BAB II. RAGAM MAKANAN TRADISIONAL CIREBON MELALUI MEDIA BUKU

II.1 Pengertian Makanan Tradisional

Menurut Muhilal (seperti dikutip Oktarina Putry, 2013) makanan tradisional merupakan makanan yang telah membudaya dikalangan masyarakat Indonesai, serta sudah ada sejak zaman nenek moyang. Winarno (1993) makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat. Hadisantosa (1993) makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik.

Diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun dan bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat serta makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.

Makanan Tradisional merupakan segala jenis makanan olahan asli khas daerah setempat mulai dari makanan lengkap, selingan, minuman yang cukup kandungan gizi dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut yang memiliki hubungan erat dengan sistem kebudayaan yang berada didalam suatu daerah.

Makanan tradisional merupakan warisan budaya yang ada sejak zaman nenek moyang yang secara turun temurun diturunkan dari generasi satu ke generasi lainnya, sepanjang sejarahnya makanan tradisional di Indonesia telah terlibat jalur perdagangan dunia berkat lokasi dan sumber daya alamnya, ditambah dengan teknik memasak dan bahan makanan asli Indonesia mulai berkembang dan kemudian dipengaruhi oleh seni kuliner India, Timur Tengah, China, dan akhirnya Eropa, yang menjadikan makanan tradisional banyak memiliki variasi dan menjadikan makanan tradisional memiliki cita rasa setiap daerahnya.

Manusia memerlukan makanan dan minuman untuk melangsungkan hidup dan kehidupan, akan tetapi satu macam bahan makanan saja tidak cukup untuk memenuhi semua keperluan tubuh. Zat-zat makanan itu terdapat pada tumbuh-tumbuhan dan buah-buahan karena sifatnya larut pada air, selain daripada itu zat makanan juga terdapat pada hewan, baik pada dagingnya maupun pada air

susunya, sedangkan zat gula terdapat pada sari tebu dan bit, selain itu manusia juga memerlukan zat dari biji-bijian yang mengandung tepung terdapat pada umbui-umbian (Poerwosoedarno, 1977 : 33).

II.2 Cirebon

Cirebon merupakan kota pelabuhan, perdagangan, industri, dan pariwisata budaya di Jawa Barat. Sebenarnya dari kategori untuk Cirebon tersebut dapat disimpulkan bahwa dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu sebagai kota Masa Lalu dan Kota Masa Kini. Kota Masa Lalu merupakan kota pelabuhan dan kota perdagangan, sedangkan Kota Masa Kini adalah Cirebon sebagai kota industri dan pariwisata budaya.

Cirebon sebagai Kota Pelabuhan diperkuat dengan adanya sumber dari portugis, sekitar tahun 1513 yang dirangkum dalam catatan Tome Pires yang menyebut Cirebon dengan "Chorobon". Menurut catatan Tome Pires tersebut, Cirebon adalah sebuah pelabuhan yang indah dan selalu ada empat sampai lima kapal yang berlabuh disana. Disamping sumber dari Portugis, istilah Cirebon terdapat pada sumber Belanda (abad 16, yang disebut sebagai "Charaboon").



Gambar II.1 Tome Pires

Sumber:http://www.letraherido.com/images/imagenes%20exploradores/agallanes.jpg (Diakses 06 Desember 2015)

Cirebon sebagai kota perdagangan terungkap dalam manuskrip Purwaka Caruban Nagari. bahwa sejak abad XIV, wilayah Cirebon sudah menjadi pusat

perdagangan yang ramai. Bahkan hingga saat ini, kota Cirebon tetap layak dijuluki sebagai kota dagang yang menjanjikan (Arief Natadinigrat, 2004: 38).

Sebagai Kota Masa Kini, yaitu kota industri dan pariwisata budaya, sektor industri yang ada di kota ini adalah industri pengolahan non migas yang pendapatan perkapitanya bisa mencapai Rp.13.000.000,- industri rokok seperti Ardath, Commodore, Lucky Strike, Pall Mall, dan perusahaan jaring ikan. Adapun sektor pariwisata budaya adalah berupa peninggalan bangunan bersejarah berupa empat buah keraton, sekaligus dengan berbagai upacara adatnya yang masih berlangsung hingga kini.

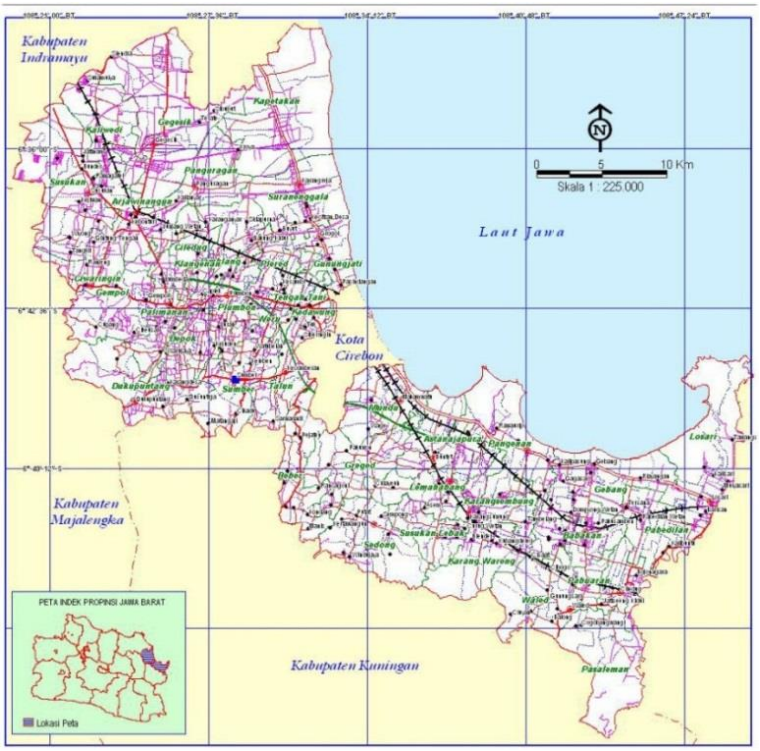
Satu upacara adat yang besar setiap tahun dilaksanakan oleh masing-masing keraton adalah upacara Panjang Jimat. Upacara ini mampu mengundang bukan saja masyarakat Cirebon dan sekitarnya, melainkan wisatawan nusantara dan bahkan mancanegara. Keraton-keraton di Cirebon sebagai pusat pemegang tradisi, ikut andil dalam pelestarian budaya daerahnya.

II.2.1 Monografi Cirebon

Kota Cirebon merupakan salah satu kota yang ada di Provinsi Jawa Barat. Kota ini berbatasan dengan sebelah barat Kabupaten DATI II Cirebon, sebelah utara dan barat laut dengan Kabupaten DATI II Indramayu, sebelah selatan dengan Kabupaten Kuningan, sebelah timur dengan Laut Jawa dan Provinsi Jawa Tengah.

Mengenai Kota Cirebon masyarakat biasanya menyebut kota Cirebon adalah kota yang panas, hal ini disebabkan karena keadaan tanahnya sangat landai yang berada pada ketinggian 5 meter dari atas permukaan laut. Iklim di kota ini pada umumnya bersifat tropis dan kadang-kadang panas. temperatur maksimal terjadi pada bulan September sampai Oktober yang mencapai 32,5° C.

Sedangkan temperatur terendah pada bulan Juni sampai Juli mencapai 24° C sehingga suhu rata-rata 27° C. adapun curah hujan rata-rata 1.963 milimeter/tahun. Kelembaban udara mencapai angka tertinggi pada bulan Mei yaitu 94%, dan terendah pada bulan Juni, Juli, dan Agustus yaitu 48%.



Gambar II.2 Peta lokasi kota Cirebon

Sumber: http://img.pa-sumber.go.id/upload/yuridiksi.jpg

(Diakses 06 Desember 2015)

Kotamdya DATI II Cirebon mempunyai luas wilayah 37.358 kilometer persegi. Kotamadya ini terdiri atas 5 kecamatan yaitu, Kecamatan Kejaksan, Lemahwungkuk, Pekalipan, Kesambi, dan Harjamukti dengan jumlah kelurahan sebanyak dua puluh dua kelurahan yaitu, kelurahan Kesenden, Kebonbaru, Kejaksan, Sukapura, Panjunan, Pengambiran, Kasepuhan, Lemahwungkuk, Pekalongan, Pekalipan, Pulasaren, Jagasatru, Pekiringan, Kesambi, Drajad, Sunyarangi, karyamulya, Kecapi, Larangan, Harjamukti, Kalijaga, dan Argasunya (Adeng dkk, 1998: 10).

Dalam sensus penduduk tahun 2000, jumlah penduduknya mencapai 272.263 jiwa, dengan agama yang dianut mayoritas agama Islam, dan bahasa yang digunakan adalah bahasa Jawa dialek Cirebon. Jarak kota Cirebon dari ibukota Provinsi Jawa Barat sekitar 130 kilometer melintasi Kabupaten Sumedang dan Kabupaten Majalengka. Adapun jarak dari ibukota negara sekitar 240 kilometer.

Secara geografis, kota ini terletak pada 180° 35 bujur timur dan 630 lingkar selatan, yang menghubungkan jalur perekonomian antara Jawa Barat dan Jawa Tengah. Kota Cirebon mempunyai keunggulan tersendiri, selain sebagai kota transit bagi mereka yang bepergian, kota ini menjadi tujuan wisata dan bisnis (Ria Intan T, 2006: 307).

II.2.2 Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Cirebon

Masyarakat Cirebon adalah pendukung salah satu sub kebudayaan yang ada di daerah Provinsi Jawa Barat, disamping sub kebudayaan Banten dan kebudayaan Sunda. Masyarakat ini berdiam terutama di kotamadya Cirebon dan Kabupaten Cirebon. Sementara sumber lain menyatakan bahwa yang dimaksud dengan daerah Cirebon, selain yang tersebut di atas, termasuk pula kabupaten Kuningan, kabupaten Majalengka, dan kabupaten Indramayu.

Masyarakat Cirebon sering menyebut masyarakatnya sebagai wong Jawa yang membedakannya dengan orang sunda yang disebut wong gunung. Dilihat dari segi budaya, orang Cirebon merupakan pedukung budaya hasil pertemuan kebudayaan Sunda dan Jawa. Hal ini dapat dilihat dalam segi bahasanya. Bahasa ini sering disebut dengan nama Bahasa Jawa Cirebon atau ada yang mengolongkannya sebagai dialek Jawa-Cirebon.

Pada awal perkembangannya, kesultanan Cirebon menggunakan bahasa Jawa-Cirebon dan huruf Jawa, disamping huruf Arab dan Latin. Hal ini kemungkinan disebabkan sebagai hasil hubungannya dengan kesultanan Demak dan Mataram. Bahasa dan huruf Jawa itu dugunakan oleh sastrawan keraton dan dituangkan dalam naskah kuno. Lebih dari sekedar pertemuan dua budaya tersebut di atas, budaya Cirebon memiliki kekhasan yang lain, karena terpadunya unsur budaya Hindu, Cina, dan Islam. Kultur Cirebon diwarnai oleh perkembangan agama islam yang terjadi di Cirebon pada abad 14 dan 15. Pengaruh agama islam mengakar pada relung kalbu masyarakat. Nilai-nilai tradisional termasuk keseniannya, selalu berdasarkan filsafah agamis dan itu masih berlangsung hingga kini yang diperkuat oleh masih berdirinya tiga buah keraton di Cirebon yaitu, Keraton Kasepuhan, Kaniman, dan Kacirebonan yang merupakan pusat pemegang tradisi. Setiap tahun

sekali, keraton-keraton tersebut diramaikan oleh upacara tradisional Muludan yang dikenal dengan Panjang Jimat (Adeng dkk, 1998: 25).



Gambar II.3 Upacara tradisional Muludan yang dikenal dengan Panjang Jimat
Sumber: http://alit.co.id/wp-content/uploads/2015/09/panjangjimat4a.jpg
(Diakses 06 Desember 2015)

Terlepas dari upacara atau kegiatan budaya yang dilaksanakan oleh pihak keraton dan bernafaskan Islam, nilai-nilai tradisi juga masih berlangsung di kalangan masyarakat luas. Di daerah sepanjang pantai misalnya, para nelayan menyelenggarakan Upacara Nadran (Pesta Laut) setiap tahun sekali, yaitu mempersembahkan sesaji kepada penguasa laut.

Nilai-nilai lainnya terlihat pada upacara ritual yang diselenggarakan masyarakat perdesaan khususnya yaitu upacara yang berkaitan dengan daur hidup manusia seperti, upacara nujuh bulan, upacara kelahiran (gunting rambut, tedak siti), upacara khitanan, perkawinan, dan kematian. Kemungkinan juga upacara-upacara yang berkaitan denga peristiwa alam, pertanian dan sebagainya.

Salah satu yang amat melekat yaitu pengaruh kebudayaan Hindu, baik yang tumbuh di Jawa (Hindu-Jawa) maupun di Sunda (Hindu-Sunda). Pengaruh Hindu tampak sebagian pada lukisan kaca. Ragam hias pada lukisan kaca merupakan campuran ragam hias dengan corak Hindu, Persia atau Tiongkok, dan ditambah dengan kaligrafi.

Budaya Cina tergurat dalam unsur-unsur budaya lama seperti pada ragam hias dan lambang-lambang lainnya. Pengaruh budaya Cina tampak jelas pada ornamen-ornamen dalam keraton, mesjid, kereta pusaka, dan seni batik. Pada seni batik, dalam konteks Cirebon, banyak terdapat gaya dan pola yang berani seperti berbentuk liong, singa, gajah, mega mendung, wadas, tumbuh menjalar, serta ayam jago yang berkokok.

Kebanyakan motif ini menunjukkan kekuatan, kejantanan, dan keberanian, kadang-kadang keagresifan, petunjuk tentang suatu bangsa yang ingin memperkenalkan kehadirannya setelah begitu lama ditelantarkan oleh dunia luar. Dari masakan-masakannya, juga memperlihatkan tanda-tanda yang sama bahwa budaya Cirebon merupakan perpaduan berbagai tradisi.

Hal inilah yang menjadikan budaya Cirebon cenderung variatif dan kompleks. Aktivitas yang sifatnya masih tradisional selalu melibatkan banyak orang di dalamnya. Oleh karenanya bisa dikatakan bahwa nilai-nilai tradisi identik dengan kebersamaan, kegotong royongan, dan sejenisnya. Paling nyata bisa dijumpai pada saat-saat berlangsungnya suatu kegiatan upacara adat, peristiwa kematian, membangun rumah, dan semacamnya.

Apalagi bila kegiatan itu berkaitan dengan keraton. Keraton identik dengan berkah, dengan demikian siapa pun yang diberi kesempatan untuk terlibat atau membantu suatu kegiatan yang dilaksanakan oleh keraton, dalam Upacara Muludan misalnya, dianggap suatu berkah (Ria Intan T, 2006: 309).

II.3 Makanan Tradisional Cirebon

Kultur masyarakat Cirebon merupakan kolaborasi antara kultur budaya Sunda dan Jawa. Di wilayahnya, kultur tersebut terbagi lagi atas kultur pelabuhan dan pertanian. Lebih dari sekedar pertemuan dua budaya tersebut, budaya Cirebon memiliki kekhasan yang lain karena terpadunya unsur budaya Hindu, Cina, dan Islam. Dengan kondisi yang demikian, mau tidak mau kultur tersebut berpengaruh pada corak makanan masyarakat.

Makanan dapat digolongkan atas makanan berat dan makanan ringan. Makanan berat biasanya di identikan dengan makanan yang diwajibkan. Artinya bahwa pada setiap harinya seseorang harus makan berat, pada umumnya tiga kali dalam

sehari. Adapun makanan ringan biasanya merupakan makanan selingan atau penyelang yakni antara waktu pagi dan siang hari, dan juga waktu sore hari dan malam hari.

Penyelang antara makanan wajib sebelum dan makanan wajib berikutnya. Makanan ringan yang biasanya jadi makanan penyelang, sebenarnya bukan saja untuk mengatasi rasa lapar sebelum sampai pada jam makan berikutnya tiba, melainkan dimaksud juga untuk melengkapi gizi seseorang. Oleh karena dikhawatirkan dari makanan berat yang dikonsumsi belum cukup memenuhi gizi seseorang.

Makanan juga digolongkan atas makanan jajanan dan makanan rumah. Makanan rumah merupakan makanan yang biasanya dikonsumsi di rumah-rumah, adapun makanan jajanan diperoleh dengan berjajan. Kembali ke konteks makanan Cirebon, sesuai dengan kondisi geografis dan latar belakang sejarah budayanya, terciptalah kemudian sejumlah makanan khas Cirebon.

Jenis-jenis makanan tradisional sesuai dengan geografis dan latar belakang sejarah budayanya :

- Nasi Bogana

Nasi Bogana yang pada awalnya memiliki arti nasi seadanya merupakan nasi syukuran khas Cirebon, Jawa Barat. Bogana berasal dari bahasa sunda adalah saboga-bogana atau saaya-ayana, yang berarti seada-adanya atau semampunya. Nasi Bogana di keraton KaCirebonan sendiri menjadi makanan khas keraton yang biasa disajikan pada saat upacara-upacara tradisi.

Nasi syukuran berupa tumpeng nasi kuning dengan pelengkap lauk pauk seadanya, biasanya tahu tempe, telur ayam, dan ayam semuanya dimasak dengan bumbu kuning. Tumpeng melambangkan kesatuan dengan tuhan. Warna kuning melambangkan keagungan. Lebih condong seperti nasi kuning tapi dengan bubuk kelapa. Kunyit juga berkhasiat untuk menghangatkan tubuh.

Nasi Bogana juga biasanya selalu dihidangkan saat acara tradisi Suroan, Rajaban, dan Syabanan. Sultan Kacirebonan Abdul Ghani berinovasi mengenalkan kepada masyarakat luas salah satu menu unik kerajaan, yaitu Nasi Bogana. Ia membuat gagasan Pawona Bogana. Sebuah konsep wisata kuliner yang tidak hanya sekedar

untuk tujuan profit, tetapi untuk mendukung dan menarik wisatawan ke keraton KaCirebonan.

Menurut Sultan KaCirebonan Abdul Ghani (seperti dikutip Cirebontrust.com, 14 Desember 2015) bahwa dengan adanya menu Nasi Bogana ini, masyarakat luas jadi semakin tahu ada menu unik kerajaan yang bisa dinikmati di Pawon Bogana, sehingga kuliner keraton ini tidak punah.



Gambar II.4 Nasi Bogana

Sumber: http://jurnalpatrolinews.com/wp-content/uploads/2015/08/nasi.jpg

(Diakses pada 06 Mei 2016)

- Sate Kalong

Sate kalong bukan kalong yang sesungguhnya. Mereka menyebut sate kalong hanya karena makanan itu dijajakan khusus pada malam hari. Di sepanjang Jl. Pencinan Cirebon yang pada masa yang pada masa Walikota Kumaedhi Syafrudin dikenal sebagai "Pujamari" (Pusat Jajanan Malam Hari) terlihat beberapa pedagang sate kalong. Sate kalong yang dimaksud ternyata terbuat dari kulit sapi.

Pada masa lalu, ketika ternak kerbau masih tersedia, sate ini dimasak dengan bahan baku daging dan kulit kerbau. Rasa sate ini ada yang gurih, asin, dan manis. Sambalnya pun secara khusus terbuat dari dage (oncom, Sunda). "Ini memang masakan khas Cerbon sejak lama," ungkap Nasir, seorang pedagang sate kalong yang tetap setia mengunjungi penggemarnya. (seperti dikutip Cirebontrust.com, 03 Juli 2015)

Sate ini hanya ada di Kota Cirebon dan telah menjadi "tetenger" sejak puluh tahun lalu. Sate khas Cirebon yang terbuat dari bahan dasar daging kerbau. Disebut

“sate kalong”, karena memang cara dagangnya dilakukan pada malam hari yang oleh masyarakat setempat disebut sebagai “ngalong.” Sate kalong hingga kini masih bisa dijumpai di Jl. Pecinan (Pujamari) Kota Cirebon pada malam hari.

Kini nasib pedagang “sate kalong” rupanya harus bersaing dengan masakan daging kalong yang sesungguhnya. Sayangnya masakan daging kalong ini masih kurang populer. Karena pada sebagian masyarakat masih merasakan jijik, jika melihat kalong yang bentuk tubuhnya mirip tikus bersayap. Berburu kalong yang dilakukan masyarakat Cirebon bagian utara ketika musim buah tiba. Menjala kalong ini bukan merupakan tradisi resmi yang wajib dilakukan, tetapi merupakan pekerjaan iseng sebagai pengisi waktu senggang.



Gambar II.5 Sate kalong
Sumber: Dokumen Pribadi
(Diakses pada 28 Januari 2016)

- Docang

Docang adalah makanan khas yang memang terdiri dari uraban (campuran) berbagai bahan makanan. Dari mulai dage (oncom = sunda), daun singkong, krupuk, lontong, sambal, dan bumbu-bumbuan. terdiri dari campuran yang lekat, namun sangat nikmat jika disantap. Makanan ini merupakan makanan konsumsi yang biasa dimakan setiap hari oleh masyarakat, baik pagi, siang maupun petang hari.

Docang sendiri berasal dari kata “godongan kacang” yang berarti sebagian besar kuahnya terdiri dari kacang-kacangan, seperti dage (oncom), tauge, kelapa, dan daun-daunan seperti daun papaya atau singkong dicampur parutan kelapa. Lahir di

daerah pertanian yang sangat kaya dengan tanaman kacang dan dedaunan. Daerah-daerah itu diantaranya Desa Kaliwadas, Tegalsari, Megu kecamatan Weru Kabupaten Cirebon.

Pusat makanan ini berada di daerah Kaliwadas kecamatan weru. Lima kilometer ke arah barat dari kota Cirebon. Pada setiap perayaan maulud di alun-alun Kanoman maupun Kasepuhan, Docang disuguhkan dengan cara *nglemprak*, duduk di atas tikar. Namun dalam keseharian, makanan ini memang agak sulit dijumpai. Hanya ada satu tempat yang terkenal, yakni di Gg Rotan Karanggetas (Nurdin M Noer, 2016).



Gambar II.6 Docang

Sumber:

http://www.indonesiakaya.com/assets/imagesweb/_images_gallery/1._Docang_adalah_salah_satu_makanan_khas_dari_kota_Cirebon_.jpg

(Diakses pada 04 Mei 2016)

- Nasi Lengko

Nasi lengko berasal kata dari “nasi langka”. Kata langka dalam dialek Cerbon berarti tidak ada atau jarang. Pelengkap nasi lengko sangat sederhana seperti tahu, tempe,tauge, daun kucai, bumbu pecel, mentimun dan kecap. Jarena nasi dan lauk tersebut diaduk jadi satu, ada yang beranggapan penamaan nasi lengko berasal dari kata nasi “lekoh” (kental). Bahkan dalam perkembangannya, ada pula yang mengakronimkannya “lengko” sebagai nasi yang “lengkap dan ekonomis”, karena kesederhanaannya.

Nasi lengko, menurut catatan masyarakat Cirebon merupakan masakan hasil kreativitas masyarakat Cirebon sebagai siasat atas kondisi serba kekurangan pada masa pasca kemerdekaan. Awalnya masakan ini dijajakan di kawasan Pasar Mampo (Jl.Lawanggada sekarang). Popularitas inovasi ini segera merebak, sehingga ibu-ibu rumah tangga menjadikannya sebagai menu makanan pokok dan sangat jarang masyarakat Cirebon yang tidak mengenalnya.



Gambar II.7 Nasi Lengko
Sumber: Dokumen pribadi
(Diakses Pada 28 Januari 2016)

- Nasi Jamblang

Sega Jamblang (Nasi Jamblang dalam Bahasa Indonesia) adalah makanan khas masyarakat kota Cirebon, jawa Barat. Nama Jamblang berasal dari nama daerah di sebelah barat kota Cirebon tempat asal pedagang makanan tersebut. Ciri khas makanan ini adalah penggunaan daun jati sebagai bungkus nasi. Penyajian makanannya pun bersifat prasmanan. Menu yang tersedia antara lain sambal goreng (yang agak manis), tahu sayur, paru paru (pusu), semur hati atau daging, prekedel, sate kentang, telur dadar/telur goreng, telur masak sambal goreng, semur ikan, ikan asin,tahu dan tempe. Sega Jamblang adalah makanan khas Cirebon yang pada awalnya diperuntukan bagi para pekerja paksa pada zaman Belanda yang sedang membangun jalan raya Deandels dari Anyer ke Panarukan yang melewati wilayah Kabupaten Cirebon, tepatnya di Desa

kasugengan. Sega Jamblang saat itu dibungkus dengan daun jati, mengingat bila dibungkus dengan daun pisang kurang tahan lama sedangkan jika dengan daun jati bisa tahan lama dan tetap terasa pulen. Hal ini karena daun jati memiliki pori-pori yang membantu nasi tetap terjaga kualitasnya meskipun disimpan dalam waktu yang lama. Keberadaan Sega Jamblang sebagai makanan khas Cirebon (Bernath Panji, 2012).



Gambar II.8. Nasi Jamblang
Sumber: Dokumen Pribadi.
(Diakses pada 28 Januari 2016)

- Empal Gentong

Empal Gentong, empal dalam bahasa Cirebon artinya daging, sedangkan gentong nama wadah untuk memasak empal yang terbuat dari tanah liat atau gerabah. Empal gentong berasal dari Plered dan Megu kecamatan Weru. Ini bermula karena di kedua tempat tersebut banyak terdapat pejagalan atau tempat penyembelihan sapi dan kerbau. Penduduk memanfaatkan bagian tubuh hewan yang tidak disukai kalangan menengah itu lantaran mengandung kadar kolestrol yang tinggi.

Kulitnya dimanfaatkan untuk dibuat kerupuk kerbau. Pada masa sebelum merdeka, pada saat lebaran tiba, empal gentong dengan kerupuk kerbaunya menjadi sajian khas masyarakat di desa Plered dan Megu. Konon, sebenarnya empal gentong serupa dengan gulai betawi. Hanya saja gulai betawi terbuat dari

daging kambing atau biri-biri. Awalnya empal gentong berbahan mentah dari daging kerbau.

Dalam perkembangannya, karena daging kerbau semakin langka, maka banyak yang beralih ke bahan daging dan jeroan sapi, sedangkan kulitnya dibuat kerupuk menggantikan kerupuk kerbau yang juga semakin langka. Bumbunya meliputi, bawang merah, bawang putih, garam, kucai, dan bawang goreng. Empal gentong merupakan makanan jajanan, makanan ini bisa disantap kapan saja oleh masyarakat karena pedagangnya selalu ada, baik itu di pagi, siang, sore, atau bahkan malam hari (Ria Intan T, 2006: 326).



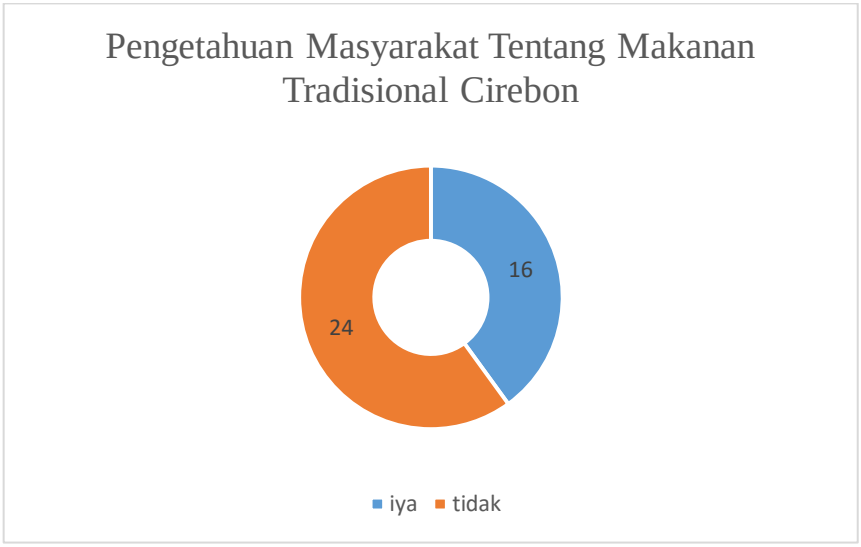
Gambar II.9. Empal gentong
Sumber: Dokumen pribadi
(Diakses pada 28 Januari 2016)

II.4 Pengetahuan masyarakat tentang ragam makanan tradisional Cirebon

Penulis menyebarkan kuesioner secara *online* pada tanggal 04 Januari 2016 sampai dengan 10 Januari 2016 kepada 40 orang responden. Hasil kuesioner yang diperoleh sebagai berikut:

Tabel II.1. Pengetahuan Masyarakat Tentang Makanan Tradisional Cirebon

(Sumber: Kuesioner Pendapat Masyarakat Terhadap Ragam Makanan Tradisional Cirebon, pada 10 Januari 2016)



Tabel II.2. Pendapat Masyarakat Terhadap Sejarah Makanan Tradisional Cirebon

(Sumber: Kuesioner Pendapat Masyarakat Terhadap Ragam Makanan Tradisional Cirebon, pada 10 Januari 2016)



Dari hasil kuesioner, maka dapat disimpulkan bahwa masyarakat kurang mengetahui ragam makanan tradisional Cirebon dan masyarakat masih kurang mengetahui sejarah pada makanan tradisional Cirebon.

II.5 Analisa

Berdasarkan dari analisa pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa:

- Cirebon memiliki keaneka ragaman makanan tradisional yang cukup bisa dinikmati oleh masyarakat luas, akan tetapi masyarakat masih sekedar mengetahui cara pembuatan dan cara penyajian saja.
- Masyakarat banyak yang beranggapan proses pembuatannya yang rumit sehingga masyarakat menjadi kurang tertarik.
- Kurangnya pembahasan tentang sejarah dalam makanan tradisional Cirebon ini dapat menjadikannya acuan untuk dapat membuat media informasi yang menjelaskan sejarah kultur yang terdapat pada makanan tradisional Cirebon.

II.6 Usulan Perancangan

Berdasarkan pejabaran diatas, dapat disimpulkan untuk merancang informasi makanan tradisional Cirebon melalui media dengan memanfaatkan buku untuk memberikan informasi secara luas dan mampu memahami gambaran budaya lokal dalam sejarah pada ragam makanan tradisional Cirebon. Agar masyarakat tidak hanya tahu tentang cara pebuatan dan cara penyajiannya saja, masyarakat pun bisa menambah pengetahuan dengan mengetahui sejarah kebudayaan masyarakat Cirebon pada makanan tradisional Cirebon. Mengangkat ragam makanan tradisional Cirebon diharapkan dapat menjadi solusi perancangan informasi makanan tradisional Cirebon.