

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **I.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia mempunyai kekayaan kuliner yang beragam, terutama karena memiliki adat yang berbeda-beda berdasarkan lokasi daerahnya masing-masing. Termasuk produk kuliner khas Betawi, Batak, Padang, dan lainnya. Produk kuliner yang dibuat di setiap daerah tentunya berbeda-beda baik dari segi rasa, tampilan, maupun aromanya. Salah satunya adalah produk kuliner di daerah Jawa Barat, atau dikenal sebagai tanah Sunda. Masakan Sunda yang termasuk populer adalah nasi liwet, nasi timbel, dan nasi tutug oncom. Contoh-contoh ini merupakan masakan Sunda sudah banyak dikenal oleh masyarakat luas baik dalam segi tampilannya maupun dari segi bahannya.

Pada dasarnya dalam konsep kebudayaan masakan khas Sunda berasal dari unsur nabati maupun hewani dan air. Unsur-unsur tersebut biasanya terdapat di lingkungannya dan mudah untuk didapatkan oleh masyarakat. Oleh karena itu bahan mentah dari makanan adat Sunda secara tradisional dipengaruhi oleh corak lingkungan fisiknya yaitu Jawa Barat. Selain itu diperhatikan juga dari segi proses pengolahan dari bahan mentah menjadi sebuah makanan (Haryanti, Herayati, Masnia, 1990, h.1).

Pada makanan adat Sunda terdapat hidangan yang digunakan sebagai pelengkap dari hidangan-hidangan yang lainnya yaitu sambal. Sambal adalah hidangan pelengkap berbahan dasar cabai yang dihancurkan untuk mengeluarkan rasa pedas pada kandungan air di dalamnya, setelah ditambahkan dengan bumbu maka rasa pedas tersebut akan berubah menjadi hidangan penggugah selera yang nikmat. Ada berbagai macam variasi dari sambal, setiap variasi membutuhkan berbagai bahan dan bumbu yang berbeda-beda (Munawaroh, Jasmine, 2006, h.3). Sambal terbuat dari cabai, sudah sejak dulu cabai sudah banyak dikenal sebagai bahan untuk bumbu masakan. Rasanya yang pedas dapat menggugah selera makan. Seiring dengan perkembangan dan peningkatan dari permintaan pasar, cabai kini sudah menjadi

salah satu bahan baku untuk industri pengolahan makanan (Harpenas, Dermawan, 2009, h.3).

Pada dasarnya di adat Sunda sendiri sambal sudah jadi salah satu hidangan pelengkap yang disajikan pada saat menyajikan suatu hidangan seperti nasi timbel, nasi liwet, nasi tutug oncom, dan lain-lain. Sambal sudah menjadi salah satu hidangan pelengkap yang dapat membangkitkan selera makan masyarakat Sunda pada saat penyajian makanan, oleh karena itu sudah ada lebih dari 20 macam variasi sambal yang dibuat di masyarakat Sunda seperti sambal terasi, sambal goang, sambal cibiuk, dan lain-lain. Atas dasar hal tersebut menunjukkan bahwa masyarakat adat Sunda sangat menyukai sambal, sehingga telah dibuat berbagai macam variasi sambal sesuai dengan selera maupun penyesuaian dengan hidangan yang disajikan.

Akan tetapi seiring berjalannya waktu dari banyaknya sambal Sunda yang sudah dibuat, masyarakat hanya dapat mengetahui beberapa macam sambal saja, khususnya untuk masyarakat Sunda yang bertempat tinggal di perkotaan. Hal tersebut dikarenakan masyarakat hanya mengetahui jenis sambal yang disukai atau dikenal saja, baik itu di rumah maupun di restoran makanan Sunda.

Selain sambal dijadikan sebagai hidangan pelengkap, bagi masyarakat adat Sunda sambal dapat menjadi simbol untuk memaknai nilai-nilai dari kehidupannya seperti “sambal sebagai simbol yang memaknai rasa dari kehidupan untuk dinikmati” dan “simbol yang menunjukkan pertumbuhan seorang anak menjadi lebih kuat”. Akan tetapi filosofi pada sambal tersebut sudah jarang didengar di kalangan masyarakat perkotaan, dikarenakan pergaulan masyarakat perkotaan yang modern maka dapat menurunkan pemahaman dan nilai kebudayaannya serta hanya menganggap sambal sebagai salah satu jenis makanan saja.

Berdasarkan hal tersebut dapat membuktikan bahwa dalam aspek kebudayaan, sambal dapat dinilai sebagai salah satu bentuk kecerdasan kuliner suatu suku bangsa dalam mengolah makanan menjadi sebuah karakter pada suku bangsa tersebut yaitu suku Sunda.

## **I.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas dapat diketahui dan disimpulkan bahwa terdapat beberapa masalah yang muncul antara lain:

- Sambal sudah menjadi hidangan wajib disajikan dalam setiap penyajian makanan pokok oleh masyarakat Sunda, akan tetapi masyarakat hanya membuat atau menghidangkan beberapa jenis sambal saja.
- Jenis sambal yang sudah dibuat oleh masyarakat Sunda sekurangnya sudah ada lebih dari 20 jenis sambal, akan tetapi masyarakat hanya mengenal atau mengetahui 3 sampai 8 jenis sambal saja.
- Bagi masyarakat Sunda sambal menjadi simbol untuk memaknai nilai dari kehidupan, akan tetapi masyarakat hanya mengenal sambal sebagai salah satu jenis makanan saja tanpa mengetahui makna dibalik sambal tersebut.

## **I.3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi diatas dapat diketahui dan disimpulkan bahwa bagi masyarakat Sunda sambal sudah menjadi hidangan pelengkap yang wajib, akan tetapi masyarakat hanya mengetahui sebagian sambal saja. Selain itu bukan hanya menjadi hidangan pelengkap bagi masyarakat Sunda sambal juga dapat menjadi representasi dalam memaknai kehidupannya. Dari hal tersebut dibutuhkan media yang sesuai untuk mempresentasikan sambal sebagai hidangan pelengkap yang juga sebagai representasi makna kehidupan agar dipahami oleh masyarakat.

## **I.4. Batasan Masalah**

Adapun beberapa batasan masalah dalam perancangan ini yaitu hanya terfokus pada variasi sambal Sunda beserta bahan yang terkandung pada sambalnya, selain itu untuk makna atau filosofi yang terkandung pada sambal hanya diartikan secara keseluruhan saja yaitu sambal Sunda.

## **I.5. Tujuan Dan Manfaat Perancangan**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas ada dua hal yang ingin dicapai dari laporan ini yaitu tujuan dan manfaat dari laporan.

### **I.5.1. Tujuan Perancangan**

Tujuan dalam perancangan ini yaitu agar masyarakat mengetahui dan memahami filosofi sambal dalam kebudayaan masyarakat Sunda yang dimana sambal tersebut bukan hanya sekedar makanan saja namun juga memiliki sebuah makna dari nilai kehidupan, selain itu masyarakat juga bisa mengetahui dan memahami ciri khas dari berbagai macam variasi sambal Sunda. sehingga bisa membedakan sambal Sunda dengan sambal dari daerah lainnya, dari hal tersebut dapat membuat masyarakat lebih menghargai dan mengapresiasi kekayaan kuliner Sunda serta kebudayaan adat Sunda.

### **I.5.2. Manfaat Perancangan**

Ada juga manfaat yang dapat diperoleh dari hasil laporan ini yaitu, masyarakat tidak akan hanya sekedar menikmati dan memakan sambal tersebut namun juga dapat mengenal nilai dari kebudayaan masyarakat Sunda mengenai sambal tersebut. Selain itu masyarakat juga dapat memahami dan membedakan setiap variasi sambal Sunda maupun dengan sambal yang berasal dari daerah lainnya.

