

ABSTRAK

Nama : Alden Yunus, Alvito Hadinata, Iriene Molana Darmawan
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Kuliner Bacang Sebagai Kuliner Khas dan Tradisi Budaya
Tionghoa di Kota Kota Tangerang, Banten

Tujuan dari *storytelling* ini adalah mengkaji peran Kuliner Bacang sebagai kuliner khas dan bagian dari tradisi budaya Tionghoa di Kota Tangerang, Banten. Penelitian ini juga menjelaskan sejarah, proses pembuatan, dan nilai-nilai yang terkandung dalam kuliner Kuliner Bacang sebagai warisan kuliner Tionghoa. Teknik pengumpulan menggunakan data primer dan sekunder. Data primer dilakukan dengan wawancara kepada budayawan, pemilik bisnis kuliner, dan komunitas Tionghoa setempat. Teknik analisis data yang digunakan menggunakan teknik kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan sejarah kuliner bacang berasal dari Tiongkok tahun 1407 Berdasarkan proses pembuatan Kuliner Bacang Proses pembuatan kuliner bacang sangatlah tradisional, bahan yang digunakan adalah ketan atau beras yang isi dengan daging, jamur, dan telur ayam, lalu dibungkus menggunakan daun bambu dan di kukus. dan berdasarkan nilai-nilai yang terkandung dalam proses pembuatan Kuliner Bacang disimbolkan dari empat sudut dengan makna berbeda, Sudut pertama diharapkan agar seseorang saling mencintai satu sama lain. Sudut kedua dimaknai doa baik agar keluarga selalu dalam keadaan damai, sejahtera, serta sehat. Sudut ketiga berarti rezeki dan berkah yang selalu datang dengan lancar. Lalu, sudut keempat yang mengandung harapan agar usaha dan karier berjalan sukses.

Kata Kunci: Kuliner Bacang, Tradisi Tionghoa, kuliner, pariwisata

Abstract

Name : Alden Yunus, Alvito Hadinata, Iriene Molana Darmawan
Study Program : Hotel Business
Faculty : School of Entrepreneurship and Business
Title : Bacang Culinary as a Typical Culinary and Chinese
Cultural Tradition in the City of Tangerang, Banten

The purpose of this storytelling is to examine the role of Bacang Culinary as a typical culinary and part of the Chinese cultural tradition in Tangerang City, Banten. This research also explains the history, manufacturing process, and values contained in Bacang Culinary as Chinese culinary heritage. The collection technique uses primary and secondary data. Primary data were conducted by interviews with culturalists, culinary business owners, and the local Chinese community. Data analysis techniques used use qualitative techniques. The results showed that based on the history of bacang culinary originated in China in 1407 Based on the process of making Bacang Culinary The process of making bacang culinary is very traditional, the ingredients used are sticky rice or rice filled with meat, mushrooms, and chicken eggs, then wrapped using bamboo leaves and steamed. and based on the values contained in the process of making Bacang Culinary symbolized from four angles with different meanings, the first corner is expected so that someone loves each other. The second corner is interpreted as a good prayer so that the family is always in a state of peace, prosperity, and health. The third corner means sustenance and blessings that always come smoothly. Then, the fourth corner that contains hope for business and career to run successfully.

Keywords: Bacang Culinary, Chinese Tradition, culinary, touris