditional market? (2) What is the effort to preserve Papais Cake as Cirebon traditional cake? The purpose of this research is(1) To find out how the existence of Papais Cakes in Cirebon traditional markets (2). To find out how to maintain Papais Cake as a traditional Cirebon cake. Research methods and data collection techniques used in this final paper are (1) Descriptive method (2) Data collection techniques using interviews (3) observation (4) literature study. Place and Time of the study: (1) observations made in several markets in Cirebon were held on November 28-30, 2019. (2) interviews were conducted in June 2020 via telephone. now papais cake can be found in several traditional markets in Cirebon and at traditional ceremonies in Cirebon. the role of the Cirebon city government is needed to be more proactive in preserving traditional foods, especially papais cakes in the present era which are starting to disappear along with the times.

Keywords: Observation, Interview, Papais Cake

Latar Belakang

Ilmu makanan berkembang sesuai pertumbuhan penduduk dan tuntutan kesehatan dan keamanan pangan. Ilmu ini menjadi sangat populer dan digandrungi para generasi muda (Belitz et al., 2009). Dari tangan petani hingga ke meja makan disajikan dalam desain menu yang mewah demi menarik minat pembeli dan memberi kebebasan bagi para calon konsumen baru dan pembeli berulang.

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung

pendapatan suatu daerah (Nurhayati et al., 2018). Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerah (Rosyidi, 2006). Kultur masyarakat Cirebon merupakan kolaborasi antara kultur budaya Sunda dan Jawa. Di wilayahnya, kultur tersebut terbagi lagi atas kultur pelabuhan dan pertanian. Lebih dari sekedar pertemuan dua budaya tersebut, budaya Cirebon memiliki kekhasan yang lain karena terpadunya unsur budaya Hindu, Cina, dan Islam. Dengan kondisi yang demikian, mau tidak mau kultur tersebut berpengaruh pada corak makanan masyarakat.

Salah satu Makanan tradisional di Cirebon adalah Papais. Papais terbuat dari bahan baku beras dan beras ketan yang dibungkus daun pisang. Ada 2 jenis Papais di Cirebon yaitu Papais Bodas dan Papais Monyong. Papais Bodas terbuat dari tepung beras, santan, garam, serta air. Setelah semua bahan tercampur selanjutnya dibungkus menggunakan daun pisang dengan bentuk persegi, dan dikukus selama beberapa menit. Sedangkan Papais Monyong terbuat dari tepung beras ketan, santan, daun pandan, air dan garam, diisi dengan parutan kelapa dan gula merah yang oleh masyarakat Cirebon disebut sebagai "enten", lalu dibungkus dengan menggunakan daun pisang dengan bentuk kerucut kemudian dikukus beberapa menit. Papais sendiri biasanya hanya akan bertahan 1-2 hari saja, dan setelah agak lama akan menjadi basi dan keras, kecuali disimpan di dalam lemari pendingin. Hal ini disebabkan karena papais ini bukan makanan kering dan ada campuran santannya.

Makanan tradisional saat ini sudah sangat jarang ditemukan karena adanya perubahan zaman. Sebagian masyarakat menganggap makanan dan tradisional adalah panganan yang sudah ketinggalan zaman, sehingga sekarang makanan tersebut sudah ditinggalkan oleh masyarakat, dan mulai beralih pada kehidupan modern. Padahal makanan tradisional adalah wujud warisan nenek moyang yang harus tetap dijaga dan dilestarikan keberadaannya (Kusumaningtyas et al., 2013).

Sangat disayangkan, apabila sebuah kekayaan kuliner khas suatu daerah tidak dapat dinikmati oleh semua masyarakat Indonesia masa kini, hanya dikarenakan kuliner tradisional kalah saing dengan kuliner Barat yang dapat dengan mudah kita jumpai. Tujuan dari penelitian ini adalah: (1) Untuk mengetahui keberadaan Kue Papais di pasar pasar tradisional Cirebon; dan (2) Untuk mengetahui upaya melestarikan Kue Papais sebagai kue tradisional khas Cirebon.

Tinjauan Pustaka

Makanan Tradisional

Menurut Muhilal (1995) makanan tradisional merupakan makanan yang telah membudaya dikalangan masyarakat Indonesia. Masakan khas lokal atau makanan tradisional merupakan jenis-jenis makanan yang paling cocok dengan kondisi daerah serta menjadi makanan sehari-hari bag masyarakat daerah setempat. Indonesia merupakan negara yang terdiri dari kesatuan ribuan pulau yang menyebabkan Indonesia memiliki keanekaragaman makanan tradisional karena setiap daerah memiliki potensi

alam dan kebudayaan masing-masing (Agustina, 2012).

Makanan tradisional yang sering disebut dengan kuliner sebenarnya tidak hanya berwujud makanan saja, melainkan juga minuman. Makanan tradisional adalah makanan dan minuman termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah tertentu (Sunjata, 2014).

Pendapat Ernayanti (2003) dalam Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura memberikan pengertian tentang makanan tradisional memiliki nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (*local indigenous*). Makanan tradisional sangat berpengaruh terhadap pola makanan suku-suku di Indonesia, termasuk diantaranya pemilihan bahan mentah, corak dan tradisi makan, kebiasaan makan dan cara penyajian. Makanan tradisional suatu daerah bisa menjadi cermin peradaban dan budaya suatu daerah, akan tepat disuguhkan serta dinikmati oleh masyarakat setempat pula.

Sedangkan jajanan atau kue tradisional adalah kudapan atau minuman yang tidak mengandung alkohol, yang diolah dalam bentuk bubuk, cair, atau padat yang mengandung bahan tambahan lainnya baik alami maupun sintesis yang dikemas dalam kemasan siap untuk dikonsumsi (Winata, 2015).

Jenis-jenis kue tradisional dapat dilihat dari segi pengolahan, bahan dan bentuk.

1. Kue basah mempunyai tekstur yang empuk, lembut dan basah. Kue basah tidak dapat bertahan lama hanya dapat bertahan beberapa hari saja. Umumnya kue tradisional terbuat dari tepung

beras, gula dan santan, sehingga cepat basi atau rusak. Kue basah biasanya dimasak dengan menggunakan teknik pengolahan dikukus, direbus ataupun digoreng. Kue basah dapat kita temui di pasar tradisional. Kue basah biasanya dapat dibungkus dengan menggunakan daun pisang ataupun daun kelapa. Contohnya: Lemper abon, bugis, dll .

2. Kue kering mempunyai tekstur yang kering dan memiliki kadar air yang sedikit, sehingga dapat bertahan lama bila disimpan. Kue kering biasanya dimasak dengan menggunakan teknik pengolahan digoreng atau dibakar. Kue kering dapat juga disajikan sebagai *snack* atau teman minum teh baik pada pagi atau sore hari dengan mempunyai rasa yang manis dan gurih. Penyajian kue kering dapat dialas dengan daun pisang. Contohnya: rintang susu, rintang sagu, kue sempritis, dan bong li piang. Teknik pengolahan kue tradisional berdasarkan karakteristik atau ciri khas kue tradisional dapat dikelompokkan dan dibedakan berdasarkan teknik olahannya.

Menurut Palupi (2012) karakteristik atau ciri makanan jajanan khas yaitu kue-kue tradisional yang direbus, kue-kue tradisional yang dikukus, kue-kue tradisional yang digoreng dalam minyak sedikit dan minyak banyak, kue-kue tradisional yang dipanggang:

1. Pengolahan kue tradisional dengan cara dikukus adalah mengolah bahan makanan dengan menggunakan uap air mendidih dalam suatu tempat yang ditutup, menaruh makanan di atas sebuah tempat yang berlubang-lubang atau sebuah tempat tertutup di atas air yang sedang mendidih.

2. Pengolahan kue tradisional dengan cara di goreng adalah menggunakan minyak banyak dan sedikit dalam keadaan panas sehingga makanan yang digoreng betul-betul dapat tenggelam dalam minyak banyak.
3. Pengolahan kue tradisional dengan cara dipanggang yaitu proses pengolahan yang member efek cokelat di permukaan kue. Proses pemanggangan adalah proses pemanasan pada bahan makanan yang langsung dipanaskan di atas api atau bara api. Sedangkan proses pembakaran adalah pemanasan yang dilakukan dengan menggunakan alat seperti oven, jadi makanan tidak langsung terkena panas api melainkan melalui perantara udara. Bahan makanan yang dibakar akan menimbulkan aroma yang khas. Memanggang pada dasarnya berarti cara memasak kering dengan api terbuka dan berasal dari bawah makanan yang dimasak.

Menurut Salendra (2016) jajanan tradisional sering disebut kue basah atau jajanan pasar yang biasanya dijual pagi hari. Bahan utama jajan pasar bukan tepung terigu, melainkan tepung beras, tepung ketan, tepung hankwe, atau tepung sagu, sedangkan cairan yang digunakan biasanya menggunakan santan. Menurut definisi para ahli di atas dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional merupakan makanan khas suatu daerah yang meliputi makanan, minuman, dan kudapan yang diolah berdasarkan kebudayaan masing-masing dengan cara tradisional sesuai tradisi di daerah

makanan itu berasal, menggunakan bahan baku tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah tertentu.

Upaya Pelestarian

Menurut Eliazer et al. (2013) pelestarian dalam Kamus Bahasa Indonesia berasal dari kata lestari, yang artinya adalah tetap selama-lamanya tidak berubah. Kemudian dalam penggunaan bahasa Indonesia, penggunaan awalan pe- dan akhiran -an artinya digunakan untuk menggambarkan sebuah proses atau upaya (kata kerja). Pelestarian adalah upaya pengelolaan pusaka melalui kegiatan penelitian, perencanaan, perlindungan, pemeliharaan, pemanfaatan, pengawasan, dan atau pengembangan secara selektif untuk menjaga kesinambungan, keserasian, dan daya dukungnya dalam menjawab dinamika jaman untuk membangun kehidupan bangsa yang lebih berkualitas. Melestarikan makanan tradisional adalah upaya untuk mempertahankan agar makanan tradisional tetap dipertahankan sebagaimana adanya. Namun dalam pemasarannya diperlukan seni penampilan, Selain penampilan dan penyajian diperlukan strategi penetapan harga pada industri makanan dan minuman. Hal ini yang dapat menaikkan derajat karena timbul selera pembeli dari tampilan dan narasi tentang makanan itu sendiri (Carmin & Norkus, 1990); (David Foskett & Ceserani, 2007); (Cousins, Lilicrap, & Weekes, 2014).

Gambaran Umum Kue Papais



Gambar 1. Papais Monyong

Kue Papais merupakan salah satu jenis kue basah tradisional dan salah satu jenis jajanan pasar yang telah dikenal dan beredar sejak lama di lingkungan masyarakat, khususnya masyarakat Cirebon. Kue ini sering dibuat pada saat acara pernikahan, syukuran, kematian atau acara adat lainnya. Ada 2 jenis papais yang beredar di pasaran yaitu papais monyong dan papais bodas (putih). Papais monyong terbuat dari tepung ketan dengan isian kelapa dan gula jawa, dibungkus dengan daun pisang berbentuk kerucut, kemudian dikukus. Sedangkan papais bodas terbuat dari tepung beras, kelapa dan santan, dibungkus dengan daun pisang berbentuk persegi dan dikukus. Kue Papais memiliki karakteristik yang relatif basah, empuk dan kenyal. Kue Papais hanya akan bertahan kurang lebih 1 hari saja, dan setelah agak lama akan menjadi basi dan lengket. Hal ini dikarenakan Kue Papais berbahan dasar kelapa dan santan sehingga Kue Papais memiliki kadar air yang tinggi.

Keberadaan Kue Papais di Cirebon

Mulai tersingkirnya kue tradisional disebabkan juga dengan masuknya di tengah-tengah masyarakat modern yang dari segi pengolahannya lebih mudah dan



Gambar 2. Papais Bodas

praktis untuk di konsumsi. Padahal kue tradisional tidak kalah dengan kue modern baik itu dilihat dari segi gizi, dan bahkan dari segi harga yang lebih murah, karena bahan yang digunakan lebih mudah didapatkan dibandingkan dengan kue modern. Menurut Sembiring (2014) bahwa di Indonesia jajanan Indonesia disebut sebagai kue tradisional, karena secara tradisional kue ini dari pasar atau banyak di jajakan di pasar tradisional. Hal ini berupa kue, hasil olahan rumah tangga atau pun industri yang disajikan atau di konsumsi sebagai makanan selingan, sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup.

Saat ini Kue Papais sudah jarang di temukan di Cirebon, baik di pasar maupun pada acara-acara tradisional. Ada beberapa alasan mengapa kue tradisional kurang diminati, di antaranya adalah komposisi bahan dan kandungan gizi tidak standar, waktu pengolahan lama, cara pengolahan tidak bersih atau higienis, penyajian dan pengemasan kurang menarik, lokasi penyajian kurang nyaman, umur simpan pendek dan cita rasa kurang sesuai dengan selera generasi muda. Faktor tersebut yang membuat Kue Papais sudah jarang diproduksi lagi di Cirebon.

Bahan Dasar Pembuatan Kue Papais

1. Tepung Ketan

Tepung ketan merupakan tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih, dengan cara digiling/ditumbuk/dihaluskan. Tepung beras ketan diperoleh dari hasil penggilingan beras ketan yang kemudian diayak dengan kehalusan 200 mesh. Beras ketan merupakan salah satu *varietas oryza sativa*.*L* golongan *glutinous rice*. Beras ketan ini memiliki kandungan pati yang tinggi, dengan kadar amilosa 1-2% dengan kadar amilopektin 98-99%, semakin tinggi kandungan amilopektinnya semakin lekat sifat berat tersebut (Winarno, 2004)

2. Tepung Beras

Tepung beras merupakan salah satu bahan utama dalam pembuatan kue tradisional di Indonesia. Tidak seperti Negara-negara barat menggunakan tepung gandum dalam proses pembuatan kue. Tepung beras merupakan tepung yang rendah akan protein, yang biasanya digunakan pada produk kue dan *cookies* tertentu terutama pada etnis Timur tengah dan Asia (Figoni, 2008)

3. Gula Aren

Gula merah/gula palma adalah nama umum untuk gula yang dibuat dari nira aren (*Arenga pinata Merr.*), nira kelapa (*Cocos nucifera*), nira siwalan/lontar (*Barassus flabellifer L.*) atau nira nipah. Proses pembuatannya meliputi penyadapan nira, penyaringan, penguapan air sampai kental, dan pencetakan. Di pasaran dikenal gula merah cetak dan gula merah bubuk atau gula semut (Koswara, 2007).

4. Gula Pasir

Gula pasir yang di proses dari tebu dimana gula ini dapat berbutir kasar dan halus maupun dalam bentuk bubuk. Fungsi gula pada kue adalah dapat membuat lembut adonan, juga dapat membuat stabil adonan *meringue* (adonan putih telur yang dikocok kaku), serta dapat memberi lapisan warna kuning keemasan pada permukaan kue (Habsari, 2012).

5. Kelapa

Tanaman kelapa termasuk dalam kelompok palm, yaitu coconut palm, dengan nama ilmiahnya *Cocos nucifera*, salah satu famili dari *Arecaceae* yang merupakan satu-satunya spesies dalam Genus *Cocos*. Kelapa memiliki banyak varietas, namun secara umum dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu kelapa dalam, kelapa genjah, dan kelapa hibrida (Winarno, 2004)

Kelapa sering digunakan dalam pembuatan kue tradisional dalam bentuk kelapa parut, cincang, atau dalam bentuk santan. Penambahan kelapa akan membuat kue yang dihasilkan semakin gurih. Kelapa parut adalah kelapa yang diparut menjadi serabut-serabut berwarna putih. Kelapa parut ini memiliki kadar air yang cukup banyak karena ketika telah diparut, kelapa parut ini diperas dan menghasilkan santan kelapa. Kelapa parut biasanya digunakan sebagai bahan taburan, isian, maupun bahan campuran dalam adonan kue tradisional Indonesia (CH & JR, 1997).

6. Garam

Garam sangat penting dalam pembuatan roti dan kue. Garam bukan hanya sekadar bumbu atau penambah

rasa. Pada penelitian ini garam sebagai bahan tambahan untuk memberikan rasa gurih pada santan.

7. Air

Air yang digunakan dalam pembuatan adonan kue dapat berupa: air dingin, air suam kuku, air mendidih, dan air es. Sedangkan penggunaan air tergantung jenis bahan dasar yang digunakan dan kue yang akan dibuat.

Alat yang digunakan dalam pembuatan Kue Papais

1. Panci Adonan (*Mixing Bowl*)

Alat ini berbentuk mangkuk ini digunakan untuk proses pencampuran bahan-bahan dan digunakan juga untuk proses pengadukan adonan talam ubi.

2. Solet

Solet banyak digunakan oleh masyarakat Jawa yang terbuat dari kayu ringan, tetapi punya serat yang kuat. Biasanya, panjangnya 30 cm. Alat ini digunakan untuk mengaduk adonan Kue Papais.

3. Tampah

Tampah adalah penampang bulat dan lebar yang terbuat dari bambu. Alat ini digunakan untuk meletakkan Papais yang akan dikukus, dan yang telah dikukus.

4. Kukusan Bambu

Kukusan bambu atau dalam bahasa sunda “Aseupan” terbuat dari bambu dan bentuknya seperti tumpeng. Alat ini digunakan untuk mengukus Kue Papais.

5. Api Tungku

Tungku atau lebih dikenal dengan nama “Hawu” di Sunda ini adalah alat untuk memasak (kompor) yang terbuat dari tanah liat atau tumpukan batu bata. Bahan bakar untuk memasak yang digunakan adalah kayu bakar.

Tungku digunakan untuk memasak Kue Papais.

Kualitas Makanan

Definisi kualitas dapat berbeda-beda makna bagi setiap orang, karena kualitas memiliki banyak kriteria dan sangat tergantung konteksnya. Menurut Deming et al. (Yamit, 2010) kualitas adalah menjadi kebutuhan dan keinginan konsumen, nihil cacat, kesempurnaan dan kesesuaian terhadap persyaratan dan mutu sebagai kesesuaian dan spesifikasi. Kualitas tidak hanya terdapat pada barang atau jasa saja, tetapi jugatermasuk dalam produk makanan. Menurut Margaretha and Japariato (2012), kualitas makanan merupakan peranan penting dalam pemutusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga.

Menurut West et al. (Margaretha & Japariato, 2012) secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan (*food quality*) adalah sebagai berikut:

1. Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupasupaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warnasangat membantu dalam selera makan konsumen

2. Penampilan

Ungkapan *looks good enough to eat* bukanlah suatu ungkapan yang berlebihan. di mana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan penting mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.

3. Porsi
Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut *standard portion size*
4. Bentuk
Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi.
5. Temperatur
Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya. Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa, misalnya rasa manis ada sebuah makanan akan lebih terasa saat makanan tersebut masih hangat.
6. Tekstur
Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.
7. Aroma
Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.
8. Tingkat kematangan
Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan yang direbus lebih cepat.
9. Rasa
Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit.

Metodologi Penelitian

Waktu dan Tempat Penelitian

Proses penelusuran keberadaan Kue Papais di beberapa pasar di Cirebon dilaksanakan pada 28- 30 November 2019. Peneliti melakukan penelusuran ke beberapa pasar di kabupaten Cirebon. Proses pembuatan Kue Papais dilakukan di rumah Ibu Rukinah, pada Desember 2019 di Desa Cigobang Dusun Keramat Mulya, RT 04/RW 03 No. 08 Kecamatan Pasaleman 45187 Kabupaten Cirebon, Jawa Barat.

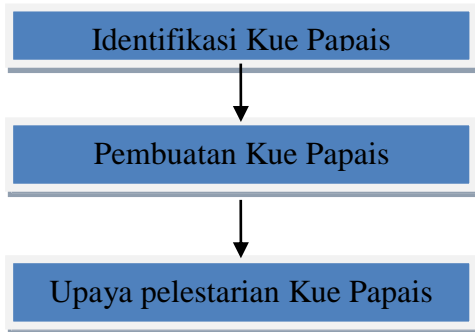
Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah:

1. Wawancara
Untuk mendapatkan referensi mengenai Kue Papais kepada pembuat produk.
2. Observasi
Dalam melakukan observasi, peneliti memilih hal-hal yang diamati dan mencatat hal-hal yang berkaitan dengan penelitian. Observasi yang dilakukan pada penelitian ini adalah pada proses pembuatan Kue Papais, serta keberadaannya di Cirebon
3. Studi Kepustakaan
Melalui penelusuran karya-karya literature yang berkaitan dengan penelitian.

Desain Penelitian

Desain Penelitian ditunjuk untuk mengetahui tahapan-tahapan dalam proses penelitian ini guna mempermudah sistematika pembahasannya. Selain hal tersebut juga untuk mengetahui bagaimana standar recipe dan standar mutu dari Kue Papais sehingga dapat menyimpulkan bagaimana upaya pelestarian kue tersebut. Adapun desain penelitian:



Gambar 3. Desain Penelitian Kue Papais
Keterangan Gambar 3.

1. Mengetahui Kue Papais
2. Mengetahui proses pembuatan Kue Papais
3. Menganalisa upaya pelestarian Kue Papais sebagai makanan khas Cirebon

Penelusuran Keberadaan Kue Papais

Hasil dan Pembahasan

Proses Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan untuk memperoleh gambaran menyeluruh berkaitan dengan Kue Papais, utamanya filosofi kue papais, proses pembuatannya, perkembangan saat ini dan kendala dalam melestarikannya.

Filosofi Kue Papais

Papais/pais berarti 'kukus' sudah dapat diketahui bahwa kue tersebut dibuat dengan cara kukus. Sedangkan Monyong berarti 'muncung/ kerucut. Secara bahasa dapat diartikan kue kukus kerucut. Sedangkan bodas berarti putih. Maka Kue Papais bodas dapat diartikan secara bahasa yaitu kue kukus putih. Berbentuk kerucut melambangkan sebuah gunung, yang berarti gunung adalah tempat para leluhur dan dewa, kesejahteraan, harapan dan persembahan manusia terhadap Tuhan. harapan yang mengerucut dan dipuncaknya sebagai tuhan dan manusia

akan kembali kepada Tuhan. Seperti halnya Nasi tumpeng, Kue Papais berbentuk kerucut yang melambangkan rasa syukur dan berserah diri pada Tuhan. Papais bodas berwarna putih bersih didalam balutan daun pisang yang melambangkan hal baik, ilmu, dan kekayaan yang tidak perlu dipamerkan. Kue Papais dibungkus dengan pembungkus khas jawa yang disebut pinjung. bungkus pinjung sering digunakan untuk kue kue tradisional yang melambangkan kecantikan ini bukan hanya terlihat dari bentuknya, melainkan juga dari unsur budaya yang melandasinya, tidak hanya dinilai dari rupanya saja, tetapi juga dari makna dan sejarah yang terkandung di dalamnya. Kue Papais banyak disajikan pada upacara pernikahan, Maulid Nabi dan idul fitri.

Proses Pembuatan Kue Papais





Proses Pengolahan Beras

Kue Papais menggunakan beras sebagai bahan utama, yaitu tepung beras untuk papais bodas dan tepung beras ketan untuk papais monyong. Penggunaan beras dalam Kue Papais diubah dengan cara menggiling beras yang sudah melalui proses perendaman selama 1 jam untuk menghasilkan tepung yang baik, kemudian beras yang telah di rendam tersebut digiling agar menjadi tepung beras

Standar Resep Kue Papais Bodas

Adapun standar resep Kue Papais Bodas adalah sebagai berikut:





Tabel 1. Standar Resep Kue Papais Bodas

Bahan	Satuan
Kelapa Parut	1
Santan	1 liter
Tepung Beras	1 kg
Garam	1 sdt
Daun Pisang	Sebagai pembungkus
<p>Cara pembuatan:</p> <p>1. Panaskan satan, kelapa parut, dan garam sampai mendidih</p>	
<p>2. Tuang santan ke dalam tepung beras sedikit demi sedikit dan aduk sampai kalis</p>	
<p>3. Bungkus dengan daun pisang dengan bentuk persegi.</p>	
<p>3. Kukus sampai matang 20 mnt</p>	

Standar Resep Kue Papais Monyong

Adapun standar resep kue papais monyong adalah sebagai berikut

Tabel 2. Standar Resep Kue Papais Monyong

Bahan	Satuan
Kelapa Parut	1
Gula Merah	250 gr
Tepung Ketan	1kg
Gula Pasir	250 gr
Air	700 gr
Garam	1 sdt
Daun Pisang	Sebagai pembungkus
<p>Cara Pembuatan</p> <p>1. Panaskan gula dan air hingga mendidih</p>	
<p>2. Tuang air gula ke tepung ketan sedikit demi sedikit dan aduk sampai kalis lalu diamkan selama 30mnt</p>	
<p>3. Isian: potong gula merah lalu panaskan dan masukkan kelapa parut, masak sampai kering.</p>	
<p>4. Ambil adonan 1 sendok makan lalu tambahkan isian nya 10 gram. Letakan di contong daun pisang lalu bungkus membentuk kerucut</p>	

	
<p>5. Kukus sampai matang 20mnt</p>	

Analisis Proses Penelitian

Berdasarkan pengamatan dan observasi proses pembuatan Kue Papais di daerah Cirebon yang dilakukan oleh pelaku kuliner pembuatan Kue Papais, dapat digambarkan bahwa pembuatan Kue Papais Bodas dan Monyong diproses dengan cara yang sama. Perbedaan adalah pada penggunaan tepung dan gula, sehingga menghasilkan perbedaan karakteristik yaitu:

1. Karakteristik Kue Papais Bodas
 - a. Rasa: gurih
 - b. Warna: putih
 - c. Aroma: kombinasi aroma tepung beras dan kelapa
 - d. Tekstur: lembut
2. Karakteristik Kue Papais Monyong
 - a. Rasa: manis
 - b. Warna: putih dengan isian berwarna coklat
 - c. aroma: kombinasi aroma gula aren dan kelapa
 - d. tekstur: kenyal

Deskripsi produk

Berdasarkan hasil wawancara penulis menyimpulkan bahwa Kue Papais adalah kue tradisional khas Cirebon yang sudah tidak banyak diproduksi. menurut

masyarakat Cirebon, Kue Papais banyak diproduksi pada tahun 1980-1990. Kue Papais merupakan kue yang disajikan pada acara-acara tertentu seperti Pernikahan, Muludan, dan Hari raya lebaran. Terdapat 2 jenis kue papais di Cirebon yaitu Kue Papais Bodas dan Kue Papais Monyong. Secara bahasa Papais / Pais berarti kukus. Dapat diketahui bahwa kue tersebut dibuat dengan cara di kukus. Sedangkan Monyong berarti muncung / kerucut. Maka Papais Monyong dapat diartikan kue kukus kerucut. Sedangkan Bodas berarti Putih. Maka Kue Papais Bodas dapat diartikan secara bahasa yaitu kue kukus putih.

Belum diketahui secara pasti apa arti dan filosofi dari Kue Papais, namun menurut masyarakat Cirebon bentuk kerucut melambangkan sebuah gunung yang merupakan tempat para dewa, serta dipercaya melambangkan bentuk hubungan vertikal antara manusia dan tuhan. Sedangkan papais bodas berwarna putih bersih didalam balutan daun pisang yang melambangkan hal baik, ilmu, dan kekayaan yang tidak perlu dipamerkan. Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus makanan tradisional juga mempunyai makna tersendiri. Selain

mamanfaatkan hasil alam, menurut masyarakat Cirebon membugus makanan dengan daun pisang memiliki nilai seni dan estetika yang tinggi, memberikan aroma yang khas serta lebih ramah lingkungan dibanding menggunakan kemasan plastik.

Kue Papais dibuat dengan bahan dasar tepung beras dan tepung ketan. Dahulu masyarakat Cirebon memanfaatkan beras hasil panen yang diproses menjadi tepung untuk dibuat beragam kue tradisional. Namun saat ini masyarakat lebih memilih menggunakan tepung kemasan.

Deskripsi Proses

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang penulis lakukan dengan narasumber Ibu Rukinah dapat diketahui bahwa Kue Papais dibuat dengan bahan dasar beras yang diolah dan digiling menjadi tepung. Untuk membuat Kue Papais bodas digunakan tepung beras, sedangkan untuk membuat Kue Papais monyong menggunakan tepung ketan. Tepung beras dan tepung ketan akan menunjukkan perbedaan tekstur saat sudah diolah. Tepung ketan lebih lengket, lebih berat, dan lebih kental daripada tepung beras. Oleh karena itu hasil akhir dari Kue Papais tersebut berbeda.

Kue Papais Bodas memiliki tekstur yang lembut sedangkan Kue Papais Monyong memiliki tekstur yang kenyal. Kue Papais memiliki kadar air yang tinggi serta bahan yang digunakan untuk membuat Kue Papais adalah bahan alami yang tidak mengandung bahan pengawet sehingga kue tersebut hanya dapat bertahan ± 6 jam di suhu ruang. Hal tersebut menjadi kelemahan yang membuat masa jual Kue Papais relatif

singkat. Kue Papais Monyong diberikan isian unti. Unti adalah kelapa parut yang dicampur dengan gula putih atau merah yang kemudian dimasak hingga agak mengering. Unti punya cita rasa manis dengan sedikit rasa gurih yang khas dari kelapa. Sedangkan Kue Papais Bodas tidak diberikan isian

Dalam proses pemasakan narasumber menggunakan tungku dan kayu bakar yang dinilai lebih efisien karena masyarakat setempat tidak kesulitan jika pesan kayu dalam hitungan kubik, kayu masih melimpah ruah, bahkan lebih sulit bila pesan gas LPG 3 kg, disamping tabunganya terbatas jika beli, harga pun tak menentu kadang saat stok tidak ada harga bisa naik 30 persen dibandingkan harga normal. , selain itu beliau mengatakan bahwa memasak dengan kayu bakar, rasa masakan yang dihasilkan bisa lebih enak daripada yang dimasak menggunakan kompor gas atau listrik. Selain itu tingkat kematangan, tekstur, dan aroma yang dihasilkan lebih baik. Namun ada beberapa masalah yang dapat ditimbulkan dengan penggunaan kayu bakar yakni asap dan abu hasil bakaran yang ditimbulkan bisa masuk ke makanan dan sistem pernafasan manusia. Akibatnya mengganggu kesehatan tubuh.

Kiat-kiat dalam pembuatan pembungkus Makanan dari Daun

Dalam pembuatan pembungkusan Kue Papais yaitu menggunakan teknik pinjung. Sebelum mengolah dan menggunakan daun sebagai pembungkus makanan terdapat beberapa hal yang harus dilalukan yaitu:

1. Daun pisang harus dilayukan dengan cara dibiarkan di suhu ruang selama ± 24 jam. Jangan sesekali dijemur di matahari, diblanch, dikukus apalagi

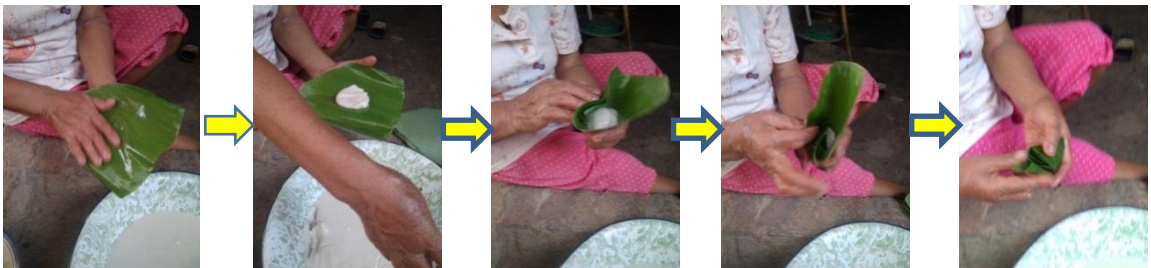
dilakukan di atas api. Karena akan mengurangi aroma dari daun pisang.

2. Sebaiknya daun pisang dicuci dahulu agar lebih hygiene setelah dicuci ditiriskan, lalu dilap dengan lap bersih dan kering.
3. Alat pemotong baik gunting maupun pisau, tetapi khusus untuk pekerjaan ini agar hygiene.
4. Sebaiknya gunakan daun pisang batu/pisang raja/pisang kepok ketiga daun pisang ini tidak memberikan noda pada makanan, tetapi bila tidak ada ketiga daun tersebut daun pisang jenis lain bisa digunakan.
5. Sebelum membentuk macam-macam tempat hidang dan pembungkus sebaiknya diukur dengan tepat sesuai kebutuhan, agar tidak banyak terbuang atau sebaliknya sehingga bentuk

tempat makanan dan bungkusannya bagus hasilnya

Cara Pembungkusan Kue Papais

Seperti yang diketahui dari penjelasan diatas maka Kue Papais menggunakan model bentuk pijing. Pembuatan kemasan model ini diawali dengan memotong daun membentuk segi lima, lipatlah dari tengah ke tepi yang rata sehingga membentuk kerucut dengan salah satu sisinya mencuat tinggi. Tekan bagian depan hingga terlipat rata, tekan pula kedua sisinya hingga terlipat rata, maka kini hanya salah satu ujung yang mencuat lancip ke atas. Lipatlah bagian lancip itu dan masukkan ke bawah dua sisi yang sudah melipat tadi, maka jadilah kemasan prisma segi tiga atau pinjung



Gambar 4. Cara Pembungkusan Papais
Sumber: Peneliti

Penyimpanan Kue Papais

Seperti yang telah diuraikan penulis. Ada beberapa kendala dalam pengolahan dan penyimpanan Kue Papais yang menyebabkan Kue Papais mudah basi. Untuk meningkatkan kualitas dari Kue Papais maka perlu dikakukan penyimpanan yang baik demi meningkatkan daya tahan produk (Carmin & Norkus, 1990); (David Foskett & Ceserani, 2007); (Cousins et al., 2014). Penyimpanan merupakan masa atau lama

waktu kue selesai diproduksi hingga produk diterima konsumen. Selama masa ini kualitas kue harus dalam kondisi baik, jajan pasar tanpa pengawet hanya bertahan 6 – 8 jam, sedangkan kue tradisional kering atau jajan pasar kering mampu bertahan 7-12 hari. Setelah masa simpan ini, kue mengalami penurunan kualitas. Kerusakannya, seperti aroma menjadi tengik, kulit lembap dan lengket, tekstur menjadi keras, timbul bercak hitam, dan tumbuh kapang atau jamur.

Agar daya tahan simpan lebih lama, syarat penyimpanan kue harus terpenuhi. Sebaiknya, suhu penyimpanan memiliki kelembapan yang tepat. Ruangan yang sejuk dan kering (RH < 80°C) dengan suhu di bawah 30°C paling tepat digunakan untuk menyimpan kue tradisional. Ruangan yang lembab dan panas mempercepat pembusukan dan jamur pada kue, kesehatan dan kebersihan tempat menyimpan juga harus tetap terjaga, misalnya tempat harus bersih dan

tidak ada serangga, seperti kecoa, semut, kecoa atau lalat (Sutomo, 2008).

Keberadaan Kue Papais di Lingkungan Masyarakat Cirebon Zaman Sekarang

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Inan selaku Kepala Desa dari Desa Cigobang diketahui bahwa Kue Papais biasanya hadir di upacara adat dan hanya tersebar di beberapa wilayah di Cirebon dan sekitar Cirebon. Berikut adalah daftar Kecamatan dan Kabupaten yang memproduksi Kue Papais untuk upacara adat

Tabel 3. Kecamatan Di Kabupaten Cirebon Yang Menggunakan Kue Papais Pada Upacara Adat

Kecamatan di Kabupaten Cirebon yang menggunakan Kue Papais pada upacara adat	
Waled	Palimanan
Pasaleman	Weru
Ciledug	Gunung Jati
Pabuaran	Jamblang
Losari	Arjawinangun
Pabedilan	Karangsembung
Babakan	Lemahabang
Gebang	Kabupaten Kuningan
Astanajapura	Kabupaten Indramayu

Selain dihadirkan dalam upacara adat, Kue Papais juga di jual di pasar pasar di Cirebon. Di Kabupaten Cirebon terdapat banyak pasar tradisional dan pasar modern yang berdiri. Berdasarkan data dari Peraturan Daerah Kabupaten Cirebon Nomor 17 Tahun 2011 tentang Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Kabupaten Cirebon Tahun 2011-2031, saat ini terdapat 30 titik pasar tradisional. Pasar

Kelas I yaitu, Pasar Tegal Gubug yang melayani perdagangan tingkat regional lalu Pasar Trusmi, termasuk Pasar Kelas II yang melayani perdagangan tingkat wilayah kabupaten/Kota dan 22 Pasar lainnya melayani perdagangan tingkat lingkungan dan blok yang berada di Pasar Kelas III dan IV. Keseluruhan pasar tradisional ini terletak menyebar di Kabupaten Cirebon.

Tabel 4. Daftar Nama Pasar Tradisional di Cirebon

Daftar nama pasar tradisional di Cirebon	
Pasar Trusmi Kecamatan Weru	Pasar Minggu Kecamatan Palimanan

Pasar Pasalaran Kecamatan Weru	Pasar Arjawinangun Kecamatan Arjawinangun
Pasar Sumber Kecamatan Sumber	Pasar Jagapura Kecamatan Gegecik
Pasar Karangmulya Kecamatan Plumbon	Pasar Celancang Kecamatan Suranenggala
Pasar Jamblang Kecamatan Depok	Pasar Mundu Kecamatan Mundu
Pasar Lebak Kecamatan Jamblang	Pasar Gebang Kecamatan Gebang
Pasar Kramat Kecamatan Dukupuntang	Pasar Losari Kecamatan Losari
Pasar Ciledug Kecamatan Ciledug	Pasar Babakan Kecamatan Babakan
Pasar Pabuaran Kecamatan Pabuaran	Pasar Durajaya kecamatan greged
Pasar Cipeujeuh Kecamatan Lemahabang	Pasar Condong Kecamatan Gunungjati
Pasar Karangsembung Kecamatan Karangsembung	Pasar Susukan Kecamatan Susukan
Pasar Tegalgubug Kecamatan Arjawinangun	Pasar Jungjang Kecamatan Arjawinangun
Pasar Mertapada Kecamatan Astanajapura	Pasar Singakerta Kecamatan Gunungjati
Pasar Margasari Kecamatan Susukan	Pasar Caplek Kecamatan Plumbon
Pasar Hewan Kecamatan Weru	

Berdasarkan hasil observasi pasar di Cirebon penulis menemukan pedagang Kue Papais di beberapa pasar. Berikut Tabel 5. Penelusuran Keberadaan Kue Papais

adalah keberadaan Kue Papais di pasar-pasar Kabupaten Cirebon

Lokasi	Alamat	Jumlah Pedagang
Pasar Pasaleman	Pasaleman, Cirebon, Jawa Barat. 45187	1
Pasar Pabuaran Kidul	Jl Prabu Kiansantang, Pabuaran Kidul, Kec Pabuaran, Cirebon, Jawa Barat. 45188	2
Pasar Babakan	Babakan Gebang, Kec Babakan, Cirebon, Jawa Barat 45191	1
Toko Kue Bako	Jl Prabu Kiansantang, Pabuaran Kidul, Kec Pabuaran, Cirebon, Jawa Barat. 45188	

Dari tabel diketahui bahwa pedagang Kue Papais sangat sedikit di Cirebon. Namun berdasar data yang didapatkan oleh penulis, bahwa para pedagang tersebut tidak membuat papais sendiri, melainkan titipan dari pembuat Kue

Papais. Berdasar hasil wawancara dengan Ibu Rukinah selaku penjual kue papais dapat diketahui bahwa terdapat kelangkaan produsen Kue Papais Berikut adalah data sekunder mengenai jumlah penjual kue papais setiap tahun nya:

Tabel 6. Penurunan Jumlah Penjual Kue Papais

Lokasi penjual	2017	2018	2019	2020
Penjual di pasar Pabuaran	3	3	2	2
Penjual di pasar Pasaleman	2	2	2	1

Narasumber penelitian Ibu Rukinah menjelaskan bahwa beberapa tahun lalu terdapat penjual kue tradisional keliling yang juga menjual Kue Papais. Menurut beliau terdapat penurunan produsen Kue Papais, Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yang diberikan oleh penjual Kue Papais:

1. Penjual mengatakan bahwa pembuat Kue Papais biasanya orang lanjut usia sehingga kini pembuatnya jarang
2. Penjual mengatakan bahwa Kue Papais tidak dapat bertahan lama, sehingga mudah basi
3. Penjual mengatakan bahwa banyak nya makanan modern yang lebih menarik dibanding kue papais

Beliau juga memaparkan bahwa maraknya jajanan modern saat ini membuat kue tradisional kalah saing. Sehingga ada nya penurunan pendapatan dari penjualan Kue Papais. Pendapatan merupakan jumlah semua pendapatan yang diwujudkan dalam bentuk uang atau barang.

Pendapatan sangat berpengaruh pada tingkat ekonomi seseorang. Pendapatan dapat didefinisikan sebagai upah, gaji, keuntungan, sewa, dan setiap aliran pendapatan yang diterima. Hasil penelitian dalam aspek pendapatan dibagi menjadi 2 pendapatan yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Selanjutnya perhitungan laba diperoleh dengan menghitung omset dikurangi pengeluaran per bulan (akomodasi pasar, pajak bangunan, belanja kantong plastik, dan gaji karyawan) sehingga didapat pendapatan bersih

Terdapat perbedaan dari kedua penjual, Bapak Agus (Hasil Wawancara 3 Desember 2019; 7:25; Pasar Tradisional Cirebon) memiliki lahan untuk berdagang di pasar. sedangkan Ibu Rukinah hanya menitipkan produk dagangan nya ke pedagang jajanan tradisional di pasar. Berikut ini, klasifikasi pendapatan per bulan berdasar hasil wawancara pada penjual Kue Papais:

Tabel 7. Penurunan Pendapatan Per Bulan dari Penjual Kue Papais

Nama Narasumber	Omset (Rp)	Pengeluaran (Rp)	Laba Bersih (Rp)
Ibu Rukinah	700.000	200.000	500.000
Bapak Agus	1.000.000	400.000	600.000

Mengenai jumlah materi atau pendapatan yang diperoleh para pedagang ini, tidak dapat dikatakan sebagai sebuah angka mutlak karena penghasilan mereka tidak stabil atau selalu berubah.

Kendala dalam Melestarikan Kue Papais

Upaya pelestarian makanan tradisional adalah cara untuk mencegah makanan tradisional agar tidak hilang dari perkembangan zaman yang terus berubah serta berkembang. Kue Papais merupakan

makanan tradisional Khas Cirebon yang memiliki keunikan tersendiri. Dalam kesadaran untuk melestarikan suatu makanan yang diberikan secara turun-temurun dari generasi ke generasi ini untuk terus dijaga keberadaannya pada suatu negara. Adapun kendala-kendala dalam melakukan pelestarian terhadap Kue Papais yang sebagai salah satu makanan tradisional Khas Cirebon yang mulai pudar atau terkikis oleh

perkembangan zaman adalah sebagai berikut:

1. Aspek bisnis:
 - a. Penjualan Kue Papais sangat sedikit di daerah Cirebon
 - b. Terdapat bisnis makan dari luar masuk ke lingkungan generasi muda yang telah mengikuti perkembangan zaman bagi generasi muda.
 - c. Pembuat Kue Papais rata-rata orang lanjut usia atau industri rumahan yang sudah turun-temurun keberadaannya, sehingga menyebabkan kurangnya ilmu pengetahuan dalam proses bisnis di bidang kuliner.
2. Aspek Persepsi Masyarakat, khususnya Generasi Muda:
 - a. Generasi muda khususnya yang tidak tinggal di Cirebon tidak banyak yang mengetahui keberadaan Kue Papais.
 - b. Lebih memilih makanan atau kuliner yang telah mengikuti perkembangan zaman sesuai dengan generasi mereka, dari pada memilih untuk mengkonsumsi makanan tradisional yang sudah ada dari dulu keberadaannya.

Upaya yang Harus Dilakukan dalam Melestarikan Kue Papais Sebagai Makanan Tradisional Cirebon

Usaha melestarikan Kue Papais sebagai makanan tradisional dapat dilakukan melalui cara-cara yang melibatkan masyarakat di wilayah Cirebon dan dari sisi perlakuan produk itu sendiri berikut upaya yang dapat dilakukan:

1. Pemberdayaan Masyarakat

Masyarakat Cirebon memiliki karakter sangat menjunjung adat-istiadatnya Mempertahankan kelestarian budayanya hal ini merupakan potensi masyarakat yang dapat dimanfaatkan untuk mempertahankan Kue Papais di masyarakat Cirebon sebagai makanan tradisionalnya. Upaya yang dapat dilakukan oleh masyarakat Cirebon dapat melalui melalui :

- a. Menghadirkan Kue Papais pada Upacara Adat Masyarakat Cirebon berupaya melestarikan adat kebiasaan mereka. Mereka lestarikan upacara-upacara adatnya dan karenanya mereka lestarikan juga makanan tradisional termasuk Kue Papais. Seiring dengan kemajuan jaman dan era keterbukaan komunikasi, makanan tradisional juga mengalami dampak buruk globalisasi, yaitu terpinggirkan. Makanan tradisional mulai ditinggalkan oleh masyarakat lokal yang beralih ke makanan import. Oleh karena kondisi tersebut, maka perlu digalakkan lagi rasa cinta terhadap makanan tradisional dengan tetap menghadirkan makanan tradisional pada upacara adat. Menjelang hari-hari akan diadakannya upacara adat, menjelang bulan mulud misalnya mereka sudah saling mengingatkan untuk persiapan upacara itu, agar masing-masing mempersiapkan diri untuk pembuatan makanan yang diperlukan dalam upacara adat itu. Mereka saling mengingatkan diantara tetangga dan keluarga di samping juga nantinya kuncen mengingatkan mereka ketika

sampai bulan Mulud. Meskipun mereka tak menetapkan hukuman bagi orang yang meninggalkannya, namun masing-masing telah siap menjalankan kewajiban masing-masing untuk mempersiapkan makanan dan tampaknya mereka lakukan semua itu dengan penuh rela hati.

b. Upaya Pewarisan Makanan Tradisional Pada Kaum Muda

Memang tidak ada upaya khusus sebagaimana pendidikan formal mewariskan pengetahuan kepada generasi mudanya. Upaya masyarakat Cirebon dalam mewariskan adat membuat makanan tradisional sambil memahami nilai-nilainya, mengalir secara alamiah saja (Belitz,2009).

Mereka hanya mengajak anak-anaknya membantu dalam proses membuat makanan itu sekiranya anak itu sudah bisa diajak membantu. Bahkan sebenarnya sebagian mereka ada yang tidak paham apa nilai dari makanan tradisional tersebut. Upaya Kaum Muda dalam Mewarisi Kue Papais Umumnya mereka tidak secara sengaja mempelajarinya, karena memang para orang tua pun tidak dengan sengaja membuat program pengajaran pembuatan makanan tradisional termasuk Kue Papais. satu-satunya upaya kaum muda itu adalah mentaati perintah para orang tua mereka, karena tersebar anggapan di sana, orang yang menentang orang tua akan mendapatkan malapetaka, sebuah tambo yang sebenarnya merupakan

bagian dari ajaran agama. Namun karena banyak dari kaum muda Cirebon berdomisili di luar, maka banyak dari mereka yang tidak mewarisi untuk membuat Kue papais.

c. Perlunya langkah konkrit dari pemerintah untuk memajukan bisnis penjual kue tradisional di Cirebon

1)Identifikasi makanan tradisional Cirebon

Pemerintah khususnya pemerintah daerah perlu menginventarisasi makanan dan kue tradisional memberikan pengarahan, bimbingan dan pembinaan kepada industri makanan tradisional yang sudah ada di masyarakat agar bisa dikembangkan secara lebih profesional. Misalnya dalam hal standarisasi mutu, kualitas dan higienitas produk, serta tata cara pengemasan yang menarik dan aman. Kemudian pemerintah juga dapat membantu pembuatan gerai-gerai makanan tradisional di berbagai tempat di Indonesia karena ada berbagai makanan tradisional yang sebetulnya memiliki potensi yang bagus, namun belum diberdayakan dengan baik karena penjualnya yang terbatas dan relatif sulit dijangkau.

2)Diadakannya Festifal Makanan Tradisional

Pemerintah daerah ataupun pelaku kuliner asosiasi kuliner yang ada di wilayah Cirebon saling berkordinasi dan kerjasama Penyelenggaraan

festifal kuliner, dengan acara ini dapat menggali potensi kuliner tradisional yang ada diwilayahnya untuk ditampilkan dalam festifal kuliner. Ajang festifal diharapkan dapat diikuti oleh berbagai lintas kalangan masyarakat yang membidangi kuliner dengan demikian diharapkan dapat menggali kekhasan masakan dari sisi produk, budaya, filosofi makna yang ditampilkan pada festifal makanan tradisional Cirebon.

2. Peningkatan kualitas Kue Papais

Untuk meningkatkan eksistensi makanan tradisional di berbagai kalangan dalam masyarakat diperlukan inovasi pada makanan tradisional. Inovasi pangan yang dapat diterapkan pada makanan tradisional meliputi inovasi dalam mengembangkan makanan tradisional yang memiliki daya simpan lebih lama dengan variasi rasa yang lebih beragam. Salah satu upaya untuk menarik minat masyarakat terhadap makanan tradisional dapat melalui inovasi pada Kue Papais. beberapa inovasi yang dapat dilakukan pada Kue Papais:

a. Peningkatan daya simpan

Kue Papais pada umumnya memiliki daya simpan yang cukup singkat karena diolah menjadi kue basah. Oleh karena itu perlu perubahan dalam pengolahannya untuk meningkatkan daya simpan kue papais.

b. Melakukan Inovasi pada kue papais

Hasrat untuk terus menerus mengalami kebaruan rasa dapat mereduksi makna rasa itu sendiri. Peristiwa makan menjadi upaya

untuk memperoleh sensasi baru. Bukan lagi rasa itu sendiri yang penting, tetapi “kebaruan” akan rasa. Rasa tidak lagi menjadi istimewa karena hanya menjadi sensasi sesaat yang dapat segera dilupakan. Dalam situasi seperti ini, upaya pelestarian makanan tradisional mengalami tantangan. Agar dapat bertahan hidup, makanan tradisional akhirnya perlu dimodifikasi terus menerus agar bisa mengikuti selera egoistik para penikmat kuliner yang terus berubah.

1) Modifikasi Isian (Filling)

Diperlukan perlakuan lebih lanjut untuk membuat masyarakat tertarik dengan kue papais. Untuk menarik minat masyarakat maka kue papais bakar diberi isian yang bervariasi. Saat ini telah berkembang berbagai Filling unik yang digemari masyarakat dari berbagai kalangan seperti filling keju, coklat atau buah. filling - filling ini dapat diterapkan pada kue papais untuk menarik minat masyarakat.

2) Inovasi Pengemasan

Pengemasan yang baik dan menarik serta pemberian label yang informatif akan meningkatkan keterterikan pembeli untuk produk-produk yang ditawarkan baik untuk dikonsumsi sendiri ataupun sebagai oleh-oleh. Kemasan yang baik akan meningkatkan nilai tambah produk yang pada gilirannya menunjang

sustainability usaha home industri kue tradisional selain meningkatkan pendapatan yang lebih baik

3) Inovasi Warna

Untuk mempercantik penampilan jajanan dapat diberikan pewarna makanan alami atau sintetis (*food grade*)

Simpulan

Kue Papais sudah tidak banyak ditemukan dalam masyarakat Cirebon, meskipun memiliki filosofi tinggi nyatanya keberadaannya tergesur oleh banyaknya produk makanan modern. Untuk itu upaya pelestarian perlu dilakukan dengan berkesinambungan tidak hanya terbatas pada upacara adat dan pameran festival produk kuliner lainnya. Pengembangan dan peningkatan kualitas produk menciptakan inovasi produk (rasa, warna), perbaikan kemasan dapat dilakukan agar menjual produk yang lebih kekinian dan bernilai jual tinggi.

Referensi

- Agustina, L. (2012). Studi Potensi Wisata Kuliner Di Kabupaten Kotawaringin Barat Provinsikalimantan Tengah Tahun 2012. *Eprints@UNY*.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Belitz, H.-D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry 4th revised and extended ed.* <https://doi.org/10.1007/978-3-540-69934-7>
- Carmin, J., & Norkus, G. X. (1990). Pricing strategies for menus: magic or myth? *Cornell Hotel and Restaurant Administration*

Quarterly, 31(3), 45–50.

- CH, E., & JR, L. (1997). *Biology of earthworm*. New York: John Wiley & Sons.
- Cousins, J., Lilicrap, D., & Weekes, S. (2014). *Food and Beverage Service, 9th Edition*. London: British Library Cataloguing.
- David Foskett, & Ceserani, V. (2007). *Ceserani & Kinton's The Theory of Catering 11th Edition*.
- Eliazer, S. L., Bahrudin, M., & Aziz, A. (2013). Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya Sebagai Upaya Pelestarian Produk Lokal. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 1(1).
- Ernayanti. (2003). *Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Jakarta: Deputi Bidang Pelestarian dan Pengembangan Kebudayaan Asdep Urusan Kepercayaan Terhadap Tuhan Yang Maha Esa Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi Dan Kepercayaan.
- Figoni, P. (2008). *How Baking Works Second Edition*. United States of America: John Willey and Sons Inc.
- Habsari, R. (2012). *Tips dan Trik Mahir Membuat Cake*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Koswara, R. A. (2007). *Panduan Lengkap Berbisnis Kue kering*. Jakarta Selatan: Trans Media Pustaka.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Kusumaningtyas, A., Wibisono, B., & Kusnadi. (2013). Penggunaan Istilah Makanan Dan Jajanan Tradisional pada Masyarakat Di Kabupaten Banyuwangi Sebuah Kajian Etnolingistik. *Publik*

- Budaya*, 1(1), 1–9. Retrieved from <http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/60786/ArumKusumaningtyas.pdf?sequence=1>
- Margaretha, S., & Japarianto, E. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*.
- Muhilal. (1995). *Makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi dan Non Gizi dalam Meningkatkan Kesehatan Individu dan Masyarakat*. Jakarta: Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.
- Narimawati, U. (2008). *Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif, Teori dan Aplikasi*. Bandung: Agung Media.
- Nurhayati, E., Mulyana, Ekowati, V. I., & Avi, M. (2018). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya. *Eprints@UNY*. Retrieved from <http://eprints.uny.ac.id/id/eprint/23355>
- Palupi, S. (2012). *Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi-Umbian sebagai Pengganti Makanan Pokok*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rosyidi, D. (2006). Macam-macam makanan tradisional yang terbuat dari hasil ternak yang beredar di kota Malang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 1(1), 24–34.
- Salendra, P. B. (2016). *Profil Usaha Jajanan Pasar Dalam Aspek Jenis Produk, Pendapatan, Dan Keterserapan Tenaga Kerja Di Pasar Bantengan, Wonocatur, Kecamatan Banguntapan, Bantul*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sembiring, M. (2014). *Analisis Bahan dan Kebermaknaan Kue Tradisional Khas Karo*. Medan: Unimed.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- Sunjata, W. P. (2014). *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Yogyakarta.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winata, H. (2015). *Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Daun Wungu (Graptophyllum pictum L. Griff)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Yamit, Z. (2010). *Manajemen Kualitas Produk & Jasa, Vol Edisi Pertama*. Yogyakarta: Ekonisia.