# BAB II
# PERANCANGAN BUKU MAKANAN TRADISIONAL SUNDA

## II.1 Landasan Teori

### II.1.1 Pengertian Perancangan

Perancangan adalah suatu metode untuk mencapai tujuan, berdasarkan kamus besar bahasa Indonesia versi http://kbbi.web.id/rancang-2 diakses 1 Mei 2015 Perancangan berawal dari kata rancang, salah satunya rancangan penulisan adalah rancangan yang disusun menurut tahapan tertentu untuk mencapai tujuan yang ditetapkan dipelaksanaan penulisan. Jadi perancangan bisa dibilang sebuah tahapan untuk mencapai tujuan sama seperti dibidang desain, menurut John Burch dan Gary Grudnitski yang telah terjemahkan oleh Jogiyanto, menyebutkan bahwa desain sistem dapat didefinisikan sebagai penggambaran, perencanaan, dan pembuatan sketsa atau pengaturan dari beberapa elemen yang terpisah dari satu kesatuan utuh dan berfungsi (John Burch dan Gary Grudnitski dalam Jogiyanto 2005, h.196).

### II.1.2 Pengertian Informasi

Secara umum informasi adalah data atau fakta-fakta yang telah dikumpulkan dengan metode apapun kemudian diolah menjadi bentuk yang lebih berguna dan lebih berarti bagi yang menerimanya. Informasi menjadi penting, karena informasi dapat menambah pengetahuan (mengurangi ketidakpastian) bagi penerimanya. Pengertian informasi menurut Jogiyanto (2005), “informasi dapat didefinisikan sebagai hasil dari pengolahan data dalam suatu bentuk yang lebih berguna dan lebih berarti bagi penerimanya, yang menggambarkan suatu kejadian-kejadian yang nyata untuk pengambilan keputusan” (h.692).

### II.1.3 Jenis-Jenis Media Informasi

Berikut adalah table jenis-jenis media informasi menurut Anderson (1976) :

Tabel II.1 Tabel kelompok media intruksional.

| NO | KELEMPOK MEDIA | MEDIA INSTRUKSIONAL |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| 1. | Audio | Pita audio<br>Piringan radio<br>Radio |
| 2. | Cetak | Buku teks terprogram<br>Buku pegangan/manual<br>Buku tugas<br>Koran<br>Majalah |
| 3. | Audio - cetak | Buku latihan dilengkapi kaset<br>Gambar/poster dilengkapi audio |
| 4. | Proyek visual diam | Film bingkai (*slide*)<br>Film rangkai (berisi pesan verbal) |
| 5. | Proyek visual diam dengan audio | Film bingkai (*slide*) suara<br>Film rangkai suara |
| 6. | Visual gerak | Film bisu dengan judul |
| 7. | Visual gerak dengan audio | Film suara<br>Video/vcd/dvd |
| 8. | Benda | Benda nyata<br>Mode tiruan (*mock up*) |
| 9. | Manusia dan sumber lingkungan | |
| 10. | Komputer | Media berbasi komputer; CAI dan CMI |

Sumber : Anderson (1976).

### II.1.4 Media Informasi Buku

Menurut Iyan W.B (2007), buku merupakan kumpulan kertas yang dijilid menjadi satu. Dan setiap sisi dari sebuah lembaran kertas disebut halaman. Buku dengan menggunakan konten, gaya, format, desain dan urutan dari berbagai komponen dapat menjadi sumber informasi yang mudah dan praktis. Berisi tentang penjelasan singkat berupa teks dan didukung gambar visual. Ada beberapa kategori jenis buku yang berisi informasi menurut Iyan W.B, antara lain:

- Ensiklopedi

  Ensiklopedi adalah serangkaian buku yang menghimpun uraian tentang berbagai cabang ilmu tertentu dalam artikel terpisah dan biasanya tersusun sesuai abjad atau menurut kategori secara singkat dan padat.

- Biografi

  Biografi adalah kisah atau keterangan tentang kehidupan seseorang. Sebuah biografi lebih kompleks daripada sekedar daftar tanggal lahir atau mati, dan data-data pekerjaan seseorang, biografi juga bercerita tentang perasaan yang terlibat dalam mengalami kejadian kejadian.

- Panduan

  Disebut juga sebagai buku petunjuk. Buku ini berisi tentang tahapan cara/proses misalnya membuat kue, kiat sukses beternak ayam dan lain-lain.

- Tafsir

  Tafsir adalah keterangan atau penjelasan tentang ayat ayat Al-Qur'an agar maksudnya lebih mudah dipahami.

**II.1.5 Anatomi Buku**

Buku adalah salah satu media imformasi yang sistematis, oleh sebab itu buku mempunyai anatomi. Antara lain anatomi buku menurut Iyan Wb (2007) terdiri dari :

- Sampul Buku

  Sampul buku merupakan salah satu sarana untuk memikat perhatian pembaca. Sampul buku bisa berupa ilustrasi maupun tipografi yang dilengkapi dengan judul buku, penulis dan penerbit.

- Nomor Halaman

  Nomor halaman berfungsi untuk mempermudah pembaca mencari halaman yang dibutuhkan dalam sebuah buku.

- Halaman Judul Utama

  Halaman judul utama adalah sebuah halaman buku yang memuat nama penulis, judul buku subjudul buku dan logo penerbit.

- Halaman Hak Cipta

  Halaman hak cipta adalah halaman buku yang berisi keterangan atau data singkat buku yang diterbitkan, baik data buku, tim penerbit maupun hak cipta penerbit (*copyright*).

- Prakarta

  Prakarta adalah sebuah pengantar dari penulis yang berisi ulasan tentang maksud dan metode yang digunakan penulis dalam penulisan bukunya.

- Daftar Isi

  Daftar isi adalah tampilan semua judul bagian yang terdapat didalam buku yang memberikan gambaran umum pada pembaca mengenai struktur dan materi yang terdapat didalam buku sehingga mudah untuk dapat menemukan pembahasan yang diperlukan.

- Ilustrasi

  Ilustrasi adalan tambahan penjelasan teks yang diwujudkan dalam bentuk visual. Fungsi ilustrasi bagi suatu buku adalah menjelaskan dan mendukung teks yang tidak dapat digantikan dengan kata-kata.

- Teks

  Teks merupakan kumpulan tulisan yang berisi tentang penjelasan dari isi buku.

- Daftar Pustaka

  Daftar pustaka digunakan untuk mencari referensi atau bahan bacaan lanjutan yang disarankan penulis untuk mendukung pembahasan yang terdapat didalam bukunya.

- Biografi Penulis

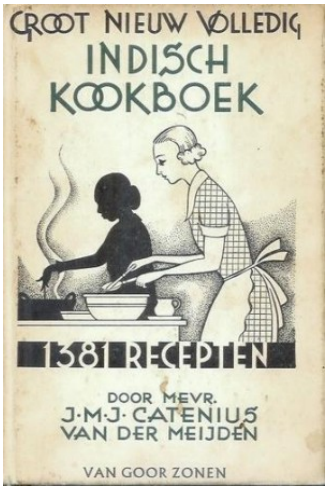
  Biografi penulis menjelaskan tentang penulis, riwayat pendidikan, pekerjaan dan daftar karya tulis yang telah dihasilkan.

- Sinopsis

  Sinopsis berisi tentang ringkasan dari isi sebuah buku agar memberikan gambaran pada pembaca tentang isi yang terkandung pada buku yang akan dibaca.

**II.2 Makanan Tradisional**

Makanan tradisional adalah makanan yang telah ada sejak zaman dahulu, diolah secara tradisional menggunakan bahan-bahan alami yang diperoleh dari lingkungan sekitar. Hadisantosa mendefinisikan pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat (Hadisantosa dalam Sabana 2007, h.11). Permasalahan utama yang timbul pada makanan tradisional di Indonesia adalah kurangnya dokumentasi, seperti yang dikatakan J.J Rizal salah satu budayawan Betawi dalam “Diskusi Panel Eksklusif : Peluang dan Tantangan Kuliner Nusantara untuk Masuki Peta Kuliner Dunia” Jakarta kamis 5 Maret, Menurut J.J Rizal hingga saat ini buku yang secara lengkap mendokumentasikan makanan tradisional Indonesia masih sedikit. Raden Ajeng Kartini adalah orang pertama yang membukukan makanan tradisional Indonesia, setelah itu muncul Indische Kookboek yang disusun oleh orang Belanda dengan cara mewawancarai para tenaga kerja Indonesia di Belanda.




Gambar II.1 Sampul buku *Indische Kookboek.*
Sumber :
http://stat.ks.kidsklik.com/statics/files/2013/04/1364774489544424876_300x447.76119402985.jpg (1, Juni, 2015).

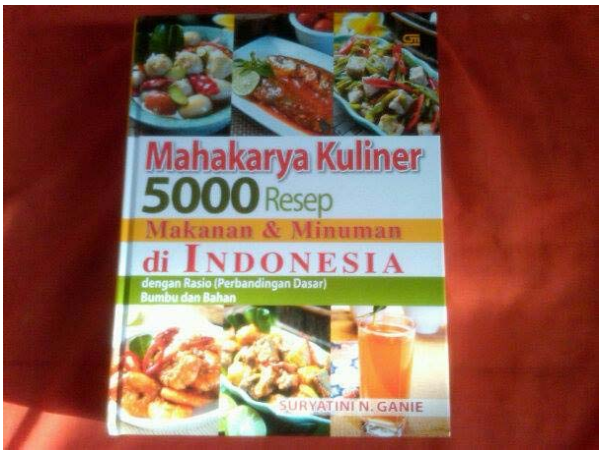
Kemudian dokumentasi kuliner Indonesia kembali muncul sebagai bentuk eksperimen politik presiden Soekarno, saat itu presiden Soekarno meminta Dewan Perancangan Nasional (saat ini Badan Perancangan Pembangunan Nasional/BAPENAS) untuk melakukan riset dan mendokumentasikan kuliner Indonesia, akhirnya selama tujuh tahun penyusunan terbitlah buku Mustika Rasa yang merupakan dokumentasi dan resep kuliner Indonesia sebanyak 1700 resep.




Gambar II.2 Sampul buku Mustika Rasa.
Sumber : http://3.bp.blogspot.com/-CCvPUe23m3I/U-M1WNiQbBI/AAAAAAAAGMQ/SOYuBxl_9I8/s1600/61.jpg (1, Juni, 2015).

Lalu buku dokumentasi kuliner Indonesia yang lengkap kembali terbit oleh Suryatini N. Ganie (pendiri majalah Selera) sebagai penyusunnya, dalam bukunya

Mahakarya Kuliner 5000 Resep Masakan dan Minuman di Indonesia, memuat 5000 resep kuliner Indonesia dengan waktu penyusunan 20 tahun dan terbit pada tahun 2010.




Gambar II.3 Sampul buku Mahakarya Kuliner 5000 Resep Masakan dan Minuman di Indonesia.
Sumber : http://bukugaul.com/wp-content/uploads/2014/12/g.5000-resep-mahakarya.jpg (1, Juni, 2015).

Setelah buku Mahakarya Kuliner 5000 Resep Masakan dan Minuman di Indonesia, belum ada lagi dokumentasi kuliner Indonesia yang otentik dan lengkap menurut J.J Rizal, (dalam artikel “Permasalahan Kuliner Indonesia, Miskin Dokumentasi dan Budaya” yang ditulis oleh Kharina Triananda, diakses di www.beritasatu.com 1 Juni 2015).

### II.2.1 Fungsi Makanan Tradisional

Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuh pokok manusia saja, karena terkandung simbol-simbol yang menggambarkan kebudayaan didalamnya dan menjadi salah satu identitas dari suatu wilayah, sebab keberadaannya menjadi bagian penting dari kebudayaan. “Dari sudut pandang antropologi budaya, kegiatan makan merupakan suatu bagian dari tujuh unsur kebudayaan, setiap kebudayaan memiliki kekhasan tersendiri dalam kegiatan makan, mulai dari penyiapan bahan makanan, proses memasak, mengemas, hingga proses memakannya” (Sabana, 2007, h.11).

### II.2.2 Makanan Tradisional Sunda

Tanah Sunda sangat kaya akan alamnya, beraneka jenis tumbuhan tumbuh subur dan juga di tanah Sunda banyak dialiri aliran sungai, itu semua mempengaruhi jenis makanan tradisional Sunda. Masyarakat Sunda sangat menggemari beraneka jenis tumbuhan sebagai makanan pelengkap (*rencang sangu*) seperti *lalap*, sangat banyak tumbuhan yang dijadikan *lalapan* oleh orang sunda, *lalapan* biasanya disajikan dengan berbagai macam *sambel* (sambal) seperti sambal terasi, sambal muncang, sambal *oncom*, sambal goreng, dan lain-lain, *lalap* juga biasanya dipakai sebagai bahan beberapa makanan seperti *lotek, pencong, reuceuh* dan lain-lainya. Sama halnya sepeti tumbuhan karena banyaknya aliran sungai di daerah Sunda membuat budidaya ikan berkembang baik, berbagai jenis makanan berbahan utama ikan sangat banyak dengan cara pembuatan yang beragam dari dibakar, digoreng dipepes, *dibubuy* (dibungkus oleh daun pisan kemudian dimasukan kedalam abu panas) dan lain-lain. (sepeti dikutip Kasmana, 2014, h.6) makanan Sunda umumnya terbuat dari biji-bijian, buah-buahan, umbi-umbian, daun/pucuk tanaman, kulit batang, tepung, tanaman secara keseluruhan, ikan, daging dan telur. Menurut pemaparan di atas jelas menggambarkan kedekatan masyarakat Sunda dengan lingkungan di sekitarnya.

Makanan tradisional Sunda dikategorikan menjadi beberapa jenis kelompok, makanan pokok (nasi/*sangu* berupa nasi atau beras*)*, lauk-pauk/pelengkap (*rencang sangu*), pencuci mulut (*bibilas*), makanan ringan *cangkarang bongkang* dan jajanan/*jajaneun.* Seperti yang telah dijelaskan dalam latar belakang masalah, berikut uraiannya :

1. Makanan pokok orang Sunda adalah nasi (*sangu*) yang berasal dari beras, di Sunda beras ada dua jenis yaitu beras putih dan beras merah (*beas bereum*). Pada dasarnya makanan pokok orang Sunda adalah pengolahan dari nasi putih, seperti kupat yang disajikan saat Idul Fitri dan Idul Adha, ada juga nasi kuning/*sangu koneng* (nasi putih yang diberi bumbu kunyit) yang biasanya disajikan saat perayaan dan peringatan hari-hari tertentu, nasi *timbel*, nasi *uduk*, nasi *liwet*, nasi *tutug oncom* dan lain-lain.

- Nasi *Timbel*



Gambar II.4 Nasi *Timbel.*
Sumber : http://2.bp.blogspot.com/-FHF-L3Dg4DU/VCPtRGqC4LI/AAAAAAAABhc/v3EYxerKTIU/s1600/nasi_timbel_kuliner nusantara.jpg (1, Juni, 2015).

Nasi *timbel* merupakan salah satu makanan pokok orang Sunda, nasi *timbel* adalah nasi yang dibungkus menggunakan daun pisang dan memakai nasi yang *pulen* (empuk). Awal mulanya nasi *timbel* berasal dari para petani yang akan bekerja di sawah atau ladang, para petani biasa membawa bekal untuk makan siang berupa nasi yang dibungkus daun pisang lengkap dengan lauk pauknya, dari situ kemudian dikenal nasi *timbel*.

2. Lauk pauk/*rencang sangu* biasanya diolah dari hewan dan tumbuhan, seperti menurut Kasmana (2014). Lauk pauk/*rencang sangu* orang Sunda meliputi daging dari jenis hewan seperti ikan, ayam, bebek, merpati, domba, sapi, kerbau dan beberapa hewan yang tidak umun dikonsumsi sepeti tutut, kelinci, rusa dan lain-lain. Adapun olahan dari jenis tumbuhan dan sayuran seperti *lotek, karedok, reuceuh* (*salad* sayuran yang bisa mentah dan juga matang) dan *lalapan* (sayuran yang dimakan mentah atau *diseupan* berserta sambal). Sambal berfungsi sebagai penambah rasa, dan sebagai pelengkap biasanya disajikan bersama kerupuk dan *kasreng*.

- *Kadedemes*



Gambar II.5 *Kadedemes.*
Sumber : https://pbs.twimg.com/media/BFsikzKCYAAiGGy.jpg (1, Mei, 2015).

*Kededemes* adalah salah satu makanan tradisional Sunda yang masuk dalam katagorian lauk pauk/*rencang sangu*, dibuat dari kulit singkong yang ditumis dan biasa disajikan bersama nasi putih.

3. *Bibilas* atau pencuci mulut pada umumnya menyajikan makanan yang mersifat menyegarakan dan diolah dari buah-buahan menjadi rujak diantaranya rujak serut, rujak cuka, rujak *hiris*, rujak *bebek*, rujak tujuh bulanan dan lain-lain.

- Rujak Cuka



Gambar II.6 Rujak cuka.
Sumber : http://golden-flower.co.id/bandung/wp-content/uploads/sites/2/2014/03/rujak-cuka.jpg (1, Juni, 2015).

Rujak cuka adalah salah satu makanan pencuci mulut*/bibilas* orang Sunda, rujak cuka memiliki cita rasa yang khas, yaitu pedas, asam, manis. Bahan utama rujak cuka berasal dari buah-buahan dan sayur-sayuran, rujak cuka biasa disajikan saat berbuka puasa dan hari raya Idul Fitri.

4. *Cangkarang bongkang* adalah makanan penggajal, biasanya dimakan hanya untuk menggajal rasa lapar sebelum waktunya makan, diolah dari bahan yang memilik kandungan karbohidrat. Banyak sekali ragamnya diantaranya *putri noong, ulen, bugis, papais, katimus, nagasari, peuyeum, sampeu, peuyeum ketan, ranggesing, lemper, putu, putu mayang,* dan lain-lain (Kasmana, 2014, h.8).

- *Peuyeum Bol*



Gambar II.7 *Peuyeum bol.*
Sumber : http://farm6.staticflickr.com/5529/12760434005_32beac895c_m.jpg (1, Mei, 2015).

*Peuyeum bol*/bola tape singkong jelas bahan utamanya adalah singkong, *peuyeum bol* memiliki rasa yang manis di bagian dalam dan biasanya ditaburi gula halus. *peuyeum bol* termasuk salah satu makanan dalam kategori *cangkarang bongkang* dan *jajaneun.*

5. Jajanan (*jajaneun*) banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional dan para pedagang yang berkeliling, fungsi jajanan adalah sebagai peganjal lapar.

Jajanan tradisional Sunda sangat beragam, diantaranya : *gemblong, gehu* (toge tahu), *misro (amis di jero), comro (oncom di jero), cireng (aci digoreng), cilok (aci dicolok), seblak, cendol, cingcau, goyobod, candil,* bubur *lemu,* bubur kacang, bubur *hanjeli*, kolak pisang, kolak ubi, sukro (*suuk dijero*), borongdong, *galendo, gurandil, kiripik sampeu, kiripik cau, kiripik hui, colenak* (*dicocol enak*) dan lain-lainnya.

- *Gurandil*



Gambar II.8 *Gurandil.*
Sumber : http://sebandung.com/wp-content/uploads/2014/11/Warna-Cantik-Alami-dari-Gurandil.png (1, Mei, 2015).

*Gurandil* memiliki warna yang menarik sebagai makanan, biasanya *gurandil* dikemas dengan daun pisang, ukarannya seukuran dadu dengan beraneka ragam warna. *Gurandil* salah satu makanan dalam kategori jajanan/*jajaneun.*

### II.2.3 Kota Bandung

Kata ‘Bandung’ berasal dari kata ‘bendung’ atau bendungan karena terbendungnya sungai citarum oleh lava gunung Tangkuban Perahu yang lalu membentuk telaga. kota Bandung adalah kota terbesar ketiga di Indonesia setalah Jakarta dan Surabaya, kota kembang merupakan sebutan lain dari kota Bandung dan juga dahulu sering disebut *Paris van Java.* Kota Bandung merupakan ibu kota dari provinsi Jawa Barat dan menjadi salah pusat dari kebudayaan Sunda, seperti yang telah dikutip Imania (2014, h.17)

> *“Bandung umumnya dipergunakan sebagai ukuran budaya Sunda, karena sebagai tempat yang sering didatangi orang dari berbagai*

*pelosok pasundan, baik hanya sekadar berkunjung sesaat, maupun untuk bertempat tinggal mencari mata pencaharian atau karena terdorong oleh kegiatan dinas bekerja. Kedua, karena Bandung itu sendiri secara geografis, relatif berada di tengah-tengah Tatar Sunda yang pola budaya masyarakatnya merupakan resultante dari masyarakat Sunda yang di Timur dan di Barat, di Selatan dan Utara. Jadi Bandung dapat dikatakan barometer kebudayaan Sunda di berbagai madhab, di samping juga sebagai ibu kota provinsi Jawa Barat."*

Dilihat dari kutipan tersebut bahwa kota Bandung menggambarkan dari keseluruhan daerah di Jawa Barat, kota Bandung menjadi pusat dari banyak hal di Jawa Barat. Ekonimi, kebudayaan Sunda, pemerintahan, pembangunan dan sebagainya.

### II.3 Pengetahuan Masyarakat Kota Bandung Tentang Makanan Tradisional Sunda

Jika ada sebuah makanan yang dipaksa untuk matang, berarti sudah ada turut campur kebudayaan di dalamnya. Sama halnya dengan makanan tradisional Sunda, ada turut campur kebudayaan di dalamnya dan ada nilai nilai yang terdapat di dalam makanan tersebut, sedangkan masyarakat kota Bandung kebanyakan hanya mengetahui dari luarnya saja, tidak mengetahui nilai-nilai di dalamnya dan hanya menganggap makanan hanya sekedar pemenuh kebutuhan biologis saja, padahal ada nilai kebudayaan didalamnya.

#### II.3.1 Analisa Kuesioner Pengetahuan Masyarakat

Kuesioner dimaksud untuk menghimpun data tentang pengetahuan masyarakat kota Bandung terhadap makanan tradisional Sunda, maka dilakukan pembagian kuesioner dengan tujuan seberapa besar pengetahuan masyarakat tentang makanan tradisional Sunda dengan jumlah 20 orang yang berdomisili di kota Bandung, 10 orang pelajar dan 10 orang yang sudah berpenghasilan sendiri dengan pendapatan di atas enam juta perbulan, terdapat 6 pertanyaan yaitu :

1. *Apakah anda mengetahui banyak tentang makanan tradisional Sunda?*

   7 dari pelajar dan 5 orang yang sudah berpenghasilan menjawab tidak mengetahui banyak, sedangkan 8 responden lain menjawab mengetahui banyak mengenai makanan tradisional Sunda.

2. *Menurut anda, apa sulit untuk menemukan makanan tradisional Sunda di kota Bandung?*

   4 pelajar menjawab sulit dan seluruh sisa responden menjawab mudah menemukan makanan tradisional Sunda di kota Bandung.

3. *Apakah anda pernah mendengar istilah cangkarang bongkang dalam makanan tradisional Sunda?*

   Sebanyak 20 orang atau keseluruhan responden tidak pernah mendengar istilah *cangkarang bongkang*.

4. *Apakah anda mengetahui nilai-nilai yang berada dalam makanan tradisional Sunda, seperti simbol, fungsi serta penyajiannya?*

   Keseluruhan pelajar tidak mengetahui dan hanya 3 dari orang-orang yang sudah berpenghasilan yang mengetahui nilai-nilai yang berada dalam makanan tradisional Sunda, jadi total 17 responden tidak mengetahuinya.

5. *Menurut anda apakah sudah banyak dokumentasi mengenai makanan tradisional Sunda?*

   6 dari responden menjawab sudah dan sisanya menjawab kurang sebanyak 14 orang.

6. *Apakah anda mengetahui asal usul bahan makanan yang digunakan untuk membuat makanan tradisional Sunda (mitos Nyi Pohaci)?*

   Dari 20 orang yang diminta menjadi responde tidak ada mengetahui mitos *Nyi Pohaci* ini.

Berdasarkan hasil yang didapat ternyata makanan tradisional Sunda masih mudah ditemukan di kota Bandung, sedang pengetahuan masyarakat mengenai makanan tradisional Sunda hanya sebatas mengetahui saja mereka kurang memahami nilai-nilai berupa simbol, fungsi dan cara penyajiannya yang ada dalam makanan tradisional Sunda, ini dikarenakan kurangnya dokumentasi dan informasi.

## II.4 Target *Audience*

Yang menjadi target utama dari perancangan ini diataranya :

1. Demografi :

- Jenis kelamin : Laki-laki dan perempuan.
- Usia : Di atas umur 15 tahun.
- Ekonomi social : Kalangan menengah atas.
- Pendidikan : Semua kalangan.
- Pekerjaan : Segala macam pekerjaan.

2. Psikografis

   Psikografis diartikan secara umum sebagai segmentasi berdasarkan gaya hidup. Kebanyakan dari mereka adalah segmen masyarakat yang tertarik dengan kebudayaan, bisa orang tua maupun anak muda (pelajar) yang sedang mencari informasi mengenai kebudayaan sebagai pembelajaran.

3. Geografi

   Secara geografis target *audience* dikhususkan pada masyarakat yang berdomisili di wilayah perkotaan, khususnya kota Bandung Jawa Barat. Hal ini dikarenakan Bandung adalah sebagai pusat dari tatar Sunda sekaligus ibu kota dari Jawa Barat dan pusat dari kebudayaan Sunda.

## II.5 Kesimpulan

Dari data dikumpulkan ada beberapa media informasi yang mengangkat tema makanan tradisional, tapi sayangnya dari beberapa media yang ditemukan hanya membahas resep dan makanan-makanan yang sedang populer saja, sedangkan pendokumentasian yang jelas mengenai mengenai makanan tradisional Sunda dan artinya masih jarang, seperti menurut J.J Rizal, menyimpulkan bahwa terdapat dua masalah dalam mengembangkan kuliner tradisional, yakni miskinnya dokumentasi dan juga hingga saat ini kuliner masih dianggap sebagai persoalan rasa saja bukan budaya.

Solusi yang dipilih adalah membuat dokumentasi untuk penyampaikan informasi mengenai makanan tradisional Sunda dalam bentuk buku kepada masyarakat perkotaan khususnya masyarakat kota Bandung.