

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang kuliner Es Sirop Bojong sebagai bagian dari identitas budaya Tasikmalaya sejak tahun 1972 hingga 2023. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memahami sejarah, nilai budaya, serta strategi adaptasi yang dilakukan pelaku usaha dalam mempertahankan eksistensi kuliner tradisional di tengah perubahan zaman. Penelitian ini menggunakan pendekatan Historis. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pelaku usaha Es Sirop Bojong seperti Ibu Nenden dan Ibu Rosi serta observasi langsung di lokasi usaha. Kajian teori yang digunakan meliputi teori strukturalisme kuliner, antropologi makanan, memori kolektif dan perilaku konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Es Sirop Bojong tidak hanya berfungsi sebagai minuman pelepas dahaga, tetapi juga merepresentasikan nilai kebersamaan, kesederhanaan dan keberlanjutan tradisi lokal. Nilai-nilai tersebut tercermin dari cara pembuatan yang masih mempertahankan metode tradisional, penggunaan bahan alami seperti sirup buatan sendiri, ketan hitam dan santan serta penyajiannya yang khas. Strategi adaptasi yang dilakukan pelaku usaha meliputi pemilihan lokasi strategis, konsistensi menjaga kualitas rasa, dan inovasi dalam pemasaran melalui media sosial seperti Instagram dan WhatsApp. Pelaku usaha juga berusaha menyesuaikan diri dengan selera generasi muda tanpa meninggalkan identitas kuliner tradisional. Dengan demikian, Es Sirop Bojong menjadi salah satu kuliner lokal yang mampu bertahan dan bertransformasi lintas generasi.

Kata kunci: Es Sirop Bojong, Kuliner Tasikmalaya, Sejarah kuliner.