

Inovasi citarasa : bakso solo racikan pedagang bakso dari Weru (Sukoharjo) di Dramaga (Bogor)

Yenti Aprianti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20272652&lokasi=lokal>

Abstrak

Tesis ini membahas mengenai inovasi citarasa. Inovasi citarasa terjadi melalui proses yang panjang dimana manusia membentuk dan memanfaatkan citarasa baru sesuai dengan perkembangan pengetahuan, teknik, dan nilai yang ia dapat dari interaksinya di masyarakat. Pengetahuan, teknik, dan nilai baru sendiri lahir dari tanggapan manusia terhadap peristiwa-peristiwa yang terjadi di lingkungannya yang menyebabkan citarasa lama tak lagi sesuai dengan kebutuhan dan keinginan mereka.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana inovasi citarasa bakso Solo dilakukan oleh pedagang bakso dari Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo di daerah migrasi mereka di Dramaga Tegal Loceng, Kelurahan Margajaya, Kecamatan Bogor Barat, Bogor. Penelitian dilakukan sekitar Dramaga, Bogor, pada Desember 2010 hingga Mei 2011 menggunakan metode etnografi.

.....This Thesis discusses innovation of taste. The innovation of taste occurs through process in which humans create and exploit new taste in accordance with the development of knowledge, techniques, and values --which he got from their interactions in society-- due to the response he gave to the occurrences in the environment that makes the old taste no longer suitable to the needs.

The purpose of this study is to determine process and factors of taste innovation of Bakso Solo is made by vendors From Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo in their host place at Dramaga Tegal Loceng, Kelurahan Margajaya, Kecamatan Bogor Barat, Bogor. The Research done in Dramaga, Bogor since December 2010 until May 2011, using ethnography method.