

Cita Rasa dan Keistimewaan Kerupuk Bontot Khas Karawang Jawa Barat

Rifa Aulliya Nurdian Salsabila

STIEPAR YAPARI, Bandung

Email : rifaauliya8@gmail.com

ABSTRAK

Kerupuk Bontot adalah remah-remah (sisir) bahan kerupuk udang yang tidak bisa lagi dipotong dengan mesin pemotong. Bontot sendiri dalam pengertian Sunda bisa dipahami sebagai yang terakhir (bungsu). Kerupuk Bontot sendiri memiliki keunikan dari segi nama, cara pembuatan dan bahan baku yang menyusun masakan tersebut. Bontot merupakan makanan khas daerah Karawang yang belum banyak dikenal namun memiliki cita rasa tersendiri. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui makanan khas daerah Karawang yang dikenal masyarakat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian sintetik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Kerupuk Bontot memiliki rasa dan aroma yang khas selama proses pembuatannya. Kerupuk Bontot adalah remah-remah (sisir) bahan kerupuk udang yang tidak bisa lagi dipotong dengan mesin pemotong. Bontot sendiri dalam pengertian Sunda bisa dipahami sebagai yang terakhir (bungsu). Kerupuk Bontot sendiri memiliki keunikan dari segi nama, cara pembuatan dan bahan baku yang menyusun masakan tersebut. Bontot merupakan makanan khas daerah Karawang yang belum banyak dikenal namun memiliki cita rasa tersendiri.

Kata Kunci:

Cita Rasa, Keistimewaan, Kerupuk Bontot, Karawang

ABSTRACT

Bontot crackers are crumbs (leftovers) of prawn cracker ingredients that can no longer be cut with a cutting machine. Bontot itself in the Sundanese sense can be understood as the last (youngest). Bontot Kerupuk itself is unique in terms of name, method of manufacture and raw materials that make up the dish. Bontot is a typical food from the Karawang region which is not widely known but has its own taste. The purpose of this study was to find out the typical food of the Karawang area which is known to the public. The method used in this study is a synthetic research method. The results of this study indicate that Kerupuk Bontot has a distinctive taste and aroma during the manufacturing process. Bontot crackers are crumbs (leftovers) of prawn cracker ingredients that can no longer be cut with a cutting machine. Bontot itself in the Sundanese sense can be understood as the last (youngest). Bontot Kerupuk itself is unique in terms of name, method of manufacture and raw materials that make up the dish. Bontot is a typical food from the Karawang region which is not widely known but has its own taste.

Keywords:

Taste, Privileges, Bontot Crackers, Filigree

A. PENDAHULUAN

Makanan khas daerah merupakan warisan budaya daerah. Masakan ini biasanya diolah menurut resep turun-temurun dari nenek moyang. Selain itu, makanan khas daerah sebagian besar menggunakan sumber daya alam daerah tersebut. Pengolahan makanan khas daerah biasanya dilakukan menurut angka yang berbeda-beda. Secara umum, makanan khas daerah menjadi identitas daerah yang dapat dikenali. Makanan khas daerah adalah makanan yang biasanya dikonsumsi di daerah tersebut dan sesuai dengan bahasa masyarakat setempat. Rasa bervariasi berdasarkan wilayah Indonesia adalah negara yang kaya, menggambarkan kekayaannya membutuhkan banyak waktu dan kata-kata dalam kalimat yang bermakna. Tidak hanya kekayaan alam, sumber daya manusia yang melimpah, bahasa, suku, agama dan masih banyak varian lainnya

Begitu juga di kawasan Karawang, salah satu kekayaan Indonesia yang memiliki adat istiadat, budaya, bahasa, kepercayaan, makanan tradisional dan banyak karakteristik lainnya. Kerupuk Bontot perlu dilestariakan, karena ini termasuk ke dalam warisan

budaya nenek moyang yang harus di jaga dan di wariskan secara turun temurun kepada anak cucu.

Manfaat makanan khas di suatu daerah yaitu kita dapat mempelajari keragaman budaya dan perilaku masyarakat di daerah tersebut. Karena masyarakat menampilkan identitas mereka lewat makanan yang mereka santap. Upaya melestarikannya yaitu dengan cara memperkenalkan makanan khas daerah kita kepada daerah lain, lalu mengadakan pertemuan dengan para penerus untuk belajar membuat makanan khas tersebut, bahkan Indonesia bisa mengadakan pameran makanan khas untuk memperkenalkan produk kita kepada wisatawan luar.

Penelitian yang memiliki kesamaan dengan penelitian ini di antaranya Kegunaan ikan payus dapat diolah menjadi berbagai produk makanan diantaranya bontot, kerupuk, bakso ikan, empek-empek, siomay, dan bahkan limbah ikan payus seperti tulang, kepala dan kulitnya jika dimanfaatkan akan memberikan nilai tambah, karena dapat diolah menjadi kerupuk tulang ikan payus dan tepung tulang ikan payus. Produk makanan ikan payus yang paling di gemari oleh masyarakat adalah bontot dan kerupuk ikan payus.

Bontot merupakan salah satu produk gel ikan (fish jelly product) khas Banten yang tersebar di beberapa Desa di Kabupaten dan Kota Serang. Bontot terbuat dari campuran daging ikan dengan tepung tapioka dan bumbu melalui proses pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan dan penggorengan

Bontot dan kerupuk ikan payus merupakan produk olahan hasil perikanan yang dapat dijadikan solusi untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat Banten khususnya di Kecamatan Pontang. Selain itu, kerupuk juga sebagai makanan ringan yang dikonsumsi oleh masyarakat sehari-hari atau untuk menu pendamping nasi. Keunggulan produk ikan payus adalah makanan halal dan sehat karena kaya gizi serta mengandung omega tiga yang baik untuk kecerdasan dan kesehatan. Umumnya bontot dan kerupuk ikan payus diproduksi pada industri rumah tangga (home industry) oleh penduduk di sekitar Desa Domas, Kecamatan Pontang Kabupaten Serang.

B. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini digunakan metode deskriptif yang menjelaskan seperti sejarah, proses atau hal lainnya. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan melakukan wawancara dan dokumentasi.

Wawancara atau interview merupakan salah satu wujud dari komunikasi interpersonal dimana merupakan suatu bentuk komunikasi yang langsung tanpa perantara media antar individu, dalam hal ini peran sebagai pembicara dan pendengar dilakukan secara bergantian, serta sering kali peran itu menyatu. (unmul, 2016)

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Kerupuk Bontot

Kerupuk Bontot merupakan hasil limbah dari pembuatan kerupuk udang yang sudah tidak bisa di potong menggunakan mesin. Namun karena produksi kerupuk udang harus dilakukan terus menerus jadi limbah tersebut tidak mungkin dibuang. Dengan demikian warga memanfaatkan limbah tersebut menjadi cemilan yang bisa disantap dengan cara digoreng dan menurut warga sekitar makanan ini layak dan unik untuk dikonsumsi. Sejak saat itu Kerupuk Bontot sendiri mulai di produksi.

Proses pembuatan Kerupuk Bontot sendiri sama seperti proses pembuatan kerupuk udang namun mulai berkembang menjadi bontot ikan sayur, ikan pedas dan udang pedas.

Biasanya bontot dijual perkilo, namun ada juga yang perbatang. Kerupuk Bontot memiliki tekstur yang kenyal dan sedikit tebal seperti pempek ketika dimakan. Jika ingin membeli Kerupuk Bontot dapat berkunjung ke Rengasdengklok karawang sambil berwisata ke destinasi wisata budaya. Kerupuk Bontot cocok dijadikan buah tangan.

Harganya sendiri cukup terjangkau, satu batang bontot ikan biasa dihargai Rp. 17.000 sedangkan untuk varian pedasnya Rp. 21.000. Untuk bontot udang

harganya Rp. 21.000 untuk varian biasa dan Rp. 23.000 untuk varian pedas, sedangkan bontot sayuran harganya Rp. 26.000. Tekstur makanan ini agak sedikit kenyal dan tebal, namun rasanya tentu sangat gurih dan enak sama halnya seperti kerupuk, jangan lupa untuk disajikan dengan sambal agar lebih nikmat (Hamzah, 2022)

Kerupuk Bontot merupakan jajanan tradisional Indonesia yang terbuat dari kulit sapi yang telah diolah dan digoreng hingga garing. Ini adalah makanan ringan yang populer di Karawang, Jawa Barat, tempat asalnya. Untuk membuat Kerupuk Bontot, kulit sapi direbus terlebih dahulu hingga lunak kemudian diiris tipis-tipis. Potongan-potongan tersebut kemudian dijemur sampai menjadi renyah. Terakhir, potongannya digoreng hingga mengembang dan menjadi ringan dan renyah.

Kerupuk Bontot sering disajikan sebagai camilan atau pendamping makan. Bisa dimakan sendiri atau dicelupkan ke berbagai saus, seperti sambal atau kecap manis. Ini juga biasa digunakan sebagai topping untuk berbagai hidangan, seperti gado-gado, salad Indonesia yang populer. Kerupuk Bontot merupakan jajanan lezat dan unik yang patut dicoba jika ada kesempatan.

Proses pembuatan Kerupuk Bontot biasanya melibatkan langkah-langkah berikut: Membersihkan dan mencuci kulit ikan secara menyeluruh untuk menghilangkan kotoran atau kotoran. Potong kulit ikan menjadi potongan-potongan kecil dan rendam dalam campuran garam, bawang putih, dan rempah-rempah lainnya selama beberapa jam. Saring kulit ikan yang sudah diasinkan untuk menghilangkan kelembapan berlebih dan kemudian jemur di bawah sinar matahari selama beberapa jam hingga menjadi kaku. Goreng kulit ikan kering dalam minyak panas hingga mengembang dan garing. Tiriskan minyak berlebih dan biarkan Kerupuk Bontot dingin sebelum disajikan. Terkadang, langkah tambahan diambil untuk menambah rasa atau meningkatkan tekstur Kerupuk Bontot. Misalnya, beberapa resep mungkin perlu menambahkan tepung tapioka ke dalam campuran kulit ikan agar kerupuk lebih renyah, atau menambahkan pewarna makanan agar tampilannya lebih menarik. Resep dan proses yang tepat dapat bervariasi tergantung pada wilayah dan preferensi pribadi juru masak.

Kerupuk Bontot adalah makanan ringan yang populer di Indonesia dan memiliki banyak penggemar di kalangan penduduk lokal dan wisatawan. Ini biasa ditemukan di pasar tradisional, warung makan, dan supermarket di seluruh negeri. Popularitasnya juga mendorong ekspor Kerupuk Bontot ke negara lain seperti Malaysia, Singapura, dan Australia, di mana minat terhadap masakan Indonesia semakin meningkat. Permintaan Kerupuk Bontot cenderung meningkat pada musim-musim perayaan seperti Ramadhan dan Idul Fitri, dimana sering disajikan sebagai bagian dari makanan tradisional. Ini juga populer sebagai makanan ringan untuk pertemuan,

pesta, dan acara lainnya. Banyak orang menikmati Kerupuk Bontot sebagai camilan renyah dan beraroma yang bisa dimakan sendiri atau dengan saus. Secara keseluruhan, Kerupuk Bontot memiliki basis pelanggan yang luas dan beragam, mulai dari individu yang menikmatinya sebagai camilan sederhana hingga yang memasukkannya ke dalam makanan mereka sebagai lauk atau topping. Popularitasnya menjadikannya makanan pokok masakan Indonesia, dan kemungkinan akan tetap menjadi camilan favorit selama bertahun-tahun yang akan datang.

Kerupuk Bontot adalah makanan ringan yang populer di Indonesia karena rasa, tekstur, dan keserbagunaannya yang unik. Ada beberapa alasan mengapa selalu laris dan terus diproduksi: Jajanan tradisional: Kerupuk Bontot telah menjadi bagian dari masakan Indonesia dari generasi ke generasi dan merupakan jajanan populer yang sering dikaitkan dengan budaya makanan tradisional. Itu dinikmati oleh orang-orang dari segala usia, dan popularitasnya tetap konsisten dari waktu ke waktu. Harganya terjangkau: Kerupuk Bontot relatif murah untuk diproduksi dan dijual dengan harga yang wajar, sehingga dapat diakses oleh banyak pelanggan. Mudah disimpan dan diangkut: Kerupuk Bontot memiliki masa simpan yang lama, serta dapat disimpan dan diangkut dengan mudah, menjadikannya camilan yang nyaman bagi konsumen dan produsen. Memiliki rasa dan tekstur yang unik: Kerupuk Bontot memiliki tekstur yang renyah dan renyah serta sering dibumbui dengan berbagai bumbu, menjadikannya camilan beraroma yang dapat dinikmati sendiri atau dengan saus celup. Serbaguna: Kerupuk Bontot dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau digunakan sebagai lauk atau topping untuk berbagai makanan, menjadikannya makanan serbaguna yang dapat dimasukkan ke dalam berbagai hidangan. Secara keseluruhan, kepopuleran Kerupuk Bontot telah menjadikannya makanan pokok di Indonesia, dan kemungkinan akan tetap menjadi makanan ringan favorit selama bertahun-tahun yang akan datang. Permintaannya yang konsisten menjadikannya produk yang menguntungkan bagi produsen, oleh karena itu terus diproduksi dalam jumlah besar.

Potensi Sebagai Produk Wisata Kuliner

Kerupuk bontot Karawang memiliki potensi sebagai produk wisata kuliner yang dapat menarik wisatawan untuk datang ke Karawang dan mencicipi makanan lezat ini. Banyak wisatawan yang datang ke Karawang khusus untuk mencari kerupuk bontot sebagai oleh-oleh untuk keluarga dan teman-teman di kampung halaman.

Oleh karena itu, pemerintah dan masyarakat Karawang harus terus menjaga kualitas dan kelestarian kerupuk bontot Karawang agar dapat terus dinikmati sampai generasi selanjutnya.

E. SIMPULAN

Dari uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa kerupuk bontot Karawang adalah makanan ringan yang terkenal dengan kelezatan dan keunikannya. Dibuat dengan bahan-bahan alami dan proses yang panjang, kerupuk bontot Karawang tidak hanya enak namun juga kaya akan nutrisi. Namun, sebagai konsumen, kita juga perlu memperhatikan kebersihan dan kualitas kerupuk bontot yang akan kita beli untuk menghindari potensi masalah kesehatan.

Selain itu, sebagai masyarakat kita juga harus mendukung para produsen kerupuk bontot Karawang dengan mempromosikan produk mereka kepada orang lain. Dengan cara ini, kita dapat membantu meningkatkan penghasilan para produsen dan memperkenalkan kerupuk bontot Karawang kepada lebih banyak orang.

Secara keseluruhan, kerupuk bontot Karawang adalah makanan yang lezat, sehat, dan berpotensi menjadi produk unggulan dari Indonesia. Dengan perhatian yang tepat terhadap kualitas dan kebersihan produk, serta dukungan dari masyarakat, kita dapat memastikan bahwa kerupuk bontot Karawang terus dikenal dan dinikmati oleh banyak orang.

DAFTAR PUSTAKA

- Hamzah, S. (2022, Januari 12). Mengenal Bontot, Makanan Khas Karawang. Retrieved from Rekomendasi kuliner khas Karawang: <https://www.kompasiana.com/saepudinhamza/h7598/61dd92ae06310e1cb51ee6b2/rekomendasi-kuliner-mengenal-bontot-makanan-khas-karawang>
- NAJAH, S. A. (2017). ANALISIS PROFITABILITAS USAHA BONTOT DAN KERUPUK DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM (Studi Pada Industri Rumah Tangga di Desa Domas, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang).
- unmul, p. f. (2016, juni). Wawancara. Retrieved from wawancara.pdf: <https://psikologi.fisip-unmul.ac.id/main/wp-content/uploads/2016/06/Wawancara.pdf>
- Departemen Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia. (2011). Makanan Khas Indonesia. Jakarta: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata.
- Maulana, A. (2017). Sejarah dan Prospek Pengembangan Kerupuk Bontot Karawang. Jurnal Sosial dan Humaniora, 7(2), 137-145.
- Nurhayati, E., & Aminah, A. (2018). Analisis Potensi Wisata Kuliner Kerupuk Bontot di Kabupaten Karawang. Jurnal Pariwisata Pesona, 11(2), 97-106.
- Rizki, A. (2020). Karawang Siap Jadi Pusat Kuliner Kerupuk Bontot. Diakses pada 25 Maret 2023, dari <https://www.merdeka.com/peristiwa/karawang-siap-jadi-pusat-kuliner-kerupuk-bontot.html>

- Setyono, E. (2016). Karakteristik dan Preferensi Konsumen terhadap Kerupuk Bontot Karawang. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 5(1), 19-29.
- Sitohang, I. S. (2014). Sistem Produksi dan Pemasaran Kerupuk Bontot di Desa Kalihurip Kecamatan Karawang Barat Kabupaten Karawang. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 19(2), 83-89.
- Yulianto, A. (2021). Membumikan Kerupuk Bontot Karawang. Diakses pada 25 Maret 2023, dari <https://www.suara.com/lifestyle/2021/01/24/100000/membumikan-kerupuk-bontot-karawang>