

PERAN DAN PELESTARIAN BURAYOT SEBAGAI KULINER TRADISIONAL KHAS LELES GARUT JAWA BARAT

Endang Lestari Putri^{1*}, Salsabila Azzahra¹, Alvin Dwi Andika Prasetya¹ & Annisa
Martina Syahrir¹

Universitas Al-Ghifari Bandung, Indonesia¹
Email: lestariputriendang09@gmail.com*

Riwayat Artikel

Diterima: 27 April 2026

Disetujui: 29 Mei 2026

Diterbitkan: 1 Juni 2026

Abstract

Burayot as a traditional culinary specialty of Leles, Garut, West Java, in supporting tourism attractiveness and maintaining local cultural identity. Burayot is a traditional food that holds historical, social, and economic values for the local community. However, globalization and changing consumption patterns have threatened its existence due to the increasing popularity of modern cuisine. This research uses a qualitative approach with data collection techniques in the form of a literature review. The results indicate that burayot plays a significant role as a culinary tourism attraction and as a source of income for local businesses. Furthermore, preservation efforts are carried out through product innovation, digital promotion, and the involvement of both government and community in sustaining traditional culinary heritage. Therefore, sustainable strategies are needed to maintain the existence of burayot as both cultural heritage and regional tourism potential.

Keywords: Burayot, Traditional Culinary, Cultural Preservation, Culinary Tourism, Culture Identity

Abstrak

Burayot sebagai kuliner tradisional khas Leles, Garut, Jawa Barat dalam mendukung daya tarik pariwisata dan mempertahankan identitas budaya lokal. Burayot merupakan salah satu makanan tradisional yang memiliki nilai historis, sosial, dan ekonomi bagi masyarakat setempat. Namun, perkembangan globalisasi dan perubahan pola konsumsi masyarakat menyebabkan eksistensi burayot mulai terancam oleh kehadiran kuliner modern. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa burayot memiliki peran penting sebagai daya tarik wisata kuliner serta sebagai sumber pendapatan bagi pelaku usaha lokal. Upaya pelestarian burayot dilakukan melalui inovasi produk, promosi digital, serta keterlibatan pemerintah dan masyarakat dalam menjaga keberlanjutan kuliner tradisional. Stegi berkelanjutan diperlukan untuk mempertahankan eksistensi burayot sebagai warisan budaya sekaligus potensi pariwisata daerah.

Kata Kunci: Burayot, Kuliner Tradisional, Pelestarian Budaya, Pariwisata Kuliner, Identitas Budaya

A. LATAR BELAKANG

Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat. Setiap daerah memiliki makanan khas yang bukan hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga mencerminkan identitas budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kuliner tradisional menjadi bagian penting dari pelestarian budaya karena di dalamnya terkandung nilai, sejarah, dan kearifan lokal yang terus dijaga keberadaannya. Salah

satu kuliner tradisional yang masih dikenal hingga saat ini adalah burayot, makanan khas dari Leles. Burayot memiliki ciri khas dari segi bentuk dan rasa, serta menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat setempat. Keberadaan burayot tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol budaya yang mencerminkan kekhasan daerah Garut.

Seiring perkembangan zaman, eksistensi burayot mulai menghadapi berbagai tantangan. Perubahan gaya hidup dan pola konsumsi masyarakat membuat minat terhadap kuliner tradisional cenderung menurun, terutama di kalangan generasi muda. Makanan modern yang lebih praktis dan menarik secara visual lebih mudah diterima, sehingga kuliner tradisional seperti burayot perlu beradaptasi agar tetap relevan. Burayot memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui sektor pariwisata kuliner. Minat masyarakat terhadap wisata berbasis makanan khas daerah semakin meningkat, sehingga membuka peluang bagi burayot untuk dikenal lebih luas. Burayot dapat menjadi daya tarik yang memperkuat identitas budaya daerah sekaligus memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat lokal.

Upaya pelestarian budaya melalui kuliner tradisional seperti burayot menjadi penting untuk dilakukan. Pelestarian tidak hanya sebatas menjaga keaslian produk, tetapi juga mencakup pengembangan agar sesuai dengan kebutuhan pasar saat ini. Dengan memadukan unsur tradisional dan inovasi, burayot dapat tetap bertahan sekaligus berkembang sebagai bagian dari kuliner tradisional yang memiliki daya saing.

B. KAJIAN PUSTAKA

Konsep Dasar Kuliner Tradisional

Kuliner tradisional merupakan bagian penting dari kebudayaan yang mencerminkan identitas suatu masyarakat melalui makanan dan minuman khas yang diwariskan secara turun-temurun. Kuliner ini umumnya menggunakan bahan baku lokal, teknik pengolahan yang khas, serta memiliki cita rasa yang sesuai dengan kondisi geografis dan sosial budaya setempat. Menurut Koentjaraningrat (2009), kebudayaan mencakup keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia yang diperoleh melalui proses belajar, termasuk dalam praktik pengolahan makanan tradisional. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai bentuk ekspresi budaya dan identitas lokal yang mencerminkan nilai, tradisi, dan kearifan masyarakat setempat.

Kuliner tradisional juga memiliki keterkaitan erat dengan nilai historis dan kearifan lokal yang berkembang dalam masyarakat. Makanan tradisional sering kali menjadi bagian dari ritual adat, perayaan, atau kegiatan sosial tertentu, sehingga keberadaannya mengandung makna simbolik. Penelitian oleh Guerrero et al. (2010) dalam jurnal *Appetite* menjelaskan bahwa makanan tradisional dipahami sebagai produk yang memiliki hubungan kuat dengan warisan budaya, diwariskan antar generasi, serta memiliki tingkat autentisitas yang tinggi di mata masyarakat. Kuliner tradisional tidak hanya dilihat dari aspek bahan atau resep, tetapi juga dari nilai budaya dan persepsi masyarakat.

Perspektif ekonomi menunjukkan bahwa kuliner tradisional juga memiliki potensi besar sebagai penggerak sektor pariwisata dan ekonomi kreatif. Philip Kotler (2016) menyatakan bahwa produk berbasis budaya lokal memiliki keunggulan kompetitif karena menawarkan diferensiasi yang kuat dalam pasar. Hal ini didukung oleh Ellis et al. (2018) yang menjelaskan bahwa kuliner lokal, termasuk makanan tradisional, dapat menjadi daya tarik utama dalam pariwisata dan meningkatkan pengalaman wisatawan. Pengembangan kuliner tradisional tidak hanya berperan dalam pelestarian budaya, tetapi juga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat lokal serta memperkuat daya saing destinasi wisata di tingkat regional maupun global.

Kearifan Lokal Dalam Makanan Tradisional

Kearifan lokal dalam makanan tradisional merupakan nilai, pengetahuan, dan praktik yang

berkembang dalam masyarakat terkait pengolahan, penyajian, dan pemaknaan makanan. Kearifan ini diwariskan secara turun-temurun dan menjadi bagian penting dalam kehidupan sosial budaya masyarakat (Juniarti, 2021). Makanan tradisional tidak hanya sekadar produk konsumsi, tetapi juga merupakan media pewarisan budaya yang menjaga keberlangsungan identitas suatu masyarakat dari generasi ke generasi.

Makanan tradisional memiliki fungsi sosial sebagai pemenuhan kebutuhan pangan yang penting, seperti mempererat hubungan antarindividu dalam masyarakat. Makanan juga berperan dalam kegiatan adat dan keagamaan sebagai bagian dari tradisi yang terus dilestarikan (Fadhilah, 2013). Keberadaan makanan tradisional menunjukkan peran strategis dalam membangun interaksi sosial serta memperkuat nilai kebersamaan dalam kehidupan masyarakat.

Praktik kuliner tradisional turut mencerminkan cara masyarakat dalam mengelola sumber daya alam secara bijaksana. Penggunaan bahan lokal dan teknik memasak tradisional menjadi bentuk nyata kearifan yang mendukung keberlanjutan serta ketahanan pangan masyarakat (Rachman et al., 2025). Praktik tersebut secara tidak langsung berkontribusi terhadap pelestarian lingkungan dan kemandirian pangan masyarakat lokal.

Ditinjau dari aspek budaya makanan tradisional sering memiliki makna simbolik dan filosofis yang berkaitan dengan nilai-nilai kehidupan masyarakat, seperti ungkapan rasa syukur dan penghormatan terhadap tradisi leluhur (Juniarti, 2021). Makna simbolik tersebut memperlihatkan bahwa makanan memiliki dimensi non-material yang penting karena menjadi sarana ekspresi nilai-nilai spiritual dan budaya dalam kehidupan sehari-hari.

Hubungan antara manusia dan lingkungan juga tercermin dalam praktik kuliner tradisional. Pemanfaatan bahan pangan lokal menunjukkan adanya adaptasi masyarakat terhadap kondisi alam sekitarnya (Destriyadi, 2023). Kondisi tersebut mengindikasikan adanya pemahaman ekologis masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam secara bijaksana dan berkelanjutan.

Kearifan lokal pada makanan tradisional akhirnya dapat dipahami sebagai nilai budaya yang melekat dalam praktik kuliner yang berfungsi menjaga identitas budaya, memperkuat hubungan sosial, serta mendukung keberlanjutan lingkungan (Rachman et al., 2025). Pelestarian makanan tradisional menjadi penting untuk menjaga keseimbangan antara aspek budaya, sosial, dan lingkungan di tengah perkembangan modernisasi.

Peran Kuliner Sebagai Identitas Budaya

Kuliner tradisional merupakan salah satu unsur penting yang mencerminkan identitas budaya suatu masyarakat. Keberadaan makanan khas tidak hanya dipengaruhi oleh kondisi geografis dan ketersediaan bahan baku, tetapi juga oleh nilai-nilai, norma, serta kebiasaan yang berkembang dalam kehidupan sosial. Dalam kajian budaya, Lucy M. Long (2014) menjelaskan bahwa kuliner merupakan bagian dari ekspresi budaya yang dapat merepresentasikan identitas dan pengalaman suatu komunitas, sehingga makanan tradisional menjadi simbol yang melekat pada suatu kelompok masyarakat. Kuliner tradisional juga berperan penting dalam menjaga warisan budaya dan memperkuat jati diri masyarakat.

Kuliner juga memiliki peran dalam memperkuat identitas kolektif dan rasa kebersamaan. Makanan tradisional sering dihadirkan dalam berbagai kegiatan sosial seperti upacara adat, perayaan, maupun interaksi sehari-hari, yang secara tidak langsung memperkuat hubungan sosial antarindividu. Penelitian Yang et al. (2020) menyebutkan bahwa pengalaman mengonsumsi makanan tradisional mampu membangun keterikatan emosional serta memperkuat identitas budaya individu dalam suatu masyarakat. Keterlibatan ini turut menjaga keberlanjutan tradisi serta mempererat hubungan sosial dalam kehidupan masyarakat.

Kuliner tradisional juga berfungsi sebagai media untuk memperkenalkan identitas budaya suatu daerah kepada masyarakat luas. Makanan khas sering kali menjadi representasi yang mudah dikenali dan diingat, sehingga dapat membentuk citra suatu daerah. Stone et al. (2019) menjelaskan bahwa kuliner lokal memiliki peran penting dalam membangun citra destinasi dan

memberikan pengalaman budaya yang autentik bagi masyarakat maupun wisatawan, sedangkan Bessière (2013) menegaskan bahwa makanan tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang dapat memperkuat identitas lokal sekaligus mendukung perkembangan sosial dan ekonomi. Peran ini menjadikan kuliner tradisional sebagai sarana promosi budaya yang efektif dan bernilai strategis bagi suatu daerah.

Keberadaan kuliner tradisional sebagai identitas budaya perlu terus dijaga dan dilestarikan di tengah perkembangan globalisasi. Perubahan gaya hidup dan pola konsumsi masyarakat dapat mengancam keberlangsungan makanan tradisional, sehingga diperlukan upaya pelestarian melalui inovasi, edukasi, serta penguatan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya agar tetap relevan bagi generasi selanjutnya.

Peran Kuliner Dalam Ekonomi Masyarakat

Peran kuliner dalam ekonomi masyarakat berkaitan dengan kemampuannya dalam menciptakan peluang usaha dan lapangan kerja, khususnya bagi pelaku usaha kecil dan menengah. Usaha di bidang makanan termasuk dalam kategori UMKM yang memiliki karakteristik mudah dijalankan serta tidak memerlukan modal yang besar (Tambunan, 2019). Kondisi tersebut menjadikan sektor ini sebagai alternatif usaha yang efektif dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Sektor ekonomi kreatif di Indonesia menunjukkan bahwa industri makanan dan minuman memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional. Data menunjukkan bahwa industri kuliner merupakan salah satu subsektor dengan kontribusi besar dalam ekonomi kreatif (Badan Ekonomi Kreatif, 2018). Peran tersebut menempatkan usaha kuliner sebagai penggerak pertumbuhan ekonomi berbasis kreativitas masyarakat.

Daya tarik wisata suatu daerah tidak terlepas dari keberadaan makanan khas yang ditawarkan kepada wisatawan. Wisata kuliner menjadi bagian dari pengalaman perjalanan yang memungkinkan wisatawan mengenal budaya lokal melalui makanan yang dikonsumsi (Richards, 2015). Pengembangan makanan lokal mampu meningkatkan jumlah kunjungan wisata serta mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat di daerah tujuan wisata.

Nilai ekonomi juga tercermin dalam makanan tradisional yang berkembang di masyarakat. Makanan tradisional dapat dimanfaatkan sebagai daya tarik wisata yang mendukung pembangunan ekonomi berkelanjutan (UNWTO, 2017). Pemanfaatan tersebut memperlihatkan bahwa warisan budaya dapat diolah menjadi sumber ekonomi yang memberikan manfaat bagi masyarakat.

Perkembangan usaha di bidang makanan menghadapi tantangan berupa persaingan yang semakin ketat serta perubahan perilaku konsumen. Strategi pemasaran dan inovasi produk menjadi faktor penting agar usaha tetap mampu bertahan di pasar (Kotler & Keller, 2016). Kemampuan beradaptasi menjadi kunci utama dalam menjaga keberlanjutan usaha dan meningkatkan daya saing.

Kuliner Sebagai Daya Tarik Pariwisata

Kuliner tradisional merupakan bagian penting dari identitas budaya suatu daerah yang memiliki potensi besar sebagai daya tarik pariwisata. Dalam konteks pariwisata modern, makanan tidak hanya dipandang sebagai kebutuhan dasar, tetapi juga sebagai pengalaman budaya yang memberikan kesan mendalam bagi wisatawan. Lucy M. Long (2015) menyatakan bahwa wisata kuliner merupakan aktivitas eksplorasi budaya melalui makanan dan minuman khas suatu daerah. Kuliner tradisional dapat menjadi media untuk memperkenalkan nilai-nilai budaya lokal kepada wisatawan.

Menurut Erik Wolf (2006), kuliner memiliki peran strategis dalam meningkatkan daya tarik destinasi wisata karena menawarkan pengalaman autentik yang tidak dapat ditemukan di tempat lain. Keunikan dari segi bahan, proses pembuatan, dan cita rasa menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Keunikan tersebut menjadi nilai tambah yang dapat meningkatkan daya saing destinasi wisata daerah.

Pandangan C. Michael Hall dan Liz Sharples (2003), wisata kuliner merupakan bagian dari konsep *tourism of taste*, yaitu pengalaman wisata yang berfokus pada konsumsi makanan sebagai inti kegiatan wisata. Dalam perspektif ini, kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai pengalaman yang melibatkan aspek sosial, budaya, dan emosional. Keberadaan kuliner tradisional tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga bagian dari pengalaman wisata yang mencerminkan kehidupan masyarakat lokal.

Kuliner tradisional juga memiliki kontribusi terhadap perekonomian lokal. Greg Richards (2012) menyatakan bahwa pengembangan wisata kuliner mampu meningkatkan pendapatan masyarakat serta membuka peluang usaha baru. Produksi dan penjualan kuliner tradisional dapat menjadi sumber penghasilan bagi masyarakat lokal, khususnya pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM). Pelestarian kuliner tradisional juga memiliki dampak ekonomi yang signifikan.

Ronda L. Brulotte dan Mark A. Di Giovine (2016) menekankan bahwa makanan tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang mengandung nilai historis dan simbolik. Kuliner tradisional tidak hanya mencerminkan cita rasa, tetapi juga mengandung makna budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Pelestarian kuliner tradisional menjadi penting untuk menjaga keberlanjutan identitas budaya lokal.

Perkembangan zaman dan arus globalisasi menjadi tantangan dalam pelestarian kuliner tradisional. Masuknya makanan modern yang lebih praktis dan menarik secara visual menyebabkan berkurangnya minat generasi muda terhadap makanan tradisional. Jika tidak ada upaya pelestarian yang serius, kuliner tradisional berpotensi mengalami penurunan eksistensi. Diperlukan inovasi dalam pengemasan, pemasaran, serta edukasi kepada masyarakat agar kuliner tradisional tetap diminati tanpa menghilangkan nilai keasliannya.

Upaya pelestarian kuliner tradisional dapat dilakukan melalui berbagai cara, seperti pengembangan wisata kuliner berbasis lokal, promosi melalui media digital, serta penyelenggaraan festival kuliner. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan popularitas kuliner tradisional, tetapi juga memperkuat identitas budaya daerah. Pelestarian kuliner tradisional tidak hanya menjadi tanggung jawab masyarakat lokal, tetapi juga pemerintah dan pelaku industri pariwisata.

C. METODE PENELITIAN

Kajian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui studi literatur dengan menggunakan 32 referensi. Metode ini dipilih karena kajian bertujuan untuk memahami peran makanan tradisional burayot sebagai representasi kearifan lokal serta potensinya dalam pengembangan ekonomi kreatif berdasarkan sumber-sumber tertulis yang relevan. Metode studi literatur dilakukan dengan mengkaji berbagai referensi seperti jurnal ilmiah, buku, dan hasil kajian terdahulu yang berkaitan dengan kuliner tradisional, budaya lokal, dan ekonomi kreatif. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mengidentifikasi nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung dalam burayot serta peluang pengembangannya sebagai produk ekonomi kreatif.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Latar Belakang Dan Asal-Usul Burayot Di Leles Garut

Burayot merupakan salah satu kuliner tradisional khas Kabupaten Garut, Jawa Barat, yang memiliki nilai historis serta kultural yang kuat dalam kehidupan masyarakat, khususnya di wilayah Kecamatan Leles. Makanan ini berbahan dasar tepung beras dan gula merah, dengan karakteristik tekstur kenyal serta cita rasa manis yang khas. Dalam perkembangannya, burayot tidak hanya berfungsi sebagai makanan ringan, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya lokal yang diwariskan secara turun-temurun (Infogarut, 2023; Dokumen KI Komunal, 2022).

Keberadaan burayot tidak dapat dilepaskan dari konteks sosial budaya masyarakat Sunda.

Pada awalnya, burayot kerap disajikan dalam berbagai kegiatan sosial seperti pertemuan keluarga, acara adat, maupun kegiatan kemasyarakatan lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa burayot memiliki fungsi sosial sebagai simbol kebersamaan dan keramahan masyarakat lokal (Infogarut, 2023). Burayot tidak hanya dipahami sebagai produk kuliner, melainkan juga sebagai representasi nilai-nilai sosial dalam kehidupan masyarakat.

Secara etimologis, istilah “burayot” berasal dari bahasa Sunda yang berarti “menggantung” atau “terjuntaai”. Penamaan ini berkaitan dengan teknik pengolahan burayot, yaitu proses penirisan setelah penggorengan yang dilakukan dengan cara digantung. Proses tersebut menghasilkan bentuk khas yang tampak menjuntai, sehingga masyarakat kemudian menyebutnya sebagai “burayot” (TIMES Indonesia, 2025). Dalam konteks linguistik Sunda, istilah ini juga berkaitan dengan kata kerja “ngaburayot” yang menggambarkan posisi benda yang tergantung akibat beban tertentu.

Terdapat pula narasi historis yang berkembang di masyarakat mengenai asal-usul burayot. Salah satu versi menyebutkan bahwa burayot pertama kali dikembangkan oleh tokoh lokal sebagai inovasi makanan ringan yang sederhana namun memiliki daya tahan cukup lama. Makanan ini kemudian dikenal luas dan menjadi bagian dari konsumsi masyarakat sejak masa kolonial Belanda (NyaringIndonesia, 2024). Meskipun informasi ini bersifat tradisi lisan, keberadaannya memperkuat posisi burayot sebagai warisan budaya yang telah mengakar dalam kehidupan masyarakat.

Burayot dibuat dari bahan-bahan sederhana seperti tepung beras, gula aren, dan santan. Penggunaan gula aren memberikan rasa manis khas sekaligus aroma tradisional yang menjadi karakter utama burayot. Pada awal perkembangannya, makanan ini diproduksi secara sederhana oleh masyarakat lokal sebagai hidangan rumahan dan sajian acara tertentu. Rahmawati dan Sulaeman (2020) menjelaskan bahwa makanan tradisional pada umumnya berkembang dari kebiasaan masyarakat dalam memanfaatkan bahan pangan lokal yang tersedia di lingkungan sekitar. Burayot menjadi salah satu contoh kuliner tradisional yang lahir dari kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan sederhana menjadi makanan khas daerah.

Bahan, Proses Pembuatan, Dan Keunikan Burayot

Burayot merupakan salah satu makanan tradisional khas Garut yang dibuat dari bahan-bahan sederhana seperti tepung beras, gula aren, santan, dan terkadang kacang tanah. Penggunaan gula aren menjadi ciri khas utama karena memberikan rasa manis alami serta warna coklat pada burayot. Bahan-bahan tersebut masih banyak digunakan masyarakat karena dianggap mampu mempertahankan cita rasa tradisional makanan khas Sunda (Radar Garut, 2022). Kualitas bahan baku juga memengaruhi rasa dan tekstur burayot sehingga pemilihan bahan menjadi bagian penting dalam proses pembuatannya.

Proses pembuatan burayot memiliki keunikan tersendiri dibandingkan makanan tradisional lainnya. Adonan yang telah dicampur kemudian digoreng sambil dibentuk menggunakan alat sederhana hingga menghasilkan bentuk menggantung yang menjadi keunikan burayot. Proses tersebut membutuhkan keterampilan dan ketelitian agar bentuk burayot tetap utuh dan tidak mudah putus saat digoreng. Kompas.com (2023) menjelaskan bahwa bentuk khas burayot berasal dari cara pengangkatannya ketika digoreng sehingga tampak menggantung atau “ngaburayot”.

Setelah proses penggorengan selesai, burayot biasanya ditiriskan dan didinginkan sebelum dijual atau dikemas. Sebagian produsen masih mempertahankan proses produksi tradisional untuk menjaga cita rasa khasnya. Garutkab.go.id (2023) menjelaskan bahwa makanan tradisional khas Garut masih diproduksi menggunakan cara sederhana sebagai bentuk pelestarian budaya lokal. Proses tradisional tersebut menjadi salah satu daya tarik burayot di tengah perkembangan makanan modern

Perkembangan Burayot Dari Masa Ke Masa

Burayot merupakan salah satu makanan tradisional khas Garut yang diwariskan secara

turun-temurun dalam masyarakat Sunda. Keberadaan burayot tidak hanya sebagai produk kuliner, tetapi juga mencerminkan identitas budaya lokal yang terus dijaga hingga saat ini. Makanan tradisional pada umumnya memiliki keterkaitan erat dengan budaya masyarakat karena menjadi bagian dari warisan yang diturunkan antar generasi (Sundari & Nugraha, 2021). Ciri khas burayot terletak pada bentuknya yang menggantung serta rasa manis yang berasal dari penggunaan gula aren.

Pada masa awal perkembangannya, burayot dibuat dengan cara yang sederhana menggunakan bahan-bahan alami seperti tepung beras, gula aren, dan santan. Proses produksinya masih dilakukan secara manual dan biasanya hanya disajikan dalam acara tertentu, seperti hajatan, syukuran, maupun perayaan hari besar. Menurut Rahmawati dan Sulaeman (2020), makanan tradisional umumnya berkembang dari lingkungan keluarga dan pasar tradisional sebelum dikenal lebih luas oleh masyarakat. Pada masa tersebut burayot hanya dipasarkan secara terbatas di wilayah Garut dan sekitarnya.

Seiring dengan perkembangan zaman, burayot mengalami perubahan terutama dalam aspek pemasaran dan inovasi produk. Makanan ini tidak lagi hanya dikenal sebagai konsumsi lokal, tetapi juga berkembang menjadi oleh-oleh khas Garut yang diminati wisatawan. Inovasi dilakukan melalui penambahan variasi rasa serta perbaikan kemasan agar lebih menarik dan sesuai dengan selera konsumen masa kini. Pratama dan Lestari (2022) menyatakan bahwa inovasi produk dan kemasan berperan penting dalam meningkatkan daya saing UMKM kuliner tradisional di era modern. Saat ini, burayot hadir dalam berbagai varian rasa seperti cokelat, keju, wijen, dan kacang.

Perkembangan teknologi turut mendorong meningkatnya popularitas burayot. Pemanfaatan media sosial dan platform digital memungkinkan produk kuliner tradisional dikenal oleh masyarakat yang lebih luas, termasuk generasi muda. Hidayat dan Firmansyah (2021) menjelaskan bahwa digital marketing efektif dalam meningkatkan minat konsumen terhadap produk lokal. Beberapa pelaku usaha burayot mulai memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi sekaligus penjualan.

Perubahan gaya hidup masyarakat modern juga menjadi tantangan tersendiri. Kehadiran makanan cepat saji dan kuliner modern membuat minat terhadap makanan tradisional cenderung menurun, terutama di kalangan generasi muda. Perlu diadakannya upaya pelestarian melalui inovasi tanpa menghilangkan nilai tradisional pada burayot. Fitriani dan Kurniawan (2020) menekankan bahwa pelestarian kuliner tradisional penting untuk menjaga keberlangsungan budaya lokal di tengah arus globalisasi. Hingga saat ini, burayot tetap bertahan sebagai salah satu warisan kuliner khas Garut yang memiliki nilai budaya.

4.4 Peran Burayot Dalam Budaya Dan Kehidupan Masyarakat

Sundari dan Nugraha (2021) menyebutkan bahwa makanan tradisional berfungsi sebagai identitas budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Burayot memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat Garut sebagai bagian dari identitas budaya daerah. Makanan tradisional mencerminkan nilai, kebiasaan, serta karakter masyarakat setempat, sehingga burayot menjadi simbol kuliner yang merepresentasikan budaya lokal.

Di kehidupan sosial pun burayot kerap dihadirkan dalam berbagai kegiatan seperti hajatan, syukuran, dan perayaan hari besar. Kehadirannya menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki fungsi sosial sebagai media interaksi dan kebersamaan antar anggota masyarakat (Rahmawati dan Sulaeman, 2020). Hal ini memperlihatkan bahwa kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai sarana mempererat hubungan sosial.

Pratama dan Lestari (2022) menjelaskan bahwa pengembangan UMKM kuliner tradisional dapat meningkatkan daya saing ekonomi melalui inovasi produk dan strategi pemasaran yang tepat. Burayot diproduksi melalui usaha rumahan maupun UMKM yang memberikan tambahan pendapatan bagi masyarakat lokal serta membuka peluang kerja. Keberadaan burayot sebagai

oleh-oleh khas juga memperkuat potensi ekonomi daerah.

Di era digital, peran burayot semakin berkembang dengan adanya media sosial sebagai sarana promosi. Hidayat dan Firmansyah (2021) menyatakan bahwa strategi pemasaran digital mampu meningkatkan popularitas produk kuliner tradisional secara signifikan, sehingga informasi mengenai burayot kini lebih mudah diakses oleh masyarakat luas dan membantu pelaku usaha memperluas jangkauan pasar.

Keberadaan burayot juga berkontribusi dalam pelestarian budaya lokal. Sebagai makanan tradisional, burayot mengandung nilai sejarah dan kearifan lokal yang mencerminkan kehidupan masyarakat Garut. Oleh karena itu, upaya pelestarian perlu terus dilakukan agar tidak tergerus oleh perkembangan zaman, sebagaimana ditegaskan oleh Fitriani dan Kurniawan (2020).

Tantangan Dan Peluang Pengembangan Burayot

Burayot merupakan salah satu kuliner tradisional khas Garut yang memiliki nilai budaya dan ekonomi bagi masyarakat lokal. Keberadaan burayot tidak hanya dipandang sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya daerah yang diwariskan secara turun-temurun. Makanan tradisional memiliki hubungan erat dengan budaya masyarakat karena mencerminkan kebiasaan, nilai sosial, dan kearifan lokal yang berkembang dalam kehidupan masyarakat setempat (Sundari & Nugraha, 2021). Burayot hingga saat ini masih dikenal sebagai salah satu oleh-oleh khas Garut yang memiliki cita rasa tradisional khas Sunda.

Perkembangan zaman menjadi tantangan bagi keberlangsungan makanan tradisional seperti burayot. Generasi muda saat ini cenderung lebih tertarik pada makanan modern yang dianggap lebih praktis, menarik, dan mengikuti tren media sosial. Perubahan pola konsumsi masyarakat dipengaruhi oleh perkembangan gaya hidup dan visualisasi produk yang semakin modern (Kotler & Keller, 2016). Kondisi tersebut membuat makanan tradisional perlu beradaptasi agar tetap diminati tanpa kehilangan ciri khas budayanya.

Burayot juga menghadapi tantangan pada aspek inovasi produk. Bentuk dan rasa yang relatif tidak banyak berubah membuat produk tradisional sering kali kalah bersaing dengan makanan modern yang memiliki banyak variasi. Inovasi produk menjadi faktor penting dalam mempertahankan keberlangsungan usaha kuliner tradisional di tengah persaingan pasar yang semakin berkembang. Pratama dan Lestari (2022) menjelaskan bahwa inovasi rasa, desain kemasan, dan kualitas produk dapat meningkatkan daya tarik serta daya saing UMKM kuliner tradisional. Sebagian produsen burayot mulai menghadirkan variasi rasa seperti cokelat, keju, dan wijen untuk menyesuaikan selera konsumen masa kini.

Pada aspek produksi, usaha burayot masih banyak dijalankan dalam skala kecil dengan metode tradisional. Keterbatasan modal, teknologi, dan distribusi menjadi hambatan dalam pengembangan usaha. Tambunan (2019) menjelaskan bahwa UMKM tradisional umumnya masih menghadapi kendala pada pengelolaan usaha dan pengembangan pasar. Kondisi tersebut membuat kapasitas produksi burayot belum mampu berkembang secara maksimal dibandingkan produk makanan modern yang diproduksi dalam skala besar.

Pemanfaatan teknologi digital dalam pemasaran juga masih menjadi tantangan bagi sebagian pelaku usaha burayot. Padahal media sosial dan marketplace memiliki peluang besar untuk memperluas jangkauan pemasaran produk tradisional. Hidayat dan Firmansyah (2021) menjelaskan bahwa digital marketing mampu membantu UMKM kuliner tradisional menjangkau konsumen lebih luas dengan biaya promosi yang relatif rendah. Penggunaan media sosial dapat membantu memperkenalkan burayot kepada generasi muda maupun wisatawan dari berbagai daerah.

Meskipun menghadapi berbagai tantangan, burayot memiliki peluang yang cukup besar untuk dikembangkan sebagai bagian dari wisata kuliner daerah. Wisatawan saat ini mulai tertarik pada pengalaman wisata yang berkaitan dengan budaya lokal dan makanan tradisional.

Richards (2018) menjelaskan bahwa kuliner tradisional memiliki nilai penting dalam mendukung daya tarik wisata karena menawarkan pengalaman autentik yang mencerminkan identitas suatu daerah. Burayot dapat menjadi salah satu produk wisata kuliner khas Garut yang memiliki daya tarik budaya dan ekonomi.

Perkembangan teknologi digital juga membuka peluang bagi pengembangan usaha burayot. Media sosial dan marketplace dapat dimanfaatkan untuk promosi, penjualan, dan pengenalan produk kepada masyarakat luas. Ryan (2016) menjelaskan bahwa pemasaran digital memberikan peluang bagi usaha kecil untuk memperluas pasar tanpa membutuhkan biaya besar. Pelaku usaha burayot dapat memanfaatkan teknologi digital untuk meningkatkan penjualan sekaligus memperkenalkan budaya kuliner khas Garut kepada masyarakat luar daerah.

Peluang pengembangan burayot juga terlihat pada inovasi produk yang tetap mempertahankan nilai tradisionalnya. Pengembangan rasa, desain kemasan, dan tampilan produk dapat meningkatkan minat konsumen tanpa menghilangkan ciri khas asli burayot. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2021) menjelaskan bahwa inovasi produk berbasis budaya lokal dapat meningkatkan nilai tambah produk kuliner tradisional dalam sektor ekonomi kreatif. Burayot memiliki potensi untuk berkembang menjadi produk kuliner tradisional yang mampu bersaing di pasar modern sekaligus mempertahankan identitas budaya daerah.

E. SIMPULAN

Burayot adalah hidangan tradisional asal Leles, Garut, Jawa Barat, yang memiliki makna historis, sosial, budaya, dan ekonomi yang kuat dalam kehidupan masyarakat setempat. Hidangan ini tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Dari segi asal-usulnya, burayot mencerminkan kearifan lokal masyarakat Sunda melalui bahan-bahan, bentuk, dan proses pembuatannya yang unik, yang sarat dengan makna filosofis. Seiring berjalannya waktu, burayot telah berevolusi dari makanan tradisional lokal menjadi produk kuliner yang berpotensi menjadi daya tarik wisata dan sumber pendapatan bagi masyarakat. Inovasi dalam rasa, kemasan, dan pemanfaatan teknologi digital telah menjadi faktor kunci dalam meningkatkan daya saing burayot di tengah persaingan dengan masakan modern. Hal ini menunjukkan bahwa masakan tradisional dapat tetap relevan jika mampu beradaptasi dengan perubahan zaman.

Burayot juga menghadapi berbagai tantangan, seperti perubahan pola konsumsi, inovasi yang terbatas, dan minimnya pemanfaatan teknologi dalam pemasaran. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian yang berkelanjutan melalui kolaborasi antara masyarakat, pelaku usaha, dan pemerintah. Strategi pelestarian dapat diimplementasikan melalui penguatan identitas budaya, inovasi produk tanpa mengorbankan keaslian, serta pengembangan wisata kuliner berbasis lokal. Dengan demikian, burayot memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut baik sebagai warisan budaya maupun produk ekonomi kreatif yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Konservasi yang adaptif dan berkelanjutan merupakan kunci untuk memastikan bahwa burayot tetap relevan dan dikenal oleh generasi mendatang.

REFERENSI

- Badan Ekonomi Kreatif. (2018). *Opus ekonomi kreatif: Ringkasan data statistik ekonomi kreatif Indonesia*. Jakarta: Bekraf.
- Bessière, J. (2013). Heritagisation, a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8(4), 275–291.

- Destriyadi. (2023). Aspek agraris dan maritim dalam makanan tradisional. *Jurnal Arif*, 3(2), 45–53.
- Dokumen KI Komunal. (2022). Burayot Leles Garut
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Fadhilah, A. (2013). Kearifan lokal dalam membentuk daya pangan lokal. *Al-Turas*, 19(1), 85–100.
- Fitriani, D., & Kurniawan, R. (2020). Pelestarian Kuliner Tradisional sebagai Identitas Budaya Lokal. *Jurnal Budaya Nusantara*.
- Garutkab.go.id. 2023. Ngawuwuh dan Dua Makanan Khas Garut Masuk WBTB Tahun 2023. Diakses pada 5 Mei 2026.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Zakowska-Biemans, S., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Granli, B. S., & Scalvedi, M. L. (2010). Traditional food: Conceptualization and innovation. *Appetite*, 55(3), 345–354. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2010.07.008>
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hidayat, A., & Firmansyah, M. (2021). Strategi Digital Marketing pada UMKM Kuliner Tradisional. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Indonesia*.
- Juniarti, D. (2021). Kearifan lokal makanan tradisional dalam masyarakat Suku Pasemah di Kaur. *Bakaba: Jurnal Sejarah, Kebudayaan, dan Kependidikan*, 10(2), 120–130.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kompas.com. 2023. Burayot, dari Kue Lebaran hingga Oleh-oleh Terkenal di Garut. Diakses pada 5 Mei 2026.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management (15th ed.)*. Pearson Education.
- Long, L. M. (2015). *Culinary Tourism (2nd ed.)*. University Press of Kentucky.
- NyaringIndonesia. (2024). Asal-usul burayot makanan tradisional khas Garut.
- Pratama, R., & Lestari, S. (2022). Inovasi Produk dan Kemasan pada Pengembangan UMKM Kuliner Tradisional. *Jurnal Ekonomi Kreatif*.
- Rachman, H. V. M., et al. (2025). Kearifan lokal dalam praktik gastronomi tradisional sebagai pilar ketahanan pangan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(1), 11234–11240.
- Rahmawati, N., & Sulaeman, E. (2020). Perkembangan Kuliner Tradisional dalam Perspektif Sosial Budaya. *Jurnal Sosial Humaniora*.
- Richards, G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1), 5–17.
- Richards, G. (2018). Culinary Tourism and Local Culture. *Journal of Tourism Studies*.
- Ryan, D. (2016). *Understanding Digital Marketing*. Kogan Page.
- Stone, M. J., Migacz, S., & Wolf, E. (2019). Beyond the journey: The role of food tourism in destination development. *Tourism Management Perspectives*, 30, 7–13.
- Sundari, T., & Nugraha, A. (2021). Makanan Tradisional sebagai Identitas Budaya Daerah. *Jurnal Pariwisata dan Kebudayaan*.
- Tambunan, T. (2019). *UMKM di Indonesia: Perkembangan dan tantangan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- TIMES Indonesia. (2025). Asal Usul Nama Burayot, Kuliner Legendaris nan Unik Khas Garut.
- UNWTO. (2017). *Second global report on gastronomy tourism*. Madrid: World Tourism Organization.
- Wolf, E. (2006). *Culinary Tourism: The Hidden Harvest*. Kendall/Hunt Publishing.
- Yang, L., Khoo-Lattimore, C., & Arcodia, C. (2020). Constructing space and self through food tourism. *Tourism Management*, 76, 103954.