

Kunafah : makanan penutup khas Palestina = Kanafeh the Palestinian dessert

Arti Alifah Aviandari Rahardjo, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20468779&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Pada jurnal yang berjudul "Kunafah : Makanan Penutup Khas Palestina" ini, dibahas beberapa hal tentang hidangan penutup khas Palestina, khususnya Kunafah. Pada penyusunan jurnal ini, Metode yang digunakan adalah metode sejarah dengan menggunakan tinjauan pustaka dari beberapa buku teks dan e-book. Teori pada penulisan ini adalah teori antropologi budaya yang berkaitan dengan wujud kebudayaan fisik berupa hasil dari kreatifitas, aktivitas, atau karya manusia, yang dalam hal ini merupakan makanan manis khas orang Palestina. Negara Palestina merupakan tempat yang cocok bagi mereka yang menyukai makanan manis. Di Palestina terdapat berbagai hidangan penutup berupa kue-kue yang terbuat dari olahan tepung, keju manis, kurma, dan berbagai kacang-kacangan seperti kacang almond, kenari, dan pistacio. Salah satu hidangan penutup yang paling terkenal dan paling disukai adalah Kunafah yang berasal dari Kota Nablus di Tepi Barat Palestina. Kunafah adalah makanan manis berupa kue dan keju lembut yang dilengkapi dengan kacang-kacangan, madu manis, dan sirup gula. Kunafah telah menjadi bagian penting dalam kebudayaan masyarakat Palestina. Hidangan ini dapat dijumpai di berbagai acara maupun perayaan seperti wisuda, pernikahan, ulang tahun, pertemuan keluarga besar, atau sekadar menemani saat santai penduduk Palestina. Kunafah juga disajikan dengan proses dan bentuk yang beragam. Hingga saat ini kelezatan Kunafah telah dinikmati oleh masyarakat Timur Tengah lainnya dan juga masyarakat Internasional. Meski saat ini Kunafah lazim dinikmati di berbagai negara, Kota Nablus tetap menjadi tuan rumah bagi Kunafah terbaik di dunia.

<i>ABSTRACT</i>

Within the paper entitled "Kanafeh The Palestinian Dessert", it discusses a few things about Palestinian desserts, especially Kanafeh. To conduct this research, the author used historical method by doing literature review from several texts and e books. The theory used in this paper is a theory of cultural anthropology that deals with the form of physical culture as the result of creativity, activity, or work of man, which in this case is the Palestinian Dessert. Palestine is a great place for those who like sweet treats. In Palestine there are many desserts and pastries made from refined flour, sweet cheese, dates, and various nuts such as almond, walnut, and pistacio. One of the most famous dessert and most favored is Kanafeh, originated from Nablus on the West Bank of Palestine. Kanafeh is a soft melted cheese within a sweet cake which ornamented with nuts, honey, and sweet syrup. Kanafeh has become an important part of the Palestinian culture. This dish can be found in various events and celebrations of the Palestinian, such as weddings, graduations, birthdays, family gatherings, or simply as a company in their relaxing moments. Kanafeh is also served in various processes and forms. Up to this point, the delightful Kanafeh are being enjoyed by other Middle Eastern communities and also the international community. Although currently Kanafeh might be found in various countries, the city of Nablus remains as the home to the world's finest Kanafeh.