

ABSTRAK

Nama : Ellena, Yohanna Venessa
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Judul : Potensi Tauco Cap Meong Sebagai Warisan Kuliner Cianjur

Tauco merupakan bumbu masakan berbahan dasar kedelai yang merupakan hasil akulturasi dari Tiongkok. Salah satu usaha tauco yang melegenda di Kabupaten Cianjur adalah Tauco Cap Meong berdiri sejak 1880. Tujuan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui proses dan cara pembuatan Tauco Cap Meong. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif dan kuantitatif atau juga dapat disebut dengan *mix method* yang di antaranya dengan melakukan survei awal dan menelaah *Business Model Canvas* dari Tauco Cap Meong. Untuk mendalami hasil kuisioner, dilakukan *depth interview* dengan 5 narasumber yaitu pemilik Tauco Cap Meong, Budayawan Cianjur, perwakilan dari 2 pemilik UMKM berbasis Tauco Cap Meong, dan konsumen UMKM berbasis Tauco Cap Meong. Dalam hasil penelitian ini terdapat sembilan komponen *Business Model Canvas* dimana dua komponen di dalamnya yang membuat Tauco Cap Meong tetap bertahan hingga saat ini. Komponen tersebut di antaranya adalah *key activities* dan *key resources* yang membuat Tauco Cap Meong tetap konsisten mempertahankan kualitasnya dengan melewati sembilan tahap proses pembuatan. Perbedaan proses pembuatan Tauco Cap Meong dengan tauco lainnya merupakan proses fermentasi yang menggunakan "patiman" atau yang sering dikenal dengan guci tanah liat dan juga proses memasak tauco dengan menggunakan kayu bakar. Dengan proses tersebut, Tauco Cap Meong memiliki rasa khas yang dihasilkan.

Kata kunci: Tauco, Fermentasi, Masakan, Warisan Kuliner, Cianjur

Abstract

Name : Ellena, Yohanna Venessa
Study Program : Hotel Business
Title : *Tauco Cap Meong as Cianjur Culinary Potential Heritage*

Tauco is an acculturated cooking ingredient originating from China. One of the legendary tauco businesses in Cianjur Regency in West Java, Indonesia, is Tauco Cap Meong. It was founded in 1880. The purpose of this research was to find out the process and method of making Tauco Cap Meong. The methods used are qualitative and quantitative, also known as the mixed method, which includes conducting an initial survey and studying the Business Model Canvas from Tauco Cap Meong. To scour the questionnaire results, in-depth interviews were conducted with five informants, who are Tauco Cap Meong owners, cultural observer, representatives of 2 Tauco Cap Meong's business-based owners, and consumers of Tauco Cap Meong's business-based. As the results of this project research, there are nine components of the Business Model Canvas and two main components that make Tauco Cap Meong survive to this day. These components include key activities and key resources. In these components, Tauco Cap Meong consistently maintains its quality by going through nine stages of the manufacturing process. The process of making Cap Meong Tauco different from other tauco is a fermentation process that uses "patiman," or it is often known as a traditional clay pot, and also the process of cooking tauco using firewood. With this process, Tauco Cap Meong has its characteristic taste.

Keyword: Tauco, Fermentation, Cuisine, Culinary Heritage, Cianjur