BAB II. TATA KRAMA MAKAN BUDAYA SUNDA

II.1 Landasan Teori Tentang Objek

II.1.1 Tata Krama

Tata krama memiliki dua asal kata, yaitu “tata” yang berarti aturan, adat, norma, peraturan dan kata “krama” yang berarti sopan santun, bahasa yang taklim (amat hormat), kelakuan, perbuatan, tindakan. Maka tata krama dapat didefinisikan sebagai adat/ kebiasaan/ tata sopan santun (Semiawan, 1984, h.7).

> Suryalaga (2003) berpendapat bahwa:
> *“Tata krama atau sopan-santun adalah hasil proses pengadaptasian seseorang dalam bersosialisasi. Jadi tata krama dapat dipelajari. Oleh karena itu tata krama seseorang sangat erat kaitannya dengan kebiasaan "sopan-santun" yang diadaptasi dari lingkungan keluarga, lingkungan hidupnya dan tidak terlepas dari kemampuan seseorang dalam menyerap nilai-nilai sopan-santun yang ada di lingkungan sekitarnya”*.

Tata krama menyangkut penampilan yang dapat dilihat langsung oleh orang lain diantaranya yaitu berbusana dan berdandan, kesehatan dan kecantikan, berjalan, serta tata cara makan. Dalam tata krama makan, di setiap tempat memiliki kebiasaan yang berbeda-beda. Sehingga cobalah bertanya untuk mempelajari tata cara makan di tempat atau lingkungan yang baru agar lebih leluasa dan nyaman (Semiawan, 1984, h.39).

II.1.2 Makan

Makan merupakan kebutuhan dasar bagi makhluk hidup seperti manusia. Aktifitas makan sering dilakukan ketika perut terasa lapar. Makan menjadi kegiatan manusia yang terus terjadi dalam hidup, karena sedari kecil dibiasakan untuk melakukan aktifitas makan.

Dewi salah seorang spesialis gizi klinik menyatakan:

"Makanan merupakan sumber energi bagi tubuh agar semua organ tubuh dapat berfungsi secara optimal. Pola makan yang sehat dapat menjadikan tubuh kita sehat, sebaliknya dengan pola makan yang tidak sehat maka tubuh kita akan rentan terhadap berbagai penyakit. Ada beberapa hal yang harus kita perhatikan agar kita mempunyai pola makan yang sehat, antara lain (1) jumlah makanan yang kita konsumsi; (2) jenis makanan; (3) jadwal makan. (dikutip dari situs Mitrakeluarga)".

Berdasarkan jenis-jenis makanannya Dewi (dikutip dari situs Mitrakeluarga) menambahkan, makanan yang dikonsumsi hendaknya mempunyai proporsi yang seimbang antara karbohidrat, protein, dan lemaknya. Serta jadwal makan yang ideal dijalankan agar kita mempunyai pola makan yang baik adalah 5 hingga 6 kali sehari, yaitu sarapan pagi, *snack* pagi, makan siang, *snack* sore, makan malam, dan bila perlu ditambah dengan *snack* malam.

II.1.3 Kebudayaan Sunda

Kebudayaan adalah salah satu kekayaan dari negara Indonesia. Ragam kebudayaan di Indonesia sangatlah banyak. Kebudayaan sudah menjadi bagian dari hidup masyarakat di Indonesia. Menurut Koentjaraningrat (dikutip Sulaeman, 2015: h.37), kata "kebudayaan" berasal dari kata Sanskerta *budhayah*, yaitu bentuk jamak dari *budhi* yang berati "budi" atau "akal". Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi ke-III, "kebudayaan hasil kegiatan dan penciptaan batin (akal budi) manusia seperti kepercayaan, kesenian, dan adat istiadat".

Dengan demikian kebudayaan dan budaya memiliki makna yang berbeda. Tetapi dalam disiplin ilmu antropologi budaya, makna kebudayaan memiliki makna yang sama dengan budaya (dikutip Sulaeman, 2015: h.37). Jadi budaya dan kebudayaan saling berkaitan. Dapat disimpulkan bahwa budaya merupakan sumber dari kebudayaan sedangkan kebudayaan merupakan lanjutan dari budaya. Sebagai salah satu contoh kebudayaan adalah kebudayaan Sunda.

Masyarakat saat ini mengenal istilah Sunda sebagai sebuah kebudayaan di Indonesia. Sedangkan suku/etnis Sunda adalah masyarakat yang menganut budaya Sunda. Berdasarkan sejarah istilah Sunda muncul dalam prasasti abad ke-9, Kebon Kopi di Bogor yang menggunakan penulisan Jawa Kuno dan bahasa Melayu Kuno. Dalam prasasti tersebut Sunda dikatakan sebagai segala aktifitas kehidupan yang terjadi di wilayah Barat pulau Jawa. Ada pula penjelasan pengembalian kekuasaan prahajian Sunda pada masa 854 Masehi (Bosch, 1941; dikutip Ekadjati, 2014. h.3). Jika dilihat dari sejarah penamaan Sunda tidak terlepas dari pengaruh kerajaan hindu yaitu Tarumanegara di pulau Jawa. Menurut Kartodirjo (*et.al*., II 1975: 20-27; dikutip Ekadjati, 2014. h.3) awal proses masuknya hindu ke Indonesia berlangsung sejak awal abad pertama Masehi. Kemudian adanya bukti menurut Ayatrohaedi (1964, 1975; dikutip Ekadjati, 2014. h.3) bahwa prasasti-prasasti yang ditemukan di Jawa Barat berasal dari abad ke-5 yaitu dari zaman Tarumanegara menggunakan bahasa Sansekerta dan huruf Pallawa. Bahasa dan huruf tersebut menjadi media kebudayaan Hindu.

Kemudian muncul istilah Sunda sebagai penamaan suatu kerajaan. Kerajaan Sunda didirikan oleh Maharaja Tarusbawa menurut sumber sekunder berbahasa Sunda kuna (Pleyte, 1914: 257-280; dikutip Ekadjati, 2014. h.7). Raja Tarusbawa adalah penerus raja-raja dari kerajaan Tarumanegara (Atja & Ayatrohaedi: 1986: 157, 227; dikutip Ekadjati, 2014. h.7). Kemudian kerajaan Sunda diperkirakan runtuh sekitar tahun 1579.

Di lain perkembangan, memunculkan istilah Urang Sunda (orang Sunda). Menurut Warnaen (*et.al.*, 1987: 1, dikutip Ekadjati 2014: h.7), orang Sunda adalah orang yang mengaku dirinya dan diakui oleh orang lain sebagai orang Sunda. Definisi tersebut digolongkan berdasarkan keturunan dan sosial budaya. Terdapat dua kriteria dari definisi tersebut menurut Ekadjati (2014: h.7), yaitu:

- Seseorang atau sekelompok dapat dikatakan orang Sunda jika salah satu atau kedua orang tuanya adalah orang Sunda, dimana pun ia atau mereka dibesarkan.

- Seseorang atau sekelompok dapat dikatakan orang Sunda jika dibesarkan dalam lingkungan sosial budaya Sunda dan dalam hidupnya menggunakan norma-norma dan nilai-nilai budaya Sunda.

Dari hal tersebut dapat disimpulkan istilah Sunda merupakan penamaan kehidupan kebudayaan yang berada di wilayah Barat pulau Jawa. Urang Sunda atau orang Sunda adalah seseorang atau kelompok yang mengaku dan diakui berdasarkan keturunan dan kehidupan sosial budayanya mencakup bahasa, adat kebiasaan, tempat tinggal dan lainnya adalah Sunda.

Suku Sunda sudah menyebar ke banyak wilayah di Indonesia. Berdasarkan sejarah pada bahasan sebelumnya, dijelaskan bahwa Sunda muncul di wilayah pulau Jawa. Didukung bukti-bukti bahwa adanya kehidupan di wilayah Barat pulau Jawa. Kebudayaan Sunda terfokus di barat pulau Jawa yaitu disekitar provinsi Jawa Barat dan Banten.

Menurut Ekadjati (2014: h.14) menjelaskan lokasi geografis suku Sunda berada di tengah-tengah provinsi Jawa Barat. Kurang lebih area yang menyatukan wilayah Sunda adalah 187 km dari Jakarta, 277 km dari Serang, 129 km dari Bogor, 130 km dari Cirebon, 106 km dari Tasikmalaya, 259 km dari Cilacap, 367 km dari Semarang, 428 km dari Yogyakarta, 675 km dari Surabaya, dan 964 km dari Banyuwangi di ujung timur pulau Jawa.

Dari pemaparan Sasmita (komunikasi pribadi, 31 Maret 2017), orang Sunda merupakan masyarakat yang *huma* yaitu masyarakat yang bertanam ditempat kering dan menunggu hujan untuk perairannya. Dapat diartikan juga *umah* (rumah). Sehingga hutan dan gunung menjadi rumah bagi orang Sunda. Ada tiga tingkatan dari hutan digunung menurut orang Sunda yaitu hutan larangan berada pada puncak gunung, hutan produksi sekitar bagian tengah gunung yaitu wilayah yang boleh diambil hasil hutannya dan hutan hunian berada di bawah sekitar kaki gunung yang menjadi daerah tempat tinggal. Sehingga urang Sunda bergantung pada gunung dan hasil alam.

Suku Sunda yang masih memegang adat asli salah satunya adalah suku *Kanekes* (suku Baduy). Merangkum dari Ekadjati (2014, h.44-48), suku Baduy terbagi menjadi dua menjadi suku Baduy Dalam dan suku Baduy Luar. Suku Baduy dalam lebih tertutup kehidupannya dari dunia luar. Sedangkan Baduy Luar lebih terbuka dan dapat menerima pengaruh budaya luar. Tetapi pengaruh budaya tidaklah terlalu besar, karena sikap hidup mereka selalu menolak kebudayaan luar dan berpegang teguh pada adat budayanya. Mereka lebih senang disebut *urang* (orang) *Kanekes* dan menyebut tempat tinggal mereka desa *Kanekes*. Suku *Kanekes* bertempat tinggal di daerah Banten selatan di Kecamatan Leuwi Damar, Kabupaten Lebak. Perkampungan suku *Kanekes* berada di antara pegunungan dan sungai-sungai.

Jika dipadukan pendapat Ekadjati (2014) dan Sasmita (komunikasi pribadi, 31 Maret 2017), maka *urang Kanekes* yang merupakan *urang* Sunda juga melakukan sistem *huma* dalam bertani. Proses *huma* yaitu cukup sekali bertanam dan memakan waktu 1 tahun untuk memanennya. Sistem *huma* ada 9 tahap (Ekadjati, 2014, h.83-84), yaitu:

1. *Narawas* adalah berjalan mendatangi lahan,
2. *Nyacar* yaitu membabat rumput-rumput dan dahan-dahan agar tempat menanam terkena sinar matahari yang cukup,
3. *Nukuh* adalah mengeringkan rerumputan dan dahan-dahan yang dibabat dengan dijemur dengan terik matahari,
4. *Ngaduruk* yaitu proses pembakaran sampah rerumputan dan dahan-dahan,
5. *Ngaseuk* proses membuat lubang pada lahan *huma* yang dilakukan oleh para pria sedangkan wanita *muuhan* yaitu menanam benih padi,
6. *Ngirab sawan* yaitu kegiatan membersihkan dan membuang sampah yang yang tertinggal di tanah *huma*,
7. *Ngored* proses membersihkan rumput yang mengganggu tumbuhnya padi dan menggemburkan tanah,
8. *Dibuat* proses ini menggunakan alat *etem* (ketam),
9. *Ngunjal* atau *ngangkut* proses membawa hasil panen dari *huma* ke rumah dan disimpan di *leuit* (lumbung) untuk kebutuhan makan.

Untuk memenuhi kebutuhan makan, *urang Kanekes* memasak nasi dari hasil *huma.* Sebagai lauk-pauk merupakan *lalaban* (sayur-mayur), hasil berburu ikan di sungai dan membeli di luar *Kanekes*. Seperti membeli daging sapi dan ikan asin karena di desa *Kanekes* dilarang memelihara hewan berkaki empat dan membuat kolam (Ekadjati, 2014: h.90).

II.1.4 Makanan *Urang* Sunda (Orang Sunda)

II.1.4.1 Jenis Makanan Utama *Urang* Sunda (Orang Sunda)

Masakan budaya Sunda makan mempunyai ciri khas yang tak bisa lepas dari sayur dan sambal. Makanan Sunda itu meliputi nasi, lauk-pauk, *lalaban* (sayur-mayur) dan sambal (Kuswari, 2016; Sasmita, 2017, komunikasi pribadi). Dari hasil penelitian berdasarkan literatur dan wawancara pakar didapati makanan-makanan yang khas dari Sunda adalah sebagai berikut ini:

- Nasi

  Nasi adalah hasil dari memasak beras yang di tanak hingga matang. Dari hasil alam Kondisi nasi yang dimaksud dalam makanan Sunda haruslah *pulen* (padat), lengket (tidak rontok saat diangkat oleh tangan, namun tidak lengket di tangan).



Gambar II.1 Nasi
Sumber: https://scontent.cdninstagram.com/
(Akses tanggal 31/03/2017)

- Lauk-pauk

  Lauk-pauk mencakup makanan yang berprotein nabati atau hewani. Merupakan hasil dari buruan dan ternak seperti ikan dan ayam yang dimasak untuk dihidangkan.



Gambar II.2 Lauk-pauk
Sumber: http://www.dapurkobe.co.id/
(Akses tanggal 31/03/2017)

- Lalaban (sayuran)

  Berupa sayur-mayur yang biasa disajikan dalam makan. Merupakan hasil dari pertanian dan hasil hutan seperti kol, mentimun, selada dan *leunca*.



Gambar II.3 *Lalapan*
Sumber: https://upload.wikimedia.org/
(Akses tanggal 31/03/2017)

- Sambal

  Merupakan olahan cabai yang digerus hingga teksturnya menjadi kental. Contohnya adalah sambal terasi, sambal oncom dan sambal goang.



Gambar II.4 Sambal
Sumber: https://scontent.cdninstagram.com/
(Akses tanggal 31/03/2017)

II.1.4.2 Jenis Makanan Basah Urang Sunda (Orang Sunda)

Seiring berjalan waktu *urang* Sunda mengalami perkembangan ilmu pengetahuan teknologi dalam dunia kuliner. Bukan hanya makanan seperti nasi, ikan atau lalaban yang dapat digenggam oleh tangan. Mulai adanya makanan yang basah seperti karedok. Berdasarkan Sari (2012) dalam buku Aspek Visual Budaya Sunda karedok merupakan jenis makanan yang dapat dianggap relevan sebagai contoh makanan basah yang memungkinkan dalam penggunaan alat makan *urang* Sunda menggunakan *suru* (daun pisang yang dilipat).

- Karedok

  Berdasarkan situs Cumibunting (2015) bahan karedok menggunakan sayuran mentah. Kemudian sayuran mentah tersebut dilumuri dengan bumbu kacang yang terdiri dari cabai merah, bawang putih, kencur, kacang tanah, air asam, gula jawa, garam, dan terasi.



Gambar II.5 Karedok
Sumber: https://images.detik.com/
(Akses tanggal 31/03/2017)

II.1.4.3 Alat Makan Urang Sunda (Orang Sunda)

Hasil dari pengembangan data sesuai penjelasan Sari (2012: h.87-88) didapati alat-alat makan Sunda untuk jenis makanan biasa (nasi, lauk-pauk, sambal dan sayuran) yang hingga saat ini, dapat digunakan sebagai acuan alat makan Sunda yang masih dipertahankan. Berdasarkan jenis makanan orang Sunda yang dihidangkan terpisah, alat-alat makan dapat dibagi menjadi dua jenis. Jenis pertama adalah *piranti* (alat) hidang yakni:

1. *Boboko* (bakul)

   Secara fisik *boboko* terbuat dari bambu yang dianyam. Secara fungsi untuk wadah menampung nasi.



Gambar II.6 *Boboko*
Sumber: http://4.bp.blogspot.com/
(Akses tanggal 31/03/2017)

2. *Pangarih* (cukil)

   Secara fisik terbuat dari kayu. Berfungsi untuk mengambil nasi untuk ditaruh ke wadah makan.



Gambar II.7 *Pangarih*
Sumber: http://scontent.cdninstagram.com/
(Akses tanggal 31/03/2017)

3. Daun Pisang & *Bobokor* (piring saji)

   Secara umum wadah makan adalah di atas alas daun pisang. Kemudian wadah makan seperti *bobokor* yang terbuat dari rotan atau bambu juga dapat dijadikan sebagai contoh alat makan yang berfungsi sebagai piring.



Gambar II.8 Piring saji
Sumber: http://ganlob.com/
(Akses tanggal 31/03/2017)

4. *Mutu* dan *Coet* (lumpang dan alu/ulekan)

   Alat yang terbuat dari batu alam. Berfungsi sebagai penumbuk, pelumat bahan makanan seperti cabai sebagai bahan sambal, juga sebagai alat saji sambal.



Gambar II.9 *Mutu* dan *coet*
Sumber: http://munthu.com/
(Akses tanggal 31/03/2017)

Yang kedua adalah alat-alat yang digunakan untuk makan, yaitu:

1. Tangan

   Makan langsung dengan tangan berfungsi mengambil makanan yang sifat makanannya likat/padat. Jika basah akan sulit diambil oleh tangan.



Gambar II.10 Tangan
Sumber: https://zerg.malesbanget.com/
(Akses tanggal 31/03/2017)

2. *Suru* (daun pisang yang dilipat)

   Bahannya bisa dari daun pisang atau daun kelapa. Berfungsi menserok makanan, khusus makanan berkuah atau basah atau yang tidak bisa diambil oleh tangan secara langsung.



Gambar II.11 *Suru*
Sumber: http://munthu.com/
(Akses tanggal 31/03/2017)

II.2 Objek Penelitian

II.2.1 Tata Krama Makan Budaya Sunda

Dalam kehidupan berbudaya terdapat berbagai idealisme kebaikan dan keburukan. Idealisme kebaikan menyangkut hal-hal yang dianggap baik dan jika dilakukan mendapat imbalan. Sedangkan jika melakukan keburukan maka akan mendapat hukuman.

Hasil wawancara dengan pakar, tata krama Sunda dapat disimpulkan dalam beberapa poin penting berdasarkan nilai kesopanan yang didapat, yaitu sebagai berikut:

- Makan dengan duduk.
- Makan dengan *ngariung*.
- Makanlah dengan tangan kanan.
- Dahulukanlah orang yang lebih tua atau pun yang dihormati.
- Bapak sebagai orang yang dapat jatah porsi lebih banyak.
- Cuci tangan sebelum dan sesudah makan.
- Berdoa sebelum dan sesudah makan.
- Jika memakan lauk harus utuh tidak boleh memberikan sebagiannya ke orang lain.
- Jangan mengambil nasi langsung dengan tangan dari *boboko*.
- Tidak boleh berbicara atau pun *ceplak* (bersuara saat makan).
- Tidak boleh makan mendahului tamu.
- Tidak boleh *ngaremeh* (menyisakan makanan).
- Jangan makan dengan wadah nasi diangkat.

Dari poin-poin tersebut dapat dijabarkan kembali dan diklasifikasikan. Hasil dari klasifikasi berdasarkan cara dan larangan, sebagai berikut:

1. Posisi duduk
    - Duduk *lesehan* (duduk).

      Cara duduk pria adalah dengan duduk sila, sedangkan wanita duduk *emok* yaitu bersimpuh dengan melipat kedua kaki kemudian dididuduki di bawah badan (Kuswari, 2016; Sasmita, 2017, komunikasi pribadi).

Ada pula cara yang sopan dengan *mendeko* atau membungkukan badan sedikit ke arah makanan, karena pada saat makan tubuhlah yang mendekati makanan (Sasmita, 2017).



Gambar II.12 Lesehan
Sumber: http://www.gerakanhejo.or.id/
(Akses tanggal 30/03/2017)

- Makan dengan *ngariung*.

  Makan *ngariung* atau makan bersama-sama di tempat dan waktu yang bersamaan. Menurut Sasmita (komunikasi pribadi, 31 Maret 2017) jika di dalam rumah biasanya diposisikan di ruang tengah rumah. Posisi duduk mengitari makanan dengan posisi ayah dan ibu berdekatan, kemudian anak laki-laki akan lebih dekat ke ayah sedangkan anak perempuan didekat ibunya.



Gambar II.13 Ngariung
Sumber: http://68.media.tumblr.com/
(Akses tanggal 30/03/2017)

2. Penggunaan Alat Makan

- Makan dengan tangan secara langsung.

  Makan dengan tangan kanan secara langsung dalam hal ini jenis makanan bukan yang basah atau berkuah tetapi padat. Sehingga dapat diambil tangan. Makan pakai tangan posisi jari minimal 4 jari yaitu jari jempol, telunjuk, tengah dan kelingking (Kuswari, 2016; Sasmita, 2017, komunikasi pribadi).

- Makan dengan alat bantu *suru* (daun pisang).

  Makanan yang basah atau berkuah menggunakan daun pisang yang dilipat atau disebut *suru* (Sari, 2012: h.96). Tekuk bagian menjadi dua dengan menjepit jari telunjuk dan memegang sisi lipatannya dengan jempol dan jari tengah, jari manis dan jari kelingking.

3. Berdasarkan Nilai Kesopanan

- Dahulukanlah orang yang lebih tua atau pun yang dihormati.

  Menurut Kuswari (komunikasi pribadi, 31 Oktober 2016) tata krama yang baik adalah dengan mempersilahkan orang yang lebih tua untuk mengambil makan lebih dahulu. Biasanya makanan diambilkan oleh yang lebih muda atau jika dalam keluarga, anak-anak yang mengambilkan. Sasmita (komunikasi pribadi, 31 Maret 2017) menambahkan orang tua mengambilkan makanan untuk anak-anak yang belum bisa makan sesuai dengan jatahnya.
- Bapak sebagai orang yang dapat jatah porsi lebih banyak.

  Dalam kondisi makan bersama keluarga, bapak menjadi orang yang mendapat jatah porsi makan paling banyak. Tetapi ada nilai toleransi, bapak berhak memberikan sebagian makanannya kepada ibu atau anak-anak.
- Cuci tangan sebelum dan sesudah makan.

  Karena makanan Sunda selalu ada nasi. Saat mengambil makanan pun orang Sunda biasa dengan tangan langsung. Secara logika berfungsi agar tangan bersih dari kotoran.
- Berdoa sebelum dan sesudah makan.

  Berdoa menjadi tanda bahwa manusia merupakan makhluk yang memiliki ketuhanan. Berdoa menjadi rasa bersyukur atas nikmat yang telah diberikan oleh Tuhan.
- Jika memakan lauk harus utuh tidak boleh memberikan sebagiannya ke orang lain.
- Jika ada lauk pauk seperti ikan, makanlah ikan tersebut seutuhnya tanpa sebagiannya diberikan kepada orang lain yang ikut makan

bersama. Cukup menyisakan tulang-belulang yang memang tidak dapat dimakan (Kuswari, komunikasi pribadi, 31 Oktober 2016).

- Jangan mengambil nasi langsung dengan tangan dari *boboko*.
  Dikarenakan makanan yang ada pada alat-alat saji adalah makanan yang disediakan untuk semua yang ikut makan bersama. Secara pehaman logika, karena akan membuat orang jijik dan tidak nyaman (Sasmita, komunikasi pribadi, 31 Maret 2017).
- Tidak boleh makan mendahului tamu.
  Menurut Kuswari (komunikasi pribadi, 31 Oktober 2016), makan dengan mendahului tamu dianggap tidak sopan. Dahulukan tamu untuk mengambil makan. Secara logika, tamu akan merasa dimuliakan oleh pemilik rumah.
- Tidak boleh *ngaremeh* (menyisakan makanan).
  Berdasarkan pemahaman religi, menyisakan makanan adalah hal yang salah karena tidak mensyukuri nikmat Tuhan.
- Tidak boleh berbicara atau pun *ceplak* (bersuara saat makan).
  Anak-anak dijaga ibunya agar tidak ribut saat makan. Dianggap tidak sopan karena mengganggu orang lain (Sasmita, komunikasi pribadi, 31 Maret 2017).
- Jika memakan lauk harus utuh tidak boleh memberikan sebagiannya ke orang lain.
  Jadi jika ada lauk pauk seperti ikan, makanlah ikan tersebut seutuhnya tanpa sebagiannya diberikan kepada orang lain yang sedang ikut makan bersama. Cukup menyisakan tulang belulang yang memang tidak dapat dimakan (Kuswari, komunikasi pribadi, 31 Oktober 2016).
- Jangan makan dengan wadah nasi diangkat.
  Karena konsepsinya adalah kita yang mendekati makan, bukan makanan yang mendekati kita. Bisa dihubungkan dengan nilai kenyamanan, makanan dipegang oleh tangan membuat tangan lelah. Menurut Sasmita (komunikasi pribadi, 31 Maret 2017) duduk men-*deko* yaitu duduk membungkuk dan mulutlah yang mendekat ke makanan, bukan makanan yang mendekat ke mulut.

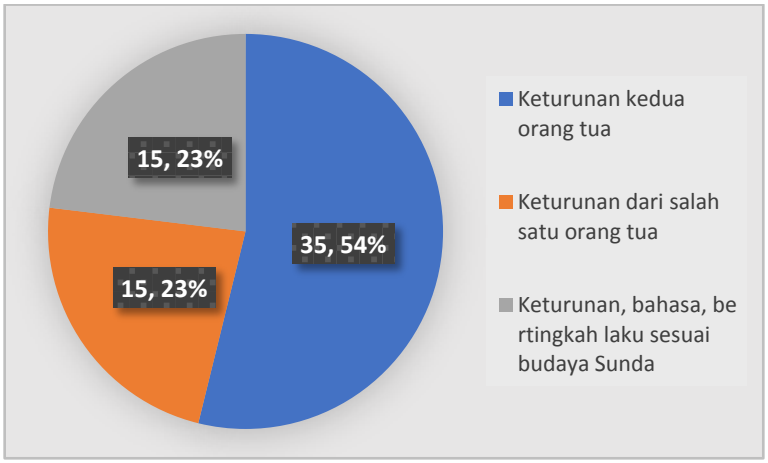
II.3 Analisa

Dalam pengumpulan data mengenai permasalahan “Tata Krama Makan Budaya Sunda” dilakukan dengan dua metode yaitu:

1. Angket pada tanggal 30 Maret 2017 di Bandung dengan jumlah responden 65 orang.
2. Wawancara dengan seorang dosen fakultas Sastra dan Budaya bapak Usep Kuswari pada tanggal 31 Oktober 2016 di Universitas Pendidikan Indonesia Bandung dengan durasi waktu 13.16 menit, dan wawancara dengan seorang pakar budaya bapak Mamat Sasmita pada tanggal 31 Maret 2017 di Bandung dengan durasi waktu 35.15 menit.

II.3.1 Hasil Angket

Untuk mengetahui pengetahuan masyarakat Sunda saat ini, makan dilakukan langkah riset dengan metode yang digunakan adalah melalui penyebaran angket secara acak di kota Bandung, dengan jumlah 65 responden. Metode ini dipakai untuk mengetahui seberapa perlu tata krama makan budaya Sunda untuk di informasikan.

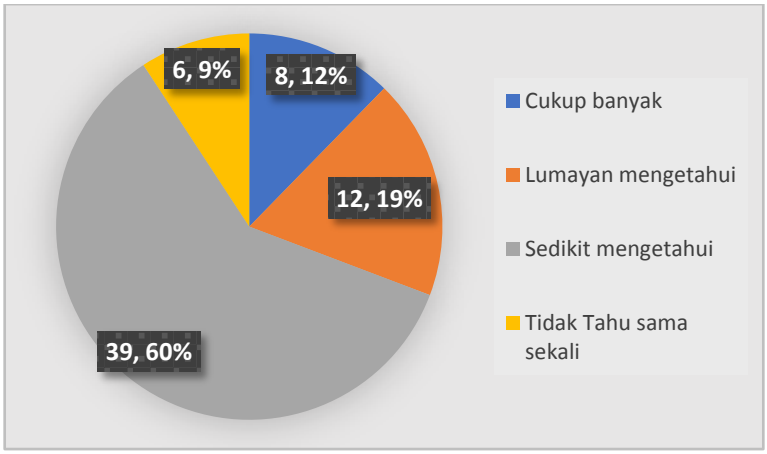


Gambar II.14 Bagan jumlah responden keturunan Sunda
Sumber: Dokumen pribadi

Dari keseluruhan responden merupakan orang Sunda. Berdasarkan data 35 orang mengaku Sunda berdasarkan keturunan dari kedua orang tua, 15 orang mengaku Sunda dari salah satu dari kedua orang tua, dan 15 orang lagi mengaku keturunan juga berbasa dan berlaku seperti orang Sunda.

Didapati hasil berikut ini:

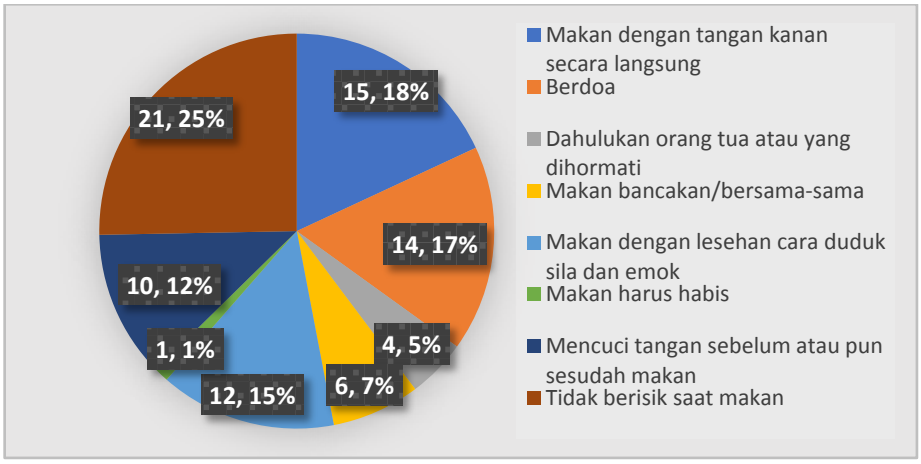
1. Pengetahuan tata krama makan budaya Sunda.



Gambar II.15 Bagan pengetahuan tata krama makan Sunda
Sumber: Dokumen pribadi

Responden kesulitan menjabarkan seperti apa tata krama makan budaya Sunda. Responden mencoba menjelaskan bagaimana tata krama makan Sunda tetapi kurang bisa menjabarkan secara rinci.

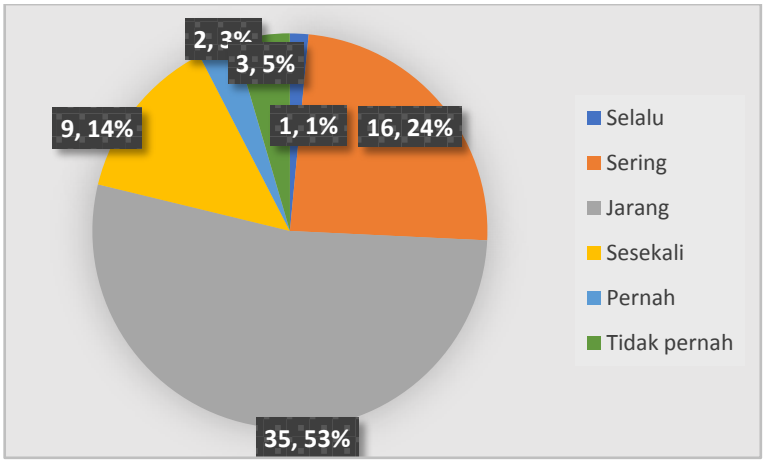
2. Tata krama makan Sunda yang diketahui.



Gambar II.16 Bagan tata krama makan Sunda yang diketahui
Sumber: Dokumen pribadi

Pengetahuan masyarakat mengenai makan tidak berisik atau *ceplak* menjadi pengetahuan umum di masyarakat.

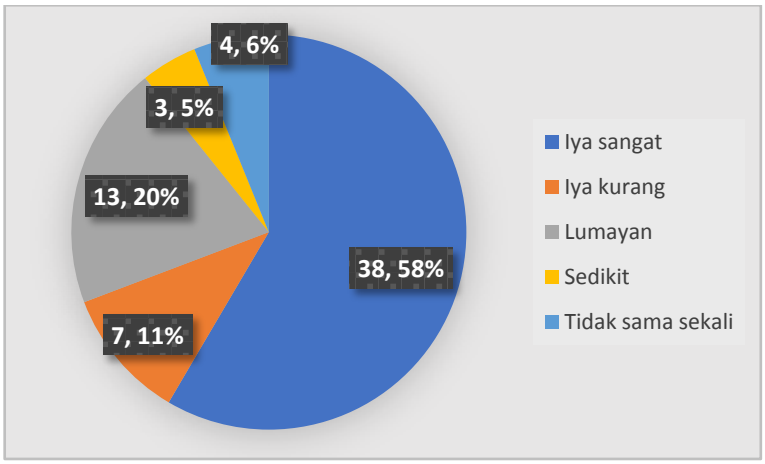
3. Tata krama yang dilakukan dalam keseharian.



Gambar II.17 Bagan tata krama yang dilakukan dalam keseharian
Sumber: Dokumen pribadi

Responden jarang sekali mengikuti tata krama makan Sunda. Dikarenakan alasan-alasan kondisi yang sulit untuk melakukan tata krama yang sesuai dengan Sunda.

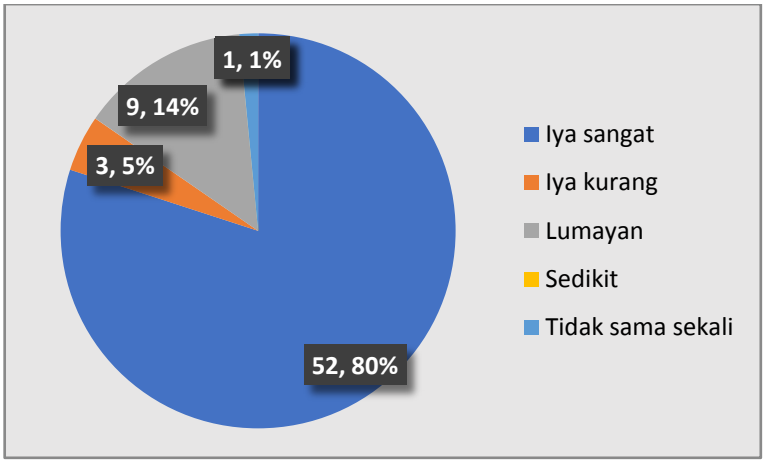
4. Yang mendapatkan pendidikan tata krama makan dari keluarga dan lingkungan



Gambar II.18 Bagan yang mendapatkan pendidikan tata krama makan dari keluarga dan lingkungan
Sumber: Dokumen pribadi

Sebagian lebih responden diajarkan tata krama makan yang baik dalam lingkungan/ keluarga.

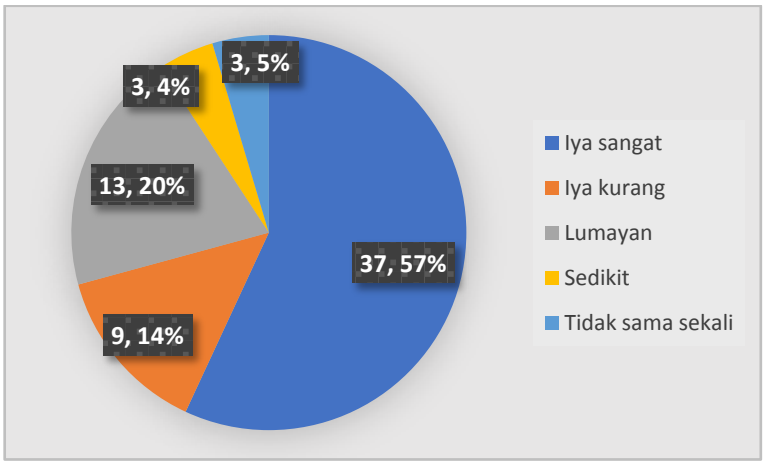
5. Pendapat mengenai perlunya jika tata krama di terapkankan kembali



Gambar II.19 Bagan pendapat mengenai perlunya jika tata krama di terapkan kembali
Sumber: Dokumen pribadi

Masyarakat hampi semua menyetujui penerapan tata krama makan kembali menurut Sunda.

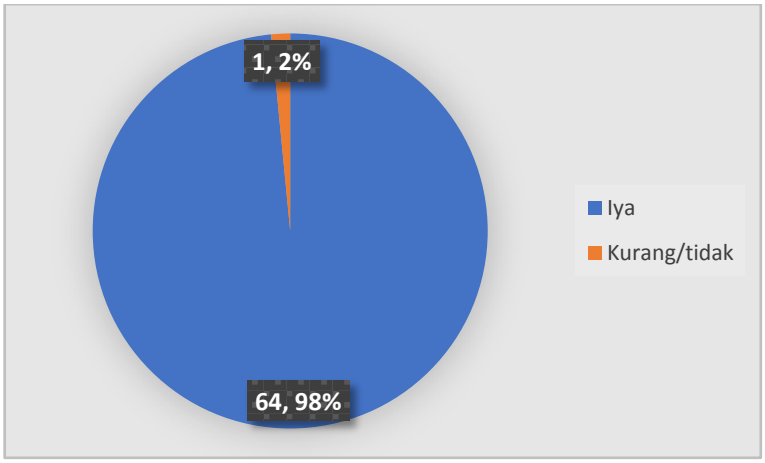
6. Pendapat mengenai akankah responden mengajarkan kembali tata krama makan pada orang lain/ keluarga/ lingkungan



Gambar II.20 Bagan pendapat mengenai akankah responden mengajarkan kembali tata krama makan pada orang lain/ keluarga/ lingkungan
Sumber: Dokumen pribadi

Sebagian lebih akan mengedukasikan kembali tata krama makan kepada orang lain/ keluarga/ lingkungan.

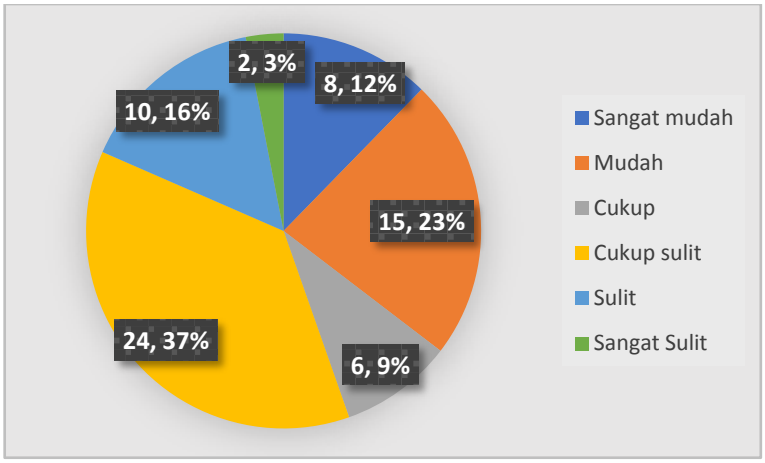
7. Perlunya jika tata krama di informasikan kembali



Gambar II.21 Bagan perlunya jika tata krama di informasikan kembali
Sumber: Dokumen pribadi

Hampir semua menyetujui adanya penginformasian mengenai Tata krama Makan Budaya Sunda. Dengan beberapa alasan yang menyangkut khas dari budaya Sunda.

8. Pendapat tentang sulitnya sumber informasi tata krama makan Sunda



Gambar II.22 Bagan pendapat tentang sulitnya sumber informasi tata krama makan Sunda
Sumber: Dokumen pribadi

Masyarakat cukup sulit dalam mendapatkan informasi tentang tata krama makan.

Maka dapat disimpulkan dari sebagian masyarakat Sunda saat ini kurang memahami tata krama makan. Walau pun masyarakat termasuk keturunan Sunda. Dari hasil angket tersebut pendidikan budaya masih dibutuhkan. Dikarenakan pendidikan dari keluarga masih tinggi dan minat serta kebutuhan informasi tata krama makan budaya Sunda sangat tinggi.

II.3.2 Hasil Wawancara

Dari hasil wawancara dengan salah satu dosen fakultas Sastra dan Budaya di Universitas Pendidikan Indonesia Bandung, Kuswari (komunikasi pribadi, 31 Oktober 2016) memberikan pendapat bahwa masyarakat Sunda saat ini kondisinya sudah mengkhawatirkan. Masyarakat Sunda mulai melupakantata krama makan yang baik dan sopan sesuai budaya. Beberapa poin yang dikemukakan adalah makan dengan berdiri, jarangnya makan tanpa menggunakan tangan kanan secara langsung, jarangnya makan bersama-sama di tempat dan di saat waktu yang sama dengan keluarga, jarangnya makan dengan mempersilahkan dan melayani orang yang lebih tua atau dihormati, sering menyisakan makanan, mengeluarkan suara atau berbicara saat makan serta tidak berdoa sebelum dan sesudah makan tidak mencuci tangan sebelum makan. Kemudian adanya perbedaan nasi dahulu yang lebih lengket dan padat lebih mudah untuk diambil dengan tangan dibandingkan dengan nasi-nasi saat ini. Sehingga masyarakat cenderung makan dengan menggunakan sendok.

II.4 Resume Hasil Analisa

Budaya Sunda adalah kebudayaan yang banyak akan tradisi, dalam mengatur kehidupan sosial terdapat aturan-aturan yang mengatur kehidupan bermasyarakat, yaitu dalam hal tata krama makan. Saat ini masyarakat belum banyak mengetahui tentang tata krama makan pada budaya Sunda dan sebagian masyarakat tidak terlalu paham mengenai tata krama makan dengan penjelasannya berdasarkan sikap dan cara makan menurut budaya Sunda.

II.5 Solusi Perancangan

Berdasarkan kesimpulan yang telah dipaparkan. Agar tata krama makan pada budaya Sunda makin dikenal dan tidak ditinggalkan, yaitu dengan menginformasikan pengetahuan dan pemahaman mengenai tata krama makan yang benar berdasarkan budaya Sunda. Solusi yang tepat yaitu dengan menuangkannya dalam media informasi visual. Melalui media visual akan lebih mudah untuk menjelaskan dari sikap, cara dan larangan kepada masyarakat.