BAB II
MINUMAN TRADISIONAL

II.1 Minuman Tradisional

Secara umum minuman adalah segala sesuatu yang dapat di konsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga, minuman juga merupakan kebutuhan bagi seluruh makhluk hidup begitu pula dengan manusia. Menurut Winarti (2006) Minuman umumnya berbentuk cair namun ada juga yang berbentuk padat seperti es. Sedangkan menurut Intima (2007) pengertian tradisional adalah cara yang pertama kali lahir yang dipergunakan banyak orang dimasanya. Arti dari tradisional itu sendiri menurut M Abed Al Jabiri (2000) berarti suatu kebiasaan yang berasal dari leluhur yang diturunkan secara turun – temurun dan masih dijalankan pada saat ini. Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan Minuman tradisional adalah segala sesuatu yang diwarisi manusia dari orangtuanya turun temurun, yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu menggunakan bahan – bahan alami seperti dedaunan, rempah – rempah, buah – buahan ataupun hasil dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas dari suatu daerah yang memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Vivienne kruger (2014) menyebutkan bahwa minuman tradisional yang masih bertahan ratusan tahun hingga sampai saat ini masih menggunakan gula merah dan rempah – rempah. Penggunaan rempah – rempah sudah berabad – abad digunakan dalam bumbu masakan untuk pemberi citarasa yang berbeda setiap bangsa. Demikian pula penggunaan untuk obat – obatan tradisional. Minuman atau *wedang* rempah dari budaya bangsa Indonesia. Minuman tradisional memiliki karakteristik yang membedakan dengan minuman lainnya adalah kandungan rempah - rempah dan herbal yang mengandung *bioflavonoid*, yaitu zat aktif yang berperan memperkuat sistem kekebalan tubuh, dilihat dari sifatnya yaitu memiliki karakteristik sensorik, bergizi, dan memiliki sifat fisiologis berkhasiat bagi kesehatan.

II.1.1 Minuman Tradisional Sebagai Kearifan Lokal

Kearifan lokal merupakan bagian dari budaya suatu masyarakat yang tidak dapat dipisahkan dari masyarakat itu sendiri. Kearifan lokal biasanya diwariskan secara turun – temurun dari suatu generasi ke generasi melalui cerita dari mulut ke mulut. Kearifan menurut kamus besar bahasa indonesia versi online berarti kebijaksanaan, dengan kata lain kebijaksanaan dapat diartikan sebagai gagasan – gagasan, nilai – nilai, pandangan – pandangan, sebagai suatu pengetahuan yang ditemukan oleh masyarakat lokal tertentu melalui kumpulan pengalaman dengan pemahaman terhadap budaya dan keadaan alam suatu daerah. Minuman tradisional Sunda menggunakan bahan – bahan yang terbuat dari hasil kekayaan alam daerah Sunda itu sendiri, keadaan lingkungan daerah Sunda yang masih asri membuat masyarakat Sunda memanfaatkan keadaan lingkungan yang ada, dengan berbagai keterampilan yang dimiliki masyarakat Sunda dalam mengelola lahan untuk memenuhi kebutuhan pangan, mereka menjadikannya sebagai kearifan lokal dimana upaya dalam memanfaatkan sumber daya alam berupa pertanian menjadi budaya turun – temurun masyarakat suku Sunda, berbagai olahan dari lahan yang berupa penanaman bahan makanan dan minuman yang untuk dikonsumsi sehari – hari, hasil dari olahan seperti minuman tradisional yang terbuat dari kekayaan hayati daerah Sunda biasanya dikonsumsi oleh masyarakat itu sendiri, meskipun tidak menutup kemungkinan minuman tradisional Sunda dikonsumi oleh daerah lain.

Sunaryo (2015) menjelaskan bahwa menurut pengalaman empirik dari nenek moyang, pemanfaatan segala jenis tanaman yang berada di lingkungan hidupnya untuk memelihara kesehatan. Leluhur sejak zaman dahulu telah meracik berbagai dedaunan, akar – akaran, bunga, buah, kayu hingga umbi – umbian dari tanaman rempah – rempah untuk menjaga kebugaran tubuh serta menyembuhkan berbagai keluhan kesehatan. Dari macam - macam bahan alam tersebut diolah sedemikian rupa hingga mampu bermanfaat untuk menjaga kesehatan.

II.1.2 Bahan baku minuman tradisional

- Rempah – rempah,
- Buah,
- Akar – akaran,
- Bunga,
- Umbi,
- Kayu,
- Dedaunan.

II.1.3 Macam - macam Minuman Tradisional Sunda

Di Indonesia banyak ditemukannya berbagai macam minuman tradisional, meskipun secara umum memiliki komposisi yang berbagai macam. Namun pada setiap daerahnya memiliki kekhasan yang berbeda. Hal ini tidak terlepas dari latar belakang sosial budaya, sumber daya dan situasi yang berbeda pada setiap daerahnya yang memberikan beberapa pengaruh terhadap resep dan cara meracik macam minuman tersebut.

Berikut adalah contoh dari macam - macam minuman tradisional Sunda, seperti :

- Bajigur

Bajigur adalah minuman tradisional yang berasal dari tanah priangan, bajigur ini semacam wedang yang ada di daerah Sunda, daerah Jawa Barat minuman bajigur sudah turun temurun menjadi minuman tradisional Sunda sampai kepada generasi saat ini, asal bahan mentah untuk membuat bajigur adalah kelapa yang diolah menjadi santan, dilengkapi dengan bahan – bahan lain seperti Gula jawa, gula pasir, daun pandan, vanili. Bajigur biasa disediakan bersama *cangkaleng* atau biasa disebut kolang – kaling, setelah dimasak disajikan hangat – hangat, cocok diminum di daerah berhawa dingin sebagai minuman pada malam hari atau siang hari, biasa disajikan bersama ubi rebus, talas rebus, *seupan sampeu* (singkong rebus), *katimus sampeu*, pisang rebus, dan kacang tanah rebus.



Gambar II.1 Bajigur

Sumber : Dokumen Pribadi

- Bandrek

Bandrek merupakan Minuman tradisional asli dari daerah Sunda, daerah Jawa Barat yang sudah diketahui secara turun temurun, minuman yang biasa disajikan hangat yang rasanya manis pedas. Cara pengolahan minuman bandrek Air dimasak dengan dicampur gula merah dan gula pasir, kemudian jahe, merica, dan *cabe areuy* ditumbuk sampai halus, dimasukkan ke dalam air gula yang sebelumnya telah dibuat disajikan dalam keadaan panas dengan kelapa muda yang diiris atau dikerok, disajikan bersama makanan lainnya seperti *seupan sampeu, kulub hui, taleus, rebus pisang, kulub suuk, dan katimus*, Bandrek juga biasa disajikan sebagai minuman jajanan kebiasaan masyarakat mengkonsumsi biasanya bisa untuk disajikan sendiri ataupun bersama, Bandrek adalakanya dijajakan dengan bajigur dalam pikulan atau gerobak dorong disajikan dengan dicampur kelapa kukuran, bagi masyarakat Sunda bajigur dan bandrek merupakan jajanan yang paling akrab sehingga nama keduanya biasa diteriakkan oleh mulut – mulut nakal dalam bentuk sindiran *"Bandrek bajigur anu pedek gede bujur"* yang artinya bandrek bajigur orang pendek pantatnya besar.



Gambar II.2 Bandrek

Sumber : Dokumen pribadi.

- Cai tiwu atau air tebu

Asal bahan mentah minuman tebu adalah Pohon atau batang tebu dengan cara, sediakan air untuk pencuci tebu dan alat penggiling tebu untuk menghasilkan air, air tebu juga dapat dihasilkan dengan cara dimakan langsung dengan cara memotong perruas, dipotong kecil menjadi beberapa bagian, kemudian dapat langsung dikonsumsi dengan cara langsung dihisap dan membuang ampasnya



Gambar II.3 Air tebu

Sumber : Dokumen pribadi.

- *Cai Lahang* atau air nira.

Minuman tradisional berbahan gula aren, yang rasanya manis, lahang didapatkan dengan cara menyadap bunga jantan pohon aren. Biasanya lahang disimpan di dalam lodong (Bambu besar yang diberikan lubang pada salah satu ujung sehingga dapat digunakan untuk menampung air). Asal bahan mentah membuat *cai lahang* adalah pohon aren, air nira diambil dengan cara memotong batang buah aren sehingga menghasilkan air, kemudian ditampung didalam wadah yang disebut lodong. Kebiasaan masyarakat Sunda menyajikan *cai lahang* atau air nira disajikan pada waktu siang hari, cara mengkonsumsinya dengan cara diminum secara langsung dari lodong ataupun disajikan kedalam gelas.



Gambar II.4 *Cai* Lahang
Sumber : Dokumen pribadi.

- *Beas cikur* atau beras kencur

Beas Cikur. *Beas* (bahasa Sunda) yang berarti beras dan *cikur* yang berarti kencur adalah minuman tradisional yang biasa menjadi menu yang ditawarkan oleh penjaja jamu tradisional. Komposi *beas cikur* terdapat berbagai macam rempah – rempah. Jamu beras kencur *(beas cikur)* merupakan salah satu ramuan jamu yang dipercaya

secara turun – temurun oleh orang tua kita memiliki berbagai khasiat. Minuman ini bisa disajikan hangat, atau jika ingin variasi bisa juga disajikan dingin.



Gambar II.5 *beas cikur*

Sumber : Dokumen pribadi.

- Cincau

Asal bahan mentah pembuatan cincau adalah daun cincau atau camcauh terdiri dari pohon camcauh dengan hasil daun berwarna hijau *(premna americana)*

Bahan bahan lain yang dibutuhkan yaitu air santan, garam, air gula merah, dan vanili. Cara pengolahan es cincau ini dengan cara daun camcauh dicuci terlebih dahulu dibersihkan, kemudian ditumbuk diberi air secukupnya, kemudian daun diremas sampai mengental, lalu di saring, diamkan sampai membentuk menjadi padat. Biasanya minuman disajikan sebagai minuman pada siang hari, dan juga sebagai jajanan.



Gambar II.6 Es Cingcau

Sumber : Dokumen pribadi

- Es Cendol

Es Cendol merupakan minuman khas Sunda yang terbuat dari tepung beras, disajikan dengan es parut serta gula merah cair dan santan. Rasa minuman ini manis dan gurih. Berkembang kepercayaan populer dalam masyarakat Indonesia bahwa istilah “cendol” mungkin sekali berasal dari kata “jendol”, yang ditemukan dalam bahasa Sunda, Jawa dan Indonesia, hal ini merujuk sensasi jendolan yang dirasakan ketika butiran cendol melalui mulut kala tengah meminum es cendol. Bahan utama pembuatan cendol adalah tepung tapioka, pewarna hijau, dan air, dilengkapi dengan bahan tambahan seperti air santan, dan air gula.



Gambar II.7 Es Cendol

Sumber : Dokumen pribadi.

- Goyobod

Es Goyobod merupakan minuman khas Sunda yang terbuat dari tepung aren atau tepung kanji ditambah dengan bahan tambahan seperti pewarna merah, air, wadah, panci. Cara pembuatan Es goyobod dengan cara mencampurkan tepung dengan air, kemudian diberi pewarna merah, direbus sampai airnya mengental lalu diangkat, disimpan dalam wadah kemudian didinginkan, sehingga adonan menjadi padat dan dapat dipotong- potong dan dibentuk membentuk dadu, Es goyobod biasa disajikan sebagai minuman pada siang hari, dicampur dengan kuah santan dan sirop merah serta potongan es batu sebagai jajanan.



Gambar II.8 Es Goyobod

Sumber : Dokumen pribadi.

II.2 Fenomena yang terjadi terhadap Minuman Tradisional Khas Sunda.

Kuesioner dimaksud untuk menghimpun data tentang pengetahuan remaja mengenai minuman tradisional Sunda, maka dilakukan pembagian kuesioner dengan tujuan mendapatkan informasi seberapa besar pengetahuan remaja tentang minuman tradisional Sunda dengan responden berjumlah 45 orang, menurut nasution (1992) bahwa metode kualitatif sampelnya sedikit dan dipilih menurut tujuan penelitian, oleh karena itu 45 orang sudah cukup untuk mewakili remaja di kota bandung, kuesioner yang dibagikan secara langsung di SMK Bina Wisata Lembang, terdapat 7 pertanyaan yaitu :

1. *Apakah anda mengetahui mengenai minuman tradisional Sunda?*
   74 % menjawab ya (Sudah tau)
   26 % menjawab tidak mengetahui

2. *Apakah anda mengetahui cara pembuatan minuman tradisional Sunda?*
   47 % menjawab mengetahui
   53 % menjawab tidak mengetahui

3. *Apakah anda mengetahui bahan baku apa saja yang digunakan dalam minuman tradisional Sunda?*
   34 % menjawab mengetahui
   66 % menjawab tidak mengetahui

4. *Apakah anda menyukai minuman tradisional Sunda?*
   82 % menjawab menyukai
   8% tidak menyukai dengan alasan tidak enak
   10% tidak menyukai dengan alasan tidak praktis

5. *Apakah anda mengetahui manfaat yang terkandung dalam minuman tradisional Sunda?*
   24% menjawab mengetahui
   76% menjawab tidak mengetahui

6. *Apakah anda mengetahui mengenai kearifan lokal pada minuman tradisional Sunda?*
   32% menjawab mengetahui
   68% menjawab tidak mengetahui

7. *Menurut anda apakah sudah banyak media informasi mengenai minuman tradisional Sunda?*
   61% menjawab sudah banyak
   39% menjawab tidak banyak

II.3 Target Audience

Target utama dari perancangan ini diantaranya :

1. Demografi :
   Jenis kelamin : Laki – laki dan perempuan
   Usia : 15 – 21 tahun (Remaja)
   Menurut Piaget (2006) masa remaja adalah usia dimana individu dapat berintegrasi dengan

masyarakat dewasa, usia dimana anak tidak lagi merasa dibawah tingkat orang lebih tua melainkan berada dalam tingkatan yang sama. Sedangkan menurut Santrok (2003) mengartikan remaja sebagai masa perkembangan transisi antara masa anak dan masa dewasa yang mencakup perubahan biologis, kognitif, dan sosio emosional. Batasan usia remaja menurut Kartono (1990) remaja pertengahan 15 – 18 tahun dan remaja akhir 18 – 21 tahun

Ekonomi Sosial : Menengah keatas.

2. Psikografis : Memiliki rasa ingin tahu yang tinggi
   Menyukai hal yang praktis
   Secara intelektual remaja berfikir logis tentang gagasan yang abstrak
   Mengikuti perkembangan zaman
   Menyukai kuliner.
3. Geografis : Secara geografis target audience dikhususkan pada masyarakat yang berdomisili di wilayah perkotaan, khususnya kota Bandung, dikarnakan Bandung sebagai pusat dari tatar Sunda sekaligus ibu kota dari Jawa Barat dan pusat dari kebudayaan Sunda.

II.4 Solusi

Diperlukan media Informasi yang edukatif bagi remaja untuk menyampaikan suatu pesan mengenai minuman tradisional Sunda, menyampaikan nilai kekayaan yang terdapat pada minuman tradisional Sunda dan kearifan lokalnya, dengan penyajian yang modern dan dengan gaya yang disukai remaja. Perancangan media informasi melalui buku illustrasi dapat menjadi solusi yang mampu meningkatkan wawasan tentang minuman tradisional Sunda kepada remaja yang telah turun temurun menjadi kekayaan budaya lokal.