

ABSTRAK

RABIATUL ADAWIYAH 2023, “Gastronomi Jaje Tradisional Ure Khas Lombok Tengah Di Dusun Sebuta Desa Pengengat”. Politeknik Pariwisata Lombok. Dosen pembimbing: Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE dan Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd

Tujuan penelitian ini adalah: 1). Untuk mengetahui sejarah terbentuknya jaje tradisional ure khas Lombok tengah, 2). Untuk mengetahui proses pembuatan jaje tradisional ure khas Lombok tengah, 3). Untuk mengetahui bentuk penyajian jajan tradisional ure khas Lombok tengah, agar jajan bantal lebih bias dikenal oleh masyarakat luar selain pulau Lombok.

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode pendekatan kualitatif dengan harapan mendapatkan deskripsi yang jelas tentang data dan informasi dengan menggunakan sumber data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah Observasi, Wawancara, Studi kepustakaan dan Dokumentasi

Hasil penelitian: 1). Jaje ure merupakan jajan tradisional yang harus tetap dilestarikan sebagai turunan warisan nenek moyang yang memiliki makna kelancaran. Dengan memiliki warna kecoklatan, memiliki bentuk yang unik dan mempunyai serat-serat yang halus. 2). Proses pembuatan jaje tradisional ure menggunakan metode memasak dengan panas kering atau dengan teknik *deep frying* (menggoreng) dan memiliki tekstur renyah/ gurih. 3). Bentuk penyajian jaje tradisional ure masih sangat tradisional. Dikumpulkan dalam satu piring sebanyak 10 biji yang memiliki makna pelengkap, yang dimana untuk melengkapi bentuk penyajian dari awal sampai akhir. Kemudian menggunakan alat penyajian seperti, ember besar dan dulang yang digunakan pada prosesi upacara adat

Kata Kunci: jaje ure, gastronomi, tradisional khas lombok tengah

ABSTRACT

RABIATUL ADAWIYAH 2023, “Central Lombok Typical Traditional Jaje Gastronomy in Sebuta Hamlet, Penggat Village”. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisors: Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE and Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd

The aims of this research are: 1). To find out the history of the formation of traditional Javanese tea typical of Central Lombok, 2). To find out the process of making traditional Javanese jaje typical of Central Lombok, 3). To find out the form of presentation of traditional snacks typical of Central Lombok, so that pillow snacks can be better known by outsiders besides the island of Lombok.

The research method used in this study is a qualitative approach with the hope of obtaining a clear description of the data and information using primary and secondary data sources. Data collection techniques used are observation, interviews, literature studies and documentation

Research results: 1). Jaje ure is a traditional snack that must be preserved as an inheritance from our ancestors which means fluency. By having a brownish color, has a unique shape and has fine fibers. 2). The process of making traditional jaje ure uses dry heat cooking methods or deep prying (frying) techniques and has a crunchy/savory texture. 3). The form of serving traditional jaje is still very traditional. Collected in one plate as many as 10 seeds which have complementary meanings, which are to complete the form of presentation from beginning to end. Then use presentation tools such as large buckets and trays used in traditional ceremonial processions

Keywords: jaje ure, gastronomy, traditional, typical of Central Lombok