ETNOREFLIKA: Jurnal Sosial dan Budaya
Volume 13, Nomor 3, Oktober 2024: 400–421
10.33772/etnoreflika.v13i3.2623

ISSN: 2252-9144 (Cetak)
ISSN: 2355-360X (Online)

Peran *Salapan Cinyusu* dalam Pelestarian Budaya Pangan Nabati Sunda dan Dampaknya terhadap *Gastro-Tourism*

Salapan Cinyusu's Role in Preserving Sundanese Food Culture and Its Impact on Gastro-Tourism

Yumna Alifa[1], Affra Siti Nabilla[2], Wiwik Dwi Pratiwi[3]

[1, 2, 3]Sekolah Arsitektur, Perencanaan dan Pengembangan Kebijakan (SAPPK),
Institut Teknologi Bandung
Jl. Ganesa No.10, Kota Bandung, Jawa Barat 40132, Indonesia
[1]Email korespondensi: yumnaalf35@gmail.com

Diterima: 15 Mei 2024; Direvisi: 13 Juli 2024; Disetujui: 21 Juli 2024

Copyright © 2024 The Author
This is an open access article
under the Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

How to cite (APA): Alifa, Y., Nabilla, A. S., Pratiwi, W. D. (2024). Peran Salapan Cinyusu dalam Pelestarian Budaya Pangan Nabati Sunda dan dampaknya terhadap Gastro-Tourism. ETNOREFLIKA: Jurnal Sosial dan Budaya, 13(3), 400-421. https://doi.org/10.33772/etnoreflika.v13i3.2623.

ABSTRACT

The Sundanese gastronomic tradition exhibits many cultural elements, including folklore, spiritual values, and mythology. It also encompasses a multitude of traditions, which collectively offer significant potential for further growth and development. One promising avenue for this growth is incorporating tourism approaches prioritising cultural resource conservation. Nevertheless, there currently needs to be more research investigating this potential, particularly concerning Sundanese plant-based gastronomy, which could be exploited as a distinctive feature of the city's tourism identity. This study examines the potential of gastronomy tourism as a strategy for preserving traditional Sundanese plant-based food and the role of Salapan Cinyusu in addressing related issues. This study uses a qualitative approach with descriptive analysis. The descriptive analysis technique was used to comprehensively explain, describe and evaluate the social and cultural facts found in the field. The findings indicated that there is still considerable scope for improvement in preserving and developing gastro-tourism in Bandung. Furthermore, there is a need for greater collaboration between the various elements of Salapan Cinyusu to realise Bandung's potential fully.

Keywords: *gastro-tourism, nona helix, sunda plant-based food, salapan cinyusu*

ABSTRAK

Gastronomi Sunda kaya akan folklore, nilai-nilai spiritual, mitologi, dan tradisi sehingga memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan, salah satunya dengan pendekatan gastro-tourism. Namun, masih belum banyak penelitian yang secara khusus mengeksplorasi potensi ini, khususnya gastronomi nabati Sunda, untuk dimaksimalkan menjadi identitas pariwisata kota. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi strategi gastro-tourism sebagai upaya pelestarian pangan tradisional Sunda dan peran salapan cinyusu dalam menyelesaikan persoalan terkait. Studi ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis deskriptif. Teknik analisis deskriptif digunakan untuk memaparkan, mendeskripsikan dan mengevaluasi fakta sosial dan budaya yang ditemukan di lapangan secara komprehensif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masih banyak upaya yang harus dilakukan untuk mengoptimalkan pelestarian dan pengembangan terhadap gastro-tourism di Kota Bandung. Dibutuhkan juga sinergitas antara aspek-aspek salapan cinyusu untuk memaksimalkan potensi yang dimiliki oleh Kota Bandung.

Kata kunci: *gastro-tourism, nona helix*, pangan nabati sunda, *salapan cinyusu*

PENDAHULUAN

Sejak dahulu kuliner dianggap sebagai salah satu daya tarik utama dalam industri pariwisata. *World Food Travel Association* pada tahun 2020 menyatakan bahwa selama melakukan perjalanan, wisatawan biasanya menghabiskan sekitar 25% dari keseluruhan total *budget* mereka untuk makanan. Hal ini juga dapat dilihat dengan banyaknya destinasi yang terus mengembangkan pengalaman kuliner kepada wisatawan. Bahkan, di beberapa negara maju seperti Milan, Paris, Osaka and Hong Kong, kuliner menjadi salah satu media promosi untuk menarik kunjungan wisatawan (Chen & Huang, 2016). Wisata kuliner juga dikenal dengan wisata gastronomi atau *gastro-tourism*. Selain menekankan pada cita rasa dari makanan dan minuman, gastro-tourism juga menekankan pada nilai filosofis, sejarah, kearifan lokal, dan mitologi yang berkembang dibalik setiap makanan. Menurut *World Tourism Organization* (2017), dalam ilmu gastronomi Indonesia terdapat sebuah konsep yang dinamakan *The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy* (Konsep Segitiga Gastronomi Indonesia). Dalam konsep ini dijelaskan bahwa gastronomi dipengaruhi oleh tiga aspek utama, yaitu *food* (makanan), *culture* (budaya), dan *history* (sejarah). Ketiga aspek ini juga tidak dapat dipisahkan dari unsur-unsur budaya seperti *ritual/ceremony, spices* (rempah-rempah), dan *storytelling* (cerita).

Menurut Syarifuddin (2017), gastronomi memiliki kaitan erat dengan tradisi dan ritual. Makanan bukan hanya sekedar sebagai sesuatu yang dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan fisiologis, tetapi juga sebagai media komunikasi antara manusia dengan Tuhan, sesama manusia, dan alam. Dalam proses pembuatannya, makanan tradisional mengandung nilai budaya yang

tercermin dalam keterampilan, sentuhan seni, tradisi dan selera masyarakat. Ciri khas dan keunikan gastronomi dari setiap destinasi tersebut yang kemudian menjadi daya tarik bagi suatu destinasi (Wondirad et al., 2021).

Kota Bandung dengan segala potensi wisata alam dan budayanya, menjadi salah satu destinasi popular di Indonesia. Hal ini dikarenakan Bandung memiliki banyak tempat wisata yang beragam dan merupakan salah satu kota besar yang memiliki peran multifungsi, yaitu sebagai ibu kota administratif, kota perdagangan, kota industri, kota pendidikan, kota pariwisata, dan etalase Jawa Barat. Bahkan dalam *World Trending Destinations* 2024 versi Tripadvisor, kota Bandung berada di urutan ke-15 dari 25 kota di dunia dan menjadi satu-satunya kota di Indonesia yang berada dalam daftar tersebut. Selain dikenal sebagai destinasi wisata karena keindahan alamnya yang mempesona, budaya yang kental, sejarah kota yang panjang, kota Bandung juga menjadi salah satu destinasi wisata gastronomi karena kulinernya yang menggugah selera. Bahkan, pada tahun 2020 Bandung baru saja dinobatkan sebagai salah satu *World's Best Cities for Traditional Foods* oleh situs kuliner *Taste Atlas*.

Gastronomi Sunda merupakan salah satu produk *gastro-tourism* yang memiliki karakteristik khas, memiliki identitas budaya, sekaligus menjadi simbol daerah dari Kota Bandung. Gastronomi Sunda mencerminkan nilai-nilai budaya yang diyakini oleh masyarakat Sunda, seperti kebersamaan, kesederhanaan, dan bentuk rasa syukur. Teori nilai budaya oleh Geert Hofstede (2001) menyatakan bahwa nilai-nilai budaya mempengaruhi perilaku dan pola pikir dari suatu kelompok masyarakat. Melalui gastronomi Sunda, nilai-nilai budaya ini kemudian berkembang menjadi identitas dari kehidupan masyarakat Sunda. Misalnya, budaya *farm-to-table* yang dilestarikan oleh masyarakat Sunda dipercaya sebagai bentuk rasa syukur atas apa yang diberikan Tuhan dan sebagai cara menghargai apa yang tumbuh di sekitar. Kebiasaan masyarakat Sunda mengonsumsi sumber pangan nabati ini juga berkaitan erat dengan kepercayaan dan mitologi yang berkembang di tatar Sunda. Salah satu karya sastra wawacan Sunda adalah Wawacan Saulanjana. Wawacan Sulanjana merupakan naskah kuno yang membahas mengenai mitologi Sunda yang menceritakan tentang Nyi Pohaci Sanghyang Asri. Dalam naskah ini juga dibahas mengenai kemakmuran kerajaan Sunda Padjajaran dan kehidupan pertanian masyarakat Sunda (Kalsum, 2015).

Komponen makanan nabati seperti *lalab*, sayur-sayuran, rempah-rempah, dan berbagai produk olahan nabati telah menjadi identitas budaya masyarakat Sunda (Rahman, 2018a). Salah satu faktor yang mempengaruhi budaya makan ini adalah ekosistem setempat, yaitu kondisi daerah pegunungan yang dingin, curah hujan yang tinggi dan tanah yang subur (Mulyanto et al. 2023; Rahman 2018b). Jenis tanaman *lalab* yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Sunda sangat beragam jenisnya (Cahyanto et al. 2019a). Tanaman sayuran ini biasa diperoleh

masyarakat dari berbagai jenis agro-ekosistem, termasuk pekarangan, kebun, dan sawah, serta dari hutan yang tumbuh secara liar (Cahyanto 2019b; Silalahi 2019; Suwartapradja et al. 2023). Riset terbaru dr. Riadi Darwis dalam bukunya yang berjudul "Khazanah *Lalab*, Rujak, Sambal, Dan Tékték Jilid 2" menyebutkan terdapat sebanyak 718 jenis tanaman *lalab* yang masih hidup dan tumbuh subur di kawasan budaya sunda (Jawa Barat dan Banten). Hampir semua unsur tanaman (daun, pucuk, batang, akar, buah, rimpang, umbi, dan biji) dimanfaatkan oleh masyarakat Sunda sebagai bentuk rasa syukur mereka atas apa yang diberikan Tuhan. Umumnya masyarakat Sunda mengkonsumsi sumber nabati ini secara mentah, diolah, maupun dijadikan sebagai produk pangan berbahan dasar nabati (Santosa et al. 2015b; Cahyanto et al. 2019b) misalnya *oncom*, combro, putri noong, kecimpring, colenak, dan peyeum.

Melalui *gastro-tourism* di Kota Bandung, wisatawan akan dapat mempelajari kebudayaan lokal, memahami nilai-nilai tradisional, dan merasakan kenikmatan kuliner tradisional Sunda. Dalam hal ini, kolaborasi dari *salapan cinyusu (nona helix)* yang terdiri dari (1) pengusaha, (2) pemerintah, (3) pekerja, (4) pemasok, (5) akademisi, (6) pemerhati, (7) penikmat, (8) lembaga swadaya masyarakat dan (9) teknologi informasi (Turgarini, 2018) sangat dibutuhkan sebagai salah satu upaya meningkatkan citra destinasi tanpa melupakan kepentingan pelestarian. Berdasarkan pemaparan di atas, penelitian ini mencoba mengulas: (1) Bagaimana peran salapan cinyusu dalam upaya pelestarian gastronomi nabati Sunda? (2) Bagaimana strategi pelestarian objek gastronomi nabati Sunda dengan pendekatan *gastro-tourism* di Kota Bandung?. Timothy (2015) menekankan pentingnya makanan dalam pengalaman wisata, tetapi tidak mengeksplorasi secara mendalam bagaimana makanan nabati tradisional, khususnya makanan tradisional Sunda, dapat digunakan untuk tujuan wisata dan pelestarian budaya. Penelitian ini bermaksud mengisi kekosongan pengetahuan tersebut dengan menjelaskan bagaimana gastronomi nabati Sunda berperan dalam konteks pelestarian budaya dan pengembangan pariwisata kuliner. Penelitian ini memberikan kontribusi baru pada bidang gastronomi dengan berfokus pada aspek nabati dengan menggabungkan beberapa disiplin ilmu, seperti ilmu gizi, antropologi, dan ilmu budaya. Meskipun banyak penelitian sebelumnya telah membahas tentang gastronomi, tetapi masih belum ada penelitian yang secara khusus mengkaji mengenai gastronomi nabati *(plant-based food)* Sunda serta implementasi model *salapan cinyusu* dalam upaya pelestariannya. Relevansinya dengan tren saat ini, seperti meningkatnya minat masyarakat terhadap pola makan sehat dan berkelanjutan, dan pentingnya upaya pelestarian terhadap budaya tradisional Sunda menjadikan penelitian ini penting untuk dilakukan. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menawarkan kontribusi teoretis yang signifikan melalui pengayaan literatur tentang gastronomi dan pelestarian budaya, tetapi

juga kontribusi praktis yang dapat dijadikan sebagai dasar untuk pengembangan kebijakan dan strategi promosi wisata kuliner berbasis pada kekayaan tradisi kuliner lokal.

METODE PENELITIAN

Studi ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis deskriptif. Teknik analisis deskriptif digunakan untuk memaparkan, mendeskripsikan dan mengevaluasi fakta sosial dan budaya yang ditemukan di lapangan secara sistematis. Obyek pada penelitian ini adalah makanan tradisional khas Sunda dengan kriteria: (1) makanan nabati atau makanan olahan nabati (2) makanan tradisional yang sudah ada sejak zaman dahulu dan menjadi identitas masyarakat Sunda, dan (3) berada di Kota Bandung. Adapun lokasi dari penelitian ini adalah Kota Bandung. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi strategi pendekatan *gastro-tourism* sebagai upaya pelestarian makanan khas Sunda dan peran salapan cinyusu dalam menyelesaikan persoalan terkait pelestarian dan pengembangan *gastro-tourism* di Kota Bandung. Sampel penelitian ini adalah akademisi, budayawan dan pengamat sejarah kuliner Sunda. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah dengan wawancara mendalam, observasi, dokumentasi dan studi literatur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini mengkaji potensi gastronomi nabati Sunda sebagai alat untuk pelestarian budaya dan promosi pariwisata. Penelitian ini menguatkan berbagai penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa gastronomi dapat menjadi alat untuk pelestarian budaya dan promosi pariwisata (Mantiri, 2024; Wijaya, 2019; Canoves et al., 2016). Namun, pendekatan ini memperluas cakupan dengan memasukkan elemen-elemen spesifik dari gastronomi nabati Sunda, yang belum banyak dibahas dalam literature terkait. Misalnya, penelitian oleh Timothy (2015) tentang *"culinary tourism"* mengulas tentang pentingnya makanan dalam pengalaman wisata, tetapi tidak dijelaskan secara spesifik bagaimana makanan nabati tradisional dapat digunakan untuk tujuan ini. Pada penelitian ini digunakan konsep *The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy* (Konsep Segitiga Gastronomi Indonesia) yang menjelaskan bahwa gastronomi dipengaruhi oleh tiga aspek utama, yaitu *food* (makanan), *culture* (budaya), dan *history* (sejarah). Konsep ini menjadi landasan teoretis dalam penelitian ini untuk mengkaji bagaimana elemen-elemen ini berkontribusi pada pelestarian budaya dan pengembangan pariwisata kuliner. Aspek-aspek gastronomi yang ditemukan di wisata gastronomi nabati Sunda berdasarkan wawancara dan observasi adalah sebagai berikut:

Food as Spices

Dalam naskah *Sanghyang Siksa Kandang Karesyan* yang ditemukan pada abad ke-16 disebutkan terdapat enam cita rasa yang dikenal oleh masyarakat di tatar Sunda, yaitu konsep yang seimbang antara rasa manis, asin, pedas, asam, pahit, dan gurih atau yang dalam budaya Sunda dikenal sebagai *"rasa sadaya"* atau *"rasa silih asih"*. Pada umunya masakan khas Sunda memiliki cita rasa yang gurih dan menggunakan bumbu-bumbu alami sehingga rasanya tidak terlalu kental, tidak terlalu manis seperti masakan Jawa dan juga tidak terlalu bersantan seperti masakan Melayu. Tradisi makanan Sunda sangat identik dengan makanan berbahan dasar nabati, baik yang dikonsumsi secara mentah, maupun sudah diolah. Salah satu contoh makanan yang menjadi identitas masyarakat Sunda adalah *lalab*. Menu makanan khas Sunda seperti nasi liwet, pepes, ikan bakar, dan lainnya tidak akan lengkap bila tidak dimakan bersama *lalab*. Berdasarkan wawancara dengan Fadly Rahman, seorang pengamat sejarah kuliner dari Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjajaran, didapatkan kesimpulan bahwa *lalab* Sunda sudah disajikan sejak abad ke-10M. Hal ini sesuai dengan yang dituliskan dalam Prasasti Taji 901M yang ditemukan di daerah Ponorogo, Jawa Timur, yang menyebutkan istilah *"Kuluban Sunda"* yang diartikan sebagai *lalab*.

Lalab selalu disajikan bersama dengan sambal. Cita rasa pedas yang dihasilkan oleh sambal tidak hanya memberikan sensasi nikmat bagi lidah, tetapi juga memiliki nilai simbolis yang dalam budaya Sunda dipercaya tidak hanya dapat menjadi penyegar dan penghilang lelah, tetapi juga menjadi penambah selera makan dan meningkatkan semangat dalam bekerja, terutama dalam kegiatan pertanian yang melekat dalam kehidupan masyarakat Sunda. Disamping itu, dikalangan masyarakat Sunda berkembang suatu ungkapan mengenai sambal, *"sambal medok, sawah ledok, bon denok"* yang artinya kepuasan seorang suami yang memiliki istri pintar memasak (membuat sambal), sawah yang subur, dan istri yang cantik.

Selain *lalab*, terdapat sejumlah makanan tradisional lainnya yang juga diolah dari bahan-bahan nabati. Beberapa diantaranya adalah *oncom*, *combro*, *putri noong, kecimpring, colenak*, dan *peyeum* yang menjadi bukti kreativitas masyarakat Sunda dalam mengolah bahan-bahan sederhana menjadi produk bernutrisi tinggi.

Food as Ritual

Konsumsi bahan nabati sudah menjadi budaya, tradisi dan karakter dari masyarakat Sunda. Sebagai contoh, *lalab* merupakan simbol kesederhanaan hidup bagi *urang Sunda*. Hal ini mengacu pada *Pepeling Sunda Papatah Kolot Baheula* yang mengatakan bahwa kesederhanaan merupakan cerminan dari kesehatan. *Lalab* yang bersumber dari alam adalah bagian dari kesederhanaan

yang diciptakan oleh Tuhan untuk mendukung keberlangsungan hidup manusia.

Disaat gastronomi dunia sedang berusaha menghijau, budaya kuliner nabati telah lama menjadi bagian budaya sunda. Semenjak zaman kerajaan, era kolonial, hingga berdirinya NKRI reputasi gastronomi Sunda tidak pernah mati. Ditinjau dari segi komposisinya, *lalab* bagi masyarakat Sunda sama dengan salad bagi masyarakat modern. Kebiasaan masyarakat Sunda mengkonsumsi *lalab* bermula dari rumah dan keluarga. Sayur-sayuran yang dijadikan *lalab* biasanya didapatkan dari halaman rumah atau lingkungan sekitar mereka, yang juga menyebabkan variasi *lalab* antara satu rumah tangga dengan rumah tangga yang lainnya berbeda-beda. Saat ini, *lalab* dan sambal bisa ditemukan hampir di semua rumah makan Sunda. Dilengkapi juga dengan berbagai olahan nabati lainnya berupa *oncom* dan *combro*. Bahkan, *lalab* dan sambal juga sudah menjadi budaya di seluruh Indonesia, yang biasanya dihidangkan bersama ikan bakar.

Culture as Ritual

Salah satu mitologi pertanian yang dipercaya oleh masyarakat Sunda adalah *Nyi Pohaci Sanghyang Asri* atau yang biasa disebut dengan *Nyi Pohaci*. *Nyi Pohaci* dikenal oleh masyarakat sebagai dewi kesuburan. Mitologi mengenai *Nyi Pohaci* ini dikisahkan dalam Wawacan Saulanjana dan diceritakan secara turun-temurun dari generasi ke generasi (tradisi lisan). Dikisahkan, karena kesucian hatinya, saat ia mati diracun oleh para Dewa, di pusaranya terjadi banyak hal ajaib. Beberapa diantaranya adalah tumbuhnya pohon kelapa pada bagian kepala; tumbuhnya tanaman rempah-rempah dan sayur-mayur pada bagian hidung dan telinga; tumbuhnya rerumputan dan bunga-bungaan pada bagian rambut; tumbuhnya buah-buahan yang ranum dan manis pada bagian dada; tumbuhnya pohon jati, cendana, dan berbagai pohon kayu yang bermanfaat dari lengan dan tangan; tumbuhnya pohon aren atau enau bersadap nira manis dari kelamin; tumbuhnya berbagai jenis tanaman bambu dari paha; tumbunya berbagai tanaman umbi-umbian dan ketela dari kaki; dan dari pusaranya muncullah tanaman padi, bahan pangan yang paling berguna bagi manusia. Ada juga versi lain yang menyebutkan padi beras putih muncul dari mata kanannya, sedangkan padi beras merah dari mata kirinya.

Dikarenakan keajaiban-keajaiban tersebut, sampai hari ini *Nyi Pohaci* sangat dicintai, dipuja dan dimuliakan oleh berbagai kebudayaan, tidak hanya di tatar kebudayaan Sunda. Di pulau Jawa, Bali, Lombok dan Sulawesi, *Nyi Pohaci* (*Dewi Sri* dalam kebudayaan Jawa dan Bali dan *Sangiang Serri* dalam Bahasa Bugis), dikenal sebagai Dewi Padi dan dikaitkan erat dengan kesuburan dan peran pentingnya dalam dunia pertanian (Nastiti, 2020). Pada Kerajaan Sunda kuno, *Nyi Pohaci* ini dipercaya sebagai dewi tertinggi dan terpenting dalam kehidupan masyarakat agraris.

Salah satu cara masyarakat tradisi khususnya masyarakat Sunda mensyukuri apa yang diberikan Tuhan dan apa yang tumbuh di sekitar mereka adalah dengan tetap melestarikan tradisi mengkonsumsi pangan nabati. Tradisi ini tidak bisa dipisahkan dari mereka, baik secara mitologi maupun spiritual, dimulai saat mereka mulai bertani, memanen, sampai dimana makanan itu diolah dan dikonsumsi. Salah satu tradisi leluhur yang masih dilaksanakan secara turun temurun adalah tradisi upacara yang dilaksanakan ketika akan menanam atau memanen padi. Dalam upacara ini, mereka akan melantunkan pantun atau kidung seperti *Pangemat* dan *Angin-angin* yang bertujuan untuk memanggil *Nyi Pohaci* untuk memberkati para petani dan padi mereka. Yang unik dari upacara ini adalah masyarakat tradisional Sunda ini tidak diperbolehkan menggunakan arit atau golok saat proses memanen padi. Mereka hanya dibolehkan menggunakan ani-ani atau ketam, yaitu pisau berukuran kecil yang bisa disembunyikan di balik telapak tangan. Hal ini dilakukan karena masyarakat tradisional percaya bahwa *Nyi Pohaci* adalah sosok yang memiliki jiwa lemah lembut, yang mana sosoknya akan ketakutan apabila melihat pisau berukuran besar. Selain itu, juga ada kepercayaan lain yang mengatakan bahwa padi yang akan dipanen adalah bentuk perwujudan sang Dewi sehingga harus diperlakukan dengan lembut dan penuh hormat.

Culture as Storytelling

Selain dijadikan sebagai makanan pelengkap, sambal memiliki filosofi yang mencerminkan nilai-nilai keseharian dan kehidupan masyarakat Sunda. Misalnya sambal diidentikkan dengan pertumbuhan anak, dimana seorang anak akan dianggap sudah besar apabila sudah mampu mengkonsumsi sesuatu yang sifatnya pedas seperti sambal. Lalu ada pula pepatah yang biasanya disampaikan oleh orang tua kepada anaknya yaitu *"dahar nu lada ameh gancang lumpat"* yang berarti "makan yang pedas biar cepat berlari" atau *"gera gede gera lumpat"* yang berarti "cepat besar cepat berlari".

Selain itu, sambal juga difilosofikan layaknya kehidupan. Dimana sama halnya dengan kehidupan yang menjadi berwarna karena terdiri dari banyak emosi (senang, sedih, marah, duka, dan sebagainya), sambal juga terasa nikmat karena dimasak dengan perpaduan berbagai bumbu dan rempah-rempah untuk yang dapat memperkaya cita rasanya (pedas, asin, gurih dan sebagainya).

History as Spices

Rimbo Gunawan, seorang ahli di bidang Antropologi Lingkungan, Makanan dan Kebudayaan dari Universitas Padjajaran berpendapat bahwa makanan merupakan representasi dari kebudayaan. Apa yang dianggap sebagai makanan oleh suatu kebudayaan belum tentu juga dianggap demikian oleh kebudayaan yang lain. Unus Suriawiria, seorang pakar mikrobiologi dari Institut Teknologi Bandung dalam bukunya yang berjudul "*Lalab* dalam Budaya dan

Kehidupan Masyarakat Sunda" juga menjelaskan bahwa kegemaran masyarakat Sunda mengkonsumsi *lalab* adalah salah satu representasi dari harmoni dengan alam. Hal ini sejalan dengan *Sad Rasa Kemanusiaan* atau enam aspek nilai kemanusiaan Sunda: moral manusia terhadap Tuhan, moral manusia terhadap pribadinya, moral manusia dengan sesama manusia, moral manusia terhadap waktu, moral manusia terhadap alam, dan moral manusia terhadap kesejahteraan lahir batin.

Salah satu contoh falsafah masyarakat menjaga keharmonisan dengan satwa, tumbuh-tumbuhan dan alam lingkungan adalah pehuma Sunda yang mengklasifikasikan kelompok tanaman berdasarkan untuk siapa tanaman itu ditanam. Ketika bertani, masyarakat Sunda juga akan menanam tumbuh-tumbuhan yang ditujukan kepada hewan-hewan di sekitar kawasan tersebut. Mereka juga menanam tumbuh-tumbuhan yang akan memberi manfaat bagi ekosistem seperti menanam *marémé* atau tampias di dekat sumber air karena tumbuhan tersebut mampu menahan air.

Saat ini, muncul tren *edible flower*, atau bunga yang dijadikan penghias pada makanan tetapi juga bisa dimakan atau diolah menjadi produk minuman. Beberapa diantaranya adalah Geranium *(geranium pelargonium),* Borage *(Borago officinalis),* Nasturtium *(tropafolum majus), Butterfly Blue Pea (clitoria ternatea),* Snap Dragon *(anirrhinum majus),* Pansy *(ciola x wittrockiana),* dan Dahlian Pompone *(dahli pompon).* Di Jawa Barat sendiri, tepatnya di Cisarua, Bogor saat ini terdapat kebun yang memproduksi berbagai jenis *edible flower* ini dan produk organik lainnya, yaitu *Harvest Mountain Organic Farm*. Jika mengacu pada budaya Sunda, sudah sejak lama mereka mengkonsumsi bunga ini ada. Mereka tidak hanya mengkonsumsi daun dan biji, tetapi juga seluruh komponen tanaman. Beberapa jenis bunga yang biasa dikonsumsi adalah bunga Turi, Sedap Malam (dicampurkan ke sop), dan Nasturtium.

History as Stroytelling

Lalab dan sambal sudah menjadi bagian dari tradisi dan budaya masyarakat Sunda. Ketika ditanyai mengenai kebiasaan mereka mengkonsumsi *lalab* dan sambal, mereka mengatakan bahwa kedua makanan tersebut sudah ada dan menjadi tradisi turun menurun di keluarga sejak mereka kecil (Gardjito et al. 2024). Dalam naskah kuno *Sanghyang Siksa Kandang Karesyan* tahun 1518M juga disebutkan bahwa salah satu contoh keharmonisan manusia dan alam adalah tumbuh-tumbuhan yang dapat dikonsumsi sebagai unsur pelengkap kehidupan (Rahman, 2018).

Peran *Salapan Cinyusu*

Berdasarkan hasil analisis, berikut adalah temuan dan langkah-langkah yang dapat dilakukan oleh *salapan cinyusu* dalam upaya pelestarian gastronomi nabati Sunda:

Pengusaha

Pengusaha dapat berperan dalam pelestarian makanan tradisional dengan memastikan bahwa resep-resep asli dari nenek moyang tetap digunakan dan dikembangkan. Salah satu langkah yang dapat dilakukan oleh pengusaha dalam upaya pelestarian adalah dengan mendirikan restoran atau rumah makan yang menyajikan makanan tradisional. Restoran atau rumah makan ini dapat menjadi tempat di mana masyarakat lokal dan wisatawan dapat menikmati hidangan tradisional yang autentik. Selain itu, dengan tetap mempertahankan nilai keaslian dari hidangan, pengusaha dapat melakukan inovasi dengan menambahkan sentuhan modern atau mengadaptasi resep untuk selera internasional. Dengan cara ini, pengusaha bisa membuat makanan tradisional menjadi lebih menarik bagi generasi muda dan wisatawan asing.

Selanjutnya, restoran atau rumah makan tradisional tidak hanya menjadi sarana penyedia makanan, tetapi juga berfungsi sebagai sarana edukasi. Di restoran atau rumah makan ini pengunjung dapat belajar tentang sejarah dan budaya di balik setiap hidangan, yang membantu meningkatkan kesadaran dan apresiasi terhadap warisan kuliner. Atas dasar ini, menjadi penting bagi para pengusah kuliner tradisional untuk memperhatikan desain dan dekorasi dari tempat usaha mereka dengan menambahkan elemen-elemen budaya yang mencerminkan asal-usul makanan. Kemudian, pengusaha juga dapat melakukan promosi dan branding melalui media sosial untuk menarik minat pengunjung, khususnya generai muda. Misalnya, sebuah rumah makan Padang bisa membuat konten yang menunjukkan proses memasak rendang dari awal hingga akhir, menampilkan keunikan bumbu dan teknik memasaknya. Mereka juga bisa membuat cerita tentang asal-usul rendang dan makna budaya di baliknya.

Pemerintah

Pemerintah memainkan peran kunci dalam pelestarian makanan tradisional dan pengembangan *gastro-tourism*. Banyak cara yang dapat dilakukan oleh pemerintah dalam mendukung upaya pelestarian terhadap makanan tradisional. Sejauh ini, pemerintah khususnya Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif telah memberikan perhatian serius dalam upaya pelestarian makanan tradisional. Hal ini dapat dibuktikan dengan ditunjuknya Politeknik Pariwisata NHI Bandung sebagai *Center of Culinary Excellence,* yaitu dengan didirikannya Pusat Kajian Seni Kuliner Indonesia. Selain itu, Pemerintah Kota Bandung sendiri telah rutin melaksanakan *event* bertemakan kuliner, seperti Keuken Festival, Festival Kuliner Bandung, dan Festival Kopi. *Event* semacam ini tidak hanya mempromosikan makanan tradisional kepada masyarakat luas tetapi juga mendukung pemasaran produk-produk lokal.

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung juga telah memberikan perhatian lebih kepada makanan tradisional, hal ini dapat dilihat dalam upaya pemerintah untuk melibatkan pengusaha lokal atau pelaku UMKM (Usaha

Mikro Kecil dan Menengah) di bidang kuliner tradisional dalam acara-acara mereka atau dalam pengembangan-pengembangan projeknya.

Pekerja

Pekerja kuliner, pekerja budaya dan pekerja wisata bertanggungjawab untuk melestarikan resep-resep tradisional, teknik memasak, budaya penyajian, dan cerita yang berkembang di balik sebuah hidangan. Para pekerja di bidang kuliner berperan mempertahankan keaslian rasa dan kualitas dari sajian tradisional sehingga penikmat (baik warga lokal maupun wisatawan) bisa mendapatkan pengalaman kuliner yang autentik. Sedangkan mereka yang bekerja di industri pariwisata berperan dalam memperkenalkan dan mempromosikan warisan kuliner tradisional kepada wisatawan, salah satunya melalui panduan wisata kuliner. Saat ini, fokus panduan atau tur wisata biasanya pada budaya atau objek sejarah seperti bangunan atau tempat-tempat bersejarah. Belum ada tur yang secara khusus mengeksplorasi dan memperkenalkan kekayaan gastronomi kepada wisatawan, padahal gastronomi juga merupakan bagian penting dari budaya. Mereka mungkin bisa bekerjasama dengan UMKM atau usaha-usaha lokal yang bergerak dibidang kuliner tradisional. Dengan cara ini mereka akan ikut mendukung usaha lokal, ikut mempertahankan keberlanjutan budaya dan kuliner tradisional, dan mempromosikan kebudayaan dalam skala yang lebih luas.

Pemasok

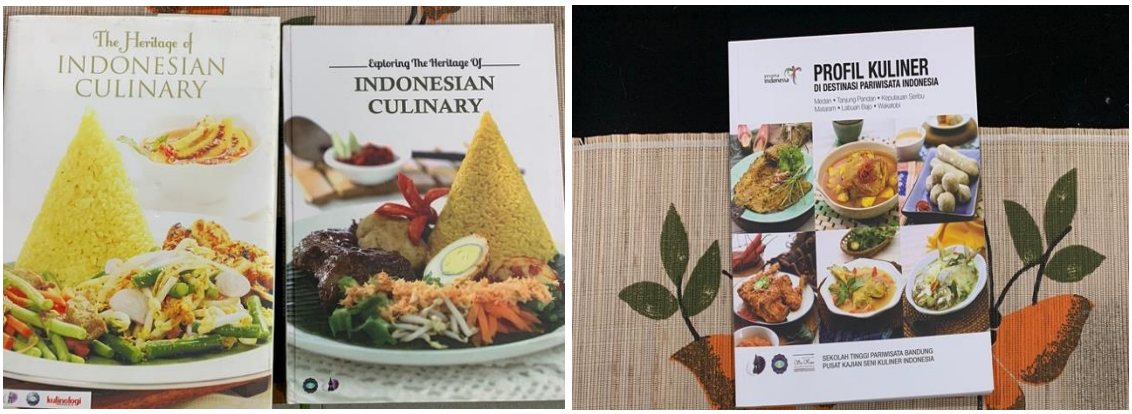
Pada umumnya, semua bahan baku nabati yang digunakan oleh pengusaha makanan tradisional di Kota Bandung berasal dari daerah Jawa Barat. Hal ini dikarenakan oleh faktor ekosistem Jawa Barat yang mampu memenuhi semua permintaan dan kebutuhan pangan nabati. Sebagai penyedia bahan baku, pemasok bertanggung jawab memastikan ketersediaan dan kualitas bahan yang diperlukan untuk menghadirkan makanan tradisional yang autentik. Mereka bekerja sama dengan petani lokal untuk menanam dan memanen bahan baku sesuai dengan metode tradisional, menjaga keaslian dan cita rasa makanan tersebut.

Akademisi

Akademisi memainkan peran krusial dalam upaya pelestarian makanan tradisional. Beberapa upaya yang dapat dilakukan oleh akademisi adalah dengan melakukan studi etnografi untuk mengumpulkan cerita dan tradisi lisan dari komunitas lokal mengenai makanan tradisional, menelusuri catatan sejarah dan manuskrip, atau dengan publikasi ilmiah untuk mendokumentasikan berbagai aspek makanan tradisional. Penelitian semacam ini tidak hanya membantu melestarikan pengetahuan kuliner, tetapi juga memberikan dasar ilmiah untuk mengembangkan produk dan metode baru yang tetap berakar pada tradisi. Selain itu, akademisi juga mempunyai andil yang besar dalam

upaya konservasi bahan baku. Banyak makanan tradisional yang bergantung pada bahan baku lokal yang mungkin terancam punah. Penelitian untuk konservasi dan budidaya bahan baku penting untuk dilakukan, misalnya dengan ilmu agronomi dan ekologi dimana mereka bisa meneliti teknik pertanian dan budidaya yang dapat digunakan untuk melestarikan bahan baku lokal atau melalui genetika tanaman guna mengidentifikasi dan mengkonservasi varietas tanaman yang digunakan dalam makanan tradisional.

Berdasarkan wawancara dengan Ratu Dika Kartika, staf pada Pusat Kajian Seni Kuliner Indonesia dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung, menyatakan bahwa peran akademisi dalam melestarikan makanan tradisional sangatlah penting. "Kami telah menulis beberapa buku yang fokus pada kuliner tradisional Indonesia," ujarnya. Buku-buku ini tidak hanya mendokumentasikan resep-resep autentik, tetapi juga menggali sejarah, makna budaya, dan nilai-nilai lokal yang terkandung di dalam setiap hidangan. Dengan menulis buku dan melakukan berbagai kegiatan ilmiah, akademisi memainkan peran vital dalam menjaga dan mempromosikan kekayaan kuliner Indonesia. Melalui upaya mereka, hidangan tradisional tidak hanya dikenang, tetapi juga terus dinikmati dan diapresiasi oleh generasi mendatang.



Gambar 1. Buku Karya Pusat Kajian Seni Kuliner Indonesia dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung Sebagai Sarana Akademisi Dalam Upaya Pelestarian Kebudayaan

Selain itu, para pakar juga bisa bergerak sebagai inisiator dalam melakukan workshop, seminar, atau kegiata terkait kuliner yang bertujuan memperkenalkan budaya kuliner kepada masyarakat luas.

Penikmat

Dengan mencicipi hidangan tradisional, mengunjungi restoran khas Sunda, dan mempelajari cerita sejarah di balik setiap hidangan, penikmat kuliner secara tidak langsung ikut terlibat dalam perlindungan kuliner tradisional dan destinasi wisata kuliner.

Pemerhati

Pemerhati kuliner (kritikus makanan, *food blogger*, *food vlogger*, dan penulis) memiliki peran yang penting dalam pelestarian makanan tradisional dan pengembangan *gastro-tourism*. Melalui tulisan, ulasan, dan konten multimedia, mereka dapat memperkenalkan dan mempromosikan makanan tradisional kepada audiens yang lebih luas, baik di skala nasional maupun internasional. Dengan demikian, pemerhati kuliner dapat membantu meningkatkan apresiasi masyarakat. Ulasan dan rekomendasi mereka sering kali mempengaruhi tren kuliner dan dapat mendorong lebih banyak orang untuk mencoba makanan tradisional. Selain itu, sebagai *influencer* mereka dapat berkolaborasi bersama restoran untuk mempromosikan hidangan-hidangan tradisional yang mungkin masih kurang dikenal.

Dalam konteks *gastro-tourism*, pemerhati kuliner dapat berperan sebagai pemandu bagi penikmat kuliner dengan cara membantu para penikmat kuliner untuk menentukan destinasi mereka. Ulasan dan panduan dari para pemerhati ini dapat meningkatkan minat wisatawan untuk mengunjungi tempat-tempat yang menyajikan makanan tradisional, sehingga mendukung industri pariwisata lokal dan ekonomi daerah.

Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM)

LSM berperan menjadi mediator dalam mengadvokasi upaya pelestarian makanan tradisional kepada forum-forum kebijakan, baik secara langsung kepada pemerintah ataupun melalui kampanye publik. Selain itu, dari aspek pariwisata, LSM dapat berperan sebagai inisiator dengan mengadakan acara-acara promosi seperti festival yang dapat memperkenalkan kekayaan kuliner tradisional Sunda kepada wisatawan dan masyarakat luas.

Teknologi Informasi

Di bidang media informasi digital, banyak sekali cara yang dapat dilakukan dalam upaya pelestarian dan peningkatan potensi wisata gastronomi. Selain itu, di banyak *website* juga kita dapat dengan mudah menemukan artikel-artikel yang mengulas mengenai makanan tradisional Sunda. Tidak hanya sekedar mengenai resep dan bahan baku dari suatu makanan, tetapi juga edukasi mengenai latar belakang, kebudayaan, serta sejarah di balik setiap sajian tradisional. Kemajuan teknologi memudahkan menu-menu dan cerita dibalik sajian tradisional ini tidak hanya dikenal oleh masyarakat Sunda saja, tetapi juga dapat dengan mudah diakses oleh masyarakat di seluruh Indonesia, bahkan dunia.

Potensi Gastronomi Nabati Sunda sebagai Identitas Wisata Kota Bandung

Kota Bandung sebagai kota kuliner memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi *gastro-city* ditinjau dari banyak alasan. Berdasarkan angket yang disebar kepada responden dengan kriteria: (1) sudah pernah

berkunjung ke Kota Bandung; (2) sedang berada di Kota Bandung; atau (3) akan datang ke Kota bandung (sudah memiliki persepsi dengan mendengar informasi mengenai apa yang ada di Kota Bandung baik secara langsung maupun tidak langsung). Diketahui bahwa mereka sepakat bahwa Kota Bandung memiliki citra sebagai wisata kuliner berdasarkan apa yang mereka dengar maupun rasakan secara langsung. Adapun beberapa potensi dari potensi gastronomi nabati Sunda sebagai identitas wisata Kota Bandung adalah sebagai berikut:

Keunikan

"Cageur, bageur, bener, pinter, tur singer" yang artinya "sehat, baik, benar, pintar, dan cerdas" adalah falsafah hidup yang dipegang oleh masyarakat Sunda yang juga diaplikasikan dalam bentuk makanan tradisionak mereka. Misalnya, singkong atau *sampeu*. Selain karena mudah didapatkan, mengkonsumsi singkong merupakan salah satu upaya mereka untuk terus menjaga kesehatan *(bageur)*. Singkong dikonsumsi baik sebagai menu utama ataupun diolah menjadi *kadaharan cangkarang bongkang* (camilan). Hal ini dikarenakan singkong memiliki protein dan karbohidrat yang tinggi. Kekreativitasan masyarakat Sunda dalam mengolah makanan juga mencerminkan mereka adalah orang yang *singer* (cerdas). Camilan juga biasanya disuguhkan kepada tamu, yang juga sesuai dengan falsafah hidup yang mereka pegang yaitu *Someah hade ka semah* (bersikap ramah dan baik kepada tamu).

Salah satu *kadaharan cangkarang bongkang* (camilan) khas Sunda olahan singkong yang cukup unik dan khas adalah peyeum, khususnya di Kota Bandung. Sekilas dilihat, tidak tampak perbedaan yang mencolok antara peyeum dan tape. Keduanya sama-sama terbuat dari singkong atau ketela pohon yang telah difermentasi. Akan tetapi, peuyeum mempunyai tekstur yang sedikit lebih keras jika dibandingkan tape singkong pada umumnya. Selain itu, peuyeum juga lebih awet dibandingkan tape. Salah satu peyeum yang cukup popular di Kota Bandung adalah Peyeum Si Madu. Berbeda dengan peuyeum pada umumnya, peyeum Si Madu memiliki warna yang lebih kekuningan dan tekstur yang lebih lembut. Saat dimakan, rasa manis dari peyeum ini akan meleleh di mulut.

Keaslian

Meskipun beberapa *kadaharan cangkarang bongkang* (camilan) dan makanan khas Sunda memiliki kemiripan dengan makanan tradisional lainnya, seperti peyeum dengan tape atau tempe dengan *oncom*, tetapi masing-masing memiliki rasa yang cukup autentik. Berbeda dengan tempe yang tidak memiliki bau menyengat dan memilki tekstur yang lembut, *oncom* mempunyai rasa dan aroma yang lebih kuat. *Oncom* biasa sangat mudah didapatkan di restoran-restoran khas Sunda, disajikan lengkap bersama *lalab* dan sambal sebagai makanan pendamping nasi.

Kelangkaan

Berdasarkan hasil angket yang di sebar, mayoritas menjawab bahwa saat kata "*lalab* dan sambal" disebut mereka sepakat bahwa hal pertama yang terbayang dibenak mereka adalah "Sunda dan Jawa Barat". Saat ini, budaya *lalab* dan sambal masih terjaga kelestariannya, dibuktikan dengan banyaknya restoran Sunda yang selalu menghadirkan menu ini sebagai identitas mereka. Akan tetapi, berbeda dengan *lalab* pada zaman dahulu, dimana tumbuhan *lalab* tidak hanya berasal dari tumbuhan yang ditanam, tetapi juga dari tanaman yang tumbuh liar di alam, seperti *sintrong* (*parte*), *antanan* (*pegagan*), *jotang*, *jonghe*, *kembang genjer*. Akan tetapi, saat ini beberapa tanaman liar ada yang sudah mulai sulit ditemukan bahkan mulai mengalami kelangkaan karena perubahan budaya tanam (monokultur). Para petani biasanya menyingkirkan gulma atau tanaman-tanaman yang tumbuh disekitar tanaman yang dibudidaya. Padahal, biasanya beberapa dari gulma tersebut biasanya bisa jadi berupa jenis tanaman yang dapat dikonsumsi atau dijadikan *lalab*.

Selain itu, hasil survey menunjukkan bahwa beberapa *kadaharan cangkarang bongkang* (camilan) dan makanan tradisional Sunda sudah berpotensi untuk terlupakan apabila tidak dijaga kelestariannya. Sebagai contoh, sebagian generasi muda khususnya kalangan remaja tidak lagi mengenal camilan *putri noong* (dalam Bahasa Indonesia berarti putri yang mengintip). Dinamakan *putri noong* karena bentuk kuenya yang bulat dan terdapat pisang yang mengintip pada bagian tengah kue. Pisang ini menyerupai mata seorang putri yang seolah-olah sedang mengintip *(noong)*. Sedangkan kata putri digunakan untuk menggambarkan betapa cantiknya kue ini (bagaikan seorang putri) karena perpaduan warnanya (kombinasi warna hijau dan merah muda). *Putri noong* merupakan olahan singkong dan pisang, yang diberi pewarna dan dihidangkan bersama kelapa parut. *Putri noong* merupakan salah satu jenis kue basah yang cukup popular di Jawa Barat. Kenyalnya singkong dan lembutnya pisang memberikan rasa yang unik. Beberapa faktor yang menyebabkan generasi muda tidak mengenal makanan tradisional mereka adalah kurangnya pengetahuan (orang tua tidak memperkenalkan makanan tradisional kepada anaknya), kurangnya minat karena preferensi generasi muda cenderung lebih kepada makanan modern yang dianggap lebih enak, memiliki tampilan yang lebih menarik dan lebih bergengsi.

Keutuhan

Generasi milenial adalah generasi penerus yang bertanggungjawab untuk menjaga dan melestarikan warisan leluhur. Banyak cara yang dapat dilakukan untuk menjaga eksistensi dan memperkenalkan makanan tradisional kepada generasi muda dan generasi-generasi selanjutnya. Salah satu langkah pertama yang harus dilakukan adalah dengan melakukan inventarisasi terhadap *kadaharan cangkarang bongkang* (camilan) dan makanan tradisional lainnya

dengan mendokumentasikan resep, teknik pembuatan, serta cerita yang berkembang dibaliknya sebagai upaya menjaga kelestarian jejak budaya. Upaya ini juga dapat dilakukan dengan memperbanyak melakukan penelitian di bidang kuliner tradisional.

Strategi Gastronomi Nabati Sunda sebagai Identitas Wisata Kota Bandung

Ditinjau dari segi potensi, Kota Bandung memiliki lima aspek yang dapat diintegrasikan dan dikembangkan sebagai upaya untuk mewujudkan Kota Bandung sebagai *gastro-city* dalam rangka pelestarian pangan nabati Sunda dan pengembangan aspek pariwisata.

Aspek Produk

Makanan tradisional memiliki daya tarik yang unik yang tidak dapat digantikan dengan makanan modern sekalipun. Dengan menyeimbangkan harmoni antara tradisi dan inovasi, makanan tradisional memiliki potensi untuk mengimbangi tren makanan modern dengan tetap berpijak pada akar sejarah dan budaya, baik dari segi komposisi maupun presentasi. Inovasi dapat dilakukan dengan tidak mengurangi atau menambahkan suatu komposisi yang dapat merubah orisinalitas dari suatu produk. Selain itu, penting bagi para pengusaha kuliner (baik yang berskala kecil maupun besar) untuk tetap menjaga kualitas dengan penggunaan bahan baku yang menyesuaikan resep aslinya. Hal ini dilakukan untuk menjaga ciri khas dan nilai-nilai kebudayaan dari makanan tersebut.

Selain itu, makanan tradisional bisa melakukan penyesuaian sesuai dengan kebutuhan zaman. Misalnya bentuk penyajian konvensional dapat dimodifikasi menjadi konsep yang lebih modern. Produk tersebut tidak hanya menjadi produk siap makan tetapi juga dapat dikembangkan menjadi oleh-oleh yang dapat dibawa keluar kota. Lebih lanjut, untuk menarik perhatian khususnya generasi muda yang menganggap makanan tradisional sebagai suatu yang kuno, makanan tradisional bisa dikemas dengan pemasaran yang kreatif, termasuk penggunaan media sosial, kerjasama dengan *influencer (endorsement)*, atau pembuatan video konten yang menarik. Sebagaimana banyak penelitian menyetujui bahwa sosial media merupakan salah satu instrument penting sebagai alat pemasaran pariwisata (Chan & Guillet, 2011) dan berfungsi untuk menarik pengguna lain dengan minat serupa (Huang et al, 2010).

Tagline "Sensasi Makan Tanpa Piring" yang ditawarkan oleh Restoran Khas Sunda Alas Daun merupakan salah satu cara mereka untuk mengemas sesuatu yang tradisional ke dalam bentuk yang lebih unik. Hal ini merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan eksistensi menu-menu tradisional. Sebenarnya tradisi makan di daun adalah tradisi masyarakat Sunda yang dikenal dengan istilah *ngabotram*, namun hal ini menjadi sesuatu pengalaman yang unik karena jarang ditemukan di restoran lainnya. *Ngabotram* atau *botram* adalah

tradisi sosial masyarakat Sunda dimana mereka akan menikmati sajian makanan tradisional Sunda (nasi *liwet*, ayam *bakakak*, nasi *tutug oncom* yang dilengkapi dengan ikan asin, *lalab* dan sambal) yang digelar di atas alas daun pisang. Dibeberapa wilayah Sunda lain tradisi ini juga dikenal dengan istilah *cucurak, ngaliwet,* atau *bancakan.*



Gambar 2. Contoh Menu Tradisional yang Terdapat di Restoran Alas Daun

Aspek Pasar

Sampai saat ini rumah makan tradisional Sunda masih menjadi salah satu tujuan favorit masyarakat di Kota Bandung. Hal ini dibuktikan dengan berkembangnya restoran-restoran khas Sunda dan gerai-gerai UMKM yang menjual makanan tradisional. Makanan tradisional sebagai peninggalan budaya tak benda *(intangible heritage)* bisa dilestarikan dengan pendekatan wisata gastronomi dengan cara mengajak wisatawan untuk melihat dan ikut langsung dalam proses pembuatan makanan tradisional dan mengadakan festival-festival kuliner yang secara khusus mengakomodasi makanan tradisional (Putri & Pratiwi, 2021). Hal ini bertujuan untuk memperluas cakupan penyebaran informasi dan promosi. Target pasar dari gastronomi nabati Sunda ini tidak terbatas pada satu golongan (tua dan muda). Strategi dan inovasi perlu terus dikembangkan mengingat saat ini mayoritas dari penikmat makanan tradisional hanya terfokus pada generasi yang lebih tua. Dengan mengembangkan paket wisata gastronomi khususnya yang berfokus pada makanan tradisional dengan konsep yang menarik, wisatawan akan merasa terpanggil untuk merasakan kenikmatan kuliner dan keunikan budaya.

Kesadaran akan pentingnya menjaga tradisi juga terlihat di kalangan pengusaha muda di Kota Bandung. Banyak *cafe* dan *artisan bakery* yang menyuguhkan menu tradisional dalam kemasan modern. Dengan cara ini, mereka berhasil menarik lebih banyak generasi muda untuk mengenal dan mencicipi makanan tradisional. Inisiatif ini membantu mempopulerkan kembali kuliner tradisional di kalangan milenial dan generasi Z, memastikan bahwa warisan kuliner tetap relevan dan diterima oleh semua lapisan masyarakat.

Contohnya, Seroja Bakes yang tidak hanya mengemas konsep tradisional ke dalam bentuk yang lebih modern, tetapi juga mengembangkan paket-paket *workshop* gastronomi untuk mengajak generasi muda agar lebih mengenal kuliner tradisional. Salah satu *workshop* mereka, *Local-Flour Masterclass* dengan tema "Jajanan Pasar *Workshop & Sundanese Set Menu*" mengajarkan peserta untuk membuat jajanan pasar dan set menu khas Sunda dengan menggunakan bahan-bahan lokal. Pada workshop ini, peserta akan diajarkan bagaimana mengolah jajanan tradisional dengan menggunakan tepung-tepung lokal seperti singkong, bekatul, sorgum, dan tepung beras.



Gambar 3. Seroja Bakes Salah Satu *Artisan Bakery* di Kota Bandung yang Mengusung Konsep Makanan Tradisional ke dalam Bentuk *Modern*

Aspek Sumber Daya Manusia

Dibutuhkan suatu rancangan khusus dalam meningkatkan kompetensi sumber daya manusia sehingga terciptanya keselarasan antara seluruh komponen produk wisata gastronomi yang dikembangkan. Untuk mencapai hal ini, diperlukan sumber daya manusia (baik dari sisi praktisi budaya, praktisi wisata, maupun praktisi kuliner) yang memiliki pemahaman dan pengetahuan yang mumpuni. Ketika kebutuhan ini terpenuhi, maka keaslian dan keutuhan dari citarasa makanan tradisional tidak akan rusak meskipun dikelola secara besar dan masif. Bagi praktisi wisata, dengan sumber daya manusia yang sesuai standar maka mereka akan mampu untuk merancang strategi yang tepat dalam pengelolaan dan pengembangan wisata gastronomi nabati Sunda. Selain itu, dengan pemahaman yang cukup mereka juga akan mengerti upaya-upaya yang harus dilakukan dalam upaya pelestarian. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk manajemen sumber daya manusia adalah dengan menjalin kemitraan dengan lembaga pendidikan, pelaku industri, dan komunitas lokal untuk memperluas jangkauan program pengembangan sumber daya manusia.

Aspek Destinasi

Di Kota Bandung tersedia banyak kawasan yang menjadi pusat kuliner, seperti kawasan Lengkong Kecil, *Sudirman Street Day and Night Market,* Pasar Cisangkuy, dan *Cibadak Culinary Night.* Pusat kuliner ini menjadi destinasi tujuan, baik bagi warga lokal maupun wisatawan. Namun, dari banyaknya kawasan pusat kuliner yang tersedia di Kota Bandung, belum ada kawasan yang secara khusus menjadi pusat makanan tradisional. Pada umumnya, makanan tradisional khas Sunda ini tersebar di beberapa titik dan tidak berpusat pada satu kawasan. Sejauh ini belum tersedia sentra atau pasar khusus untuk produk-produk makanan tradisional. Meskipun demikian, walaupun tersebar di banyak titik dan tidak berada di satu sentra kawasan, apabila ingin mencoba makanan khas Sunda, baik yang berupa makanan pokok, minuman tradisional ataupun *kadaharan cangkarang bongkang* (camilan), para penikmat kuliner bisa pergi ke restoran-restoran khas Sunda yang tersebar di seluruh Kota Bandung. Salah satu contohnya adalah restoran Alas Daun yang menyediakan lebih dari 150 menu, mulai dari hidangan utama khas Sunda (ayam sibuluh, sayur lompong, barakuda bakar bambu, gurame sambal cobek, peda sambal matah, ikan sepat, jambal roti, ikan peda, aneka sambal, *lalab*, dan lain sebagainya), minuman tradisional (es tape *katineung*, es *kopyor* padjajaran, dll) dan camilan (es *karembong kayas*, tahu *gejrot*, *colenak*, bubur sumsum, rujak buah, *cireng*, *cilok*, *klepon*, dll). Alas Daun juga secara konsisten melakukan inovasi dan menghadirkan menu-menu baru untuk memberikan pengalaman makan yang autentik kepada tamunya. Ilustrasi lainnya, jika ada wisatawan atau penduduk lokal yang ingin membeli peyeum, maka mereka akan pergi ke kawasan Cihampelas.



Gambar 4. *Peyeum* Si Madu di jalan Cihampelas yang merupakan salah satu tujuan wisatawan

Aspek Kebijakan dan Tata Kelola

Beberapa aparatur yang berwenang dan diharapkan dapat menjadi motor pengegrak dalam upaya pelestarian dan pengembangan kegiatan wisata

gastronomi di Kota Bandung adalah Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, Dinas Koperasi Usaha Mikro dan Menengah Kota Bandung, dan Dinas Pendidikan Kota Bandung. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung dapat menjadi inisiator dalam kegiatan pariwisata dan mengadakan festival-festival kuliner tradisional sementara Dinas Pendidikan Kota Bandung dapat bergerak sebagai fasilitator dalam menggalakkan penyadaran dan penyampaian informasi khususnya kepada generasi muda dan penggiat usaha kuliner melalui kegiatan edukasi seperti pelatihan dan *workshop*. Selanjutnya kedua pihak ini bisa bekerjasama dengan mengeluarkan sebuah output sepert penyelenggaraan festival dan mengakomodasi kegiatan wisata gastronomi.

Sebelumnya, Dinas Pendidikan Kota Bandung sudah pernah menginisiasikan sebuah *event* berjudul Festival Mustikarasa yang bertema "Membuat 1.221 Olahan Resep Masakan Indonesia Warisan Ir. Soekarno: Dari Jawa Barat untuk Indonesia". *Event* ini merupakan salah satu upaya Dinas Pendidikan Kota Bandung untuk memperkenalkan warisan budaya Indonesia, khususnya bidang kuliner kepada siswa SMP, SMA, SMK atau tenaga pendidik. Mustikarasa sendiri adalah buku yang ditulis oleh Ir. Soekarno dan diterbitkan pada tahun 1967. Buku ini berisi kumpulan resep makanan tradisional Indonesia dari Sabang sampai Merauke. Event semacam ini merupakan kegiatan positif yang layak untuk terus dikembangkan yang diharapkan dapat memotivasi generasi muda untuk belajar lebih jauh mengenai nilai-nilai budaya serta keterampilan memasak makanan tradisional Jawa Barat. Selain itu, event ini juga dapat menjadi wadah untuk mendorong kreativitas generasi muda dalam mengolah bahan makanan lokal ke dalam bentuk yang lebih modern dengan tidak merubah identitas budayanya.

KESIMPULAN

Diharapkan unsur *salapan cinyusu* dapat saling bersinergi memberikan perhatian lebih dalam upaya melestarikan warisan makanan tradisional dan mengembangankan wisata gastronomi khususnya makanan tradisional Sunda. Langkah pertama yang dapat dilakukan adalah inventarisasi dan pengarsipan terhadap masing-masing jenis makanan tradisional Sunda yang tersebar di kewilayahan Jawa Barat. Seluruh lapisan masyarakat Sunda dapat berkontribusi dalam menjaga nilai budaya, tradisi, filosofi, dan catatan sejarah yang berkembang di balik masing-masing makanan tradisional, khususnya pangan nabati Sunda. Salah satu strategi yang dapat dilakukan adalah dengan menyediakan sanggar atau tempat pelatihan yang dapat mewadahi semua kepentingan pelestarian gastronomi nabati Sunda dan pengembangan wisata gastronomi. Sanggar semacam ini nantinya dapat menjadi menjadi sarana untuk mengetahui tentang unsur-unsur gastronomi nabati Sunda, belajar mengenai teknik mengolah makanan tradisional, sebagai pusat pengembangan wisata

gastronomi, manajemen sumber daya manusia, dan dijadikan sebagai pusat budaya yang secara khusus memprakarsai gastronomi nabati Sunda.

Penelitian ini membahas banyak jenis produk gastronomi nabati, sehingga tidak fokus mengulas masing-masing aspek dari produk nabati Sunda. Penelitian selanjutnya diharapkan bisa meneliti lebih jauh mengenai nilai-nilai dan identitas dari masing-masing jenis produk agar dapat memberikan pemahaman dan pengetahuan yang lebih detail dan menyeluruh.

Ucapan Terima Kasih

Penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada Ibu Ir. Wiwik Dwi Pratiwi, M.E.S, Ph.D. atas inspirasi, imu, dan dedikasi beliau kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dengan baik. Harapannya, penelitian ini dapat memberikan kontribusi keilmuan dan menjadi landasan yang berguna bagi penelitian-penelitian mendatang di bidang terkait.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyanto, T., Supriyatna, A., Sholikha, M., Saepuloh, A., & Rahmawati, D. (2018). Inventory of plants used as lalapan in Subang, West Java. *AIP Conference Proceedings*, *2019*(2018). https://doi.org/10.1063/1.5061843

Cànoves, G., Villarino, M., & Herrera, L. (2016). Gastronomy, tourism and territory: The case of Catalonia. In The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism (pp. 240-248). Routledge.

Chan, N. L., & Guillet, B. D. (2011). Investigation of social media marketing: How does the hotel industry in hong kong perform in marketing on social media websites? *Journal of Travel and Tourism Marketing*, *28*(4), 345–368. https://doi.org/10.1080/10548408.2011.571571

Chen, Q., & Huang, R. (2016). Understanding the importance of food tourism to Chongqing, China. *Journal of Vacation Marketing*, *22*(1), 42–54. https://doi.org/10.1177/1356766715589427

Darwis, R. (2022). *Khazanah Lalab rujak, Sambal, Dan Tékték*. Bandung: UPI Press.

Gardjito, M., Sari, H. P. R., & Millaty, M. (2024). *Kuliner Sunda Nikmat Sedap Melegenda*. UGM PRESS

Hofstede, G. (2001). Culture's consequences: Comparing values, behaviors, institutions and organizations across nations. Sage publications.

Horng, J. S., & Tsai, C. T. S. (2012). Culinary tourism strategic development: An Asia-Pacific perspective. *International Journal of Tourism Research*, *14*(1), 40–55. https://doi.org/10.1002/jtr.834

Huang, Y., Basu, C., & Hsu, M. K. (2010). Exploring motivations of travel knowledge sharing on social network sites: An empirical investigation of U.S. college students. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, *19*(7), 717–734. https://doi.org/10.1080/19368623.2010.508002

Kalsum. (2015). *Sastra Ritual*. Bandung: Pustaka Jaya.

Mantiri, M. (2024). Exploration of Gastronomic History and Culinary Potential of Bitung City as a Tourism Attraction. JIM: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah, 9(2), 686-694. https://doi.org/10.24815/jimps.v9i2.30873

Masykur, R., Syazali, M., Nofrizal, & Sugiharta, I. (2020). Jurnal pendidikan matematika dan ipa. *Jurnal Pendidikan Matematika Dan Ipa*, *11*(1), 13–21.

Nastiti, T. S. (2020). Dewi Sri Dalam Kepercayaan Masyarakat Indonesia. *Tumotowa*, *4*, 1–12. https://doi.org/10.24832/tmt.v3i1.48

Putri, V. O., & Pratiwi, W. D. (2021). Heritage Tourism Development Strategy in Sekanak Market Area of Palembang City. *ASEAN Journal on Hospitality and Tourism*, *19*(1), 30–43. https://doi.org/10.5614/ajht.2021.19.1.03

Rahman, F. (2018). Sunda dan Budaya *Lalab*an: Melacak Masa Lalu Budaya Makan Sunda. *Metahumaniora*, *8*(3), 289. https://doi.org/10.24198/metahumaniora.v8i3.20708

Septiani, N., Hernawati, D., & Putra, R. R. (2020). Biodiversity of potentially "lalapan" vegetables in Kampung Adat Naga, Tasikmalaya, Indonesia. *Biosfer*, *13*(2), 201–2015. https://doi.org/10.21009/biosferjpb.v13n2.201-215

Suwartapradja, O. S., Iskandar, J., Iskandar, B. S., Mulyanto, D., Suroso, Nurjaman, D., & Nisyapuri, F. F. (2023). Plants diversity and socioecological functions of homegarden in Sundanese rural area: A case in Sumedang District, West Java, Indonesia. *Biodiversitas*, *24*(1), 156–175. https://doi.org/10.13057/biodiv/d240120

Timothy, D. J. (Ed.). (2015). Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism. Routledge.

Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a "creative preneurship" support model for gastronomy tourism in Bandung city. *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research*, 429–437. https://doi.org/10.1201/9781003095484-62

Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. Journal of Ethnic Foods, 6(1), 1-10. https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3

Wondirad, A., Kebete, Y., & Li, Y. (2021). Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization: Evidence from Amhara National Regional State, Ethiopia. *Journal of Destination Marketing and Management*, *19*(August 2020), 100482. https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2020.100482