

PELESTARIAN TEMPOYAK IKAN SEBAGAI WARISAN BUDAYA MASYARAKAT KOTA JAMBI

ABSTRACT

MERRYSHA ARIESTY SIHOTANG (1803770) HOSPITALITY S1

Indonesian cuisine is a manifestation of a variety of cultural traditions originating from the archipelago that hold an important place in Indonesian national culture in general, for example Tempoyak Ikan. Tempoyak ikan is a type of traditional food made from fermented durian fruit. This food has become a characteristic of the Malay nation.

The research method used is a qualitative research method where data collection is obtained from interviews, observation, and documentation.

Preservation efforts are carried out by using baung fish as the main ingredient and maintaining flavor, spices, spices, and how to serve it to remain a typical food of Jambi City.

Keywords: Culinary, Research Method, Preservation Efforts

Kuliner Indonesia merupakan perwujudan beragam tradisi budaya yang berasal dari kepulauan Nusantara yang memegang tempat penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum contohnya Tempoyak Ikan. Tempoyak ikan merupakan suatu jenis makanan tradisional yang dibuat dari hasil fermentasi buah durian. Makanan ini sudah menjadi ciri khas bangsa melayu.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif dimana pengumpulan data diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Upaya pelestarian yang dilakukan dengan cara menggunakan ikan baung sebagai bahan utamanya dan mempertahankan cita rasa, bumbu, rempah, serta cara penyajiannya agar tetap menjadi makanan khas Kota Jambi.

Kata kunci : Kuliner, Metode Penelitian, Upaya Pelestarian