

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.1 Latar Belakang Masalah

Warisan budaya Indonesia sangat beragam dan tersebar di berbagai daerah. Salah satu warisan budaya yang terkenal yaitu budaya *tuang* Sunda. Setiap daerah Sunda memiliki beragam jenis khas budaya *tuangnya* masing-masing, mulai dari budaya *tuang* sehari-hari hingga budaya *tuang* ritual. Terdapat beberapa Kampung adat yang masih melestarikan budaya *tuangnya*, yaitu salah satunya yang akan diangkat dalam perancangan ini yaitu Kampung Adat Cireundeu dan Kampung Baduy, sebuah daerah yang kaya akan adat istiadat dan nilai budaya. Tradisi ini tidak hanya menjadi simbol persatuan masyarakat, namun menunjukkan kedekatan mereka dengan alam dan rasa hormat terhadap leluhur.

Bandung, ibu kota Jawa barat yang merupakan tempat tinggal bagi masyarakat dari berbagai suku bangsa yang masih mempertahankan nilai dan tradisi Sunda. Citra kuliner Sunda salah satunya terlihat melalui beragam hidangan siap saji yang disajikan dari rumah rumah makan Sunda. Hidangan domestik atau keluarga pada rumah makan Sunda yang dapat dinikmati oleh penduduk setempat. Menurut (Putranto, Keik, Taofik, Ahmad, 2014) Masyarakat masih terkait dengan adat istiadat yaitu aturan-aturan yang ditetapkan sebagai tindakan atau tingkah laku manusia secara bersama-sama dalam bermasyarakat. Sebagian masyarakat Kampung Adat Cireundeu mengedepankan kesatuan adat Sunda dengan menjaga dan melestarikan tradisi secara turun-menurun, mereka mempunyai kebiasaan makan berbeda-beda, yaitu mengkonsumsi ampas singkong atau nasi singkong (*rasi*) sebagai makanan pokok berbeda dengan masyarakat Jawa Barat lainnya yang biasa mengkonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Sejak zaman leluhur, tepatnya pada tahun 1918, masyarakat sudah meninggalkan tradisi makan nasi dan beralih ke singkong sebagai makanan utama. Menurut mereka, singkong lebih mudah tumbuh dan dihasilkan di daerah lahan yang sangat subur tersebut. Oleh karena itu mereka selalu memegang teguh peribahasa karuhun Cireundeu "*Teu*

*nyawah asal boga Pare , teu boga Pare asal boga Beas, teu boga Beas asal bisa Nyangu, teu Nyangu asal Dahar, teu Dahar asal kuat”* (Tuang and Mu n.d.) artinya tidak punya nasi asal punya nasi, tidak punya nasi asal tahu cara menanak nasi, tidak punya nasi asal bisa makan, tidak makan asal tetap kuat. Kekuatan menjadi sumber segala sesuatu yang bersandar kepada Yang Maha Kuasa. Kampung adat memiliki aktivitas mulai dari makan sehari-hari berdasarkan waktunya, mulai dari berbagai macam menu makanan khas Sunda, alat masak tradisional Sunda yang dipakai seperti *ulekan, nyiru, aseupan, seeng, hawu*. alat makan, alat yang digunakan untuk menyantap makanan seperti tangan dan suru (daun pisang yang dilipat), dan tata krama saat makan. Dalam budaya tuang ritual peran makanan dalam kegiatan kebudayaan yaitu kegiatan ekspresif yang mempererat hubungan dengan kehidupan sosial, sanksi, agama, ekonomi, ilmu pengetahuan dan lainnya. Kebiasaan makan dianggap sangat kompleks karena melibatkan metode memasak, kesukaan serta kepercayaan (agama), tabu dan takhayul yang terkait dengan makanan.

Di Setiap Kampung adat memiliki aktivitas makan ritual yang diselenggarakan pada upacara pesta panen, upacara pernikahan, upacara kelahiran, upacara kematian. Hidangan ritual merupakan sebuah simbol tradisi peninggalan yang mengekspresikan rasa terima kasih kepada segala ciptaan yang ada dimuka bumi dan kepada sang Pencipta. Hidangan tuang ritual memiliki beragam jenis makanan diantaranya ketupat, leupeut, tumpeng dan tantang angin yang memiliki arti dan filosofi dari hidangan tersebut. Dalam warna warna pada sesajen ritual terdapat enam warna, yaitu merah, putih, hijau, kuning, hitam, dan ungu. Warna-warna tersebut memiliki arti. Merah pada cabai merah melambangkan keberanian, keberuntungan dan vitalitas, putih pada beras mengacu pada simbol kesucian, hijau pada kelapa hijau berkaitan dengan pertumbuhan kehidupan dan alam, kuning pada pisang melambangkan kebahagiaan, hitam pada kopi hitam berkaitan pada kematian, dan kekuatan spiritual, dan ungu pada terong ungu berkaitan dengan kebijaksanaan. Menurut Kang Ajat (2023) pada tahun 1918 seorang sepuh mama ali yang mengajak masyarakat untuk nunda kersa nyai, nunda yaitu menyimpan dan kersa nyai sebutan untuk sang dewi padi, dengan tujuan ingin merdeka lahir batin karena

pada jaman penjajahan padi di rampas dan di kuasai oleh penjajah sebagai bentuk protes masyarakat untuk tidak lagi memakan beras sebagai makanan pokok dan mengolah singkong menjadi beras singkong.

Proses pembuatan Rasi Singkong melibatkan beberapa proses tahapan, .tahap pertama singkong di kupas dan di cuci dan kemudian di parut, parutan singkong tersebut di peras menggunakan saringan kain , sesudah itu parutan singkong itu di jemur di bawah sinar matahari , kemudian singkong yang sudah melalui proses pemilahan di jemur di giling menggunakan mesin penggiling, dan lalu di masak, singkong di tuangkan ke dalam wajan lalu di kasih air dan di adonin/aduk hingga rata, setelah rata siap di kukus selama lima belas atau sepuluh menit..

Perkembangan masakan khas Sunda baik berupa hidangan utama, jajanan, maupun lauk pauk merupakan bagian dari aset budaya yang harus dilestarikan oleh masyarakat Sunda. Salah satu cara untuk melestarikannya yaitu dengan mewariskannya secara turun temurun. Namun di era digital ini mulai banyak tradisi yang ditinggalkan karena segala sesuatu yang mudah dan cepat. Generasi muda cenderung tidak lagi mengkonsumsi masakan khas Sunda tetapi lebih menyukai masakan siap saji, masakan cepat saji, masakan barat, dan lain-lain, sehingga pengetahuan remaja tentang masakan Sunda berkurang. Dalam budaya Sunda, ada pandangan bahwa “seseorang dianggap sudah makan jika tidak makan nasi dengan lauk pauknya”. Misalnya sudah makan sepiring ubi rebus, singkong rebus, sepiring jagung rebus, dan tiga potong roti, tetap saja akan dianggap belum makan karena yang dimakan bukanlah nasi.

Melihat Fenomena yang terjadi diperlukan nya sarana fasilitas edukasi yang dapat mengedukasi masyarakat dan wisatawan mengenai nilai-nilai yang terkandung pada budaya tuang Sunda. Fasilitas ini memberikan pertunjukan sebuah upacara adat dan pengunjung sambil menikmati hidangan yang biasa disajikan saat upacara adat atau ritual. Fasilitas ini diperuntukan kepada semua kalangan mulai dari anak-anak hingga lansia sehingga wisatawan dapat berwisata sambil edukasi. Dengan menggunakan metode pembelajaran interaktif serta audio visual ini dan menyesuaikan dengan karakter penggunaanya.

## **I.2 Fokus Permasalahan**

1. Diperlukan nya fasilitas yang menarik yang dapat membuat pengunjung bisa merasakan makan di Kampung Adat
2. Alur cerita (*storyline*) memiliki pengaruh terhadap fasilitas edukasi dalam hal mengatur koleksi dan penerapan metode yang digunakan dalam perancangan
3. Diperlukan fasilitas wisata mengenai budaya tuang Sunda yang terinspirasi dari bentuk bentuk yang ada di dalam budaya tuang Sunda

## **I.3 Permasalahan Perancangan**

1. Bagaimana menciptakan fasilitas yang dapat membuat pengunjung merasakan makan di Kampung Adat dengan menarik?
2. Bagaimana cara mengimplementasikan koleksi dan menerapkan metode interaktif serta audio visual dalam alur cerita (*storyline*) sehingga dapat dipahami oleh pengunjung?
3. Bagaimana diperlukan fasilitas yang ada di kampung adat yang terinspirasi dari bentuk bentuk di Budaya tuang sunda?

## **I.4 Ide/Gagasan Perancangan**

Sesuai dengan judul perancangan yaitu Perancangan Fasilitas Wisata Budaya Tuang Sunda di Bandung. Kemudian muncul sebuah gagasan yang terinspirasi oleh bentuk ornamen Sunda seperti bentuk belah ketupat dan capit gunting yang di ambil dari bangunan rumah adat. Selain itu, ada juga jenis fasilitas makanan yang desainnya terinspirasi dari makanan yang digunakan dalam ritual tersebut, yaitu tumpeng. Bentuk ini akan diterapkan pada elemen interior seperti pada pola langit-langit dan dinding warna yang digunakan lebih dominan berwarna coklat dan abu tua.

## **I.5 Maksud dan Tujuan Perancangan**

Merancang sebuah fasilitas edukasi wisata menarik sehingga tidak hanya seperti tempat makan biasa tetapi menyediakan berbagai makanan khas Sunda, yang menciptakan keunikan dan merasakan suasana baru sehingga wisatawan bisa merasakan saat makan berada di kampung adat dengan suasana persawahan, dan air mengalir dan mengenai berbagai budaya makan yang ada di Sunda dan

menunjukkan proses upacara adat atau ritual sambil menyantap makanan yang biasa dihidangkan saat itu. sehingga wisatawan yang datang memiliki eksperimen langsung berwisata sambil edukasi.