

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Bumi Parahyangan bagian Jawa Barat terletak diantara beberapa gunung, beriklim sejuk, cuaca yang bersahabat, serta kondisi tanah yang subur, membentuk suku Sunda hidup dari pertanian atau perkebunan. Melimpahnya berbagai jenis ikan air tawar penghuni sungai dan telaga membuat pola makan orang Sunda terbentuk lebih mengutamakan sayuran dan protein yang berasal dari ikan air tawar. Seiring berjalannya waktu, banyak perkembangan yang terjadi pada kuliner khas Sunda terutama di kota besar seperti Kota Bandung.

Perkembangan kuliner khas Sunda yang beraneka ragam mulai dari makanan pokok, selingan, hingga makanan sepinggan menjadi salah satu aset kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat suku Sunda yang patut untuk dilestarikan. Salah satu cara untuk melestarikan kuliner khas sunda adalah dengan mewariskannya secara turun temurun kepada generasi selanjutnya. Pelestarian kuliner merupakan salah satu cara untuk menjaga kebudayaan nasional . Budaya nasional adalah budaya yang sudah ada dan mengakar pada suatu bangsa. Kebudayaan ini telah ada sejak dahulu kala dan terus diwariskan kepada anak cucu agar tetap lestari tidak termakan perubahan jaman. Apabila melaksanakan pelestarian budaya, artinya sudah menjaga harta dan aset yang dimiliki oleh bangsa.

Masakan Sunda juga menjadi salah satu daya tarik bagi para pengusaha untuk menjadikannya salah satu peluang usaha karena kekhasan cita rasanya, namun banyak pengusaha yang meninggalkan kesan tradisional dalam masakan tersebut sehingga banyak terdapat perubahan-perubahan yang menjadikan masakan tersebut tidak lagi memiliki ciri khas budaya sunda, kemudian makanan tersebut dikenalkan pada masyarakat, target yang paling mudah terkena dampaknya adalah masyarakat usia remaja.

Usia remaja yaitu usia antara rentang 15-24 tahun merupakan usia yang sangat aktif, dimana pada usia ini orang lebih banyak mengeksplor hal-hal baru atau sesuatu yang instan. Era digital seperti ini, sudah banyak ditinggalkan hal-

hal yang berbau tradisional, segala sesuatu bersifat mudah dan cepat. Generasi muda sudah tidak mau lagi untuk makan masakan khas sunda, mereka lebih memilih untuk makan masakan modifikasi, makanan *Fast Food*, makanan western, dan lain-lain yang menjadi salah satu faktor kurangnya pengetahuan remaja akan masakan sunda.

Keturunan dapat diartikan sebagai pewarisan atau pemindahan karakteristik biologis individu dari pihak kedua orang tua ke anak. Remaja Suku Sunda yang dimaksud adalah remaja yang ibu, bapak, kakek, neneknya berasal dari daerah sunda dan merupakan penduduk sunda asli. Daerah sunda adalah daerah dalam wilayah Jawa Barat yang merupakan bekas pendudukan Kerajaan Salakanagara, Kerajaan Tarumanagara, Kerajaan Sunda-Galuh, dan Kerajaan Pajajaran.

Kota Bandung merupakan kota metropolitan terbesar di Provinsi Jawa Barat, sekaligus menjadi ibu kota provinsi tersebut. Kota ini terletak 140 km sebelah tenggara Jakarta, dan merupakan kota terbesar di wilayah Pulau Jawa bagian selatan. Kota Bandung merupakan kota terpadat di Jawa Barat, di mana penduduknya didominasi oleh etnis Sunda. Wilayah Kota Bandung dibagi atas 5 wilayah yaitu Tegallega, Karees, Bojonogoro, Cicadas, dan Cibeunying.

Kota Bandung setiap tahunnya mengalami peningkatan penduduk baik dari dalam wilayah Bandung itu sendiri maupun pendatang dari luar daerah dengan penduduk mayoritas masih berasal dari Suku Sunda dan sekitar 28,55% dari total populasi penduduk di Kota Bandung masih berusia remaja.

Penulis dalam hal ini ingin melakukan penelitian yang mengaitkan pengetahuan remaja terutama remaja keturunan suku sunda di Kota Bandung mengenai masakan khas sunda dalam hal ini masakan Sunda yang akan menjadi bahan materi penelitian adalah makanan pokok khas Sunda, lauk pauk khas Sunda baik hewani maupun nabati, sayur dan hidangan berkuah khas Sunda, dan penyerta pada masakan khas Sunda seperti sambal dan kerupuk. Penulis membatasi wilayah yang menjadi bahan penelitian yaitu pada Kecamatan Kiaracondong Kota Bandung yang masyarakatnya sebagian besar berasal dari suku Sunda.

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah di uraikan, Penulis sebagai mahasiswa Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga program

Jasmine Cahya Putri, 2018

PENGETAHUAN REMAJA SUKU SUNDA TENTANG MASAKAN KHAS SUNDA DI KOTA BANDUNG:

Penelitian dipersempit pada Kalangan Siswa SMP dan SMA di Kecamatan Kiaracondong

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

studi Pendidikan Tata Boga konsentrasi Jasa Boga tertarik untuk mengambil judul “**Pengetahuan Remaja Suku Sunda Tentang Masakan Khas Sunda Di Kota Bandung**”.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Penulis membatasi masalah yang akan diteliti adalah makanan pokok, lauk pauk, sayur khas sunda, serta penyerta masakan khas Sunda. Makanan pokok yang dijadikan bahan penelitian terdiri dari nasi tutug oncom, nasi timbel komplit, nasi liwet komplit, nasi pepes, dan nasi tumpeng. Lauk pauk yang akan dijadikan bahan penelitian adalah ayam goreng lengkuas, ayam serundeng, ayam bakar, ayam pepes, ikan goreng, ikan bakar, ikan pepes, goreng jeroan, gepuk, Sate Maranggi, pepes tahu, dan oseng oncom. Sayur khas sunda yang akan dijadikan bahan penelitian adalah sayur kacang merah, soto bandung, sayur asem, sayur lodeh, ulukutek leunca, karedok, lotek, urap. Penyerta yang akan dijadikan bahan penelitian adalah lalapan, dan sambal.

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan di atas maka penulis menentukan rumusan masalah penelitian sebagai berikut : Berapa besar remaja Suku Sunda yang memiliki pengetahuan mengenai pengenalan nama dan ciri – ciri masakan khas Sunda yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, dan penyerta di Kota Bandung khususnya di Kecamatan Kiaracondong?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran mengenai berapa besar presentase remaja suku sunda yang memiliki pengetahuan tentang pengenalan nama dan ciri – ciri masakan khas sunda di Kota Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data berapa besar presentase remaja suku sunda di Kota Bandung yang memiliki pengetahuan

Jasmine Cahya Putri, 2018

PENGETAHUAN REMAJA SUKU SUNDA TENTANG MASAKAN KHAS SUNDA DI KOTA BANDUNG:

Penelitian dipersempit pada Kalangan Siswa SMP dan SMA di Kecamatan Kiaracondong

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

tentang pengenalan nama dan ciri – ciri masakan khas sunda populer yang terdiri dari :

1. Makanan Pokok Khas Sunda (Nasi Tutug Oncom, Nasi Timbel, Nasi Liwet, Nasi Pepes, Nasi Tumpeng)
2. Lauk Pauk Hewani dan Nabati Khas Sunda :
 - a. Ayam (Ayam Serundeng, Ayam Goreng Lengkuas, Ayam Bakar, Pepes ayam)
 - b. Ikan (Ikan Bakar, Ikan Goreng, Pepes ikan)
 - c. Daging Sapi (Sate Maranggi, Gepuk Sapi, Goreng Jeroan)
3. Lauk Pauk Nabati Khas Sunda (Pepes tahu Tumis Oncom)
4. Sayur Khas Sunda (Sayur Kacang Merah, Soto Bandung, Sayur Asem, Sayur lodeh , Ulukutek Leunca, Karedok, Lotek Matang, Lotek Mentah, Urap)
5. Penyerta Masakan Khas Sunda :
 - a. Lalapan
 - b. Sambal (sambal terasi, sambal oncom, sambal tauco)

D. Manfaat / Signifikansi Penelitian

Berikut beberapa manfaat yang dapat penulis kemukaan dalam penelitian diantaranya :

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini secara teoritis diharapkan memberikan dorongan bagi upaya pelestarian kuliner khas Sunda di Kota Bandung khususnya dalam mengenalkan masakan khas sunda pada usia remaja untuk diwarisi secara turun temurun.

2. Manfaat Praktik

Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk berbagai pihak :

- a) Manfaat bagi masyarakat, diharapkan dapat menjadi dorongan untuk mengenalkan hidangan khas sunda kepada anaknya sebagai generasi penerus yang akan mewarisi kekayaan khas Sunda.

Jasmine Cahya Putri, 2018

PENGETAHUAN REMAJA SUKU SUNDA TENTANG MASAKAN KHAS SUNDA DI KOTA BANDUNG:

Penelitian dipersempit pada Kalangan Siswa SMP dan SMA di Kecamatan Kiaracondong

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- b) Manfaat bagi peneliti yaitu menambah pengalaman pengetahuan dalam bidang penelitian dan penulisan karya ilmiah mengenai “Pengetahuan Remaja Suku Sunda Mengenai Masakan Khas Sunda di Kota Bandung”.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan sebagai gambaran isi dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. BAB I Pendahuluan: latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi.
2. BAB II Kajian Pustaka: teori utama serta turunannya dalam bidang yang dikaji.
3. BAB III Metode Penelitian: penjabaran rinci mengenai metode penelitian yang digunakan, desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.
4. BAB IV Temuan dan Pembahasan: menyampaikan temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan sesuai dengan urutan rumusan permasalahan dan pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.
5. BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi: menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian.
6. Daftar Pustaka: sumber tertulis (buku, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber lain dari internet).
7. Daftar Lampiran : berisi tambahan informasi mengenai kegiatan di lapangan, data, data pribadi, dan sumber – sumber lain.