

KUE JEJORONG SEBAGAI WARISAN KULINER TRADISIONAL BANTEN

Dian Falahdita *¹
Hanifa Rahmatunnisa ²
Rosyidah ³
Abel Octavia Suman ⁴
Ahmad Maftuh Sujana ⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten

*e-mail : hanifarahsy@gmail.com, r09968488@gmail.com, abeloctaviasuman01@gmail.com,
maftuhsujana@gmail.com

Abstrak

Wisata kuliner merupakan salah satu daya tarik penting dalam pengembangan pariwisata daerah karena mampu merepresentasikan identitas budaya lokal. Kue Jojorong merupakan salah satu kuliner tradisional khas Banten, khususnya berasal dari wilayah Pandeglang dan Lebak, yang memiliki nilai sejarah, budaya, dan ekonomi yang signifikan. Penelitian ini membahas perkembangan kue Jojorong, proses pembuatannya, sejarah, filosofi, serta peran dan nilai ekonominya bagi masyarakat lokal. Jojorong telah dikenal sejak masa Kesultanan Banten dan awalnya disajikan dalam acara adat dan keagamaan, sebelum kemudian berkembang menjadi produk kuliner yang diperdagangkan secara luas. Proses pembuatannya masih mempertahankan teknik tradisional dengan bahan-bahan lokal seperti tepung beras, tepung tapioka, santan, gula merah, dan daun pisang, yang memberikan cita rasa serta identitas khas.

Secara filosofis, Jojorong melambangkan kesederhanaan, kebersamaan, dan kekayaan budaya masyarakat Banten. Dalam konteks ekonomi modern, Jojorong berperan sebagai produk unggulan UMKM yang berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat, penciptaan lapangan kerja, serta pelestarian budaya lokal. Dengan demikian, kue Jojorong tidak hanya berfungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai aset budaya dan ekonomi yang potensial untuk dikembangkan dalam mendukung pariwisata dan ekonomi kerakyatan di Provinsi Banten.

Kata Kunci : Kue Jejorong, Warisan, Kuliner Tradisional Banten

Abstract

Culinary tourism is an important attraction in regional tourism development because it represents local cultural identity. Jojorong cake is a traditional culinary specialty of Banten, specifically from the Pandeglang and Lebak regions, which holds significant historical, cultural, and economic value. This study examines the development of Jojorong cake, its production process, history, philosophy, and its role and economic value for the local community. Jojorong has been known since the time of the Banten Sultanate and was initially served at traditional and religious ceremonies, before evolving into a widely traded culinary product. The production process still maintains traditional techniques with local ingredients such as rice flour, tapioca flour, coconut milk, brown sugar, and banana leaves, which give it a distinctive flavor and identity.

Philosophically, Jojorong symbolizes the simplicity, togetherness, and cultural richness of the Banten people. In the modern economic context, Jojorong serves as a superior product for MSMEs, contributing to increased community income, job creation, and the preservation of local culture. Thus, Jojorong cake serves not only as a traditional food but also as a cultural and economic asset with the potential to be developed to support tourism and the people's economy in Banten Province.

Keywords: Jojorong Cake, Heritage, Traditional Banten Cuisine

PENDAHULUAN

Wisata kuliner menjadi salah satu agenda bagi wisatawan setiap berkunjung ke daerah-daerah wisata. Kuliner khas daerah yang berbeda menjadi daya tarik terhadap wisatawan. Makan dan minum merupakan kegiatan primer manusia, yang tidak dapat dilepaskan dari kegiatan apapun (Primasari, Astri, 2012). Makanan khas adalah makanan yang memiliki citarasa tersendiri dan tidak ada di tempat lain. Makanan khas sudah menjadi identitas suatu daerah sejak dahulu, karena dapat

mencerminkan kentalnya budaya yang terkandung dan keunikan didalamnya dari proses pembuatan sampai penyajiannya sehingga mampu menarik perhatian wisatawan untuk berwisata kuliner. Banten tidak hanya dikenal dengan seni budaya nya yang masih terjaga dari warisan leluhur dan keramahan para penduduknya. Komunikasi antar masyarakat merupakan salah satu faktor utama yang menjadikan tradisi makanan tradisional di suatu daerah masih ada sampai saat ini. Tradisi tersebut bisa merupakan acara-acara penting yang ada di Banten, seperti pada saat hari besar, dan syukuran. Hal ini terjadi karena hubungan antar manusia yang dilakukan secara turun-temurun di Banten yang hingga saat ini masih melakukan tradisi menyajikan makanan tradisional pada saat hari-hari besar. Kota yang terletak di ujung barat Pulau Jawa ini juga mempunyai cita rasa makanan yang sangat lezat, mulai dari makanan ringan sampai dengan makanan utama. Beberapa diantaranya diperjualbelikan sebagai oleh-oleh khas Banten kepada para wisatawan dikarenakan cita rasa nya yang membuat para penikmat kuliner yang belum merasakan makanan ini menjadi penasaran dan ingin merasakannya jika berkunjung ke Banten.

METODE

Penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan tujuan untuk menggambarkan secara mendalam keberadaan kue Jojorong sebagai kuliner tradisional masyarakat Banten. Pendekatan kualitatif dipilih karena mampu menjelaskan aspek sejarah, proses pembuatan, filosofi, serta nilai sosial dan ekonomi kue Jojorong secara kontekstual dan komprehensif.

Data yang digunakan dalam artikel ini bersumber dari data sekunder yang diperoleh melalui studi kepustakaan. Pengumpulan data dilakukan dengan menelaah berbagai sumber tertulis berupa buku, artikel jurnal ilmiah, laporan pengabdian kepada masyarakat, serta artikel media daring yang relevan dan kredibel. Sumber-sumber tersebut dipilih berdasarkan kesesuaian topik dengan pembahasan mengenai kuliner tradisional, budaya lokal Banten, dan pengembangan UMKM berbasis pangan tradisional.

Proses pengumpulan data dilakukan melalui kegiatan membaca, mencatat, dan mengklasifikasikan informasi yang berkaitan dengan sejarah perkembangan kue Jojorong, tahapan pembuatannya, nilai filosofis yang terkandung di dalamnya, serta peran dan nilai ekonominya bagi masyarakat lokal. Data yang telah terkumpul kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif-kualitatif, yaitu dengan menginterpretasikan data secara sistematis dan mengelompokkannya berdasarkan tema-tema pembahasan.

Hasil analisis selanjutnya disajikan dalam bentuk narasi analitis, yang disusun secara runtut dan logis, mulai dari latar belakang, sejarah, proses pembuatan, filosofi, hingga nilai ekonomi kue Jojorong. Penyajian naratif ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang utuh mengenai kue Jojorong tidak hanya sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya dan sumber penghidupan masyarakat Banten.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Perkembangan Kue Jojorong

Kue Jojorong merupakan salah satu kuliner tradisional masyarakat Banten yang berkembang terutama di wilayah Pandeglang dan Lebak, serta kemudian menyebar ke Serang.¹ Jojorong telah dikenal sejak masa Kesultanan Banten dan menjadi bagian dari hidangan adat masyarakat setempat. Dalam masa itu, kue ini berfungsi sebagai hidangan khusus untuk perjamuan kerajaan maupun acara-acara tradisi besar seperti pernikahan dan khitanan.

Jojorong dibuat dari bahan-bahan lokal berupa tepung beras, tepung kanji, santan kelapa, serta isian gula aren, dengan pembungkus daun pisang yang dibentuk seperti mangkuk sebagai ciri khasnya. Pembungkus daun pisang tersebut membawa nilai tradisional, bukan hanya sebagai wadah, tetapi juga penanda identitas kuliner masyarakat Banten. Kumparan (2022) mencatat bahwa Jojorong pada awalnya dibuat secara turun-temurun dan diproduksi di tingkat keluarga untuk kebutuhan upacara adat.²

Seiring perkembangan zaman, peran Jojorong mengalami perubahan signifikan: dari hidangan adat menjadi cemilan harian serta oleh-oleh khas daerah ketika masyarakat berkunjung ke wilayah Banten. Namun demikian, penyebarannya ke luar Banten belum maksimal karena sifatnya sebagai kue basah yang tidak tahan lama dan masih terbatasnya bentuk kemasan yang mampu menjaga daya simpan.

Dalam konteks ekonomi modern, Jojorong kini turut menjadi bagian dari produk UMKM kuliner Banten. Studi pengabdian masyarakat mengenai UMKM Jojorong di Desa Kadubeureum menemukan bahwa usaha kuliner Jojorong telah berlangsung sejak 2001 dan kini menghadapi tantangan pemasaran, kemasan, dan branding agar mampu bersaing di era digital (Sofiani dkk., 2023). Upaya adaptasi dilakukan melalui inovasi kemasan modern dan pemanfaatan media sosial sebagai sarana pemasaran, namun tetap mempertahankan identitas tradisional bahan dan rasa.³

Dengan demikian, Jojorong bukan hanya makanan tradisional, tetapi juga simbol identitas budaya, sosial, dan potensi ekonomi masyarakat Banten yang terus berkembang dari masa ke masa.

B. Proses Pembuatan Kue Jojorong

Kue jojorong adalah salah satu dari makanan ringan khas Banten tepatnya di kota Serang. Kue jojorong yang terbuat dari olahan tepung kanji dan tepung beras ini berisi gula berwarna coklat dan dibungkus dengan daun pisang. Kue Jojorong memiliki sejarahnya sendiri, yaitu makanan yang sering tersaji pada hari-hari besar keagamaan di Banten. Kue jojorong dibuat dengan cara dikukus setelah adonan semuanya sudah siap dan dimasukkan ke dalam cetakan daun pisang yang sudah dibentuk menyerupai persegi. Proses pembuatannya melibatkan beberapa tahapan sistematis yang berpengaruh terhadap tekstur, cita rasa, dan karakteristik sensoris kue.⁴

a. Tahap Persiapan Bahan

Secara umum, pembuatan kue jojorong menggunakan bahan utama sebagai berikut:

1. Tepung beras berfungsi sebagai pembentuk struktur utama adonan karena kandungan pati tipe amylose dan amylopectin yang mempengaruhi kekenyalan.
2. Tepung tapioka memberikan tekstur elastis dan lembut akibat tingginya kandungan amylopectin.
3. Santan kelapa berperan sebagai sumber lemak yang meningkatkan cita rasa gurih dan kelembutan adonan.
4. Gula merah berperan sebagai pemanis alami serta memberikan aroma karamel yang khas.
5. Daun pandan digunakan sebagai pewangi alami untuk meningkatkan nilai sensoris.
6. Daun pisang diolah menjadi wadah alami karena sifatnya yang fleksibel, tahan panas, dan beraroma khas.
7. Garam menyeimbangkan rasa dan mempertegas flavor santan.

Sebelum proses produksi, seluruh bahan dipastikan dalam kondisi bersih untuk menjaga mutu pangan sesuai prinsip sanitasi makanan tradisional.

b. Tahap Formulasi Adonan Dasar

Pembuatan adonan dasar dimulai dengan mencampurkan tepung beras dan tepung tapioka dalam perbandingan tertentu. Campuran ini kemudian diberikan sedikit garam sebagai penyeimbang cita rasa. Selanjutnya, santan yang telah dipanaskan bersama daun pandan ditambahkan secara bertahap ke dalam campuran tepung sambil diaduk hingga menghasilkan larutan adonan yang homogen dan tidak menggumpal.

Pemanasan pada santan bertujuan untuk mengekstraksi aroma pandan, mencegah santan cepat mengalami pemisahan lemak, meningkatkan homogenitas adonan ketika dicampurkan. Kekentalan adonan menjadi faktor penting karena menentukan tekstur akhir kue apakah lembek, kenyal, atau terlalu cair.

c. Tahap Pembuatan Wadah dari Daun Pisang

Daun pisang dibersihkan dan dilayukan di atas panas api atau air panas agar lebih lentur. Setelah itu, daun dibentuk menjadi wadah kecil berbentuk takir. Penggunaan daun pisang tidak hanya sebagai

wadah, tetapi juga memberikan aroma alami yang khas karena adanya senyawa volatil pada permukaan daun.

d. Tahap Pengisian Gula Merah

Pada bagian dasar wadah daun pisang, dimasukkan satu sendok kecil gula merah yang telah disisir halus. Pada saat pengukusan berlangsung, gula merah akan meleleh sehingga memberikan sensasi manis cair di bagian tengah kue.

e. Tahap Penuangan Adonan

Adonan cair dituangkan ke dalam wadah hingga menutupi gula merah. Volume adonan harus seimbang agar proses pematangan berlangsung merata. Kesalahan proporsi dapat menyebabkan kue mudah retak atau tidak mengeras.

f. Tahap Pengukusan

Proses pengolahan termal ini dilakukan menggunakan alat kukus tradisional. Wadah-wadah berisi adonan disusun dalam kukusan yang telah menghasilkan uap panas stabil. Lama pengukusan berkisar 15–20 menit pada suhu uap sekitar 100°C. Uap air panas memungkinkan proses gelatinisasi pati dari tepung beras dan tapioka, sehingga adonan mengeras namun tetap lembut. Kandungan gula merah akan meleleh dan membentuk isian cair yang khas di bagian tengah kue. Keberhasilan tahap ini ditandai dengan konsistensi adonan yang padat lembut dan permukaan yang tidak berair.

g. Tahap Penyajian dan Evaluasi Sensoris

Kue jojorong yang telah matang dapat langsung disajikan bersama wadah daun pisangnya. Secara sensoris, kue yang berkualitas ditandai oleh tekstur lembut dan sedikit kenyal, cita rasa gurih dari santan, aroma pandan-daun pisang yang khas, rasa manis legit dari lelehan gula merah di bagian dasar.⁵

C. Sejarah Kueh Jojorong

Kue jojorong merupakan warisan budaya kuliner dari Kesultanan Banten. Biasanya, kudapan ini banyak dijual sebagai buah tangan. Rasanya yang gurih dan manis, menjadi ciri khas dan menambah kenikmatan kue yang dibungkus dari daun pisang dan dibentuk menjadi mangkok atau takir.

Dengan cita rasa yang menggoda dan tekstur yang unik, hidangan ini telah menjadi favorit di kalangan masyarakat Banten dan para wisatawan yang berkunjung ke wilayah ini. Kue jojorong juga salah satu makanan khas daerah Pandeglang, Banten yang telah mengalami perjalanan yang panjang dan mempertahankan keaslian budayanya. Pada masa kejayaannya, yakni pada era gemerlap tahun 1970-an, jojorong menjadi bintang utama dalam acara-acara pernikahan dan perayaan besar lainnya. Kehadirannya menjadi simbol persatuan, kekayaan, dan harapan bagi keluarga yang merayakan momen-momen penting dalam kehidupan mereka. Menggunakan daun pisang yang dibentuk seperti mangkuk sebagai wadahnya, kue ini tidak hanya memanjakan lidah, tetapi juga menyentuh indera penglihatan dengan keindahan visual yang tak terlupakan. Proses pembuatannya yang memerlukan ketelatenan dan keahlian juga menambah daya tariknya.

D. Fikosophi Kueh Jojorong

Jojorong mencerminkan makna simbolis yang mendalam dan memiliki kontribusi dalam budaya dan kehidupan masyarakat Banten. Adapun beberapa filosofi di balik jojorong, yakni:

1. Kesuburan dan Kelimpahan

Jojorong melambangkan kesuburan dan kelimpahan. Hidangan ini terdiri dari daging ayam yang melambangkan kehidupan dan pertumbuhan. Proses penggorengan yang menghasilkan tekstur renyah melambangkan kejayaan dan kelimpahan rezeki yang melimpah. Dalam tradisi Banten, jojorong sering disajikan dalam acara pernikahan, khitanan, atau hari raya, yang melambangkan harapan akan kehidupan yang subur dan kelimpahan rezeki bagi pasangan yang menikah atau dalam perayaan penting.

2. Kehangatan dan Kebahagiaan

Tak hanya sebagai kesuburan dan kelimpahan, jojorong juga melambangkan kehangatan dan kebahagiaan dalam acara dan perayaan tradisional. Hidangan ini sering disajikan dalam pertemuan keluarga besar atau acara sosial. Rasanya yang lezat dan tekstur uniknya memberikan kepuasan

kepada orang-orang yang menyantapnya, meningkatkan rasa kehangatan dan kebahagiaan dalam momen berbagi.⁶

3. Kekayaan Budaya dan Identitas

Jojorong menjadi simbol kekayaan budaya dan identitas kuliner Banten. Makanan khas Banten ini mencerminkan warisan kuliner tradisional yang telah dilestarikan dan diwariskan dari generasi ke generasi. Kelezatan jojorong dan keunikan rasanya menjadikannya sebagai salah satu kebanggaan masyarakat Banten dan simbol dari identitas kuliner mereka. Hidangan ini menjadi bagian yang tak terpisahkan dari warisan budaya Banten, menggambarkan kekayaan tradisi dan keunikan wilayah tersebut.

4. Kreativitas dan Transformasi

Transformasi dari Dorokdok menjadi Jojorong mencerminkan kreativitas dalam mengembangkan hidangan tradisional. Perubahan dan penambahan bahan serta cita rasa menghasilkan hidangan yang lebih kompleks dan beragam. Tak hanya itu, hal ini juga mencerminkan kemampuan masyarakat Banten untuk beradaptasi dan mengembangkan tradisi mereka seiring berjalannya waktu, tanpa kehilangan akar budaya yang kuat

E. Nilai ekonomi Dan peran kue Jejorong pada Masyarakat Lokal

Kue Jojorong bukan sekadar bagian dari tradisi dan warisan budaya tetapi juga memiliki nilai ekonomi nyata dan memainkan peranan penting dalam ekonomi masyarakat lokal. Salah satu penelitian khusus terhadap Jojorong menunjukkan bahwa pengembangan usaha mikro-kecil-menengah (UMKM) berbasis kue tradisional ini memiliki “potensi signifikan untuk memperkuat fondasi ekonomi di wilayah Banten”.

Dalam peninsula perdesaan, seperti di desa-desa di Kabupaten Serang (misalnya Desa Kadubeureum), usaha pembuatan Jojorong menjadi sektor ekonomi lokal yang penting. Melalui produksi dan penjualan Jojorong, banyak keluarga memperoleh penghasilan tambahan baik bagi pemilik usaha maupun pekerjanya.

Lebih jauh, dengan adanya program pendampingan bisnis dan edukasi pemasaran khususnya lewat strategi pemasaran digital / media sosial pelaku UMKM Jojorong berhasil memperluas jangkauan pasar mereka. Dalam satu kegiatan pendampingan di Serang, pelaku UMKM berhasil menggunakan media sosial sebagai saluran pemasaran, memungkinkan Jojorong dikenal lebih luas tidak hanya di lingkungan lokal tetapi juga di luar daerah. Hasil positif ini menunjukkan bahwa Jojorong bisa bertransformasi dari “kue tradisional lokal” menjadi produk komersial yang punya daya saing sehingga membantu meningkatkan pendapatan, memperkuat usaha kecil, dan mendorong kemandirian ekonomi pelaku lokal. Tidak hanya itu: keberadaan usaha makanan tradisional seperti Jojorong turut mendukung pelestarian budaya lokal sehingga ekonomi dan warisan budaya bisa berjalan beriringan. Bagi banyak komunitas, membuat dan menjual Jojorong berarti menjaga identitas budaya sambil memenuhi kebutuhan ekonomi. Sinar Banten Secara lebih luas, keberadaan usaha kue tradisional seperti Jojorong bisa menjadi bagian dari sistem ekonomi kerakyatan: memberikan peluang bagi rumah tangga, menciptakan lapangan kerja informal, dan membantu meratakan distribusi pendapatan di daerah pedesaan.

Dengan demikian, bisa dikatakan bahwa nilai ekonomi Jojorong bukan bersifat semu atau hanya simbolis melainkan nyata dan berkelanjutan, asal dikelola dengan baik (produksi, pemasaran, inovasi).⁷

KESIMPULAN

Kue jejorong merupakan salah satu kue tradisional khas Banten, khususnya daerah Pandeglang dan Lebak, yang memiliki nilai sejarah dan budaya yang kuat. Sejak dahulu, kue ini menjadi bagian dari tradisi masyarakat, terutama disajikan pada acara keagamaan, hajatan, dan peringatan hari besar. Hal ini menunjukkan bahwa jejorong memiliki peran sosial sebagai simbol kebersamaan, rasa syukur, dan penghormatan kepada tamu.

Secara filosofi, kue jejorong melambangkan kesederhanaan dan keikhlasan. Bahan-bahannya yang

berasal dari hasil alam lokal seperti tepung beras, gula merah, dan santan mencerminkan kedekatan masyarakat dengan nilai-nilai tradisi dan alam.

Bentuknya yang lembut dengan manis yang tidak berlebihan menggambarkan karakter masyarakat Banten yang ramah dan bersahaja.

Perkembangan kue jejorong terus meningkat seiring dengan berkembangnya pelaku UMKM di bidang kuliner tradisional. Jika dahulu hanya dibuat untuk kebutuhan keluarga dan acara adat, kini jejorong telah diproduksi sebagai komoditas ekonomi, dipasarkan melalui toko oleh-oleh, pasar tradisional, hingga platform online. Inovasi rasa dan kemasan modern juga menjadikan jejorong lebih dikenal di luar wilayah Banten.

Proses pembuatannya yang masih menggunakan teknik tradisional — mulai dari mencampur adonan tepung, menyiapkan kuah gula merah, hingga mengukus dalam cetakan daun pisang — menunjukkan pelestarian keterampilan kuliner turun-temurun yang bernilai budaya tinggi.

Dari sisi nilai ekonomi, kue jejorong memberi dampak signifikan bagi masyarakat lokal. Produk ini mendukung pendapatan rumah tangga, membuka lapangan kerja bagi ibu-ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, serta menjadi daya tarik wisata kuliner. Dengan demikian, kue jejorong bukan hanya sekadar makanan tradisional, tetapi juga aset budaya dan ekonomi yang perlu terus dilestarikan dan dikembangkan.

Secara keseluruhan, kue jejorong adalah warisan kuliner tradisional yang memiliki nilai sejarah, filosofi, budaya, dan ekonomi yang penting bagi masyarakat Banten. Pelestarian dan pengembangannya menjadi kunci untuk menjaga identitas lokal sekaligus meningkatkan kesejahteraan ekonomi daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Abiati Muhammad Rizki, “*Mengenal untuk Melestarikan Kue Jojorong*,” Kumparan, 2022. (Diakses pada tanggal 24 November 2025, jam 16.20 WIB)
- Anggraeni Feni Dwi, Imam Hardjanto, & Ainul Hayat. (2013). *Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Melalui Fasilitas Pihak Eksternal dan Potensi Internal*, Jurnal Administrasi Publik, Vol. 1, No 6.
- Arianto Bambang, *Penguatan Bisnis Produk Makanan Tradisional Jojorong Berbasis Social Media Marketing di Kabupaten Serang*, Jurnal pengabdian masyarakat, Vol. 4, No. 2, 2023.
- Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol 4 No 2 (2023) jurnal tempat artikel di atas diterbitkan. Jurnal UPN Veteran Yogyakarta
- Jojorong, Kue Tradisional Asli Banten yang Telah Ada Sejak Zaman Dulu,” Seputar Cibubur – Pikiran Rakyat, 2023. (Diakses pada tanggal 24 November 2025 jam 16.00 WIB)
- Sarah. (2023, 27 Juni). *Sejarah Kue Jojorong, Hidangan Khas Banten yang Menggiurkan*. <https://parboaboa.com/kue-jojorong> di akses tanggal 25 November 2025
- Sofiani, E. dkk., “Penguatan Bisnis Produk Makanan Tradisional Jojorong melalui Peningkatan Pemasaran Digital dan Kemasan,” Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat UPN Yogyakarta, 2023.