

PELESTARIAN BREM SOLO SEBAGAI KULINER FAVORIT  
KOTA SOLO JAWA TENGAH

Oleh :

Ariful Ichsan

1803686

*Abstract*

*Brem Solo is a food derived from fermented black sticky rice which is taken only from the juice which is then deposited in about overnight.*

*The research method used is a qualitative research method where data collection is generated by means of interviews, observation and documentation.*

*The results of the study show that Brem Solo has a potential to be developed into one of the local wisdom of Solo City. Preserving Brem Solo can be done by introducing Brem Solo to future generations and maintaining the taste that Brem Solo has making new variations to attract buyers.*

*Key words: Brem Solo, Variation, Preserving*

Abstrak

Brem adalah makanan yang berasal dari sari ketan yang dimasak dan dikeringkan, merupakan hasil dari fermentasi ketan hitam yang diambil sarinya saja yang kemudian diendapkan dalam waktu sekitar sehari semalam.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif dimana pengumpulan data dihasilkan dengan cara wawancara, observasi dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Brem Solo sangat potensial untuk dikembangkan menjadi salah satu kearifan lokal yang dimiliki Kota Solo. Pelestarian Brem dapat dilakukan dengan memperkenalkan Brem Solo kepada generasi-generasi penerus dan mempertahankan cita rasa yang dimiliki brem solo dan membuat variasi baru agar lebih menarik

Kata Kunci : Brem Solo, Variasi, Pelestarian