

Budaya Pangan Anak Singkong dalam Himpitan
Modernisasi Pangan : *Eksistensi Tradisi Kuliner Rasi
(Beras Singkong) Komunitas Kampung Adat Cireundeu
Leuwi Gajah Cimahi Selatan Jawa Barat*

Amir Fadhilah¹

Abstrak

Perspektif budaya memandang makanan bukanlah sesuatu yang dipandang semata-mata berhubungan dengan aspek fisiologis dan biologis manusia melainkan secara menyeluruh terserap dalam suatu sistem budaya pangan. Sistem budaya pangan (makanan) mencakup kegiatan produksi, distribusi, dan konsumsi makanan yang di dalamnya tersirat pemenuhan kebutuhan manusia- primer, sosial, dan budaya dalam rangka melangsungkan kehidupan dan meningkatkan kesejahteraan diri, keluarga, dan masyarakatnya, Tradisi kuliner berbasis pangan lokal merupakan bentuk kearifan local sebagai gambaran pola-pola hidup masyarakat yang mampu menghadirkan identitas kolektivitas dan representasi sosial budaya dalam mengkonsepkan makanan, fungsi sosial makanan di tengah-tengah himpitan dan pengaruh modernisasi pangan dari budaya luar.

Kata kunci : *budaya pangan, tradisi kuliner, pangan lokal*

Abstract

Perspective view of food culture is not something that is seen solely associated with physiological and biological aspects of humans but thoroughly absorbed in a system of food culture. Culture system of food (food) includes production, distribution, and consumption of food in it the fulfillment of human needs- implied- primary, social, and culture in order to sustain life and improve the well-being of self, family, and community, local food-based culinary tradition is forms of local knowledge as a picture of life patterns that can deliver a collective identity and social representation in conceptualizing food culture, the social function of food in the middle of the crush and modernization of food from foreign cultures.

Keywords: *food culture, culinary traditions, local food*

¹ Fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta

A. Pendahuluan

Indonesia memiliki keragaman budaya sebagai akibat dari keragaman suku bangsa yang mendiami kawasan ini. Budaya tersebut mencakup sistem teknologi tradisional, adat istiadat, dan sebagainya. Di antara keragaman itu, salah satu hasil budaya yang menarik adalah keragaman jenis makanan. Dalam konteks ini hal-hal yang berkaitan dengan bahan makan dan pengolahannya tidak dapat dipisahkan dari sistem kepercayaan dan sistem sosial budaya, seperti halnya yang terjadi pada masyarakat Bali yang masih memandang ‘konsep budaya tri hita karana’, yang memandang tanam-tanaman baik untuk bahan pangan maupun upacara merupakan sesuatu yang bermakna religius dan gambaran kearifan lokal adat masyarakat (Arif, 2008). Demikian juga pada kebanyakan kebudayaan lainnya yang memandang tanaman pangan sebagai bagian dari kearifan lokal yang berbasis pada sistem kepercayaan seperti pada masa lalu masih adanya keyainan pada Dewi Sri yang menyimbolkan kesuburan dan kesejahteraan boga. Meskipun masyarakat mengalami perubahan sosial yang sangat luar biasa, tradisi atas boga dan husada sampai sekarang masih melekat pada masyarakat.

Studi tentang makanan dalam konteks budaya merujuk pada persoalan-persoalan praktis serta perilaku konkret masyarakatnya. Sebagian dari kita memang cenderung menilai orang lain dari selera budaya makannya. Tanpa kita sadari dalam pergaulan antar sukubangsa atau antar bangsa telah terbentuk semacam stereotip etnik berdasarkan *budaya makan*; bukan hanya stereotip pada budaya makan tradisional, tapi juga pada budaya makan masa kini (Zulyani, 2010). Di masa kini kita masih mengidentikkan bangsa-bangsa tertentu

dengan kebiasaan makan kebanyakan warganegaranya, seperti *macaroni* dan *pizza* bagi bangsa Itali, keju bagi bangsa Belanda dan Skandinavia; kentang bagi bangsa Irlandia; ayam, kentang goreng dan daging bagi bangsa Amerika; jagung bagi bangsa Mexico; *sea-foods* bagi bangsa Jepang; mie bagi bangsa Cina; nasi goreng dan sambal pedas bagi bangsa Indonesia.

Kegiatan makan seringkali dianggap sebagai kegiatan pemenuhan kebutuhan dasar semata, padahal dari sudut kajian antropologi budaya, kegiatan makan merupakan suatu bagian dari tujuh unsur kebudayaan (Setiawan Sabana, 2007). Setiap kebudayaan memiliki kekhasan tersendiri dalam kegiatan makan, mulai dari menyiapkan bahan makanan, proses memasak, mengemas, hingga proses memakannya. Pangan merupakan komoditas penting dan strategis bagi bangsa Indonesia mengingat pangan adalah kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi oleh pemerintah dan masyarakat secara bersama-sama seperti diamanatkan oleh Undang Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang pangan.

Menurut Tjetjep Rohendi (dalam Setiawan, 2008) mengungkapkan tentang perspektif antropologi dalam memandang budaya makan, makanan bukanlah sesuatu yang dipandang semata-mata berhubungan dengan aspek fisiologis dan biologis manusia melainkan secara menyeluruh terserap dalam suatu sistem budaya makanan. Sistem budaya makanan mencakup kegiatan produksi, distribusi, dan konsumsi makanan yang di dalamnya tersirat pemenuhan kebutuhan manusia-primer, sosial, dan budaya dalam rangka melangsungkan kehidupan dan meningkatkan kesejahteraan diri, keluarga, dan masyarakatnya, dihadapkan pada sumber daya

lingkungan alam (juga sosial-budaya) yang dapat dimanfaatkannya.

Makanan tidaklah semata-mata sebagai produk organik hidup dengan kualitas biokimia, tetapi makanan dapat dilihat sebagai gejala budaya. Gejala budaya terhadap makanan dibentuk karena berbagai pandangan hidup masyarakatnya. Suatu kelompok masyarakat melalui pemuka ataupun mitos-mitos (yang beredar di masyarakat) akan mengizinkan warganya memakan makanan yang boleh disantap dan makanan yang tidak boleh disantap (Irmayanti, 2004). “Ijin” tersebut menjadi semacam pengesahan atau legitimasi yang muncul dalam berbagai peraturan yang sifatnya normatif. Masyarakat akan patuh terhadap hal itu.

Munculnya pandangan tentang makanan yang boleh dan tidak boleh disantap menimbulkan kategori “bukan makanan” bagi makanan yang tidak boleh disantap. Hal itu juga memunculkan pandangan yang membedakan antara nutriment (*nutriment*) dengan makanan (*food*). Nutriment adalah konsep biokimia yaitu zat yang mampu untuk memelihara dan menjaga kesehatan organisme yang memakannya. Sedang makanan (*food*) adalah konsep budaya, suatu pernyataan yang berada pada masyarakat tentang makanan yang dianggap boleh dimakan dan yang dianggap tidak boleh dimakan dan itu bukan sebagai makanan (Foster & Anderson, 1986).

Kebiasaan makan sebagai aktifitas kuliner dan keyakinan terhadap fungsi makan dan makanan yang kompleks, mencakup selera suka tidak suka, kearifan, kepercayaan-kepercayaan, pantangan-pantangan, dan anggapan-anggapan yang dihubungkan dengan pengadaan, pengolahan, pendistribusian dan pengkonsumsian makanan (Zulyani, 2010). Singkatnya makanan merupakan

suatu unsur budaya pokok yang terkait dan melekat kepada berbagai unsur-unsur lain. Peranan makanan dalam budaya sebagai suatu aktivitas menonjol yang menentukan interaksi sosial, berkaitan dengan kepercayaan dan agama, menentukan bentuk atau pola ekonomi, dan mengarahkan sebagian besar aktivitas kehidupan sehari-hari manusia.

Salah satu komunitas yang memiliki tradisi tersendiri dan cenderung berbeda dengan masyarakat lainnya adalah Komunitas Warga Kampung Adat Cireunde di Kelurahan Leuwi Gajah Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi. Tradisi masyarakat kampung adat ini adalah mengkonsumsi ‘Rasi (beras singkong)’, yaitu sumber pangan yang diperoleh dari hasil pengolahan singkong. Tradisi ini sudah berlangsung sejak jaman penjajahan hingga sekarang, sehingga kadangkala ada juga yang menyebut mereka dengan istilah ‘anak singkong’ karena dibesarkan dengan tradisi kuliner singkong.. Pada hal secara geografis keberadaan Kampung Cireunde tidak jauh dari Kota Cimahi dan Bandung. Namun mereka masih konsisten mengkonsumsi makan Rasi yang telah dikenalkan oleh leluhur mereka. Kondisi ini menunjukkan betapa kuatnya pengaruh factor social budaya terhadap tradisi dan budaya pangan masyarakat. Fenomena ini sangat menarik untuk dilakukan kajian lebih mendalam melalui suatu penelitian, untuk mendapatkan data aspek-aspek yang berpengaruh terhadap tradisi dan budaya pangan local, ditengah-tengah genjarnya pemerintah mensosialisasikan diversifikasi (keanekaragaman) pangan.

B. Pembahasan

1. Budaya Pangan

Indonesia memiliki keragaman budaya sebagai akibat dari keragaman

suku bangsa yang mendiami kawasan ini. Budaya tersebut mencakup sistem teknologi tradisional, adat istiadat, dan sebagainya. Di antara keragaman itu, salah satu hasil budaya yang menarik adalah keragaman jenis makanan. Dalam konteks ini hal-hal yang berkaitan dengan bahan makan dan pengolahannya tidak dapat dipisahkan dari sistem kepercayaan dan sistem sosial budaya, seperti halnya yang terjadi pada masyarakat Bali yang masih memandang ‘konsep budaya tri hita karana’, yang memandang tanam-tanaman baik untuk bahan pangan maupun upacara merupakan sesuatu yang bermakna religius dan gambaran kearifan lokal adat masyarakat (Arif, 2008). Demikian juga pada kebanyakan kebudayaan lainnya yang memandang tanaman pangan sebagai bagian dari kearifan lokal yang berbasis pada sistem kepercayaan seperti pada masa lalu masih adanya keyainan pada Dewi Sri yang menyimbolkan kesuburan dan kesejahteraan boga. Meskipun masyarakat mengalami perubahan sosial yang sangat luar biasa, tradisi atas boga dan husada sampai sekarang masih melekat pada masyarakat.

Studi tentang makanan dalam konteks budaya merujuk pada persoalan-persoalan praktis serta perilaku konkret masyarakatnya. Sebagian dari kita memang cenderung menilai orang lain dari selera budaya makannya. Tanpa kita sadari dalam pergaulan antar sukubangsa atau antar bangsa telah terbentuk semacam stereotip etnik berdasarkan *budaya makan*; bukan hanya stereotip pada budaya makan tradisional, tapi juga pada budaya makan masa kini (Zulyani, 2010). Di masa kini kita masih mengidentikkan bangsa-bangsa tertentu dengan kebiasaan makan kebanyakan warganegarannya, seperti *macaroni* dan *pizza* bagi bangsa Itali, keju bagi bangsa Belanda dan Skandinavia; kentang bagi

bangsa Irlandia; ayam, kentang goreng dan daging bagi bangsa Amerika; jagung bagi bangsa Mexico; *sea-foods* bagi bangsa Jepang; mie bagi bangsa Cina; nasi goreng dan sambal pedas bagi bangsa Indonesia.

Lingkungan sosial memberikan gambaran jelas tentang perbedaan pola makan. Setiap masyarakat atau suku mempunyai kebiasaan makan berbeda sesuai kebiasaan yang dianut.. Kebutuhan makan bukanlah satu-satunya dorongan untuk mengatasi rasa lapar, di samping itu ada kebutuhan fisiologis, seperti pemenuhan gizi ikut mempengaruhi. Setiap strata atau kelompok sosial masyarakat mempunyai pola tersendiri dalam memperoleh, menggunakan, dan menilai makanan yang merupakan ciri dari strata atau kelompok sosial masing-masing (Suhardjo, 1989). Hal ini menyebabkan semakin beragam konsumsi jenis makanan pokok.

Komunitas-komunitas di Indonesia telah mengembangkan berbagai makanan pokok seperti sagu, jagung, ketela pohon, dan ubi jalar. Berbagai jenis tanaman itu tumbuh dan tersedia sepanjang tahun di berbagai keadaan lahan dan musim. Sejak dulu secara turun-temurun masyarakat desa terbiasa memanfaatkan sumber-sumber pangan yang beragam itu sebagai basis pemenuhan kebutuhan pangan pokok sehari-hari maupun sebagai camilan. Keragaman pangan juga mengandung keragaman nutrisi, bahkan diantara tanaman pangan itu berkhasiat obat. Sistem pangan lokal inilah yang menjadi andalan untuk menjamin pemenuhan kebutuhan pangan dan mengatasi ancaman dari bahaya kelaparan atau krisis pangan (Witoro, 2003). Berbagai potensi yang terkandung dalam sistem pangan lokal inilah yang sangat mungkin dapat mengatasi persoalan pangan pada

tingkat komunitas. “*communitybased food systems*” memiliki peran penting dalam menjamin pemenuhan kebutuhan pangan. Community-based food system menawarkan kepada rakyat suatu peluang di mana mereka dapat meningkatkan pendapatan, penghidupan mereka, dan dan kapasitas untuk memproduksi, dan secara mendasar suatu jalan lapang di mana mereka dapat menjamin ketahanan pangan mereka pada masa mendatang.

Konsumsi makanan pokok merupakan proporsi terbesar dalam susunan hidangan di Indonesia, karena dianggap terpenting di antara jenis makanan lain. Suatu hidangan bila tidak mengandung bahan makanan pokok dianggap tidak lengkap oleh masyarakat (Sediaoetama, 1999). Makanan pokok seringkali mendapat penghargaan lebih tinggi oleh masyarakat dibanding lauk-pauk. Orang merasa puas asalkan bahan makanan pokok tersedia lebih besar dibanding jenis makanan lain. Di sisi lain makanan dalam pandangan sosial budaya, memiliki makna lebih luas dari sekedar sumber gizi (Wahida, 2006), hal ini terkait dengan kepercayaan, status, prestis, kesetiakawanan dan ketentraman dalam kehidupan manusia.

Keterikatan sosial pada makanan muncul ketika makanan itu disajikan pada berbagai peristiwa yang dialami oleh individu maupun masyarakat. Peristiwa yang mengacu pada siklus kehidupan manusia seperti kelahiran, menikah, dan kematian selalu dihadirkan dan ditandai dengan berbagai ritual yang dilengkapi dengan adanya ragam makanan, dan makan bersama baik dengan anggota keluarga maupun teman. Kebersamaan menjadi inti dari keterikatan masyarakat ketika makan bersama pada ritual tersebut. Cara penyajian makanan dibedakan dan disajikan untuk kebutuhan sehari-hari

maupun untuk sesaji yang bersifat ritual keagamaan (Arif, 2008), cara penyajian makanan untuk sehari-hari adalah sederhana, sedangkan untuk pesta atau upacara lebih rumit, bahkan tampak lebih sedap dipandang daripada dimakan.

Menurut Anderson (1978) dalam Wahida (2010) para ahli antropologi, memandang kebiasaan makan merupakan kompleks keseluruhan dari aktifitas yang berhubungan dengan dapur, kegemaran, dan ketidaksukaan pada suatu jenis makanan, pepatah-pepatah rakyat, kepercayaan, larangan-larangan dan takhyul yang berhubungan dengan produksi, persiapan pengolahan makanan dan konsumsi makan sebagai kategori pokok dari kebudayaan. Makanan yang sering dimakan oleh sekelompok masyarakat mungkin berbeda dengan makanan yang biasa dimakan kelompok masyarakat lain.

Makanan tidaklah semata-mata sebagai produk organik hidup dengan kualitas biokimia, tetapi makanan dapat dilihat sebagai gejala budaya. Gejala budaya terhadap makanan dibentuk karena berbagai pandangan hidup masyarakatnya. Suatu kelompok masyarakat melalui pemuka ataupun mitos-mitos (yang beredar di masyarakat) akan mengizinkan warganya memakan makanan yang boleh disantap dan makanan yang tidak boleh disantap (Irmayanti, 2004). “Ijin” tersebut menjadi semacam pengesahan atau legitimasi yang muncul dalam berbagai peraturan yang sifatnya normatif. Masyarakat akan patuh terhadap hal itu.

Kategori terhadap makanan yang muncul adalah makanan yang boleh dimakan dan makanan yang tidak boleh dimakan. Kategori tersebut berasal dari latar belakang budaya masyarakat yang mengizinkan orang untuk memakan makanan tertentu. Latar belakang budaya

dapat berasal dari pandangan tradisional atau adat istiadat, pandangan hidup (*way of life*) ataupun agama. Memakan makanan yang diijinkan berarti patuh dan taat pada norma budaya yang ada, tetapi sekaligus membawa “keselamatan” bagi dirinya agar tidak berada pada jalan sesat atau melakukan pelanggaran. Makanan yang tidak boleh dimakan berarti makanan tersebut dianggap sebagai makanan yang tidak sepatutnya dimakan (haram) karena tidak diijinkan oleh norma budaya yang ada dan agama. Orang akan tidak bahagia atau keselamatan terancam karena memakan makanan yang seharusnya tidak boleh dimakan.

2. Selayang Pandang Kampung Adat Cireundeu, Kelurahan Leuwi Gajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Provinsi Jawa Barat

Cireundeu merupakan sebuah kampung yang terletak di Lembah Gunung Kunci dan Gunung Gajahlangu. Secara administratif Kampung Cireundeu masuk dalam wilayah Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Provinsi Jawa Barat. Masyarakat Kampung Cireundeu merupakan salah satu komunitas adat kesundaan yang mampu memelihara, melestarikan adat istiadat secara turun temurun dan tidak terpengaruhi oleh budaya dari luar khususnya dalam mempertahankan adat leluhurnya. Situasi kehidupan penuh kedamaian dan kerukunan “*silih asah, silih asih, silih asuh, tata, titi, duduga peryoga*” (Jajat, 2008). Kebiasaan tersebut merupakan kebiasaan turun temurun yang dilakukan masyarakat Kampung Cireundeu



Gambar 1 Peta Lokasi Kampung Cireundeu (sumber repro Kompas, 2011)

Cireundeu berasal dari nama “pohon reundeu”, karena sebelumnya di kampung ini banyak sekali populasi pohon reundeu. pohon reundeu itu sendiri ialah pohon untuk bahan obat herbal. Maka dari itu kampung ini disebut Kampung Cireundeu. Kampung Adat Cireundeu terletak di Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan. Terdiri dari 50 kepala keluarga atau 800 jiwa, yang sebagian besar bermata pencaharian bertani ketela. Kampung Adat Cireundeu sendiri memiliki luas 64 ha terdiri dari 60 ha untuk pertanian dan 4 ha untuk pemukiman. Sebagian besar penduduknya memeluk dan memegang teguh kepercayaan Sunda Wiwitan hingga saat ini. Selalu konsisten dalam menjalankan ajaran kepercayaan serta terus melestarikan budaya dan adat istiadat yang telah turun-temurun dari nenek moyang mereka. Maka pemerintah menetapkan Kampung Adat Cireundeu sebagai kampung adat yang sejajar dengan Kampung Naga (Tasikmalaya), Kaepuhan Cipta Gelar (Banten, Kidul, Sukabumi), Kampung Dukuh (Garut), Kampung Urug (Bogor), Kampung Mahmud (Bandung), dan kampung adat lainnya (<http://kampungadatcireundeu.wordpress.com/about/>)

Masyarakat adat Cireundeu sangat memegang teguh kepercayaannya,

kebudayaan serta adat istiadat mereka. Mereka memiliki prinsip “*Ngindung Ka Waktu, Mibapa Ka Jaman*” arti kata dari “*Ngindung Ka Waktu*” ialah kita sebagai warga kampung adat memiliki cara, ciri dan keyakinan masing-masing. Sedangkan “*Mibapa Ka Jaman*” memiliki arti masyarakat Kampung Adat Cireundeu tidak melawan akan perubahan zaman akan tetapi mengikutinya seperti adanya teknologi, televisi, alat komunikasi berupa *hand phone*, dan penerangan. Masyarakat ini punya konsep kampung adat yang selalu diingat sejak zaman dulu, yaitu suatu daerah itu terbagi menjadi tiga bagian, yaitu:

- 1) *Leuweung Larangan* (hutan terlarang) yaitu hutan yang tidak boleh ditebang pepohonannya karena bertujuan sebagai penyimpanan air untuk masyarakat adat Cireundeu khususnya.
- 2) *Leuweung Tutupan* (hutan reboisasi) yaitu hutan yang digunakan untuk reboisasi, hutan tersebut dapat dipergunakan pepohonannya namun masyarakat harus menanam kembali dengan pohon yang baru. Luasnya mencapai 2 hingga 3 hektar.
- 3) *Leuweung Baladahan* (hutan pertanian) yaitu hutan yang dapat digunakan untuk berkebun masyarakat adat Cireundeu. Biasanya ditanami oleh jagung, kacang tanah, singkon atau ketela, dan umbi-umbian.

3. Bentuk Nilai-nilai Keraifan Lokal yang Berperan dalam Membangun Tradisi Pangan Komunitas Kampung Adat Cireundeu

Kearifan lokal merupakan gagasan/pandangan, pengetahuan, kepercayaan, nilai, norma, moral dan etika, kelembagaan (melibatkan norma,

praktik atau tindakan berpola, organisasi), dan teknologi yang menyumbang kepada tercipta dan tetap terpeliharanya kondisi tatanan kehidupan masyarakat di berbagai bidang, kemajuan, dan terjaganya kondisi ekosistem lingkungan dan sumberdaya sehingga pemanfaatannya oleh kelompok atau komunitas manusia di situ (sebagai salah satu komponen ekosistem) berlangsung secara berkesinambungan (Munsi, 2006).

Secara umum kearifan lokal dibedakan menjadi dua, yaitu kearifan lokal yang dapat dilihat dengan mata (*tangible*) seperti objek-objek budaya, warisan budaya bersejarah dan kegiatan sosial keagamaan; dan kearifan lokal yang tidak dapat dilihat oleh mata (*intangible*) yang berupa nilai atau makna dari suatu objek atau kegiatan budaya. Dengan demikian secara garis besar bentuk kearifan lokal dikategorikan dalam dua bentuk, yaitu kearifan lokal dalam kategori material dan non material (nilai-nilai/gagasan).

Berdasarkan penelusuran data di Kampung Cireundeu dapat diidentifikasi beberapa bentuk kepercayaan local (kearifan/nilai-nilai local) baik yang bersifat materiil ataupun non materiil yang berperan dalam membangun tradisi pangan local. Cireundeu merupakan sebuah kampung yang terletak di Lembah Gunung Kunci dan Gunung Gajahlangu. Secara administratif Kampung Cireundeu masuk dalam wilayah Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Propinsi Jawa Barat. Masyarakat Kampung Cireundeu merupakan salah satu komunitas adat kesundaan yang mampu memelihara, melestarikan adat istiadat secara turun temurun dan tidak terpengaruhi oleh budaya dari luar khususnya dalam mempertahankan adat leluhurnya. Situasi kehidupan penuh

kedamaian dan kerukunan “*silih asah, silih asih, silih asuh, tata, titi, duduga peryoga*” (Jajat, 2008). Kebiasaan tersebut merupakan kebiasaan turun temurun yang dilakukan masyarakat Kampung Cireunde. Untuk mengetahui lebih lanjut karakteristik kepercayaan/kearifan lokal dalam bentuk non material (nilai-nilai/gagasan) yang masih terpelihara dan dijalankan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Kampung Cireunde disajikan pada matrik berikut ini:

Matrik 1. Aspek-aspek dan Bentuk Nilai-nilai (Kearifan) Lokal Masyarakat Kampung Cireunde

ASPEK MATERIAL DAN BENTUK-BENTUK NILAI-NILAI LOKAL	ASPEK/ UNSUR NON MATERIAL (NILAI/GAGASAN) DAN BENTUK-BENTUK NILAI-NILAI LOKAL
❖ Tradisi berladang budidaya Singkong	■ Semboyan : “... <i>teu boga sawah asal boga pare, teu boga pare asal boga beas, teu boga beas asal nyangu, teu nyangu asal dahar, teu dahar asal kuat..</i> ” *
❖ Tradisi upacara Seren Taun dan Upacara 1 Sura’	■ Semboyan “ <i>Ngantik diri ngarawat ngabdi ka Sang Hyang Chipta</i> ” **
❖ Tradisi ternak kambing dan pengolahan pupuk kandang	■ Semboyan “ <i>Ciri sa bumi, ciri sa desa</i> ” ***
❖ Tradisi mengkonsumsi Makanan pokok Rasi (Beras Singkong)	

Sumber : Data Lapangan yang diolah (2012)²

Keterangan :

* artinya “*Kita ini tidak punya sawah asal punya padi, tidak punya padi asal punya beras, tidak punya beras asal menanam nasi, tidak menanam nasi asal makan, tidak makan asal kuat*”)

** artinya “*masyarakat harus selalu merawat semua yang ada di alam semesta ini sebagai wujud dari mengabdikan kepada Sang Maha Pencipta*”)

*** artinya mengikuti perkembangan yang ada tetapi cara/ciri sendiri tetap dipelihara)

Berdasarkan matrik di atas dapat dilihat ada beberapa bentuk nilai-nilai (kearifan) lokal yang berlaku pada masyarakat Kampung Cireunde, baik kearifan lokal dalam bentuk material ataupun non material, yaitu :

Bentuk nilai-nilai (kepercayaan/kearifan) lokal dalam kategori materiil adalah ‘tradisi berladang budidaya singkong’. Tradisi ini dilandasi nilai-nilai warisan leluhur masyarakat Kampung Cireunde memandang alam harus dijaga dan dirawat melalui tindakan nyata menanam lahan pekarangan dengan tanaman singkong dan tanaman lainnya.

“...Leluhur kami senantiasa mengajarkan agar alam dijaga. Ada semboyan dari leluhur yang memerintahkan agar “Gunung Kaian, Gawir Awian, Cinyusu Rumatun, Sampalan Kebonan, Pasir Talunan, Dataran Sawahan, Lebak Caian, Legok Balongan, Situ Pulasaraeun, Lembur Uruseun,

² Lihat Amir Fadhilah, 2012, Budaya Pangan dalam Konfigurasi Sosiokultural Lokal : Studi Kasus Tradisi Kuliner Rasi pada Komunitas Kampung Adat Cireunde, Kelurahan Leuwi

Gajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi Provinsi Jawa barat. Laporan penelitian individual atas biaya DIPA Fakultas Adab dan Humaniora Tahun 2012

Walungan Rawateun, Jeung Basisir Jagaeun “, yang artinya Gunung ada kayunya, tebingnya banyak bambu, mata air dirawat, tegalan kebun, pasir kosong/lahan kosong, dataran persawahan, sungai ada airnya, kolam balongan, balongan/empang dipelihara/rawat, kampung dijaga, sungai dirawat, dan pinggiran danau dijaga. Pitutur tersebut kami wujudkan dengan menanam lahan-lahan yang kosong baik diperbukitan atau pekarangan sekitarnya dengan tanaman singkong dan tanaman lainnya..” (petikan wawancara dengan Abah Emen Sunarja /Sesepuh Lembaga Adat Kampung Cireundeu, dalam Amir Fadhilah, 2012)

Pola pertanian di lahan kering dengan komoditi utama singkong telah dilakukan masyarakat Kampung Cireundeu secara turun temurun. Tindakan masyarakat Kampung Cireundeu membudidayakan singkong sebagai produk utama pertanian, disamping sebagai bentuk adaptasi terhadap lingkungan sekitarnya yang dikelilingi topografi bergelombang dan berbukit serta dikelilingi Gunung Gajah Langu dan Gunung Jambul di sebelah Utara, Gunung Puncak Salam di sebelah Timur, Gunung Cimenteng di sebelah Selatan serta Pasir Panji, TPA (Tempat Pembungan Akhir sampah) Kota Cimahi dan Gunung Kunci di sebelah Barat. Kondisi tanahnya lebih cocok untuk tanamanan singkong dan palawija. Disamping itu secara adat turun temurun tradisi menanam singkong sudah menjadi kebiasaan. Kondisi demikian mendorong masyarakat Kampung Cireundeu tetap mempertahankan kearifan lokal budidaya singkong. Fenomena ini sebagaimana penuturan salah satu informan penelitian berikut ini :

“...kenapa masyarakat Cireundeu tetap bertahan dengan singkong, karena ada alasan-alasan yang jelas antara untuk kebutuhan sendiri juga sebagai sumber penghasilan masyarakat sini. bagi masyarakat Kampung Cireundeu tanaman singkong memiliki beberapa kelebihan, antara lain : (1) Bisa untuk sumber pangan dan cocok dengan kondisi geografis masyarakat Cireundeu yang berada pada dataran lahan berbukit. (2) Menurut para ‘Inohong’ (tokoh adat Kampung Cireundeu), singkong itu dianggap sebagai tanaman tidak ber roh. Apa maksudnya? Dalam hal ini yang dicabut/diambil adalah umbinya, sedangkan yang ditanam (ber roh, karena hidup) adalah batangnya. Jadi menurut tokoh adat disini yang ditanam bukan umbinya tetapi batangnya sehingga dianggap tidak ‘ ber roh’. Berbeda dengan padi ataupun jagung yang dianggap tanaman ber roh, karena yang ditanam untuk hidup adalah bijinya. Yang jelas bagi kami masyarakat Cireundeu, tanaman singkong itu dapat dimanfaatkan semua dan tidak ada yang terbuang percuma, itulah yang kelebihan-kelebihan singkong menurut kami...” (Wawancara dengan Yuyun Ridwan Tajudin (Sekretaris RW 10 (Kampung Cireundeu) dan Anggota pengurus Lembaga Pemberdayaan Masyarakat (LPM) Kelurahan Leuwi Gajah, dalam Amir Fadhilah, 2012)

Bentuk nilai-nilai (kearifan) local dalam kategori materiil adalah Tradisi upacara Seren Taun dan Upacara 1 Sura'. Masyarakat agraris Sunda memiliki mekanisme tersendiri dalam menjaga dan melestarikan kehidupannya. Salah satu cara yang digunakan oleh masyarakat untuk keselamatan hidupnya adalah melalui upacara tradisi (Royyani, 2008). Upacara Seren Taun dan Upacara 1 Sura merupakan ungkapan rasa syukur pada pemberian Tuhan yang melimpah. Ungkapan syukuran tersebut disimbolkan dengan penyerahan berbagai produk pertanian yang dihasilkan pada saat proses pelaksanaan upacara.

Upacara 1 Sura dilaksanakan setelah mengikuti prosesi upacara Seren Taun di Desa Cigugur, Kecamatan Cigugur, Kabupaten Kuningan. Upacara 1 Sura dilaksanakan di Kampung Cireundeu, upacara tersebut dilaksanakan setiap tanggal 1 Sura (muharram) dan pertengahan Sura. Acara satu Sura diawali dengan berkumpulnya masyarakat Kampung Cireundeu di Bale/Paseban, setelah semua kumpul maka upacara di mulai dengan memainkan musik tradisional berupa kecapi, kendang, goong dan seruling. Wanita menggunakan kebaya dan kain batik, sedangkan kaum laki-laki memakai pakaian hitam dan menggunakan pangsi di kepala. Upacara tersebut dilanjutkan dengan wejangan-wejangan dari para sesepuh kampung Cireundeu, kemudian dilanjutkan dengan pemberian sesaji yang berupa Rasi (nasi Singkong) dan pugis singkong, rampe (kemenyan, minyak, kelapa, kembang, dupa dan kopi), kacang-kacangan, bubur merah dan bubur putih, umbi-umbian, janur nuah-buahan (apel, salak, jeruk, jambu merah, jagung, alpukat dan pisang, Pola penempatan makanan tersebut adalah : hasil bumi berupa

singkong, umbi-umbian dan kacang-kacangan diletakkan dibawah sebagai symbol makanan dasar manusia atau sebagai penopang hidup manusia, sedangkan buah-buahan yang lainnya disimpan di atas sebagai pelengkap dari kehidupan. Dalam pandangan warga Kampung Cireundeu makanan dan upacara 1 Sura sebagai wujud rasa syukur atas diberikannya rizki oleh Yang Maha Kuasa.

Pemaparan di atas menunjukkan bahwa ritual-ritual yang dimiliki masyarakat merupakan keyakinan hidup dalam masyarakat dan menjadi pedoman dalam setiap tindakannya. Tindakan yang dilakukan oleh masyarakat untuk pemenuhan hidupnya dalam kesehariannya dan berinteraksi dengan sesama manusia maupun dengan alam akan berlandaskan pada etos agama yang diyakininya (Royyani, 2004). Alam merupakan ciptaan Tuhan untuk memenuhi kebutuhan manusia, sehingga dalam ajaran adat kepercayaan lokal diajarkan agar alam harus dijaga dan dipelihara agar terus menerus dapat memberikan apa yang dibutuhkan manusia, termasuk di dalamnya sumber pangan lokal.

Bentuk nilai-nilai (kepercayaan/kearifan) local dalam kategori materiil lainnya adalah 'Tradisi ternak kambing dan pengolahan pupuk kandang'. Salah satu bentuk kearifan local yang masih terus terpelihara adalah pola pertanian yang ditunjang dengan tradisi ternak kambing dan pengolahan pupuk kandang. Tradisi ini terbentuk tidak lepas dari kebiasaan masyarakat Kampung Cireundeu yang memelihara ternak domba yang memiliki nilai ganda, yaitu sebagai usaha sampingan, sekaligus untuk memanfaatkan potensi yang ada, seperti : kulit singkong dan rerumputan diladang sebagai pakan ternak, disisi lain ternak juga menghasilkan sumber pupuk

kandang. Tradisi ini terus dilakukan masyarakat Cireundeu sebagai langkah untuk menjaga keseimbangan alam dengan memanfaatkan sumber daya yang ada agar tidak terbuang percuma, sehingga akan saling memberi manfaat dan menunjang antara aspek yang satu dengan lainnya.

Bentuk nilai-nilai (kepercayaan/kearifan) local dalam kategori materiil lainnya adalah tradisi mengkonsumsi makanan pokok Rasi (Nasi Singkong). Tradisi memiliki arti sebagai sesuatu yang diteruskan (*transmitted*) dari masa lalu ke masa sekarang bisa berupa benda atau tindak laku sebagai unsur kebudayaan atau berupa nilai, norma, harapan dan cita-cita (Sayogyo, 1985). Dengan demikian berbicara mengenai tradisi berarti berbicara mengenai sesuatu yang mempunyai fungsi memelihara atau menjaga, yaitu sesuatu yang disebut *traditium* yang ditransmisikan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Salah satu tradisi yang tetap terpelihara pada kehidupan masyarakat Kampung Cireundeu adalah mengkonsumsi Rasi (beras singkong) sebagai makanan pokok sehari-hari. Pemilihan singkong sebagai makanan pokok, disamping ada perintah leluhur juga sesuai dengan mata pencaharian sebagai petani yang menanam singkong.

Rasi merupakan salah satu jenis pangan sumber karbohidrat yang berasal dari singkong, berupa ampas singkong hasil sampingan pembuatan aci. Rasi merupakan makanan pokok masyarakat Kampung Cireundeu Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Propinsi Jawa Barat. Kebiasaan mengkonsumsi rasi telah dilakukan secara turun temurun sejak jaman penjajahan Belanda, dan telah menjadi kebiasaan masyarakat Kampung Cireundeu sampai sekarang. Munculnya

tradisi mengkonsumsi Rasi didorong oleh semangat kemandirian pangan yang berbasis pangan lokal. Fenomena ini sebagaimana penuturan Asep Wardima, ST (penerima penghargaan Petani Berprestasi Tingkat Nasional pada tahun 2007 dan Koordinator Kelompok Masyarakat Pengembang Pangan Lokal Non Beras Tingkat Nasional Tahun 2008 dari Kampung Cireundeu) dalam petikan wawancara berikut ini :

“...Leluhur kita tidak mau menggadaikan kebebasan kepada bangsa penjajah, misalnya dengan harus menukar milik bangsa dengan makanan. Leluhur kampung Cireundeu mengajarkan agar kita tidak punya nasi asal makan dan tidak makan pemberian penjajah asal kuat. Maka langkah yang ditempuh adalah mengolah singkong untuk dibuat Rasi. Tradisi ini terus dilakukan turun temurun sehingga sudah menjadi kebiasaan sampai sekarang. Dengan tradisi tersebut masyarakat Kampung Cireundeu tidak pernah kekurangan pangan, tidak tergantung sumber pangan kepada pihak lain, kita mandiri pangan. Dengan demikian Kampung Cireundeu telah mandiri pangan bahkan telah memiliki kedaulatan pangan sendiri...”

4. Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Tradisi Kuliner Komunitas Kampung Adat Cireundeu

Kuliner yang di dalamnya terdapat makanan rakyat merupakan folklor material bukan lisan terdiri dari konsep makanan, bahan makanan, cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan, cara penyajian, dan fungsi makanan (Arif Budi, 2008). Sesuatu

disebut makanan atau bukan sangat ditentukan oleh kebudayaan kolektif masing-masing. Dalam kenyataan sehari-hari, makanan adalah yang tumbuh di sawah, ladang, kebun, laut, yang dipelihara di halaman, padang rumput, daerah pertanian dan peternakan, yang dibeli di warung, pasar, restoran. Dalam sudut ilmu pandang.

Sejarah perkembangan budaya makanan di Indonesia memperlihatkan betapa masyarakat suku-sukubangsa di kawasan bagian barat Indonesia memiliki inovasi makan dan pengenalan cita rasa makanan yang jauh lebih kompleks dari pada masyarakat suku-suku bangsa di kawasan bagian timur Indonesia. Hal ini berkorelasi dengan kontak-kontak budaya dan akulturasi yang dialami suku-sukubangsa di kawasan bagian barat sudah terjadi sejak ratusan tahun yang lalu (Zulyani, 2010). Berbeda dengan suku-suku bangsa di Papua, misalnya, yang baru mengalami perhubungan dengan dunia luar sejak satu abad terakhir. Dapat dipahami mengapa perkembangan budaya kuliner mereka terasa lambat dan sederhana.

Pola makan pada dasarnya merupakan konsep budaya bertalian dengan makanan yang banyak dipengaruhi oleh unsur sosial budaya yang berlaku dalam kelompok masyarakat itu, seperti nilai sosial, norma sosial dan norma budaya bertalian dengan makanan, makanan apa yang dianggap baik dan tidak baik (Sediaoetama, 1999). Kategori terhadap makanan yang muncul adalah makanan yang boleh dimakan dan makanan yang tidak boleh dimakan. Kategori tersebut berasal dari latar belakang budaya masyarakat yang mengizinkan orang untuk memakan makanan tertentu. Latar belakang budaya dapat berasal dari pandangan tradisional atau adat istiadat, pandangan hidup (*way of life*) ataupun

agama. Memakan makanan yang diijinkan berarti patuh dan taat pada norma budaya yang ada, tetapi sekaligus membawa “keselamatan” bagi dirinya agar tidak berada pada jalan sesat atau melakukan pelanggaran. Makanan yang tidak boleh dimakan berarti makanan tersebut dianggap sebagai makanan yang tidak sepatutnya dimakan (haram) karena tidak diijinkan oleh norma budaya yang ada dan agama. Orang akan tidak bahagia atau keselamatan terancam karena memakan makanan yang seharusnya tidak boleh dimakan. Untuk melihat lebih jauh factor-faktor yang berpengaruh terhadap Tradisi Kuliner Komunitas Kampung Adat Cireundeu, antara lain :

5. Kebiasaan dan Kepercayaan yang Berhubungan dengan Budaya Pangan Komunitas Kampung Adat Cireundeu

Pola pertanian di lahan kering dengan komoditi utama singkong telah dilakukan masyarakat Kampung Cireundeu secara turun temurun. Tindakan masyarakat Kampung Cireundeu membudidayakan singkong sebagai produk utama pertanian, disamping sebagai bentuk adaptasi terhadap lingkungan sekitarnya yang dikelilingi topografi bergelombang dan berbukit serta dikelilingi Gunung Gajah Langu dan Gunung Jambul di sebelah Utara, Gunung Puncak Salam di sebelah Timur, Gunung Cimenteng di sebelah Selatan serta Pasir Panji, TPA (Tempat Pembuangan Akhir sampah) Kota Cimahi dan Gunung Kunci di sebelah Barat. Kondisi tanahnya lebih cocok untuk tanamanan singkong dan palawija. Disamping itu secara adat turun temurun tradisi menanam singkong sudah menjadi kebiasaan. Bagi masyarakat Kampung Cireundeu tanaman singkong memiliki beberapa kelebihan, antara lain : (1) Bisa untuk sumber pangan dan

cocok dengan kondisi geografis masyarakat Cireundeu yang berada pada dataran lahan berbukit. (2) Menurut para 'Inohong' (tokoh adat Kampung Cireundeu), singkong itu dianggap sebagai tanaman tidak ber roh. Apa maksudnya? Dalam hal ini yang dicabut/diambil adalah umbinya, sedangkan yang ditanam (ber roh, karena hidup) adalah batangnya. Jadi menurut tokoh adat disini yang ditanam bukan umbinya tetapi batangnya sehingga dianggap tidak 'ber roh'. Berbeda dengan padi ataupun jagung yang dianggap tanaman ber roh, karena yang ditanam untuk hidup adalah bijinya.

Selain karena aspek-aspek sebagaimana dipaparkan di atas tradisi menanam pohon singkong juga sebagai bagian dari nilai-nilai warisan leluhur masyarakat Kampung Cireundeu memandang alam harus dijaga dan dirawat melalui tindakan nyata menanam lahan pekarangan dengan tanaman singkong dan tanaman lainnya. Menurut Abah Emen (sesepuh Adat Kampung Cireundeu) ; ada semboyan dari leluhur Kampung Adat Cireundeu yang memerintahkan agar “ *Gunung Kaian, Gawir Awian, Cinyusu Rumateun, Sampalan Kebonan, Pasir Talunan, Dataran Sawahan, Lebak Caian, Legok Balongan, Situ Pulasaraeun, Lembur Uruseun, Walungan Rawateun, Jeung Basisir Jagaean* “, yang artinya Gunung ada kayunya, tebingnya banyak bambu, mata air dirawat, tegalan kebun, pasir kosong/lahan kosong, dataran persawahan, sungai ada airnya, kolam balongan, balongan/empang dipelihara/rawat, kampung dijaga, sungai dirawat, dan pinggiran danau dijaga. Pitutur tersebut kami wujudkan dengan menanam lahan-lahan yang kosong baik diperbukitan atau pekarangan sekitarnya dengan tanaman singkong dan tanaman lainnya.

6. Pola Teknologi Subsisten Masyarakat Kampung Adat Cireundeu

Masyarakat pada dasarnya dalam kondisi yang dinamis terus berkembang mengikuti kondisi yang ada di sekitar lingkungannya. Berdasarkan perkembangan teknologi, ilmu pengetahuan dan sistem sosialnya, masyarakat pertanian pedesaan dapat dikelompokkan menjadi tiga (Amri, 1997) , yaitu ; *pertama, petani primitif* adalah petani yang hidup dengan sistem pertanian sederhana sambil terus mempertahankan hidup berburu dan meramu sebagai sumber hidup tambahan. Mereka bukan peasant dan pada umumnya tinggal di daerah terpencil misalnya suku dayak di pedalaman Kalimantan. *Kedua, petani peasant* yaitu masyarakat pedesaan yang dalam mengolah tanah dengan bantuan tenaga keluarga untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari (subsisten), disamping itu mereka berhubungan dengan kota-kota pusat pasar. *Ketiga, petani farmer*, yaitu sistem pertanian yang mengusahakan tanah pertanian dengan bantuan tenaga buruh tani untuk menjalankan produksi guna mencari keuntungan dari transaksi di pasar. Komunitas ini sebagaimana halnya petani peasant mereka berhubungan dengan kota-kota disekitarnya.

Mengacu pada pemikiran diatas, maka ketiga masyarakat pertanian yang menjadi kasus studi ini dapat dibedakan berdasarkan perkembangan teknologi, ilmu pengetahuan dan sistem sosialnya kedalam matrik yang disajikan berikut ini :

Matrik 2 Karakteristik Pertanian Kampung Cireundeu

ASPEK PEMBEDA	TIPE KOMUNITAS PERTANIAN LOKASI PENELITIAN		
	PETANI PRIMITIF	PETANI PEASANT	PETANI FARMER
Akses Teknologi	-	➤ Alat bajak, cangkul	-
Hubungan dengan pihak luar	-	➤ menjalin hubungan dengan kota-kota pusat	➤ Mempunyai hubungan dengan kota secara sosial, ekonomi, politik dan budaya
Akses Tenaga kerja	-	➤ Tenaga keluarga	➤ Buruh tani
Pola dan sifat usaha	-	➤ usaha tani keluarga ➤ Pemenuhan kebutuhan subsisten	➤ usaha tani komersil ➤ pemenuhan kebutuhan pasar

Sumber : Data lapangan yang diolah, & mengadopsi pemikiran dari Amri Marzali (1997)

Berdasarkan matrik di atas dapat dilihat bahwa komunitas petani di Kampung Cireundeu pada dasarnya dapat dikategorikan sebagai petani peasant dan petani farmer, deskripsi untuk membedakan masing-masing tipologi akan disajikan pada pemaparan berikut ini :

Pertama, aspek akses teknologi. Komunitas petani Kampung Cireundeu termasuk dalam kategori 'petani peasant' dengan ciri menggunakan alat bajak, cangkul. Kedua, aspek hubungan dengan pihak luar. Komunitas petani Kampung Cireundeu termasuk masyarakat petani peasant ciri terhadap

pihak luar sudah menjalin hubungan kota sekitarnya seperti Cimahi, Sementara untuk kategori tipologi petani farmer mempunyai hubungan dengan kota secara sosial, ekonomi, politik dan budaya. Hal ini tidak lepas dari letak geografis Kampung Cireundeu yang berada pada wilayah administrasi Kota Cimahi. Ketiga, akses tenaga kerja, komunitas adat Kampung Cireundeu termasuk dalam tipologi masyarakat petani peasant dengan ciri sumber tenaga kerjanya menggunakan tenaga kerja keluarga. Disisi lain juga termasuk dalam tipologi masyarakat petani farmer, dengan ciri tenaga kerjanya menggunakan buruh tani. Keempat, aspek pola dan sifat usaha, komunitas adat Kampung Cireundeu untuk tipologi masyarakat petani peasant memiliki ciri pola usaha dan sifat usahanya mengarah untuk pemenuhan kebutuhan subsisten dan usaha tani keluarga (komersil). Sementara untuk tipologi petani farmer pola dan sifat usahanya mengarah komersil dan untuk memenuhi kebutuhan pasar.

Berdasarkan pemaparan diatas, tipologi petani yang ada akan berpengaruh dalam membentuk budaya pangan masyarakat. Secara umum untuk mempertahankan hidupnya, masyarakat akan membangun sistem teknologi dan ekonomi. Kedua aspek ini saling terkait dan melengkapi kehidupan masyarakat. Teknologi dalam konteks ini adalah peralatan, teknik dan pengetahuan yang diciptakan komunitas masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidupnya (Sanderson, 2000). Sedangkan aspek ekonomi dalam konteks ini adalah cara-cara yang diorganisasi secara sosial yang mengatur bagaimana suatu barang dan jasa itu diproduksi dan didistribusikan.

Karakteristik fundamental pertama dari ekonomi usaha tani (*farm economy*) petani adalah bahwa ia

merupakan suatu perekonomian keluarga (*family economy*). Seluruh organisasinya ditentukan oleh ukuran dan komposisi keluarga petani itu sendiri dan koordinasi tuntutan-tuntutan konsumsinya dengan jumlah tangan yang bekerja (Eric R. wolf,1985).

Kita sepakat bahwa pada dasarnya semua masyarakat mempunyai sistem ekonomi tersendiri, terutama berkaitan dengan cara mengorganisasikan produksi, distribusi dan pertukaran barang dan jasa. Dalam konteks ini ada dua jenis aktivitas ekonomi yang berbeda, yaitu : produksi untuk dikonsumsi sendiri atau produksi untuk dijual. Deskripsi teknik produksi dan distribusi pangan masyarakat lokasi penelitian secara ringkas disajikan pada matrik berikut ini :

Matrik 3 Pola Teknologi Subsisten Masyarakat Kampung Cirendeuh dalam Membentuk Budaya Pangan Lokal

TEKNIK PENGOLAHAN KOMODITI PANGAN	POLA DISTRIBUSI PANGAN	BENTUK DAN HASIL BUDAYA PANGAN LOKAL
Pengolahan Singkong secara Manual	❖ Internal → Subsisten (khusus untuk kebutuhan sendiri)	<ul style="list-style-type: none"> ➢ pembuatn rasi ➢ opak singkong ➢ rangginin g ➢ isrud ➢ ciwel ➢ sorandil ➢ awug ➢ katimus
Pengolahan Singkong secara Mekanik	❖ Internal → Subsisten (memenuhi kebutuhan pangan)	<ul style="list-style-type: none"> ➢ pembuatn rasi ➢ kerupuk aci ➢ opak singkong ➢ rangginin g ➢ aci singkong

sendiri)	➢ tape gendul
❖ Eksternal → Komersil (sebagai bagian dari usaha yang dipasarkan ke pihak lain di luar keluarga)	➢ peuyeum mutiara
	➢ isrud
	➢ ciwel
	➢ sorandil
	➢ kecimpring
	➢ awug
	➢ katimus
	➢ gegetuk.

Sumber : Data lapangan yang diolah, September 2012

Berdasarkan matrik di atas, dapat dilihat teknik produksi dan pola distribusi pangan masyarakat Kampung Cirendeuh yang mengarah kepada pola budaya pangan local yang mengolah singkong sebagai sumber produksi utama dalam pengadaan pangan local. Masyarakat Kampung Cirendeuh, Kelurahan Leuwi Gajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Provinsi Jawa Barat dengan pola pertanian menetap lahan kering komoditi utamanya adalah singkong. Pemilihan singkong sebagai komoditi utama selain menyesuaikan dengan kondisi lahannya yang berbukit dan tanah kering, juga didorong oleh pesan leluhur agar membudidayakan singkong supaya tidak tergantung kepada beras. Masyarakat Kampung Cirendeuh mengolah singkong hasil panennya dengan dua cara, yaitu secara manual menggunakan parut, dan secara mekanik dengan menggunakan mesin penggiling. Singkong dan hasil olahannya seperti aci ataupun lainnya selain untuk kebutuhan sendiri dan untuk dijual.

C. Penutup

Keberadaan tradisi pangan local, yaitu rasi (beras singkong) dibentuk dan

dipengaruhi oleh nilai-nilai (kepercayaan/kearifan) local baik dalam bentuk materiil, seperti : Tradisi upacara Seren Taun dan Upacara 1 Sura merupakan ungkapan rasa syukur pada pemberian Tuhan yang melimpah. Yang disimbolkan dengan pemberian sesaji yang berupa Rasi (nasi Singkong) dan pugis singkong, rampe (kemenyan, minyak, kelapa, kembang, dupa dan kopi) dan lain-lainnya, tradisi mengkonsumsi makanan pokok Rasi (Nasi Singkong), tradisi berladang budidaya singkong, dan Tradisi ternak kambing dan pengolahan pupuk kandang. Serta nilai-nilai (kepercayaan/kearifan) local baik dalam bentuk non materiil, seperti : semboyan “...*teu boga sawah asal boga pare, teu boga pare asal boga beas, teu boga beas asal nyangu, teu nyangu asal dahar, teu dahar asal kuat.*” artinya “*Kita ini tidak punya sawah asal punya padi, tidak punya padi asal punya beras, tidak punya beras asal menanam nasi, tidak menanam nasi asal makan, tidak makan asal kuat.*”, “*Ngantik diri ngarawat ngabdi ka Sang Hyang Chipta*” artinya “*masyarakat harus selalu merawat semua yang ada di alam semesta ini sebagai wujud dari mengabdikan kepada Sang Maha Pencipta*”, serta semboyan “*Ciri sa bumi, ciri sa desa*”, yaitu mengikuti perkembangan yang ada tetapi cara/ciri sendiri tetap dipelihara.

Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Tradisi Kuliner Komunitas Kampung Adat Cireunde, antara lain mencakup : (1). Kebiasaan dan Kepercayaan yang Berhubungan dengan Budaya Pangan Komunitas Kampung Adat Cireunde, yaitu Pola pertanian di lahan kering dengan membudidayakan singkong sebagai produk utama pertanian, disamping sebagai bentuk adaptasi terhadap lingkungan sekitarnya yang dikelilingi topografi bergelombang dan berbukit

serta Kondisi tanahnya lebih cocok untuk tanaman singkong dan palawija. Disisi lain tradisi menanam pohon singkong juga sebagai bagian dari nilai-nilai warisan leluhur masyarakat Kampung Cireunde yang diabadikan melalui semboyan “*Gunung Kaian, Gawir Awian, Cinyusu Rumateun, Sampalan Kebonan, Pasir Talunan, Dataran Sawahan, Lebak Caian, Legok Balongan, Situ Pulasaraeun, Lembur Uruseun, Walungan Rawateun, Jeung Basisir Jagaeun*”, yang artinya Gunung ada kayunya, tebingnya banyak bambu, mata air dirawat, tegalan kebun, pasir kosong/lahan kosong, dataran persawahan, sungai ada airnya, kolam balongan, balongan/empang dipelihara/rawat, kampung dijaga, sungai dirawat, dan pinggiran danau dijaga. Nilai-nilai tersebut diwujudkan dengan menanam lahan-lahan yang kosong baik diperbukitan atau pekarangan sekitarnya dengan tanaman singkong dan tanaman lainnya.

Daftar Pustaka

- Amir Fadhilah, 2012, Budaya Pangan dalam Konfigurasi Sosiokultural Lokal : Studi Kasus Tradisi Kuliner Rasi pada Komunitas Kampung Adat Cireunde, Kelurahan Leuwi Gajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi Provinsi Jawa barat. Laporan penelitian individual atas biaya DIPA Fakultas Adab dan Humaniora Tahun 2012
- Amri Marzali, 1997, *Konsep Peisan dan kajian Masyarakat Pedesaan di Indonesia*, Jurnal Antropologi No. 54, Fisip UI, Jakarta
- Arif Budi W., 2008, Apek Budaya pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang sebagai Identitas Budaya : Sebuah Tinjauan Folklore,

- Malang : Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang
- Eric R. Wolf, 1985, *Petani : Suatu Tinjauan Antropologis*, CV Rajawali, Jakarta
- Foster, George M dan Barbara Gallatin Anderson. 1986. *Antropologi Kesehatan*. Penerjemah Priyanti Pakan Suryadarma dan Meutia F. Hatta Swasono, Jakarta: UI Press
- Irmayanti Meliono Budianto, 2004, Dimensi Etis Terhadap Budaya Makan dan Dampaknya pada Masyarakat, *Jurnal Makara sosial Humaniora*, Vol. 8 No. 2, Agustus 2004, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya UI
- Iskandar M. Subrata, 2009, *Kampung Cirendeu Kota Cimahi : Kelompok Masyarakat Pengembang Pangan Lokal Non Beras*, Cimahi : Dinas Koperasi UMKM Perindustrian Perdagangan dan Pertanian Kota Cimahi
- Iajat Sudrajat, 2008, *Adat Kampung Pangan Cireundeu*, http://www.bbpp-lembang.info/index.php?option=com_content&task=view&id=181&Itemid=186, di unduh 19 Juni 2010
- Munsi Lampe, 2006, Kearifan Lingkungan dalam Wujud Kelembagaan, Kepercayaan/Keyakinan dan Praktik : Belajar dari Kasus Komunitas-Komunitas Nelayan Pesisir dan Pulau-pulau Sulawesi Selatan, Makalah dalam Lokakarya Menggali Kearifan Lingkungan Nelayan-nelayan di Sulawesi Selatan pada tanggal 10 Agustus 2006 di Makasar, kerjasama antara Laboratorium Jurusan Antropologi UNHAS dengan Pusat Pengelolaan Lingkungan Hidup (PPLH) Regional Sulawesi, Maluku dan Papua
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 Tentang Ketahanan Pangan
- Royyani M.F., 2008, Upacara Seren Taun di Cigugur, Kabupaten Kuningan Jawa Barat : Tradisi sebagai Basis Pelestarian Lingkungan, *Jurnal Biologi Indonesia* 4 (5) : 399-415 (2008).
- Sanderson, Stephen K., 2000, *Makro Sosiologi : Sebuah Pendekatan Terhadap realitas Sosial*, (Terjemahan Macro Sociologi : oleh Farid Wajidi dan S. Beno), Jakarta : PT Raja Grafindo jaya
- Sediaoetama AD., 1999, *Imu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta : Dian Rakyat
- Setiawan Sabana, 2007, Nila Estetis pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta, dalam *Jurnal Vis. Art Fakultas Seni Rupa dan Desain ITB*, Bandung Vol. 1 D. Nomor 1, 2007
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Wahida Y. Mapandin, 2006, Hubungan Faktor-faktor Sosial Budaya dengan Konsumsi Makanan Pokok Rumah Tangga pada Masyarakat di Kecamatan Waena, Kabupaten Jayawijaya, Tesis pada Magister Gizi Masyarakat Program Pascasarjana Universitas Diponegoro Semarang

Zulyani Hidayah, 2010, Rasa dan Keanekaragaman Citra Rasa Nusantara, Makalah dalam

Sarasehan Nasional Antropologi 2010 'Rejinvensi Antropologi Indonesia di Era .