

KULINER MAJALENGKA DALAM PERSPEKTIF GASTRONOMI KETAREN: PEMANFAATANNYA SEBAGAI KONTEN PEMBELAJARAN

Ades Yulandari^{1*}, Isah Cahyani², Halimah³, Yulianeta⁴,
Rudi Adi Nugroho⁵, Yeti Mulyati⁶

Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia¹²³⁴⁵⁶
E-mail : adesyulandari@upi.edu*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tentang sejarah, budaya, geografis, dan metode memasak hidangan makanan khas Majalengka menggunakan perspektif gastronomi menurut Ketaren. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kajian pustaka. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif menggunakan teori Ketaren. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hidangan makanan Majalengka tidak hanya menjadi sumber pangan, tetapi wadah untuk mempertahankan nilai-nilai budaya, sosial, dan lingkungan yang dikemas sebagai salah satu konten dalam pembelajaran bahasa khususnya teks iklan. Penamaan hidangan makanan khas Majalengka bermaksud untuk memberikan kesan menarik, menggugah selera, dan mudah diingat sebagai bentuk perspektif kreativitas berbahasa. Keterlibatan masyarakat dalam memproduksi dan mengonsumsi hidangan makanan ini menciptakan rasa kekhasan yang memiliki keterkaitan yang kuat. Ketiga kuliner khas Majalengka dapat dimanfaatkan sebagai konten dalam materi teks iklan untuk pembelajaran bahasa Indonesia. Pemanfaatan kuliner khas ini sangat potensial menjadi konten pembelajaran yang bisa diangkat untuk materi teks iklan bahasa Indonesia karena berkaitan erat dengan latar belakang sebuah filosofi dan pengenalan makanan khas daerah. Hasil penelitian ini mempunyai peran bagi kehidupan masyarakat dan sebuah identitas daerah di Majalengka sebagai nilai khas atau ciri dari suatu budaya yang harus bisa dipertahankan dan dilestarikan untuk tetap dikenalkan.

Kata Kunci: Gastronomi Ketaren; Konten Pembelajaran; Kuliner Majalengka.

PENDAHULUAN

Gastronomi sebagai disiplin ilmu tidak hanya menitikberatkan pada aspek rasa dan teknik penyajian makanan, melainkan juga mencakup dimensi budaya, sosial, ekonomi, hingga edukasi. Gastronomi adalah sebuah studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, yang mana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (Gilleisole, 2001). Dalam konteks Indonesia yang kaya akan keragaman kuliner daerah, gastronomi dapat dipandang sebagai pintu masuk untuk memahami identitas lokal sekaligus sebagai media pembelajaran. Salah satu daerah yang memiliki kekayaan kuliner khas adalah Kabupaten Majalengka, Jawa Barat. Berbagai hidangan tradisional yakni *jalakotek*, *pencok katel*, dan *gula cakar* bukan hanya sekadar produk konsumsi, melainkan juga representasi nilai-nilai sosial, sejarah, dan kearifan lokal masyarakat setempat.

Ketaren (1986) menekankan bahwa gastronomi tidak dapat dilepaskan dari pemahaman mengenai bahan makanan, proses pengolahan, serta makna yang terkandung di dalamnya. Perspektif ini relevan untuk menelaah kuliner Kabupaten Majalengka, karena setiap olahan makanan tradisional di daerah tersebut berakar pada potensi alam, tradisi agraris, dan dinamika sosial masyarakatnya. Dengan demikian, kuliner tidak hanya berfungsi untuk pemenuhan kebutuhan gizi, melainkan juga sebagai sarana pewarisan budaya yang sarat nilai edukatif.

Gastronomi sebagai kajian yang saling berkait dengan pengaruh dari lingkungan geografi, iklim, dan budaya yaitu berkaitan dengan sejarah dan etnis (Monin & Durand, 2003). Gastronomi boleh melibatkan usaha mengkaji dan menemui, merasa, melalui pengalaman, memahami dan menulis perincian tentang makanan dan merasai kualitas makanan manusia secara keseluruhannya. Bagaimanapun para pengkaji gastronomi berpendapat bahwa definisi yang diberikan oleh Jean Anthelme Brillant-Savarin (1755-1826) adalah dianggap paling sesuai dan relevan untuk memahami makna gastronomi. Dimensi yang diberikan oleh Savarin membawa gambaran bahwa gastronomi tidak secara khusus merujuk menghasilkan makanan atau minuman, komponen bahan makanan dan minuman atau memasak, tetapi ia meliputi hal yang lebih luas di luar daripada apa yang kita makan (jenis makanan) dan apa bentuk (teknologi dan cara), bagaimana kita makan (tangan, garpu), di mana kita makan (lantai, berdiri atau duduk), apabila kita makan (berapa kali makan), mengapa kita makan serta dengan siapa kita makan (keluarga atau rangkaian sosial yang lain), (Zahari, 2009). Oleh karena itu, pandangan beliau membawa pemahaman bahwa gastronomi itu adalah suatu fenomena yang luas dan kompleks sifatnya serta melibatkan sumbangan ilmu sejarah, fisika, kimia, kuliner, dan memberi kesan kepada kehidupan manusia secara keseluruhannya (Santich, 2007). Pemanfaatan kuliner lokal dalam perspektif gastronomi Ketaren sebagai konten pembelajaran memiliki potensi besar, terutama pada mata pelajaran bahasa Indonesia khususnya teks iklan. Integrasi kuliner sebagai bahan ajar dapat mendorong peserta didik untuk mengembangkan keterampilan literasi, berpikir kritis, sekaligus menumbuhkan rasa bangga terhadap warisan budaya daerahnya. Lebih jauh, pendekatan ini juga sejalan dengan prinsip Merdeka Belajar yang mengedepankan pembelajaran kontekstual, interdisipliner, serta berorientasi pada penguatan karakter.

Berdasarkan uraian tersebut, artikel ini bertujuan untuk mengeksplorasi kuliner khas Kabupaten Majalengka dalam perspektif gastronomi Ketaren dan mengkaji pemanfaatannya sebagai konten pembelajaran. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan model pembelajaran berbasis kearifan lokal, sekaligus memperkuat posisi kuliner tradisional sebagai media edukasi yang relevan dengan kebutuhan abad ke-21.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Data penelitian ini meliputi berbagai sumber mengenai kuliner Kabupaten Majalengka menurut teori Ketaren yang terdiri atas sejarah, budaya, geografis, dan metode memasak hidangan makanan yang didapat melalui studi pustaka. Khatibah (dalam Sari dan Asmendri, 2020) menjelaskan bahwa penelitian kepustakaan merupakan kegiatan untuk mengumpulkan, mengolah, dan menyimpulkan data secara sistematis dengan menggunakan metode/teknik tertentu. Hal tersebut dilakukan untuk mencari jawaban atas permasalahan yang dihadapi. Dalam studi pustaka, terdapat beberapa langkah yang perlu dilakukan, yakni 1) memilih topik; 2) mengeksplorasi informasi; 3) menentukan fokus penelitian; 4) mengumpulkan sumber data; 5) menyiapkan penyajian data; dan 6) menyusun laporan (Kuhlthau, dalam Sari dan Asmendri, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teori Gastronomi Menurut Ketaren

Gastronomi berasal dari kata dasar, *gastro* yang berarti bagian dari pencernaan manusia. Menurut (Richards dalam Zuryani: 2020), gastronomi adalah “*the art of selecting, preparing, serving, and enjoying fine foo*” (seni memilih, menyiapkan, dan menikmati makanan yang baik). Awalnya, gastronomi hanya mengacu pada kelompok bangsawan, seiring berjalan waktu, konsep ini juga merujuk pada makanan kaum petani khususnya makanan daerah atau lokal. Sebagai bagian dari ilmu tata boga, gastronomi juga berarti hidangan yang baik (*good eating*), terutama kenikmatan dari makan dan minum. Gastronomi dapat dielaborasi lagi, karena konsep “*the art of cooking dan the art of eating*” dapat ditafsirkan dari pelaku jasa dan tata boga, berbeda dengan orang yang menikmatinya dengan menyebut gastronomi adalah apresiasi terhadap semua makanan dan minuman. Berbeda dengan kuliner, Kamus Besar Bahasa Indonesia V daring (portal Bahasa) menyebutkan, kuliner berhubungan dengan masak-memasak sementara gastronomi adalah seni menyiapkan hidangan yang lezat-lezat atau tata boga. Gastronomi dan kreativitas kuliner adalah satu kajian yang tidak terpisahkan (Zuryani, 2020).

Gastronomi merupakan sebuah studi tentang korelasi antara budaya dengan makanan. Adapun yang dipelajari berbagai unsur budaya dan makanan merupakan objek yang berkaitan dengan budaya tersebut. Kegiatan budidaya dalam pertanian yang menghasilkan warna, aroma, dan cita rasa pada makananlah membentuk gastronomi sehingga asal muasal suatu makanan dapat diketahui dari lingkungan bahan baku yang diperoleh (Ferdiana & Ferianda, 2020). Gastronomi adalah semua hal yang berkaitan dengan kenikmatan dari makanan dan minuman. Senada dengan pengertian ini, kuliner sudah menjadi identitas yang melekat pada suatu tujuan atau objek pariwisata karena di dalamnya terdapat refleksi tradisi budaya dan identitas budaya yang menjadi daya tarik wisatawan (Ferdiana & Ferianda, 2020)

Kuliner Khas Majalengka

Jalakotek

Setiap daerah di Jawa Barat mempunyai khas kulinernya masing-masing. Salah satunya yakni *jalakotek*, makanan ini dipopulerkan di Kabupaten Majalengka. Kuliner ini bentuknya mirip dengan pastel. Camilan khas Majalengka ini sangat populer di kalangan pecinta kuliner milenial. Rasanya asin, gurih, dan pedas. *Jalakotek* sendiri berbahan dasar campuran tepung terigu dan tepung tapioka. Racikan *jalakotek* di dalamnya berisi tumisan tahu, daging ayam cincang, taoge ataupun wortel dan sambal. Setelah digoreng biasanya *jalakotek* ditaburi bumbu tambahan seperti asin, bubuk cabai kering dan juga sambal tambahan. Kuliner ini sangat nikmat jika dimakan saat masih baru digoreng (Darmawan, 2022).

Pencok Katel

Pencok katel adalah makanan tradisional khas Kabupaten Majalengka, Jawa Barat. Makanan ini terkenal dengan rasanya yang pedas nikmat dan membuat nafsu makan bertambah selera. Daun *katel* adalah daun pertama yang muncul dari tanaman kacang kedelai dan hanya ada di Kabupaten Majalengka. Daun *katel* selain dipencok juga bisa diolah menjadi berbagai masakan tumisan atau sayur kuah. Bahan-bahan untuk membuat pencok katel adalah daun katel, cabai rawit, terasi, kencur, gula merah, garam, dan micin. Cara membuat pencok *katel* adalah sebagai berikut. Bersihkan daun katel, bilas bersih dengan air mengalir. Siapkan ulekan atau cobek. Haluskan semua bahan bahan atau bumbu pencok katel di atas cobek. Aduk dengan sendok pencok katel dan koreksi rasanya, jika kurang pedas bisa ditambahkan rawit lagi atau sesuai selera. Setelah itu, masukkan daun katelnya. Ulek lagi sampai tercampur dengan sambalnya, (Sumarja, 2023).

Gula Cakar

Gula cakar adalah pemanis tradisional khas Majalengka yang biasanya dibawa pulang wisatawan sebagai oleh-oleh. Berbeda dengan gula biasa, *gula cakar* berbentuk kubus dengan permukaan berpori dan memiliki warna merah muda. Konon, pori-pori yang tidak beraturan membuat permukaannya kasar dan tampak seperti bekas cakaran sehingga kudapan ini disebut gula cakar. Berhubung tampilannya yang unik dan terlihat menarik, *gula cakar* kerap dikira kue kering oleh wisatawan yang tengah berbelanja oleh-oleh. Selain bisa dimakan langsung, *gula cakar* juga bisa digunakan untuk memberi rasa manis pada minuman seperti teh dan kopi. Berbeda dengan gula biasa, *gula cakar* memang lebih mudah larut baik jika diseduh dengan air dingin maupun air panas. Konon pertama gula cakar kali ditemukan oleh orang Tionghoa pada sekitar tahun 1920-an. Adapun produksi gula cakar di Majalengka sebenarnya terdapat kaitan sejarah dengan adanya dua pabrik gula peninggalan zaman kolonial Belanda di Majalengka, yaitu Pabrik Gula Kadipaten (PG Kadipaten) Kadipaten dan Pabrik Gula Jatiwangi (PG Jatiwangi) (Rani Amalani, dkk., 2022). Produksi gula cakar saat itu sangat marak dan merakyat

sebagai salah satu panganan khas Majalengka. Hal ini karena ketersediaan gula putih sebagai bahan bakunya diperoleh dari PG Kadipaten dan PG Jatiwangi. Namun, setelah kedua pabrik gula tersebut ditutup, produksi gula cakar menjadi tidak sebanyak sebelumnya. Cara membuat gula cakar adalah dengan memasak gula pasir dan air. Setelah larutan gula mendidih, kemudian ditambahkan soda kue dan pewarna makanan sambil terus diaduk agar tidak meluap. Adonan gula cakar yang telah tercampur rata akan dicetak berbentuk kotak dan dipotong kecil-kecil setelah dingin. Sebagai salah satu kuliner khas Majalengka, gula cakar memang sempat menjadi oleh-oleh yang cukup populer.

Pemanfaatan Kuliner Majalengka sebagai Konten Pembelajaran

Pembelajaran Bahasa Indonesia pada jenjang SMP menuntut adanya inovasi dalam pemilihan bahan ajar yang relevan dan dekat dengan kehidupan peserta didik. Salah satu kompetensi yang dipelajari adalah menulis teks iklan. Teks iklan membutuhkan objek nyata agar siswa lebih mudah memahami tujuan, struktur, dan bahasa persuasif yang digunakan (Muflihah, dkk., 2025). Dalam hal ini, pemanfaatan kuliner khas daerah menjadi alternatif yang potensial untuk dijadikan sebagai konten pembelajaran, karena memiliki nilai kedekatan dengan budaya lokal sekaligus meningkatkan literasi kontekstual siswa.

Kabupaten Majalengka memiliki berbagai kuliner tradisional yang unik dan sarat makna budaya, seperti *jalakotek*, *gula cakar*, dan *pencok katel*. Makanan khas tersebut tidak hanya memiliki cita rasa yang khas, tetapi juga mengandung nilai sejarah, sosial, dan ekonomi masyarakat setempat. Jika diintegrasikan ke dalam pembelajaran teks iklan, kuliner lokal ini dapat memperkaya pengalaman belajar siswa melalui pendekatan yang kontekstual sehingga siswa tidak hanya belajar aspek kebahasaan, tetapi juga menginternalisasi nilai kearifan lokal. *Jalakotek*, salah satu makanan populer di Majalengka, merupakan camilan berbahan dasar aci yang dipadukan dengan tahu dan isian sederhana (Putri, dkk., 2024). Teksturnya yang kenyal dan gurih menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat.

Dalam pembelajaran teks iklan, *jalakotek* dapat dijadikan objek promosi dengan menekankan pada aspek kelezatan, harga yang terjangkau, serta nilai kebersamaan yang muncul saat menikmatinya. Dengan demikian, siswa dapat belajar menyusun teks iklan yang persuasif sekaligus mengenalkan kuliner lokal. Selain *jalakotek*, *gula cakar* juga memiliki potensi besar sebagai materi pembelajaran. *Gula cakar* adalah gula manis bertekstur keras yang sering digunakan dalam sajian teh atau kopi khas masyarakat Majalengka (Amalani, dkk., 2022). Keunikan nama dan bentuknya dapat menjadi daya tarik tersendiri untuk diajarkan dalam teks iklan. Melalui objek ini, siswa dapat berkreasi dengan bahasa promosi yang menonjolkan sisi tradisional, nilai kebersamaan, dan nuansa kekeluargaan dalam penyajian minuman manis khas pedesaan. Lalu ada *pencok katel*, makanan berbahan dasar

kacang tanah yang ditumbuk bersama cabai dan bumbu khas, juga mampu menjadi bahan ajar yang menarik (Putri, dkk., 2024). Sensasi pedas dan gurih yang dimilikinya dapat divisualisasikan dalam teks iklan melalui penggunaan diksi-diksi persuasif. Selain itu, *pencok katel* mencerminkan gaya hidup sederhana masyarakat pedesaan yang memanfaatkan bahan lokal untuk menghasilkan hidangan lezat. Aspek ini dapat memperkaya konten pembelajaran dengan mengajarkan siswa bagaimana mengemas kearifan lokal ke dalam bentuk iklan yang kreatif.

Pemanfaatan kuliner khas Majalengka sebagai konten pembelajaran teks iklan sejalan dengan pendekatan pembelajaran berbasis kearifan lokal. Pendekatan ini menekankan pada integrasi budaya, tradisi, dan potensi daerah ke dalam kegiatan belajar mengajar. Dengan demikian, siswa tidak hanya menguasai keterampilan kebahasaan, tetapi juga memiliki kesadaran budaya dan identitas daerah. Hal ini selaras dengan tujuan pendidikan nasional yang ingin menumbuhkan generasi berkarakter, kreatif, dan berwawasan kebangsaan.

Dari sisi pedagogis, penggunaan *jalakotek*, *gula cakar*, dan *pencok katel* dalam teks iklan dapat meningkatkan motivasi belajar siswa. Objek pembelajaran yang dekat dengan kehidupan sehari-hari siswa lebih mudah dipahami dan menumbuhkan rasa memiliki terhadap materi pelajaran. Selain itu, guru juga dapat mengembangkan berbagai aktivitas kreatif, seperti membuat poster, video iklan, atau presentasi kelompok yang berfokus pada kuliner khas daerah. Kegiatan ini akan memperkuat kolaborasi, kreativitas, dan keterampilan komunikasi siswa. Dengan demikian, pemanfaatan kuliner khas Majalengka dalam pembelajaran teks iklan Bahasa Indonesia memiliki kontribusi ganda, yaitu meningkatkan kompetensi kebahasaan siswa sekaligus melestarikan identitas budaya lokal. *Jalakotek*, *gula cakar*, dan *pencok katel* tidak hanya dipahami sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai media edukasi yang relevan dan kontekstual. Inovasi pembelajaran ini diharapkan dapat menjadi model pengembangan materi ajar berbasis kearifan lokal yang dapat diadaptasi di berbagai daerah di Indonesia.

SIMPULAN

Hasil kajian menunjukkan bahwa kuliner khas Majalengka, yakni *jalakotek*, *pencok katel*, dan *gula cakar* memiliki nilai lebih dari sekadar hidangan tradisional, tetapi representasi hubungan erat antara makanan, budaya, dan identitas lokal dalam perspektif Gastronomi Ketaren. Ketiganya mencerminkan kreativitas, kebersamaan, dan kearifan masyarakat yang dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran kontekstual dalam menulis teks iklan Bahasa Indonesia. Pemanfaatan kuliner lokal membantu siswa memahami bahasa persuasif secara lebih bermakna sekaligus menanamkan nilai sosial, ekonomi, dan budaya. Pendekatan ini selaras dengan prinsip pembelajaran berbasis kearifan lokal yang mengintegrasikan aspek budaya dan karakter bangsa. Dengan demikian, integrasi kuliner khas Majalengka

dalam pembelajaran tidak hanya meningkatkan kompetensi kebahasaan, tetapi juga memperkuat identitas daerah, menumbuhkan kebanggaan budaya, serta berkontribusi terhadap pelestarian warisan kuliner sebagai bagian dari pendidikan yang kreatif dan berkarakter.

DAFTAR RUJUKAN

- Amalani, R., Juwaedah, A., & Yogha, S. (2022). Pelestarian Gula Cakar sebagai Bahan Pemanis Tradisional Khas Majalengka. *Bogor Hospitality Journal*, 6(1). <https://doi.org/10.55882/bhj.v6i1.49>.
- Darmawan, D. E. (2022). Jalakotek Jajanan Khas Majalengka Mirip Pastel. <https://www.google.com/amp/s/www.detik.com/jabar/kuliner/d-6062828/jalakotek-jajanan-khas-majalengka-mirip-pastel/amp>.
- Herawati, D., Astuti, W., dan Rini, F. E. 2020. Kesiapan Kota Madiun terhadap Penerapan Konsep Kota Kreatif Gastronomi. <https://doi.org/10.20961/desa-kota.v2i2.12940.143-157>.
- Muflihah, N. N., Shofyan, M. F., Fitriani, G. N., Vebriyanti, T., & Ertinawati, Y. (2025). Pemanfaatan Media Audiovisual untuk Meningkatkan Keberhasilan Menyimak dalam Pembelajaran Teks Iklan. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*, 4(01), 53-62. <https://doi.org/10.70294/juperan.v4i01.722>.
- Putri, D. P., Bridha, R. L., Insani, H. M., Hindayani, P., Priatini, W., & Tsaniah, I. (2024). Sustainable Gastronomy and Disaster Vulnerability in Majalengka District. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 600, p. 01002). EDP Sciences. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202460001002>.
- Salehuddin, M. dan Zahari, M. (2009). Gastronomy: An opportunity for Malaysian Culinary Educators. *Jurnal International Education Studies*, 2(2), 66-71.
- Sari, Milya. (2020). Penelitian Kepustakaan (Library Research) dalam Penelitian Pendidikan IPA. *Natural Science: Jurnal Penelitian Bidang IPA dan Pendidikan IPA*, 6(1), 41-53. <https://core.ac.uk/download/pdf/335289208.pdf>.
- Setyaningrum, P. (2023). Gula Cakar, Si Manis Khas Majalengka yang Mulai Langka. <https://bandung.kompas.com/read/2024/05/06/070800178/gula-cakar-si-manis-khas-majalengka-yang-mulai-langka?page=all>.
- Sumarja, J. (2023). Pedasnya Pencok Katel Khas Majalengka yang Menggugah Selera, Ini Resepnya. <https://timesindonesia.co.id/kuliner/468854/pedasnya-pencok-katel-khas-majalengka-yang-menggugah-selera-ini-resepnya>.
- Yacob, M. B. N. S., Tohar, A.S., dan Muda, K. (2022). Pendekatan Ilmu Saintifik dalam Trend Gastronomi Semasa. <https://doi.org/10.33102/sainsinsani.vol7no1.163>.
- Zuryani, N. (2020). Sosio-Agrikultur Bali untuk Gastronomi Berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Kajian Bali (Journal of Bali Studies)*; Vol 10 No 2 (2020): Teks dan Tradisi Bali; 627–650; 2580-0698; 2088-4443; 10.24843/JKB.2020.V10.I02. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/kajianbali/article/view/63161>.