

EKSISTENSI PEPES INTIP TAHU SEBAGAI SARANA GASTRONOMI KABUPATEN CIREBON

Dhetya Syahdan Putri Bintang¹, Fais Fadhilah Almas², Mughy Nulya Risdheani³, Shyndra Padma Gumilang⁴ dan Yashila Nur Rahimah⁵

^{1,2,3,4,5} Fakultas Pertanian Universitas Swadaya Gunung Jati
Email: faisalmas789@gmail.com

ABSTRAK

Eksistensi pepes intip tahu sebagai makanan khas Kabupaten Cirebon patut dilestarikan sebagai warisan budaya. Pepes intip tahu sebagai makanan khas Kabupaten Cirebon merupakan olahan ampas tahu yang dibungkus dengan daun pisang. Selain dijadikan sebagai lauk makan, seringkali pepes intip tahu juga dijadikan sebagai camilan. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperkuat konsep gastronomi pada pepes intip tahu yang meliputi bidang sosial dan budaya. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara dengan penjual dan konsumen, serta dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pepes intip tahu mempunyai peran istimewa dalam konteks gastronomi lokal, baik sebagai identitas kuliner maupun daya tarik wisata kuliner bagi wisatawan yang berkunjung ke Cirebon. Penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam pemahaman menjaga dan mempromosikan kuliner lokal sebagai bagian dari warisan budaya dan industri ekonomi.

Kata Kunci: Pepes Intip Tahu, Gastronomi, Kabupaten Cirebon

PENDAHULUAN

Tahu merupakan salah satu makanan yang populer di Indonesia yang terbuat dari olahan kacang kedelai yang umum dikonsumsi oleh setiap lapisan masyarakat Indonesia. Proses pembuatan tahu melibatkan beberapa tahap mulai dari proses perendaman biji kedelai, penggilingan, hingga proses fermentasi kedelai menjadi tahu. Dari hasil pengolahan tahu didapatkan ampas yang merupakan limbah padat dari hasil pemisahan bubur kedelai. Ampas ini yang dijadikan bahan utama dalam membuat pepes intip tahu.

Pepes intip tahu merupakan makanan khas Kabupaten Cirebon khususnya di Desa Sindang Laut Kecamatan Lemahabang. Menurut sejarahnya, pepes intip tahu pertama kali diperkenalkan oleh para pedagang Tionghoa di pasar tradisional Cirebon pada abad ke-19. Dahulu pepes intip tahu hanya sekedar campuran ampas tahu dengan rempah-rempah yang dibungkus dengan daun pisang lalu dibakar. Namun seiring berjalannya waktu isian pepes intip tahu menjadi lebih variatif seperti ayam, jamur, hingga ikan. Rasanya yang khas menjadikannya hidangan favorit masyarakat setempat hingga berkembang menjadi identitas kuliner Kabupaten Cirebon.

Lebih dari sekedar hidangan favorit, pepes intip tahu memiliki nilai gastronomi yang kuat. Hidangan pepes intip tahu menjadi bagian tradisi kuliner Cirebon yang sudah diwariskan turun temurun dari generasi ke generasi. Pepes intip tahu simbol keramahan dan keakraban masyarakat Cirebon karena sering disajikan saat menyambut tamu. Pepes intip tahu menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner dan berkontribusi pada pengembangan pariwisata Kabupaten Cirebon. Namun, eksistensi pepes intip tahu sebagai sarana gastronomi masih perlu diperkuat lagi. Upaya ini dimaksudkan agar pepes intip tahu tidak hanya dikenal sebagai hidangan tradisional, tetapi juga sebagai ikon kuliner Kabupaten Cirebon yang mendunia.

Tujuan Kegiatan

Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan pepes intip tahu sebagai sarana gastronomi yang belum banyak diketahui masyarakat sebagai salah satu identitas kuliner yang dimiliki Kabupaten Cirebon.

Tinjauan Pustaka

Eksistensi

Menurut Abidin Zaenal (2007:16), eksistensi adalah suatu proses yang dinamis, suatu, menjadi atau mengada. Ini sesuai dengan asal kata eksistensi itu sendiri, yakni *exsistere*, yang artinya keluar dari, melampaui atau mengatasi. Jadi eksistensi tidak bersifat kaku dan terhenti, melainkan lentur atau kenyal dan mengalami perkembangan atau sebaliknya kemunduran, tergantung pada kemampuan dalam mengaktualisasikan potensi-potensinya.

Gastronomi

Pengertian Gastronomi menurut Rao, Monin & Durand (2003) Gastronomi menggambarkan pengaruh dari lingkungan (geografi dan iklim) dan budaya (sejarah dan etnis) terhadap komponen aroma, tekstur serta rasa dalam makanan dan minuman. Identitas gastronomi merupakan kepentingan suatu daerah (Negara) dalam menentukan keragaman budaya dan retorika kuliner. Menurut Gilleisole (2001:235) gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu makanan yang baik (*good eating*). Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman. Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa studi (ilmu) tata boga yang terdapat mengenai budaya dan sejarah yang terkandung didalamnya yang menjadikan identitas budaya suatu daerah.

Menurut Ketaren (2017) koridor kajian gastronomi umumnya menekankan kepada 4 (empat) elemen, yaitu:

1. Sejarah: yakni mengenai asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan.
2. Budaya: yakni mengenai faktor yang mempengaruhi masyarakat setempat mengkonsumsi makanan tersebut.
3. Lansekap Geografis: mengenai faktor lingkungan (alam & etnis yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut.
4. Metode memasak: yakni mengenai proses memasak secara umum. Bukan mengenai teknis memasak karena seorang gastronomi tidak harus bisa memasak.

Keempat elemen itu dinamakan dengan *tangible* (nyata, jelas dan terwujud) yang selalu dipakai sebagai tolak ukur masyarakat barat jika bicara gastronomi. Identitas nasional sama dengan identitas kebangsaan. identitas berasal dari bahasa Inggris yaitu "*identity*" yang berarti ciri, tanda dan jati diri yang melekat pada seseorang maupun kelompok sosial. Jadi dapat disimpulkan identitas nasional yaitu ciri, tanda atau jati diri bangsa yang berbeda dengan bangsa lain. Identitas bangsa Indonesia yang membedakan dengan bangsa lainnya antara lain ideologi Pancasila sebagai dasar filsafat, pandangan kehidupan dan dasar negara. Pengertian identitas nasional yang dikemukakan oleh Koentowibisono (2005) manifestasi nilai budaya yang tumbuh dan berkembang dalam aspek kehidupan suatu bangsa atau negara dengan ciri khas suatu bangsa. Potensi pada masing-masing daerah di Indonesia untuk mengangkat Kuliner Gastronomi sebagai sebuah identitas sangat besar dengan memanfaatkan kearifan lokal dikarenakan dalam kearifan gastronomi lokal dapat dijadikan sebagai salah satu indikator lokal yang berbasis pada budaya dengan tradisi dalam berbagai daerah yang terbentuk sebagai keunggulan budaya daerah masing-masing. Kearifan lokal dalam kuliner gastronomi mengandung sistem kepercayaan, norma, budaya yang ditunjukkan dalam tradisi yang diwariskan secara turun menurun.

Kebijakan dalam kuliner Indonesia lebih ditekankan kepada Gastronomi lokal dalam melestarikan warisan tradisional hidangan masakan-masakan para leluhur yang ritual, nilai religi, filosofi, identitas dan akar jati diri kebangsaan.

Tahu

Tahu merupakan makanan yang masih banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, karena merupakan makanan bergizi dan sumber protein yang tinggi dengan harga terjangkau oleh hampir seluruh lapisan masyarakat (Maukar dkk, 2019). Tahungan penggumpal Kalsium sulfat (CaSO_4 2%) menghasilkan

tahu kedelai dengan kadar air, protein, kalsium dan rendemen yang paling tinggi dibandingkan perlakuan yang lain. Tahu yang memiliki kadar air tinggi memiliki karakteristik berupa gumpalan protein yang kecil elastis kompak dan memiliki volume yang besar.

Pepes Intip Tahu

Sejarah pepes tahu mencakup perpaduan budaya, tradisi kuliner, dan kearifan lokal di Indonesia. Awalnya, pepes merupakan metode pengawetan makanan yang umum digunakan oleh masyarakat Jawa Barat. Proses pembungkusan dengan daun-daunan dan bumbu rempah bertujuan untuk menjaga kesegaran makanan dan mempertahankan rasanya.

Tahu, sebagai bahan makanan yang dikenal sejak zaman dahulu di Indonesia, kemudian diadaptasi ke dalam teknik pepes. Dengan menggabungkan tahu dengan bumbu rempah khas Jawa Barat, pepes tahu menjadi salah satu inovasi kuliner yang populer.

Seiring berjalannya waktu, pepes tahu tidak hanya menjadi sekadar metode pengawetan makanan, tetapi juga menjadi hidangan yang sangat disukai dan dihargai secara budaya. Perkembangan teknologi dan aksesibilitas bahan-bahan membuat pepes tahu semakin mudah diakses oleh masyarakat luas, baik sebagai hidangan sehari-hari maupun dalam acara-acara khusus. Sebagai bagian dari kekayaan kuliner Indonesia, pepes tahu terus berkembang dan mengalami variasi sesuai dengan selera dan kebiasaan masyarakat setempat, tetapi tetap mempertahankan esensi dan cita rasanya yang khas.

Pepes tahu merupakan salah satu hidangan khas Indonesia yang terbuat dari tahu yang dibungkus dalam daun pisang dan dibumbui dengan rempah-rempah khas. Biasanya, pepes tahu juga dimasak dengan tambahan bahan seperti daun kemangi atau daun jeruk untuk memberikan aroma yang khas. Pepes tahu seringkali digoreng atau dikukus sebelum disajikan. Pepes tahu adalah hidangan tradisional Indonesia yang populer di banyak daerah, terutama di Jawa Barat. Proses pembuatannya melibatkan tahu yang dipotong kecil-kecil dan dibumbui dengan campuran bumbu rempah seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, dan kemiri yang telah dihaluskan. Kemudian, tahu yang sudah dibumbui tersebut dibungkus dalam daun pisang dan dikukus atau dipanggang hingga matang. Pepes tahu sering disajikan sebagai lauk pendamping nasi, dan rasanya yang gurih dan aromanya yang harum membuatnya disukai oleh banyak orang. Pepes tahu juga sering dianggap sebagai hidangan sehat karena menggunakan tahu sebagai bahan utamanya, yang kaya akan protein nabati dan rendah lemak. Selain itu, penggunaan daun-daunan seperti daun pisang dan daun kemangi memberikan aroma dan rasa alami pada hidangan tersebut. Pepes tahu juga bisa dimodifikasi dengan tambahan bahan seperti ikan, daging ayam, atau udang sesuai dengan selera masing-masing. Selain lezat, pepes tahu juga cukup mudah untuk disiapkan di rumah dengan bahan-bahan yang mudah ditemukan di pasar tradisional atau supermarket.

METODE PENELITIAN

Rancangan Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif secara deskriptif. Menurut Yudin Citriadin (2020:18), metode kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif yaitu ucapan atau tulisan dan perilaku yang dapat diamati dari orang-orang (subjek) itu sendiri. Menurut Moh. Nazir (2003:71), penelitian deskriptif analisis kerja dan aktivitas ditujukan untuk menyelidiki secara terperinci aktivitas dan pekerjaan manusia, seperti gerak-gerik mereka dalam melakukan tugas, penggunaan waktu secara efektif dan efisien, dan sebagainya, dan hasil penelitian tersebut dapat memberikan rekomendasi-rekomendasi untuk keperluan masa yang akan datang.

Melalui pengamatan atau observasi, wawancara dan dokumentasi, baik kepada penjual maupun masyarakat lokal mengenai pepes intip tahu yang mereka pilih sebagai hidangan yang disajikan kepada wisatawan.

Lokasi Penelitian

Menurut Nasution (2003: 43) mengatakan bahwa lokasi penelitian menunjuk pada pengertian lokasi sosial yang dicirikan oleh adanya tiga unsur yaitu pelaku, tempat dan kegiatan yang dapat diobservasi. Adapun yang menjadi lokasi penelitian adalah Kabupaten Cirebon dan Desa Sindang Laut. Dengan pemilihan lokasi ini, diharapkan dapat ditemukan hal-hal baru dan bermakna.

Penentuan Informan

Informan penelitian adalah sumber yang dapat memberikan informasi yang ditentukan dengan pertimbangan dapat memberikan informasi yang relevan dan dapat dipertanggungjawabkan secara purposif. Informan yang dimaksud antara lain; 1) masyarakat lokal di Kabupaten Cirebon 2) anak sekolah di Kabupaten Cirebon 3) wisatawan domestik.

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif, merupakan data yang tidak dapat diukur secara langsung dengan angka. Umumnya berupa informasi-informasi yang jelas dan dapat dipertanggung jawabkan, sebagai pendukung penelitian (I Nyoman, 2019).

Sumber data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung dari informan yang terdiri dari masyarakat lokal, pedagang dan wisatawan. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan beberapa daftar pertanyaan yang bertujuan untuk mendapatkan pendapat dari informan mengenai hidangan pepes tahu sebagai sarana gastronomi Kabupaten Cirebon. Sumber data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari sumber-sumber lain baik yang sudah diolah maupun yang belum, data yang dapat menunjang penelitian seperti profil daerah penelitian dan teori-teori dari berbagai pusaka yang digunakan sebagai landasan.

Teknik Analisis

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Deskriptif Kualitatif, merupakan suatu analisis berdasarkan data yang diperoleh, selanjutnya dideskripsikan dengan menggunakan kata-kata yang disesuaikan dengan landasan teori sehingga dapat menerangkan kejadian yang sebenarnya. Selanjutnya, berdasarkan landasan teori yang relevan akan diuraikan hal-hal yang seharusnya sehingga dapat menjawab permasalahan dari penelitian yang telah dirumuskan (I Nyoman, 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Cirebon yang sering dijuluki kota udang ini berada di daerah pesisir Laut Jawa dengan posisi 6°30'–7°00' Lintang Selatan dan 108°40'-108°48' Bujur Timur di provinsi Jawa Barat. Sindang Laut, salah satu desa yang terletak di bagian timur Kabupaten Cirebon ini adalah tempat dimana kita melakukan observasi mengenai pepes intip tahu. Sebagai sentra pepes intip tahu di Kabupaten Cirebon, Sindang Laut menjadi tujuan utama wisatawan mencari pepes intip tahu.

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa wisatawan domestik di sekitar Desa Sindang Laut, diperoleh bahwasannya ketertarikannya kepada pepes intip tahu adalah dari cita rasanya. Adapun hasil dari kuisioner yang kami lakukan pada 50 masyarakat setempat dan wisatawan domestik mengenai pendapat tentang pepes intip tahu menyatakan bahwa 87,2% responden mengetahui pepes intip tahu dan 12,8% responden belum mengetahui pepes intip tahu. Sedangkan, tingkat konsumtif pepes intip tahu berada di 69,2% bagi responden jarang mengkonsumsi pepes intip tahu, 17,9% responden hanya beberapa kali dalam seminggu mengonsumsi pepes intip tahu, dan sisanya belum pernah mencoba pepes intip tahu.

Tantangan dan Peluang Pengembangan Gastronomi Pepes Intip Tahu

Tantangan:

- Kurangnya *awareness* masyarakat luar Cirebon tentang pepes intip tahu.

- Terbatasnya ketersediaan pepes intip tahu di luar Cirebon.
- Kurangnya inovasi dalam penyajian dan pengemasan pepes intip tahu.

Peluang:

- Promosi pepes intip tahu melalui media sosial dan platform *online* lainnya.
- Kerjasama dengan pelaku wisata untuk menyajikan pepes intip tahu kepada wisatawan.
- Pengembangan variasi resep dan penyajian pepes intip tahu yang menarik.

KESIMPULAN

Pepes intip tahu memiliki potensi yang besar untuk menjadi sarana gastronomi Kabupaten Cirebon. Masyarakat Cirebon memiliki pengetahuan dan pemahaman yang baik tentang pepes intip tahu, dan banyak yang mendukung pengembangan hidangan ini sebagai sarana gastronomi. Namun, masih ada beberapa tantangan yang perlu diatasi, seperti kurangnya awareness masyarakat luar Cirebon dan terbatasnya ketersediaan pepes intip tahu di luar Cirebon. Dengan upaya promosi dan pengembangan yang tepat, pepes intip tahu dapat menjadi daya tarik wisata yang signifikan bagi Kabupaten Cirebon.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Prasetyo, Mengenal Lebih Jauh Pepes Tahu: Sejarah, Bahan, dan Cara Membuatnya, Kuliner Indonesia.
- A. Suryana, Menggali Budaya Kuliner Nusantara: Pepes Tahu.
- Citriadin, Yudin. 2020. Metode Penelitian Kualitatif: Suatu Pendekatan Dasar. Sanabil
- E. Setiawan Rahasia Resep Pepes Tahu: Kumpulan Resep Pepes Tahu Tradisional dan Modern, Penerbit Dian Rakyat.
- Herdhiansyah, Dhian, dkk. (2018) . Kajian Proses Pengolahan Tahu. Agritech, (24) 2, 10.
- Nurgiansah, T. Heru. 2018. Pengembangan Kesadaran Hukum Berlalu Lintas Siswa Melalui Model Pembelajaran Jurisprudensial dalam Pendidikan Kewarganegaraan. repository.upi.edu.
- .R. Hidayat, jejak Kuliner Nusantara: Pepes, Gramedia Pustaka Utama.
- Rizki Krisnadi Antonius. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah.
- Sunada, I Nyoman. 2019. Potensi Makanan Tradisional Bali yang Berbasis Masyarakat Sebagai Daya Tarik Wisata di Pasar Umum Gianyar. Jurnal GASTRONOMI. (7) 1, 35-36.