Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin
Volume 4, Nomor 4, May 2026, P. 9-19
E-ISSN: 2986-6340
Licenced by CC BY-SA 4.0
DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.20168849

Krisis Regenerasi dan Kemasan Tradisional Wajit Garut: Ancaman Terhadap Identitas Budaya Kuliner Sunda

The Regeneration Crisis and Traditional Packaging of Garut Wajit: A Threat to Sundanese Culinary Cultural Identity

Nisa Nurul Kamila, Arash Ahira, Reisya Nabila Putri, Tenti Fauziah, Itto Turyadi
Fakultas Ekonomi, Program Studi Manajemen, Universitas Al-Ghifari
Email: nisanurulkamilaa@gmail.com, arashahr02@gmail.com, nabilaputrireisya@gmail.com, tentifauziah7@gmail.com

Abstract
Wajit Garut is a traditional food originating from Garut Regency, West Java, which has been produced for generations using local ingredients and wrapped in natural corn leaves as a marker of Sundanese cultural identity. In the face of modernization, changes in values between generations, and the impact of the COVID-19 pandemic, two interrelated issues have emerged: (1) the challenge of regeneration that threatens the sustainability of traditional knowledge, and (2) the potential degradation of packaging from natural materials to synthetic materials that erode the values of local wisdom. This study uses a qualitative descriptive method through direct field observation and in-depth interviews with Ibu Dini, the founder and sole home-based wajit producer that has been operating since 2012 in Garut Regency. The results show that wajit production is highly dependent on certain irreplaceable ingredients, especially brown sugar from Bungbulang and traditional production techniques, with corn leaf packaging that has functions and cultural values that cannot be replaced by plastic. The challenge of regeneration is clearly evident even though Ibu Dini's children have begun to help and learn the production process, but the commitment to continue the business has not yet been formed. The study also confirmed that the performance of wajit (rice cake) MSMEs is influenced by product quality, innovation capacity, and local government support.
Keywords*: regeneration crisis, traditional packaging, Garut Wajit, cultural identity, Sundanese cuisine, MSME performance*

Abstrak
Wajit Garut adalah makanan tradisional yang berasal dari Kabupaten Garut, Jawa Barat, yang telah diproduksi secara turun-temurun dengan menggunakan bahan-bahan lokal dan dibungkus dengan daun jagung alami sebagai penanda identitas budaya Sunda. Dalam menghadapi modernisasi, perubahan nilai antar generasi, dan dampak pandemi COVID-19, ada dua permasalahan yang saling terkait muncul ke permukaan: (1) tantangan regenerasi yang mengancam kelangsungan pengetahuan tradisional, dan (2) potensi degradasi kemasan dari bahan alami ke sintetis yang mengikis nilai-nilai kearifan lokal. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif melalui observasi lapangan langsung dan wawancara mendalam dengan Ibu Dini, pendiri serta satu satunya produsen wajit rumahan yang telah beroperasi sejak tahun 2012 di Kabupaten Garut. Temuan menunjukkan bahwa pembuatan wajit sangat bergantung pada bahan-bahan tertentu yang tidak bisa digantikan terutama gula merah dari Bungbulang dan teknik pembuatan tradisional, dengan kemasan daun jagung yang memiliki fungsi sekaligus nilai budaya yang tidak dapat digantikan plastik. Tantangan regenerasi tampak nyata meski anak-anak Ibu Dini mulai membantu dan mempelajari proses produksi, komitmen untuk meneruskan usaha belum terbentuk. Penelitian juga mengonfirmasi bahwa kinerja UKM industri wajit dipengaruhi oleh faktor kualitas produk, kapasitas inovasi, dan dukungan pemerintah daerah.
Kata Kunci: *krisis regenerasi, kemasan tradisional, Wajit Garut, identitas budaya, kuliner Sunda, kinerja UKM*

Article Info
Received date: 6 May 2026 Revised date: 10 May 2026 Accepted date: 14 May 2026

PENDAHULUAN

Wajit adalah salah satu jenis makanan tradisional yang berasal dari Jawa Barat, yang memiliki sejarah panjang sebagai bagian dari warisan budaya masyarakat Sunda. Menurut catatan sejarah kuliner, wajit telah ada di kawasan Tatar Sunda sejak abad ke-15, yang tercantum dalam naskah Sanghyang

Siksakandang Karesian yang mencatatnya sebagai makanan manis dari perpaduan ketan, gula aren, dan kelapa. Asal usul nama "wajit" diduga berasal dari kata "wajık" dalam bahasa Jawa karena kemiripan bahan bakunya, meskipun orang Sunda menyebutnya dengan dialek mereka sendiri (Good News from Indonesia, 2022). Di Kabupaten Garut, wajit telah menjadi makanan khas yang dikenal oleh masyarakat setempat dan wisatawan dari berbagai daerah.

Makanan ini terbuat dari campuran beras ketan, gula merah, gula putih, dan santan kelapa yang dimasak dalam waktu panjang hingga menghasilkan cita rasa manis legit dan tekstur yang padat. Proses pembuatannya memerlukan keahlian khusus terutama dalam hal konsistensi pengadukan dan pengendalian suhu yang hanya dapat dikuasai melalui latihan berulang dalam jangka waktu panjang. Salah satu keistimewaan wajit Garut terletak pada kemasannya yang menggunakan daun jagung (klobot) kering sebagai bahan pembungkus alami. Berbeda dengan kemasan plastik yang tidak cocok secara teknis karena menyebabkan wajit menempel, daun jagung memungkinkan produk terbungkus rapat namun mudah dilepas dan tahan terhadap kelembaban.

Industri wajit di Kabupaten Garut, khususnya di Kecamatan Samarang, merupakan bagian dari ekosistem UMKM kuliner tradisional yang turut berkontribusi pada perekonomian lokal serta mempromosikan identitas budaya Sunda. Faozy, Ramdhani, dan Nurhasan (2020) dalam penelitian mereka tentang 45 pelaku industri UKM wajit di Kecamatan Samarang menemukan sepuluh faktor yang mendorong kinerja UKM yang dapat dikelompokkan dalam tiga komponen penting, yaitu kualitas produk, kapasitas inovasi, dan lingkungan usaha. Penemuan ini menunjukkan bahwa industri wajit Garut memiliki potensi ekonomi yang berarti jika dikelola dengan strategi yang baik.

Namun, seperti banyak produk kuliner tradisional lainnya di Indonesia, wajit Garut menghadapi tantangan serius terkait kelangsungannya. Dua isu utama muncul dalam penelitian ini: pertama, adanya potensi krisis regenerasi di mana pengetahuan dan keterampilan dalam membuat wajit belum tentu akan diwariskan kepada generasi selanjutnya; kedua, adanya ancaman terhadap pemakaian kemasan tradisional akibat tekanan modernisasi dan ekonomi. Anggraeni (2023) dalam kajiannya mengenai perlindungan hak kekayaan intelektual atas pengetahuan tradisional masyarakat Cililin menegaskan bahwa pengetahuan tradisional tentang produksi makanan seperti wajit merupakan warisan budaya yang memerlukan perlindungan hukum yang tepat, mengingat potensi krisis yang muncul akibat lemahnya dokumentasi dan transmisi pengetahuan.

Triwikrama (2025) mencatat bahwa pergeseran nilai dan gaya hidup generasi muda menjadi salah satu faktor utama yang mengancam kelangsungan kuliner tradisional di Indonesia. Situasi ini diperparah oleh dampak pandemi COVID-19 yang menyebabkan stagnasi produksi dan terputusnya rantai distribusi pada banyak UMKM kuliner tradisional. Industri rumahan wajit milik Ibu Dini yang berdiri sejak tahun 2012 di Kabupaten Garut menjadi representasi nyata dari fenomena ini usaha mandiri tanpa karyawan dengan kapasitas produksi 14–15 kg per hari yang bertahan murni melalui kepercayaan komunitas dan promosi dari mulut ke mulut.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis kondisi kemasan tradisional wajit Garut dan nilai budaya yang dikandungnya; (2) mengidentifikasi tantangan regenerasi pada industri wajit rumahan; (3) mengeksplorasi faktor-faktor yang mempengaruhi kinerja dan keberlanjutan UKM wajit; serta (4) merumuskan rekomendasi strategis untuk pelestarian wajit Garut sebagai warisan kuliner budaya Sunda.

TINJAUAN PUSTAKA

1. Wajit sebagai Warisan Kuliner Sunda yang Memiliki Nilai Sejarah dan Budaya

Wajit merupakan suatu jenis makanan tradisional yang telah menjadi bagian penting dalam tradisi masyarakat Sunda di Jawa Barat. Berdasarkan catatan sejarah, wajit telah tercatat dalam tulisan Sunda Kuno sejak abad ke-15 sebagai makanan manis yang terbuat dari ketan, gula aren, dan kelapa. Di Jawa Barat, wajit sangat dikenal sebagai salah satu penganan tradisional yang sering dihidangkan

dalam berbagai acara adat dan momen penting, sehingga memiliki arti yang tidak hanya dalam hal kuliner tetapi juga dalam praktik ritual dan sosial bagi masyarakat Sunda (Good News from Indonesia, 2022). Bahan-bahan yang dipakai, seperti ketan yang melambangkan kesuburan dan kelapa yang merepresentasikan keberlimpahan, memiliki makna budaya yang dalam.

Koentjaraningrat (2009) menyatakan bahwa makanan tradisional bukan sekadar produk konsumsi, melainkan juga ekspresi dari sistem nilai, kepercayaan, dan identitas kolektif suatu masyarakat. Dalam konteks ini, wajit Garut bukan hanya bernilai dari sisi kuliner, tetapi juga merupakan artefak budaya yang menyimpan pengetahuan lokal tentang pengolahan pangan, pemilihan bahan, dan teknik produksi yang tidak dapat diabaikan dalam pembahasan identitas kultural Sunda. Berbeda dengan dodol yang lebih fleksibel dalam penggunaan bahan baku, wajit khususnya varian Garut membutuhkan gula berem premium dari Bungbulang yang tidak dapat disubstitusi tanpa mengubah cita rasa aslinya (Wawancara Ibu Dini, 2025).

Anggraeni (2023) mengingatkan bahwa pengetahuan tradisional mengenai produk wajit khas masyarakat Cililin mencakup resep, teknik pembuatan, dan cara pengemasan yang merupakan kekayaan intelektual bersama yang memerlukan perlindungan hukum yang tepat. Penelitian itu menunjukkan bahwa regulasi hak kekayaan intelektual yang ada sekarang belum sepenuhnya mempertimbangkan sifat komunal dari pengetahuan tradisional, sehingga dibutuhkan pendekatan kebijakan yang lebih menyeluruh. Hal ini juga berlaku bagi wajit Garut, di mana pengetahuan produksi yang tidak terdokumentasi berpotensi hilang jika tidak ada usaha pelestarian yang berkelanjutan.

2. Kemasan sebagai Medium Identitas Budaya dan Kearifan Lokal

Kemasan makanan tradisional memiliki peran lebih dari sekadar melindungi produk fisik. Julianti (2018) menyoroti bahwa kemasan berfungsi sebagai media komunikasi budaya yang mencerminkan nilai, tradisi, dan identitas produk lokal. Maflahah (2012) menjelaskan bahwa desain kemasan makanan tradisional mengandung elemen budaya yang menjadi tanda identitas dari tempat asal produk tersebut. Dalam hal ini, pemilihan bahan kemasan tidak hanya merupakan pertimbangan teknis, tetapi juga mencerminkan kebijaksanaan lokal yang telah teruji seiring berjalannya waktu.

Kemasan daun jagung yang digunakan pada wajit merupakan contoh nyata dari kearifan lokal dalam pengemasan pangan. Sifat permeabilitas daun jagung yang optimal memungkinkan wajit terbungkus dengan baik namun tidak menempel pada pembungkus sebuah persoalan teknis yang tidak dapat diatasi oleh plastik. Dari perspektif sejarah, penggunaan daun jagung di Garut dan kararas (daun pisang kering) di Tasikmalaya sebagai kemasan wajit mencerminkan variasi regional dalam pemanfaatan bahan alami lokal yang disesuaikan dengan ketersediaan sumber daya setempat. Mozaik Humaniora (2021) menemukan bahwa beberapa pelaku kuliner tradisional secara sengaja mempertahankan kemasan bahan alami untuk menjaga keaslian produk, menunjukkan bahwa ada kesadaran di sejumlah pelaku usaha bahwa kemasan tradisional merupakan bagian tidak terpisahkan dari identitas produk kuliner yang merupakan warisan budaya.

Lebih lanjut, kajian penelitian Pricilla et al. (2020) yang dipublikasikan di Neliti mengenai pelatihan untuk meningkatkan kualitas kemasan produk kue tradisional di UKM menunjukkan bahwa banyak pelaku usaha kecil belum sepenuhnya memahami fungsi kemasan sebagai alat komunikasi budaya. Kemasan yang baik tidak hanya berfungsi melindungi produk, tetapi juga harus dapat menyampaikan nilai dan identitas produk tersebut kepada konsumen. Dalam konteks wajit Garut, daun jagung tidak hanya berfungsi sebagai pembungkus, tetapi juga sebagai media komunikasi visual yang menekankan keaslian dan asal produk. Besaung: Jurnal Seni, Desain dan Budaya (2021) menekankan bahwa perubahan kemasan yang tidak memperhatikan identitas lokal dapat secara bertahap mengikis nilai budaya yang melekat pada produk tradisional.

3. Krisis Regenerasi dan Transmisi Pengetahuan Tradisional

Krisis regenerasi di bidang kerajinan dan kuliner tradisional Indonesia telah menjadi fokus penting dalam studi sosiologi budaya dan pendidikan. Equilibrium: Jurnal Pendidikan (2026) dalam

penelitiannya mengungkap tiga elemen utama yang mengurangi ketertarikan generasi muda terhadap kerajinan tradisional: (1) terputusnya waktu interaksi antargenerasi, (2) perubahan struktur keluarga, dan (3) penurunan nilai pengetahuan tradisional dalam tatanan masa kini. Ketiga elemen ini, berdasarkan temuan lapangan penelitian ini, sangat relevan untuk memahami kondisi industri wajit Garut saat ini.

Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial (2025) melaporkan bahwa kesibukan, kemudahan akses terhadap produk modern, serta dampak media sosial mendorong generasi muda untuk menjauh dari tradisi. Situasi ini diperparah oleh fakta bahwa pengetahuan tradisional dalam pembuatan wajit bersifat tacit knowledge—pengetahuan yang hanya dapat dipelajari melalui praktik langsung dan tidak terdokumentasikan secara sistematis. Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar (2025) juga menemukan bahwa minimnya partisipasi generasi muda menjadi alasan utama mengapa makanan tradisional semakin ditinggalkan, baik dari sisi produksi maupun konsumsi.

Penelitian Diani, Fadilah, dan Safitri (2024) yang dipublikasikan di Jurnal Pendidikan dan Pengajaran Universitas Negeri Jakarta mengkaji pendidikan karakter berbasis kearifan lokal sebagai salah satu strategi untuk menjaga warisan budaya. Penelitian tersebut menemukan bahwa integrasi nilai-nilai kearifan lokal dalam pendidikan formal dan informal dapat meningkatkan apresiasi generasi muda terhadap produk dan pengetahuan tradisional secara signifikan. Implikasi temuan ini untuk industri wajit Garut adalah bahwa program pendidikan yang menempatkan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya Sunda dapat menjadi instrumen penting dalam mengatasi krisis regenerasi.

4. Kinerja UKM dan Faktor-Faktor Pendorongnya dalam Industri Kuliner Tradisional

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia, termasuk dalam sektor kuliner tradisional. Faozy, Ramdhani, dan Nurhasan (2020) dalam penelitian mereka tentang faktor-faktor pendorong kinerja UKM pada industri wajit di Kecamatan Samarang, Kabupaten Garut, menggunakan analisis faktor eksploratori terhadap 45 responden dan mengidentifikasi sepuluh faktor kinerja yang dapat direduksi menjadi tiga komponen utama. Penelitian ini menegaskan ba hwa para pelaku industri wajit perlu mengimplementasikan faktor-faktor pendorong kinerja tersebut untuk bertahan dan berkembang, sekaligus memperkenalkan makanan tradisional khas Sunda kepada pasar yang lebih luas.

Lebih lanjut, kajian mengenai hilirisasi produk UMKM olahan tradisional (Indriana, Nisa, dan Dyana, 2024) menunjukkan bahwa pendampingan yang terstruktur terhadap UMKM kuliner dapat mendorong regenerasi pelaku usaha dan creativepreneurship berbasis produk lokal. Sementara itu, JINU (2025) menekankan pentingnya digitalisasi, inovasi produk, dan dukungan pemerintah daerah sebagai faktor krusial dalam mendorong daya saing UMKM kuliner khas Garut di pasar yang semakin kompetitif. Kombinasi antara keunikan produk tradisional dan strategi pemasaran yang tepat terbukti mampu menciptakan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan bagi UMKM kuliner tradisional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan penelitian lapangan (field research). Berbeda dengan kajian berbasis studi pustaka, penelitian ini dilakukan secara langsung melalui observasi partisipatoris dan wawancara mendalam (in-depth interview) dengan pelaku industri wajit tradisional di Kabupaten Garut. Pendekatan kualitatif dipilih karena sesuai dengan tujuan penelitian yang bersifat eksploratif dan deskriptif, serta memungkinkan pengambilan data yang kaya dan kontekstual dari fenomena sosial-budaya yang kompleks (Moleong, 2019). Pendekatan ini juga memungkinkan peneliti untuk memahami makna di balik praktik-praktik tradisional yang tidak dapat ditangkap melalui metode kuantitatif semata.

Subjek penelitian adalah Ibu Dini, pendiri dan satu-satunya pengelola industri rumahan wajit yang berlokasi di Kabupaten Garut, Jawa Barat. Usaha ini berdiri sejak tahun 2012 dan merupakan satu-satunya produsen wajit di wilayahnya yang masih aktif berproduksi secara konsisten. Pemilihan subjek

dilakukan secara purposif (purposive sampling), yaitu berdasarkan kriteria bahwa informan merupakan pelaku industri tradisional wajit yang memiliki pengetahuan mendalam tentang seluruh aspek produksi mulai dari pemilihan bahan baku, proses memasak, teknik pengemasan daun jagung, hingga sistem pemasaran dan rencana regenerasi usaha.

Pengumpulan data dilakukan dengan tiga teknik utama. Pertama, wawancara semi-terstruktur yang mencakup pertanyaan mengenai sejarah dan latar belakang usaha, proses produksi, karakteristik bahan baku, penggunaan kemasan daun jagung beserta alasan fungsional dan budayanya, sistem pemasaran dan distribusi, dampak dari pandemi COVID-19 terhadap keberlanjutan usaha, dan harapan terkait regenerasi. Kedua, observasi langsung terhadap proses produksi, teknik pengemasan, kondisi lokasi produksi, serta interaksi antara produsen dan pembeli. Ketiga, dokumentasi melalui catatan lapangan yang merekam detail kontekstual yang tidak terungkap dalam wawancara formal. Wawancara dilakukan dalam bahasa Indonesia dan Sunda sesuai kenyamanan informan, kemudian ditranskrip dan dianalisis.

Analisis data menggunakan teknik analisis tematik dengan tiga tahap: (1) reduksi data dengan memilah informasi yang relevan dengan fokus penelitian; (2) penyajian data dalam bentuk narasi deskriptif yang terstruktur berdasarkan tema-tema utama yang teridentifikasi; dan (3) pengambilan kesimpulan berdasarkan sintesis antara data lapangan dengan kerangka teoritis dari literatur yang relevan. Validitas data dijamin melalui triangulasi sumber, dengan mengonfirmasi temuan lapangan terhadap literatur ilmiah yang sesuai dan data sekunder dari sumber yang terpercaya. Selain itu, triangulasi juga dilakukan dengan membandingkan hasil penelitian ini dengan penelitian sebelumnya mengenai industri wajit di Kecamatan Samarang oleh Faozy et al (2020).

Etika penelitian dijaga dengan meminta persetujuan informan sebelum wawancara dilakukan, menyampaikan tujuan penelitian secara transparan, menjaga kerahasiaan informasi pribadi yang tidak relevan, serta menyajikan data secara akurat tanpa distorsi atau manipulasi. Identitas informan disebut dengan nama depan atas persetujuan yang bersangkutan. Penelitian ini bersifat deskriptif-eksploratif dengan tujuan membangun pemahaman awal yang komprehensif mengenai kondisi industri wajit tradisional di Garut sebagai dasar bagi rekomendasi kebijakan pelestarian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Profil Industri Rumahan Wajit Ibu Dini: Generasi Pertama dengan Ciri Khas yang Diakui

Berdasarkan wawancara mendalam dan observasi lapangan yang dilakukan oleh para peneliti, usaha rumahan wajit milik Ibu Dini didirikan secara mandiri pada tahun 2012 dan sepenuhnya dikelola oleh beliau sendiri tanpa bantuan karyawan tetap. Ibu Dini adalah pelopor dalam bisnis ini, artinya pengetahuan, resep, dan metode pembuatan wajit yang beliau miliki merupakan hasil pengembangan diri melalui eksperimen dan pembelajaran pribadi, bukan warisan dari keluarganya. Hal ini menjadi perhatian penting karena sebagian besar industri kuliner tradisional beroperasi berdasarkan resep dan pengetahuan yang diturunkan dari generasi sebelumnya (Koentjaraningrat, 2009).

Wajit produksi Ibu Dini telah memiliki reputasi yang sangat kuat di daerahnya sebagai produk dengan cita rasa terbaik satu-satunya produsen wajit yang ada di wilayahnya. Pembeli dari berbagai daerah seperti Cibingbing, Sukajadi, dan Kota Bandung secara rutin datang langsung ke rumah produksi untuk membeli wajit. Kapasitas produksi rata-rata mencapai 14–15 kilogram per hari, meskipun seluruh proses dikerjakan oleh Ibu Dini sendiri. Harga jual ditetapkan sebesar Rp40.000 per kilogram, dengan penyesuaian yang mengikuti fluktuasi harga bahan bakumencerminkan model penetapan harga yang responsif terhadap kondisi pasar dalam skala UMKM.

Sistem pemasaran yang digunakan sepenuhnya berbasis kepercayaan dan promosi dari mulut ke mulut (word of mouth), tanpa kehadiran di pasar, toko, maupun platform digital. Pembeli datang langsung ke rumah produksi, dan setiap hari selalu ada pembeli yang datang. Produksi dilakukan setiap hari secara konsisten, bahkan ketika stok habis sebelum ada pembeli pun Ibu Dini tetap berproduksi

untuk menjaga ketersediaan. Ibu Dini secara tegas menolak untuk memasarkan produknya ke pasar umum atau menerima pesanan ekspor dalam jumlah besar dengan alasan pertimbangan kapasitas, kualitas kontrol, dan kerumitan distribusi. Model bisnis ini, meskipun sederhana, mencerminkan pendekatan usaha yang mengutamakan kualitas dan autentisitas di atas skala produksi sejalan dengan temuan JINU (2025) bahwa diferensiasi berbasis kualitas dan autentisitas menjadi salah satu keunggulan kompetitif utama UMKM kuliner tradisional Garut.

2. Kemasan Daun Jagung: Kearifan Lokal yang Memiliki Dasar Fungsional Kuat

Salah satu hasil paling signifikan dari penelitian lapangan ini adalah pemahaman yang mendalam mengenai alasan penggunaan daun jagung (klebot) sebagai kemasan makanan yang jauh lebih kompleks dari sekadar tradisi atau nilai estetis. Ibu Dini menjelaskan dengan rinci bahwa penggunaan plastik sebagai kemasan makanan dihadapkan pada masalah teknis, di mana produk akan sulit terlepas dari plastik tanpa merusak. Karakteristik plastik yang kedap udara justru memperburuk situasi ini karena menciptakan kondisi lembab di dalam kemasan, sehingga membuat makanan menjadi semakin lengket dan sulit untuk dikeluarkan.

Sebaliknya, daun jagung dengan sifat permeabilitasnya yang khas memungkinkan sirkulasi udara minimal yang mencegah kelengketan berlebih pada permukaan wajit, sehingga produk dapat dikeluarkan dari kemasan dengan mudah oleh konsumen. Keunggulan fungsional lain yang terungkap dari wawancara adalah ketahanan kemasan daun jagung terhadap kelembaban: wajit yang terbungkus daun jagung tetap dapat dijual dan diminati konsumen bahkan dalam kondisi basah akibat hujan. Ibu Dini menambahkan bahwa pembeli sendiri secara aktif menolak jika wajit ditawarkan dalam kemasan plastik, karena sudah memahami bahwa hasilnya tidak memuaskan secara teknis.

Penemuan ini memberikan sudut pandang baru yang kritis; dalam konteks wajit Garut, pelestarian kemasan daun jagung bukan hanya pilihan sentimental atau penolakan terhadap modernisasi, melainkan sebuah keharusan teknis yang diperkuat oleh pengetahuan tradisional yang sudah teruji. Ini menguatkan pendapat Maflahah (2012) bahwa desain kemasan makanan tradisional mencakup elemen budaya dan teknis yang saling melengkapi, serta bahwa mengganti kemasan tradisional dengan bahan modern tidak selalu merupakan pilihan yang cerdas secara teknis. Pricilla et al. (2020) juga menekankan bahwa pemilihan kemasan yang tepat harus mempertimbangkan karakteristik produk secara holistik, bukan hanya aspek visual saja.

Dari perspektif sejarah kemasan, Ibu Dini menyebutkan bahwa di Tasikmalaya terdapat kemasan serupa yang disebut "kararas" (daun pisang kering), sementara di Garut daun jagung lebih umum digunakan. Perbedaan regional ini mencerminkan adaptasi terhadap ketersediaan sumber daya alam setempat sebuah bentuk kearifan lokal yang bersifat pragmatis namun bermakna secara budaya. Mozaik Humaniora (2021) menegaskan bahwa kemasan merupakan komponen penting dari identitas budaya kuliner: ketika kemasan berubah, aspek autentisitas dan nilai budaya yang dikandungnya pun ikut bergeser. Dalam konteks wajit Garut, kemasan daun jagung adalah bagian yang tidak terpisahkan dari pengalaman mengonsumsi wajit yang autentik.

Proses pengeringan daun jagung sebagai kemasan memerlukan waktu sekitar tiga hari sebelum siap digunakan. Namun dalam praktiknya, permintaan yang tinggi seringkali menyebabkan wajit terjual habis bahkan sebelum proses pengeringan selesai sepenuhnyamenunjukkan tingginya minat dan kepercayaan konsumen terhadap produk. Fakta menarik ini sekaligus menunjukkan bahwa kemasan daun jagung dalam berbagai kondisi kelembaban tetap diterima dan bahkan disukai oleh konsumen, menguatkan superioritas fungsional dan budayanya dibanding plastik.

3. Krisis Regenerasi: Antara Harapan, Ketidakpastian, dan Risiko Kepunahan Pengetahuan

Salah satu temuan paling kritis dari penelitian ini adalah kondisi regenerasi usaha wajit Ibu Dini yang berada dalam zona ketidakpastian yang signifikan. Ibu Dini menyatakan bahwa beliau berharap besar agar usaha ini dapat diteruskan oleh anak-anaknya, namun keputusan akhir sepenuhnya diserahkan kepada keinginan dan pilihan hidup sang anak. Anak-anak Ibu Dini sudah mampu membuat

wajit dan sering membantu dalam proses produksi, khususnya dalam tahap pembungkusan yang diakui sebagai bagian paling sulit dalam keseluruhan proses. Namun, belum ada komitmen yang pasti dari pihak anak-anak untuk meneruskan usaha ini sebagai mata pencaharian utama di masa depan.

Kondisi ini secara teori dapat dijelaskan melalui kerangka habitus Bourdieu yang diterapkan dalam kajian Equilibrium (2026): modal budaya tradisional berupa pengetahuan membuat wajit mengalami penurunan nilai dalam tatanan ekonomi kreatif modern. Generasi muda cenderung memandang pekerjaan sebagai pengrajin kuliner tradisional kurang bergengsi dan tidak sesuai dengan aspirasi karier mereka di era digital, meskipun pengetahuan tersebut sesungguhnya memiliki nilai budaya dan ekonomi yang sangat berharga jika dikelola dengan tepat. Triwikrama (2025) juga melaporkan bahwa dominasi makanan modern dan gaya hidup digital semakin mempercepat proses penjauhan generasi muda dari tradisi kuliner lokal.

Kendala teknis dalam proses regenerasi teridentifikasi secara spesifik dari wawancara. Tahap yang paling sulit dikuasai oleh generasi penerus adalah proses pembungkusan wajit menggunakan daun jagung, yang memerlukan keahlian tangan dan kecepatan yang hanya bisa diasah melalui latihan berulang dalam jangka waktu panjang. Ini adalah manifestasi nyata dari tacit knowledge—pengetahuan implisit yang tidak dapat ditransfer hanya melalui instruksi verbal atau tulisan, melainkan harus dipelajari melalui pengalaman langsung (Pendas, 2025). Anggraeni (2023) juga menegaskan bahwa pengetahuan tradisional yang bersifat tacit dan komunal seperti teknik pembuatan dan pengemasan wajit merupakan yang paling rentan hilang ketika terjadi kegagalan transmisi antargenerasi, dan sekaligus yang paling sulit untuk direkonstruksi jika sudah hilang.

Dampak dari pandemi COVID-19 menjadi momen kritis yang memperburuk keadaan industri wajit milik Ibu Dini. Tidak seperti industri dodol, yang memiliki jangkauan distribusi yang lebih besar, wajit Ibu Dini, yang hanya mengandalkan penjualan langsung dari rumah, mengalami penghentian total selama pandemi karena tidak ada pembeli yang berani keluar rumah. Masa stagnasi ini tidak hanya berpengaruh pada aspek ekonomi, tetapi juga mengganggu ritme produksi harian yang selama ini merupakan salah satu cara untuk mentransfer pengetahuan kepada anak-anak yang membantu. Koran Gala (2023) mencatat bahwa secara umum, pandemi telah memperburuk situasi industri kuliner tradisional di Garut, dengan banyak usaha kecil yang terpaksa tutup, seperti yang disampaikan oleh Rermanen.

4. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kinerja dan Kerentanan Industri Wajit Rumahan

Berdasarkan sintesis antara data lapangan dan tinjauan literatur, penelitian ini menemukan lima faktor utama yang secara bersamaan mempengaruhi keberlangsungan dan kerentanan industri wajit rumahan di Garut.

Faktor pertama adalah ketergantungan pada bahan baku tertentu yang tidak tersedia dapat diubah menjadi Gula berem dari Bungbulang, yang merupakan elemen penting yang memberikan rasa khas pada wajit Ibu Dini. Berbeda dengan dedel yang lebih fleksibel dalam pemilihan bahan, wajit dengan resep tradisional tidak bisa mengganti bahan tanpa mengubah karakter produk secara mendasar. Faczy et al. (2020) mengungkapkan bahwa kualitas bahan baku menjadi salah satu faktor pendorong kinerja UKM wajit di Kecamatan Samarang, menekankan bahwa konsistensi kualitas bahan merupakan dasar dari keunggulan produk. Ketergantungan ini, di satu sisi, menjadi sumber keunikan produk, tetapi di sisi lain menimbulkan kerentanan terhadap perubahan ketersediaan dan kenaikan harga bahan baku yang mendadak, berpengaruh pada harga jualnya.

Faktor kedua adalah lemahnya sistem transmisi pengetahuan antargenerasi. Sebagaimana diungkap dalam temuan lapangan, pengetahuan membuat wajit belum ditransfer secara formal dan terstruktur kepada generasi penerus. Equilibrium (2026) menjelaskan bahwa terputusnya interaksi antargenerasi dan perubahan struktur keluarga menyebabkan proses pewarisan pengetahuan tradisional menjadi tidak efektif. Anggraeni (2023) menambahkan bahwa tanpa dokumentasi yang memadai dan

perlindungan hukum yang jelas, pengetahuan tradisional semacam ini rentan terhadap kepunahan yang tidak dapat dipulihkan.

Faktor ketiga adalah keterbatasan model produksi yang tergantung pada kapasitas individu. Meskipun model produksi tunggal yang dijalankan oleh Ibu Dini berhasil menciptakan reputasi yang kuat, ketergantungan total pada satu orang produsen menimbulkan risiko bagi kesinambungan. Tanpa adanya transfer pengetahuan yang efektif, jika Ibu Dini berhenti berproduksi karena alasan apapun, maka produk tersebut akan punah bersamaan dengan hilangnya pengetahuan tradisional tersebut. JINU (2025) menekankan bahwa UMKM kuliner yang bergantung pada kapasitas individu tanpa sistem dokumentasi yang baik, berisiko menghadapi masalah keberlangsungan usaha yang serius.

Faktor keempat adalah kurangnya kebijakan pelestarian yang nyata dan terfokus. Jurnal Easiwisata dan Perhotelan (2024) menyebutkan bahwa untuk menjaga kuliner tradisional secara efektif, dibutuhkan dukungan pemerintah dalam bentuk bantuan teknis dan keuangan yang terintegrasi. Di Garut, kebijakan spesifik yang mendukung dan melindungi kuliner sebagai warisan belum ada, termasuk dalam hal perlindungan hak kekayaan intelektual yang diatur oleh Undang-Undang No. 5 Tahun 2017 tentang Remajuan Kebudayaan. Anggrasni (2023) menekankan pentingnya memperkuat perlindungan Hak Kekayaan Intelektual dengan pendekatan yang lebih responsif terhadap budaya komunal Sunda.

Faktor kelima adalah potensi pasar yang besar namun belum dioptimalkan. Temuan lapangan menunjukkan bahwa permintaan terhadap wajit Ibu Dini konsisten tinggi—stok habis setiap hari dan pembeli dari jauh pun rela datang langsung ke lokasi produksi. Ini mengindikasikan bahwa pasar untuk produk kuliner tradisional autentik masih sangat terbuka. JINU (2025) mencatat bahwa produk kuliner UMKM Garut yang memiliki keunikan autentik dan dikenal melalui word-of-mouth memiliki potensi daya saing yang signifikan jika didukung infrastruktur pemasaran yang tepat tanpa mengorbankan autentisitasnya.

5. Strategi Pelestarian yang Diperlukan: Pendekatan Multidim ensional

Berdasarkan pengamatan di lapangan yang dipadukan dengan tinjauan literatur, penelitian ini menyusun beberapa pendekatan strategis yang harus dilakukan untuk memastikan keberlanjutan kuliner Garut sebagai warisan budaya Sunda.

Pertama, pendidikan berbasis kearifan lokal yang terencana dan berkelanjutan. Diani, Fadilah, dan Santri (2024) menemukan bahwa pengajaran nilai-nilai kearifan lokal dalam pendidikan formal dan informal secara signifikan meningkatkan penghargaan generasi muda terhadap warisan budaya. Dalam konteks kuliner ini, diperlukan program pelatihan yang menggabungkan aspek teknis dalam pembuatan kuliner dengan pengenalan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya, termasuk teknik pembungkusan dengan daun jagung yang menjadi tantangan. Midang Jurnal FIB Unpad (2025) juga menunjukkan bahwa pelatihan yang berfokus pada identitas lokal Sunda di Garut telah terbukti efektif dalam memberdayakan pelaku UMKM kuliner.

Kedua, pendampingan UMKM yang terstruktur dengan perhatian pada regenerasi dan inovasi. Indriana, Nisa, dan Dyana (2024) menunjukkan bahwa pendampingan intensif terhadap UMKM kuliner tradisional dapat mendorong pertumbuhan pelaku usaha serta kreativitas dalam produk lokal. Dalam konteks ini, bentuk pendampingan yang paling relevan meliputi: fasilitasi dalam dokumentasi dan teknik produksi secara sistematis, bantuan dalam manajemen usaha dan perencanaan pemasaran, serta pengembangan kemasan ramah lingkungan dengan tetap mempertahankan daun jagung sebagai bahan utama. Eaggy et al. (2020) juga menegaskan bahwa dukungan sistemik merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan kapasitas UKM kuliner yang perlu dioptimalkan.

Ketiga, dokumentasi sistematis sebagai fondasi pelestarian jangka panjang. Anggraeni (2023) menyatakan bahwa dokumentasi pengetahuan tradisional merupakan langkah pertama yang mutlak diperlukan sebelum perlindungan hukum dapat diterapkan secara efektif. Pemerintah Kabupaten Garut perlu mendorong dokumentasi komprehensif tentang wajit—meliputi resep, teknik produksi, cara

pembuatan dan penggunaan kemasan daun jagung, nilai simbolik, serta sejarah perkembangannya sebagai fondasi program revitalisasi yang berkelanjutan. Mozaik Humaniora (2021) menegaskan bahwa kuliner tradisional memiliki dimensi diplomasi budaya yang strategis dan layak mendapat dukungan kebijakan konkret.

Keempat, perlindungan hukum dan kebijakan pemerintah yang aktif mendukung autentisitas produk. Anggraeni (2023) merekomendasikan agar pemerintah memperkuat kerangka hukum perlindungan pengetahuan tradisional yang bersifat komunal, termasuk kemungkinan pendaftaran indikasi geografis untuk wajit Garut sebagai instrumen perlindungan sekaligus promosi produk. JINU (2025) menekankan pentingnya dukungan pemerintah daerah sebagai faktor kunci dalam pengembangan industri kuliner lokal, termasuk fasilitasi akses pasar yang tidak mengorbankan sistem produksi dan kualitas yang sudah terbukti berhasil.

SIMPULAN

Penelitian lapangan terhadap industri rumahan wajit milik Ibu Dini di Kabupaten Garut mengungkapkan gambaran yang kaya dan kompleks mengenai tantangan pelestarian kuliner tradisional Sunda di era modern. Wajit Garut bukan sekadar produk makanan ia adalah artefak budaya yang menyimpan kearifan lokal tentang pengolahan pangan tradisional, pemilihan bahan baku berkualitas premium, dan teknik pengemasan alami yang telah teruji secara fungsional maupun budaya selama generasi. Sebagai generasi pertama sekaligus satu-satunya produsen wajit di wilayahnya, Ibu Dini merupakan penyimpan tunggal pengetahuan tradisional yang penting dan tidak ternilai bagi warisan kuliner Sunda.

Temuan kritis pertama penelitian ini adalah bahwa kemasan daun jagung pada wajit Garut bukan pilihan estetik atau tradisi semata, melainkan keharusan teknis yang dilandasi pengetahuan empiris yang mendalam tentang karakteristik produk. Penggunaan plastik sebagai pengganti tidak hanya akan mengurangi nilai budaya produk, tetapi secara teknis memang tidak layak karena merusak kualitas wajit secara fundamental. Temuan ini memberikan dimensi baru dalam diskusi mengenai pelestarian kemasan tradisional: bahwa kearifan lokal dalam pengemasan seringkali menyimpan solusi teknis yang superior terhadap bahan-bahan modern.

Temuan kritis kedua adalah bahwa kondisi regenerasi usaha wajit Ibu Dini berada dalam zona kritis yang memerlukan perhatian segera. Meskipun anak-anak Ibu Dini telah mulai membantu dan mempelajari proses pembuatan, komitmen untuk meneruskan usaha ini belum terbentuk. Tanpa intervensi yang tepat baik dari sisi pendidikan, pendampingan usaha, maupun kebijakan pemerintah pengetahuan yang telah dibangun selama lebih dari satu dekade ini berisiko tidak diteruskan kepada generasi berikutnya. Ini bukan sekadar kehilangan usaha ekonomi, melainkan kehilangan warisan pengetahuan budaya yang tidak dapat dipulihkan setelah hilang, sebagaimana ditegaskan oleh Anggraeni (2023) dalam konteks perlindungan pengetahuan tradisional.

Penelitian ini juga mengkonfirmasi bahwa kinerja UKM industri wajit dipengaruhi oleh kombinasi faktor internal kualitas produk dan bahan baku, kapasitas produksi, dan pengetahuan tradisional serta faktor eksternal berupa dukungan pemerintah, kebijakan pelestarian, dan dinamika pasar. Faozy et al. (2020) menemukan bahwa terdapat sepuluh faktor pendorong kinerja yang dapat dioptimalkan oleh pelaku industri wajit, namun optimalisasi tersebut memerlukan dukungan ekosistem yang lebih luas dari sekadar kapasitas individual pelaku usaha.

Diperlukan pendekatan pelestarian yang komprehensif dan multidimensional: pendidikan berbasis kearifan lokal, pendampingan UMKM yang berfokus pada regenerasi dan dokumentasi, pengembangan kemasan ramah lingkungan yang tetap menghormati tradisi daun jagung, dokumentasi sistematis pengetahuan tradisional, perlindungan hukum melalui kerangka HKI yang lebih responsif terhadap sifat komunal budaya, serta kebijakan pemerintah yang aktif mendukung regenerasi dan autentisitas produk. Wajit Garut, dengan segala keunikan bahan, proses, dan kemasannya, merupakan

warisan budaya kuliner Sunda yang tidak ternilai dan layak mendapatkan perlindungan serta perhatian yang sepadan untuk generasi mendatang.

REFERENSI

Anggraeni. (2023). Peraturan hak kekayaan intelektual atas pengetahuan tradisional dalam perlindungan makanan wajit khas masyarakat Cililin. Gorontalo Law Review, 6(2). https://doi.org/10.32662/golrev.v6i2.2842

Arifudin, O., et al. (2020). Inovasi kemasan dan perluasan pemasaran dodol nanas di Subang Jawa Barat. Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(3), 408–417. https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i3.4469

Besaung: Jurnal Seni, Desain dan Budaya. (2021). Dokumentasi dan pemetaan kemasan oleh-oleh makanan khas Bandung tahun 1930–2020. Universitas Indo Global Mandiri. https://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

Diani, [Nama Depan]., Fadilah, [Nama Depan]., & Safitri, [Nama Depan]. (2024). Pendidikan karakter berbasis kearifan lokal dalam menjaga warisan budaya. Jurnal Pendidikan dan Pengajaran, Universitas Negeri Jakarta. https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/jpp/article/view/50175

Dini, I. (2025). Wawancara mendalam mengenai industri rumahan wajit Garut [Wawancara pribadi]. Kabupaten Garut, Jawa Barat.

Equilibrium: Jurnal Pendidikan, Vol. 14 No. 1. (2026). Habitus dan krisis transmisi pengetahuan tradisional: Analisis sosiologis regenerasi pengrajin Songkok Recca di Kecamatan Awampone. Universitas Muhammadiyah Makassar. https://journal.unismuh.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/20050

Faozy, R., Ramdhani, A., & Nurhasan, R. (2020). Analisis faktor-faktor yang mendorong kinerja UKM pada industri wajit. Business Innovation and Entrepreneurship Journal, 2(1), 15–19. https://doi.org/10.35899/biej.v2i1.75

Good News from Indonesia. (2022, 9 Desember). Menguak resep asli wajit ala karuhun, si ketan legit khas Cililin. Diakses dari https://www.goodnewsfromindonesia.id/2022/12/09/resep-asli-wajit-ala-karuhun

Indriana, N., Nisa, I. F., & Dyana, B. (2024). Hilirisasi olahan Garut sebagai upaya mewujudkan regenerasi dan creativepreneurship pada UMKM Enderese di Kecamatan Ngasem Kabupaten Bojonegoro. Jurnal SOLMA, 13(3), 2583–2596. https://journal.uhamka.ac.id/index.php/solma/article/view/16740

Julianti, S. (2018). The art of packaging (Edisi ke-2). PT Gramedia Pustaka Utama.

Jurnal Ilmiah Nusantara (JINU). (2025). Analisis peluang bisnis kuliner dalam mendorong daya saing UMKM di Garut. Kampus Akademik Publishing. https://ejurnal.kampusakademik.co.id/index.php/jinu

Jurnal Pariwisata dan Perhotelan, Vol. 2 No. 1. (2024). Upaya pelestarian dan pengembangan kue tradisional Betawi. Pubmedia. https://journal.pubmedia.id/index.php/pjpp/article/download/3307/3245/6708

Koentjaraningrat. (2009). Pengantar ilmu antropologi (Edisi revisi). Rineka Cipta.

Koran Gala. (2023, 29 Januari). Dodol Garut, yang bertahan dan menyerah. https://www.koran-gala.id/news/pr-5877149722/dodol-garut-yang-bertahan-dan-menyerah

Kusumawati, D. N. I., Kusumah, W. I., & Bahriyyah, H. A. (2024). Perancangan kemasan sebagai identitas dan promosi pada UMKM kue jajanan tradisional khas Kemayoran Jakarta. Jurnal Pendidikan Tambusai, 8(1), 2019–2031. https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/12699

Maflahah, I. (2012). Desain kemasan makanan tradisional Madura dalam rangka pengembangan IKM. Agrointek, 6(2), 118–122.

Midang: Jurnal Fakultas Ilmu Budaya, Vol. 3 No. 2. (2025). Pelatihan penamaan usaha kuliner berbasis budaya Sunda bagi ibu-ibu UMKM di Desa Cikajang, Garut. Universitas Padjadjaran. https://jurnal.fib.unpad.ac.id/index.php/midang

Moleong, L. J. (2019). Metodologi penelitian kualitatif (Edisi revisi). PT Remaja Rosdakarya.

Mozaik Humaniora, Vol. 21 No. 2. (2021). Peran kuliner tradisional dalam mendukung pemajuan kebudayaan. Universitas Airlangga. https://ejournal.unair.ac.id/MOZAIK/article/download/29444/pdf

Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar. (2025). Pelestarian makanan tradisional Indonesia di era globalisasi. Universitas Pasundan. https://journal.unpas.ac.id/index.php/pendas

Pricilla, L., et al. (2020). Pelatihan peningkatan kualitas kemasan produk kue tradisional pada usaha kecil dan menengah masyarakat Desa Cicalengka Kecamatan Pagedangan Kabupaten Tangerang-Banten. Dedikasi PKM, 1(3), 120–125. https://www.neliti.com/publications/326294

Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial, Vol. 9 No. 6. (2025). Pergeseran kuliner tradisional menuju makanan cepat saji di kalangan mahasiswa. https://cibangsa.com/index.php/triwikrama