

## **BAB II. PEMBAHASAN MASALAH DAN SOLUSI**

### **II.1 Makanan**

Dalam memenuhi kebutuhannya manusia membutuhkan makan dan minum untuk melangsungkan kehidupannya. Dari makanan itu sendiri akan memberikan suatu zat yang akan memenuhi kebutuhan untuk tubuh manusia. Namun untuk makanan itu sendiri tidaklah cukup jika hanya memakan satu jenis makanan saja, dikarenakan untuk setiap makanan yang dimakan didalamnya mengandung sebuah zat yang berbeda-beda baik secara jenis maupun jumlah zat untuk memenuhi kebutuhan yang dibutuhkan oleh tubuh. Oleh karena itu manusia membutuhkan berbagai macam makanan untuk memenuhi semua kebutuhan zat yang diperlukan oleh tubuh baik secara jenis maupun jumlah zat yang mencukupi.

Zat yang ada pada makanan terdapat banyak senyawa, mulai dari kadar zat yang sangat sedikit sampai dengan yang kadar zatnya tinggi. Senyawa yang terkandung pada makanan tersebut terdiri dari zat gizi esensial dan zat gizi tidak esensial (non gizi). Seiring berjalannya waktu semakin banyak pemahaman tentang peran zat gizi dan nongizi terhadap kesehatan, hal tersebut dikarenakan kemajuan ilmu pengetahuan yang terus berkembang terutama pada kimia analisis, biokimia, bioteknologi, fisiologi, dan ilmu gizi. Peranan dari masing-masing zat juga akan ditentukan oleh komposisi dari makanan yang dilakukan diet secara keseluruhan dan beberapa faktor lainnya (Silalahi, 2006, h.13).

#### **II.1.1 Budaya Makanan Adat Sunda**

Menurut orang Sunda sendiri yang dimaksud dengan makanan adalah *kadaharan*, yang diartikan sebagai suatu benda yang dapat dimakan (Satjadibrata, 1976, h.101). Makanan dalam konsep kebudayaan adat Sunda sendiri terdapat anggapan bahwa belum bisa dikatakan makan jika makanan yang disajikan atau sedang dimakan bukan nasi dengan lauk pauknya, walaupun yang sedang dimakan tersebut adalah singkong yang sudah direbus, jagung yang sudah direbus, ubi jalar yang sudah direbus, roti dan sebagainya. Meskipun perutnya sudah kekenyangan dikarenakan

memakan makanan tersebut masih saja belum dikatakan makan jika belum makan nasi dengan lauk pauknya (Herayati, Masnia, Haryanti, 1990, h.34).

Menurut pandangan hidup dari orang Sunda dapat dikatakan sudah makan jika sudah makan nasi, sedangkan untuk makanan yang lain selain nasi seperti ubi, singkong, jagung, roti, dan sebagainya masih terbilang *ngopi* atau *ngaleueut* yaitu makanan yang tidak dianggap sebagai makanan pokok dan hanya dianggap sebagai makanan cemilan yang dimakan hanya untuk sekedar menghilangkan rasa lapar. Oleh karena itu jenis-jenis makanan tersebut hanya dianggap sebagai makanan kecil atau cemilan dan menganggap nasi sebagai makanan pokoknya (Herayati, dkk., 1990, h.34).

Dalam kehidupan masyarakat Sunda sudah banyak dikenal sebagai jenis makanan yang berasal dari unsur nabati maupun hewani dan air. Jenis-jenis makanan tersebut sejalan dengan bahan-bahan makanan yang diperoleh dari sekitar lingkungan fisiknya yaitu alam yang dihuni oleh masyarakat Sunda. Oleh sebab itu bahan makanan mentah atau minuman yang diperoleh orang Sunda dapat diperoleh secara tradisional dan dipengaruhi oleh corak lingkungan fisiknya yaitu Jawa Barat (Herayati, dkk, 1990, h.1).

## **II.1.2 Jenis Makanan Adat Sunda**

Dalam kebudayaan adat Sunda mempunyai beberapa jenis makanan yang biasa dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat Sunda seperti nasi, lauk, ubi, singkong, jagung, dan sebagainya, dari makan-makanan tersebut dibagi menjadi makanan pokok, makanan *pangganjel* (makanan ringan) dan makanan pelengkap.

### **II.1.2.1 Makanan pokok**

Makanan jenis ini biasanya disajikan dengan cara yang kompleks, yaitu makanan yang dibuat atau diolah dengan cara yang lebih sempurna dengan menggunakan berbagai macam bumbu masak dan ditambah dengan bumbu-bumbu penyedap lainnya yang digunakan sesuai dengan jenis makanan yang akan diolah. Makanan pokok untuk masyarakat Sunda biasanya berupa nasi dengan lauk pauknya,

meskipun pada saat sedang makan makanan seperti singkong rebus, ubi rebus, jagung rebus dan sebagainya, hal tersebut belumlah dikatakan sebagai makan walaupun perutnya sudah merasa kenyang dan hanya bisa dikatakan makan jika sudah makan nasi. Ada dua jenis untuk makanan pokok yaitu makanan utama dan lauk pauk.

### **1. Makanan utama**

Makan utama yang selalu disajikan untuk makanan pokok adalah padi atau beras yang nantinya akan diolah atau diproses menjadi nasi sebagai makanan dasar untuk makanan pokok.

Yonathan, Suhendra, (2013, h.2) menjelaskan “Beras (*Oryza sativa L.*) berasal dari tanaman padi yang telah dibudidayakan sekitar 8000-9000 tahun yang lalu oleh bangsa Tionghoa sebagai bahan makanan pokok. Sampai saat ini beras terutama beras putih telah menjadi bahan utama kebutuhan pokok di banyak negara termasuk di Indonesia. Orang Indonesia adalah pemakan nasi”.

### **2. Lauk pauk**

Makanan jenis ini biasanya digunakan sebagai pendamping dari makanan utama yaitu nasi, lauk pauk biasanya sudah diolah secara kompleks atau masakan yang diolah dengan lebih sempurna dengan menggunakan berbagai macam bumbu masak dan rempah-rempah lainnya sesuai dengan lauk pauk yang dibuat sebelum disajikan dan dimakan. ada berbagai macam jenis makanan yang termasuk pada jenis lauk pauk sebagai teman nasi seperti ayam goreng, ikan goreng, tempe, tahu, dan sebagainya.

#### **II.1.2.2 Makanan *pangganjel* (makanan ringan)**

Makanan jenis ini biasanya dimakan tidak ditemani dengan nasi dan hanya dimakan sebagai *pangganjel* atau makanan ringan untuk sementara sebelum makanan pokok yaitu nasi. Disaat memakan makanan jenis ini biasanya ditemani dengan secangkir air teh atau air kopi sebagai teman untuk ngemil. Ada banyak macam untuk makanan jenis ini diantaranya yaitu jagung rebus, singkong rebus, ubi rebus, gorengan, cireng, dan sebagainya.

### **II.1.2.3 Makanan pelengkap**

Selain untuk makanan pokok dan makanan ringan ada juga makanan pelengkap, makanan jenis ini biasanya dibutuhkan atau selalu ada untuk makanan pokok dengan lauk pauknya. Untuk makanan jenis ini biasanya digunakan sebagai pelengkap memakan agar cita rasa yang dihasilkan dan dapat menambah selera makan, contohnya seperti sambal. Bagi masyarakat Sunda sendiri sambal sudah menjadi makanan pelengkap di setiap makanan pokok yang disajikan, sambal disajikan untuk menambah cita rasa dari masakan-masakan yang dibuat dan menambah nafsu makan.

## **II.2 Sambal**

Sambal sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia bahkan di setiap daerah memiliki resep sambalnya masing-masing seperti sambal cabe ijo dari Sumatera Barat, sambal matah dari Bali, sambal dabu-dabu dari Manado, sambal terasi dari Jawa Barat, dan lain-lain. Berbagai macam sambal itu memiliki ciri khas nya masing masing yang bisa membuat selera makan menjadi bertambah.



Gambar II.1 Sambal  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Munawaroh, Jasmine, (2006) berpendapat bahwa :

Sambal adalah saus berbahan dasar cabai yang dihancurkan sampai keluar kandungan airnya sehingga muncul rasa pedasnya. Setelah ditambah bumbu, rasa pedas itu menjelma menjadi penggugah selera yang nikmat. Ada berbagai macam variasi sambal. Setiap variasi menuntut bahan dan bumbu yang beragam juga. Meskipun tampak sederhana dalam proses pembuatan sambal tidak bisa dianggap sepele. Semua bahan, bumbu, dan cara membuatnya harus diperhatikan dengan benar. Dengan begitu, yang dihasilkan nantinya adalah rasa pedas yang nikmat (h.1).

Pada dasarnya bahan utamanya dalam pembuatan sambal adalah cabai baik itu cabai merah maupun cabai hijau. Cabai termasuk *family solanaceae*. Selain digunakan sebagai pelezat masakan, cabai juga memiliki ciri berbatang basah dengan tinggi batang sekitar 75-125 cm. Daun berbentuk lonjong dan bunga berwarna putih menyerupai bintang. Jika sudah tiba masa panen, buah cabai berwarna merah dengan rasa pedas dan panas. Hal ini disebabkan cabai mengandung minyak *aetheris* yang merupakan salah satu sumber vitamin A,C dan *capsaicin* (Winarto, Karyasari, 2003, h.28).

Selain cabai sebagai bahan utama dalam pembuatan sambal ada juga bahan lain yang ditambahkan yaitu bumbu atau rempah-rempah seperti garam, tomat, terasi, bawang merah, bawang putih dan lain-lain sesuai dengan resep sambal yang akan dibuat. Setelah semua bahan disatukan selanjutnya diulek menggunakan cobek yang terbuat dari batu atau tanah (gerabah) hingga tercampur rata dan membuat rasa pedas yang menggugah selera.

Cobek adalah perabotan dapur atau wadah berbentuk bundar cekung seperti piring, dibuat dari batu atau tanah (gerabah). Untuk ukuran dari cobek batu biasanya berukuran 12 cm sampai 30 cm, dan untuk cobek tanah (gerabah) paling besar 20 cm. Cobek selalu identik dengan suatu jenis makanan yaitu sambal, dikarenakan cobek sering digunakan untuk membuat sambal. Tapi selain itu bisa juga digunakan untuk melembutkan, melumatkan, atau menggilas bumbu atau rempah-rempah yang lainnya. Cobek yang berukuran kecil biasanya tidak dipakai untuk membuat

sambal tetapi sebagai alas untuk menghidangkan sambal yang sudah siap saji. Pada umumnya selera makan orang Sunda akan bangkit jika hidangan yang disajikan dilengkapi dengan sambal dalam cobek dan lalab (Rosidi, Ekadjati, Djiwapradja, Suherman, Haedi, Abdurrachman, Nano, Soepandi Sastradipoera, 2000, h.169-170).

### **II.2.1 Sambal Sunda**

Masyarakat adat Sunda sudah menganggap sambal sebagai makanan wajib pada saat makan makanan pokok (Ningsih, 2018, h.4). sambal sudah menjadi keseharian masyarakat Sunda pada saat makan hidangan pokok seperti nasi uduk, nasi timbel, nasi oncom, dan sebagainya.

Rosidi, dkk (2000, h.170) menjelaskan “Pada dasarnya selera makan masyarakat Sunda akan bangkit kalau hidangan yang disajikan dilengkapi dengan sambal dalam cobek”. kebiasaan menghidangkan sambal pada setiap membuat hidangan pokok tersebut sudah lama dilakukan oleh masyarakat Sunda bahkan sejak zaman dulu kala.

Selain sambal sebagai pelengkap untuk makanan pokok sambal juga digunakan sebagai teman dari lalapan, dari hal tersebut merujuk pada sebuah pepatah dari masyarakat Sunda yang menyebutkan “*urang sunda mah mun cicing di leuweungge bakalan hirup*“ atau jika diartikan ke dalam bahasa indonesia yaitu “orang Sunda jika tinggal di hutan juga bisa hidup” hal tersebut dikarenakan orang Sunda gemar memakan lalapan dan sejenisnya yang berada di sekitar lingkungannya yaitu alam, dan biasanya lalapan tersebut dimakan ditemani dengan sambal. Hal tersebut menunjukkan bahwa sambal sangatlah digemari dan menjadi makanan pendamping yang wajib dibuat pada saat menyajikan hidangan khas Sunda.

Di adat Sunda mempunyai berbagai macam resep dari sambal diantaranya sambal terasi, sambal goang, sambal jahe, sambal goreng, dan sebagainya. Selain itu seiring berjalannya waktu semakin banyak juga resep-resep lainnya yang dikembangkan atau diciptakan oleh masyarakat yang menggemarinya.

## II.2.2 Awal Mula Sambal Sunda

Awal mula keberadaan sambal di tanah Sunda belum terlalu jelas kebenarannya, namun menurut Sasmita (2020) menjelaskan bahwa awal mula sambal Sunda berawal dari orang Sunda yang berada di pegunungan yang dingin menggunakan jahe untuk menghangatkan badan. Setelah masuknya cabai ke Indonesia pada abad ke-15, dan terjadilah perkembangan menggunakan cabai sebagai tambahan dari hidangan baik itu dicampur pada makanan atau dibuat sambal. Karena rasa pedas dari cabai tersebut bisa juga digunakan untuk menghangatkan badan melalui proses pengolahan menjadi makanan pokok atau makanan pelengkap, yaitu sambal.

Fatini (2019) menjelaskan bahwa awal mula sambal di adat Sunda berawal di tahun 1447 tepatnya di sebuah kerajaan Galuh. Sang raja menyukai sambal terasi, sekaligus menjadi sambal pertama yang dibuat oleh masyarakat Sunda. Untuk nama terasi juga berawal dari kata "ter ah sih" (bahasa Cirebon) yang artinya adalah menyukai, dan seiring berjalannya zaman mengalami penurunan kata menjadi "terasi". Bahkan sampai begitu sukanya raja pada sambal terasi pembayaran pajak untuk setiap masyarakat di kerajaan tersebut bukan hanya dapat dibayar berupa uang saja melainkan dapat dibayar dengan menggunakan tumbukan udang rebon yang dibuat menjadi terasi.

Sasmita (2020) menjelaskan bahwa jika membahas tentang sambal Sunda pertama kemungkinan diawali dengan sambal yang paling sederhana seperti sambal goang yang hanya memakai sedikit bahan serta pengolahannya yang sederhana. Meskipun berasal dari bahan yang sederhana, tetapi pada perkembangannya dibuatlah resep-resep baru lainnya.

Selain dari itu ditemukan juga sebuah buku resep lama karya dari J.M.J yang berjudul *Groot Nieuw Volledig Oost-Indisch Kookboek*, di dalam buku tersebut tertulis resep-resep sambal. Menariknya terdapat salah satu resep sambal yang berasal dari tanah Sunda, yaitu sambal terasi. Hal ini menunjukkan bahwa sambal terasi adalah sambal Sunda yang sudah banyak dikenal bahkan sejak lama. Suryatini telah mencatat dalam bukunya yang berjudul 100 Resep Variasi Sambal

yang didalamnya ada 100 variasi sambal di Indonesia, hal ini membuktikan bahwa Indonesia memiliki kekayaan yang melimpah dari banyaknya kuliner-kuliner yang ada di seluruh Nusantara. Dalam buku tersebut ada beberapa resep sambal Sunda di dalamnya seperti sambal terasi, sambal terasi matang, sambal tomat dan lain-lain. Hal lain yang dijelaskan juga, pada saat zaman penjajahan Belanda, seorang baboe atau pembantu rumah tangga yang bisa dan pandai membuat sambal dihargai lebih mahal daripada yang tidak memiliki kemampuan tersebut.

Selain itu dalam buku Peladjar (1958) telah tercatat dalam bukunya yang berjudul *Kaolahan* ditemukan 28 resep sambal yang ditulis dengan bahasa Sunda. Hal ini menunjukkan bahwa sudah dari zaman dahulu sambal Sunda memiliki banyak variasi resep sambal. Dengan seiring berjalannya waktu banyak juga perkembangan dari resep sambal Sunda dan bahkan bisa menciptakan resep-resep baru yang dibuat berdasarkan selera dari masyarakat.

### **II.2.3 Ciri Khas Sambal Sunda**

Setiap jenis sambal memiliki ciri khasnya masing-masing begitu juga dengan sambal Sunda. Ciri khas sambal Sunda terdapat pada bahan yang digunakan dan cara pengolahannya. Selain cabai sebagai bahan utama, ada bahan lain yang sering digunakan yaitu terasi. Terasi sering digunakan pada saat pembuatan sambal Sunda, karena termasuk paling banyak diminati yaitu sambal terasi. Olahan sambal terasi juga semakin beragam. Namun, meskipun terasi menjadi salah satu bahan yang sering digunakan pada sambal Sunda, ada juga beberapa sambal yang tidak menggunakan terasi pada resepnya.

Ada beberapa contoh jenis sambal Sunda yang baru atau yang sudah dikembangkan dari resep sambal yang sudah ada, seperti sambal mangga yang menggunakan buah mangga mengkal atau bisa disebut buah mangga setengah matang sebagai salah satu bahan tambahannya. Jenis lainnya seperti sambal Cibiuk yang menggunakan daun kemangi sebagai bahan tambahan sambal. Meskipun sambal tersebut mengalami perkembangan dengan menambahkan bahan yang lainnya, namun bahan utama yang digunakan masih tetap menggunakan cabai.

Selain dari segi bahan yang digunakan, dalam proses pembuatannya sambal Sunda selalu dibuat menggunakan cobek sebagai alat untuk menghaluskan sambal, baik itu diulek sampai halus maupun tekstur kasar. Berbeda dengan sambal dari daerah lainnya seperti Padang yang proses pembuatannya tidak selalu menggunakan cobek. Saat ini, untuk mempercepat proses pembuatan sambal digunakan peralatan elektronik. Meskipun demikian sambal-sambal yang menggunakan cara konvensional tetap disukai.

Dalam proses pembuatan sambal Sunda biasanya bahan yang disediakan akan ditumis terlebih dahulu tanpa diiris kecil-kecil, menggunakan wajan yang berisi minyak yang sudah dipanaskan. Setelah semua bahan ditumis selanjutnya dimasukkan ke dalam cobek dan diulek sampai halus maupun hanya sampai tekstur kasar saja. Berbeda dengan sambal dari daerah lain seperti Bali yang semua bahan rempah-rempah diiris terlebih dahulu, setelah itu diulek menggunakan cobek lalu disiram dengan minyak.

#### **II.2.4 Macam-macam Sambal Sunda**

Purawisastra (seperti dikutip Ayu, 2016, h.426) menjelaskan jika sambal banyak ragamnya, tetapi semuanya memiliki rasa pedas dari cabai, dengan demikian akan selalu ada penambahan cabai. Selain itu ada penambahan garam, yang berfungsi untuk memberi rasa, seperti pada umumnya makanan.

Dalam proses pembuatan sambal, bumbu dan rempah-rempah yang digunakan harus diperhatikan dengan betul. Hal ini bertujuan untuk menghasilkan rasa pedas yang nikmat (Munawaroh, Jasmine, 2006, h.3). Ada lebih dari 20 macam variasi sambal Sunda, jumlah tersebut dilihat dari data yang didapat dari berbagai sumber, seperti buku resep makanan Sunda, pengetahuan masyarakat Sunda, dan restoran makanan Sunda. Macam-macam sambal Sunda tersebut yaitu sambal terasi, sambal oncom, sambal kemiri, sambal jahe, sambal cikur, sambal pencok, sambal cibiuk, sambal bawang, sambal kemangi, sambal goreng, sambal ladja, sambal *beunteur*, sambal karedok, sambal *godog*, sambal goang, sambal leunca, sambal tomat

(kemir), sambal mangga, sambal *hejo*, sambal kacang, sambal *balimbing* (belimbing), dan sambal badjak.

### II.2.5 Proses Pembuatan Sambal Sunda

Dalam pengolahan sambal memang terlihat mudah dan sederhana, namun meskipun terlihat sederhana proses pembuatan sambal tidak bisa dianggap sepele. Dalam proses pembuatan sambal semua hal yang dilakukan harus diperhatikan dengan baik, mulai dari pemilihan bahan yang digunakan, takaran saji, hingga pengolahannya. Dengan memperhatikan hal-hal tersebut maka nantinya akan menciptakan sambal dengan rasa pedas yang nikmat (Munawaroh, Jasmine, 2006, h.3). Berikut ini adalah contoh dari variasi sambal beserta bahan dan pengolahannya:

- Sambal terasi mentah



Gambar II.2 Sambal Terasi Mentah  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut, yaitu:

Tabel II.1 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal Terasi Mentah  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai merah keriting	Darat	

2	Cabai merah besar	Darat	<p>Terdapat Proses mencuci bersih bahan basah (tomat dan cabai).</p> <p>Terdapat juga proses pembakaran terasi (jika diinginkan).</p> <p>Proses selanjutnya adalah pelumatan seluruh bahan menggunakan cobek.</p> <p>proses akhir yaitu penambahan (garam, gula dan jeruk limau).</p>
3	Cabai rawit hijau	Darat	
4	Tomat merah	Darat	
5	Terasi	Laut	
6	Jeruk limau	Darat	
7	Garam	Laut	
8	Gula pasir	Darat	

- Sambal terasi goreng atau sambal goreng terasi



Gambar II.3 Sambal Terasi Goreng  
 Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Berbeda dari sambal terasi mentah, sambal terasi goreng menggunakan bahan tambahan lainnya seperti daun salam, lengkuas, serai, bawang merah, dan minyak goreng. Selain itu gula yang digunakan juga tidak menggunakan gula pasir melainkan gula merah. Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut, yaitu:

Tabel II.2 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal Terasi Goreng  
 Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai rawit merah	Darat	Terdapat proses mencuci bersih bahan basah (tomat, cabai, daun salam, dan lengkuas) untuk bawang merah cukup dikupas kulit dasarnya saja.
2	Cabai merah besar	Darat	
3	Bawang merah	Darat	
4	Daun salam	Darat	Selanjutnya proses pelumatan semua bahan yang sudah dicuci menggunakan cobek.
5	Terasi	Laut	
6	Serai	Darat	Terdapat juga proses penumisan menggunakan (minyak goreng) yang sudah dipanaskan.
7	Garam	Laut	
8	Gula merah	Darat	Pada saat penumisan tambahkan juga daun salam, serai, dan lengkuas.
9	Tomat merah	Darat	
10	Lengkuas	Darat	
11	Minyak goreng	Darat	Proses akhir adalah penambahan (garam dan gula merah) dan masak sampai matang.

- Sambal goang



Gambar II.4 Sambal Goang  
 Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Sambal goang adalah salah satu sambal Sunda yang hanya menggunakan sedikit bahan rempah-rempah dan terbilang mudah untuk dibuat khususnya bagi pemula. Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut yaitu:

Tabel II.3 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal Goang  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai rawit merah	Darat	Terdapat proses mencuci bersih bahan basah (cabai dan kencur) untuk bawang putih cukup dikupas kulitnya saja.
2	Garam	Laut	
3	Bawang putih	Darat	Selanjutnya proses pelumatan semua bahan yang sudah dicuci menggunakan cobek dan ditambahkan garam secukupnya.
4	kencur	Darat	
5	Minyak goreng	Darat	
			Terdapat juga proses penambahan (minyak goreng) panas ke dalam cobek lalu diaduk merata.

- Sambal cibiuk



Gambar II.5 Sambal Cibiuk  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Jika dilihat dari namanya sambal ini sudah pasti berasal dari daerah Cibiuk yang terletak di Kabupaten Garut. Namun menurut Sasmita (2020) menjelaskan nama sambal cibiuk mungkin saja bukan berarti sambal tersebut berasal dari Cibiuk dan bisa saja masyarakat hanya mengakui bahwa sambal tersebut berasal dari Cibiuk. Selain itu ciri khas dari sambal cibiuk ini yaitu dari penambahan bahannya (daun kemangi, kencur, dan tomat hijau), serta proses pelumatannya yang tidak sampai halus melainkan bertekstur kasar. Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut, yaitu:

Tabel II.4 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal Cibiuk  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai rawit hijau	Darat	Terdapat proses mencuci bersih bahan (cabai, tomat dan kencur) untuk bawang merah dan putih cukup dikupas kulitnya saja.
2	Tomat hijau	Darat	
3	Daun kemangi	Darat	
4	Bawang merah	Darat	Selanjutnya proses pelumatan bahan (cabai, kencur, gula merah, garam) hingga teksturnya cukup kasar.
5	Bawang putih	Darat	
6	Kencur	Darat	Terdapat juga proses penambahan daun kemangi dan tomat yang sudah diiris-iris
7	Terasi	Laut	
8	Gula merah	Darat	Proses akhir melumatkan kembali hingga semua bahan tercampur.
9	garam	Laut	

- Sambal tomat



Gambar II.6 Sambal Tomat  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Sambal ini memakai tomat merah sebagai bahan tambahannya, meskipun sambal yang lain juga menggunakan tomat sebagai bahan tambahannya namun sambal ini bisa dikatakan penambahan dari sambal sederhana, hal tersebut bisa dilihat dari penggunaan bahannya yang sederhana dengan menambahkan tomat, maka sambal ini disebut dengan sambal tomat. Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut, yaitu:

Tabel II.5 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal Tomat  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai rawit merah	Darat	<p>Terdapat proses mencuci bersih bahan (cabai dan tomat).</p> <p>Selanjutnya proses penumisan bahan (cabai, tomat, dan terasi) menggunakan minyak goreng yang sudah dipanaskan.</p> <p>Proses berikutnya yaitu pelumatan bahan yang sudah ditumis (cabai, tomat, dan terasi) dengan menambahkan garam, gula pasir, dan perasan jeruk limau.</p>
2	Cabai merah keriting	Darat	
3	Tomat merah	Darat	
4	Terasi	Laut	
5	Minyak goreng	Darat	
6	Garam	Laut	
7	Gula pasir	Darat	

8	Jeruk limau	Darat	
---	-------------	-------	--

- Sambal dadakan



Gambar II.7 Sambal Dadakan  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Sesuai dengan namanya sambal ini disajikan secara dadakan atau bisa dibilang disajikan dengan waktu yang tidak terlalu lama berbeda dengan sambal lain yang biasanya sedikit memakan waktu yang lama dikarenakan harus digoreng atau ditumis bahan dan rempah-rempahnya terlebih dahulu. Sambal ini biasanya dibuat dan langsung dihabiskan saat satu kali penyajian dan tidak bisa disimpan untuk waktu yang lama. Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut, yaitu:

Tabel II.6 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal Dadakan  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai rawit merah	Darat	Terdapat proses mencuci bersih bahan (cabai dan tomat) untuk bawang merah cukup mengupas kulitnya saja.
2	Cabai merah besar	Darat	
3	Bawang merah	Darat	

4	Tomat merah	Darat	Terdapat juga proses pembakaran (terasi) hingga berbau harum.
5	Terasi	Laut	
6	Garam	Laut	Selanjutnya proses pelumatan bahan (cabai dan bawang merah) dengan menambahkan (garam, gula pasir, dan terasi bakar).
7	Gula pasir	Darat	
8	Jeruk limau	Darat	Proses berikutnya menambahkan tomat yang sudah diiris-iris.
			Proses akhir menambahkan perasan (jeruk limau).

- Sambal *hejo*



Gambar II.8 Sambal *Hejo*  
 Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Sambal *hejo* terlihat sedikit mirip dengan sambal ijo dari padang namun jika dilihat dari bahan yang digunakan serta cara pembuatannya akan tampak jelas perbedaan dari kedua samba tersebut. Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut yaitu:

Tabel II.7 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal Hejo  
 Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai rawit hijau	Darat	Terdapat proses mencuci bersih bahan (cabai) untuk bawang merah dan putih hanya mengupas kulitnya saja,  Selanjutnya proses pelumatan cabai, bawang putih, dan bawang merah) sampai bertekstur kasar.  Terdapat juga proses penambahan (garam, bumbu penyedap dan perasan jeruk nipis).  Proses akhir menambahkan minyak goreng dan aduk merata.
2	Bawang putih	Darat	
3	Bawang merah	Darat	
4	Jeruk nipis	Darat	
5	Minyak goreng	Darat	
6	Garam	Laut	
7	Bumbu penyedap (royco, masako, dll)	Darat	

- Sambal *cikur*



Gambar II.9 Sambal *Cikur*  
 Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Sambal *cikur* berasal dari nama dari bahan tambahannya yaitu kencur, *cikur* jika diartikan dalam bahasa Indonesia yaitu kencur. Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut, yaitu:

Tabel II.8 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal *Cikur*  
 Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai rawit merah	Darat	Terdapat proses mencuci bersih bahan (cabai, tomat, dan kencur) untuk bawang merah dan putih cukup mengupas kulitnya saja.
2	Bawang merah	Darat	
3	Bawang putih	Darat	Terdapat juga proses pembakaran terasi hingga berbau harum.
4	Kencur	Darat	
5	Terasi	Laut	Selanjutnya proses pelumatan bahan (cabai, bawang merah, bawang putih, garam, dan gula merah)
6	Tomat merah	Darat	
7	Jeruk limau	Darat	Proses berikutnya menambahkan bahan (terasi dan tomat) yang sudah diiris-iris dan dilumatkan kembali.
8	Garam	Laut	
9	Gula merah	Darat	Proses akhir tambahkan perasan jeruk limau.

- Sambal leunca



Gambar II.10 Sambal Leunca  
 Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Sambal leunca berbeda dengan karedok leunca baik dari segi bahan yang digunakan maupun proses pembuatannya, dalam proses pembuatan sambal leunca terdapat proses penumisan agar bahan yang digunakan menjadi matang, berbeda dengan

karedok leunca yang dimana bahan yang digunakan sepenuhnya mentah tanpa ditumis terlebih dahulu, Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut, yaitu:

Tabel II.9 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal Leunca  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai rawit merah	Darat	Terdapat proses mencuci bersih bahan (cabai, tomat, dan leunca).
2	Cabai rawit hijau	Darat	
3	Tomat merah	Darat	Terdapat juga proses penumisan bahan (cabai, irisan tomat, dan terasi) menggunakan minyak goreng.
4	Leunca	Darat	
5	Terasi	Laut	Selanjutnya proses pelumatan bahan (cabai, tomat, dan terasi) yang sudah ditumis.
6	Garam	Laut	
7	Gula pasir	Darat	Proses berikutnya menambahkan bahan (leunca) dan kembali dilumatkan.
8	Minyak goreng	Darat	
			Proses akhir menambahkan bahan (garam dan gula pasir) lalu aduk merata.

- Sambal jahe



Gambar II.11 Sambal Jahe  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Sambal ini biasanya digunakan untuk mengurangi bau atau rasa amis dari ikan yang dikonsumsi, selain ikan bisa juga digunakan untuk makanan lain yang masih tergolong makanan jenis *seafood*. Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut, yaitu:

Tabel II.10 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal Jahe  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai rawit merah	Darat	Terdapat proses mencuci bersih bahan (cabai dan jahe) untuk bawang merah cukup mengupas kulitnya saja.
2	Cabai merah besar	Darat	
3	Jahe	Darat	Selanjutnya proses pelumatan bahan (cabai, bawang merah, gula merah, garam, dan bumbu penyedap) hingga bertekstur kasar.
4	Bawang merah	Darat	
5	Gula merah	Darat	
6	Garam	Laut	Terdapat juga proses penumisan bahan yang sudah dilumatkan menggunakan (minyak goreng).
7	Bumbu penyedap	Darat	
8	Minyak goreng	Darat	Proses akhir adalah menambahkan perasan (jeruk limau).
9	Jeruk limau	Darat	

- Sambal mangga



Gambar II.12 Sambal Mangga  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Pada sambal ini mangga mengkal ditambahkan sebagai bahan tambahannya, dikarenakan mangga yang digunakan adalah mangga mengkal (setengah matang) maka selain memiliki rasa pedas sambal tersebut akan memiliki rasa asam juga. Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut, yaitu:

Tabel II.11 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal Mangga  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai rawit merah	Darat	<p>Terdapat proses mencuci bersih bahan (cabai dan mangga mengkal) untuk bawang merah cukup mengupas kulitnya saja.</p> <p>Terdapat juga proses pengupasan dan pengirisan bahan (mangga mengkal) dengan bentuk memanjang.</p> <p>Proses berikutnya mem bakar bahan (terasi) hingga berbau harum.</p> <p>Selanjutnya proses pelumatan bahan (cabai, terasi, gula merah, bawang merah dan garam).</p> <p>Terdapat juga proses penambahan sedikit air panas.</p> <p>Proses akhir menambahkan bahan (mangga mengkal) dan diaduk merata.</p>
2	Cabai merah keriting	Darat	
3	Terasi	Laut	
4	Mangga mengkal	Darat	
5	Gula merah	Darat	
6	Garam	Laut	
7	Bawang merah	Darat	
8	Air panas	Air	

- Sambal pencok



Gambar II.13 Sambal Pencok  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Sambal pencok menggunakan kacang panjang sebagai bahan tambahannya, selain itu dalam proses pembuatannya semua bahan diolah secara mentah tanpa ditumis terlebih dahulu. Berikut adalah bahan dan proses pembuatan sambal tersebut, yaitu:

Tabel II.12 Bahan dan Proses Pengolahan Sambal Pencok  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Bahan	Unsur	Proses pengolahan
1	Cabai rawit hijau	Darat	Terdapat proses mencuci bersih bahan (cabai, kencur, dan kacang panjang).
2	Cabai rawit merah	Darat	
3	Kacang panjang	Darat	Terdapat juga proses pengirisan kacang panjang berukuran kecil.
4	Kencur	Darat	Proses berikutnya pembakaran terasi hingga berbau harum.
5	Terasi	Laut	
6	Garam	Laut	Selanjutnya proses pelumatan bahan (cabai, terasi, dan kencur).
7	Gula pasir	Darat	Proses berikutnya menambahkan bahan (kacang panjang) lalu dilumatkan kembali hingga bertekstur kasar.

			Proses akhir adalah menambahkan garam dan gula pasir.
--	--	--	---

Dari resep resep sambal sunda di atas dapat dilihat bahwa dari bahan yang digunakan untuk setiap sambal memiliki ciri khas yang berbeda-beda baik dari segi bahan, pengolahan, rasa, bentuk, dan warnanya. Meskipun setiap resep berbeda beda namun dalam resep tersebut masih memiliki kesamaan dalam beberapa bahan yang dipakai seperti cabai, garam, terasi, jeruk limau, dan gula pasir. Jika mengkalkulasikan semua bahan rempah-rempah dari sambal kedalam sebuah tabel maka keseluruhan bahan yang digunakan yaitu:

Tabel II.13 Kalkulasi Bahan Rempah-rempah Sambal  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

No	Unsur tanah	Unsur air	Kesamaan bahan yang digunakan	Perbedaan bahan yang digunakan
1	Cabai	Garam	Cabai	Mangga mengkal
2	Terasi	Terasi	Garam	Serai
3	Gula pasir		Terasi	Kacang panjang
4	Tomat		Gula pasir	Cikur
5	jeruk limau		Tomat	Jahe
6	Minyak goreng		Jeruk limau	Lengkuas
7	Bawang merah		Minyak goreng	Jeruk nipis
8	Manga mengkal		Bawang merah	Bawang putih
9	Serai			Gula merah
10	Kacang panjang			Daun salam

11	Bumbu penyedap (royco, masako, dll)			Bumbu penyedap (royco, masako, dll)
12	Jahe			Daun kemangi
13	Lengkuas			
14	Jeruk nipis			
15	Bawang merah			
16	Gula merah			
17	Daun salam			
18	Cikur			
19	Daun kemangi			

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa kesamaan bahan yang digunakan merupakan bahan dasar dalam membuat sambal yang sederhana, namun jika dilihat dari wawancara penulis dengan, Sasmita (2020) menjelaskan bahwa sambal yang paling sederhana yaitu hanya menggunakan sedikit bahan seperti cabai rawit, garam, dan minyak goreng saja. Dari hal tersebut bisa disimpulkan bahwa dari sambal yang paling sederhana bisa menciptakan berbagai macam sambal baru dengan menambahkan berbagai bahan dengan tujuan tertentu maupun hanya sebagai selera saja.

## II.2.6 Prinsip Sambal Bagi Masyarakat Sunda

Raharja, (seperti yang dikutip Haris, 2018, p.4) Selain Sebagai makanan pelengkap yang banyak digemari oleh masyarakat Sunda, sambal itu sendiri mempunyai filosofi atau simbol yang menggambarkan tentang nilai-nilai kehidupan dalam keseharian. Contohnya seperti “sudah sejak zaman dahulu, sambal bisa dikatakan sebagai simbol pertumbuhan, karena dalam adat Sunda seorang anak kecil bisa

dianggap sudah besar jika sudah bisa makan dengan sambal atau memakan sesuatu yang pedas” dan ada juga pepatah orang tua kepada anaknya yaitu “*dahar nu lada ameh gancang lumpat*” yang artinya makan yang pedas biar cepat berlari, kata-kata itu bisa diartikan simbol dari pertumbuhan dikarenakan makna dari berlari itu sendiri bisa dimaknai dengan tumbuh dewasa berdasarkan dengan pepatah lain yaitu “*gera gede gera lumpat*” yang artinya cepat besar cepat berlari.

Selain sambal sebagai simbol kedewasaan, sambal juga memiliki filosofi yaitu “sambal dianggap sebagai simbol kehidupan, karena bumbu dan rempah-rempah yang beragam dan tidak hanya dibuat hanya berbahan dasar cabai saja, namun ditambahkan juga bumbu dan rempah-rempah lain seperti garam, gula pasir, terasi, dan bahan rempah-rempah lainnya agar rasa yang pedas dari cabai berubah menjadi rasa pedas yang nikmat. Hal tersebut bisa dilihat layaknya seperti kehidupan, ada banyak hal yang dialami baik itu senang, sedih, marah, berduka, dan sebagainya”. Sambal akan terasa nikmat jika memiliki banyak rasa layaknya kehidupan yang akan terasa hidup jika memiliki banyak perasaan yang dialami.

### **II.3 Data Lapangan**

Data lapangan diperlukan untuk mengetahui informasi lebih dalam mengenai sambal bagi masyarakat Sunda bukan hanya sebatas hidangan pelengkap saja namun juga berperan sebagai nilai atau prinsip kehidupan. Pengumpulan data yang didapat menggunakan metode wawancara kepada pakarnya yaitu seseorang yang mengetahui banyak informasi mengenai budaya Sunda.

#### **II.3.1 Wawancara Bersama Pakar Budayawan Sunda**

Mamat Sasmita adalah seorang budayawan Sunda serta pendiri dan pengelola dari Rumah Baca Sunda yang berlokasi di Perumahan Margawangi, Jl. Margawangi VII No.5, Cijaura, Buah Batu, Bandung, Jawa Barat 40287.



Gambar II.14 Foto Bersama Pakar Budayawan Sunda  
Sumber: Data Pribadi (2020)

Penulis mewawancarai Mamat Sasmita untuk mencari informasi mengenai kebudayaan masyarakat Sunda beserta hal-hal yang lainnya yang berkaitan dengan penelitian penulis. Selain wawancara penulis juga mencari buku-buku yang berkaitan dengan penelitian penulis seperti buku “*kaolahan*” yang berisikan resep-resep dari makanan adat Sunda, masakan *djeung* amis-amis, dan sebagainya. Berikut ini adalah catatan sesi wawancara penulis dengan Mamat Sasmita :

Dalam kebudayaan masyarakat Sunda dalam segi makanan biasanya masyarakat Sunda menganggap belum makan bila makanan yang dimakan belum berupa nasi dengan hidangannya seperti tempe, tahu, ayam goreng, dan sebagainya. Walaupun sudah kenyang namun bila memakan makanan selain nasi hal tersebut masih belum bisa dibilang makan.

Mengenai asal mula sambal mencangkup ke unsur pantai dan pegunungan di dataran Sunda yang dimana dasar dari pembuatan sambal yang paling sederhana adalah cabai dengan garam, untuk yang menemukan atau membuat pertama kali belum diketahui kebenarannya. Namun jika dipikirkan dengan logis sambal berasal dari percampuran antara cabai dan garam yang kemungkinan dibuat oleh orang dari pegunungan dikarenakan kondisi udara yang dingin dikarenakan berada di dataran

tinggi, jadi garam yang dihasilkan dari daerah pesisir dikirimkan ke daerah pegunungan setelah itu sambal dibuat untuk memberikan sensasi hangat di tubuh.

Banyak sambal Sunda yang sudah ada dan untuk nama dari setiap sambal biasanya dinamakan berdasarkan bahan yang ditambahkan pada sambal tersebut seperti sambal mangga yang ditambahkan mangga pada sambalnya, sambal oncom, sambal leunca, dan sebagainya. Begitu pula jika ada jenis sambal baru maka namanya akan mengikuti bahan yang ditambahkan pada sambalnya.

Selain itu untuk setiap sambal yang dibuat belum diketahui secara pasti untuk menyebutkan asal daerah dari sambal tersebut, contohnya seperti sambal cibiuk yang dimana belum pasti bahwa sambal tersebut adalah sambal asli Cibiuk dan bisa saja disebut dengan sambal cibiuk dikarenakan masyarakat di daerah tersebut mengaku-ngaku sambal tersebut berasal dari Cibiuk. Akan lebih baik jika sambal-sambal tersebut hanya disebut dengan sambal Sunda tanpa menyebut asal daerahnya.

Dari segi penampilan pada sambal Sunda biasanya mempunyai ciri khas dari segi tekstur sambalnya yang kasar atau tidak diulek sampai halus. Sambal Sunda bisa disebut dengan simbol pertumbuhan dikarenakan anak kecil yang sudah kuat makan sambal atau makanan pedas sudah bisa dianggap sudah besar. Selain itu sambal juga bisa diartikan dengan simbol kehidupan dikarenakan dalam sambal terdapat rasa pedas namun bisa berdampingan dengan rasa lain seperti asin, asam, pahit, dan manis yang membuat rasa pedas tersebut menjadi nikmat. Begitu juga dengan kehidupan yang dimana setiap pengalaman atau kejadian baik maupun buruk bisa dinikmati dengan bersyukur.

### **II.3.1 Wawancara Bersama Pakar Kuliner**

Ris Fatini adalah seorang pengajar kuliner di Sekolah Kristen Raffles Kelapa Gading yang berlokasi di Jakarta. Selain itu Ris Fatini juga memiliki beberapa pekerjaan lain seperti, bekerja sebagai agen Kapal BOTC untuk uji kompetensi, mengajar untuk kewirausahaan dari program departemen industri, konsultan

katering dan restoran, dan politeknik meta tekno cikarang dari program BPJS tenaga kerja di bidang *Hospitality*.



Gambar II.15 Foto Pakar Kuliner

Sumber: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2687681147958695&set=pb.100001505089335.-2207520000..&type=3&theater>  
(Diakses pada 29/04/2020)

Penulis melakukan wawancara bersama Ris Fatini untuk mencari data yang berkaitan dengan penelitian yang terkait seperti data tentang sambal Sunda serta resep-resep sambal Sunda yang ada di restoran. Berikut ini data wawancara yang penulis dapat dari Ris Fatini:

Ris Fatini yang menyatakan jika awal mula sambal Sunda berasal dari kerajaan Galuh. Akibat raja Galuh sangat menyukai terasi, maka sambal terasi menjadi favorit masyarakat saat itu. sendiri berasal dari kata “ter ah sih” yang berarti menyukai. Dari sinilah mulainya dibuat sambal Sunda yaitu sambal terasi. Begitu sukanya raja kerajaan Galuh terhadap terasi untuk pembayaran pajak di kerajaan tersebut diutamakan membayar menggunakan udang rebon yang ditumbuk dan dibuat menjadi terasi.

Untuk sambal Sunda yang masih dibuat di restoran ada 13 jenis sambal yaitu sambal terasi mentah, sambal terasi goreng, sambal goang, sambal leunca, sambal mangga, sambal pencok, sambal cibiuk, sambal kemangi, sambal *cikur*, sambal tomat, sambal oncom, sambal *hejo*, dan sambal jahe. Meskipun macam-macam sambal tersebut masih dibuat di restoran tidak semua sambal akan selalu dihidangkan dan

hanya akan ada beberapa macam saja yang dihidangkan, sambal tersebut hanya akan dihidangkan pada saat ada sebuah acara atau *event* tertentu saja seperti event masakan daerah.

Perbedaan sambal Sunda dengan sambal dari daerah lain terletak pada bahan yang digunakan serta cara pengolahannya, selain menggunakan cabai sebagai bahan utama ada juga salah satu bahan yang selalu digunakan yaitu terasi. Selain itu cara pengolahan dari sambal Sunda biasanya bahan yang digunakan akan ditumis terlebih dahulu tanpa diiris, setelah itu semua bahan disatukan ke dalam cobek dan dihaluskan menggunakan cobek.

#### **II.4 Analisis**

Dalam melangsungkan kehidupannya manusia membutuhkan makan dan minum untuk memenuhi kebutuhan zat dalam kesehariannya. Zat tersebut berfungsi sebagai tenaga yang menggerakkan tubuh untuk beraktivitas, selain itu zat yang dibutuhkan oleh manusia tidaklah cukup jika hanya mendapatkan satu jenis zat saja, namun dibutuhkan juga zat lain yang dimiliki oleh berbagai macam makanan.

Untuk masyarakat adat Sunda sendiri membutuhkan makanan dan minuman untuk melakukan aktivitasnya sehari-hari. Selain itu dalam kebudayaan makanan, masyarakat adat Sunda memiliki kebudayaannya sendiri seperti “belum bisa dikatakan makan jika belum makan nasi” meskipun sudah makan singkong rebus atau jagung bakar sampai kenyang hal tersebut masih belum bisa dikatakan makan namun masih terbilang *ngopi* atau ngemil dan hanya bisa dikatakan makan jika sudah makan nasi dengan lauk pauknya. Dalam konsep kebudayaan makanan adat Sunda berasal dari unsur nabati maupun hewani dan air yang dimana bahan-bahan makanan tersebut bisa didapat di lingkungan sekitarnya yaitu Jawa Barat.

Ada beberapa jenis makanan di kebudayaan adat Sunda yaitu makanan pokok (nasi dan lauk pauknya), makanan *pangganjel* (makanan ringan atau *snack*), dan makanan pelengkap (sambal). Setiap jenis makanan tersebut memiliki peran tersendiri dalam memenuhi kebutuhan masyarakat adat Sunda, seperti makanan

pokok yang dihidangkan sebagai makanan utama dalam keseharian masyarakat Sunda, makanan *pangganjel* sebagai makanan ringan sebelum memakan hidangan utama disajikan, dan makanan pelengkap sebagai penambah selera makan bagi masyarakat Sunda.

Dalam kebudayaan masyarakat adat Sunda selain sebagai kebutuhan untuk kesehariannya, makanan juga masing-masing memiliki nilai filosofi atau makna dalam kebudayaannya, contohnya seperti sambal. Selain sambal sebagai hidangan pelengkap namun juga bisa memiliki makna atau filosofi tertentu yaitu sambal memaknai dalam kehidupan sehari-hari.

## **II.5 Resume**

Sambal Sunda adalah salah satu kuliner yang berasal dari Jawa Barat atau lebih tepatnya masyarakat adat Sunda. Makanan ini biasa dikonsumsi oleh masyarakat Sunda sebagai pelengkap untuk hidangan utama yang disajikan. Masyarakat Sunda sangat menyukai sambal dan sudah banyak membuat jenis-jenis sambal dengan variasi yang berbeda-beda. Selain sebagai pelengkap menurut masyarakat Sunda sambal juga bisa menjadi sebuah nilai atau makna kehidupan di dalamnya.

Nilai atau makna kehidupan yang terkandung di dalam sambal bagi masyarakat Sunda yaitu menikmati hidup semaksimal mungkin dikarenakan dalam kehidupan tidak akan selalu terasa manis (senang) namun dalam kehidupan tersebut akan dipenuhi juga dengan rasa pahit (sedih), pedas (amarah), dan lain-lain.

Dari nilai yang terkandung pada sambal tersebut dapat memberikan motivasi kepada kalangan muda yang akan beranjak dewasa (remaja) agar mereka siap dengan kehidupan yang akan mereka jalani di masa depan serta diharapkan bisa lebih mensyukuri kehidupannya dan tidak terlalu banyak mengeluh.

### **II.5.1 Solusi Perancangan**

Dalam perancangan ini diharapkan bisa memberikan informasi tentang sambal Sunda yang bukan hanya sebagai pelengkap namun bisa juga menjadi nilai kehidupan bagi masyarakat Sunda. Pemenuhan tujuan tersebut dilakukan dengan membuat media yang tepat untuk memperkenalkannya kepada masyarakat. Maka dari itu untuk solusi dalam perancangan ini menggunakan metode media interaktif berbasis *game* sebagai media utamanya yang bisa memberikan informasi berupa budaya sambal bagi masyarakat Sunda. Bukan hanya sebagai hidangan pelengkap namun juga terdapat makna di dalamnya, selain itu dalam media ini terdapat variasi berbagai macam sambal Sunda agar bisa lebih dikenal oleh masyarakat.

Dalam media interaktif ini ada berbagai macam konten yang terkandung di dalamnya, bukan hanya berbentuk teks informasi saja namun ada juga berbagai macam konten lain seperti audio, video, animasi, dan permainan yang berkaitan dengan sambal Sunda dengan tujuan agar dengan adanya permainan ini dapat mempermudah belajar serta mengingat informasi yang disampaikan.