

BAB II. PEMBAHASAN MASALAH & SOLUSI MASALAH SEGA JAMBLANG

II.1 Cirebon

Cirebon merupakan sebuah kota di Jawa Indonesia, provinsi Jawa Barat. Jalur Pantura merupakan penghubung Surabaya-Semarang-Cirebon-Jakarta dan terletak di pantai utara Jawa Barat. Cirebon merupakan bagian dari Wilayah III (Cirebon, Indramayu, Majalengka, Kuningan).



Gambar II.1 Sign Cirebon

Sumber:

<https://www.kompasiana.com/dianarestiani/5b0134a8f1334423eb3c7d94/keindahan-kotacirebon-kuningan-vs-calon-broadcaster-muda>

(Diakses pada 19/01/2022)

Cirebon merupakan singkatan dari kata 'ci' serta 'rebon', Ci pada bahasa Sunda mengartikan *cai* atau air. Ci pada bahasa Cirebon adalah sisa air dari pengolahan udang atau rebon, biasa digunakan untuk membuat terasi, dan kata rebon adalah nama dari udang kecil tersebut (Ananda 2021) . Nama Cirebon ialah dari kata yang terdapat pada istilah Sunda dan Jawa. Daerah Cirebon juga dikenal sebagai daerah hukum karena wilayah lautnya serta terkenal dengan produksi hasil lautnya.

Cirebon juga mempunyai pelabuhan yang terdapat di pesisir utara pulau Jawa, letaknya sangat bagus sebagai arah lintasan kapal niaga luar dari Timur Tengah, China dan India. Hal ini membuat pendatang asing berkomunikasi dengan masyarakat lokal sehingga masyarakat setempat terdiri dari keragaman suku.



Gambar II.2 Cirebon

Sumber: <https://jejakpiknik.com/gambar-kota-cirebon/>
(Diakses pada 19/01/2022)

Menurut cerita, orang yang datang untuk berdagang di Cirebon berasal dari Arab, China, India dan Persia. Pada saat ini, Cirebon tetap layak dijuluki sebagai kota dagang yang menjanjikan (Natadinigrat 2004). Penduduk asli merupakan campuran dari dua suku utama, yaitu Jawa dan Sunda, akulturasi budaya oleh kedua suku menciptakan suku yang berdiri sendiri, 'urang Cirebon'. Pengaruh budaya pemeluk agama Hindu Buddha tersebut disebabkan oleh pedagang asing dari Cina, India yang datang dan menetap di Cirebon, dan diperkaya oleh budaya daerah, ialah Jawa dan Sunda. Hal ini memberikan pandangan tersendiri sebagai wajah identitas dari Cirebon, dikarenakan banyaknya menjadi jalur perlintasan serta tempat yang banyak dikunjungi lokasi ini juga pada akhirnya menjadikan Cirebon sebagai tempat destinasi wisata. Salah satunya ialah wisata kuliner, yang menjadi wajah sebagai tempat wisata kuliner Cirebon ialah Segi Jamblang atau Nasi Jamblang.

II.2 Nasi

Masyarakat di Indonesia terutama di pulau Jawa memiliki banyak suku, ini juga yang mempengaruhi kebudayaan yang berkembang di pulau Jawa, seperti salah satunya pada budaya kuliner. Berbagai daerah di pulau Jawa sendiri memiliki keanekaragaman masakan khasnya masing-masing, salah satunya kuliner berbahan dasar nasi yang berasal dari beras. Beras merupakan salah satu bahan dasar makanan untuk dimakan dan memiliki berkadar energi tinggi, sehingga memiliki pengaruh pada kesehatan tubuh serta aktifitas. Komponen dasar pangan, yang terdapat pada hewan serta nabati, lemak, karbohidrat, dan protein (Anggraini & Ariyadi 2010). Asal muasal beras berada di Indonesia ini terdapat dua versi ada yang dibawa oleh China dan India namun ada juga yang sudah dibudidayakan oleh nenek moyang dari kerajaan-kerajaan di Indonesia terdahulu. Masyarakat Indonesia awalnya ini tidak semuanya makan beras yang menjadi nasi melainkan nasi jagung dan beberapa memakan umbi-umbian dan terdapat perbedaan antara beras yang dimakan sekarang dan beras yang di makan pada jaman dahulu, beras yang sekarang oleh masyarakat Indonesia merupakan beras yang dibawa oleh China dan India yang berwarna putih sedangkan beras dahulu merupakan beras yang dibudidaya yang berasal dari nenek moyang Afrika yang berasnya berwarna agak gelap.



Gambar II.3 Sebakul Nasi

Sumber: <https://kadirblog.blogspot.com/2018/07/nasi-dan-swasembada.html?view=flipcard>
(Diakses pada 10/05/2022)

Beras yang dimasak menghasilkan nasi putih sering disantap oleh masyarakat daerah Indonesia. Kandungan pada nasi putih meliputi lemak, karbohidrat, air dan protein. Dari bahan tersebut, kandungan dalam nasi putih merupakan karbohidrat terbesar, sehingga sebagian besar masyarakat Indonesia mengkonsumsi nasi putih sebagai asal utama karbohidrat pada menu hariannya. (Sholihim dkk. 2010). Kini dikatakan bahwa nasi sudah menjadi makanan utama bagi masyarakat Indonesia, sampai terdapat perumpamaan bahwa belum dinamakan sudah makan jika belum makan nasi. Bukan hanya sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga sebagai acara keagamaan dan kebudayaan. Kuliner yang berbahan dasar nasi memiliki banyak keanekaragaman di pulau Jawa ini, salah satu nasi yang dengan cara penyajiannya unik terdapat di daerah Cirebon, yaitu Nasi Jamblang atau Segi Jamblang.

II.3 Segi Jamblang

II.3.1 Segi Jamblang

Nasi atau Segi Jamblang adalah makanan khas Cirebon. Keistimewaan hidangan ini adalah penggunaan wadah makanan yang menggunakan daun jati sebagai bungkus serta wadahnya. Segi Jamblang atau dalam bahasa Indonesia artinya Nasi Jamblang merupakan nasi putih bungkus daun jati dengan variasi lauk pauk. Dalam bahasa Cirebon, nasi disebut *Segi*.



Gambar II.4 Nasi Jamblang
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

Hampir identik dengan bahasa Jawa "*Sego*". Sega Jamblang dapat dengan mudah ditemukan disetiap sudut daerah Cirebon. Menurut informasi dari buku masak daerah Cirebon, terdapat sekitar 300 orang berjualan Sega Jamblang. Terdapat yang menjual di warung tenda, dijual di sekitar rumah kepada warga (pedagang kakilima keliling), dan tidak sedikit pula yang berupa rumah makan.

Sega Jamblang dapat dinikmati atau dimakan kapan saja. Pagi sebagai sarapan, siang sebagai makan siang, serta malam hari sebagai menu makan malam. Pada saat sarapan pagi hari Sega Jamblang akan dengan mudah ditemukan di pedagang kaki lima. Selain menjual gorengan, nasi kuning, dan nasi uduk, para pedagang kaki lima menjual Sega Jamblang. Pedagang kaki lima, harga Sega Jamblang mempunyai harga yang murah jika dibandingkan dengan menjual di tenda atau rumah makan, namun memiliki lauk pauk yang lebih sedikit. Selain pedagang kaki lima di pagi hari juga ada beberapa warung Sega Jamblang yang buka dan hanya buka pada jam sarapan. Dalam menu makan siang hari, Sega Jamblang dapat ditemukan di warung atau restoran. Pada jam istirahat makan siang, pengunjung terlihat lebih ramai dibandingkan dengan jam makan pagi hari dan malam hari. Sega Jamblang untuk makan malam dapat ditemukan di tenda yang terdapat di Jalan Prajurit Pelajar, kota Cirebon, atau yang berada di depan pusat perbelanjaan Graze. Banyaknya puluhan pedagang yang berada berbentuk tenda bersebelahan di kedua sisi jalan yang menjual Sega Jamblang. Warung Sega Jamblang yang berada di tenda, buka dari jam lima sore dan tidak tutup sampai tengah malam atau dini hari. Sega Jamblang sebagai keberadaan makan khas Cirebon, meskipun memiliki menu yang sangat beragam, harga makanan ini relatif murah. Sega Jamblang awalnya, hanya untuk orang-orang yang bekerja sebagai buruh dan kuli di pelabuhan. Menu yang sering dan selalu ada di beberapa warung nasi Jamblang antara lain sambal goreng, semur tahu sayur, paru-paru, hati kuah, perkedel kentang, sate kentang, telur dadar/telur goreng, telur rebus sambal, semur ikan, ikan asin, tahu dan tempe, menu ini banyak mengalami perubahan dan modifikasi hingga saat ini. Sega Jamblang yang satu tidak sama persis dengan Sega Jamblang yang lain.

Ada makanan yang serupa dengan Sega Jamblang, seperti Nasi Timbel makanan khas daerah Jawa Barat, perbedaan keduanya dari segi lauk maupun cara penyajiannya berbeda, seperti nasi timbel menggunakan daun pisang sebagai

pembungkus nasinya dan beberapa hidangannya sehingga daun pisang digunakan sebagai alas pada makanan ini, namun dengan Segu Jamblang ialah penggunaan daun jatinya sehingga yang berbeda dari keduanya ialah penggunaan alasnya, sehingga Segu Jamblang memiliki ciri khas yang sangat dalam yaitu penggunaan daun jati sebagai bungkus makanannya, serta dari segi lauk ada perbedaan, seperti menu Segu Jamblang lebih kearah makanan tradisionalnya ada yang masih dimasak dengan menggunakan kayu bakar sehingga rasanya pun berbeda dengan dimasak menggunakan gas.



Gambar II.5 Warung Segu Jamblang pada malam hari
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

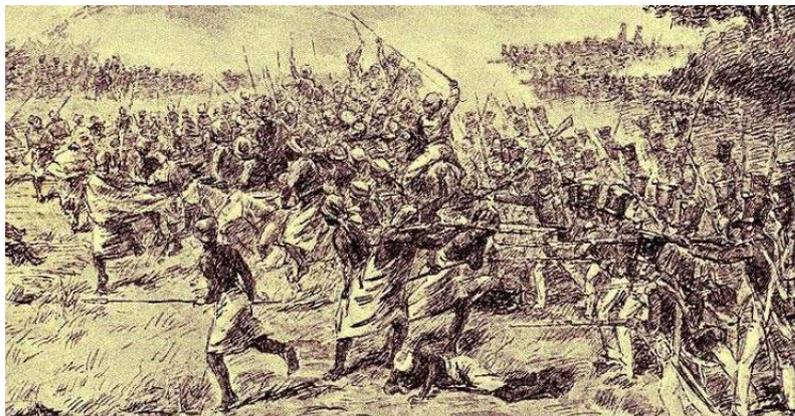
Dalam lima belas tahun terakhir, sepanjang jalan Pantura Cirebon hingga Kota Cirebon, terdapat banyak pedagang Segu Jamblang berbentuk restoran atau tenda pinggir jalan. Segu Jamblang adalah salah satu ikon wisata Cirebon. Pemerintah bahkan saat ini terdapat kecenderungan wisatawan ketika berkunjung datang ke Cirebon dengan sengaja hanya untuk menikmati Segu Jamblang kemudian pengunjung kembali ke kota asalnya tanpa berhenti ke objek wisata Cirebon dan sekitarnya. Hidangan tradisional yang khas pada umumnya, Segu Jamblang juga memiliki sejarah panjang sejak awal kemunculannya. Terdapat banyak cerita tentang keberadaan Segu Jamblang sejak dahulu baik dari mulut ke mulut atau melalui cerita yang ditulis di jurnal, buku dan bahkan artikel-artikel yang terdapat di internet.

II.3.2 Sejarah Segi Jamblang

Nama Jamblang menurut legenda, Segi Jamblang mendapatkan namanya dari sebuah pemukiman di wilayah barat kabupaten Cirebon yang disebut desa Jamblang. Walaupun awalnya hanya makanan khas desa Jamblang, namun semakin berkembangnya waktu, Segi Jamblang semakin digemari oleh orang di luar desa Jamblang bahkan di seluruh Cirebon dan sekitarnya. Begitu banyak sehingga Segi Jamblang akhirnya menjadi hidangan khas Cirebon. Ada banyak kisah cerita yang menceritakan awal mula asal muasal Segi Jamblang, seperti cerita yang berkembang di masyarakat bahwa Segi Jamblang pada awalnya dikenalkan oleh tentara Cirebon melawan Belanda pada Perang Kedondong (1753-1773), atau ada juga cerita bahwa Segi Jamblang dikonsumsi oleh para pekerja yang membangun jalan Anyer-Panarukan (1809-1810) yang dibuat oleh Gubernur Jenderal Daendels saat itu. Banyak yang mengatakan bahwa Segi Jamblang dikonsumsi oleh para pekerja yang membangun pabrik gula pertama saat itu (1847) di Cirebon.

II.3.2.1 Perang Kedondong (1753-1773)

Perang Kedondong yang terjadi di wilayah Cirebon-Majalengka dari tahun 1753 hingga 1773, merupakan konflik Cirebon yang cukup terkenal yang meninggalkan lebih dari sekedar berbagai persenjataan dan tombak. Perang Kedondong ada juga menu hanya untuk prajurit. Salah satu marga Sultan Sepuh IV menyatakan, "Segi Jamblang adalah sisa makanan dari Perang Kedondong." Suryanatha Harya.



Gambar II.6 Ilustrasi Perang Kedondong

Sumber: <https://fokus-cirebon.blogspot.com/2016/07/perang-kedondong-sebuah-perlawanan.html>

(Diakses pada 19/01/2022)

Selama perang kedondong rakyat para pejuang diberi menu makan yaitu Segaja Jamblang. Daerah Jamblang benar-benar menjadi basis perjuangan gerilyawan Cirebon, yang menggunakan "strategi" kedondong melawan para kolonial Belanda. Strateginya, "kulit mulus meski biji di dalamnya berduri". Belanda setengah mati dalam perang, mundur, perang, mundur dalam menghadapi perlawanan dari pejuang Cirebon dan Majalengka. Peristiwa perang Kedondong yang merupakan pertempuran besar ini telah tidak tercatat dalam buku sejarah nasional. Pada pelajaran sejarah di sekolah jarang menyebutkan dan membahas perang Kedondong di Cirebon.



Gambar II.7 Foto Saat Rakyat Sedang Berjuang
Sumber: <https://pecihitam.org/perang-kedondong/>
(Diakses pada 19/01/2022)

Perang Kedondong terjadi di daerah kecamatan Susukan yang berbatasan dengan Kabupaten Cirebon dan Majalengka dimulai dengan kebijakan pemerintah kolonial Belanda yang mengenakan pajak yang tinggi terhadap rakyat. Perang Kedodong itu dianggap sebagai kebijakan yang sangat menindas, karena rakyat pada waktu itu sangat miskin dan sulit. Tentu saja kebijakan ini mendapat tentangan keras dari rakyat, terutama para santri. Kemudian perlawanan rakyat kepada Belanda dimulai. Kerusuhan terhadap Belanda meningkat tajam, pangeran Suryanegara, putra mahkota Sultan Kanoman IV, menolak menuruti perintah penjajah Belanda.

menolak, hingga memutuskan untuk meninggalkan istana dan bergabung dengan semua orang dalam pertarungan. Membuat tentara Belanda merasa terpojok, jajahan Belanda mengalami kekalahan dalam perang besar, tidak kehilangan nyawa prajuritnya, serta kehilangan 150.000 Gulden (satuan mata uang Belanda sebelum euro) untuk membiayai ini. Perang Kedondong, di tengah kesulitan sebelum perlawanan rakyat di bawah pimpinan pangeran Suryanegara satu-satunya, Belanda juga meminta lebih banyak pasukan, tidak hanya itu, Belanda juga meminta bantuan tentara Portugis di Malaka. Kapal perang yang membawa bala bantuan Belanda dan mendapat dukungan dari tentara Portugis di pelabuhan Muara Jati, tidak mengurangi perlawanan masyarakat Cirebon. Sebaliknya, itu membuat pikiran manusia lebih kompetitif. Pada setelah dua puluh tahun berperang melawan Kedondong (1753-1773), Belanda akhirnya menyadari bahwa tidak dapat menghadapi perlawanan langsung dari rakyat. Belanda menemukan cara untuk mengalahkan perlawanan rakyat, salah satunya dengan menangkap pangeran Kanoman, karena di bawah kepemimpinan pangeran, semangat rakyat menjadi hangat dan tenang. lebih banyak apel. Akhirnya dengan segala kelecikannya, Belanda berhasil menangkap pangeran Kanoman. Belanda segera memenjarakannya di Batavia dan kemudian mengasingkannya ke Benteng Victoria Ambon.

Pecahnya Perang Kedondong bahkan ditulis dengan gaya naratif yang digambarkan oleh seorang tentara Belanda bernama Van Der Kamp. Buku Van Der Kamp bahkan diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia dengan ejaan lama pada tahun 1952. Naskah itu ditulis dalam bahasa Belanda dan disimpan dengan hati-hati di perpustakaan di negara kincir angin.

II.3.2.2 Pembangunan Jalan Anyer - Panarukan Oleh Daendels (1809-1810)

Sega Jamblang adalah makanan khas Cirebon yang berasal dari zaman Belanda dan dipaksa pekerja untuk membangun jalan raya Daendels dari Anyer hingga Panarukan melalui wilayah kabupaten Cirebon tepatnya di Desa Kasugengan. Informasi ini didasarkan pada sejarah yang beredar luas dan dari mulut ke mulut serta paling banyak dibahas dalam jurnal dan artikel di internet.



Gambar II.8 Peta Pembangunan jalan dari Anyer-Panarukan
Sumber: <http://aksi.puspendik.kemdikbud.go.id/membacadigital/kelas-8/catatan-tentang-acim.html#page02>
(Diakses pada 19/01/2022)

Jalan Raya Pos, juga dikenal sebagai De Grote Postweg dalam bahasa Belanda, membentang dari Anyer hingga Panarukan di sepanjang pantai utara pulau Jawa. Pada masa pemerintahan Jenderal Herman Willem Daendels, itu dibangun. Ada perhentian dan jalur pengiriman surat setiap lima mil. Jalan Raya Pos dibangun sebagai benteng di pantai utara Jawa dan sebagai sarana komunikasi dengan daerah-daerah yang dikuasai Daendels di seluruh pulau. Pada saat ini, Daendels menerima dua perintah dari Louis Napoleon, Raja Belanda saat itu. Dua tugas itu adalah mencegah pulau Jawa jatuh ke tangan Inggris dan memperbaiki sistem pengelolaan negara di Jawa. Pada mempertahankan Jawa dari serangan Inggris, Daendels membutuhkan armada militer yang kuat dan tangguh. Daendels membentuk pasukan pribumi di pulau Jawa. Daendels kemudian mengikuti kursus pelatihan militer di Batavia dan tempat pembuatan senjata di kota Semarang. Pada setelah tiba di pulau Jawa, Daendels berniat membangun jalur transportasi di sepanjang pulau Jawa untuk melindungi Jawa dari serangan Inggris. Impian Daendels

membangun jalan yang membentang antara pantai Anyer dan Panarukan mengharuskan setiap kepala daerah membangun komunitas, dengan membangun jalan sepanjang beberapa kilometer. Penduduk sekitar yang gagal, termasuk para pekerja, dibunuh. Kepalanya tergantung dari puncak pohon di kedua sisi jalan. Gubernur Jenderal Daendels benar-benar menakutkan, kejam dan keji. Jalan itu selesai hanya dalam waktu satu tahun pada tahun 1808. Pekerjaan di sana, itulah sebabnya nama Daendels dan Post Office Highway dikenal di seluruh dunia. kemudian kerja paksa dilakukan ketika anggaran sudah habis.



Gambar II.9 Foto keadaan rakyat pada saat kerja paksa
Sumber: <http://soekarno-indonesia.blogspot.com/2011/07/sejarah-perkembangan-system.html>
(Diakses pada 19/01/2022)

Di Cirebon sendiri, karena kerja paksa, banyak para pekerja meninggal, akibatnya, bahkan ketika para pekerja ini menyajikan nasi di rumah, tampaknya nasi menjadi basi setelah lebih dari sepuluh jam duduk diam. makan. Pada keadaan ini, warga Jamblang menemukan cara agar beras tidak rusak dengan mengemasnya dalam *Sengan Godong* (daun jati). Nasi dapat hidup lebih lama pada daun jati karena serat atau rongga yang dimiliki daun tersebut. Dari kejadian tersebut, warga Jamblang mulai membungkus nasi dengan daun jati setelah melihat betapa sederhananya

memperpanjang umur simpan nasi. Nasinya kurang kenyal, lembab, dan basi jika dibungkus dengan daun pisang, seperti tradisional di masa lalu, tetapi daun jatinya lebih panjang dan lebih pulen.

Hal ini terkait dengan Segi Jamblang dengan proyek jalan Anyer di Panarukan, atau yang sekarang dikenal sebagai jalan Pantura, menurut Pramoedya Ananta Toer dalam versi lain sebagaimana disebutkan dalam bukunya "Jalan Raya Pos Jalan Deandels". Segera setelah Gubernur Deandels meresmikan pembangunan Jalan Anyer Panarukan, dibuatlah Segi Jamblang versi Pram. Para pekerja proyek Daendels akan menerima nasi bungkus daun jati karena tidak ada yang mampu membeli keranjang dan perak.

II.3.2.3 Pembangunan Pabrik Gula (1847)

Pemerintah kolonial Belanda membangun pabrik gula di Gempol dan Plumbon pada tahun 1847. Banyak buruh dipekerjakan dalam pembangunan industri ini rata-rata berasal dari Cirebon dan sekitarnya. Tempat asalnya yaitu Bobos, Cisaat, Sindangjawa, dan Cidahu. Jumlah karyawan meningkat setiap hari. Pembangunan pabrik gula itu belum ada pedagang nasi. Menjual nasi pada saat itu dipandang sebagai pamali atau buruk. Pembangunan pabrik gula itu, menabung nasi lebih disukai daripada membelinya. Seiring berjalannya waktu, semakin banyak buruh yang mencari tegakan nasi.



Gambar II.10 Foto Pabrik Gula

Sumber: <https://cireboncakrabuana.blogspot.com/2014/09/apa-kabar-pabrik-gula-karangsuwung.html>
(Diakses pada 19/01/2022)

H. Abdulatif, seorang pedagang pribumi di Jamblang saat itu, memiliki banyak pekerja atau pegawai yang antara lain sebagian besar berusaha menyembelih sapi, membuat bola basket, dan di sana juga memiliki sawah yang cukup luas, di sisi lain. Istri H. Abdulatif, Tan Piau Lun, menyediakan kebutuhan makanan karyawan suaminya. Ketika H. Abdulatif memperhatikan berapa banyak pekerja industri yang mencari restoran, hingga memberanikan diri untuk menawarkan beberapa karung beras kepada pekerja sebagai sedekah. Nasi dibungkus dengan daun jati, dari mulut ke mulut telah menyebarkan informasi. Akhirnya banyak karyawan makan di sana, meski awalnya tidak membayar, para pekerja merasa tidak enak dan para pekerja akhirnya memberikan makanannya juga.



Gambar II.11 Foto Pabrik Gula dari kejahuan
Sumber: <https://cireboncakrabuana.blogspot.com/2014/09/apa-kabar-pabrik-gula-karangsuwung.html>
(Diakses pada 19/01/2022)

II.3.3 Filosofi Segi Jamblang

Filosofi yang terdapat pada Segi Jamblang terdapat pada lauk pauk dan penggunaan daun jatinya. Pada lauk Segi Jamblang karena daerah Cirebon merupakan daerah gabungan suku Jawa dan Sunda sehingga makanan Asin, dan Manis menjadi salah satu hidangan yang ada pada lauknya, dengan cara penyajian Prasmanan membuat pembeli bebas untuk memilih apakah lebih ke lidah manis atau asin. Lauk pauknya yang lebih banyak jika dibandingkan porsi nasinya, itu mengapa Segi Jamblang menggunakan daun jati sebagai bungkus makanannya serta mengapa lauknya sedemikian rupa karena lauk pauknya itu perpaduan dari setiap daerah yang berada di Cirebon yang terdiri dari daerah peternak, daerah petani, dan daerah nelayan sehingga adanya terjadi keberagaman pada Segi Jamblang.



Gambar II.12 Segha Jamblang dengan lauk pauknya
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

Daun yang digunakan sebagai alas dan ciri khas pada Segha Jamblang ini, bukan sebagai pembungkus makanan saja melainkan karena masa penjajahan. Pribumi yang dekat dengan tempat penjajahan memikirkan bagaimana caranya agar makanan awet dan tahan lama, lalu karena pada saat penjajahan daerah jalan Cirebon itu melintasi daerah Jamblang maka daun jati pun digunakan. Selain membuat makanan tetap awet, sifat pada daun jati ini menjadikan filosofi yang artinya melindungi. Daun jati memiliki filosofi kehidupan. Jati dalam bahasa Jawa mengandung arti kesungguhan yang sebenarnya atau kepribadian yang kuat. Daun jati merupakan salah satu bagian pohon yang sangat penting untuk tumbuh kembang sang pohon itu. Filosofi itu jadilah tokoh yang mempunyai peran penting dalam kehidupan.



Gambar II.13 Petani Daun Jati

Sumber: <https://www.suaramerdeka.com/jawa-tengah/pr-0491429/jalan-dibangun-tni-pemalang-pencari-daun-jati-harap-pesanan-baru>
(Diakses pada 28/07/2022)

Lauk yang berasal dari Tanah merupakan bentuk bahwa pada masa itu, petani juga berperan penting kepada masa penjajahan dan bentuk perjuangan yang ada dan ikut serta pada penjajahan. Maka jadilah menu-menu yang menggunakan lauk yang berasal dari tanah sebagai salah satunya. Tanah merupakan tempat untuk manusia menanam dan manusia menuai hasil dari tanaman. Bagi kehidupan di bumi tanah memiliki peran yang sangat dalam, karena tanah mendukung kehidupan tumbuhan dengan menyediakan unsur yang membantu ekosistemnya. Dapat dilihat bahwa tanah memiliki air sebanyak, udara, bahan mineral dan bahan organik. Unsur-unsur yang dimiliki tanah dapat membantu manusia dan tumbuhan lainnya hidup, karena itu tanah memiliki banyak manfaat bagi kehidupan makhluk hidup dan eksistensi manusia tidak jauh keberadaannya dengan tanah.



Gambar II.14 Petani Cirebon

Sumber: <https://www.republika.co.id/berita/o66ocb280/gunakan-bibit-msp-produksi-petani-cirebon-meningkat>
(Diakses pada 28/07/2022)

Lauk yang berasal dari hewani merupakan bentuk bahwa pada masa itu, peternak juga berperan penting kepada masa penjajahan dan bentuk perjuanagan yang ada dan ikut serta pada penjajahan. Maka jadilah menu-menu yang menggunakan lauk yang berasal dari hewani sebagai salah satunya, ini juga yang membuat adanya keanekaragaman pada seporsi Segu Jamblang. Hewan ternak diyakini sebagai salah satu sumber makanan bagi para penjajah pada saat itu maka dari itu penjajah dahulu mencari para peternak untuk diambil dan peras hasil ternaknya, sehingga dari sinilah terjadinya pemasukan lauk hasil hewani ini kepada para pekerja paksa pada jaman itu, membagi hasil ternaknya kepada para pekerja sebagai lauknya. Lauk hewani yang berasal dari ayam hingga telurnya, lalu sapi, ini juga menjadi salah satu cakupan daerah Cirebon yang luas akan hasil ternaknya terlebih di daerah yang menghasilkan hewan ternak sehingga dapat menjadikannya menjadi lauk hewani.



Gambar II.15 Peternak Cirebon

Sumber: <https://cirebon.tribunnews.com/2020/09/02/bisnis-peternakan-ayam-petelur-di-indramayu-sama-sekali-tak-terdampak-covid-19>
(Diakses pada 28/07/2022)

Lauk yang berasal dari laut merupakan bentuk bahwa pada masa itu, nelayan juga berperan penting kepada masa penjajahan dan bentuk perjuangan yang ada dan ikut serta pada penjajahan. Maka jadilah menu-menu yang menggunakan lauk yang berasal dari laut sebagai salah satunya. Lauk laut juga yang membuat adanya keanekaragaman pada seporsi Segu Jamblang ini, dikarenakan wilayah agresi daerah Cirebon tepatnya sepanjang tepi Cirebon hingga Majalengka ini merupakan daerah yang banyak dipenuhi perairan hingga hasil laut yang melimpah maka nelayan ikut serta pada perjuangan dan kesatuan yang terdapat diseporsi Segu Jamblang, seperti lauk laut yang berasal dari ikan, gurita, cumi.



Gambar II.16 Nelayan Cirebon

Sumber: <https://news.kkp.go.id/index.php/40-persen-nelayan-cirebon-gunakan-alat-tangkap-tak-ramah-lingkungan/>
(Diakses pada 28/07/2022)

Itu yang membuat daerah Cirebon ini lebih tepatnya pada lauk pauk Segu Jamblang maka terdapat dari pertanian, peternakan hingga hasil dari lautnya sampai daun jati itu sendiri semuanya memiliki arti dan eksistensinya pada Segu Jamblang.

II.3.4 Penggunaan Daun Jati Pada Bungkus Segu Jamblang

Penggunaan daun jati dalam penyajian Segu Jamblang ini terlihat sangat unik dan menarik, bahkan bikin kangen. Sejarahnya, karena masih belum ada kemasan modern, penggunaan kemasan tradisional banyak digunakan. Semua itu, kegunaan daun jati pada Segu Jamblang adalah agar *segu* atau nasi lebih tahan lama dan tidak mudah basi. Menurut (Nugraheni 2019) ada beberapa keunggulan dari daun jati ini, yaitu:

1. Menjaga makanan agar tetap hangat, karena tekstur pada daun jati yang tebal dan lebar, serta memiliki pori-pori yang mampu menahan panas lebih lama dan supaya nasi terasa lebih pulen.
2. Memiliki aroma khas, saat membungkus makanan dengan daun jati, akan terasa lebih istimewa karena aromanya yang menarik.
3. Bebas bahan kimia, karena terbuat dari bahan alami.
4. Ramah lingkungan tentunya. Sifatnya lebih mudah terurai dan dapat dibuat menjadi pupuk buatan, yang sangat berbeda dengan sifat kemasan plastik dan kemasan modern pada umumnya tidak ramah lingkungan.



Gambar II.17 Bungkus Segu Jamblang

Sumber: https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g297704-d11706054-i301448785-Nasi_Jamblang_Sadakeling-Bandung_West_Java_Java.html
(Diakses pada 19/01/2022)

II.3.5 Cara Penyajian Sega Jamblang

Cara penyajian pada Sega Jamblang biasanya berupa sebuah meja besar ditempatkan di tengah. Ada berbagai lauk pauk dengan gaya prasmanan pembeli. *sega* atau nasi yang dibungkus dengan lembar daun jati ditempatkan dalam sebuah bakul besar. Penyajian makanan yang berupa prasmanan merupakan sebuah gaya penyajian dimana pembeli bebas memilih dan memesan sesuai seleranya masing-masing, dengan sistem transaksinya membutuhkan kejujuran yang tinggi. Bukan penjual saja yang harus jujur, pembeli pun harus jujur dalam setiap hidangan yang diambilnya. Biasanya penjual mengadopsi model bayar-setelah-pembeli. Pembeli tidak berkenan melakukan pembongan seperti makan lima tetapi mengaku satu karena sebab akibat akan terdapat masalah jika melakukan itu, penjual pun tidak berkenan menaikkan penjualannya semauanya karena sudah memiliki harga yang hampir sama dan supplier Sega Jamblang lainnya di tenda atau warung lain.



Gambar II.18 Meja Sega Jamblang
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

II.3.6 Warung Segi Jamblang

II.3.6.1 Warung Segi Jamblang Tulean

Warung Segi Jamblang Tulean merupakan penggagas warung Segi Jamblang yang pertama. Kehadiran Segi Jamblang tidak terlepas dari pembangunan pabrik gula Gembol pada tahun 1847 dan pembangunan sirtus pada tahun 1883, di bawah pemerintahan kolonial Belanda. Pada saat itu, pabrik banyak menyerap penduduk asli. Banyak dari penduduk sekitar yang bekerja sebagai buruh bangunan dan buruh pabrik. Seorang pengusaha pribumi yang sukses, H Abdulah Latief, sering meminta istrinya, Tan Piaw Lung yang akrab disapa Mbah Pulung, untuk menyediakan sarapan berupa nasi dan lauk pauk yang dibungkus daun jati kepada pekerja pabrik sebagai sedekah.



Gambar II.19 Segi Jamblang Tulean

Sumber: https://lh3.googleusercontent.com/p/AF1QipNb_4EjD8GbUy3aofj9L8hnM1AKcTlv35t-ZXtM=w768-h768-n-o-k-v1
(Diakses pada 29/08/2022)

Kemudian, Mbah Pulung menerima pesanan nasi dengan lauk pauk di rumahnya di Blok Ceng Kang Barat dan mengantarkannya ke pabrik. Nasi di Segi Jamblang Tulen dimasak dengan cara tradisional menggunakan kayu bakar. Adapun pendampingan pada awalnya sangat sederhana dan terbatas sesuai dengan kebutuhan dan keuangan para pekerja pabrik saat itu. Lauk asli adalah lauk Dendeng, Kebuk Goreng, Sambel Goreng, Tempe Goreng, Tahu Goreng, Tahu Sayur, dan Panjelan (ikan tiram asin). Pada saat ini, bisnis tersebut diamankan oleh Raden Kusdiman dan istrinya, Tien Rustini Kusdiman, yang mendirikan Segi Jamblang Tulen pada tahun 2004.



Gambar II.20 Segi Jamblang tulen 2

Sumber <https://img.okezone.com/content/2021/05/13/525/2409753/melihat-rumah-makan-pencipta-nasi-jamblang-di-tengah-gempuran-pandemi-covid-19-VJyp5jPUvy.jpg>
(Diakses pada 29/08/2022)

“Orang tua saya generasi ke lima. Mereka punya empat anak, dan anak terakhir mengasuh Segi Jamblang,” kata menantu Raden Kusdiman, Rini 43 tahun. Pada saat ditemui di Segi Jamblang Tulen, Jalan Raya Jamblang Nomor 100, Desa Jamblang, Kecamatan Jamblang, Kabupaten Cirebon, Selasa (13/11/2018).

Segi Jamblang Tulen, menurut Rini, memiliki cita rasa khas yang tidak dimiliki Segi Jamblang lainnya. Mulai dari rasa hingga cara pembuatannya. Produksinya terutama menggunakan kayu bakar. “Kebanyakan yang dimasak di atas kompor adalah kue, tahu dan telur, sisanya menggunakan kayu bakar semua. Kami juga menggunakan kecap yang mahal dan berkualitas karena kami ingin memberikan rasa yang berkualitas kepada pembeli kami,” Segi Jamblang Tulen 20 menu. Menu

utamanya adalah Sayur Tahu yang terbuat dari kuah kaldu. “Kebanyakan penjual lain biasanya menggunakan kedelai. kata Rini. Tak hanya itu, untuk dagingnya. Segi Jamblang Tulen menggunakan campuran rempah-rempah dari laos yang telah dijemur, jika ingin menikmati Segi Jamblang murni, hanya perlu merogoh harga sekitar Rp. 10.000,-. Harga nasinya Rp. 2.000,- sedangkan lauk pauk seperti tempe dan tahu harganya Rp. 1.000,-. Segi Tulen Jamblang buka setiap hari mulai pukul 07:30 WIB hingga 21:30 WIB.

II.3.6.2 Warung Segi Jamblang Bu Nur

Warung Segi Jamblang sudah menjadi salah satu ikonik Segi Jamblang di daerah Cirebon, bahkan masyarakat Cirebon pasti tahu bahwa Segi Jamblang ini merupakan destinasi wisata kuliner Segi Jamblang. Pelanggan Segi Jamblang disini bukan hanya di wilayah Cirebon, bahkan dari Luar kota banyak yang datang hanya sekedar untuk mencicipinya saja.



Gambar II.21 Segi Jamblang Bu Nur

Sumber <https://www.jejakpiknik.com/wp-content/uploads/2019/11/Foto-by-instagram.comtimonmanis-630x380.jpg>
(Diakses pada 29/08/2022)

Warung Segi Jamblang ini masuk menjadi rekomendasi warung Segi Jamblang populer Cirebon, cirikhas di warung Segi Jamblang ini Selain Segi Jamblang pada umumnya yaitu terdapatnya fasilitas-fasilitas yang hampir mirip dengan restoran seperti, ruangan memakai pendingin ruangan, sehingga makan jadi lebih nyaman, lalu jumlah pelayan yang terbilang cukup banyak jika dibandingkan warung Segi Jamblang lainnya selain itu, tempat parkir yang luas sehingga cocok jika dijadikan destinasi wisata oleh orang luar daerah Cirebon yang ingin berkunjung untuk mencicipi Segi Jamblang khas daerah Cirebon.



Gambar II.22 Segi Jamblang Bu Nur 2
Sumber https://www.jejakpiknik.com/wp-content/uploads/2019/11/Foto-by-instagram.comronald_lah-630x380.jpg
(Diakses pada 29/08/2022)

II.3.6.3 Warung Segi Jamblang Sadakeling

Sejauh ini Segi Jamblang yang berada di luar Cirebon cuman yang terdapat di daerah Jawa Barat saja, dikarenakan mencari sumber daun jati sebagai alasnya hanya terdapat di daerah Jamblang Cirebon sehingga menjadi kesulitan untuk menyamakan rasa otentik pada Segi Jamblang tersebut, salah satu Segi Jamblang yang berada di luar daerah Cirebon yang cukup terkenal ialah Segi Jamblang khas Cirebon “SADAKELING”.



Gambar II.23 Sega Jamblang Sadakeling

Sumber: <https://myeatandtravelstory.files.wordpress.com/2016/04/cover-jamblang-sadakeling-1280x853.jpg?w=1280&h=853&crop=1>
(Diakses pada 29/08/2022)

Sega Jamblang yang berada di Bandung ini berada di jalan Sadakeling nomor 11, dekat Jalan Burangrang. Di rumah makan ini tersedia kurang lebih 35 menu khas Cirebon. Pengunjung dapat memilih sendiri sajian lauk pauk yang disediakan prasmanan. Lauk yang tersedia di sini ada ikan asin jambal, sate kentang, paru sapi kering, perkedel kentang, tahu kuah, sambal merah, daging rendang, sate telur burung puyuh, balakutak (cumi sotong), dengdeng daging, sambal dan prekedel yang renyah di luar lembut di dalam. Rumah makan Sega Jamblang ini buka setiap harinya pukul 09.00-20.00 WIB. Soal harga tergantung lauk pauk yang diambil, kira-kira di kisaran Rp. 8.000,- hingga Rp. 15.000,-.

II.4 Analisis Permasalahan

II.4.1 Studi Literatur

Studi literatur merupakan sebuah pencarian data yang diperoleh dengan mencari dari buku dan jurnal yang berhubungan pada masalah serta tujuan pencarian data. Teknik yang berkaitan dengan tujuan mencari sesuatu berbagai pendapat yang berhubungan dengan kegiatan yang dicari sebagai acuan dalam analisis masalah itu

juga studi literatur menurut (Danial dan Warsiah 2009). Perancang menggunakan studi literatur agar memperoleh data bukan hanya dari satu sumber namun berbagai sumber, sehingga nantinya banyak memiliki data yang merupakan sumber informasi.

II.4.2 Studi Observasi

Studi observasi merupakan pengamatan secara langsung terhadap objek maupun datang langsung demi memperoleh lebih banyak data, dengan tujuan memperkuat hasil wawancara. Hal-hal penting serta temuan baru yang berkaitan dengan perancangan merupakan hasil yang diharapkan dari pengadaan observasi ini (Wantoro & Kasmana, 2017). Observasi yang dilakukan perancang adalah melakukan penelusuran tempat mengenai warung yang menjual Segu Jamblang yang ramai atau sering banyak dikunjungi di Cirebon.



Gambar II.24 Warung Segu Jamblang Ibu Nur
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

Tempat-tempat yang didatangkan perancang cukup ramai rata-rata adapaun yang tidak terlihat ramai. Observasi mengenai penelusuran tempat perancang lakukan dari tanggal 21 sampai 23 Januari 2022 dengan keterbatasan waktu itu perancang mendapatkan beberapa dokumentasi mengenai warung Segu Jamblang yang berada di Cirebon.



Gambar II.25 Warung Sega Jombang Pelabuhan
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)



Gambar II.26 Warung Sega Jombang yang terletak di jalan depan pasar Pagi
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)



Gambar II.27 Warung Segi Jamblang yang terletak di sepanjang jalan depan Grage Mall
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)



Gambar II.28 Warung Segi Jamblang Mang Dul
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

II.4.3 Wawancara

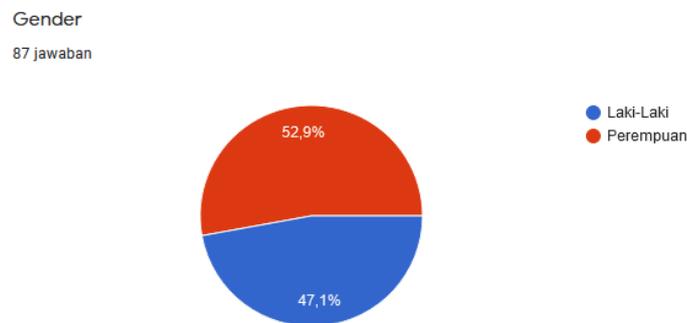
Wawancara yang dilakukan perancang adalah bertemu dan mewawancra langsung dengan penjual Sega Jamblang sambil menikmati Sega Jamblangnya yang berada di Cirebon. Terdapat 2 tempat yang menjadi objek wawancara perancang, yaitu warung Sega Jamblang yang buka di pagi hari tempatnya di jalan Cipto, Cirebon dan malam hari yang tempatnya berada di depan pasar Balong, Cirebon. Narasumber sangat kooperatif pada saat melakukan wawancara dengan perancang, dan narasumber sangat terbuka dalam memberikan informasi tentang penelitian yang ingin perancang telusuri pada Sega Jamblang.

Kepada wawancara pertama narasumbernya yaitu Yati, Yati ini merupakan pedagang Sega Jamblang yang berjualan dari pagi hingga siang hari. Yati pada saat diwawancarai, berjualan dari tahun 2016, tertarik jualan Sega Jamblang karena masih belum ada di daerah tempat yang sedang berjalan sekarang. Memasak lauk pauknya dibantu dengan anaknya serta pelanggan sering berdatangan dari pagi untuk sarapan hingga siang untuk istirahat makan siang, banyak juga dari kalangan anak sekolahan yang ingin berangkat sekolah, dan banyak juga kalangan pekerja pada siang hari. Lauk pauknya beragam seperti pada Sega Jamblang umumnya, Yati mendapatkan daun jati dari ada orang yang menjual langsung kepada Yati di daerah Jamblang.

Wawancara yang kedua narasumbernya yaitu Radia, Radia ini merupakan seorang pedagang Sega Jamblang yang sudah berjualan 15 tahun dari tahun 2007 atau 2006, tertarik berjualan Sega Jamblang karena buat usaha dan memang asli Jamblang. Memasak lauk pauknya selalu dibantu sang istri, Radia selalu berjualan dari jam 18.00 WIB sampai sehabisnya, biasanya habis jam 22.00-23.00 WIB. Warung Sega Jamblang Radia ini selalu banyak yang membeli sekitar jam 18.00 hingga 20.00 WIB, dan kebanyakan dari para pekerja yang pulang sore dan ada juga beberapa yang dari luar daerah Cirebon. Lauk pauknya beragam seperti pada Sega Jamblang umumnya, untuk harga Radia menjual mulai dari Rp. 500,- hingga Rp. 8.000,- Radia mendapatkan daun jati sebagai pembungkus Sega Jamblang itu didapatkan dari pasar Jamblang, Radia membelinya langsung di pasar Jamblang ada penjual daun jati selebaran.

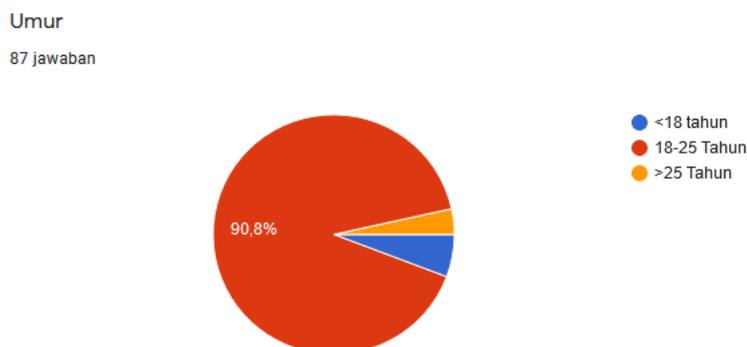
II.4.4 Kuesioner

Kuesioner menurut (Sugiyono 2014) merupakan sebuah teknik pengumpulan data dengan cara memberikan sebuah pertanyaan yang tertulis untuk dijawab oleh responden. Pada analisis selanjutnya ini perancang menggunakan metode kuesioner sebagai salah satu dari sekian metode, alasan perancang menggunakan ini untuk mengetahui seberapa jauh responden mengetahui kuliner Segi Jamblang khas Cirebon. Kuesioner dilakukan dari tanggal 28 Januari 2022 yang disebar ke beberapa sosial media perancang yang berasal dari luar kota Cirebon. Total responden yang didapatkan sebanyak 87 responden dengan hasil sebagai berikut:



Gambar II.29 Kuesioner 1
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

Dari hasil data kuesioner yang perancang buat mengenai *gender* pada gambar di atas. Responden yang menjawab dan mengisi kuesioner pada jenis kelamin. Didapatkan sebanyak 52,9% perempuan dan 47,1 laki-laki.

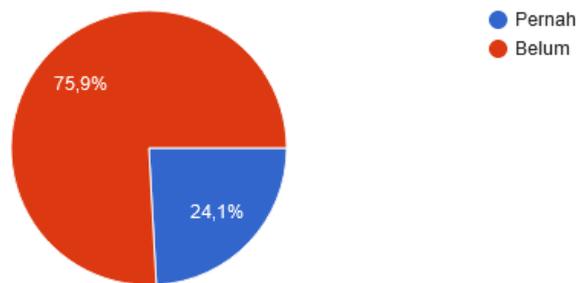


Gambar II.30 Kuesioner 2
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

Dari hasil data kuesioner mengenai umur. Seberapa pengetahuan tentang Segi Jamblang pada gambar di atas. Responden yang mengisi kuesioner terbanyak pada rentang usia 18-25 tahun sebanyak 90,8%, lalu sisanya ada 5,7% yang berusia di bawah 18 tahun, dan sebanyak 3,4% berusia di atas 25 tahun.

Apakah anda sebelumnya pernah mendengar atau mengetahui "Nasi Jamblang?"

87 jawaban

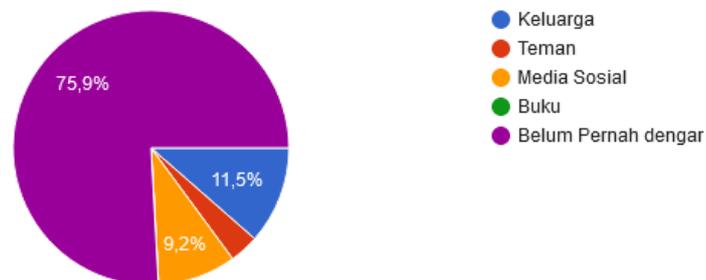


Gambar II.31 Kuesioner 3
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

Dari hasil data kuesioner yang perancang buat pada gambar di atas. Mengenai sejauh mana pengetahuan responden akan Segi Jamblang. Didapatkan sebanyak 75,9% tidak mengetahui nasi Jamblang dan sebanyak 24,1% mengetahui keberadaan Segi Jamblang.

Jika pernah mendengar atau mengetahui, dari mana?

87 jawaban

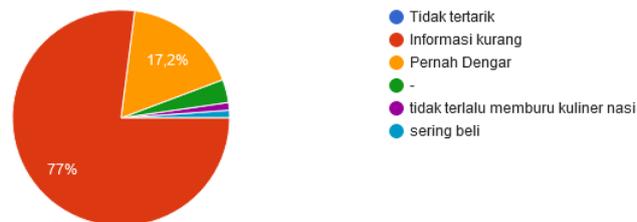


Gambar II.32 Kuesioner 4
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

Dari hasil data kuesioner yang perancang buat pada gambar di atas. Responden yang mengetahui Sega Jamblang itu dapat darimana informasinya. Terdapat pada keluarga sebanyak 11,5%, lalu 9,2% dari media sosial, dan 3,4% dari teman.

Jika tidak pernah mendengar atau mengetahui, kenapa?

87 jawaban

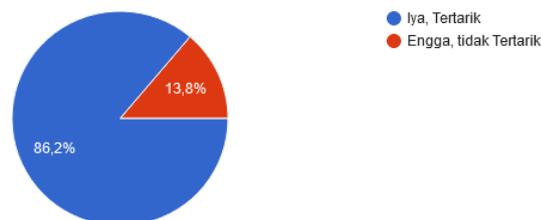


Gambar II.33 Kuesioner 5
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

Dari hasil data kuesioner yang perancang buat pada gambar di atas. Ternyata terdapat responden sebanyak 77% yang tidak mengetahui tentang Segga Jamblang. Menyatakan bahwa informasinya kurang, serta adapun yang menjawab tidak terlalu memburu kuliner nasi namun hanya 1%.

Nasi Jamblang (sega Jamblang dalam bahasa daerah Cirebon) adalah makanan khas dari kota Cirebon, Jawa Barat. Nama sega berasal dari bahasa Jawa yang berarti nasi, dan nama Jamblang berasal dari nama daerah di sebelah barat kabupaten Cirebon. Nasi Jamblang mempunyai ciri khas yaitu nasi yang dibungkus oleh Daun Jati serta lauk pauk yang disajikan dengan prasmanan sehingga pembeli dapat dengan bebas memilih laukpauknya sendiri, Nasi Jamblang ini salah satu lkon Kuliner Kota Cirebon.

87 jawaban



Gambar II.34 Kuesioner 6
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

Dari hasil data kuesioner yang perancang buat pada gambar di atas. Responden yang tertarik dan ingin mencoba kuliner Segga Jamblang. Sebanyak 86,2% responden yang tertarik untuk mencoba kuliner Segga Jamblang dan sebanyak 13,8% responden tidak tertarik dengan Segga Jamblang khas kota Cirebon.

II.5 Resume

Sega Jamblang merupakan makanan khas daerah Cirebon dan bahkan menjadi ikon wisata Cirebon, yang dengan mencirikan *sega* atau nasi yang dibungkus menggunakan daun jati sehingga *sega* atau nasi lebih terasa pulen, Sega Jamblang ini biasa ditemui seluruh penjuru Cirebon berbagai waktu, dengan harga yang murah karena awalnya Sega Jamblang diperuntukkan untuk para pekerja, dengan cara penyajian yang berbentuk prasmanan, jadi pembeli dapat memilih lauknya sendiri. Adapun sejarah pada Sega Jamblang yang banyak beredar di masyarakat atau dari mulut ke mulut awalnya untuk para pekerja proyek Daendels yakni pembangunan jalan Anyer-Panarukan, namun dari beberapa sumber dijelaskan bahwa sudah ada pada saat jaman perang Kendongdong, dan ada juga pada saat pembangunan pabrik gula. Daun jati sebagai pembungkus makanan memiliki banyak manfaat salah satu yang paling berpengaruh adalah menjaga *sega* atau nasi tetap pulen dan tidak mudah basi karena tekstur pada daun jati memiliki pori-pori yang besar sehingga menjaga *sega* atau nasi agar tetap terasa pulen. Terdapat banyak masyarakat yang berada diluar Cirebon belum mengetahui keberadaan Sega Jamblang karena kurangnya media informasi, sehingga banyak yang belum mengetahui keberadaan nasi Jamblang khas Cirebon.

II.6 Solusi Perancangan

Berdasarkan hasil dari pembahasan dengan pengumpulan data yang sifatnya dari berbagai sumber dan analisis data yang telah dilakukan. Solusi yang dapat didapatkan ialah informasi mengenai Sega Jamblang agar lebih dapat masuk ke daerah yang berada di luar Cirebon, karena masih kurangnya informasi mengenai Sega Jamblang yang tersebar di luar daerah Cirebon. Menurut hasil dari analisis data kuesioner, ada beberapa responden yang menjawab bahwa para responden ini mendapatkan informasi mengenai Sega Jamblang ini melalui media sosial. Pada solusi perancangan ini, perlu juga perancangan berupa media yang dapat mencakup sebuah informasi yang banyak dan disusun, sehingga agar informasi itu tidak tersebar kemana-mana dan tersusun.