

**DUKUNGAN MAKANAN TRADISIONAL
DALAM MENUNJANG SUGUHAN WISATA
DI JAWA BARAT SELATAN**

rektorat
layaan

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan

DUKUNGAN MAKANAN TRADISIONAL DALAM MENUNJANG SUGUHAN WISATA DI JAWA BARAT SELATAN

Tim Penulis :

H. Ahmad Yunus/Penanggung Jawab/Ketua
Rosyadi/Wakil Ketua
Siti Dloyana Kusumah/Anggota
Kencana Sembiring Pelawi/Anggota

Penyunting : Tatik Kartikasari



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
PROYEK PENELITIAN PENGKAJIAN DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA
1993

PERPUSTAKAAN KEBUDAYAAN DITJEN KEBUDAYAAN	
TGL. TERIMA	22-12-99
TGL. CATAT	22-12-99
NO. INDIK	276/99
NO. CLASS	641.8. DUK.
KOPI KE	2

P R A K A T A

Keanekaragaman suku bangsa dengan budayanya di seluruh Indonesia merupakan kekayaan bangsa yang perlu mendapat perhatian khusus. Kekayaan ini mencakup wujud-wujud kebudayaan yang didukung oleh masyarakatnya. Setiap suku bangsa memiliki nilai-nilai budaya yang khas, yang membedakan jati diri mereka daripada suku bangsa lain. Perbedaan ini akan nyata dalam gagasan-gagasan dan hasil-hasil karya yang akhirnya dituangkan lewat interaksi antarindividu, antarkelompok, dengan alam raya di sekitarnya.

Berangkat dari kondisi di atas Proyek Penelitian, Pengkajian, dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya menggali nilai-nilai budaya dari setiap suku bangsa/daerah. Penggalan ini mencakup aspek-aspek kebudayaan daerah dengan tujuan memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila guna tercapainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya.

Untuk melestarikan nilai-nilai budaya dilakukan penerbitan hasil-hasil penelitian yang kemudian disebarluaskan kepada masyarakat umum. Pencetakan naskah yang berjudul **Dukungan Makanan Tradisional Dalam Menunjang Suguhan Wisata di Jawa Barat Selatan**, adalah usaha untuk mencapai tujuan yang dimaksud.

Tersedianya buku ini adalah berkat kerjasama yang baik antara berbagai pihak, baik lembaga maupun perseorangan, seperti Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, pemerintah Daerah, Kantor

Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, Pimpinan dan staf Proyek Penelitian, Pengkajian, dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, baik Pusat maupun Daerah, dan para peneliti/penulis.

Perlu diketahui bahwa penyusunan buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, tetapi baru pada tahap pencatatan. Sangat diharapkan masukan-masukan yang mendukung penyempurnaan buku ini di waktu-waktu mendatang.

Kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini, kami sampaikan terima kasih.

Mudah-mudahan buku ini bermanfaat, bukan hanya bagi masyarakat umum, juga para pengambil kebijaksanaan dalam rangka membina dan mengembangkan kebudayaan nasional.

Jakarta, Agustus 1993

Pemimpin Proyek Penelitian, Pengkajian,
dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya



Drs. So i m u n
NIP. 130525911

SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Penerbitan buku sebagai salah satu usaha untuk memperluas cakrawala budaya masyarakat merupakan usaha yang patut dihargai. Pengenalan berbagai aspek kebudayaan dari berbagai daerah di Indonesia diharapkan dapat mengikis etnosentrisme yang sempit di dalam masyarakat kita yang majemuk. Oleh karena itu kami dengan gembira menyambut terbitnya buku yang merupakan hasil dari "Proyek Penelitian, Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya" pada Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Penerbitan buku ini kami harap akan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai aneka ragam kebudayaan di Indonesia. Upaya ini menimbulkan kesaling-kenalan dan dengan demikian diharapkan tercapai pula tujuan pembinaan dan pengembangan kebudayaan nasional kita.

Berkat adanya kerjasama yang baik antarpengarang dengan para pengurus proyek, akhirnya buku ini dapat diselesaikan. Buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, sehingga di dalamnya masih mungkin terdapat kekurangan dan kelemahan, yang diharapkan akan dapat disempurnakan pada masa yang akan datang.

Sebagai penutup saya sampaikan terima kasih kepada pihak yang telah menyumbangkan pikiran dan tenaga bagi penerbitan buku ini.

Jakarta, Agustus 1993
Direktur Jenderal Kebudayaan



Prof. Dr. Edi Sedyawati

KATA PENGANTAR

Alam Jawa Barat tidak saja menyimpan potensi wisata alam yang indah, akan tetapi juga memiliki potensi wisata budaya yang cukup potensial. Di samping itu, alam Jawa Barat yang subur telah menyediakan berbagai sumber yang dapat merangsang kreativitas masyarakat dalam kiprah budaya. Aneka ragam jenis makanan tradisional khas Sunda adalah wujud nyata dari kreativitas masyarakat Sunda dalam mendayagunakan sumber-sumber alam yang dimilikinya. Keanekaragaman dan kehasan makanan tradisional khas Sunda publikasinya didukung oleh kegiatan kepariwisataan di Jawa Barat. Sebaliknya, keanekaragaman makanan tradisional ini juga telah mampu mendukung upaya pengembangan kepariwisataan di Jawa Barat. Aspek inilah yang kami teliti dan kami kembangkan dalam penulisan ini, dikaitkan dengan aspek-aspek lain dalam rangka pembangunan nasional, khususnya pembangunan di bidang kebudayaan.

Kami menyadari bahwa di dalam naskah penelitian yang berjudul "Dukungan Makanan Tradisional Sebagai Suguhan Wisata Daerah Jawa Barat" ini kemungkinan masih banyak terdapat kelemahan dan memerlukan perbaikan-perbaikan untuk penyebarluasannya. Oleh sebab itu, segala saran untuk lebih menyempurnakan hasil penelitian ini akan senantiasa kami terima dengan senang hati.

Kepada semua pihak yang telah membantu kelancaran penelitian hingga selesainya penulisan laporan ini, kami mengucapkan terima kasih.

Harapan kami semoga naskah hasil penulisan ini akan bermanfaat bagi para pembaca.

Amiin !!

Jakarta, Januari 1993

Tim Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
P R A K A T A	iii
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Masalah	4
1.3 Ruang Lingkup	5
1.4 Tujuan	5
1.5 Beberapa Pengertian	6
1.6 Metodologi	9
BAB II GAMBARAN UMUM DAERAH PROPINSI JAWA BARAT	11
2.1 Lokasi dan Keadaan Alam	11
2.2 Kependudukan	12
2.3 Latar Belakang Sosial Budaya	14
2.3.1 Sistem Pelapisan Masyarakat	14
2.3.2 Bahasa	14
2.3.3 Sistem Kekerabatan	15
2.3.4 Agama	15

BAB III	MAKANAN TRADISIONAL KHAS SUNDA	27
	3.1 Konsep Orang Sunda mengenai Makan dan Makanan	27
	3.2 Jenis-Jenis Makanan Khas Sunda	28
	3.2.1 Makanan Pokok	29
	3.2.2 Makanan Sampingan/Selingan	30
	3.2.3 Lauk Pauk	32
	3.2.4 Makanan Kecil	43
	3.2.5 Minuman	50
BAB IV	MAKANAN TRADISIONAL DAN PARIWISATA	54
	4.1 Perubahan Fungsi Makanan	54
	4.2 Perkembangan Cara Pengolahan dan Penyajian Makanan Tradisional	56
	4.3 Prospek Pemasaran Makanan Tradisional	57
BAB V	P E N U T U P	61
	5.1 Kesimpulan	61
	5.2 Saran-Saran	62
	DAFTAR KEPUSTAKAAN	64
	LAMPIRAN-LAMPIRAN	66

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam dasawarsa terakhir ini, pemerintah Indoneisa menaruh perhatian yang khusus terhadap industri pariwisata. Hal ini tampak jelas dengan banyaknya program pengembangan kepariwisataan di Indonesia yang pokoknya berintikan pada tiga segi yakni : segi ekonomi (sumber devisa dan pajak-pajak), segi sosial (penciptaan lapangan kerja) dan segi kebudayaan (memperkenalkan kebudayaan kepada wisatawan baik domestik maupun asing).

Gejala kepariwisataan, baik dalam arti sempit yaitu dalam arti perjalanan dan kunjungan ke tempat-tempat tertentu sebagai motivasinya, maupun dalam arti luas yang mencakup segala macam motivasi itu mempunyai pengaruh (effects) pada segi-segi kehidupan orang dan masyarakat, baik yang dapat dinyatakan dengan angka (*quantifiable*) maupun pada segi-segi yang sulit dinyatakan dengan angka (*non-quantifiable*).

”Terjadinya kontak hubungan antara wisatawan atau pendatang dengan tempat yang dikunjungi menimbulkan rangsangan-rangsangan yang saling mempengaruhi antara wisatawan dengan masyarakat dan dengan lingkungan yang dituju. Timbullah perubahan dalam berbagai segi kehidupan, sifat manusia, tata kehidupan, maupun lingkungan hidup. Perubahan-perubahan itu dapat mendorong ke arah pemeliharaan dan perkembangan masyarakat

maupun lingkungan yang baik, tetapi bisa juga sebaliknya yaitu menjadi penyebab kemerosotan, kaburnya tata nilai".¹⁾

Dilihat dari kepentingannya, kegiatan kepariwisataan itu sendiri ternyata menggairahkan kehidupan budaya di Indonesia, karena pada umumnya para wisatawan yang berkunjung ke suatu tempat bukan sekedar didorong oleh keingintahuan akan melihat keindahan alamnya semata-mata, melainkan juga rasa ingin tahu akan ciri-ciri yang dimiliki oleh tempat tersebut. Tepatnya, perjalanan wisata itu ditandai oleh adanya rangkaian motivasi seperti untuk mengetahui adat istiadat, cara hidup rakyat negeri lain, untuk mengunjungi monumen bersejarah, peninggalan peradaban masa lalu, atau sebaliknya yaitu penemuan-penemuan besar masa kini, pusat-pusat kesenian, pusat keagamaan, ikut serta dalam berbagai festival seni, musik, teater, tarian rakyat, dan sebagainya. Menurut Dr. James J Spillane, jenis wisata seperti di atas digolongkan ke dalam pariwisata untuk kebudayaan (*cultural tourism*). Kalau mengingat kemajemukan masyarakat Indonesia dan keanekaragaman kebudayaan Nusantara, hal tersebut merupakan kekayaan bangsa yang tidak ternilai arti pentingnya bahkan dapat menjadi asset bagi perkembangan dunia kepariwisataan.

Berkembangnya pariwisata di Indonesia selain menghidupkan gairah budaya ternyata menimbulkan keinginan bangsa Indonesia sendiri untuk menemuknenali unsur-unsur kepribadian asli bahkan memungkinkan timbulnya dorongan yang kuat untuk menciptakan sesuatu yang baru dan menarik para wisatawan. Dengan memperhatikan kekhususan dan keanekaragaman budaya daerah dalam perencanaan dan pengembangan pariwisata, bukan hanya daya tarik kebudayaan daerah yang bisa disajikan dengan baik, melainkan juga peran serta masyarakat setempat dalam usaha tersebut. Adapun yang dimaksud dengan peran serta masyarakat di tempat kunjungan wisata bukan semata-mata ditujukan untuk melayani kebutuhan wisatawan, melainkan juga untuk meningkatkan kesadaran mereka akan arti pentingnya usaha pelestarian kebudayaan masyarakat secara aktif.

Indonesia sangat beruntung mempunyai bukan saja potensi alam dan budaya yang besar dan dapat dijadikan modal untuk mengembangkan industri pariwisata, potensi yang dimiliki dapat dikembangkan sebagai aktifitas perekonomian yang dapat menghasilkan devisa yang sifatnya *Quick Yielding*. Apalagi kalau mengingat bahwa pengembangan pariwisata membutuhkan berbagai prasarana

antara lain dalam bidang ekonomi meliputi tempat menginap, perencanaan perjalanan, agen perjalanan, industri pariwisata, tenaga terampil (pramuwisata), makanan dan minuman, dan sebagainya. Dengan demikian maka pariwisata sebagai industri jasa yang dapat digolongkan sebagai industri ketiga (*tertiary industry*) cukup berperan penting dalam membantu mengatasi berbagai masalah ketenagakerjaan. Alasannya ialah semakin mendesaknya tuntutan akan kesempatan kerja yang tetap sehubungan dengan meningkatnya wisata pada masa yang akan datang. Itulah sebabnya bangsa Indonesia dituntut untuk memanfaatkan semua potensi yang ada dengan sebaik-baiknya untuk membangkitkan dan menggairahkan pembangunan wisata di dalam negeri.

Variasi atau keanekaragaman budaya Indonesia salah satunya terwujud dalam bentuk-bentuk makanan dan minuman yang beraneka ragam dan rasa. Kebudayaan dan teknologi makanan kemudian terwujud menjadi suatu tradisi yang terjalin erat dalam sistem kepribadian dari warga masyarakat yang bersangkutan.

Dalam hubungan dengan kegiatan wisata dalam negeri, keanekaragaman makanan tradisional akan meningkatkan kecintaan pada tanah air serta mendorong sikap toleransi dalam pergaulan. Apabila dikaitkan dengan hubungan terhadap orang asing, kekayaan budaya dalam bentuk makanan tradisional dan cara penyajiannya yang unik dan khas merupakan daya tarik yang dihargai orang asing yang datang ke Indonesia.

Dari berbagai pertimbangan di atas, tampak bahwa jenis-jenis makanan tradisional yang dimiliki suatu suku bangsa akan memberikan kebanggaan atas identitas budaya bangsa dan pada sistem ekonomi masyarakat yang bersangkutan terhadap industri pariwisata. Kenyataan tersebut juga memberikan banyak peluang bagi negara yang sedang berkembang karena usaha di bidang makanan tidak memerlukan biaya pengemasan khusus dan ketentuan tarif yang ketat. Di lain pihak, kalau industri pada umumnya menyisihkan tenaga kerja manusia, justru industri makanan dan minuman tradisional memerlukan banyak orang dalam kegiatannya. Dari seniman, tenaga kerja terampil dan terdidik sampai pada pakar, diperlukan dalam kegiatan ini secara langsung maupun tidak langsung.

Dengan kedatangan wisatawan ke Indonesia, lebih banyak seniman dalam bidang makanan dan minuman tradisional yang mendapatkan peluang melibatkan diri dan bahkan mengadakan

transaksi langsung. Belum lagi terhitung kebutuhan hotel, restaurant atau obyek-obyek wisata serta pelayanan jasa lainnya yang membutuhkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan para wisatawan.

Dengan keuntungan materi yang tidak diragukan dalam kegiatan pariwisata ialah kenyataan bahwa 2/3. uang yang dibelanjakan oleh wisatawan itu biasanya digunakan untuk keperluan makanan, penginapan dan angkutan. Karena itu pengembangan pariwisata di Indonesia diharapkan dapat pula merangsang peningkatan sistem pelayanan dan membuka kesempatan kerja dan usaha bagi penduduk setempat, di samping meningkatkan mutu dan kebersihan maupun penataan yang unik dan khas mulai dari tingkat yang paling sederhana hingga pelayanan yang paling mewah.

Jelaslah bahwa kegiatan pariwisata adalah salah satu faktor yang dapat merangsang perkembangan kebudayaan, tinggal bagaimana kebijaksanaan dan penyelenggaraannya agar dapat mendatangkan manfaat sebesar-besarnya bagi masyarakat Indonesia secara keseluruhan. Dengan demikian tujuan pengembangan pariwisata di bidang kebudayaan yaitu memperkenalkan dan melestarikan kebudayaan dapat tercapai dengan baik.

1.2 Masalah

Meskipun unsur kebudayaan yang berupa makanan tradisional tersebut memberikan peluang besar dalam menarik minat wisatawan serta bermanfaat dalam melestarikan kebudayaan, namun demikian masih terdapat beberapa masalah sebagai berikut :

- 1) Belum adanya pengelolaan dan pemasaran makanan tradisional sebagai suguhan dalam kegiatan wisata budaya. Oleh karena itu perlu dikembangkan pemikiran guna mendukung program pengembangan wisata budaya dan pengembangan industri (makanan tradisional) pendukung wisata budaya.
- 2) Potensi seni man yang bergerak dalam usaha tataboga makanan belum sepenuhnya dipahami apalagi dihargai sebagaimana mestinya.
- 3) Perlunya dikembangkan karya seni tataboga (makanan tradisional) pada masyarakat, bukan saja untuk kepentingan pembinaan sektor ekonomi penduduk, melainkan juga untuk pembinaan tradisi penduduk yang mencerminkan nilai-nilai budaya dan estetika.

- 4) Walaupun pengembangan pariwisata dapat membuka kesempatan kerja dan peluang bagi masyarakat untuk maju serta meningkatkan kesejahteraan, namun pada kenyataannya tidak semua orang mampu memanfaatkan kesempatan tersebut.

1.3 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini mencakup konsep-konsep kebudayaan mengenai makanan, teknologi makanan serta pola-pola penyajian makanannya. Secara keseluruhan kesemuanya dilihat sebagai suatu konsep kebudayaan yang dikaitkan dengan sistem kepribadian dan nilai-nilai yang dimiliki oleh masyarakat penduduknya. Di samping itu identifikasi data haruslah berupa makanan tradisional yang khas dengan memperhitungkan variasi-variasi yang terdapat dalam kebudayaan suku bangsa tersebut sebagaimana terwujud dalam kehidupan sehari-hari. Dengan demikian, penelitian tentang "*Dukungan Makanan Tradisional dalam Menunjang Suguhan Wisata*" ini akan bersifat eksploratif.

Adapun wilayah penelitian dipusatkan di Jawa Barat, dengan mempertimbangkan bahwa pembangunan di bidang kepariwisataan yang telah dicapai cukup menggembirakan. Meskipun kalau kita kaji ternyata belum optimal, artinya melalui potensi alam dan seni budaya sebagai modal andalan daya tarik wisatawan disertai mutu pelayanan masih perlu dikembangkan lebih lanjut.

Pertimbangan lainnya adalah, bahwa Jawa Barat memiliki aneka ragam makanan tradisional yang biasa disajikan melalui cara yang unik, sehingga pemilihan Jawa Barat sebagai lokasi penelitian dirasa tepat dan sesuai dengan keputusan pemerintah yang menjadikan Jawa Barat sebagai salah satu *Daerah Tujuan Wisata*.

1.4 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan judulnya, kegiatan penelitian ini dimaksudkan untuk melestarikan tradisi-tradisi yang berkaitan dengan makanan tradisional dan penyajiannya sebagai salah satu kekayaan budaya bangsa Indonesia umumnya, daerah Jawa Barat khususnya; serta membantu pemerintah dalam mempopulerkan makanan-makanan tradisional untuk kepentingan pariwisata, sehingga dapat bermanfaat bagi pemerintah dan masyarakat Jawa Barat pada umumnya.

1.5 Beberapa Pengertian

(1) Makan dan Makanan

Batasan yang paling sederhana mengenai pengertian "makan" adalah kegiatan memasukkan sesuatu ke dalam mulut untuk dikunyah dan kemudian ditelan. Istilah makan sejajar dengan kata "dahar" dalam bahasa Sunda yang artinya sama dengan makan. Adapun yang dimaksud dengan makanan adalah segala sesuatu yang dimasukkan ke dalam mulut dengan tujuan untuk dikunyah dan ditelan. Istilah makanan ini pun sejajar dengan sebuah kata dalam bahasa Sunda "kadaharan" yang menurut Kamus Bahasa Sunda artinya adalah sesuatu benda yang dapat dimakan (Satjadibrata, 1976 : 101).

Manusia memerlukan berbagai macam bahan makanan untuk menjamin agar semua zat makanan yang diperlukan tubuhnya dapat dipenuhi dalam jumlah yang mencukupi. Zat-zat makanan yang dibutuhkan itu terdapat dalam sari tumbuh-tumbuhan dan buah-buahan karena sifatnya yang larut dalam air. Selain itu zat makanan terdapat pula pada hewan, baik dagingnya yang dapat dimakan maupun air susunya dapat diminum. Sedangkan zat gula antara lain terdapat pada sari tebu dan bit. Di samping itu manusia memerlukan pula pati dari biji-bijian yang mengandung tepung terdapat pada akar, umbi atau batangnya (Poerwoedarmo, 1977 : 33).

Kalau pada mulanya tujuan makan adalah kebutuhan biologis semata-mata, tetapi dalam perkembangannya kemudian, sejalan dengan perkembangan peradaban dan kebudayaan manusia, maka muncullah fungsi sekunder daripada makan, yaitu sebagai sarana untuk meningkatkan gengsi sosial (*social prestige*). Dalam hal ini jenis dan variasi makanan, cara pengolahan dan penyajian serta perilaku makannya lebih diutamakan daripada hanya sekedar pertimbangan naluriah atau biologis semata. Ini berarti bahwa persoalan makan dan makanan tersebut bukan hanya sekedar untuk mengenyangkan perut yang lapar, melainkan makanan tersebut harus dapat memenuhi fungsi dan kriteria tertentu. Dalam kaitannya dengan masalah kepariwisataan dituntut kreatifitas masyarakat dalam hal mengolah dan menyajikan berbagai jenis makanan, sehingga makanan yang dihidangkan dapat mengundang selera para wisatawan mancanegara.

(2) Pariwisata dan Wisatawan

Kegiatan melakukan perjalanan dengan tujuan untuk mendapatkan kenikmatan, mencari kepuasan, mencari sesuatu, memperbaiki kesehatan, menikmati olah raga atau istirahat, menunaikan tugas, berziarah dan lain-lain bukanlah merupakan kegiatan yang baru saja dilakukan manusia di masa kini. Dalam bahasan ini kita akan melihat berbagai macam batasan yang kiranya merangkum berbagai tujuan kegiatan perjalanan ini.

Secara luas pariwisata dapat didefinisikan sebagai perjalanan dari satu tempat ke tempat lain, bersifat sementara, dilakukan perorangan maupun kelompok, sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam dimensi sosial, budaya, alam dan ilmu (H. Kodhyat : 4).

Di samping definisi di atas, banyak pula batasan mengenai apa yang dimaksud dengan "*wisatawan*". Dalam Instruksi Presiden No. 9/1969 dinyatakan : "*Wisatawan adalah setiap orang yang bepergian dari tempat tinggalnya untuk berkunjung ke tempat lain dengan menikmati perjalanan dari kunjungan itu*". Ada lagi yang membedakan antara *tourist* dengan *excurtionis* adalah mereka yang melakukan perjalanan lebih dari 24 jam, sedangkan *excurtionis* kurang dari 24 jam (Prayogo : 19).

Masih banyak definisi lain tentang wisatawan yang dikemukakan oleh para ahli, kebanyakan mencerminkan sudut pandang atau kepentingan masing-masing. Namun demikian, Prof. Hunziker dan Prof. Kraff dari Swiss memberikan definisi yang cakupannya cukup luas dan meliputi berbagai kepentingan sebagai berikut :

"Tourism is the total relationship and phenomena linked with the stay of a foreigner at a locality, provided that they do not settle there to exercise a major, permanent or temporary remunerated activity" (Nyoman S, Pendit : 10).

Menurut Liga Bangsa-Bangsa dan IUOTO yang bisa dianggap sebagai wisatawan adalah :

- Mereka yang mengadakan perjalanan untuk kesenangan karena alasan keluarga, kesehatan, dan lain-lain.
- Mereka yang mengadakan perjalanan untuk keperluan pertemuan-pertemuan atau karena tugas-tugas tertentu (ilmu pengetahuan, tugas pemerintahan, diplomasi, agama, olah raga, dan lain-lain).

- Mereka yang mengadakan perjalanan dengan tujuan usaha.
- Mereka yang datang dalam rangka perjalanan dengan kapal laut walaupun tinggal di suatu negara kurang dari 24 jam.

(3) Jenis-Jenis Pariwisata

Seperti telah diuraikan di atas, kebanyakan batasan pariwisata telah merinci motif-motif yang mendorong seseorang untuk mengadakan perjalanan wisata. Terutama dalam internasional tourism, motif-motif tersebut sangat bervariasi dan mempunyai pengaruh yang menentukan pada daerah tujuan wisata yang akan dikunjunginya. Perbedaan motif-motif tersebut tercermin dengan adanya berbagai jenis pariwisata. Oleh karena suatu daerah maupun suatu negara pada umumnya dapat menyajikan berbagai atraksi wisata, maka akan sangat menarik untuk mempelajari dan mempersoalkan jenis pariwisata mana yang sekiranya mempunyai kesempatan yang paling baik untuk dikembangkan di daerah atau negara tersebut. Hal ini juga akan berpengaruh pada fasilitas yang perlu dipersiapkan dalam pembangunan maupun dalam program-program promosi dan periklanan.

Walaupun banyak jenis pariwisata ditentukan menurut motif tujuan perjalanan, dapat pula dibedakan adanya beberapa jenis pariwisata khusus sebagai berikut :

- 1) Pariwisata untuk menikmati perjalanan (*Pleasure Tourism*), yakni bentuk pariwisata yang dilakukan oleh orang-orang untuk menikmati suasana yang segar (udara dan tempat yang baru), untuk mengendorkan ketegangan syarafnya, untuk menikmati keindahan alam serta memuaskan keingintahuan tentang tempat yang baru yang berbeda dengan lingkungannya sendiri.
- 2) Pariwisata untuk rekreasi (*Recreation Tourism*) – Jenis pariwisata yang dilakukan oleh orang-orang yang menghendaki pemanfaatan hari-hari liburnya untuk beristirahat, untuk ketenteraman memulihkan kembali kesegaran jasmani dan rohaninya, dan biasanya mereka tinggal di tempat-tempat yang dipandang dapat memenuhi tuntutan atau tujuannya.
- 3) Pariwisata untuk kebudayaan (*Cultural Tourism*) – Jenis ini ditandai dengan adanya rangkaian motivasi seperti keinginan untuk belajar di pusat-pusat pengajaran dan riset, untuk

mempelajari adat istiadat, kelembagaan dan cara hidup masyarakat tertentu, mengunjungi monumen bersejarah, peninggalan purbakala atau peradaban masa silam, bahkan untuk ikut serta dalam festival-festival seni dan lain-lain.

- 4) Pariwisata untuk olah raga (*Sports Tourism*) – Jenis ini terdiri dari :
 - a. *Big sport events*, yaitu peristiwa olah raga besar seperti Olympiade Games, dan sebagainya.
 - b. *Sporting Tourism of the Practitioners*, yaitu peristiwa olah raga bagi mereka yang ingin berlatih dan mempraktekan sendiri, misalnya mendaki gunung, olah raga naik kuda, sky atau memancing, dan sebagainya.
- 5) Pariwisata untuk urusan dagang (*Bussiness Tourism*) – Bukan hanya profesional trips yang dilakukan kaum pengusaha atau industrialis, tetapi juga mencakup semua kunjungan ke pameran, instalasi teknik, dan sebagainya. Juga harus pula diperhatikan bahwa kaum pengusaha tidak hanya bersikap dan berbuat sebagai konsumen, tetapi dalam waktu-waktu bebasnya sering berbuat sebagai wisatawan.
- 6) Pariwisata untuk berkonvensi (*Convention Tourism*) – Jenis pariwisata ini berkaitan dengan penyelenggaraan suatu seminar atau konferensi nasional, sidang maupun simposium. Menyadari pentingnya kegiatan ini, maka kini banyak pihak yang mengupayakan bangunan-bangunan yang dilengkapi untuk tujuan konvensi lengkap dengan fasilitas mutakhir yang diperlukan untuk menjamin efisiensi operasi konferensi.

1.6 Metodologi

Penelitian lapangan (*field research*) adalah metode yang paling tepat untuk jenis-jenis penelitian yang bersifat eksploratif, khususnya untuk memahami dan mempelajari berbagai fenomena sosial budaya yang hidup di kalangan masyarakat. Metode ini pula yang kami terapkan dalam penelitian mengenai Dukungan Makanan Tradisional dalam Menunjang Suguhan Wisata. Sebagaimana telah dikemukakan terlebih dahulu, bahwa penelitian ini lebih bersifat eksploratif.

Selain studi lapangan, juga dijalankan studi kepustakaan untuk melengkapi data-data yang diperoleh dari hasil penelitian lapangan. Hasil dari studi kepustakaan adalah berupa data, informasi, kon-

sep-konsep dan berbagai teori yang sangat menunjang dalam menganalisis materi yang tengah diteliti.

Adapun teknik pengumpulan data di lapangan dilakukan dengan cara wawancara dan observasi. Metode wawancara yang dilaksanakan adalah wawancara terbuka, di mana peneliti tidak menggunakan angket (daftar pertanyaan), melainkan mengacu pada pedoman wawancara. Sedangkan observasi dilakukan dengan jalan mengamati para wisatawan dalam memilih jenis-jenis makanan, baik yang dikonsumsi seketika (pada waktu itu) maupun jenis-jenis makanan yang dibeli oleh wisatawan untuk oleh-oleh.

BAB II

GAMBARAN UMUM DAERAH PROPINSI JAWA BARAT

2.1. Lokasi dan Keadaan Alam.

Propinsi Daerah Tingkat I Jawa Barat terletak di sebelah barat Pulau Jawa yang meliputi areal seluas 46.300 km² atau 35% dari luas seluruh Pulau Jawa an Madura, atau 2,41% dari luas seluruh Indonesia. Di sebelah barat berbatasan dengan Selat Sunda, sebelah utara berbatasan dengan Laut Jawa dan DKI Jakarta, sebelah timur berbatasan dengan Propinsi DT I Jawa Tengah dan sebelah selatan dibatasi oleh Samudera Indonesia.

Dilihat dari posisi geografisnya, Propinsi Jawa Barat terletak antara 5^o50' – 7^o50' Lintang Selatan dan antara 104^o48'– 108^o48' Bujur Timur. Letak geografis yang demikian merupakan keuntungan bagi daerah Jawa Barat terutama dari segi komunikasi dan perhubungan.

Secara administratif, Propinsi Jawa Barat terbagi ke dalam 24 Daerah Tingkat II, yaitu 20 berbentuk Kabupäten dan 4 Kotamaya dengan jumlah seluruh Kecamatan 469 buah, Kemantren 196 dan 7.098 Desa/Kelurahan. Di samping itu juga terdapat 6 Kota Administratif, yaitu Kotif Tasikmalaya, Bekasi, Depok, Cimahi, Tangerang, dan Kotif Cilegon.

Menurut hasil penelitian BM Van Bemmelen, secara geomorfologis keadaan tanah di Jawa Barat dibagi ke dalam 4 golongan yaitu :

1) Hampan tanah yang membentang sepanjang Pantai Utara dari Serang sampai Cirebon yang dinamakan *Zone Jakarta* (Daerah Hampan Jakarta). Daerah ini lebarnya rata-rata 40 km, merupakan dataran aluvial, terdiri dari endapan sungai-sungai dan endapan lahar gunung.

2) Hampan tanah yang membentang dari Rangkasbitung melewati Bogor, Purwakarta, Subang, Sumedang sampai dataran Tinggi Cilimus yang dinamakan *Zone Bogor* (daerah Hampan Bogor). Zone ini berbukit-bukit rendah yang berbatuan keras. Sekitar Banten berbentuk peneplain yang melandai ke utara. Sekitar Rangkasbitung terlapis tufa neolit berasal dari gunung berapi di Selat Sunda dan Gunung Dano. Sekitar Bogor terlapis materi vulkanik muda dari Gunung Salak, Gunung Gede dan Gunung Pangrango. Arah barat Bogor terdapat peneplain dengan bukit-bukit berbatuan intrusi. Demikian pula halnya dengan sekitar Gunung Koromong dan sebelah utara gunung berapi muda Ciremai Dataran Tinggi Linggarjati, Cilimus, lapisan endapannya terhampar ke utara sampai ke laut, pantai utara Cirebon.

Seperti halnya dengan lainnya di Indonesia, daerah Jawa Barat memiliki dua musim, yaitu musim hujan dan musim kemarau dengan siklus pergantian setiap 6 bulan. Adapun angka curah hujan di Jawa Barat pada umumnya cukup tinggi dan bervariasi. Di lereng-lereng gunung yang menghadap ke arah angin daerah pantai dapat mencapai 300 – 5000 mm. Menurut data statistik tahun 1990, angka curah hujan di tiga daerah penelitian, yaitu Bandung, Garut dan Subang adalah berkisar antara 25 – 1150 mm di Kabupaten Bandung, 15 – 222 mm di Kabupaten Garut, dan 31 – 556 mm di Kabupaten Subang.

2.2. Kependudukan

Daerah Propinsi Jawa Barat yang meliputi areal seluas 46.300 km² dihuni oleh sekitar 33.049.220 jiwa, yang terdiri atas 16.463.076 jiwa penduduk laki-laki dan 16.586.144 jiwa penduduk perempuan. Distribusi penduduk per-kabupaten dapat dilihat pada tabel berikut ini :

TABEL 1
KOMPOSISI PENDUDUK JAWA BARAT PER-KABUPATEN
MENURUT JENIS KELAMIN

No.	Kabupaten	Laki-Laki	Perempuan	Total
1.	Pandeglang	434843	426085	860928
2.	Lebak	393703	397358	791061
3.	Bogor	1551095	1541651	3092746
4.	Sukabumi	883659	887706	1771365
5.	Cianjur	836867	825200	1662067
6.	Bandung	1476227	1495678	2971905
7.	Garut	821947	853176	1675123
8.	Tasikmalaya	897206	917842	1815048
9.	Ciamis	723301	750225	1473526
10.	Kuningan	437350	446976	884326
11.	Cirebon	791028	816674	1607702
12.	Majalengka	509263	523261	1032524
13.	Sumedang	413801	418928	832729
14.	Indramayu	691170	709245	1400415
15.	Subang	598432	608326	1206758
16.	Purwakarta	284805	278662	563467
17.	Karawang	714113	725347	1439460
18.	Bekasi	1041140	1036068	2077208
19.	Tangerang	1014792	1004001	2018793
20.	Serang	745139	726367	1471506
21.	Kod. Bogor	125852	129115	254967
22.	Kod. Sukabumi	59540	60400	119940
23.	Kod. Bandung	911927	898990	1810917
24.	Kod. Cirebon	105876	108863	214739
Total		16463076	16586144	33049220

Sumber : Hasil Registrasi Penduduk Jawa BARat 1990

Tabel di atas menunjukkan bahwa persebaran penduduk di Jawa Barat tidak merata. Daerah-daerah tertentu, seperti Bekasi, Tangerang, Bogor dan Bandung angka kependudukannya tinggi, sementara daerah lainnya angka kependudukannya rendah. Demikian

pula apabila dilihat dari kepadatan penduduk per km² menunjukkan keadaan yang tidak merata. Di ketiga daerah penelitian, yakni Bandung, Garut dan Subang, angka kepadatan penduduk per km² adalah sebagai berikut : Kabupaten Bandung 977,25 jiwa/km², Kabupaten Garut 539,32 jiwa/km² dan Kabupaten Subang 647,40 jiwa/km².

2.3 Latar Belakang Sosial Budaya

2.3.1 Sistem Pelapisan Masyarakat

Secara garis besar, pelapisan sosial masyarakat Sunda seperti juga sukubangsa lainnya di Nusantara dapat ditinjau dari beberapa segi. Dari segi prestis feodalis dikenal adanya lapisan *cacah* atau *somah* dan lapisan *menak* atau bangsawan. Kendati sistem pembagian lapisan masyarakat ke dalam dua lapisan ini kini sudah semakin memudar, tetapi pada golongan tertentu, khususnya pada lapisan menak ortodoks hal ini masih dijadikan sebagai kebanggaan keluarga dengan berbagai macam simbol yang melambangkan status sosial mereka. Penggolongan lainnya dapat ditinjau dari karakteristik daerah tempat tinggal. Dalam hal ini dikenal istilah masyarakat pedesaan (rural community) dan masyarakat perkotaan (urban community). Karakteristik daerah ini turut pula mempengaruhi sikap dan perilaku mereka sehari-hari, sehingga lahir istilah-istilah seperti "*kampungan*" bagi mereka yang sikap, tindakan dan cara berpikirmya masih berorientasi pada sikap dan cara hidup masyarakat pedesaan.

2.3.2 Bahasa

Sebagai suatu kelompok etnik, masyarakat Sunda memiliki identitas tersendiri yang terutama tampak dari aspek bahasa. Bahasa yang dipakai oleh masyarakat Sunda adalah bahasa Sunda yang termasuk ke dalam keluarga bahasa Austronesia. Bahasa Sunda mempunyai dialek-dialek yang masing-masing memiliki kosakata yang khas, lagu bicara sendiri dan juga susunan kalimat tersendiri, namun demikian masih dapat saling memahami satu sama lain. Dialek yang terkenal ialah dialek Cirebon dan dialek Banten.

Karena pengaruh bahasa Jawa setelah Tanah Sunda dikuasai oleh Mataram, dalam bahasa Sunda kemudian dikenal undak usuk basa, yaitu tingkat-tingkat pemakaian bahasa dalam masyarakat yang mencerminkan adanya sistem pelapisan masyarakat secara

bertingkat. Pada prinsipnya undak-usuk basa mengharuskan pemakaian bahasa setia kepada ketetapan pemakaian kata-kata untuk setiap orang sesuai dengan kedudukannya dalam masyarakat. Meskipun kata-kata itu sendiri hanya sinonim belaka, namun pemakaiannya tidak boleh ditukar-tukar, karena ini dianggap pelanggaran dan pelakunya dianggap orang tidak terpelajar dan tak tahu sopan santun.

Dewasa ini bahasa Sunda dipakai secara luas dalam masyarakat di Jawa Barat. Di pedesaan yang menjadi bahasa pengantar adalah bahasa Sunda, sedangkan di daerah perkotaan bahasa Sunda terutama dipergunakan dalam lingkungan keluarga, dalam percakapan antara kawan dan kenalan yang akrab dan juga di tempat-tempat umum dan resmi di antara orang-orang yang mengetahui bahwa mereka itu mengerti dan menguasai bahasa Sunda.

2.3.3 Sistem Kekerabatan

Unit kesatuan masyarakat terkecil pada masyarakat Sunda adalah keluarga batih (keluarga inti) yang terdiri dari seorang suami, istri dan anak-anaknya yang belum menikah dengan tugas-tugas pokok dan tanggung jawab masing-masing sesuai dengan kedudukan dan perannya di dalam keluarga yang bersangkutan. Lazimnya di masyarakat Sunda, seorang suami atau ayah bertanggung jawab sepenuhnya dalam hal mencari nafkah untuk menghidupi keluarganya. Kalaupun istri ikut kerja mencari nafkah, bukanlah merupakan kewajiban utamanya, karena tugas pokoknya adalah sebagai ibu rumah tangga yang bertanggung jawab mengurus pekerjaan-pekerjaan rumah tangga dan mengurus anak.

Pada masyarakat Sunda tidak dikenal kesatuan keluarga luas baik yang patrilineal maupun matrilineal. Sistem kekerabatan orang Sunda bersifat bilateral, baik pihak ibu maupun pihak ayah sama-sama diakui dalam prinsip penarikan garis keturunan.

2.3.4 Agama

Agama Islam merupakan agama yang semenjak peng-Islaman Banten dan Cirebon (sekitar abad 15) menjadi agama yang dianut oleh orang Sunda. Pengaruh agama Islam dalam kehidupan masyarakat Sunda sangat besar. Mereka umumnya patuh menjalankan perintah agama dan ibadah yang diwajibkan agama Islam, seperti salat lima waktu, puasa di bulan Ramadhan dan hasrat untuk menunaikan ibadah haji pun cukup besar. Bukan itu saja,



hukum adat yang berlaku di Tanah Sunda pun sangat kuat mencerminkan pengaruh Islam, seperti tampak pada hukum waris, pernikahan, dan lain-lain.

Menurut data statistik, sekitar 98,1 % dari seluruh penduduk Jawa Barat tercatat sebagai pemeluk agama Islam. Sisanya tercatat sebagai pemeluk agama Katholik (0,3%), Kristen Protestan (0,8%), Budha (0,5%), agama dan kepercayaan lain (0,3%). Pemeluk agama di luar Islam itu kebanyakan adalah para pendatang asing maupun mereka yang datang dari pulau-pulau lain di wilayah Nusantara. Adapun masyarakat Baduy yang menetap di daerah Banten Selatan menyebut kepercayaan mereka sebagai agama "*Sunda Wiwitan*" yang menekankan kepada segala perbuatan baik dan buruk serta tidak menyakiti orang lain berdasarkan sikap dan tindakan "*teu wasa*" (tak berani/kuasa melakukan), karena tindakan seperti itu dipandang sebagai "*buyut*" (tabu).

2.4 Gambaran Umum Mengenai Kegiatan Pembangunan dan Kepariwisata di Jawa Barat

Berdasarkan potensinya wilayah Jawa Barat dibagi ke dalam 7 Wilayah Pembangunan yang masing-masing mempunyai pengarahannya sendiri, sebagai berikut :

- 1) Wilayah Pembangunan BOTABEK (Bogor, Tangerang, Bekasi); wilayah seperti DKI ini dipersiapkan untuk menampung kegiatan industri.
- 2) Wilayah Pembangunan BANDUNG RAYA (Bandung, Cianjur, Garut dan Sumedang) – wilayah ini dipersiapkan untuk kegiatan pemerintahan, pusat pendidikan tinggi, perdagangan dan industri.
- 3) Wilayah Pembangunan PURWAKA (Purwakarta, Subang, Karawang), wilayah ini terutama meliputi daerah pengairan Jatiluhur yang dititikberatkan pada produksi pangan melalui intensifikasi dan diversifikasi yang memungkinkannya dihasilkan padi, palawija dan ternak.
- 4) Wilayah Pembangunan CIREBON (Cirebon, Indramayu, Kuningan, Majalengka) – wilayah ini diarahkan untuk kegiatan-kegiatan perindustrian, perdagangan dan perikanan. Industri yang mempunyai kemungkinan untuk dikembangkan di daerah ini yaitu industri pengolahan hasil pertanian dan industri kimia.

- 5) Wilayah Pembangunan BANTEN (Serang, Pandeglang, Lebak) wilayah bagian utara diutamakan untuk perluasan dan intensifikasi pesawahan teknis, bagian selatan untuk perkebunan dan tanaman buah-buahan. Teluk lada untuk intensifikasi usaha pertanian dan perikanan, sedangkan daerah sekitar Cilegon dijadikan pusat industri berat.
- 6) Wilayah Pembangunan PRIANGAN TIMUR (Tasikmalaya, Ciamis) wilayah pembangunan ini mempunyai prospek yang baik sebagai akibat dikembangkannya Pelabuhan Samudera Cilacap dan Pengembangan Daerah Aliran Sungai Citanduy. Wilayah ini dikembangkan sebagai daerah pertanian dan perkebunan kelapa, dan di beberapa daerah dibina serta dikembangkan industri kerajinan rakyat.
- 7) Wilayah Pembangunan SUKABUMI, wilayah ini dengan pengembangan Pelabuhan Ratunya diharapkan akan merupakan wilayah pengembangan tersendiri dalam bidang pertanian, perkebunan, perikanan, pertambangan dan pariwisata.

2.4.1 Bidang Ekonomi

1) *Sektor Pertanian* — Dilihat dari sudut pembangunan ekonomi Jawa Barat memiliki tiga jalur, yaitu: jalur utara dengan dataran rendahnya, jalur selatan dengan pegunungannya, dan jalur tengah dengan dataran tingginya. Keadaan iklim ketiga jalur itu berbeda-beda sehingga menciptakan sifat dan jenis kegiatan pertanian yang berlainan, dengan budidaya pertanian yang berbeda pula. Pengaruh dari keadaan ini menyebabkan kepadatan penduduknya berbeda-beda pula menurut jalur-jalur tadi.

Dataran rendah utara meliputi areal sekitar 26% dari luas seluruh Jawa Barat, daerahnya sebagian terbesar cocok untuk tanaman pertanian pangan dan budidaya ikan. Sedangkan di dataran tinggi tengah yang mencakup areal sekitar 30% dari luas Jawa Barat cocok untuk tanaman perkebunan dan sebagian lagi untuk pertanian tanaman pangan dan kehutanan. Kemudian antara Ujungkulon sampai dengan daerah Ciamis Selatan terbentang daerah pegunungan selatan yang mencakup 44% dari luas Jawa Barat, yang keadaan tanahnya cocok untuk tanaman kehutanan dan perkebunan serta untuk pengembangan sub-sektor pertanian lainnya. Sub-sektor tersebut antara lain : pertanian tanaman pangan, perikanan, peternakan, dan perkebunan.

- 2) *Sektor Perdagangan* — Perkembangan perdagangan di Jawa Barat berjalan dengan amat baik, namun demikian perkembangan perdagangan tekstil masih perlu penanganan yang seksama untuk dapat menyerap hasil produksi di pasaran.
- 3) *Sektor Perusahaan Daerah* — Daerah Tingkat I Jawa Barat memiliki 11 buah Perusahaan Daerah yang tersebar di seluruh wilayah Jawa Barat.
- 4) *Sektor Pertambangan* — Potensi pertambangan di Jawa Barat cukup besar yang secara garis besar dapat disebutkan sebagai berikut :
 - Bahan galian golongan strategi, yaitu minyak dan gas bumi yang terdapat di sepanjang Pantai Utara Jawa Barat termasuk lepas pantainya.
 - Bahan galian golongan vital, yaitu air raksa di beberapa daerah pegunungan, emas dan perak, belerang, tembaga, fosfat, dan sebagainya.
 - Bahan galian golongan C, yaitu marmer, bentonite, andesita, trass, batu kali, pasir dan sebagainya yang banyak tersebar di seluruh Jawa Barat.
- 5) *Sektor Perindustrian* — Dalam sektor perindustrian Jawa Barat memiliki potensi yang sangat besar terutama dalam sub-sektor industri tekstil yang menghasilkan tidak kurang 70% dari seluruh produksi nasional dalam setahun. Sesudah industri tekstil, masih terdapat aneka industri yang didukung oleh permodalan melalui PMDN dan PMA. Melihat volumenya, investasi Jawa Barat menempati kedudukan nomor satu di antara propinsi yang lainnya.

2.4.2 Pengembangan Kepariwisata di Jawa Barat.

Sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan daerah dan memperluas kesempatan kerja, potensi daerah dari berbagai sektor semakin dicoba digali dan ditingkatkan pengembangannya. Sektor pariwisata adalah salah satu sektor yang potensial untuk dikembangkan, karena sektor ini dipandang memiliki potensi dan prospek yang cukup strategis.

Di Jawa Barat terdapat berbagai obyek wisata yang telah, sedang dan akan terus dikembangkan. Sementara itu terasa adanya kebutuhan yang semakin mendesak untuk meningkatkan "ragam

sasaran” (tersedianya berbagai obyek wisata yang berbeda-beda) dan peningkatan pengelolaan serta kegiatan pelayanan wisata. Salah satu obyek wisata yang belum digali dan dikembangkan potensinya di Jawa Barat adalah mengembangkan potensi desa menjadi *”desa wisata”*. Dalam usaha perencanaan dan pengembangannya itu perlu memperhitungkan keadaan lingkungan alam, sosial dan budaya di wilayah mana desa tersebut dikembangkan. Dengan demikian diharapkan penampilan *”wajah”* desa wisata di Jawa Barat tetap memperhatikan karakteristik alam lingkungannya dan pola kehidupan sosial budaya masyarakatnya, sebagaimana tercermin dalam tipe desa pantai, desa pedalaman, desa pegunungan, dan desa perkotaan.

Dalam usaha menggali dan mengembangkan desa wisata di Jawa Barat akan mencakup masalah-masalah sebagai berikut :

- 1) *Aspek Fisit* — yang meliputi elemen-elemen : tanah (sesuai dengan kondisi tanah Parahiyangan yang subur penuh dengan tumbuhan hijau beranake ragam dan warna); air (harus kaya dengan sumber air di sekelilingnya, sehingga dapat tercipta suatu pedesaan khas Parahiyangan yang *”cur-cor cai”*) fungsinya untuk mengairi pesawahan, pancuran balong, dan sebagainya; iklim (sejuk dengan aroma pegunungan yang khas, pantai yang indah dan bersih). Kondisi ini merupakan salah satu aspek fisik yang dituntut dalam menciptakan suatu atraksi wisata alami.
- 2) *Sosial/Penduduk* — Suatu model pedesaan yang natural, maka desa wisata dapat merupakan pemukiman bagi beberapa keluarga di mana mereka hidup, sebagaimana layaknya pada lingkungan masyarakat umum. Pola usahanya, penduduk dapat bekerja sesuai dengan keahlian yang dimiliki, misalnya menggarap sawah membuat kerajinan tangan, membentuk kelompok kesenian, sehingga pola usaha nampak sebagai bagian dari kehidupan mereka. Lembaga masyarakatnya, prinsip gotong royong dalam semua aspek kehidupan masyarakat desa hendaknya tetap tercermin dari hadirnya lembaga masyarakat meskipun struktur, jenis ataupun fungsi lembaga-lembaga tidak dapat diperagakan secara utuh, namun perlu disajikan secara visual sebagai kelengkapan yang sifatnya *”sine quanon”*, bagi kehidupan masyarakat.
- 3) *Biotis Hewan* — Sebagai pelengkap dalam memberikan warna pedesaan, perlu ditampilkan suasana yang akrab antara manusia dan lingkungan hewan-hewan, baik yang dipelihara maupun yang hidup bebas. Di samping itu bermacam-macam jenis burung

atau serangga yang dipersyaratkan hadir di lingkungan desa wisata, guna menambah suasana khas pedesaan dengan berbagai macam suara hewan.

4) *Struktur* — Suasana kehijauan yang dapat memberikan aksentuasi terhadap pemandangan alam di sekeliling desa wisata harus tercipta. Flora yang dominan tentunya adalah persawahan sebagai ciri dari suatu alam pedesaan. Di samping itu di kompleks pedesaan akan dihadirkan pula tanaman-tanaman atau hutan dalam radius 5 – 10 km dari kompleks desa wisata.

5) *Topologis Letak* — a) berada di luar daerah urban, hal ini untuk menghindarkan adanya polusi udara atau polusi budaya di samping kemungkinan menjalarnya pemukiman ke arah kompleks desa wisata dapat terhindar. b) berada dekat pada jalur lalu lintas yang cukup padat dan menghubungkan kota-kota besar antara DKI, Jawa Barat, Jawa Tengah dan Jawa Timur. c) berada pada jalur paket wisata yang fungsional ataupun yang potensial.

6) *Tata Ruang* — Desa wisata sebagai suatu lingkungan dipertahankan keasliannya harus terpisah dari fasilitas-fasilitas kegiatan manusia masa kini. Demikian pula faktor human bionomic perlu diperhitungkan untuk menghindarkan kerusakan pada elemen fasilitas yang ada. Pola kampung harus mencerminkan "*kampung*" yang terdiri dari bangunan-bangunan kecil di antara pohon-pohon pelindung serta jaringan jalan terbuat dari bahan alami (tanah), berupa jalan setapak.

7) *Konsep Dasar Rumah* — disesuaikan dengan konsep masyarakat Sunda dengan membedakan segala hal yang berlawanan yaitu antara baik dan buruk, atas dan bawah, depan dan belakang, dan sebagainya. Tipe rumah adalah khas Sunda baik materi pembuatan, arsitektur maupun tata letaknya, selain perlu pula memperhatikan elemen lain yang selalu melengkapi rumah orang Sunda seperti adanya "*balong*" (Kolam), "*saunglisung*", kandang hewan, pancuran lumbung padi, kincir air serta asesori rumah baik yang terletak di tengah rumah, maupun perlengkapan dapur dan keperluan sehari-hari penghuninya.

8) *Budaya/Pola Hidup* — meliputi :

a) tata busana/pakaian sesuai dengan situasi dan kondisi tradisi di daerah yang bersangkutan.

b) cara menghidangkan makanan, sebagai pelengkap dalam memberikan suasana pedesaan, serta jenis-jenis makanan

yang terbuat dari berbagai bahan lokal seperti singkong, ubi, kelapa, beras ketan, jagung dan sebagainya dan dihidangkan dengan menggunakan alat-alat yang terbuat dari bahan alam sekelilingnya.

c) Cara menerima tamu dengan berpakaian sesuai dengan kondisi dan disesuaikan dengan pola budaya masyarakat yang bersangkutan, yakni dengan "*ngampar*" atau yang sesuai dengan adat istiadat setempat.

d) Jenis kesenian yang ada harus dipelihara dan dikembangkan oleh masyarakat desa seperti : calung, dogdog lojor, dombret, cianjuran, dan sebagainya. Pengembangan kesenian akan ditunjang dengan disediakannya sarana berupa lapang terbuka untuk pertunjukan kesenian dan atraksi lainnya.

9) *Cerita Rakyat* — Cerita rakyat sangat menarik untuk dijadikan suatu potensi wisata, karena dengan adanya cerita berupa legenda, mitos dan lainnya memungkinkan para wisatawan akan mengunjungi karena adanya yang ingin diketahui tentang keadaan masyarakat yang bersangkutan.

10) *Upacara* — dalam kehidupan setiap masyarakat pasti akan dijumpai jenis upacara yang berhubungan dengan adat-istiadat masyarakat yang bersangkutan. Jenis upacara ini sangat menarik wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Upacara tersebut bisa berupa upacara daur hidup maupun upacara peristiwa alam dan kepercayaan.

11) *Kerajinan Bambu* — Kerajinan tangan merupakan cinderamata bagi wisatawan, dan merupakan potensi yang harus dikembangkan bagi masyarakat yang bersangkutan, juga untuk menunjang tenaga kerja bagi masyarakat tersebut. Jenis kerajinan disesuaikan dengan keadaan alam yang khas dimiliki desa tersebut.

2.4.3. Pasar Wisatawan

Menjual suatu kawasan pariwisata yang baru semacam desa wisata adalah pekerjaan yang sulit, meskipun daerah-daerah pasar telah diprediksi melalui analisis pasar yang presisi, seringkali meleset dari perhitungan. Segmen (pangsa) pasar untuk sementara ini adalah wisatawan Nusantara, di masa yang akan datang apabila jalur selatan telah dibuka, maka pangsa pasar mancanegara dapat diperhitungkan.

Pada dasarnya kegiatan desa wisata tidak dapat berdiri sendiri sebagai *single destination*, melainkan harus merupakan satu kesatuan paket dengan obyek wisata lainnya di luar orde, baik pada jalur selatan maupun jalur utara.

2.4.4. Tipologi Desa Wisata

Tipologi desa wisata diartikan sebagai satu penyajian karakteristik yang dimiliki oleh daerah tersebut sehingga dapat ditentukan kualitasnya bagi kepentingan pembangunan Desa Wisata. Karakter daerah Desa Wisata sangat dipengaruhi oleh lingkungan fisik maupun non-fisik, baik yang berada di dalam daerah itu sendiri maupun ruang-ruang di luar daerah, sehingga terbentuk suatu struktur ruang maupun fungsi yang hirarkis. Struktur ruang demikian akan menciptakan sentra, sub-sentra dan daerah jalur arus wisatawan ke daerah Desa Wisata. Struktur fungsi hirarkis tersebut terentang dari peranannya sebagai pusat kegiatan pariwisata dan faktor lain yang berpengaruh terhadap kegiatan pariwisata.

Dalam penyajian tipologi Desa Wisata, ruang merupakan aspek substantif karena berperan sebagai faktor penentu, pembatas dan pendorong. Dalam proses pengembangannya, antara ruang dan fungsi terdapat kaitan erat satu sama lain. Dari kedua kualitas tersebut, sebagai dasar penentu fungsi akan muncul karakteristik Desa Wisata dan luar wisata secara hirarkis. Karakteristik dari daerah pengembangan agro wisata yang telah ditentukan dievaluasi melalui sistem pembobotan, dengan memakai indikator yang relevan dengan persyaratan suatu daerah desa Wisata. Indikator tersebut adalah : posisi desa wisata, dalam suatu wilayah pengembangan pariwisata di Jawa Barat, kondisi lingkungan fisik yang dimiliki, potensi pariwisata yang dimiliki, lingkungan tata laku masyarakat, prospek pengembangan.

Untuk mengukur bobot kualitas yang dimiliki obyek Desa Wisata, digunakan pengkajian melalui parameter pariwisata sebagai berikut :

- a) Posisi desa wisata dipandang baik apabila memiliki : (1) letak geografis yang strategis dalam lintasan jalur wisata potensial Jawa Barat, (2) intensitas gravitasi dan interaksi di dalam atau di luar daerah Desa Wisata, alat transportasi yang menunjang dan jalan dengan kondisi yang menopang, (3) menyajikan karakteristik

alam dan buatan untuk pengembangan pariwisata yang berbeda dengan kawasan pariwisata lain.

- b) Kondisi Desa Wisata dipandang baik apabila dalam radius 2–5 km memiliki : (1) potensi pariwisata yang dapat melengkapi kekurangan pada Desa Wisata, (2) dapat berperan sebagai daya tarik utama pada saat dalam posisi menurun (decline), (3) akses baik.
- c) Potensi pariwisata yang dimiliki : (1) memiliki asset pariwisata yang lengkap (alam, binaan, dan manusiawi), (2) perpaduan lingkungan alam (back ground) dengan pemukiman menampilkan lansekap yang serasi, (3) kondisi, kualitas situ dapat dimanfaatkan untuk berbagai kegiatan pariwisata (berenang, boating, sailing, fishing, dan sebagainya).
- d) Lingkungan dan tatalaku masyarakat. Unsur masyarakat di sekitar Desa Wisata merupakan faktor penunjang terhadap perkembangan desa wisata. Dengan demikian akan dipandang baik apabila unsur masyarakat memiliki : (1) sikap mental yang reseptif terhadap wisatawan (2) tidak apriori dan bersedia menjadi bagian dari proses pengembangan pariwisata, (3) produktifitas tinggi dalam berbagai kegiatan ekonomis, pertanian, perikanan, perkebunan, perdagangan.
- e) Memiliki prospek pengembangan. Diartikan bahwa desa wisata dapat memberikan jaminan terhadap : (1) kelestarian lingkungan fisik dan biofisik yang dijual untuk pariwisata, (2) pengaturan, pengelolaan yang dapat memberikan efektifitas dan efisiensi terhadap arah pengembangannya, (3) pemerintah daerah memberikan iklim yang baik terhadap program pengembangan desa wisata.

Selain unsur-unsur di atas, perlu juga diperhitungkan hal-hal yang menyangkut fisik dasar (klimatologi, topografi, hidrologi), fisik binaan (pola penggunaan lahan, pola pemukiman penduduk, pola jaringan jalan, pola utilitas), aspek sosial ekonomi, budaya, tradisi/adat istiadat, kepercayaan, dan lain-lain.

2 4.5. Desa-Desa Terpilih untuk Desa Wisata.

1) Wilayah I Banten

Desa Karang Suraga, Kecamatan Cinangka, Kabupaten DT II Serang. Desa ini memiliki luas 9.900 ha dengan jumlah penduduk 4000 jiwa terletak di Pantai Barat Jawa Barat. Wilayah desa ini

termasuk salah satu daerah pariwisata (tourists area) di Kabupaten Serang dengan potensi obyek wisata berupa pantai yang dilengkapi akomodasi dan sarana restaurant yang memadai. Sebagai daerah pariwisata yang jauh dari pusat distribusi wisatawan (*tourists center*) seperti Jakarta dan Bandung, maka obyek wisata pantai ini hanya dikunjungi wisatawan nusantara pada waktu-waktu tertentu saja, seperti hari Minggu dan hari-hari libur lainnya. Oleh karena pendapatan desa dari sektor pariwisata masih relatif kecil, antara lain dari pungutan parkir kendaraan sebesar Rp. 40.000,- per bulan dan dari retribusi pedagang kerajinan tangan dan makanan serta minuman. Jarak desa Karang Suraga dri kota Serang adalah 52 km dengan kondisi jalan yang cukup baik menyusuri Pantai Banten serta sarana angkutan umum cukup tersedia, baik bus antar kota maupun mini bus dan angkutan pedesaan.

2) *Wilayah II Bogor*

Desa Sudajaya Girang, Kecamatan/Kabupaten DT II Sukabumi. Desa ini terletak di daerah wisata Selabintana yang sudah terkenal sejak lama. Di tempat ini terdapat hotel klasifikasi bintang dua, yaitu Hotel Selabintana yang dilengkapi dengan sarana rekreasi, seperti kolam renang, tempat bermain anak-anak, sarana olahraga dan lain-lain. Hotel lainnya adalah Hotel Pangrango. Jaraknya dari Kota Sukabumi hanya 7 km dengan kondisi jalan yang baik. Desa Sudajaya Girang yang berhawa sejuk memiliki luas daerah 728,13 ha dengan jumlah penduduk 4.835 jiwa. Jenis kesenian yang ada di daerah ini antara lain calung, pencak silat dan reog. Sedangkan hasil kerajinan antara lain anyaman bambu. Daerah Selabintana termasuk daerah penghasil tanaman hias dan bunga. Selain hotel dan penginapan terdapat pula areal perkemahan sebanyak dua buah, restaurant dua buah dan tersedia tenaga parmuwisata sebanyak 6 orang. Di tempat ini pula dijumpai adanya Kelompok Penggerak Pariwisata (Kompepar) dan pernah menjadi juara umum lomba cerdas cermat dan pidato tingkat Jawa Barat. Dengan demikian Desa Sudajaya adalah tipe desa yang potensial dan mempunyai banyak prestasi, bahkan pernah menjadi juara umum Lomba Desa.

3) *Wilayah III Cirebon*

Desa Sangiang, Kecamatan Talaga, Kabupaten DT II Majalengka. Desa ini terletak 32 km dari kota Majalengka dan pernah mengalami musibah banjir pada tahun 1980. Justru di lokasi inilah terletak desa Sangiang yang memiliki sebuah situ, yaitu situ Sangiang

dan menjadi obyek wisata yang cukup terkenal. Situ Sngiang termasuk obyek wisata ziarah yang memiliki nilai kesejahteraan sebagai bekas suatu kerajaan Hindu dan barang-barang peninggalannya masih dapat disaksikan di Museum Talaga. Luas desa Sangiang 554,675 ha dengan jumlah penduduk 2.143 jiwa. Yang menjadi hambatan daerah ini untuk dikunjungi wisatawan ialah kondisi jalan yang menghubungkannya dengan desa lain masih jelek.

4) *Wilayah IV Purwakarta*

Desa/Kecamatan Wanayasa, Kabupaten DT II Purwakarta. Luas desa ini sekitar 1.605 ha dengan jumlah penduduk 3.468 jiwa. Di desa ini terdapat obyek wisata Situ Wanayasa yang banyak dikunjungi wisatawan pada hari Minggu dan hari-hari libur lainnya. Dengan selesainya pembangunan jalan tol Jakarta – Cikampek dan dengan banyaknya kendaraan yang menggunakan jalan ini, diharapkan obyek wisata ini dapat menarik wisatawan lebih banyak lagi sehingga memberikan manfaat bagi masyarakat dan pembangunan desa.

4) *Wilayah V Priangan*

(1) Desa Mekar Rahayu, Kecamatan Margaasih, Kabupaten DT II Bandung. Desa ini terletak 7 km di sebelah selatan Kota Bandung dan dengan mudah dapat dicapai dari Jalan Kopo, apalagi di daerah tersebut sekarang sudah terdapat perumahan BTN. Desa Mekar Rahayu dikenal sebagai desa wisata karena memiliki satu kampung bernama Kampung Mahmud yang menjadi pusat ziarah di Bandung. Masyarakat percaya bahwa yang dimakamkan di tempat itu ialah Syekh Abdul Manaf, dan warga setempat memiliki banyak kepercayaan dan tabu, antara lain : bangunan rumah tidak boleh memakai kaca, dan di daerah itu tidak boleh mengadakan tetabuhan. Hingga saat ini kepercayaan tersebut masih dipegang teguh oleh masyarakat. Selain menjadi pusat ziarah, Kampung Mahmud ternyata menjadi pusat olah raga dan seni pencak silat. Namun oleh karena di desa tersebut dilarang mengadakan tetabuhan, maka pencak silat yang umumnya menggunakan seperangkat gamelan itu kini lebih berkembang di luar daerahnya, terutama di

(2) Desa Batu Karas, Kecamatan Cijulang, Kabupaten DT II Ciamis. Desa ini terletak 30 km dari Pangandaran ke arah Barat. Desa ini memiliki obyek wisata pantai yang masih asli sehingga para wisatawan mulai mengalihkan pandangannya ke obyek wisata tersebut. Pengembangan obyek wisata Pangandaran yang demi-

kian pesat dapat dijadikan bahan bagi Batu Karas untuk membangun kepariwisataan di daerah tersebut agar lebih baik, apalagi dengan segera selesainya pembangunan jalan utama Jawa Barat di bagian selatan seperti Sukabumi, Cianjur, Garut, Tasikmalaya dan Ciamis. Desa Batu Karas terkenal sebagai daerah penghasil pertanian kelapa, pisang, dan lain-lain.

BAB III

MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT SUNDA

3.1 Konsep Orang Sunda Mengenai Makan dan Makanan

Makan adalah merupakan kebutuhan yang paling dasar bagi setiap makhluk hidup yang sifatnya naluriah, tetapi jenis makanan apa yang layak dan tidak layak dimakan, cara mengolah, menyajikan, fungsi dan perilaku makannya adalah termasuk dalam lingkup persoalan kebudayaan. Demikian pula mengenai tujuan makan, kalau pada mulanya tujuan manusia makan adalah untuk memenuhi kebutuhan yang paling primer, yaitu kebutuhan untuk mempertahankan hidup, kemudian sejalan dengan perkembangan peradaban dan kebudayaan manusia, maka muncul fungsi-fungsi lain, yaitu fungsi sekunder daripada makan, yakni sebagai sarana untuk meningkatkan gengsi sosial (social prestige). Dalam hal ini jenis dan variasi makanan, cara pengolahan dan penyajian dan perilaku makannya lebih diutamakan daripada hanya sekedar pertimbangan naluriah atau biologis semata. Ini berarti bahwa persoalan makan dan makanan bukan hanya sekedar untuk mengenyangkan perut yang lapar, melainkan makan tersebut harus dapat memenuhi beberapa fungsi sekunder. Tidak kalah pentingnya dalam hal ini ialah bahwa makanan-makanan tersebut tidak memalukan dan tidak akan menjatuhkan martabat orang yang menyuguhkannya, serta sesuai dengan derajat sosial seseorang di dalam lingkungan masyarakatnya. Timbul kecenderungan bahwa fungsi sekunder ini mulai mendesak fungsi primernya.

Dalam perkembangannya kemudian muncul lagi fungsi lain daripada makan yang dihubungkan dengan pemeliharaan kesehatan, maka lahirlah istilah "*makanan yang bergizi*". Jenis-jenis makan yang dimakan tidak hanya sekedar untuk mengenyangkan perut dan memelihara status sosial seseorang, melainkan juga harus memenuhi standar nutrisi untuk memelihara dan menjaga kesehatan tubuh. Konsep-konsep makanan sehat pun mulai menjadi bahan pertimbangan dalam menentukan jenis-jenis dan kuantitas makanan.

Perkembangan fungsi makanan dan tujuan makan ini sudah barang tentu erat berkaitan dengan tingkat kemampuan ekonomi dan pengetahuan masyarakatnya. Bagi kalangan masyarakat yang masih sederhana, para petani di pedesaan misalnya, fungsi primer lebih diutamakan daripada fungsi-fungsi yang lainnya. Bagi mereka makan adalah untuk memuaskan perut yang lapar. Di sini yang dipentingkan adalah makan nasi. Adapun lauk pauknya tidak perlu terlalu bervariasi, yang penting adalah makan nasi sebanyak-banyaknya agar perut kenyang dengan harapan tenaga menjadi kuat dan siap untuk melakukan pekerjaan di sawah atau ladang. Walaupun mereka mendapatkan atau mengkonsumsi makanan dengan lauk pauk yang bervariasi, itu mereka peroleh hanya pada saat-saat tertentu, seperti pada saat mereka mendapatkan penghasilan yang lebih dari biasanya, atau apabila mereka pulang dari kota, atau juga pada saat ada orang melaksanakan hajatan (kenduri).

3.2 Jenis-jenis Makanan Khas Sunda

Sudah menjadi pendapat di kalangan umum, bahwa orang Sunda "*motekar*" dalam hal memilih dan mengolah berbagai bahan makanan sampai menjadi makanan yang siap dihidangkan, mulai dari jenis makanan yang tidak memerlukan pengolahan (dimakan mentah) sampai pada berbagai jenis makanan yang diolah secara kompleks, baik dari bahan nabati maupun hewani. Dengan perkataan lain, orang Sunda kaya akan ragam dan jenis makanan yang sifatnya khas.

Berbagai jenis dan ragam makanan khas Sunda dapat dikelompokkan menurut bahannya, cara pengolahannya, cara penyajiannya, dan fungsinya. Berikut ini deskripsi beberapa jenis makanan khas Sunda yang dikelompokkan menurut fungsinya, terdiri atas: makanan pokok, makanan sampingan/selingan, lauk pauk dan makanan ringan serta minuman.

3.2.1 Makanan Pokok

Nasi adalah makanan pokok orang Sunda yang bahannya dibuat dari beras/padi, diolah sedemikian rupa sehingga siap menjadi makanan untuk dikonsumsi. Masyarakat Sunda mengenal beberapa jenis *sangu* (nasi) yang dibedakan menurut cara mengolah, bumbu dan cara penyajiannya.

(1) *Sangu/Nasi*

'*Sangu*' atau nasi adalah makanan pokok Sunda yang dibuat dari beras padi, diolah sedemikian rupa sehingga menjadi wujud makanan yang disebut "*sangu*" (nasi). Dalam perkembangan selanjutnya, nasi diolah lebih lanjut sehingga menjadi bermacam-macam jenis nasi, ada yang disebut *nasi timbel*, *nasi uduk*, *nasi kuning*, dan *nasi tutug*. Pada dasarnya cara mengolah beras menjadi nasi adalah sebagai berikut: terlebih dahulu beras "*diisikan*" (dicuci) hingga bersih, setelah bersih lalu dijerang di dalam panci sampai airnya habis. Proses ini disebut "*ngagigihan*". Setelah airnya kering, lalu panci diangkat dan dibiarkan hingga beras menjadi mekar ("*gigih*"). Setelah mekar beras lalu dikukus hingga matang. Sebagai makanan pokok (utama), maka nasi lazimnya dimakan bersama dengan makanan lainnya dihidangkan di dalam bakul atau sangku (tempat menyimpan nasi).

(2) *Sangu (Nasi) Timbel*

Yang dimaksud dengan "*sangu timbel*" (nasi timbel) adalah nasi para (nasi biasa, seperti yang telah diuraikan di atas), yang dalam penyajiannya dibungkus secara khusus dengan daun pisang. Nasi timbel ini biasanya dibawa oleh petani ke sawah sebagai bekal makannya. Demikian pula kalau orang Sunda bepergian jauh ke luar desanya atau pergi piknik, biasanya berbekal nasi timbel. Dewasa ini *sangu timbel* sudah menjadi salah satu jenis hidangan makanan di restoran-restoran, khususnya di daerah Jawa Barat.

(3) *Sangu (Nasi) Tutug*

Bahan dan cara pengolahannya sama dengan nasi pera, tetapi pada waktu "*ngakeul*" (mengaduk) dibubuhi garam atau dapat juga ditambah dengan oncom bakar dan kencur yang telah dihaluskan, kemudian diaduk-aduk dengan centong nasi. Nasi tutug ini biasanya dimakan langsung, tidak perlu harus dengan lauk

pauk karena nasinya itu sendiri sudah mempunyai rasa. Nasi jenis ini memang belum begitu populer, hanya di daerah-daerah tertentu saja yang mengenalnya. Selain itu nasi ini belum pernah dipasarkan atau dijual. Biasanya orang membuat nasi tutug hanya untuk dikonsumsi oleh keluarga sendiri.

(4) Sangu (Nasi) Liwet.

Nasi liwet adalah juga sejenis nasi yang dibuat dari bahan beras, tetapi dalam cara pengolahannya berbeda dengan nasi pera. Peralatan yang diperlukan untuk memasak nasi liwet adalah panci atau kastrol. Berbeda dengan cara memasak nasi pera yang memerlukan proses "ngagigihan" (menggodok beras sampai setengah matang), dalam pembuatan nasi liwet proses ini tidak dilakukan. Cara memasaknya adalah sebagai berikut :

Setelah beras dicuci beras lalu digodok dengan air secukupnya di dalam panci atau kastrol. Setelah airnya kering, panci tidak diangkat, tetapi apinya dikecilkan agar nasi tidak menjadi gosong. Panci dibiarkan di atas api yang sudah dikecilkan hingga beras itu menjadi matang.

(5) Sangu (Nasi) Goreng.

Sangu goreng atau nasi goreng adalah cara pengolahan lanjutan dari nasi pera atau nasi biasa. Nasi yang telah matang bisa diolah lebih lanjut dengan cara menggorengnya dan dengan dibubuhi bumbu masak untuk penyedapnya, sehingga menjadi nasi goreng. Di dalam rumah tangga orang Sunda, nasi goreng ini biasanya dikonsumsi sebagai makanan untuk sarapan pagi menjelang pergi ke tempat kerja atau ke sekolah. Tetapi dewasa ini nasi goreng sudah menjadi makanan yang diperdagangkan, baik di jajakan maupun di dalam restoran-restoran. Nasi goreng dapat dimakan begitu saja tanpa dibarengi lauk pauk, tetapi dapat juga dan akan lebih nikmat bilamana dimakan bersama dengan lauk pauk. Bahkan di restoran-restoran lauk pauk seperti udang, daging ayam bakso dan jamur biasanya telah diolah bersama dengan nasi gorengnya.

3 2.2. Makanan Sampingan / Selingan

Yang dimaksud dengan makanan sampingan atau selingan disini adalah berbagai jenis makanan yang bahan pokoknya terbuat dari tanaman padi, baik padi beras maupun padi ketan. Jenis makanan ini meskipun bahannya sama dengan makanan pokok, yakni

beras, tetapi karena fungsinya yang berbeda dengan nasi, maka jenis makanan ini digolongkan ke dalam jenis makanan sampingan atau selingan. Ada beberapa jenis makanan sampingan dari beras maupun ketan yang dikenal oleh masyarakat Sunda, di antaranya :

(1) Sangu (Nasi) Ketan.

Bahan yang diperlukan ialah beras ketan. Adapun cara mengolanya adalah seperti berikut : terlebih dahulu beras dicuci hingga bersih. Setelah beras dicuci bersih lalu direndam selama kurang lebih 2 jam atau lebih, kemudian dibersihkan kembali dan dikukus sampai mengeras serta diciprati air garam ke dalam kukusan sambil diaduk-aduk sampai berasnya menjadi lembek. Kemudian dikukus kembali sampai matang.

Cara menyajikan : Agar rasanya lebih sedap, maka pada waktu nasi ketan disajikan dibubuhi dengan parut kelapa muda, atau dimakan bersama sambal oncom. Makanan ini biasanya berfungsi sebagai makanan sampingan di siang hari menjelang makan sore.

(2) Buras atau uras.

Yaitu semacam lontong terbuat dari bahan beras yang di dalamnya diisi dengan oncom atau sayuran masak. Cara membuatnya adalah : beras dicuci terlebih dahulu kemudian digodok dengan air yang sudah dibumbui dengan salam, serei dan garam. Setelah airnya mengering dan berasnya mekar menjadi setengah matang lalu dibungkus dengan daun pisang dan di dalamnya diisi dengan oncom dan sayuran yang sudah matang. Selanjutnya dikukus kembali sampai masak (sampai daun pembungkusnya berwarna kecoklat-coklatan).

Jenis makanan ini selain biasa dimakan sebagai bahan makanan selingan di antara dua waktu makan, juga biasa dibawa sebagai bekal perjalanan jauh. Buras atau uras biasanya dimakan bersama dengan kasreng atau ranginang.

(3) Kupat (ketupat)

Kupat atau ketupat adalah makanan sejenis lontong yang dibuat dari beras dan dibungkus dengan daun kelapa yang dianyam dengan bentuk tertentu. Cara membuatnya adalah : Setelah beras dicuci bersih lalu diberi garam dan apu (kapur sirih) dan diaduk hingga merata, kemudian ditiriskan. Setelah itu adonan beras itu dimasukkan ke dalam "*arung kupat*" (pembungkus kupat dari daun kelapa), lalu digodog hingga matang.

Jenis makanan "*kupat*" atau ketupat biasanya dihidangkan pada Hair Raya Idul Fitri yang dimakan bersama dengan lauk pauk. Tetapi ketupat pun lazim dimakan sehari-hari yang biasanya diberi bumbu sambal kacang dan dicampur dengan irisan goreng tahu dan kerupuk. Jenis masakan ini di kalangan orang Sunda dikenal dengan sebutan "*Kupat Tahu*". Masakan kupat tahu biasanya dibuat untuk diperdagangkan, baik di pinggir-pinggir jalan, di tempat-tempat rekreasi, maupun di dalam ruangan-ruangan khusus sejenis kios atau warung. Khususnya di daerah Bandung, jenis makanan ini cukup terkenal disukai dan banyak diperdagangkan.

(4) Bubur

Bubur juga termasuk ke dalam jenis makanan sampingan/selingan. Ada berbagai macam bubur yang dikenal oleh masyarakat Sunda, seperti bubur ketan, bubur kacang hijau, bubur hanjeli, dan bubur beas beras. Yang membedakan aneka ragam masakan bubur ini adalah bahannya, sehingga sebutannya pun sudah denan nama bahannya.

Bubur beas, terbuat dari beras. Cara membuatnya adalah : Setelah beras dibersihkan, lalu digodog di dalam panci atau dandang dengan dibubuhi sedikit garam, salam dan serei. Ukuran airnya lebih banyak dari pada menggodok beras untuk membuat nasi, agar beras itu menjadi hancur. Beras ini menjadi matang bilamana telah mengental. Dalam menghidangkan makanan bubur biasanya dibubuhi dengan kecap, kerupuk, kacang, daun seledri dan sambal, kadang-kadang ditambah dengan irisan goreng ayam atau abon. Di dalam rumah tangga orang Sunda, makanan bubur ini biasa dibuat untuk makanan selingan di pagi hari maupun siang hari. Makanan bubur beras ini juga banyak diperdagangkan di daerah Jawa Barat, baik dijajakan maupun di tempat-tempat umum seperti di pasar, di tempat rekreasi maupun di tempat-tempat keramaian.

3.2.3. Lauk Pauk

Lauk pauk adalah berbaai jenis makanan yang lazimnya dimakan bersama nasi atau makanan pokok lainnya. Dalam hal ini orang Sunda sangat kaya dengan berbagai jenis makanar lauk pauk, dari yang sifatnya sederhana sampai pada jenis lauk pauk yang dimasak secara kompleks. Berikut ini beberapa jenis makanan

lauk pauk yang dikelompokkan menurut jenis dan cara pengolahannya.

1) Golongan Sayuran (Kuah)

(1) *Angeun Lodeh* (Sayur Lodeh)

Bahan-bahannya adalah : 'Waluh' (labu siam), daun dan buah melinjo, terung, dan dapat juga ditambahkan dengan sayur-sayuran lainnya.

Bumbunya adalah : bawang merah dan putih, cabe hijau, daun salam, laja, tomat, lengkuas, gula dan garam. Sebagai penyedap dapat pula ditambahkan terasi bakar atau terasi goreng.

Cara Memasak : bawang merah, bawang putih, gula dan garam diulek. Sementara itu cabe hijau dan sayur-sayuran diiris-iris. Kemudian bumbu dan sayuran digodok bersama-sama. Setelah agak matang lalu masukkan air santan ke dalamnya ditambah dengan bumbu penyedap lainnya. Biarkan sampai matang.

Masakan "*angeun lodeh*" (sayur lodeh) sangat dikenal oleh orang-orang Sunda. Makanan ini tergolong ke dalam jenis makanan yang murah dan sederhana. Namun demikian digemari oleh hampir semua lapisan masyarakat. Dewasa ini di beberapa rumah makan besar di bilangan Jawa Barat, sayur lodeh sudah mulai dihidangkan.

(2) *Angeun Haseum* (Sayur Asem)

Bahan-bahannya adalah : Sayuran, daun dan buah melinjo, kacang panjang, kacang tanah, jagung muda dan sayuran lainnya. Bumbu-bumbunya terdiri dari : gula, garam, terasi, kemiri, bawang merah dan putih, asem muda, daun salam dan lengkuas.

Cara memasaknya : Sayuran dibersihkan lalu dipotong-potong. Semua bumbu ditumbuk halus kecuali daun salam dan lengkuas, Sementara itu air dijerangkan hingga mendidih. Setelah air mendidih, semua bahan dimasukkan/ digodok sampai matang.

Sebagaimana sayur lodeh, sayur asem pun sangat dikenal oleh masyarakat Sunda sebagai lauk pauk teman makan nasi. Sayur asem pun kini sudah banyak diperdagangkan dan dihidangkan di rumah-rumah makan dari yang berskala kecil sampai rumah makan yang besar.

(3) *Angeun Nangka* (Sayur Nangka)

Bahan-bahannya adalah : Buah nangka muda, Air santan, kemiri, gula merah atau gula putih, garam, serei, ketumbar, ba-

putih dan bawang merah, ditambah dengan bumbu penyedap lainnya.

Cara memasaknya : Nangka dikupas kulitnya, kemudian dipotong-potong. Setelah itu digodok sampai masak/lunak, kemudian masukkan bumbu masak yang sudah "ditumis" (digoreng dengan sedikit minyak dan air setelah bumbu itu dihaluskan). Setelah matang, masukkan santan dengan bumbu penyedap lainnya, dan dibiarkan hingga matang. Kendati tidak sepopuler sayur lodeh dan sayur asem, sayur nangka pun cukup dikenal luas di kalangan masyarakat Sunda sebagai lauk pauk teman makan nasi. Sayur ini pun termasuk ke dalam golongan makanan yang murah dan sederhana.

(4) Angeun Kacang (Sayur Kacang)

Bahannya adalah kacang merah. Adapun bumbu-bumbunya adalah : garam, asem atau tomat, gula merah, bawang daun, daun salam dan lengkuas.

Cara memasaknya adalah : setelah kacang merah dicuci bersih, lalu digodok dengan daun salam dan lengkuas, setelah kacang menjadi empuk, lalu masukkan bumbu-bumbunya, dan biarkan hingga matang betul.

Sebagaimana jenis lauk pauk sayuran lainnya, masakan sayur kacang pun dikenal secara luas di kalangan masyarakat Sunda. Di dalam rumah tangga orang Sunda, masakan jenis ini sering dihidangkan, karena selain biayanya murah, juga cara membuatnya cukup sederhana, tetapi mempunyai rasa yang enak, dan bergizi.

(5) Angeun Tahu (Sayur Tahu)

Bahannya adalah tahu dan toge atau kecambah. Adapun bumbunya terdiri dari : merica, bawang merah dan bawang putih, daun bawang, tomat, santan, dan bumbu penyedap lainnya.

Cara masakannya adalah sebagai berikut : Tahu dan toge setelah dicuci bersih, lalu dipotong-potong, kemudian digoreng hingga setengah matang. Sementara itu bumbunya ditumbuk atau diulek hingga halus kemudian digoreng bersama dengan irisan bawang merah. Setelah bumbu matang, masukkan tahu dan toge yang sudah digoreng setengah matang, lalu digodok hingga matang dan dibubuhi santan dan bumbu penyedap.

Jenis masakan sayur tahu pun dikenal luas dan digemari oleh sebagian besar orang Sunda dari berbagai lapisan. Masakan ini pun

banyak dijumpai di warung-warung nasi atau rumah makan di daerah Jawa Barat.

(6) Soto Bandung.

Bahannya adalah: lobak, daging, tetelan atau yang biasa disebut "kerawet" dan kacang kedelai. Adapun bumbunya terdiri dari: merica, pala, daun bawang, bawang merah, bawang putih, seledri, gula pasir, garam dan cuka.

Cara pengolahannya : Daging digodog sampai empuk, masukan irisan lobak yang berbentuk bundar dengan daun bawang yang sudah diiris-iris. Kemudian masukan ulekan bumbu merica, bawang putih dan garam ditambah sedikit gula pasir.

Pada saat dihidangkan biasanya dibubuhi kecap, cuka, daun seledri dan goreng kacang kedelai, ditambah sambal bagi mereka yang senang makanan yang pedas. Soto Bandung ini merupakan masakan sayur khas dari Bandung. Kendati banyak jenis masakan yang serupa di daerah-daerah lain dengan nama yang sama pula, seperti Soto Betawi dan Soto Madura, tetapi Soto Bandung mempunyai ciri dan cita rasa yang khas. Makanan ini sangat dikenal baik oleh orang Sunda, khususnya orang Bandung, karena sering dibuat di rumah masing-masing, juga biasa dihidangkan di rumah-rumah makan. Bahkan ada rumah makan besar di kota Bandung, tepatnya di Jalan Cibadak, yang secara khusus menjual Soto Bandung.

(7) Angeun Kari/Sayur Kari

Bahannya adalah : daging, wortel dan kentang. Adapun bumbunya terdiri dari : kunir, kemiri, ketumbar, tomat, garam, gula merah, daun salam dan serei. Cara mengolahnya adalah sebagai berikut : Bumbu ditumbuk atau diulek sampai halus, kecuali daun salam dan serei. Sementara itu daging setelah dipotong-potong, digodok hingga lunak. Selanjutnya masukkan bumbu ke dalam air kaldu daging, godok lagi hingga matang. Sayur kari dikenal luas di kalangan orang Sunda, selain sebagai lauk-pauk teman makan nasi, sayur kari biasa juga dimakan dengan lontong dan disebut dengan "lontong kari".

(8) Gule/Gulai

Gule adalah sejenis makanan sayur yang bahan dasarnya adalah daging domba/daging kambing. Bumbunya terdiri dari : kemiri,

kelapa, cabe merah, bawang putih, kunir, ketumbar, jinten, masoyi, kulabet, daun salam, serei, laos, tomat, garam dan gula merah.

Cara mengolahnya sebagai berikut : semua bumbu ditumbuk atau diulek hingga halus, kecuali daun salam, serei dan laos, lalu ditumis. Selanjutnya daging dimasukkan ke dalam tumis bumbu bersama dengan daun salam, serei dan laos. Biarkan beberapa lama hingga daging menjadi empuk. Setelah dagingnya empuk, lalu masukkan santan. Gule/gulai adalah lauk pauk yang biasa dibubuhkan atau dikuahkan pada nasi. Masakan gulai ini dikenal secara luas di kalangan masyarakat Sunda. Pada kalangan masyarakat Sunda yang kemampuan ekonominya lemah, makanan gulai dianggap sebagai "makanan besar" atau makanan mewah yang hanya sekali-sekali mereka konsumsi. Artinya, bagi mereka masakan ini bukanlah makanan sehari-hari karena untuk membuatnya memerlukan modal yang cukup besar menurut ukuran mereka.

2) Sambal

Orang Sunda mengenal berbagai macam masakan sambal, yaitu sambal mentah yang hanya diulek dan sambal goreng atau sambal yang diolah secara kompleks.

(1) Sambel Tarasi/Sambal Terasi

Bahannya adalah : Terasi, cabe, gula merah, garam, dan tomat atau "*jeruk purut*". (jeruk sambal). Cara membuatnya sangat sederhana. Pertama-tama terasi dibakar atau digoreng, lalu bersama-sama dengan cabe gula dan garam diulek hingga halus. Terakhir dibubuhi dengan perasan jeruk purut. Sambal ini lazimnya dimakan sebagai penyedap bersama lalapan (daun-daun segar), dan dimakan sebagai teman makan nasi.

(2) Sambel Oncom/Sambal Oncom

Bahan utamanya adalah oncom dan cabe. Bumbunya terdiri dari : garam, gula, kencur, serai, daun salam, dan bawang merah. Cara mengolahnya sebagai berikut : pertama-tama oncom dibakar dan dipotong-potong. Kemudian bersama dengan bumbunya, kecuali daun salam dan serai ditumbuk atau diulek hingga halus dan diberi sedikit air matang. Adakalanya oncomnya diulek mentah-mentah tanpa digoreng/dibakar lebih dahulu. Sambal

oncom dikenal baik oleh orang Sunda, bahkan merupakan masakan khas orang Sunda. Masakan sambal oncom dapat dihidangkan dan dimakan bersama dengan nasi atau pun dengan makanan lainnya, seperti lontong atau dengan "*beuleum ketan*" (ketan bakar).

(3) Cobek Oncom

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat Cobek Oncom adalah : oncom, garam, gula merah, bawang merah dan bawang putih, tomat, terasi dan cabe merah.

Cara membuatnya seperti berikut : Oncom dibakar, lalu dipotong kecil-kecil, sementara bumbunya ditumis. Setelah bumbunya matang, lalu oncom dimasukkan ke dalamnya. Kemudian digodok sampai matang, dan diberi bumbu penyedap menurut selera. Cobek oncom adalah makanan khas Sunda yang biasanya dimakan bersama nasi sebagai lauk pauk di saat makan. Masakan ini dikenal secara luas di kalangan orang-orang Sunda.

(4) Sambal Goreng Kering Tempe

Sambal goreng adalah jenis masakan sambal yang diolah secara kompleks dan berlainan dengan sambal biasa yang hanya diulek. Bahan utama untuk membuat Sambal Goreng Tempe adalah: tempe, kacang tanah dan ikan teri. Bumbunya terdiri dari: minyak goreng, gula merah, bawang merah, bawang putih, cabe, serai, daun salam dan garam.

Cara pengolahannya: Tempe diiris-iris kemudian digoreng. Demikian pula kacang dan teri masing-masing digoreng. Sementara itu bawang diiris-iris, sedangkan cabe, gula, garam dan bawang putih ditumbuk halus. Kemudian bumbu-bumbu digoreng, dan untuk meratakannya diberi sedikit air. Selanjutnya masukan goreng tempe dan kacang tanah serta teri. Setelah diaduk rata lalu ditaburi dengan bawang goreng.

Cara penyajiannya: Sebagai lauk disajikan di atas lodor atau tempat sejenis lainnya. Sambal goreng tempe dalam mengkonsumsinya dimakan bersama nasi.

(5) Sambal Goreng Kentang

Bahannya adalah: kentang dan kelapa. Bumbu-bumbunya terdiri dari: minyak goreng, cabe, kemiri, bawang merah, bawang putih, garam, gula merah, daun salam, serei, ditambah dengan bumbu penyedap lainnya.

Cara pengolahannya adalah: Kentang dikupas kulitnya kemudian dipotong kecil persegi dan dibersihkan, langsung digoreng setengah matang atau matang. Bumbu ditumbuk halus lalu ditumis atau digoreng, lalu diaduk-aduk dan diberi air santan. Setelah itu lalu digodog sampai matang, diberi bumbu penyedap secukupnya.

Cara penyajiannya: Disajikan di dalam mangkuk dan sejenisnya. Sambel goreng kentang ini pun biasanya dimakan bersama dengan nasi sebagai lauk pauknya.

(6) Sambel Goreng Daging

Bahannya yang utama adalah daging sapi. Sedangkan bumbunya terdiri dari: kemiri, bawang merah dan bawang putih, garam, gula, serai, daun salam, tomat, minyak goreng, santan kelapa dan bumbu penyedap lainnya.

Cara membuatnya adalah: Daging mentah dipotong-potong atau diiris. Sementara itu bumbunya diulek atau ditumbuk sampai halus, lalu ditumis. Setelah bumbu matang lalu masukkan daging dan cabe ke dalamnya, diberi air santan secukupnya dan bumbu penyedap lainnya sesuai dengan selera. Kemudian dibiarkan di atas api hingga matang. Masakan Sambel Goreng Daging, seperti juga sambel goreng yang lainnya, dimakan bersama dengan nasi sebagai lauk pauk. Jenis-jenis masakan sambal goreng ini, baik sambal goreng tempe, sambal goreng kentang maupun sambal goreng daging selain biasa dimakan sehari-hari, juga sering dihidangkan pada waktu orang melaksanakan hajatan atau selamatan.

3) Lauk Pauk dari Sayuran Segar dengan Bumbu Ulek

Alam Jawa Barat yang subur dengan berbagai macam tumbuhan dan sayuran memberikan inspirasi kepada orang Sunda untuk mengolah sayur-sayuran segar tersebut dengan cara yang sederhana untuk dibuat sebagai makanan atau lauk pauk.

(1) Ulukutek Leunca

Bahan utamanya adalah buah leunca dan oncom, ditambah dengan bumbu yang terdiri dari: garam, gula, bawang merah, cabe hijau, tomat, lengkuas, kencur dan daun salam.

Cara membuatnya adalah: Oncom dan cabe hijau dipotong-potong kecil diulek, sementara bumbunya diulek hingga halus. Setelah itu, oncom dan bumbunya ditumis hingga matang. Selanjutnya masukkan buah leunca, dan diberi sedikit air. Atau bisa juga oncomnya

tidak dipotong-potong, tetapi langsung diulek bersama bumbunya. 'Ulukutek leunca' adalah makan khas Sunda yang biasa dimakan bersama-sama dengan nasi sebagai lauk pauk.

(2) *Karedok*

Bahan untuk membuat "karedok" adalah sayuran mentah yang segar, berupa kacang panjang, ketimun, terung, daun kemangi, ditambah dengan bumbu yang terdiri dari : kacang tanah yang sudah digoreng, pisang batu muda, garam, gula, oncom bakar, terasi, kencur dan bawang putih.

Cara mengolahnya seperti berikut : sayuran dicuci bersih, lalu dipotong-potong. Sementara itu bumbu diulek atau ditumbuk hingga halus, kemudian sedikit demi sedikit sayurannya dimasukkan ke dalam bumbu sambil diaduk-aduk hingga bumbunya merata dan bersatu dengan sayuran. "Karedok", selain biasa dimakan bersama nasi sebagai lauk pauk, sering juga dimakan tidak dengan nasi (digado) atau dalam istilah bahasa Sunda disebut "ditambul".

(3) *Lotek*

Ada dua macam lotek yang dikenal dan biasa dibuat oleh orang Sunda, yaitu "lotek atah" dan "lotek asak". Kedua jenis lotek ini dibedakan dari cara mengolah sayur-sayurannya; kalau dalam lotek atah sayurannya dalam keadaan mentah, sedangkan kalau lotek asak sayurannya telah direbus terlebih dahulu. Namun demikian, cara membuat atau mengolah bumbunya adalah sama.

Bahan yang diperlukan untuk membuat lotek atah adalah sayur-sayuran segar berupa kacang panjang, timun, toge dan kol. Sedangkan untuk membuat lotek asak sayurannya adalah toge, kangkung, genjer, kol dan "saladah" (daun selada). Adapun bumbunya terdiri dari : kacang tanah yang sudah digoreng, garam, gula kencur, bawang putih, jeruk purut, dan ubi rebus atau kentang rebus.

Cara membuatnya adalah seperti berikut : Semua bumbu diulek dalam cobek hingga halus, diberi sedikit ubi atau kentang rebus dan sedikit air matang serta perasan air jeruk purut. Setelah bumbunya halus, lalu sayurannya dicampurkan dan diulek atau diaduk hingga bumbunya meresap atau menyatu dengan sayuran.

Seperti halnya karedok lotek juga selain dapat dimakan bersama nasi sebagai lauk pauk, lazim juga dimakan sendiri/tanpa nasi. Makanan lotek dikenal sangat baik oleh orang-orang Sunda, baik di pedesaan maupun di perkotaan.

(4) *Urab (urap)*

Kendati "*urab*" bahannya sama dengan lotek, yaitu terdiri dari sayuran tetapi jenis bumbu dan cara memasaknya agak berlainan. Sayurannya terdiri dari : kangkung, kacang panjang, dan toge. Adapun bumbu-bumbunya adalah : cabe merah, kencur, garam, gula merah dan asam.

Cara mengolahnya adalah sebagai berikut : kangkung dan kacang panjang dipotong-potong, lalu bersama-sama dengan toge dikukus sampai matang. Bumbu-bumbunya diulek atau ditumbuk halus, kemudian ditumis sampai matang. Setelah itu campurkan bumbu dan sayuran serta diberi kelapa yang sudah diparut.

Makanan urap ini pun selain dapat dimakan bersama-sama dengan nasi sebagai lauk pauk, lazim pula dimakan tidak dengan nasi.

4) *Lauk Pauk dari Ikan dan Daging*

Seperti halnya tumbuhan sayur mayur yang tumbuh subur di bumi Jawa Barat, jenis-jenis binatang ternak pun cukup banyak tersedia di Jawa Barat yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Binatang-binatang seperti sapi, kerbau, kambing, ayam dan ikan adalah jenis-jenis binatang peliharaan yang dagingnya lazim dimakan oleh orang Sunda. Ditunjang oleh "*kamotekaran*"-nya dalam mengolah berbagai bahan makanan, maka daging hewan ini pun diolah sedemikian rupa sehingga menjadi aneka ragam makanan yang menarik dan aneka rasa yang mengundang selera makan. Ada satu catatan menarik dari seorang koki Cina jaman dulu, yang berbunyi :

"Semua yang berkaki empat, melata di muka bumi, kecuali meja, semua yang bisa terbang di awang-awang, kecuali layangan, semuanya bisa dimasak, dihidangkan dan dimakan".

Catatan di atas menunjukkan betapa orang Sunda kreatif dan pintar mengolah berbagai jenis hewan hingga dapat dijadikan makanan yang menarik dan bercitarasa tinggi.

Bagi sementara kalangan masyarakat Sunda, khususnya mereka yang tinggal di pedesaan dan yang kemampuan ekonominya relatif rendah, makanan atau lauk pauk dari daging hewan ini umumnya masih dianggap sebagai makanan mahal dan "*mewah*". Hal ini dapat dimengerti mengingat masyarakat Sunda adalah masyarakat pegunungan yang hidupnya dari bertani, sehingga dengan sendirinya mereka lebih dekat dan lebih kaya dengan sayur mayur dibandingkan dengan hewan piaraan.

Beberapa jenis makanan atau lauk pauk yang bahannya dibuat dari daging hewan, akan dideskripsikan sebagai berikut ini :

(1) *Opor Hayam/Opor Ayam*

Sesuai dengan namanya, makan bahan utama untuk membuat masakan ini adalah daging ayam. Adapun bumbunya ialah : kemiri, bawang putih ketumbar, air santan, garam, gula putih, cuka, daun salam dan serei, laos.

Cara memasaknya : Kemiri, ketumbar dan bawang putih ditumbuk atau diulek hingga halus, lalu ditumis. Sementara itu daging ayam direbus hingga setengah matang. Kemudian bumbu yang telah ditumis dimasukkan, ditambah dengan daun salam, laos dan serai. Setelah itu tuangkan air santan ke dalamnya dan diaduk sampai rata, lalu biarkan sampai matang.

(2) *Bakakak Hayam/Ayam Bakar*

Cara mengolahnya sangat sederhana yaitu hanya dibakar, dan bumbunya pun tidak terlalu beragam, yaitu terdiri dari : garam, ketumbar, kunyit, bawang merah dan bawang putih. Cara mengolahnya adalah : Pertama-tama ayam dibersihkan, lalu dibelah dan dibentuk melebar tanpa dipotong-potong. Kemudian diberi bumbu yang sudah ditumbuk terlebih dahulu. Setelah dibumbui, lalu ayam itu dipanggang, dan selanjutnya dibakar hingga matang. Bagi sementara kalangan masyarakat Sunda, "*bakakak hayam*" adalah merupakan makanan untuk kelengkapan upacara, khususnya upacara perkawinan dan upacara khitanan.

Bahkan sering pula dijadikan sebagai kelengkapan sesajian kepada "*karuhun*" (roh para leluhur). Namun demikian tidak ada larangan atau pantangan untuk dimakan atau disajikan di luar waktu upacara. Dengan kata lain, meskipun "*bakakak hayam*" dipandang sebagai makanan upacara, tetapi dapat pula dimakan sebagai lauk pauk untuk makan sehari-hari. Di samping itu makanan ini pun tidak lazim dijual atau diperdagangkan.

(3) *Pais Jeroan Hayam*

Yang dimaksud "*jeroan*" di sini ialah isi perut hewan yang terdiri dari usus, hati dan empela. Jeroan hewan yang lazim dimasak oleh orang Sunda di antaranya ialah "*jeroan hayam*" dan "*jeroan lauk*" (jeroan ikan). Adapun ragam memasaknya ialah digoreng dan "*dipais*" (dipepes).

Baik pais jeroan hayam maupun pais jeroan lauk, bumbu dan cara mengolahnya adalah hampir sama. Bumbu yang diperlukan untuk

memasak pais jeroan terdiri dari . kunir, jahe, bawang merah, cabe merah tomat, garam, gula merah, tomat, daun salam dan serei serta laos.

Cara memasaknya adalah : semua bumbu ditumbuk atau diulek hingga halus, lalu dicampurkan dengan jeroan. Kemudian dibungkus dengan daun pisang. Selanjutnya dikukus.

Masakan "*pais jeroan*" dikenal luas di kalangan masyarakat Sunda sebagai lauk pauk. Variasi memasaknya pun sangat beragam, bergantung pada keahlian dan citarasa pengolahnya.

(4) *Pais Lauk*

Bahan-bahan yang perlu disiapkan untuk memasak "*pais lauk*" adalah ikan berikut bumbunya yang terdiri dari : kunir, garam, bawang merah dan bawang putih, daun kemangi, daun bawang, serei, dan daun salam, laos.

Cara mengolahnya adalah : ikan dibersihkan dan dibuang sisik serta isi perutnya, sementara itu bumbu diiris-iris. Setelah itu ikan di masukkan ke dalam daun pisang dan ditaburi bumbu hingga merata, kemudian dibungkus. Selanjutnya ikan dikukus, atau bisa juga "*dibubuy*" atau diperam di dalam abu yang masih membara, tergantung selera, "*Pais*" (pepes) ikan yang baik adalah yang diolah sedemikian rupa sehingga tulang-tulangnya menjadi lunak. Masakan "*pais lauk*" dikenal sangat baik oleh berbagai kalangan masyarakat Sunda. Cara memasaknya pun banyak variasinya bergantung pada keahlian dan selera pemasaknya. Pada hampir setiap rumah makan, baik besar maupun kecil, masakan "*pais lauk*" ini banyak dijumpai. Adapun jenis ikan yang paling lazim di-pais adalah ikan mas.

(5) *Acar Lauk (Acar Ikan)*

Variasi lain dari cara mengolah ikan selain "*dipais*" ialah "*diacar*". Jenis-jenis ikan yang biasa dimasak acar di antaranya adalah ikan mas, ikan gurame dan ikan laut. Bahan-bahan atau bumbu yang perlu dipersiapkan terdiri dari : gula, garam, bawang merah dan bawang putih kemiri, kunyit, daun salam dan serei, laos, cuka dan bumbu penyedap lainnya.

Cara mengolahnya ialah : ikan dibersihkan lalu digoreng, setelah cukup matang lalu diangkat lagi. Selanjutnya bumbu yang telah diulek atau ditumbuk halus digoreng hingga matang dan diberi air secukupnya. Setelah bumbu matang, lalu ikan dimasukkan ke dalamnya.

Sebagaimana juga "*pais lauk*", masakah "*acar lauk*" pun dikenal baik oleh masyarakat Sunda di Jawa Barat. Selain makanan ini dapat dinikmati di lingkungan rumah tangga orang Sunda, dapat juga dinikmati di rumah-rumah makan atau restoran-restoran.

(6) *Beuleum Lauk (Ikan Bakar)*

Cara mengolah ikan yang lebih sederhana ialah dengan cara "*dibeuleum*" (dibakar). Bumbu yang perlu disiapkan cukup sederhana, yaitu hanya garam dan asam, tetapi tidak menutup kemungkinan untuk ditambah dengan bumbu penyedap lainnya, seperti kecap, jahe atau yang lainnya, bergantung pada selera pemesan atau penikmatnya.

Cara mengolahnya pun sederhana, yaitu : ikan yang sudah dibersihkan terlebih dahulu dibakar. Dalam keadaan setengah matang diolesi dengan bumbu, lalu dibakar lagi hingga matang. Membakarnya bisa di atas anglo di atas bara api kayu bakar ataupun di atas genteng yang disiapkan di atas bara api.

Masakan "*beuleum lauk*" atau ikan bakar ini banyak kita jumpai di rumah-rumah makan besar, selain sebagai konsumsi rumah tangga. Cara pengolahannya pun cukup bervariasi bergantung pada keahlian dan citarasa pemasaknya.

(7) *Pindang Lauk (Pindang Ikan)*

Bahan utamanya ialah ikan, baik ikan mas, ikan bandeng maupun ikan tongkol. Bumbunya terdiri dari : kunyit, daun salam, serei, laos gula merah, garam, bawang merah, dan jahe.

Cara mengolahnya : ikan dibersihkan kemudian disusun bertahap, diselingi dengan taburan bumbu yang sudah diolah lebih dahulu, diberi sedikit minyak goreng dan air secukupnya. Selanjutnya direbus sampai matang. "*Pindang lauk*" (pindang ikan) dikenal luas di kalangan masyarakat Sunda yang biasanya dimakan sebagai lauk pauk teman makan nasi.

3.2.4. Makanan Kecil.

Yang dimaksud dengan "*makanan kecil*" di sini ialah jenis-jenis makanan yang tidak termasuk ke dalam golongan makanan pokok. Jenis makanan ini cenderung digolongkan ke dalam jenis-jenis makanan ringan seperti kue. Fungsinya pun bukan sebagai makanan untuk mengenyangkan perut yang lapar, melainkan hanya sekedar "*makanan iseng*", atau yang dalam bahasa Sunda di-

sebut "*eukeur capek rahem, tamba gado ngagayot*" atau istilah Sunda lainnya sebagai "*opieun*".

Orang Sunda mengenal banyak ragam makanan ringan ("*opieun*") yang dibuat dari berbagai macam bahan dan diolah sedemikian rupa sehingga menjadi berbagai jenis makanan ringan yang khas. Pada umumnya hampir semua jenis makanan ringan yang dibuat oleh orang Sunda bahan dasarnya diambil dari tumbuhan, yang diolah lebih lanjut sehingga menjadi tepung, dan tepung inilah yang kemudian menjadi bahan dasar untuk membuat berbagai ragam makanan ringan. Ada juga yang tidak dibuat tepung terlebih dahulu, dan langsung diolah menjadi makanan ringan.

Demikian pula dalam hal cara pengolahannya. Banyak variasi cara pengolahan berbagai bahan dasar dari tumbuhan tersebut sehingga menjadi makanan ringan yang siap untuk dinikmati. Cara memasaknya ada yang digoreng, dikukus, direbus, "*dibubuy*" atau diperam di dalam abu yang masih membara, dan ada juga yang "*dipeueyum*" atau melalui proses peragian.

Berikut ini akan diuraikan beberapa jenis makanan ringan khas Sunda.

1) *Makanan Kecil dari Bahan Beras*

Ada dua macam/jenis beras yang biasa diolah oleh masyarakat Sunda menjadi bahan untuk membuat makanan ringan, yaitu beras padi biasa dan beras ketan.

(1) *Surabi (Kue Serabi)*

Bahannya adalah tepung beras, adapun bumbunya terdiri dari kelapa yang sudah diparut dan garam. Cara mengolahnya ialah tepung beras disedu dengan air hangat, kemudian diaduk bersama dengan parut kelapa hingga mengental, lalu campurkan garam secukupnya. Setelah adonannya matang, lalu dimasukkan ke dalam cetakan kue serabi dan dibakar di atas tungku arang yang khusus. Setelah matang, barulah diangkat.

Ada beberapa jenis kue serabi yang dikenal dan biasa dibuat oleh orang Sunda, yaitu surabi asin dan "*surabi amis*" (manis). Surabi asin pun ada yang diberi oncom ("*surabi oncom*") dan ada yang polos. Demikian pula surabi amis, ada yang gulanya (gula putih/gula pasir) langsung dicampurkan dan diolah atau dimasak bersamaan dengan kue serabinya, dan ada pula yang gulanya dipisah, (gula merah yang digodok), dan diberi santan kelapa.

(2) *Awug*

Bahannya terdiri dari tepung beras, garam, gula merah, dan parut kelapa. Cara membuatnya : tepung beras diciprati dengan air hangan hingga merata, lalu dibagi dua. Sebagian dicampur dengan gula merah, dan sebagian lagi dicampur dengan garam secukupnya. Selanjutnya kedua adonan itu disusun secara berlapis maupun selang seling (merah dan putih), lalu dikukus menggunakan "*aseupan*" (alat pengukus berbentuk kerucut terbuat dari anyaman bambu) sampai matang. Pada waktu memakannya biasanya diberi parut kelapa yang sudah dicampur dengan garam. Lazimnya pada waktu dikonsumsi, "*awug*" dihidangkan di dalam "*cangkedong*" (daun kelapa yang dibentuk menyerupai kerucut).

(3) *Cuhcur*

Bahannya adalah tepung beras, terigu, gula merah dan garam. Cara membuatnya adalah : tepung beras dan terigu disedu dengan air hangat, kemudian dicampur dengan gula merah / gula aren dan sedikit garam dan diaduk hingga merata. Setelah adonan matang, lalu digoreng langsung di atas cetakan sampai kering.

(4) *Ali Agrem*

Bahannya adalah tepung beras, gula merah dan garam. Cara membuatnya : tepung beras disedu dengan air gula merah dan dibubuhi garam secukupnya, lalu diaduk hingga merata dan dipadatkan. Setelah itu adonan dibentuk bunderan yang di tengah-tengahnya lubang (menyerupai bentuk ali/cincin). Selanjutnya digoreng di atas minyak panas sampai matang dan berwarna coklat.

(5) *Gemblong*

Bahannya terdiri dari : tepung ketan, gula putih, gula merah dan garam. Cara mengolahnya : tepung ketan disedu dengan air hangat dibubuhi garam secukupnya, lalu diaduk sampai rata. Kemudian dibentuk atau dicetak membentuk bunderan yang ditengah-tengahnya kosong. Setelah itu digoreng. Sementara itu gula merah digodok hingga mengental ("*rumamat*"). Selanjutnya adonan yang sudah digoreng itu dimasukkan ke dalam "*gula rumamat*" dan diaduk sampai adonan itu terbungkus gula.

(6) *Wajit Ketan*

Bahan yang diperlukan ialah berupa beras ketan, parut kelapa, gula merah atau gula putih, dan panili. Cara mengolahnya : beras

dicuci kemudian dimasak di dalam dandang seperti memasak nasi atau bubur, setelah matang lalu campurkan gula, parut kelapa dan panili. Selanjutnya digodok kembali sambil diaduk-aduk sampai mengental. Setelah itu dibungkus dengan kertas minyak atau bisa juga dibungkus dengan daun jagung kering.

Makanan wajit banyak dijumpai dan diperdagangkan di toko-toko kue di daerah Jawa Barat. Wajit yang terkenal ialah "*Wajit Cililin*" dari daerah Bandung, dan "*Wajit Bungbulang*" dari daerah Garut.

(7) *Dodol Ketan*

Bahan yang diperlukan untuk membuat dodol ketan ialah : tepung beras ketan dan gula merah. Cara mengolahnya adalah : tepung beras digodok dengan air gula merah sampai mengental, lalu didinginkan. Selanjutnya dicetak dan dipotong-potong, lalu dibungkus. Makanan ringan "*dodol*" dikenal secara luas di kalangan orang-orang Sunda, dan sudah banyak diperdagangkan di toko-toko kue. Daerah yang paling terkenal sebagai penghasil kerajinan makanan dodol adalah Kabupaten Garut, dengan mereknya yang terkenal "*Dodol Piknik*". Pemasarannya tidak hanya terbatas di daerah Jawa Barat, tetapi sudah menyebar di hampir seluruh provinsi di Indonesia. Makanan dodol ini banyak dibeli oleh wisatawan sebagai buah tangan atau oleh-oleh.

Ada banyak jenis makanan dodol yang dapat dijumpai di daerah Jawa Barat, yang penamaannya atau penyebutannya disesuaikan dengan bahan dasarnya, seperti: "*dodol sirsak*", "*dodol peuyeum*", "*dodol kacang*", dan sebagainya.

(8) *Borondong*

Bahan yang diperlukan adalah beras ketan, gula merah dan kelapa. Cara mengolahnya adalah : beras ketan disangray (digoreng tanpa memakai minyak goreng) sampai mengembang. Sementara itu gula digodok hingga "*rumamat*" atau mengental. Kemudian sangray beras ketan tadi dimasukkan ke dalam "*gula rumamat*". Setelah dingin lalu dibentuk bulat-bulat.

Adakalanya "*gula rumamat*" itu didinginkan hingga mengental dan agak memadat, lalu dibentuk bulatan-bulatan. Setelah itu sangray ketan ditaburkan di luarnya hingga bulatan gula itu tertutupi oleh sangray ketannya. Daerah penghasil kerajinan makanan kecil "*borondong*" yang terkenal di Jawa Barat ialah Kabupaten Bandung. Makanan kecil ini pun banyak diperdagangkan di toko-toko kue, yang biasanya dibeli oleh para wisatawan sebagai oleh-oleh dari Bandung.

(9) *Nagasari*

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat nagasari adalah: tepung beras, pisang raja atau piang nangka, santan kelapa, garam daun pandan. Cara membuatnya : Santan kelapa digodok bersama dengan pandan. Kemudian tepung beras disedu dengan air santan tersebut dan diberi sedikit garam, lalu diaduk hingga merata. Selanjutnya dibentuk persegi-persegi kecil dan di dalamnya diisi potongan pisang. Kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus hingga matang.

(10) *Bugis*

Bahannya terdiri dari tepung beras ketan, kelapa, gula merah, daun suji dan garam. Cara mengolahnya adalah seperti berikut : tepung beras ketan disedu dengan air hangat sampai adonan menjadi lembek, campurkan air daun suji hingga warna tepung menjadi hijau. Sementara itu dibuatkan "*enten*", yaitu kelapa parut digodok dengan air gula merah dan dibubuhi daun jeruk purut sebagai pewanginya. Setelah itu adonan tepung dibentuk bulat-bulat dan didalamnya diisi "*enten*", lalu dibungkus dengan daun pisang dan dikukus hingga matang.

(11) *Ranginang*

Bahannya adalah beras ketan, garam, terasi dan vetsin. Cara mengolahnya : Beras ketan ditanak, dibubuhi terasi vetsin dan garam secukupnya. Setelah matang kemudian didinginkan dan dicekak atau dibentuk menjadi bulat-bulat, lalu dijemur. Setelah kering lalu digoreng. "*Ranginang*" lazim dihidangkan pada upacara-upacara (selamatan) atau hajatan dan pada Hari Raya Idul Fitri. Hampir setiap daerah di Jawa Barat mengenal baik makanan kecil ranginang. Daerah yang terkenal penghasil makanan ranginang adalah Kabupaten Garut, khususnya daerah *Bungbulang*.

(12) *Ulen*

Bahannya terdiri dari : beras ketan, kelapa parut dan garam. Cara membuatnya adalah seperti berikut : Beras dicuci kemudian ditanak. Setelah matang kemudian ditumbuk di dalam dulang dicampur dengan parut kelapa dan sedikit garam, lalu "*dieler*", yaitu (digelarkan di atas daun pisang yang telah diolesi minyak kelapa, dan diratakan permukaannya). Selanjutnya dijemur agar permukaannya menjadi kering. Setelah itu barulah digoreng hingga matang.

(13) *Opak Ketan*

Bahan yang diperlukan terdiri dari . beras ketan, parut kelapa dan garam. Cara mengolahnya adalah . Beras yang telah ditanak ditumbuk di campur dengan parut kelapa dan garam. Setelah halus lalu dicetak atau dibentuk di atas plastik yang telah diolesi minyak goreng agar tidak lengket, menjadi bulatan-bulatan pipih. Selanjutnya dijemur sampai kering, dan setelah kering baru dijerang atau dibakar di atas bara api.

Makanan kecil opak ketan dikenal oleh hampir semua lapisan masyarakat di daerah Jawa Barat, khususnya penduduk yang tinggal di daerah pedesaan. Makanan ini biasa menjadi hidangan atau suguhan bagi para tamu ataupun pada saat-saat upacara selamatan atau hajatan dan Hari Raya Idul Fitri. Makanan ini pun sering diberikan kepada tamu yang datang dari kota atau daerah lain sebagai oleh-oleh dari desa.

Di daerah Kabuapten Garut, opak ketan yang terkenal ialah dari daerah Bungbulang, sehingga sebutannya pun "*Opak Bungbulang*".

2) Makanan Kecil dari Bahan Umbi-umbian

(1) *Kiripik Kentang/Keripik Kentang*

Bahan-bahannya adalah: kentang, dan garam. Cara pengolahannya adalah seperti berikut: kentang dikupas kulitnya kemudian diiris-iris hingga tipis-tipis. Selanjutnya direndam dengan air kapur, dikukus sebentar, lalu dijemur sampai kering. Bila perlu diberi bumbu penyedap. Makanan kecil ini umumnya dibuat untuk diperdagangkan. Di kota Bandung banyak toko-toko makanan khas Sunda yang memperdagangkan kiripik kentang sebagai jajanan untuk oleh-oleh bagi para wisatawan.

(2) *Kiripik Taleus/Keripik Talas*

Bahan yang dibutuhkan adalah: talas, dan garam. Cara membuatnya adalah sebagai berikut: Talas dikupas kulitnya, lalu diiris-iris hingga tipis-tipis, kemudian dicuci hingga bersih. Setelah itu ditaburi garam halus dan diaduk sampai rata, lalu didiamkan agar air garam bisa meresap ke dalam irisan talas. Selanjutnya tinggal menggoreng. Seperti halnya kiripik kentang, kiripik talas pun banyak dijual di toko-toko makanan khas Sunda di kota Bandung dan kota-kota besar lainnya di Jawa Barat, khususnya ditempat-tempat yang banyak dikunjungi para wisatawan.

(3) Kiripik Sampeu/Keripik Singkong

Bahan yang diperlukan adalah: singkong (ketela pohon), dan garam. Adapun cara membuatnya adalah seperti berikut: singkong dikupas lalu dibersihkan dan dikukus sampai matang. Setelah dingin kemudian diiris-iris tipis dan dijemur sampai setengah kering atau boleh juga sampai kering. Selanjutnya adalah tinggal menggorengnya untuk dikonsumsi. Kiripik singkong sering juga dibubuhi bumbu penyedap, seperti yang banyak dijual di toko-toko makanan maupun di warung-warung.

(4) Kiripik Cau/Keripik Pisang

Bahan-bahannya terdiri dari: pisang saba atau pisang raja siem, garam, gula putih atau gula merah. Cara mengolahnya adalah sebagai berikut: Pisang dikupas kulitnya kemudian diiris-iris tipis dan memanjang. Untuk "*kiripik asin*" (keripik asin), setelah pisang itu dikupas dan diiris-iris, lalu dicampur dengan garam secukupnya dan diaduk hingga merata. Kemudian didiamkan beberapa waktu agar garamnya meresap. Setelah itu tinggal menggorengnya hingga matang. Sedangkan untuk membuat "*kiripik amis*" (keripik manis), setelah pisang itu dikupas dan diiris-iris, bisa langsung digoreng. Setelah matang lalu dicampur dengan gula putih atau gula merah yang sedang "*rumamat*".

(5) Comro

Comro adalah makanan kecil khas Sunda yang dibuat dari singkong. Kata "*comro*" sendiri adalah "*bahasa kirata*" (dikira-kira tapi nyata) atau sejenis akronim, yang berasal dari kata "*oncom di jero*" (oncom di dalam). Memang pada kenyataannya "*comro*" adalah sejenis makanan kecil yang dibuat dari singkong dan di dalamnya diberi oncom. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat comro di antaranya adalah: singkong, oncom, garam, daun bawang, daun kemangi, dan kalau perlu ditambah kencur dan cabe rawit. Adapun cara mengilahnya adalah sebagai berikut: Singkong dikupas kulitnya, dibersihkan, lalu diparut. Sementara itu oncom dengan bumbu ditumbuk atau diulek, lalu dimasak dibuat sambal oncom. Setelah itu singkong yang telah diparut itu dibentuk bulat-bulat dan di dalamnya diisi dengan sambal oncom. Selanjutnya adalah tinggal menggorengnya hingga matang. "*Comro*" umumnya dijual sebagai jajanan yang dijajakan, bersama-sama dengan goreng tahu, goreng pisang, goreng ubi, dan lain-lain.

(6) *Misro*

Seperti halnya kata "*comro*", kata "*misro*" pun merupakan kata-kata "*kirata*" atau sejenis akronim yang berasal dari kata "*amis*" yang artinya manis, dan kata "*di jero*" yang artinya di dalam. Jadi, kata "*misro*" adalah akronim dari kata "*amis di jero*" yang artinya manis di dalam. "*Misro*" adalah salah satu jenis makanan ringan khas Sunda yang dibuat dari singkong dan di dalamnya diberi gula sehingga rasanya manis.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat misro adalah: singkong, gula merah, kelapa dan garam. Cara pengolahannya adalah sebagai berikut: Singkong dikupas kulitnya, lalu dibersihkan, selanjutnya diparut dengan kelapa dan diberi garam secukupnya. Sementara itu gula merah diiris-iris. Kemudian adonan singkong itu dibentuk bulat-bulat dan di dalamnya dibubuhi gula merah yang telah diiris-iris. Selanjutnya adalah tinggal menggorengnya hingga matang.

3) **Manisan Buah-buahan**

Manisan buah-buahan adalah sejenis makanan kecil yang dibuat dari buah-buahan, diolah sedemikian rupa sehingga menjadi makanan ringan yang rasanya manis. Pada dasarnya, manisan buah-buahan dibuat dengan cara memeras atau mengeluarkan air dari buah-buahan tersebut untuk kemudian dimanisi dengan cara memasukkannya ke dalam air gula putih. Adapun jenis-jenis buah-buahan yang banyak dibuat manisan diantaranya adalah buah belimbing, buah cemere, cangkaleng (kulang-kaling), pepaya muda, dan lain sebagainya.

3.2.5 **Minuman**

Bukan hanya makanan yang dibutuhkan oleh manusia untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya, melainkan juga minuman yang mempunyai fungsi sama pentingnya dengan makanan. Dapat dibayangkan bagaimana jadinya memakan makanan tanpa adanya minuman. Yang disebut pada dasarnya adalah berbentuk air atau cairan. Yang paling sederhana tentu saja adalah air putih yang direbus, atau yang dalam bahasa Sunda disebut "*cai asak herang*". Untuk memberikan aroma dan citarasa pada "*cai asak hearang*" (air putih), maka biasanya dibubuhkan daun teh (kering), sehingga menjadi air teh. Kedua jenis minuman sederhana ini bisa disebut sebagai minuman pokok. Artinya mi-

numan ini harus ada manakala kita makan (terutama makan nasi).

Selain kedua jenis minuman di atas, juga terdapat jenis-jenis minuman lainnya. Seiring dengan perkembangan citarasa dan daya kreatifitas, maka jenis-jenis minuman pun berkembang dan banyak variasinya. Bahkan buah-buahan pun dapat diolah sedemikian rupa sehingga menjadi bahan minuman.

Berikut ini beberapa jenis minuman khas Sunda yang lazim disuguhkan atau disajikan di tempat-tempat wisata di daerah Jawa Barat.

(1) *Bajigur*

Bahan yang diperlukan untuk membuat "*bajigur*" adalah : kelapa gula jawa, gula pasir, daun pandan, dan panili. Adapun cara mengolahnya adalah seperti berikut: kelapa diparut, lalu dicampur air dan diperas, diambil sarinya (santan). Setelah itu santannya digodok sampai mendidih. Gula jawa dan gula pasir serta panili dan daun pandan dimasukkan ke dalam godokan santan tersebut dan dikocok (diaduk) sampai matang.

Minuman "*bajigur*" sangat dikenal baik oleh orang Sunda, biasanya diminum hangat-hangat bersama dengan makanan kecil, seperti pisang rebus, singkong rebus atau ubi rebus. Minuman ini banyak dijual di tempat-tempat umum, termasuk di tempat-tempat wisata.

(2) *Bandrek*

Bahannya adalah gula jawa, gula pasir, jahe, merica atau lada, dan "*cabe areuy*". Cara mengolahnya adalah sebagai berikut: air digodog dan ke dalamnya dimasukan gula jawa dan gula pasir. Sementara itu jahe, merica dan cabe areuy ditumbuk hingga halus, lalu dimasukkan ke dalam godogan air. Selanjutnya diaduk sampai matang (airnya mendidih). Seperti juga minuman "*bajigur*", minuman "*bandrek*" pun dikenal secara baik di kalangan orang sunda. Minuman "*bandrek*" lazimnya diminum hangat-hangat pada malam hari bersama dengan makanan kecil berupa pisang rebus, singkong rebus atau ubi rebus.

(3) *Goyobod*

Bahan yang diperlukan adalah: "*aci kawung*" (tepung aren) arau tepung kanji enau, siro, dan air santan. Cara membuatnya

adalah: tepung disedu dengan air, lalu diberi pewarna. Setelah itu digodog sampai airnya mengental, lalu diangkat. Selanjutnya didinginkan dalam wadah hingga membeku dan dapat dipotong-potong. Adapun air santan dan sirup biasanya merupakan "kuah" yang dituangkan pada "goyobod". Minuman "goyobod" pun biasanya diminum pada siang hari, dicampur dengan es batu, sebagai minuman segar. Minuman ini banyak dijual di tempat-tempat umum, seperti di pasar-pasar maupun di tempat-tempat keramaian dan di tempat-tempat wisata.

(4) *Cendol*

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat "cendol" adalah: tepung tapioka, gula merah atau sirup, dan air santan. Cara mengolahnya adalah sebagai berikut: tepung tapioka disedu dengan air secukupnya, kemudian diberi pewarna. Setelah itu digodog sampai mengental, kemudian dimasukkan ke dalam saringan dan disaring. Sementara itu air gula ataupun sirup, dicampur dengan air santan merupakan kuahnya. Akan lebih nikmat dan segar bila diberi es. Minuman ini biasa dikonsumsi pada siang hari sebagai minuman segar.

(5) *Sirop Angrem*

Yang diperlukan untuk membuat minuman ini adalah: buah angrem (*Hisbicus eetueldianus*), dan gula pasir. Cara membuatnya adalah sebagai berikut: buah angrem dibersihkan, kemudian digodog bersama dengan gula pasir, dibiarkan mendidih sampai mengental. Pada waktu dikonsumsi biasanya "sirop angrem" diberi es batu. Terkadang sirop angrem juga dicampur dengan kelapa muda dan kolang-kaling.

(6) *Cingcau*

Bahan yang diperlukan untuk membuat minuman *cingcau* ialah: daun cingcau atau camcauh, terdiri dari camcauh tangkal (*premna americana*), hasilnya berwarna hijau, atau camcauh tangkal berwarna hitam (*mesona palustris*), dan camcauh areuy (*Cyclea berbata*). Cara membuatnya ialah sebagai berikut: daun camcauh dibersihkan kemudian ditumbuk dan diberi air secukupnya. Setelah itu daun diremas-remas sampai mengental, lalu disaring dimasukkan ke dalam satu wadah. Setelah itu didiamkan sampai "ngagibleg" (menjadi padat). Untuk mengkonsumsinya diperlukan air santan,

air gula merah atau sirup dan potongan atau es serut. Semua ini dicampurkan bersama cingcau di dalam satu wadah, biasanya gelas, diberi es serut dikocok, lalu diminum. Minuman cingcau biasanya diminum siang hari sebagai minuman segar, dan minuman ini banyak dijual di daerah Jawa Barat. Cara menjualnya biasanya dijajakan.

(7) Sakoteng/Sekoteng

Bahan-bahan yang perlu disiapkan untuk membuat minuman sekoteng di antaranya ialah : kacang tanah yang telah dibuang kulitnya, jahe, roti, gula putih, dan merica. Adapun cara mengolahnya adalah sebagai berikut: semua bahan itu kecuali roti dan kacang tanah, ditumbuk hingga halus, kemudian dicampurkan ke dalam air gula yang sedang digodog. Setelah dikocok sedikit, lalu dibiarkan beberapa lama sampai airnya agak mengental. Setelah agak mengental barulah diangkat. Sementara itu kacang tanah dibuang kulit arinya, lalu digoreng. Kacang tanah ini bersama dengan roti, dicampurkan ke dalam minuman sekoteng. Minuman ini biasanya diminum hangat-hangat pada malam hari. Minuman sekoteng ini pun banyak dijual bukan saja di daerah Jawa Barat, tetapi juga di daerah-daerah lainnya, seperti di Jakarta. Cara menjualnya biasanya dijajakan dengan memakai roda, atau dipikul.

BAB IV

MAKANAN TRADISIONAL DAN PARIWISATA

4.1 Perubahan Fungsi Makanan

Pada bagian terdahulu telah dijelaskan bahwa fungsi dan tujuan makan telah mengalami perubahan dan perkembangan sejalan dengan perkembangan tuntutan kebutuhan manusia. Kalau pada mulanya tujuan orang makan adalah untuk memenuhi kebutuhan yang paling dasar, yakni untuk mempertahankan kelangsungan hidup, maka dalam perkembangannya kemudian muncul tujuan-tujuan lain; dan dengan sendirinya fungsinya pun mengalami perubahan. Perubahan yang terjadi lebih mengarah pada semakin menonjolnya fungsi-fungsi lain yang non-primer, yaitu sebagai sarana pemenuhan kebutuhan sosial. Kebiasaan saling mengirimkan makanan di antara para tetangga dan kerabat terdekat pada hari-hari besar tertentu, khususnya di lingkungan masyarakat pedesaan dan pinggiran, adalah manifestasi adanya fungsi sosial dari pada makanan.

Kecenderungan yang kini timbul di kalangan masyarakat moderen, tujuan makan bukan lagi hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan primer semata, melainkan juga untuk menjalin persahabatan, untuk menjalin hubungan-hubungan bisnis, dan tujuan-tujuan lain yang sifatnya tidak primer bila ditinjau dari dimensi kebutuhan biologis.

Demikian pula dalam hal teknologi pengolahan makanan. Secara evolusionis, teknologi pengolahan makanan berkembang

dari cara-cara yang paling sederhana menuju pada cara pengolahan yang lebih kompleks. Pada mulanya manusia mengkonsumsi makanan dengan teknologi yang amat sederhana. Apa yang disediakan oleh alam, dikonsumsi secara langsung tanpa melalui pengolahan yang rumit. Kebudayaan manusia semakin berkembang, dan peradaban pun semakin berkembang pula, yang dibarengi dengan perkembangan cara berpikir, dan cita rasa manusia, sehingga teknologi pengolahan makanan pun turut pula mengalami perkembangan. Kini, manusia tidak lagi mengkonsumsi bahan makanan yang disediakan oleh alam secara langsung, melainkan melalui suatu proses pengolahan yang kompleks.

Dewasa ini, sejalan dengan semakin digalakkannya bidang kepariwisataan, maka muncul pula fungsi lain dari makanan, yakni sebagai asset pariwisata. Pemerintah maupun pihak-pihak lain yang terlibat langsung dalam masalah kepariwisataan menyadari, bahwa peranan makanan tidak kecil artinya bagi pengembangan dunia kepariwisataan. Para wisatawan biasanya berkunjung ke suatu tujuan wisata, bukan hanya sekedar untuk menikmati panorama keindahan alam atau kebudayaan masyarakat di daerah tujuan wisatanya semata-mata, melainkan juga ingin menikmati sesuatu yang baru, yang lain dari kebiasaannya sehari-hari. Termasuk dalam soal makanan, para wisatawan tidak jarang yang sengaja datang ke suatu daerah tertentu dengan maksud ingin menikmati kekhasan makanan di daerah tujuan wisatanya. Dengan sendirinya, fungsi dan cara-cara pengolahan bahan makanan pun mengalami perubahan. Hal ini dibarengi pula dengan berkembangnya teknologi pengolahan makanan. Dalam hal ini, fungsi estetis di samping citarasa makanan itu sendiri memegang peranan penting, karena segi-segi itulah yang akan menjadi daya tarik bagi para wisatawan.

Adalah suatu keberuntungan bagi masyarakat Sunda yang tinggal di daerah Jawa Barat, karena selain memiliki penorama alam yang indah, juga kaya dengan berbagai sumber nabati maupun hewani yang dapat dijadikan bahan makanan. Perkembangan kebudayaan masyarakat Sunda telah mendorong bertumbuh-kembangnya aneka ragam jenis makanan khas Sunda yang memiliki citarasa tersendiri, yang mampu mengundang kunjungannya para wisatawan, baik wisatawan nusantara maupun mancanegara.

Sebuah catatan dari seorang koki Cina pada jaman dulu, menyebutkan bahwa:

"Semua yang berkaki empat, melata di muka bumi, kecuali meja, semua yang bisa terbang di awang-awang, kecuali layangan, semuanya bisa dimasak, dihidangkan dan dimakan".

Catatan di atas memberikan indikasi betapa sesungguhnya orang Sunda pandai mengolah berbagai jenis bahan makanan menjadi sajian makanan yang menarik dan memiliki citarasa. Hal ini sudah barang tentu dapat menjadi modal yang amat berharga bagi masyarakat Sunda untuk lebih mengembangkan dan meningkatkan kemampuannya dalam bidang tataboga. Dan sesungguhnya, masyarakat Sunda di Jawa Barat telah membuktikan hal ini. Banyak jenis dan aneka ragam makanan yang merupakan produk khusus masyarakat Sunda. Hampir setiap daerah di Jawa Barat memiliki jenis-jenis makanan khas yang mengidentifikasi daerah yang bersangkutan, seperti *Wajit Cililin, Dodol Garut, Oncom Bandung, Tahu Sumedang, Tauco Cianjur, Emping Banten, Kecap Majalengka*, dan sebagainya.

4.2 Perkembangan Cara Pengolahan dan Penyajian Makanan Tradisional.

Perubahan dan perkembangan suatu kebudayaan masyarakat sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor dari dalam lingkungan masyarakat itu sendiri dan faktor-faktor dari luar. Adanya *agent of change* dan orang-orang yang memiliki kapasitas berpikir dan berdaya cipta yang melebihi dari kemampuan orang-orang lainnya di dalam suatu lingkungan masyarakat merupakan salah satu faktor yang mendorong terjadinya perubahan dan perkembangan suatu kelompok masyarakat. Hal lain yang juga mempengaruhi perubahan dan perkembangan kebudayaan suatu masyarakat adalah adanya rasa tidak puas terhadap sesuatu keadaan sehingga mereka merasa perlu akan adanya suatu perubahan yang menuju ke arah perbaikan atau perkembangan. Atau dengan perkataan lain, adanya rasa membutuhkan dari dalam masyarakat itu sendiri terhadap pembaharuan.

Adapun faktor-faktor dari luar yang mendorong perkembangan kebudayaan dan sekaligus cara berpikir suatu kelompok masyarakat adalah terjadinya kontak antar masyarakat dan antar budaya Dewasa ini, dengan semakin majunya perkembangan teknologi dan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang sarana komunikasi dan transportasi, menyebabkan semakin intensifnya kontak antar masyarakat dan antar budaya.

Kedua faktor di atas juga mempengaruhi perkembangan teknologi dan cara pengolahan makanan tradisional, khususnya pada kalangan masyarakat Sunda di Propinsi Jawa Barat. "*ka-motekaran*" atau kreatifitas orang Sunda dalam mengolah berbagai jenis bahan makanan sehingga menjadi aneka ragam makanan yang siap dihidangkan, adalah merupakan faktor pendorong perkembangan kebudayaan Sunda (budaya makan) yang timbul dari dalam lingkungan masyarakat itu sendiri. Adapun berkembangnya dunia kepariwisataan merupakan faktor pendorong perkembangan dari luar.

Sebagaimana diketahui, bahwa pada saat kedatangan para wisatawan, baik wisnus maupun wisman ke suatu daerah wisata, maka terjadi kontak di antara wisatawan dengan masyarakat di daerah tujuan wisata. Wisatawan membutuhkan pelayanan yang baik dari masyarakat di daerah tujuan wisatanya termasuk dalam soal makanan (jenisnya, variasinya, citarasanya, cara penyajiannya, dan kekhasannya). Tuntutan para wisatawan ini mendorong masyarakat di daerah tujuan wisata untuk berupaya meningkatkan kualitas dan variasi makanan yang diproduksinya. Bagi masyarakat di daerah tujuan wisata, khususnya bagi para pengrajin makanan, para wisatawan dipandang sebagai konsumen bagi berbagai jenis makanan yang diproduksinya.

Proses kontak antara wisatawan dengan masyarakat di daerah tujuan wisata ini mendorong semakin berkembangnya kualitas dan keanekaragaman jenis-jenis makanan tradisional. Hal ini sudah barang tentu menuntut perkembangan dalam segi teknologinya, dalam hal ini adalah teknologi dan cara-cara pengolahan makanan serta cara penyajiannya, untuk lebih menarik para wisatawan di satu pihak, dan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di daerah tujuan wisata di pihak lain.

4.3 Prospek Pemasaran Makanan Tradisional

Berkembangnya dunia kepariwisataan telah membuka wahana baru bagi pemasaran makanan tradisional. Pada dasarnya tempat-tempat umum, seperti pasar, tempat-tempat hiburan, terminal, stasiun dan tempat-tempat pariwisata adalah merupakan tempat pemasaran yang baik bagi berbagai jenis makanan tradisional. Banyak pedagang dan penjaja makanan yang memanfaatkan keramaian tempat-tempat tersebut untuk menawarkan dan memasarkan dagangannya. Demikian pula banyak toko-toko makanan, restoran-restoran dan rumah-rumah makan kecil dibuka di tem-

pat-tempat tersebut. Pertimbangan mereka adalah, semakin banyak orang berkunjung maka akan semakin besar peluang mereka untuk menjual dagangannya.

Dengan semakin banyaknya dibuka daerah-daerah wisata di kawasan Jawa Barat, baik secara langsung maupun tidak, telah mendorong berkembangnya industri makanan di Jawa Barat. Produk-produk makanan kecil seperti "Dodol Piknik", "oncom Raos" dan sebagainya adalah bukti dari keadaan tersebut.

Faktor lain yang tidak kalah pentingnya dalam hal pemasaran makanan tradisional ini adalah daya beli masyarakat. Umumnya orang-orang yang melakukan perjalanan wisata, terlebih dahulu telah mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukannya, terutama bekal uang. Dalam jaman moderen yang lebih menuntut segi kepraktisan melakukan perjalanan wisata dengan berbekal makanan dianggap tidak praktis, karena makanan yang dibutuhkan akan sudah tersedia di tempat tujuan wisata. Oleh sebab itu yang paling mereka butuhkan dalam hal ini adalah bekal uang. Peluang ini dimanfaatkan sebaik-baiknya oleh para pengrajin makanan tradisional untuk memasarkan produk makanannya. Mereka pada umumnya menjual produk makanannya di tempat-tempat wisata dengan harga yang relatif lebih tinggi, dibandingkan dengan di tempat-tempat lainnya. Dengan sendirinya, keuntungan pun akan lebih besar. Akan tetapi manakala daya beli masyarakat menurun, maka kegiatan pariwisata pun akan menurun dan hal ini pun akan berakibat pada pemasaran produk makanan tradisional tersebut.

Upaya masyarakat untuk lebih meningkatkan dan memasyarakatkan makanan tradisional Sunda, ternyata mendapat dukungan penuh dari pihak pemerintah. Berbagai upaya telah dilakukan Pemerintah Daerah Jawa Barat, dalam hal ini Dinas Pariwisata Propinsi Jawa Barat, untuk memasarkan dan meningkatkan pengetahuan/pemahaman masyarakat luas tentang makanan tradisional Jawa Barat, antara lain melalui:

- (1) Menyelenggarakan festival makanan tradisional atau bazar makanan (*'food bazaar'*), baik yang dilaksanakan tersendiri (khusus) maupun sebagai bagian dari suatu peristiwa tertentu, misalnya Pameran Pembangunan Jawa Barat, dalam berbagai kegiatan ibu-ibu PKK, dan sebagainya. Pada umumnya makanan dan minuman yang diperagakan dilengkapi juga dengan peragaan pembuatannya (demo masak-memasak) serta Penerangan/penjelasan mengenai fungsi dan peranan makanan dan minuman bagi kesehatan masyarakat yang mengkonsumsinya.

(2) Pameran Pariwisata Jawa Barat, yang diselenggarakan pada bulan Nopember 1992 di Bandung. Dalam pameran tersebut ditampilkan berbagai potensi wisata di Jawa Barat, seperti alam yang indah dan asli (belum direkayasa oleh manusia), contohnya Pantai Pangadaran, Pantai Cipatujah, contoh-contoh komunitas tertentu yang mempunyai ciri kehidupan khusus, kekayaan seni budaya Jawa Barat (Sunda) dalam berbagai corak dan ragam, serta tidak ketinggalan pula ditampilkan berbagai jenis makanan khas Sunda.

Pada kesempatan itu keanekaragaman makanan dan minuman Jawa Barat ditampilkan dalam berbagai bentuk dan rasa, meliputi bahan dasar serta cara pengolahannya yang disesuaikan dengan kebutuhan pariwisata, yakni jenis-jenis makanan dan minuman tertentu yang dimodifikasi menjadi sesuatu yang lebih menarik, baik dalam rasa, penataan maupun bentuknya. Yang ditampilkan pada umumnya adalah jenis-jenis makanan dan minuman khas Sunda yang diperuntukkan bagi kepentingan wisatawan (baik asing maupun domestik). Namun demikian bentuk asal dan rasa makanan tetap berakar pada unsur tradisionalnya.

(4) *Travel Mart*, yang diselenggarakan untuk kesekian kalinya di Bandung. Tahun ini dilaksanakan pada bulan Desember 1992, dan menampilkan berbagai kegiatan agen agen perjalanan (Travel Biro) dengan meliputi upaya pengenalan potensi wisata. Oleh karena event ini diikuti oleh agen agen perjalanan dari berbagai propinsi di Indonesia, dengan demikian tampak pula unsur persaingan/kompetitif, di antara para peserta untuk memperkenalkan daerah-daerah wisata di daerah-daerah tertentu lengkap dengan daya tarik masing-masing. Event seperti ini bagi Pemerintah Daerah Jawa Barat merupakan kesempatan yang sangat baik dan tepat untuk mempromosikan kepariwisataan di Jawa Barat, termasuk aspek makanan tradisionalnya. Secara langsung maupun tidak, para peserta disuguhi aneka makanan dan minuman khas Jawa Barat serta kesenian-kesenian tradisionalnya. Keuntungan lain yang diperoleh Pemda Jawa Barat dalam meningkatkan kepariwisataan ialah karena *Travel Mart* ini diikuti juga oleh agen-agen perjalanan di luar negeri, seperti Malaysia, Singapura, Thailand, Australia, Hongkong, Brunai Darussalam dan Philipina. Dengan demikian, maka promosi makanan tradisional khas Jawa Barat (Sunda) pun semakin meluas lagi, sehingga tidak mustahil makanan khas Sunda dikenal di luar negeri. Hal ini sudah barang tentu bukan saja akan memberi keuntungan bagi pemerintah, khususnya Pemda Jawa Barat, melainkan juga bagi masyarakat Jawa

Barat sendiri, terutama bagi para pengrajin tradisional dan pengusaha makanan tradisional.

(5) Peranan Anjungan Jawa Barat di Taman Mini Indonesia Indah.

Sebagai *'show Window'* masyarakat dan kebudayaan Sunda di Jakarta, anjungan Jawa Barat di TMII memiliki fungsi dan peranan yang sangat besar, terutama dalam menyebarkan kebudayaan dan kepariwisataan Jawa Barat di tingkat nasional maupun internasional. Khusus dalam bidang makanan dan minuman tradisional, secara tetap setiap hari Minggu anjungan Jawa Barat menyelenggarakan pameran/bazaar makanan tradisional Jawa Barat yang digabungkan dengan pertunjukan kesenian Jawa Barat. Upaya ini dinilai sangat efektif dan berdayaguna besar, mengingat anjungan Jawa Barat TMII merupakan salah satu anjungan favorit yang seringkali dikunjungi oleh wisatawan dari berbagai negara. Melalui anjungan di TMII pula Jawa Barat mengikuti festival Makanan Khas Daerah di Hotel Indonesia (Bali Room) pada bulan Oktober 1992. Dalam event ini Jawa Barat menampilkan jenis-jenis makanan nasi putih yang disajikan dalam bakul ("*boboko*") khas Sunda, *'sayur lodeh'* dalam *'Pendil'*, pepes (*'pais'*) tahu, kerupuk kanji, ikan asin *'Jambal Roti'* yang digoreng, serta lalap sambel. Semua makanan khas itu ditata secara tradisional (khas Sunda) dengan kelengkapan/peralatan tradisional Sunda. Sebagai makanan/minuman penutup disajikan *'goyobod'*. Meskipun penilaian sangat ketat dan harus bersaing dengan daerah lain, makanan dan minuman tradisional Jawa Barat (Sunda) berhasil menjadi juara pertama.

Semua upaya ini sudah barang tentu selain akan menunjang perkembangan dunia kepariwisataan Jawa Barat, juga akan mendorong perkembangan dan pemasaran makanan tradisional Sunda. Melalui kegiatan-kegiatan tersebut, maka berbagai jenis makanan khas Sunda akan semakin dikenal luas oleh berbagai kalangan masyarakat, bukan saja masyarakat dalam negeri melainkan juga oleh orang-orang asing.

Dari uraian ini jelas, bahwa dunia kepariwisataan dan aspek makanan tradisional memiliki kaitan fungsional, di mana yang satu akan memberikan dukungan kepada yang lainnya. Kegiatan pariwisata, baik secara langsung maupun tidak akan memperkenalkan kebudayaan masyarakat, termasuk di dalamnya kebudayaan makanan masyarakat di daerah tujuan wisata, sebaliknya, melalui makanan khas akan dapat menarik wisatawan dan sekaligus meningkatkan kegiatan kepariwisataan daerah yang bersangkutan.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kekayaan alam dan kebudayaan suatu masyarakat merupakan modal yang amat berharga bagi meningkatkan kegiatan kepariwisataan. Panorama dalam yang ndah dan kebudayaan masyarakatnya yang unik menjadi daya tarik yang kuat bagi para wisatawan untuk melakukan perjalanan wisata ke daerah yang bersangkutan. Dengan ditunjang oleh kemampuan dan daya kreatifitas masyarakatnya dalam mengolah kekayaan alam, maka sumber-sumber kekayaan alam itu baik yang berasal dari sumber hewani maupun nabati telah turut meningkatkan kegiatan kepariwisataan.

Masyarakat Sunda di daerah Propinsi Jawa Barat telah menyadari hal ini. Mereka, khususnya para pengrajin makanan, telah berupaya memanfaatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam hal mengolah berbagai ragam makanan tradisional khas Sunda sehingga menjadi makanan yang bercitarasa tinggi dan menjadi aset pariwisata daerah Jawa Barat. Berbagai jenis dan ragam makanan khas Sunda telah mampu mengangkat citra masyarakat Sunda, bukan saja dalam lingkup nasional tetapi juga dalam lingkup internasional. Hal ini terbukti dengan keberhasilan masyarakat Sunda meraih prestasi sebagai juara pertama pada Festival Makanan Khas daerah yang diadakan di Hotel Indonesia pada bulan Oktober 1992. Pada festival itu, ditampilkan berbagai ragam makanan khas Sunda, seperti sayur lodeh, pais (pepes)

tahu, ikan asin "Jambal Roti" dan bermacam-macam lalapan yang biasa dikonsumsi oleh orang Sunda.

Upaya masyarakat Sunda untuk meningkatkan pemasaran makanan tradisionalnya mendapat dukungan penuh dari Pemerintah Daerah Propinsi Jawa Barat. Berbagai upaya telah dilakukan oleh Pemda Jawa Barat untuk senantiasa menampilkan dan memperkenalkan berbagai ragam makanan khas Sunda dalam event-event penting, terutama dalam event-event yang berkaitan dengan kepariwisataan, seperti diadakannya *food bazaar* (bazar makanan), pameran pariwisata Jawa Barat yang di antaranya juga menampilkan berbagai macam makanan khas Sunda, *Travel Mart* yang diikuti oleh peserta agen-agen perjalanan dari luar negeri, seperti Australia, Hongkong, Brunai Darussalam, Singapura, Thailand dan lain-lain.

Upaya-upaya yang telah dilakukan oleh Pemda Jawa Barat melalui Dinas Pariwisata telah mampu mendorong dan memberikan motivasi kepada masyarakat Jawa Barat untuk lebih meningkatkan kemampuan mereka dalam olah tataboga.

5.2 Saran-Saran

Kendati masyarakat Sunda di Jawa Barat maupun pihak Pemerintah Daerah Propinsi Jawa Barat telah berupaya semaksimal mungkin untuk memperkenalkan dan membuka pemasaran yang lebih luas bagi makanan tradisional melalui kegiatan kepariwisataan, namun upaya tersebut belum optimal. Masih banyak ragam makanan khas Sunda yang masih belum tergalikan dan terangkat yang sesungguhnya mempunyai potensi yang tidak kecil untuk dapat menunjang kegiatan kepariwisataan, khususnya kepariwisataan daerah Jawa Barat.

Oleh sebab itu, kegiatan penelitian dan penulisan yang telah kami lakukan ini barulah merupakan tahap awal dan diperlukan studi yang lebih jauh dan lebih mendalam lagi mengenai aspek-aspek makanan tradisional ini, sehingga dengan demikian diharapkan nantinya dapat memperkaya dan lebih menyemarakkan khasanah budaya masyarakat Sunda.

Dalam lingkup yang lebih luas, kegiatan penelitian dan penulisan semacam ini perlu lebih diperluas lagi, sehingga tidak hanya makanan khas Sunda saja yang dapat terangkat tetapi juga kekayaan budaya suku-suku bangsa lainnya di Indonesia.

Hal ini perlu dilakukan mengingat daerah-daerah lain pun memiliki kekayaan makanan tradisional yang khas, dan potensil untuk dikembangkan, yang pada gilirannya akan dapat meningkatkan pendapatan masing-masing daerah, khususnya dari sektor kepariwisataan.

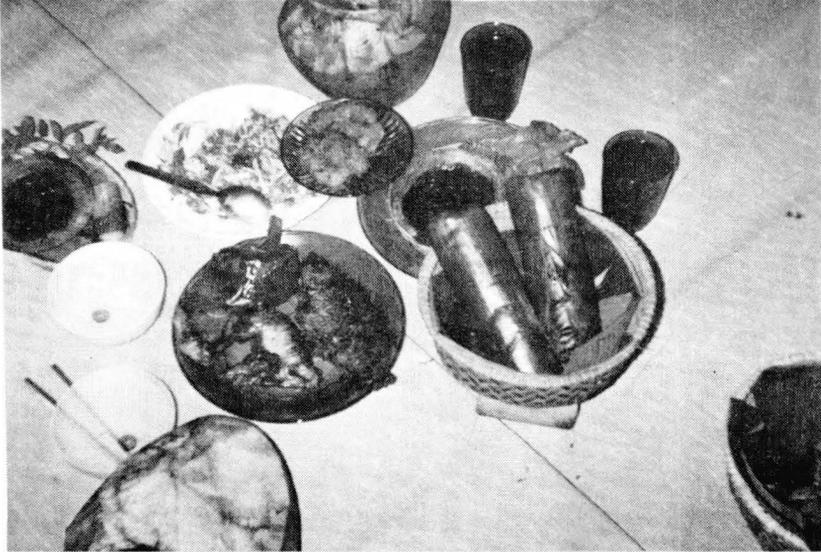
DAFTAR KEPUSTAKAAN

1. Anang Sumarna, (t.t.) *Pengembangan Kepariwisata Jawa Barat*, Dinas Pariwisata Daerah Jawa Barat, Bandung.
2. Atja, edt. (1975), *Sejarah Jawa Barat Dari Masa Prasejarah hingga Masa Penyebaran Agama Islam*, Proyek Penunjang Peningkatan Kebudayaan Nasional, Propinsi Jawa Barat, Bandung.
3. Directorate General of Tourism (1991/1992), *Indonesia, Travel Planner, Visit Asean Year 1992*, Jakarta.
4. Edi S. Ekajati (1984), *Masyarakat Sunda dan Kebudayaannya*, Girimukti Pasaka, Jakarta.
5. Koentjaraningrat (1970), *Manusia dan Kebudayaan Indonesia*, Penerbit Jambatan, Jakarta.
6. Poerwo Soedarno dan Sediaoetomo Djaeni (1977), *Ilmu Gizi*, Pen. Dian Rakyat, Jakarta.
7. Raymond Firth, B. Mochtan, S. Puspanegara (1966), *Tjiri-Tjiri dan Alam Hidup Manusia; Suatu Pengantar Antropologi Budaya*, Pen. Sumur Bandung, Bandung.
8. Sadeli Rachmatilah, dkk. (1982), *Tata Laksana Makanan*, Pen. Angkasa, Bandung.
9. Satjadibrata (1950), *Kamoes Soenda*, Balai Pustaka, Jakarta.

10. S. Budhisantoso (1980), "*Pariwisata dan Pengaruhnya Terhadap Nilai-Nilai Budaya Bangsa*", dalam *Analisis Kebudayaan*, Tahun Pertama, No. 1, Depdikbud.
11. Yetti Heryati, dkk. (1986), *Makanan : Wujud Variasi dan Fungsi serta Cara Penyajiannya pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat*, Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, Depdikbud, Jakarta.

DAFTAR INFORMAN

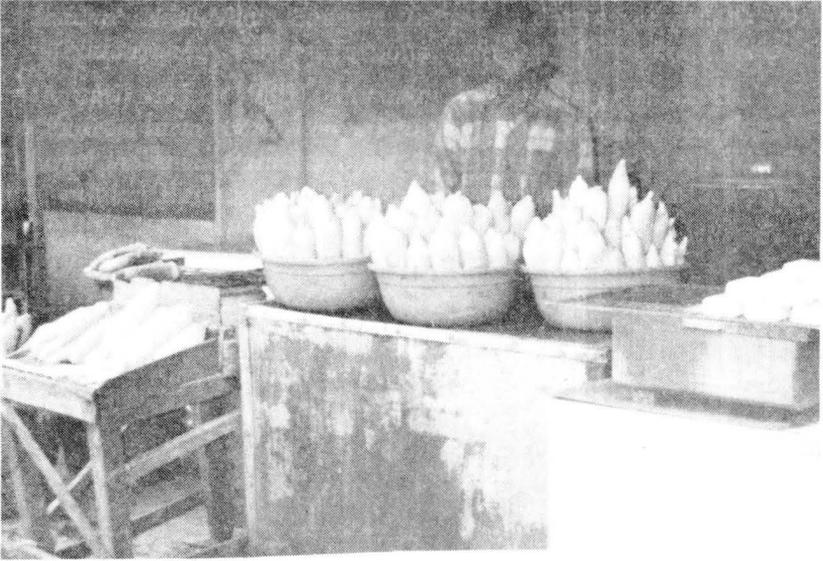
1. N a m a : IDAT SURYADI
U m u r : 12 Juli 1941
Pekerjaan : Pegawai Kandepdikbud Kabupaten Garut
Alamat : Jalan Cimanuk, Kecamatan Garut, Kabupaten Garut.
2. N a m a : ELAH SUKMINI
U m u r : 39 tahun
Pekerjaan : Pengrajin Makanan
Alamat : Desa Citeureup, Kecamatan Tarogong, Kabupaten Garut.
3. N a m a : ROHAYATI
U m u r : 41 tahun
Pekerjaan : Pedagang/Penjual Makanan
Alamat : Desa Kaum Lebak, Kecamatan Garut, Kabupaten Garut.
4. N a m a : ELA ROSTINAH
U m u r : 31 tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Leuwigoong, Kabupaten Garut.
5. N a m a : AMAT, BA
U m u r : 52 tahun
Pekerjaan : Pegawai Kandepdikbud Kabupaten Garut
Alamat : Kampung Ciakar, Cangkuang - Leles Kabupaten Garut.



Gambar 1.

Hidangan makanan Sunda, terdiri dari :

- 1. Nasi timbel*
- 2. Goreng lauk (ikan goreng)*
- 3. Goreng hayam (ayam goreng)*
- 4. Karedok*
- 5. Sambel terasi*
- 6. Lalab*
- 7. Cai enteh (air teh)*
- 8. Kelapa muda.*



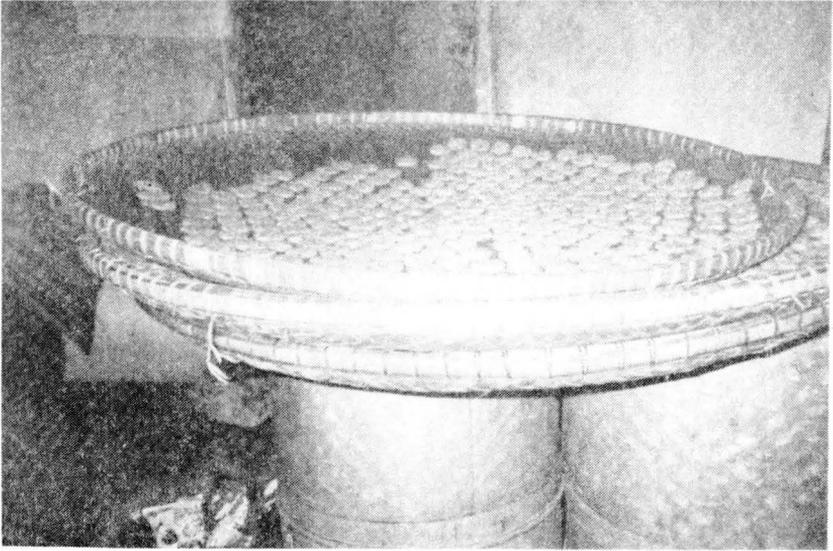
Gambar 2.

1. *Kulub jagong (jagung rebus)*
2. *Beuleum jagong (jagung bakar).*

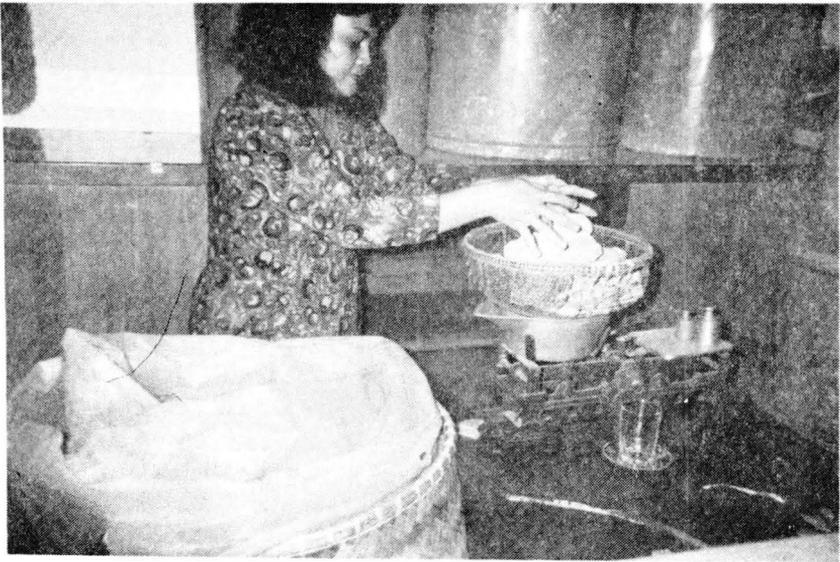


Gambar 3.

"Beuleum Ketan" (Ketan bakar) dan bumbunya di dalam keler.



Gambar 4.
"Ranginang Atah" (Ranginang mentah)



Gambar 5.
Opak



Gambar 6.
Goreng Oncom



Gambar 7.
Borondong





**Perpustakaan
Jember**

6.