



## Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai Pewarna Alami Makanan

### *Sweet Terrine* dalam Konsep Fusion Food

Najla Nazhifah\*, Woro Priatini\*, Risyadiva Bridha

Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu PendidikanSosiali, Universitas Pendidikan  
Indonesia, Indonesia

\*Correspondence: E-mail: [najlanzh27@upi.edu](mailto:najlanzh27@upi.edu), [woro.priatini@upi.edu](mailto:woro.priatini@upi.edu), [risyabridha@upi.edu](mailto:risyabridha@upi.edu)

#### ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan mengembangkan *sweet terrine* dengan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pewarna alami dan penerapan konsep *fusion food*. Penelitian menggunakan metode kuantitatif eksperimen dengan pendekatan *kitchen project*. Tiga formulasi diuji kepada 30 panelis semi terlatih berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan, kemudian formula terpilih diuji kepada 100 panelis konsumen. Hasil menunjukkan bahwa TK3 dengan 9 gram bubuk daun kelor dan 30 ml *liquid* memperoleh rata-rata tertinggi sebesar 4,32. Uji Friedman menunjukkan perbedaan signifikan hanya pada tekstur ( $p=0,042$ ). Uji daya terima konsumen menghasilkan total skor 5.077 dengan kategori sangat diterima. Produk dikemas delapan potong per kemasan dan dijual Rp25.000. Penyimpanan *freezer* memberikan ketahanan paling baik, dengan mutu sensori relatif baik hingga sekitar dua minggu. Strategi pemasaran disusun menggunakan *STP*, bauran pemasaran 4P, dan promosi melalui *Instagram*. Hasil penelitian menunjukkan *sweet terrine* daun kelor berpotensi dikembangkan sebagai *dessert fusion* berbasis pangan lokal.

#### ARTICLE INFO

##### Article History:

Submitted/Received —  
First Revised —  
Accepted —  
First Available online —  
Publication Date —

##### Keyword:

*Sweet terrine; Moringa oleifera; Natural colorant; Fusion food; Consumer acceptance*

## 1. Pendahuluan

Wisata kuliner berkembang tidak hanya sebagai aktivitas pemenuhan kebutuhan makan, tetapi juga sebagai bagian dari pengalaman wisata yang memperkenalkan identitas dan kreativitas suatu daerah. Makanan dapat menjadi daya tarik destinasi sekaligus media untuk menghadirkan inovasi berbasis bahan lokal kepada wisatawan dan konsumen yang lebih luas (Prasta, 2021; Mularsari, 2022). Dalam konteks tersebut, modifikasi produk pangan menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah melalui perubahan bahan, formula, warna, tekstur, atau teknik pengolahan agar produk lebih sesuai dengan perkembangan selera konsumen (Akbar K et al., 2021).

Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan bahan pangan lokal yang cukup dikenal di Indonesia, tetapi pemanfaatannya masih banyak terbatas pada sayur dan minuman herbal (Ndakang et al., 2023). Daun kelor mengandung protein, vitamin, mineral, dan senyawa bioaktif, sedangkan bentuk bubuk lebih praktis digunakan dan memiliki daya simpan lebih panjang dibandingkan daun segar (Marhaeni, 2021; Mailidarni et al., 2022). Kandungan klorofilnya juga memungkinkan daun kelor dimanfaatkan sebagai sumber warna hijau alami pada produk pangan (Riansyah et al., 2021).

*Terrine* merupakan produk kuliner klasik Prancis yang secara tradisional disiapkan dalam wadah khusus dan banyak dikembangkan dari bahan hewani maupun sayuran. Perkembangan teknik kuliner mendorong munculnya variasi *terrines* yang lebih luas, termasuk *fruit terrine* dan produk penutup berbasis cokelat (Arifin et al., 2025; Cavalcante et al., 2020). Penelitian ini mengembangkan *sweet terrine* berbahan *white chocolate*, telur, susu, dan krim dengan penambahan bubuk daun kelor serta *almond cookies* pada bagian atas dan bawah produk. Kombinasi karakter hidangan Prancis dengan bahan pangan lokal Indonesia digunakan sebagai penerapan konsep *fusion food*, sejalan dengan pengembangan kuliner yang menggabungkan teknik modern dengan identitas bahan lokal (Sungkawa et al., 2024).

Pra-penelitian terhadap 46 responden menunjukkan bahwa 97,8% responden tertarik mencoba *sweet terrine* yang dimodifikasi menggunakan daun kelor. Tingginya ketertarikan awal tersebut menjadi dasar untuk menguji formulasi produk secara lebih sistematis. Penelitian kemudian diarahkan untuk menentukan formulasi terbaik, menilai penerimaan konsumen, menyusun kemasan dan harga jual, mengamati daya simpan, serta merancang strategi pemasaran produk.

Tujuan penelitian adalah mengembangkan *sweet terrine* dengan bubuk daun kelor sebagai pewarna alami dan *fusion food*, menentukan formula yang paling diterima panelis, serta mengevaluasi aspek produk yang mendukung peluang pengembangannya di pasar.

## 2. LITERATURE REVIEW

# LITERATURE REVIEW

### 2.1 Modifikasi Produk dan *Fusion Food*

Modifikasi makanan merupakan proses pengembangan produk melalui penyesuaian komposisi, rasa, warna, tekstur, maupun teknik pengolahan untuk menghasilkan karakter produk yang berbeda dan meningkatkan daya tariknya (Akbar K et al., 2021). Dalam penelitian pengembangan produk, proses formulasi perlu dilakukan secara terukur agar perubahan komposisi dapat dibandingkan secara konsisten. Pendekatan tersebut juga digunakan pada berbagai pengembangan pangan untuk memperoleh formula yang paling sesuai sebelum produk diuji lebih lanjut (Laksono et al., 2024).

Konsep *fusion food* pada penelitian ini muncul dari penggabungan teknik dan karakter *sweet terrine* yang berakar pada kuliner Prancis dengan penggunaan daun kelor sebagai bahan pangan lokal Indonesia. Pengembangan semacam

ini tidak hanya menghasilkan variasi rasa dan penampilan, tetapi juga membuka ruang pemanfaatan bahan lokal pada sajian modern. Sungkawa et al. (2024) menunjukkan bahwa pengembangan kuliner tradisional ke dalam bentuk fusion dapat mempertahankan unsur lokal sambil menghasilkan presentasi yang lebih inovatif.

## 2.2 Sweet Terrine dan Daun Kelor sebagai Pewarna Alami

*Sweet terrine* merupakan pengembangan dari *terrine* klasik menjadi hidangan penutup. Pada produk berbasis coklat, struktur akhir dipengaruhi oleh komposisi lemak, telur, susu, krim, serta proses pemanasan dan pendinginan. Karakter *terrine* yang baik ditunjukkan oleh tekstur yang cukup kokoh ketika dipotong namun tetap lembut saat dikonsumsi. Penelitian mengenai *terrine* menunjukkan bahwa komposisi bahan dan proses pengolahan berperan penting dalam membentuk mutu sensori produk (Arifin et al., 2025; Cavalcante et al., 2020).

Bubuk daun kelor dipilih karena memberikan warna hijau alami dan lebih mudah diaplikasikan daun segar. Mailidarni et al. (2022) menjelaskan pemanfaatan tepung daun kelor sebagai alternatif pewarna alami pada pangan, sedangkan Nurminah et al. (2019) menunjukkan bahwa penambahan daun kelor pada produk bakery dapat memengaruhi sifat fisikokimia produk sekaligus meningkatkan kandungan beberapa zat gizi. Dengan demikian, jumlah bubuk kelor perlu dikendalikan agar warna yang dihasilkan menarik tanpa membuat rasa dan aroma daun terlalu dominan.

## 2.3 Uji Sensori dan Daya Terima Konsumen

Uji sensori digunakan untuk menilai respons panelis terhadap atribut yang dapat dirasakan secara langsung. Dalam penelitian ini, penilaian diarahkan pada rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan. Tahap pertama menggunakan panelis semi terlatih untuk membandingkan tiga formulasi, sedangkan tahap berikutnya menggunakan panelis konsumen untuk melihat penerimaan formula terpilih bersama aspek kemasan, harga, dan promosi. Pemisahan kedua tahap tersebut memungkinkan keputusan formula didasarkan pada penilaian produk terlebih dahulu sebelum dilanjutkan ke evaluasi pasar.

# METHODS

Penelitian menggunakan metode kuantitatif eksperimen dengan pendekatan *kitchen project*. Produk dikembangkan melalui tiga perlakuan formulasi yang dibedakan berdasarkan jumlah bubuk daun kelor dan *liquid* berupa *fresh milk* serta *heavy cream*. Bahan dasar lainnya dibuat sama agar perbedaan penilaian terutama berkaitan dengan perlakuan formulasi.

**Tabel 1. Formulasi Sweet Terrine Daun Kelor**

| Kode | White chocolate | Bubuk kelor | Liquid | Komposisi liquid        |
|------|-----------------|-------------|--------|-------------------------|
| TK1  | 100 g           | 5 g         | 50 ml  | 25 ml susu + 25 ml krim |
| TK2  | 100 g           | 7 g         | 40 ml  | 20 ml susu + 20 ml krim |
| TK3  | 100 g           | 9 g         | 30 ml  | 15 ml susu + 15 ml krim |

Sumber: data diolah oleh penulis, 2026

Pengujian organoleptik melibatkan 30 panelis semi terlatih yang memiliki pengetahuan atau pengalaman di bidang kuliner, terdiri atas *chef*, akademisi, pelaku usaha kuliner, dan mahasiswa yang telah menjalani *On the Job Training*. Setiap panelis menilai ketiga formulasi menggunakan skala lima poin pada atribut rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan. Data direkap dengan *Microsoft Excel* dan dianalisis menggunakan *SPSS* versi 29. Karena data tidak berdistribusi normal dan tiga formulasi dinilai oleh panelis yang sama, perbedaan antarformula diuji menggunakan *Friedman* pada taraf signifikansi 5%. Uji *Wilcoxon* digunakan sebagai analisis lanjutan pada atribut yang menunjukkan perbedaan.

Formula dengan rata-rata penilaian terbaik kemudian diuji kepada 100 panelis konsumen berusia 20–55

tahun. Penilaian konsumen mencakup kualitas produk, keamanan dan kemudahan kemasan, estetika, kesesuaian informasi label, harga, serta promosi. Skor konsumen dianalisis secara deskriptif dan dijumlahkan untuk menentukan kategori penerimaan keseluruhan. Penelitian juga menghitung harga jual, mengamati daya simpan pada suhu ruang sekitar 24°C, *chiller* 4°C, dan *freezer* sekitar -18°C, serta menyusun strategi pemasaran menggunakan *STP* dan bauran pemasaran *4P*

### 3. RESULTS AND DISCUSSION

#### 4.1 Result

Hasil penelitian menunjukkan bahwa borondong pertama kali diperkenalkan kepada masyarakat oleh Ambu Enit yang kala itu borondong hanya sebagai kudapan konsumsi keluarga, sebelum akhirnya dikembangkan oleh Mak Erah pada tahun 1960-an menjadi produk yang mulai diproduksi untuk diperjual-belikan dalam skala kecil. Dahulu, sistem yang berlaku bukan berbentuk jual beli barang, melainkan jasa pengolahan borondong, di mana warga membawa hasil panen gabah ketan untuk diolah oleh Mak Erah dengan sistem upah. Borondong kemudian mulai dipasarkan ke wilayah Majalaya oleh Mak Erah, sebelum akhirnya berkembang dan dikenal luas hingga ke berbagai wilayah di Kabupaten Bandung. Kemunculan borondong tidak terlepas dari kondisi Desa Laksana yang pada masa lampau merupakan desa tani penghasil ketan, sehingga borondong lahir sebagai bentuk pemanfaatan hasil bumi sekaligus strategi pengawetan pangan. Nama "borondong" sendiri berasal dari bunyi letupan gabah ketan saat disangrai atau dipanaskan, yang menyerupai bunyi jagung mekar atau mengembang (dalam bahasa Sunda disebut boronong). Adapun perbedaan bentuk dari gabah ketan dan biji jagung yang mekar ketika dipanaskan dapat dilihat pada gambar 1 dan gambar 2 berikut ini.



Gambar 1. Gabah Ketan Yang Sudah Mekar



Gambar 2. Biji Jagung Yang Sudah Mekar

Borondong sudah menjadi identitas Desa Laksana, tercermin dari kebiasaan menyuguhkan borondong kepada tamu kedinasan, serta tradisi lomba pembuatan borondong yang rutin diadakan setiap tahun dalam rangkaian peringatan Hari Kemerdekaan 17 Agustus. Borondong mengalami masa kejayaan pada periode 1960 hingga 2000-an, namun mengalami penurunan jumlah pengrajin borondong akibat persaingan dengan produk pangan *modern* serta kurangnya minat generasi muda saat ini terhadap kudapan tradisional. Secara filosofis, borondong mengandung nilai kesederhanaan yang tercermin dari penggunaan bahan lokal yang sederhana, nilai gotong royong yang tercermin dari proses produksi borondong yang dilakukan bersama-sama. Nilai-nilai tersebut juga diperkuat oleh pandangan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi

Jawa Barat tahun 2025, yang memaknai borondong sebagai simbol kegembiraan atas hasil panen sekaligus representasi kebersamaan masyarakat Sunda. Meskipun demikian, hasil penelitian menunjukkan adanya pergeseran nilai, dari yang semula berpotensi menjadi bagian upacara adat seperti hajat lembur atau selamatan kampung, menjadi lebih dominan bernilai ekonomi dan seremonial saja, mengingat nilai budaya seperti jejak tradisi ritual tersebut sudah tidak ditemukan di wilayah Ibum. Kondisi ini sejalan dengan temuan mengenai identitas kuliner tradisional yang dibangun melalui tiga aspek, yaitu kekhasan material, praktik sosial, dan representasi simbolik, di mana borondong Ibum saat ini lebih menonjol pada aspek representasi simbolik sebagai identitas kewilayahan, sementara aspek kekhasan materialnya mulai memudar seiring bergesernya sumber bahan baku yang didapatkan dari luar daerah.

Salah satu temuan penting dalam penelitian ini adalah adanya pergeseran signifikan dalam pola perolehan bahan baku pembuatan borondong, menurut informan, pada masa lampau Desa Laksana dikenal sebagai desa tani. Sebagian besar masyarakatnya berprofesi sebagai petani ketan. Pada awalnya, gabah ketan yang digunakan untuk membuat borondong sepenuhnya berasal dari hasil panen warga sendiri. Borondong pada mulanya bahkan lahir sebagai strategi masyarakat untuk mengawetkan hasil panen ketan yang melimpah, sehingga terdapat keterkaitan yang erat antara aktivitas pertanian lokal dengan produksi borondong pada masa itu.

Pergeseran pola perolehan bahan baku ini mengindikasikan adanya perubahan struktural dalam aktivitas pertanian di Desa Laksana, yang kemungkinan besar disebabkan oleh berkurangnya lahan maupun minat masyarakat untuk bertani dibandingkan masa lampau. Sebagai konsekuensinya, para pengrajin borondong perlu menyesuaikan diri dengan mengandalkan bahan baku dari luar wilayah agar keberlangsungan produksi tetap dapat terjaga. Di sisi lain, kondisi ini juga menghadirkan tantangan baru bagi para pengrajin dalam menjaga ke-khasan dan kualitas produk, mengingat variasi dan campuran bahan baku dari pemasok luar cenderung lebih sulit dikendalikan dibandingkan bahan yang diperoleh langsung dari hasil tani warga desa setempat. Dengan demikian, pergeseran bahan baku ini tidak hanya berdampak pada aspek teknis produksi, tetapi juga berpotensi mempengaruhi keaslian cita rasa serta nilai kekhasan material borondong sebagai salah satu unsur penting dalam identitas kuliner tradisional tersebut.

Bahan utama dalam pembuatan borondong terdiri atas gabah ketan dan gula kelapa, yang keduanya berperan sebagai unsur pembentuk utama tekstur dan cita rasa kudapan tersebut. Jenis gabah ketan yang digunakan dalam produksi borondong, sebagaimana disampaikan oleh informan yaitu varietas galuh atau lusi. Proses pengolahan gabah ketan dilakukan melalui teknik penyangraian atau pemanasan menggunakan tungku tradisional yang dalam bahasa Sunda disebut hawu, dengan bahan bakar berupa kayu bakar. Pemilihan kayu bakar sebagai sumber panas dinilai penting oleh informan, karena penggunaan bahan bakar lain seperti batu bara menghasilkan panas yang terlalu tinggi sehingga gabah ketan tidak dapat mengembang secara optimal. Gabah ketan yang telah disangrai kemudian mengembang menyerupai biji jagung yang meletup ketika dipanaskan.

Selain gabah ketan, jenis gula yang digunakan juga turut menentukan hasil akhir borondong. Gula kelapa dipilih sebagai bahan utama borondong garing karena memiliki daya rekat yang lebih kuat sehingga mampu mengikat adonan dengan baik saat dicetak, berbeda dengan gula aren yang cenderung lebih rapuh dan sulit digunakan untuk mencetak borondong garing. Sebelum dicampurkan dengan gabah ketan, gula terlebih dahulu dimasak hingga mengental melalui proses yang dalam bahasa Sunda disebut dikinca atau gula dicairkan terlebih dahulu, dengan indikator kematangan gula ditentukan dari tingkat kekentalannya. Hasil penelitian menunjukkan adanya pergeseran sumber bahan baku yang digunakan, dari yang semula mengandalkan hasil tani lokal Desa Laksana menjadi bergantung pada pasokan dari luar daerah, seperti gabah ketan dari Subang serta gula kelapa campuran dari Jawa dan Cianjur atau Pamengpeuk. Pergeseran ini mengindikasikan berkurangnya aktivitas pertanian ketan lokal, sekaligus menjadi tantangan tersendiri dalam menjaga konsistensi kualitas dan keaslian bahan baku borondong.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan komposisi bahan antara dua jenis borondong yang diproduksi, yaitu borondong garing dan borondong enten. Borondong garing dibuat hanya menggunakan gabah ketan dan gula kelapa sebagai bahan utamanya, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih kering dan renyah. Sementara itu, borondong enten dibuat dengan komposisi bahan yang lebih beragam yaitu, gabah ketan, gula pasir, gula aren, serta kelapa parut, sehingga menghasilkan tekstur yang cenderung lebih lembab dan legit dibandingkan borondong garing. Kemudian tahapan produksi borondong meliputi penyangraian atau pemanasan gabah ketan, pemasakan gula, pencetakan borondong, hingga tahap pengeringan menggunakan oven untuk borondong garing dan penjemuran untuk borondong enten. Berikut disajikan gambar dari borondong garing dan borondong enten, dapat dilihat pada gambar 3 dan gambar 4.



Gambar 3. Borondong Garing



Gambar 4. Borondong Enten

Diketahui para informan tidak menggunakan alat ukur baku seperti timbangan, melainkan satuan kerja tradisional seperti rantang untuk gabah ketan dan hitungan "nginca" untuk gula. Estimasi yang dilakukan peneliti menghasilkan perbandingan gabah ketan dan gula kelapa sekitar 2:1 untuk borondong garing. Hal ini sejalan dengan pendapat Sibarani (2012) yang menjelaskan bahwa pengetahuan pembuatan makanan tradisional umumnya diwariskan secara lisan dan praktik langsung tanpa pencatatan formal. Sejalan dengan penelitian Andriyanti dan Setiawan (2024) mengenai pelestarian kue tradisional Betawi, standardisasi takaran melalui pencatatan resep menjadi salah satu strategi penting untuk menjaga keaslian resep sekaligus mendukung generasi ke generasi berikutnya. Mengingat tidak adanya takaran baku atau pasti yang digunakan oleh informan, peneliti kemudian melakukan estimasi takaran bahan berdasarkan hasil observasi langsung serta keterangan informan selama proses pembuatan borondong berlangsung. Estimasi ini disusun untuk memberikan gambaran mengenai jumlah bahan yang digunakan dalam satu kali produksi borondong.

Tabel 1. Estimasi Jumlah Bahan Yang Digunakan Dalam Satu Kali Produksi Borondong

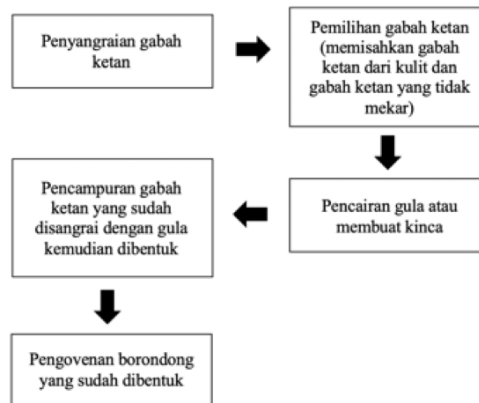
| Nama Bahan             | Jumlah Takaran 1 kali Produksi | Keterangan                                                    |
|------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Borondong Enten</b> |                                |                                                               |
| Gabah ketan            | Secukupnya                     | Gabah ketan yang sudah disangrai.                             |
| Gula aren              | ± 2 kg                         | -                                                             |
| Gula pasir             | ± 10 kg                        | -                                                             |
| Kelapa parut           | ± 2 kg                         | Kelapa tua yang sudah diparut menggunakan mesin parut kelapa. |

|                         |                         |                                                            |
|-------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------|
| Beras ketan putih       | ± 5 liter               | Beras ketan dibuat menjadi seperti bubur.                  |
| Gula kelapa             | ± 25kg                  | Gula dicairkan bersama dengan air sekitar setengah gayung. |
| <b>Borondong Garing</b> |                         |                                                            |
| Gabah ketan             | ± 120 rantang (± 50 kg) | Gabah ketan yang sudah disangrai.                          |

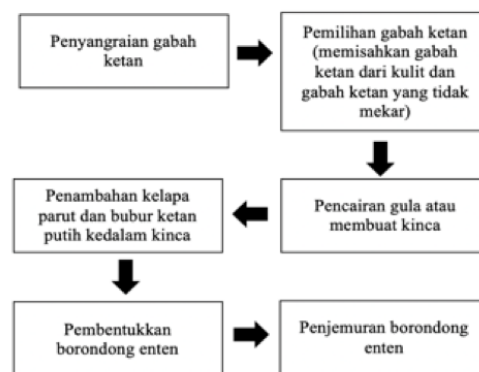
Berdasarkan tabel tersebut hasil estimasi peneliti dari observasi menunjukkan bahwa untuk membuat satu kali produksi borondong garing, diperlukan kurang lebih 120 rantang atau sekitar 50 kg gabah ketan, gula kelapa kurang lebih 25 kg. sedangkan untuk borondong enten membutuhkan secukupnya gabah ketan, kurang lebih 2 kg gula aren, kurang lebih 10 kg gula pasir, kurang lebih 2 kg kelapa parut dan kurang lebih 5 liter beras ketan putih. Dari hasil estimasi tersebut, peneliti dapat menganalisis perbandingan sederhana antara takaran gabah ketan dan gula kelapa untuk borondong garing, yaitu sekitar 2:1, yang menunjukkan bahwa gabah ketan merupakan bahan dominan dalam proses pembuatan borondong.

Alat yang digunakan untuk membuat borondong yaitu dibagi menjadi tiga kategori, diantaranya alat persiapan, alat pengolahan, alat pengemasan penyajian. Alat persiapan yang digunakan untuk membuat borondong yaitu nyiru atau tampah yang terbuat dari anyaman bambu. Pada saat proses pengolahan dibutuhkan alat kompor tradisional atau hawu, kuali, kendi yang terbuat dari tanah liat, sutil, cetakan borondong yang disebut *ruyung* dan *ceuntek*, serta oven tradisional. Alat penyajian yang digunakan pada saat menjamu tamu, biasanya menggunakan piring saji, kemudian menggunakan plastik *foodgrade* untuk borondong yang diperjual-belian.

Tahap pembuatan borondong dibagi menjadi 2 bagian yaitu, tahap pengolahan borondong garing dan tahap pengolahan borondong enten. Tahap pengolahan borondong garing yaitu, penyangraian gabah ketan. Gabah ketan disangrai menggunakan kendi yang terbuat dari tanah liat, disangrai diatas *hawu* atau kompor tradisional. Gabah ketan disangrai kurang lebih selama 3 menit sampai gabah ketan tersebut mekar dan tidak lagi menimbulkan suara letupan. Orang yang melakukan tugas ini disebut *tukang sangrai*. Tahap kedua setelah penyangraian gabah ketan yaitu pemilihan gabah, proses ini dilakukan untuk memisahkan kulit gabah ketan serta gabah ketan yang tidak mekar sempurna. Orang yang melakukan tugas ini disebut *tukang pilih*. Setelah proses pemilihan selanjutnya pembuatan gula. Dari hasil observasi peneliti melihat proses pencairan gula ini untuk satu kuali membutuhkan gula kelapa 6 kg yang langsung dimasukkan ke dalam kuali. Dimasak diatas *hawu* atau kompor tradisional. Sese kali diaduk hingga gula mencair secara merata, setelah gula mencair gula disaring agar menghasilkan gula yang bersih dan halus. Tahap ketiga yaitu pembentukkan borondong. Gabah ketan yang sudah mekar dicampur dengan gula kelapa sedikit demi sedikit kemudian dibentuk menggunakan cetakan borondong yang disebut *ruyung* atau *ceuntek*. Dari hasil observasi proses ini membutuhkan banyak tenaga karena proses ini menentukan hasil borondong yang diproduksi. Setelah borondong terbentuk dan menyatu dengan gula, borondong dioven menggunakan oven tradisional yang dimodifikasi khusus borondong. Hasil observasi menunjukkan waktu pengovenan borondong sekitar 1 jam untuk satu nampan borondong. Berikut disajikan diagram pembuatan borondong garing dan borondong enten, dapat dilihat pada gambar 5 dan gambar 6.



Gambar 5. Diagram Pembuatan Borondong Garing



Gambar 6. Diagram Pembuatan Borondong Enten

Tahap pengolahan borondong enten hampir sama dengan borondong garing. Dari hasil observasi gabah ketan disangrai. Tahap selanjutnya yaitu pembuatan gula untuk borondong enten, dari hasil observasi terdapat sedikit perbedaan dalam proses pembuatan gula untuk borondong garing dan borondong enten. proses pembuatan gula untuk borondong enten yaitu gula yang digunakan adalah campuran dari gula aren dan gula pasir. setelah gula mencair dan tercampur gula tersebut ditambah dengan kelapa parut, setengah gayung air masak, dan 5 liter bubur ketan putih. Kemudian untuk pembentukan borondong enten, borondong enten tidak dicetak akan tetapi gula yang sudah siap dimasukkan kedalam tumpukan gabah ketan yang sudah disangrai kemudian dibulatkan hingga permukaan gula tertutup oleh gabah ketan. Borondong enten yang sudah siap kemudian dijemur, dari hasil observasi penjemuran borondong enten kira-kira 6 jam, akan tetapi tidak menentu tergantung cuaca pada hari produksi.

Tahap penyajian atau pengemasan borondong Ibum tidak dirancang secara khusus. Dahulu, konsumen lokal biasanya membawa wadah sendiri untuk membeli borondong. Namun seiring perkembangan zaman, informan mulai menggunakan kemasan plastik untuk memberikan kemudahan bagi pengrajin borondong maupun konsumen dalam proses jual beli. Selain itu, informan menambahkan bahwa daya simpan borondong garing sekitar tiga bulan dan Borondong enten kurang lebih satu minggu. Menurut informan mayoritas konsumen lebih mengutamakan kuantitas atau banyaknya isi produk dibandingkan aspek kemasan. Berdasarkan hasil penelitian, informan memasarkan borondong langsung kepada pembeli. Pembeli datang langsung ke tempat produksi. Informan tidak secara mandiri bepergian untuk menjual borondong karena mayoritas toko di Majalaya yang menjual borondong merupakan borondong yang berasal dari Desa Sangkan. Pengemasan borondong dapat dilihat pada gambar 7 dan gambar 8.



Gambar 7. Pengemasan Borondong Garing



Gambar 8. Pengemasan Borondong Enten

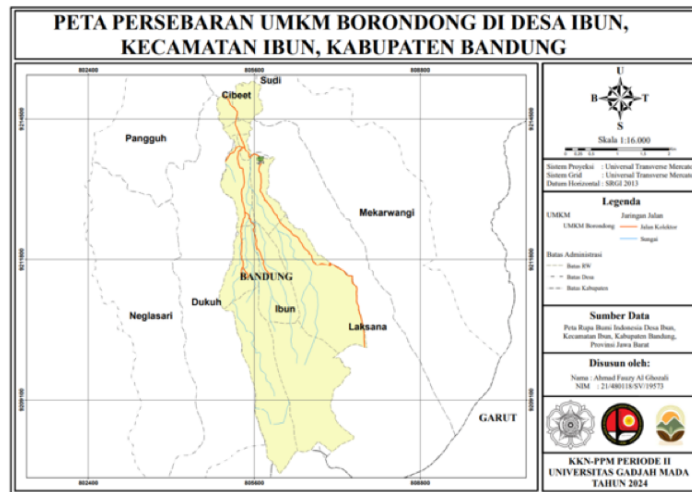
Menurut Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2014 tentang Pedoman Pelestarian Tradisi yang menjelaskan bahwa pelestarian tradisi merupakan upaya perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan suatu kebiasaan dari kelompok masyarakat pendukung kebudayaan yang penyebaran dan pewarisannya berlangsung secara turun-temurun. Upaya pelestarian borondong melalui pendokumentasian, pewarisan kepada generasi muda, serta penyajian dalam hajatan lembur atau acara adat sejalan dengan prinsip pelestarian tradisi yang diatur dalam regulasi peraturan tersebut.

Adapun keterlibatan pemerintah daerah dalam pelestarian sejalan dengan penelitian Mau dkk. (2025) yang menyatakan bahwa pelestarian kuliner tradisional memerlukan dukungan berbagai pihak, meliputi pembuat, masyarakat, generasi muda, akademisi, dan pemerintah daerah melalui pendokumentasian, pelatihan, serta promosi budaya. Hal ini sejalan dengan keterangan informan bahwa upaya Dinas Kebudayaan Kabupaten Bandung menetapkan borondong sebagai Warisan Budaya Tak Benda pada tahun 2025 serta berencana menampilkan kuliner khas borondong Ibum dalam setiap kegiatan yang diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Bandung, serta menyelenggarakan pelatihan bagi pelaku UMKM pembuat borondong Ibum.

#### 4.2 Discussion

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari para informan menunjukkan bahwa sejarah dan asal-usul borondong di Desa Laksana, Kecamatan Ibum, menunjukkan konsistensi data yang kuat melalui proses triangulasi teknik. Hasil data memperlihatkan adanya perubahan dalam praktik produksi borondong dari masa ke masa. Kelima informan secara konsisten menyebutkan Ambu Enit sebagai sosok pertama yang merintis pembuatan borondong, yang pada awalnya borondong Ibum diproduksi hanya untuk konsumsi keluarga. Informasi ini kemudian diperkuat oleh keterangan dari para informan mengenai peran Mak Erah pada tahun 1960-an sebagai tokoh yang mengembangkan borondong dari sekadar konsumsi rumah tangga menjadi produk yang mulai dipasarkan secara terbatas. Pendapat tersebut diperkuat dengan hasil penelitian Nur Mentari & Ermanto (2019) yang menyatakan bahwa Perintis kegiatan industri borondong dimulai sekitar tahun 1940-an oleh leluhur pengrajin sekarang seperti Mak Enit, Mak Ecoh, Mak Iyoh, dengan tujuan awal hanya untuk mengisi waktu luang saja dan sebagai makanan cemilan sehari-hari tidak untuk diperjual belikan. Baru pada tahun 1960-an oleh pewarisnya yaitu Mak Erah industri borondong ini dikomersilkan kedaerah-daerah yang dekat dengan tempat industri borondong.

Untuk informasi lebih jelas dan guna untuk memperkuat gambaran mengenai persebaran lokasi pengrajin borondong Ibum, disajikan pula Peta Persebaran UMKM pengrajin Borondong di Kecamatan Ibum, Kabupaten Bandung, sebagaimana ditampilkan pada Gambar 9 berikut.



Gambar 9. Peta Pesebaran UMKM Borondong Ibun

Sumber: Ghozali dkk. (2024)

Keterangan dari informan, dapat dibahas bahwa kemunculan borondong tidak terlepas dari kondisi geografis dan mata pencaharian masyarakat Desa Laksana yang pada masa lampau merupakan desa pertanian ketan. Borondong pada mulanya lahir sebagai bentuk pemanfaatan hasil bumi, khususnya sebagai strategi pengawetan gabah ketan yang melimpah hasil panennya. Hal ini memperlihatkan bahwa borondong bukan sekadar kudapan yang muncul secara kebetulan, melainkan produk budaya yang lahir dari adaptasi dan kreativitas masyarakat terhadap sumber daya lokal yang tersedia. Hal ini sebagaimana ditunjukkan oleh penelitian Dua dkk. (2025) tentang makanan tradisional dapat diartikan sebagai makanan dan minuman, termasuk jajanan atau kudapan turun-temurun, yang telah lama berkembang secara khas di suatu daerah. Makanan ini diolah berdasarkan resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat, dengan memanfaatkan sumber bahan lokal serta memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat di wilayah tersebut. Penguasaan pengolahan makanan tradisional biasanya hanya dimiliki oleh masyarakat di daerah asalnya, sehingga tidak jarang suatu makanan daerah tidak dapat dijumpai di daerah lain. Kesesuaian cita rasa makanan khas daerah dengan lidah masyarakat setempat menjadikan makanan tersebut lekat dengan identitas kewilayahannya. Selain itu, keberadaan makanan tradisional juga tidak terlepas dari kondisi daerah asalnya, baik dari segi geografis maupun peristiwa sejarah yang pernah terjadi di wilayah tersebut.

Dari sisi filosofis, keterangan dari para informan menunjukkan bahwa borondong memiliki nilai simbolik. Penggunaan bahan sederhana seperti gabah ketan dan gula merah mencerminkan kearifan lokal masyarakat dalam memanfaatkan hasil bumi, sementara proses pembuatannya yang melibatkan banyak orang mencerminkan nilai gotong royong yang mengakar kuat dalam budaya Sunda. Pandangan tersebut diperkuat oleh Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat (2025), yang memaknai borondong sebagai simbol kegembiraan atas hasil panen sekaligus representasi kebersamaan masyarakat Sunda.

Berdasarkan hasil temuan dari informan, dapat disimpulkan bahwa bahan dasar borondong secara konsisten terdiri atas gabah ketan dan gula, baik gula kelapa, gula aren, maupun gula pasir, dengan variasi tambahan kelapa parut khusus untuk jenis borondong enten. Konsistensi bahan dasar ini menunjukkan bahwa meskipun kedua pengrajin bekerja secara terpisah, resep yang digunakan tetap mengikuti kebiasaan turun-temurun yang sama. Hasil penelitian menunjukkan bahwa para informan tidak menggunakan alat ukur baku seperti timbangan, melainkan satuan kerja tradisional seperti rantang untuk gabah ketan dan hitungan "nginca" untuk gula kelapa sebagai patokan takaran. Pendekatan estimasi takaran yang dilakukan peneliti berdasarkan observasi menghasilkan perbandingan sederhana gabah ketan dan gula kelapa sekitar 2:1 untuk borondong garing, yang menunjukkan bahwa gabah ketan merupakan bahan dominan. Temuan ini sejalan dengan pendapat Sibarani (2012), yang menjelaskan bahwa pengetahuan mengenai pembuatan makanan tradisional pada umumnya diwariskan secara lisan dan melalui praktik langsung, tanpa disertai pencatatan

formal, sehingga takaran bahan lebih banyak didasarkan pada pengalaman dan perkiraan pembuat yang telah menguasai resep secara turun-temurun. Sejalan dengan hal tersebut, penelitian Andriyanti dan Setiawan (2024) mengenai pelestarian kue tradisional Betawi juga menunjukkan bahwa standarisasi takaran melalui pencatatan resep merupakan salah satu strategi yang efektif dalam upaya pelestarian kuliner tradisional, agar resep yang semula hanya diwariskan secara lisan dapat tetap terjaga keasliannya serta dapat diturunkan kepada generasi berikutnya.

#### 4. CONCLUSION

Borondong merupakan kudapan tradisional bercita rasa manis khas Desa Sangkan, Kecamatan Ibum, Majalaya. Sejarah kudapan borondong lahir dari kearifan lokal dan kreativitas masyarakat desa Ibum untuk mengawetkan hasil panen ketan yang melimpah. Sosok yang pertama kali memperkenalkan kudapan borondong ini adalah Ambu Enit. Pada masa itu, Ambu Enit membuat borondong hanya untuk cemilan keluarga kemudian borondong dikembangkan lebih lanjut oleh Mak Erah yang mulai memperkenalkan dan memasarkan borondong kepada masyarakat luas, hingga akhirnya kudapan borondong ini berkembang menjadi salah satu sumber mata pencaharian bagi sebagian besar warga Desa Laksana Kecamatan Ibum.

Secara tradisi, borondong berperan dalam berbagai acara sosial seperti hajatan, buah tangan, hingga perlombaan pembuatan borondong dalam rangka peringatan 17 Agustus di daerah Ibum. Secara filosofis, borondong merepresentasikan nilai kesederhanaan, dan gotong royong yang tercermin dari proses pembuatan borondong. Nilai simbolis ini juga diperkuat oleh perspektif dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat, yang memaknai borondong sebagai representasi kegembiraan atas hasil panen serta kebersamaan gotong royong masyarakat Sunda. Hasil penelitian juga menemukan bahwa potensi borondong sebagai wadah sosial belum sepenuhnya melekat pada kegiatan budaya masyarakat atau upacara adat setempat, seperti hajat lembur atau selamatan kampung yang jejaknya sudah tidak ditemukan di Kecamatan Ibum, akan tetapi nilai yang paling menonjol dan bertahan pada borondong Ibum saat ini adalah nilai ekonomi saja, sementara nilai sosialnya lebih tercermin dalam praktik gotong royong pada proses pembuatan borondong daripada nilai budaya dalam ritual atau upacara adat di daerah Kecamatan Ibum.

Borondong Ibum memiliki dua jenis borondong yaitu, borondong garing dan borondong enten. Borondong garing Ibum berbahan dasar gabah ketan yang mekar melalui proses pemanasan dan dicampur dengan gula kelapa. Sedangkan borondong enten berbahan dasar gabah ketan yang mekar melalui proses pemanasan kemudian dicampur dengan gula kelapa, gula pasir, kelapa parut tua dan bubur ketan putih. Alat-alat yang digunakan terdiri dari oven tradisional, wajan atau kual, sutil, tampah, dan cetakan borondong yang disebut ruyung atau *ceuntek*. Tahap pengolahan borondong yaitu dimulai dari penyangraian gabah ketan, kemudian membuat enten atau gula merah yang dicairkan, kemudian pembentukkan borondong. Borondong Ibum saat ini dikemas menggunakan plastik *foodgrade* dengan berbagai ukuran mulai dari ukuran 10 hingga ukuran 20. Hasil penelitian menemukan bahwa upaya pelestarian borondong Ibum dilaksanakan oleh Dinas Kebudayaan Kabupaten Bandung melalui tiga tahapan, yaitu perlindungan meliputi pendataan kajian ilmiah, dan promosi digital, pemanfaatan yaitu penetapan Desa Laksana sebagai desa wisata, dan pembinaan yaitu menampilkan kuliner khas borondong Ibum dalam setiap kegiatan yang diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Bandung, serta menyelenggarakan pelatihan bagi pelaku UMKM pembuat borondong Ibum.

#### 5. ACKNOWLEDGMENT

The author would like to express sincere gratitude to all parties who provided support, assistance, and contributions throughout the research process. Appreciation is also extended to everyone who generously shared their time, insights, and cooperation, which enabled this study to be completed successfully.

#### 6. REFERENCES

Andriyanti, A., & Setiawan, B. (2024). Upaya Pelestarian Dan Pengembangan Kue Tradisional Betawi. Jurnal

- Pariwisata Dan Perhotelan, 2(1), 14. <https://doi.org/10.47134/Pjpp.V211.3307>
- Christina, S., Ronaldo, D., & Zaini, R. M. (2021). APLIKASI RESEP MASAKAN BERBASIS ANDROID. Jurnal Saintekom : Sains, Teknologi, Komputer Dan Manajemen, 11(1), 22–33. <https://doi.org/10.33020/saintekom.v11i1.180>
- Devi, S. C., & Muallimah, H. (2019). Perancangan Kemasan Sebagai Media Promosi Borondong Majalaya. Kreatif: Jurnal Karya Tulis, Rupa, Eksperimental dan Inovatif, 1(1), 38-45.
- Direktorat Warisan Dan Diplomasi Budaya. (2018). Borondong Ketan Iibun.
- Dua, F.D, Neonbeni,R., Timo, R.I., Selan, F.E., Mas'ud, F., & Benu, A. (2025). Peran Makanan Tradisional Dalam Mempertahankan Identitas Budaya Di Era Globalisasi. Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar. <https://doi.org/10.23969/jp.v10i04.36819>
- Jantisiana, N. M., & Ermanto, E. (2019). Industri Borondong di Desa Laksana Kecamatan Iibun Kabupaten Bandung (Tahun 2000-2004). Syntax Literate; Jurnal Ilmiah Indonesia, 4(2), 65-85. <https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v4i2.554>
- Lestari, N. S., & Christina, C. (2018). Doclang, Makanan Tradisional Yang Mulai Tersisihkan. Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 9(2). <https://doi.org/10.31294/khi.v9i2.5224>
- Mau, D. P., Lestariningsih, T., Dachi, A. A., & Kusumawati, N. (2025). Pelestarian Kuliner Tradisional Melalui Experiental Learning Pada Pembuatan Es Cendol. Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (Jp2m), 6(1), 311-325. <https://doi.org/10.33474/jp2m.V6i1.23421>
- Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2014 tentang Pedoman Pelestarian Tradisi. (2014). Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Sibarani, R. (2012). Kearifan Lokal: Hakikat, Peran, Dan Metode Tradisi Lisan (Asosiasi Tradisi Lisan (Atl) (Jakarta), Ed.) [Book]. Asosiasi Tradisi Lisan Atl.
- Sugiyono. (2023). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. Alfabeta Bandung. [www.cvalfabeta.com](http://www.cvalfabeta.com).
- Widyaningsih, H., Festi, N., & Atmoko, P. H. (2023). Upaya Baleraos Restaurant Dalam Melestarikan Makanan Khas Kraton Yogyakarta Agar Diminati Oleh Kalangan Milenial. Jurnal Hotelier, 9(1), 27-38.