

PROSES PEMBUATAN JAJE BEKAYU DI DESA TEMUKUS, KECAMATAN BANJAR, KABUPATEN BULELENG

Received: 18/10/2020; Revised: 30/10/2020; Accepted: 5/11/2020

Dewa Putu Sudiarta, Gede Eka Harsana Koriawan, Nyoman Rediasa

^[123] Program Studi Pendidikan Seni Rupa
Jurusan Seni dan Desain
Universitas Pendidikan Ganesha
Singaraja, Indonesia
Email :

dewaerna3012@gmail.com, harsana.koriawan@undiksha.ac.id, nyoman.rediasa@undiksha.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pembuatan *jaje bekayu* yang ditinjau dari segi proses dan motifnya. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan proses pembuatan *jaje bekayu*; dan (2) mendeskripsikan jenis atau motif *jaje bekayu*. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dimana data-data yang telah diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi disajikan dalam bentuk deskriptif. Instrumen dalam penelitian ini adalah peneliti itu sendiri dengan pedoman observasi, wawancara, dan dokumentasi. Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah kamera *handphone* dan peralatan tulis-menulis. Keabsahan data dari tulisan ini diperoleh dengan teknik ketekunan/keajegan pengamatan, dan triangulasi. Analisis data yang digunakan berupa analisis domain dan analisis taksonomi. Hasil penelitian ini menunjukkan Pembuatan *jaje bekayu* ini seperti kue pada umumnya. Dari penjabaran diatas dapat disimpulkan bahwa terdapat tiga tahapan atau proses dalam pembuatan *jaje bekayu* diantaranya proses persiapan tepung, pembuatan *jaje bekayu* dan penyelesaian akhir. Berikut penjelesannya: a. Proses Persiapan Tepung dalam proses ini tepung yang dipilih adalah tepung beras yang dicampur dengan tepung beras ketan. b. Dalam proses pembuatan terdapat tiga teknik yang digunakan dalam membuat *jaje bekayu* yaitu: (1) Teknik ngusu atau pilin, teknik ini dilakukan dengan menyakapkan kedua tangan dan tepung berada diantara kedua tangan. (2) Teknik giling, teknik ini dilakukan dengan menaruh tepung diatas dulang kemudian digiling menggunakan tangan. (3) Teknik pinching, teknik ini dilakukan dengan cara tepung dipijit tekan dari bentuk pola awal menjadi bentuk yang diinginkan dengan menggunakan jari-jari tangan. Pada penyelesaian akhir *jaje bekayu* yang sudah jadi kemudian dimasukkan kedalam plastik dan digoreng dengan minyak kelapa.

Kata-kata Kunci: Alat dan Bahan, Jenis dan Motif, Proses Pembuatan *Jaje Bekayu*, Teknik.

Abstract

This study aims to describe the process of making *jaje bekayu* which is reviewed in terms of processes and motives. This study aims to (1) describe the process of making *jaje bekayu*; and (2) describe the type or motive of *jaje bekayu*. This research is a qualitative research where the data that has been obtained from observations, interviews and documentation is presented in descriptive form. The instruments in this study were the researchers themselves with guidelines for observation, interviews, and documentation. The tools used in this study were handphone cameras and writing equipment. The validity of the data from this paper is obtained by persistence / regularity of observation, and triangulation. Analysis of the data used in the form of domain analysis and taxonomic analysis.

The results of this study show that making *jaje bekayu* is like a cake in general. From the explanation above, it can be concluded that there are three stages or processes in the preparation of *jaje bekayu*, including the process of preparing flour, making *jaje bekayu* and finishing. Here's the explanation: a. Process of Flour Preparation in this process the flour chosen is rice flour mixed with glutinous rice flour. b. In the

manufacturing process there are three techniques used in making *jaje bekayu*, namely: (1) The technique of *ngusu* or gyre, this technique is done by including both hands and flour between the hands. (2) Milling technique, this technique is done by placing flour on the bone then milling using the hands. (3) Pinching technique, this technique is done by pressing the flour in the form from the initial pattern to the desired shape using the fingers. At the end of finishing the finished *jaje bekayu* is then put into plastic and fried in coconut oil.

Key words: Material and Tool, Process of Making *Jaje Bekayu*, Technique, Type or Motif.

PENDAHULUAN

Jaje bekayu merupakan jenis jajanan yang biasa digunakan untuk upacara adat. Banyaknya anggapan miring mengenai budaya yang terkikis, justru harus dibuktikan dengan menunjukkan akar tradisi budaya Bali masih kuat. *Jaje bekayu* ini menggambarkan isi dari alam semesta, bumi diibaratkan sebagai surga, memiliki keindahan dan kekayaan yang melimpah. *Jaje bekayu* masih bertahan sampai saat ini diakarenakan upacara di Bali identik dengan menghanturkan *banten* atau sesajen kepada leluhurnya. Ragam hias dalam *jaje bekayu* ini terdapat motif flora, fauna, manusia dan dewa dewi. Dikatakan juga Jajan tradisional Bali ini tidak hanya digunakan untuk acara upacara adat, tetapi juga sebagai alat untuk memahami seni. Jenis *jaje bekayu* yang dihasilkan dari daerah-daerah yang ada di Bali padanya umumnya sama dan memiliki arti yang sama hanya saja variasi motifnya yang berbeda. Seperti di Desa Temukus, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, pembuatan *jaje bekayu* ini lebih simpel tidak serumit yang ada di Bali Selatan. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *jaje bekayu* adalah tepung, pewarna, air dan minyak kelapa sebagai pelicin tangan saat membuat *jaje bekayu* agar tidak lengket. Selain bahan yang digunakan bervariasi, alat yang digunakan untuk pembuatan *jaje bekayu* ada dulang, daun pisang, tusuk sate dan plastik. Teknik yang digunakan dalam pembuatan *jaje bekayu* yaitu teknik pilin (*ngusu*), pijit dan giling. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui proses pembuatan *jaje bekayu* dan jenis-jenis *jaje bekayu* yang digunakan pada *banten suci*. Proses produksi terdiri dari dua kata, yaitu proses dan produksi yang memiliki makna berbeda. Proses adalah cara, metode, dan teknik bagaimana sumber-sumber (manusia, mesin, material dan uang) yang akan dirubah untuk memperoleh suatu hasil. Sedangkan produksi adalah kegiatan menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa. Berikut penjabaran dari bahan dan alat:

1. Tepung

Tepung adalah partikel padat yang berbentuk butiran halus atau sangat halus tergantung proses penggilingannya. Biasanya digunakan untuk keperluan penelitian, rumah tangga, dan bahan baku industri. Tepung bisa berasal dari bahan nabati misalnya tepung terigu dari gandum, tapioka dari singkong, maizena dari jagung atau hewani misalnya tepung tulang dan tepung ikan (Djoni Wibowo:2012).

Macam-macam tepung:

a. Tepung Terigu

Menurut Syarbini (2013 : 15), tepung terigu adalah hasil dari penggilingan biji gandum.

b. Tepung Jagung/Maizena

Tepung jagung adalah bentuk hasil pengolahan bahan dengan cara penggilingan atau penepungan. Tepung jagung adalah produk setengah jadi dari biji jagung kering pipilan yang dihaluskan dengan cara penggilingan kemudian di ayak.

c. Tepung Ketan

Tepung ketan adalah tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih yang diolah dengan cara digiling, ditumbuk atau dihaluskan. Teksturnya mirip dengan tepung beras, namun jika diraba, tepung ketan akan terasa lebih lengket.

d. Tepung Roti

Menurut Mudjajanto dan Yulianti (2004) roti merupakan produk panganberbahan dasar tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti atau bahan pengembang lainnya yang diolah dengan cara dipanggang.

e. Tepung Tapioka/Kanji

Tepung tapioca atau aci adalah tepung yang diperoleh dari umbi akar ketela pohon atau yang lebih populer disebut singkong. Masyarakat mengenal dua jenis tapioka, yaitu tapioka kasar dan tapioka halus.

f. Tepung Beras

Menurut Paula (2008:104) Tepung Beras digiling dari endosperm dari kernel

padi, dapat dibeli di toko-toko khusus, tepung beras merupakan tepung berprotein rendah, sehingga membuat tepung tersebut menjadi tepung umum dalam penggunaan pembuatan cake yang dipanggang.

2. Zat Warna

Zat pewarna dibagi menjadi dua kelompok yaitu zat pewarna sintetik yang diijinkan penggunaannya dalam makanan dan minuman dan adalah zat pewarna yang berasal dari bahan alami (Winarno, 2002).

a) Pewarna Alami

Pewarna alami merupakan zat warna yang diperoleh berasal dari hewan dan tumbuh-tumbuhan seperti : caramel, coklat, daun suji, daun pandan dan kunyit. Jenis-jenis pewarna alami tersebut antara lain :

a. Klorofil, yaitu zat warna alami hijau yang umumnya terdapat pada daun, sehingga sering disebut zat warna hijau daun.

b. Karotenoid, yaitu kelompok pigmen yang berwarna kuning, orange, merah orange, yang terlarut dalam lipid, berasal dari hewan maupun tanaman antara lain, lumut, tomat, cabe merah, wortel.

c. Anthosianin, warna pigmen anthosianin merah, biru violet biasanya terdapat pada bunga, buah-buahan dan sayur-sayuran.

b) Pewarna Buatan

Negara maju saat ini pada penggunaan suatu zat pewarna buatan harus melalui berbagai prosedur pengujian sebelum digunakan sebagai pewarna makanan dan minuman. Proses pembuatan zat warna sintesis biasanya melalui perlakuan pemberian asam sulfat atau asam nitrat yang sering kali terkontaminasi oleh arsen atau logam berat lain yang bersifat racun. Pembuatan zat pewarna organik sebelum mencapai produk akhir, harus melalui proses suatu senyawa dulu yang kadang-kadang berbahaya dan sering kali tertinggal dalam hasil akhir, atau terbentuk senyawa-senyawa baru yang berbahaya.

3. Minyak Kelapa

Minyak kelapa terbuat dari kopra (daging kelapa yang dijemur dibawah sinar matahari). Sesuai kondisinya, bahan ini relatif kotor dan mengandung bahan asing yang mempengaruhi hasil akhirnya. Bahan asing ini biasa berupa jamur, tanah, sampah dan kotoran lainnya. Saat ini,

minyak kelapa dibuat dalam bentuk minyak kelapa murni. Minyak kelapa murni dibuat dari kelapa yang segar tanpa pemanasan dan bahan kimia. Selain itu, tidak melalui tahap pemurnian, pemucatan dan penghilang aroma.

4. Air

Air merupakan senyawa kimia yang sangat penting bagi kehidupan makhluk hidup di bumi ini. Fungsi air bagi kehidupan tidak dapat digantikan oleh senyawa lain. Penggunaan air yang utama dan sangat vital bagi kehidupan adalah sebagai air minum.

Menurut kamus besar bahasa Indonesia (2008: 36), alat merupakan “benda yang dipakai untuk mengerjakan sesuatu”. Dalam proses pembuatan *jaje bekayu* berbagai macam alat akan digunakan untuk mempermudah berbagai proses persiapan pembuatan *jaje bekayu* itu sendiri. Beberapa alat yang digunakan dalam pembuatan *jaje bekayu* adalah:

1. Dulang

Dulang adalah nampian yang biasanya berbibir pada tepinya dan berkaki, terbuat dari kayu.

2. Daun Pisang

Daun pisang adalah daun yang dihasilkan tumbuhan pisang. Daun pisang dalam kuliner Nusantara memiliki peran utama sebagai pendukung dekorasi, pelengkap, dan pengemas bahan makanan; selain itu juga digunakan pada berbagai kegiatan keagamaan.

3. Tusuk Sate

Tusuk sate adalah sebuah batang kayu atau metal yang digunakan untuk menyatukan makanan secara bersamaan. Tusuk sate ini terbuat dari bambu yang dihaluskan.

4. Kompore

Kompore adalah alat masak yang menghasilkan panas tinggi. Kompore mempunyai ruang tertutup/terisolasi dari luar sebagai tempat bahan bakar diproses untuk memberikan pemanasan bagi barang-barang yang diletakkan di atasnya.

5. Wajan

Wajan adalah alat memasak terbuat dari baja atau logam lain yang diletakkan di atas kompor atau tungku dan digunakan untuk wadah makanan yang akan diolah.

Metode Penelitian

Adapun Sumber data yang akan digunakan dalam penelitian mengenai proses pembuatan *jaje bekayu* adalah teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Dalam penelitian ini, penulis mencoba untuk mendapatkan data-data semaksimal mungkin guna menghasilkan tulisan yang sesuai dengan pengamatan yang dilakukan. Pelaksanaan pengumpulan data berlangsung pada tanggal 4 April 2020 yaitu observasi pertama guna menyusun proposal pengajuan penelitian. Selanjutnya, setelah proposal disetujui dan pengambilan izin dilakukan, pengumpulan data kali kedua dilaksanakan kurang lebih selama dua bulan dari 12 Mei sampai 12 Juli 2020. Selama dilakukannya penelitian, penulis berusaha untuk menyaring segala informasi yang secara langsung maupun tidak langsung didapat dan didengar oleh penulis dari objek yang diamati. Dalam pengumpulan data akan dilakukan dengan tiga kali tahapan. Adapun langkah-langkah tersebut sebagai berikut:

1. Tahap pertama meliputi:

- a. Penjajagan awal dan sosialisasi program, Pada tahap ini peneliti akan menjajagi dan mengobservasi keadaan awal subjek penelitian yang akan diteliti. Peneliti akan menjelaskan secara singkat tujuan penelitian yang yang dilakukan kemudian akan dijabarkan program penelitian telah dirancang.
- b. Menjelaskan variable-variabel yang akan diteliti.
- c. Mengumpulkan data awal, berupa jumlah jenis yang memungkinkan untuk diteliti.
- d. Penjajagan awal dilakukan pada tanggal 20 April 2020.

2. Tahap kedua meliputi:

- a. Melakukan wawancara yang berfokus pada keberadaan. Peneliti akan mengajukan beberapa pertanyaan yang menjadi pedoman dalam pengumpulan data.
- b. Melakukan wawancara yang berfokus pada bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan *jaje bekayu* di Desa Temukus.
- c. Melakukan wawancara yang berfokus pada proses pembuatan *jaje bekayu* di Desa Temukus.
- d. Melakukan pengamatan dan pembacaan terhadap jenis-jenis *jaje bekayu* apa saja yang digunakan pada *banten suci*.
- e. Proses wawancara ini dilaksanakan pada tanggal 16 Mei 2020 yang ditujukan kepada Ibu Desak Putu Suci.

3. Tahap ketiga meliputi:

- a. Melakukan evaluasi kegiatan setelah melakukan penelitian terhadap subjek penelitian.
- b. Penyusunan laporan dan dokumentasi kegiatan. Kegiatan ini akan dilaksanakan seiring pelaksanaan tahap pertama dan tahap kedua.
- c. Tahap ketiga ini dilakukan pada tanggal 10 Juli 2020 di rumah Ibu Desak Putu Suci.
- d. Pengumpulan Laporan.

Hasil dan Pembahasan

1. Bahan dan Alat

Secara garis besar dalam proses pembuatan *jaje bekayu* ada tiga tahapan yaitu: 1) proses persiapan bahan dan alat; 2) proses pembuatan; dan 3) penyelesaian akhir. Secara garis besar dalam proses pembuatan *jaje bekayu* ada tiga tahapan yaitu: 1) proses persiapan bahan dan alat; 2) proses pembuatan; dan 3) penyelesaian akhir. Bahan dan alat yang digunakan yaitu beras, ketan, zat warna sintetis, tusuk sate, daun pisang, kompor dan wajan. Berikut penjabarannya:

1 Bahan

Di dalam proses pembuatan tepung, terdapat tiga tahapan yaitu dari perendaman beras dan beras ketan, penirisan sampai penyelipan beras dan beras ketan. Sebelum memulai pengerjaan proses persiapan tepung, ada baiknya apabila berbagai bahan dan

alat yang dibutuhkan dalam proses tersebut telah dipersiapkan. Mengenai bahan dan alat yang diperlukan dalam persiapan tepung, serta pembuatan *jaje bekayu* akan dijabarkan sebagai berikut:

Dalam proses pembuatan *jaje bekayu*, *sarati* harus secara cermat menyiapkan bahan yang dibutuhkan baik dalam proses persiapan tepung maupun proses pembuatan *jaje bekayu* itu sendiri. Berdasarkan penelitian selama April-Juni 2020, dapat dijelaskan bahwa bahan-bahan yang digunakan pada proses pembuatan *jaje bekayu* di Desa Temukus adalah sebagai berikut: tepung beras dan ketan, zat warna, air dan minyak kelapa. Dalam proses pembuatan tepung ada beberapa tahapan yang harus dilakukan:

1) Beras

Sarati memilih beras sebagai bahan pokoknya karena karakteristik dari tepung beras bersifat lembut, halus dan ketika dicampur dengan air tidak lengket. Sehingga mempermudah *sarati* untuk membentuk jenis *jaje bekayu*.

2) Ketan

Tujuan *sarati* mencampur tepung ketan pada tepung beras agar *jaje bekayu* lebih gurih ketika digoreng.

3) Perendaman Beras

Setelah beras dan ketan dicampur dengan perbandingan 1 kg beras 2 ons ketan. Selanjutnya beras dan ketan direndam dengan air sampai permukaan beras dan ketan tertutupi dengan lama perendaman sekitar kurang lebih 20 menit. Selain menggunakan ukuran waktu *sarati* biasanya juga mengetahui beras dan ketan yang sudah siap ditiris dengan cara diambil sebutir beras dan dipencet dan jika beras atau ketan sedikit lembek maka beras sudah siap ditiris.

4) Proses Penirisan Beras dan Ketan

Proses penirisan ini dilakukan agar beras dan ketan yang direndam tadi benar-benar kering ketika *diselip* di mesin selip. Penirisan ini dilakukan sekitar kurang lebih 15 menit agar benar-benar kering.

5) Proses Penyelipa Beras

Beras yang sudah kering selanjutnya memasuki proses selip dengan menggunakan mesin sampai beras menjadi tepung.

6) Zat Warna

Zat warna yang digunakan dalam pembuatan *jaje bekayu* dominan menggunakan zat warna sintetis daripada zat warna alami. Pewarna sintetis secara cepat menggantikan peran dari pewarna alami sebagai bahan pewarna. Hal ini disebabkan karena biaya produksinya yang lebih murah, jenis warna yang lebih banyak, dan kemampuan pewarnaan yang lebih baik. Pewarna sintetis diklasifikasikan berdasarkan cara penggunaan di proses pewarnaan. Secara umum, pewarna sintetis digolongkan sebagai pewarna asam, pewarna basa, pewarna direct, pewarna mordant, pewarna vat, pewarna reaktif, pewarna disperse, pewarna azo, dan pewarna sulfur. Terdapat 3 warna sintesis yang digunakan yaitu warna merah, kuning dan hijau.

Zat Warna Merah pada umumnya menggunakan pewarna buatan atau dalam bahasa Balinya *Kesumba*. Karena warna merah pada *kesumba* terlihat lebih menarik dan

menawan dibandingkan dengan zat warna alami. Begitu juga dengan zat warna hijau yang juga menggunakan pewarna makanan atau *kesumba* agar terlihat lebih indah dan zat warna kuning juga sama menggunakan pewarna makanan atau *kesumba* agar terlihat lebih terang dan cantik. Dalam pembuatan *jaje bekayu* hanya terdapat satu warna saja yang menggunakan zat warna alami yaitu warna hitam. Untuk mendapatkan warna hitam *sarati* biasanya menggunakan arang.

7) Minyak Kelapa

Minyak kelapa digunakan dalam proses pembuatan *jaje bekayu* agar tangan tidak terasa lengket. Karena minyak kelapa sangat bagus digunakan untuk melembabkan kulit tangan dan juga sebagai pelicin tangan. Minyak kelapa juga dapat digunakan sebagai pelicin pada daun pisang agar *jaje bekayu* tidak mudah kering dan mengeras.

8) Air

Dalam penelitian ini air digunakan untuk mencuci tangan ketika tangan sudah mulai terasa kotor dan kasar karena sisa tepung yang menempel.

2. Alat

1) Dulang

Dulang adalah sejenis nampan yang ada kakinya dan terbuat dari kayu. Pada umumnya nampan yang digunakan dalam pembuatan *jaje bekayu* memiliki diameter 30 cm dan tingginya kurang lebih 35 cm. Alat ini berfungsi sebagai alas untuk menunjang kenyamanan ketika *sarati* bekerja.

2) Daun Pisang

Daun pisang juga memiliki arti penting dalam pembuatan *jaje bekayu* karena selain lebih mudah dicari, daun pisang memiliki tekstur yang tidak mudah mengkerut dibandingkan dengan plastik sehingga tidak lengket saat membuat *jaje bekayu*. Daun pisang juga dapat menjaga kelembaban pada suhu tepung agar tidak cepat kering.

3) Tusuk Sate

Ada beberapa jenis *jaje bekayu* yang memerlukan tusuk sate untuk menyusunnya di dalam sebuah *banten*. Tusuk sate ini hanya berfungsi sebagai alat penunjang.

4) Kompor

Kompor adalah salah satu alat pendukung dalam proses pembuatan *jaje bekayu*. Kompor digunakan untuk menggoreng *jaje bekayu* yang sudah jadi dan siap digunakan.

5) Wajan

Wajan juga salah satu alat pendukung yang digunakan dalam proses pembuatan *jaje bekayu*. Wajan ini digunakan sebagai wadah *jaje bekayu* saat digoreng yang diisi dengan minyak kelapa.

2, Proses Pembuatan

Dalam proses pembuatan jaje bekayu terdapat tiga teknik yang digunakan yaitu:

1. Teknik Ngusu (Pilin)

Teknik yang pertama disebut dengan teknik ngusu atau pilin. Teknik ngusu merupakan teknik pembentukan tepung dengan cara mencakapkan kedua tangan dan tepung berada diantara kedua tangan, kemudian digiling sampai tepung berbentuk tali seperti gambar diatas.

2. Teknik Giling

Teknik giling ini hanya menggunakan satu tangan dengan meletakkan tepung diatas dulang kemudian digiling-giling sampai menyerupai bentuk yang diinginkan oleh *sarati*.

3. Teknik Pijit

Tekan (pinch) adalah teknik pembentukan badan *jaje bekayu* secara manual. Caranya tepung dipijit tekan dari bentuk pola awal menjadi bentuk yang diinginkan dengan menggunakan jari-jari tangan. Misalnya ingin membentuk motif daun dan bunga.

Setelah semua jenis jaje bekayu dibentuk kemudian ada tahapan terakhir yaitu tahap penyelesaian. Terdapat dua langkah dalam tahap penyelesaian yaitu:

1. Tahap Memanaskan Minyak

Dalam proses menggoreng minyak yang digunakan adalah minyak kelapa. Minyak yang dipanaskan memerlukan waktu sekitar 3-4 menit agar mendapatkan panas yang cukup.

2. Tahap Menggoreng

Setelah minyak sudah panas *jaje bekayu* dimasukkan satu persatu kedalam wajan. Proses menggoreng ini dilakukan tidak lebih dari 2 menit karena sifat tepung yang cepat gosong. *Sarati* biasanya mengetahui *jaje bekayu* sudah matang dengan menekan *jaje* dengan sendok jika sudah terasa sedikit mengeras itu berarti *jaje bekayu* sudah matang.

3. Jenis-jenis *Jaje Bekayu*

1. Jenis Kelongkang

Proses pembentukan dilakukan dengan teknik pinching atau pijat dengan posisi tangan bergerak dari ujung ke pangkal tepung. Bentuk yang tadi dibagi menjadi tiga bagian, jenis *jaje bekayu* ini diambil dari buah kelongkang yang biasa dipakai sayur pada umumnya.

2. *Kerang*

Tahapan bentuk awal sama dengan pembuatan kelongkang dan teknik yang digunakan juga sama dengan teknik pembuatan kelongkang. Bentuknya sama dibagi menjadi tiga bagian, hanya saja bentuk bawah yang membedakan dan *kerang* ini tidak ditusuk dengan tusuk sate.

3. *Bungan Temu*

Tahapan bentuk awal sama dengan pembuatan kelongkang dan teknik yang digunakan juga sama dengan teknik pembuatan kelongkang. Hanya saja proses pembentukan yang berbeda pada *bungan temu* posisi tangan berputar dari ujung ke bawah.

4. Plosor

Jenis *jaje* ini meniru bentuk dedaunan yang masih kuncup atau istilah balinya *plosor*. Tahap pembuatannya hampir sama dengan tahap pembuatan jenis *kelongkang* dan *bungan temu*. Yang berbeda hanya pada pergerakan tangan ketika membuat bentuk daunnya dan ini pun hanya menggunakan satu jenis warna.

5. Bungan Gadung

Tepung yang akan di pakai untuk bungan gadung pertama di giling. Hasil gilingan selanjutnya di pancing untuk mendapatkan bentuk yang diinginkan. Untuk melengkapi unsur dari *bungan gadung*, selanjutnya *sarati* membuat tepung yang mirip seperti tali ,bentuk ini di dapat dari teknik pilin atau *ngusu*. Tahap selanjutnya penyusunan beberapa unsur unsur untuk membuat bentuk yang di inginkan. *Sarati* mengkombinasikan beberapa tepung yang berwarna agar terlihat lebih menarik dan menyerupai bunga dari pohon gadung. Setelah semua unsur unsur diatas di gabung atau di kombinasikan maka terbentuklah motif *bungan gadung*.

6. Blengkat

Unsur-unsur bentuk tepung yang di gunakan dalam pembuatan *blengkat* hampir sama dengan pembuatan *bungan gadung*, yang pertama beberapa tepung di giling sebelum dibentuk, selanjutnya membuat pilinan tepung yang berbentuk tali. *Sarati* mulai menggabungkan beberapa unsure dan mengkombinasikan warna sampai terbentuk jenis *blengkat*.

7. Saraswati

Sebelum menjadi Saraswati sarati terlebih dahulu membuat unsur-unsur yang terdapat didalam *jaje saraswati*, terdapat supakarna, kekuluban keberber dan ratu magelung, terdapat bungan jepun dan terdapat Omkara. Di tahap ini sarati sudah mulai menyusun semua unsur-unsur yang sudah dibuat sampai menghasilkan yang namanya *jaje Saraswati*.

Kesimpulan

Jaje bekayu merupakan jenis jajanan yang biasa digunakan untuk upacara adat. Menariknya *jaje bekayu* ini karena warnanya yang cerah, selain itu bentuknya juga unik. Ada yang berupa *bungan temu*, *kelongkang* dan masih banyak lagi jenisnya. Jenis atau motif yang terdapat dalam *jaje bekayu* adalah jenis manusia pada *jaje Saraswati* dan cili, jenis tumbuhan pada bungan temu, bungan gadung dan kelongkang dan jenis binatang pada *kerang* dan cecak. Bahan yang digunakan pun sangat sederhana yaitu tepung, zat warna sintesis (warna buatan), air dan minyak kelapa. Serta alat yang digunakan yaitu dulang, daun pisang kompor, wajan dan penusuk sate. Teknik yang digunakan dalam pembuatan yaitu teknik giling, teknik pijit dan teknik ngusu atau pilin.

Saran

Untuk zat warna yang digunakan agar menggunakan zat warna alami supaya *jaje bekayu* yang dihasilkan dapat dikonsumsi. Sarati agar lebih mengembangkan variasi-variasi bentuk dan motif *jaje bekayu* dengan catatan tanpa menghilangkan pakem yang sudah ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Pendidikan Nasional. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Keempat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mudjajanto, Edy Setyo dan Yulianti, Lilik Noor. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Moleong, Lexy J. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT Remaja Rodaskarya.

- Sugiyono.2012. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. 2006 . *Statiska untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Surahmad, W. 1982. *Pengantar Penelitian Ilmiah: Teknik dan Metode*. Bandung
- Suryabrata, Sumadi. 1984. *Metodelogi Penelitian*. Jakarta: CV. Rajawali.
- Suryawijaya, I. 2009. *Rancangan Bangun Sistem Intelijen untuk Enterprise Resource Planning (ERP) Pada Industri Jagung*. Bogor
- Syarbini, M.Husin. 2013. *Penelitian Pembuatan Kue Brownies* .Jakarta
- Wiana, I Ketut, 1995. *Yadnya dan Bhakti Dari Sudut pandang Agama Hindu*. Pustaka Manik Geni: Denpasar.
- Wibowo, Djoni. 2012. Uji Coba Pembuatan Cookoes dengan Tepung Kulit Telur Sebagai Pengganti Tepung Terigu. *Jurnal Perhotelan*.
- Winarno, FG. 2002. *Koposisi, Panganan dan Pengelolaan*. M-Brio-Press. Bogor
- [https://kabarkomik.wordpress.com/2015/05/16/lestarian-warisan-leluhur-melalui-jaje -bekayu/](https://kabarkomik.wordpress.com/2015/05/16/lestarian-warisan-leluhur-melalui-jaje-bekayu/)
diakses pada tanggal 25 Mei 2018, pukul 18.45 WITA.