BAB II
MENGENAL KAMPUNG ADAT CIREUNDEU DAN RAGAM OLAHAN SINGKONGNYA

II.1 Landasan Teori

Dalam memahami keanekaragaman pangan, khususnya keanekaragaman pangan khas kampung adat Cireundeu, maka digunakanlah teori-teori sebagai berikut.

II.1.1 Perihal Pangan Secara Umum

Menurut Peraturan Pemerintah RI nomor 28 tahun 2004: *Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.*

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber daya hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. (Food and Agricultural Organization (FAO)).

Pengertian pangan yang tidak diolah atau pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan, yang dapat dikonsumsi langsung atau dijadikan bahan baku pengolahan pangan. Misalnya beras, gandum, segala macam buah, ikan, air segar, dan sebagainya. Sedangkan, pengertian pangan olahan adalah pangan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan. Pangan olahan dibedakan lagi menjadi dua jenis, yaitu:

1. Pangan olahan tertentu, yaitu pangan olahan yang diperuntukkan bagi kelompok tertentu, dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan kelompok tersebut.
2. Pangan siap saji, yaitu makanan atau minuman yang sudah diolah dan bisa langsung disajikan di tempat usaha atau diluar tempat usaha atas dasar pesanan. (Cahyo Saparinto & Diana Hidayati, 2006)

II.2. Kampung Adat Cireundeu

Kampung adat Cireundeu terletak di lembah gunung Kunci, gunung Cimenteng, dan gunung Gajahlangu, namun secara administratif kelurahan Leuwigajah, kecamatan Cimahi Selatan, kota Cimahi.

Menurut Seksi Pariwisata dan Budaya (2010), masyarakat kampung adat Cireundeu berpedoman pada prinsip hidup yang mereka anut yaitu: "*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*" yang maksudnya adalah tidak punya sawah asal punya beras, tidak punya beras asal dapat menanak nasi, tidak punya nasi asal makan, tidak makan asal kuat. Dengan maksud lain agar manusia ciptaan Tuhan untuk tidak bergantung kepada satu saja, misalnya sebagai bahan makanan pokok negara Indonesia yaitu beras, namun pandangan masyarakat kampung adat Cireundeu memiliki alternatif dalam bahan makanan pokok yaitu ketela atau singkong.

Beralihnya makanan pokok masyarakat kampung adat Cireundeu dari nasi beras menjadi nasi singkong dimulai kurang lebih tahun 1918, yaitu dipelopori oleh ibu Omah Asmanah, putra bapak haji Ali yang kemudian diikuti oleh saudara-saudaranya di kampung adat Cireundeu.

II.3 Singkong

Tanaman singkong atau ubi kayu merupakan salah satu tanaman bahan pangan utama selain tanaman biji-bijian dan tanaman kentang. Diperkirakan pada saat ini lebih dari 500 juta penduduk di Afrika, Amerika, dan Asia Pasifik menggunakan tanaman singkong sebagai bahan makanan utama. (Titiek Islami, 2015)

Di seluruh pelosok Indonesia singkong juga sudah dikenal sebagai tanaman rakyat. Saat ini produksi singkong di Indonesia telah mencapai kurang lebih 20 juta ton per tahun (BPS, 2008). Singkong merupakan hasil pertanian yang jumlahnya berlimpah dan perlu alternatif lain dalam pemanfaatannya untuk menunjang program ketahanan pangan sesuai dengan PP Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan yang mengatur ketersediaan pangan, cadangan pangan, penganekaragaman pangan, pencegahan, dan penanggulangan masalah pangan.



Gambar II.1 Ketela Singkong

(Sumber: https-//singkongday.wordpress.com/2013/01/)

Singkong merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga Euphorbiaceae. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran.

Singkong memiliki ukuran panjang dengan fisik rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung dari jenis singkong yang ditanam. Daging umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Umbi singkong tidak tahan simpan meskipun ditempatkan di lemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia.

Umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin protein. Sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino.

II.4 Analisa Keanekaragaman Pangan di Kampung Adat Cireundeu

II.4.1 Beras Singkong (Rasi)

Beras merupakan salah satu makanan pokok di kawasan Asia, tak terkecuali negara kita Indonesia, hampir seluruh penduduknya mengkonsumsi beras padi. Di kampung adat Cireundeu juga masyarakatnya mengkonsumsi beras, namun karena masyarakat kampung adat Cireundeu sudah mengkonsumsi singkong sejak tahun 1918 untuk tujuan diversifikasi pangan, maka dibuatlah beras dengan bahan singkong.



Gambar II.2 Beras Singkong (Rasi)

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

II.4.2 Eggroll



Gambar II.3 Eggroll

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Kue eggroll sebenarnya hampir mirip dengan kue semprong ataupun semprit, yang membedakan kue eggroll dengan kue semprong ataupun semprit hanyalah

penggunaan telur, kue eggroll menggunakan telur yang lumayan banyak tidak seperti semprit yang lebih dominan sagu atau semprong yang lebih banyak menggunakan kelapa.

II.4.3 Lidah Kucing

Kue lidah kucing memiliki cita rasa yang manis, renyah, dan enak tentunya, jadi sangat cocok untuk dijadikan cemilan saat sedang santai apalagi ditemani segelas kopi, susu atau teh.



Gambar II.4 Kue Lidah Kucing
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

II.4.4 Awug



Gambar II.5 Awug
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Awug merupakan makanan tradisional yang sangat khas dari pulau Jawa. Makanan ini memiliki citarasa yang manis dan gurih karena makanan ini terbuat dari bahan dasar singkong yang dipadukan dengan kelapa parut dan gula merah.

II.4.5 Saroja

Saroja merupakan sejenis kue kering dari daerah Jawa Barat. Bentuknya mirip dengan kembang seroja, sehingga membuat kudapan ini begitu unik. Lazimnya, kue saroja disajikan sebagai salah satu makanan ringan yang dapat disantap saat bersantai. Namun, seiring berkembangnya zaman, kue saroja menjadi salah satu buah tangan khas masyarakat Sunda.



Gambar II.6 Saroja

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

II.4.6 Dendeng Kulit Singkong



Gambar II.7 Dendeng Kulit Singkong

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Dendeng merupakan salah satu jenis kuliner yang terbuat dari daging sapi yang diolah dengan cara dikeringkan dan diberi bumbu agar rasanya menjadi lebih enak

dan gurih. Dendeng sendiri terdiri dari dua jenis, yaitu dendeng kering dan dendeng basah.

Di kampung adat Cireundeu terdapat dendeng kering yang terbuat dari campuran kulit singkong dan ikan patin.

II.4.7 *Cheese Stick*

Cheese stick merupakan kue kering yang renyah, biasanya disajikan ketika bersantai atau pada saat hari-hari raya kita akan menemuinya di toples-toples ruang tamu. Cocok sekali untuk menemani kue nastar, kastengel, dan kue lainnya.



Gambar II.8 Cheese Stick

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

II.4.8 Cireng



Gambar II.9 Cireng

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Seperti yang telah kita semua ketahui, bahwa cireng terbuat dari campuran tepung tapioka, air, dan penyedap rasa. Disimpan di cetakan lalu dipotong dan digoreng

seperti goreng-gorengan, rasanya gurih dan kenyal, biasanya ada yang diberi bumbu saus, sausnya bisa saus kacang atau saus lainnya.

II.4.9 Opak Bumbu

Opak adalah panganan ringan kering renyah sejenis dengan kerupuk. Opak Singkong atau orang Sunda sendiri menyebutnya dengan Opak Sampeu adalah makanan khas Sunda yang terbuat dari singkong yang diparut, lalu diberi bumbu sepeti, garam, MSG, dan cabai merah.



Gambar II.10 Opak Bumbu
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

II.4.10 Pastel



Gambar II.11 Kue Pastel Kering
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Kue pastel ada dua jenis, yaitu kue pastel basah dan kue pastel kering, hal ini tergantung dari isi dan cara akhir memasaknya. Jika diisi dengan sayuran atau telur rebus, bisa menjadi pastel basah. Sedangkan jika ingin kering biasanya diisi dengan abon, lalu digoreng kering.

Di kampung adat Cireundeu dibuat kue pastel kering dengan kulitnya dari bahan tepung rasi dan diisi dengan rebon.

II.4.11 Keripik Bawang



Gambar II.12 Keripik Bawang

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Keripik bawang merupakan keripik gurih dan renyah dengan bahan utama seperti namanya, yaitu bawang. Aroma bawangnya khas sehingga membuat keripik ini menjadi lebih gurih. Biasanya keripik bawang disediakan saat lebaran menjelang. Namun tidak selalu harus menunggu lebaran tiba jika ingin mencicipi keripik nan gurih ini, kita bisa membelinya di toko-toko atau membuatnya sendiri dirumah.

II.4.12 Kicipir

Nama kicipir diambil dari sebuah tanaman rambat yang biasa dimanfaatkan sebagai sayuran yaitu kecipir, karena bentuknya panjang dan bersayap seperti tanaman kecipir.



Gambar II.13 Kicipir

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

II.4.13 Rempeyek



Gambar II.14 Rempeyek

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Rempeyek merupakan makanan khas Indonesia yang sering dimakan sebagai pengganti kerupuk. Rempeyek juga kadang dijadikan camilan yang dimakan begitu saja atau mendampingi soto, sayur sop, bakso, pecel dan lain sebagainya.

II.4.14 Simping

Simping merupakan kue kering yang berasal dari daerah Purwakarta, kue ini berbentuk pipih tipis, dan bertekstur gurih dan renyah.

Di kampung adat Cireundeu dibuat kue Simping dengan rasa manis dan rasa khas dari biji wijen.



Gambar II.15 Simping

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

II.5 Target Audiens

Segmentasi yang menjadi konsumen kenaekaragaman pangan khas kampung adat Cireundeu adalah seperti penjelasan berikut.

II.5.1 Demografis

Pengelompokkan pasar berdasarkan usia, status pendidikan, dan status pekerjaan.

- Usia : 15 - 60 tahun.
- Status Pendidikan : SMA dan Perguruan Tinggi
- Status Pekerjaan : Pelajar, Mahasiswa, Karyawan, dan Wiraswata.

II.5.2 Geografis

Pengelompokkan khalayak berdasarkan domisili adalah di kota Cimahi, dan sekitarnya.

II.5.3 Psikografis

Masyarakat yang gemar berwisata kuliner, dan makanan jajanan pasar.

II.6 Resume yang mengarah pada Solusi Perancangan

Dari segala hal dan pemahaman yang sudah dijelaskan, dapat diambil solusi dari permasalahan yang ada. Sangat diperlukan perancangan media informasi mengenal keanekaragaman pangan dari olahan tanaman singkong di kampung

adat Cireundeu. Dan sebuah media lengkap beserta media pendukungnya akan menjadi perantara hal tersebut.