

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Menurut Dinas Pariwisata dan Budaya Jawa Barat, terdapat 9 Kampung Adat yang tersebar di beberapa daerah Jawa Barat, salah satunya berada di Kota Cimahi, yang bernama Kampung Adat Cireunde. Kampung Adat Cireunde terletak di Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan.

Kampung Adat Cireunde sendiri memiliki luas 64 ha terdiri dari 60 ha untuk pertanian dan 4 ha untuk pemukiman. Sebagian besar penduduknya memeluk dan memegang teguh kepercayaan Sunda Wiwitan, hingga saat ini selalu konsisten dalam menjalankan ajaran kepercayaan serta terus melestarikan budaya dan adat istiadat yang telah turun-temurun dari nenek moyang mereka.

Maka pemerintah menetapkan Kampung Adat Cireunde sebagai kampung adat yang sejajar dengan Kampung Naga (Tasikmalaya), Kaepuhan Cipta Gelar (Banten, Kidul, Sukabumi), Kampung Dukuh (Garut), Kampung Urug (Bogor), Kampung Mahmud (Bandung), dan kampung adat lainnya.

**Tabel 1.1**

#### **Daftar Kampung Adat di Provinsi Jawa Barat**

No	Nama Kampung Adat	Lokasi
1	Kampung Adat Simaresmi	Kec. Cislok, Kab. Sukabumi
2	Kampung Adat Cireunde	Kec. Cimahi Selatan, Kota Cimahi
3	Kampung Kuta	Kab. Ciamis
4	Kampung Naga	Desa Neglasari, Kec.Salawu, Kab. Tasikmalaya
5	Kampung Adat Mahmud	Desa Mekar rahayu, Kec. Margaasih, Kab. Bandung
6	Kampung Kasepuhan Ciptagelar	Kampung Sukamulya, Kec. Cislok, Kab. Sukabumi
7	Kampung Urug	Kab. Bogor
8	Kampung Pulo	Kec. Leles, Kab. Garut
9	Kampung Dukuh	Desa Cijambe, Kec. Cikelet, Kab. Garut

Sumber: *www.disparbud.jabarprov.go.id*, diolah penulis 2018

Kampung Adat Cireundeu dikenal memiliki kebiasaan yang diturunkan dari leluhurnya, yaitu untuk mengkonsumsi rasi atau beras singkong, dan hampir seluruh warganya tidak memakan makanan dari beras padi, ataupun makanan yang mengandung beras seperti tepung beras dan turunan lainnya. Rasi atau beras singkong adalah sisa hasil perasan singkong (ampas) yang dikeringkan. Hingga saat ini masyarakat Kampung Adat Cireundeu masih mengkonsumsi rasi, bahkan sudah ada beberapa produk inovasi dari beras singkong, seperti *egg roll* rasi, pastel rasi, *cheese stick* dan sebagainya. Menurut pernyataan *Ais Pangampih* Kampung Adat Cireundeu, awal mula adanya rasi adalah ketika masa penjajahan oleh bangsa Belanda tahun 1918, masyarakat Kampung Adat Cireundeu sulit menemukan beras, yang dapat mereka temui hanya umbi-umbian.

Masyarakat Kampung Adat Cireundeu memiliki prinsip hidup “*Ngindung Ka Waktu, Mibapa Ka Jaman, Teu Katalikung Ku Kabuhunan Jaman*” yang berarti “Hidup Mengikuti Perkembangan Zaman Tanpa Meninggalkan Nilai-Nilai Warisan Budaya Leluhur Yang Telah Diturunkan Secara Turun Temurun”. Oleh karena itu, meskipun masyarakat Kampung Adat Cireundeu terbuka dengan perkembangan zaman, tetapi masyarakat Kampung Adat Cireundeu masih memegang kebudayaan yang diwariskan leluhurnya, tanpa meninggalkan sedikitpun dari mulai tradisi bercocok tanam atau bertani, upacara adat, hingga kebiasaan mengkonsumsi rasi.

Berdasarkan hasil observasi penulis, penjualan rasi hanya ada di Kampung Adat Cireundeu saja, karena hanya warga Kampung Adat Cireundeu yang mengkonsumsi rasi tersebut hingga saat ini. Jika kita ingin mengkonsumsi rasi, harus mengunjungi Kampung Adat Cireundeu terlebih dahulu.

**Tabel 1.2**  
**Luas Panen dan Rata-Rata Produksi Ubi Kayu Menurut Kecamatan**  
**Tahun 2010-2015**

No		Kecamatan	Luas		Produksi (Kwt)	Rata-rata Produksi (Kwt/Ha)
Urut	BPS		Tanam (Ha)	Panen (Ha)		
1	010	Cimahi Selatan	66	66	11.220	170
2	020	Cimahi Tengah	35	35	6.300	180
3	030	Cimahi Utara	12	12	1.920	160
Tahun		<b>2015</b>	<b>113</b>	<b>113</b>	<b>19.440</b>	<b>172,04</b>
		2014	60	124	14.132	113,97
		2013	94	50	6.960	139,20
		2012	55	56	9.995	178,48
		2011	52	51	6.930	135,88
		2010	55	58	9.100	156,90

*Sumber : BPS Kota Cimahi*

Sehubungan dengan rasi, produksi ubi kayu atau singkong di Kota Cimahi terhitung tinggi berdasarkan tabel 1.5. Sektor pertanian bukan merupakan sektor unggulan untuk perekonomian Kota Cimahi. Namun dengan potensi lahan yang terbatas harus tetap diupayakan mengembangkan sektor ini. Komoditi ubi kayu merupakan komoditi potensi yang terus dikembangkan di Kota Cimahi. Hal ini juga menjadi alasan produksi ubi kayu atau singkong setiap tahunnya meningkat di Kota Cimahi.

Berbanding terbalik dengan produksi ubi kayu di Kota Cimahi, produksi padi sawah justru semakin menurun. Hal ini dikarenakan lahan pertanian yang terus berkurang.

**Tabel 1.3**  
**Luas Panen dan Rata-Rata Produksi Padi Sawah Menurut Kecamatan**  
**Tahun 2010-2015**

No		Kecamatan	Luas		Produksi (Kwt)	Rata-rata Produksi(Kwt/Ha)
Urut	BPS		Tanam (Ha)	Panen (Ha)		
1	010	Cimahi Selatan	92	93	5.766	62
2	020	Cimahi Tengah	13	20	1.300	65
3	030	Cimahi Utara	149	149	69	0,46
		<b>2015</b>	<b>254</b>	<b>262</b>	<b>7.135</b>	<b>27,23</b>
		2014	484	491	27.291,2	55,58
		2013	462	572	35.466,6	62,00
		2012	596	428	23.779,24	55,56
		2011	605	591	38.424,60	65,02
		2010	695	666	42.675	64,08

*Sumber : BPS Kota Cimahi*

Dari data tabel 1.2 dan tabel 1.3 membuktikan perbedaan pertumbuhan pada produksi ubi kayu dan padi sawah di Kota Cimahi secara signifikan. Berdasarkan kandungan gizi, singkong dapat bersaing sebagai sumber energi karena komposisi gizi pada singkong mengandung energi yang hampir sama dengan beras. Namun karena kebiasaan masyarakat mengkonsumsi beras dari padi setiap harinya, membuat masyarakat meyakini bahwa beras dari padi merupakan karbohidrat yang sangat baik, daripada yang lain. Maka dari itu, masyarakat membutuhkan pengetahuan lebih mengenai berbagai macam tumbuhan yang memiliki kandungan karbohidrat dan gizi yang setara dengan padi sebagai pengganti makanan pokok. Berdasarkan pemaparan tersebut, hal ini dapat mendukung perkembangan dan pelestarian rasi sebagai makanan pokok pengganti beras padi di Kota Cimahi.

**Tabel 1.4 Kandungan Gizi Singkong dan Padi per 100 gram**

Komposisi	Kandungan	
	Singkong	Beras Padi
Air	61,4 g	12 g
Energi	154 kkal	357 kkal
Protein	1,0 g	8,4 g
Lemak	0,3 g	1,7 g
Karbohidrat	36,8 g	77,1 g
Serat	0,9 g	0,2 g
Kalsium	77 mg	147 mg
Fosfor	24 mg	81 mg
Zat Besi	1,1 mg	1,8 mg
Natrium	2 mg	27 mg
Kalium	394 mg	71 mg
Vit. C	31 mg	0 mg

*Sumber: Tabel Komposisi Pangan 2009, diolah penulis 2018.*

Walaupun keunikan Kampung Adat Cireundeu sudah terkenal, masyarakat Kota Cimahi sendiri belum banyak yang mengetahui bahkan dapat dikatakan jarang mengkonsumsi rasi, karena sudah terbiasa mengkonsumsi beras dari padi. Padahal rasi bisa menjadi alternatif lain selain nasi dari beras padi karena singkong dapat ditemukan dengan mudah. Dan juga rasi merupakan salah satu makanan khas Kampung Adat Cireundeu yang merupakan bagian dari Kota Cimahi, dan harus kita banggakan, agar tetap lestari.

Sebelumnya penulis sudah melakukan pra penelitian mengenai perkembangan eksistensi rasi, yang mana respondennya merupakan masyarakat Kota Cimahi, yang terdiri dari seluruh kecamatan yang ada di Kota Cimahi.

**Tabel 1.5 Data Hasil Kuisioner Pra Penelitian Mengenai Rasi**

NO	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah Anda mengetahui adanya Kampung Adat Cireundeu di Kota Cimahi?	39	16
2.	Apakah Anda mengetahui RASI (Beras Singkong), makanan pokok tradisional khas Kampung Adat Cireundeu Kota Cimahi?	27	28
3.	Apakah Anda mengetahui proses pembuatan RASI (Beras Singkong)?	6	49
4.	Apakah Anda sering menjumpai RASI di pusat oleh-oleh Kota Cimahi?	2	52
5.	Menurut Anda apakah RASI (Beras Singkong) sebagai salah satu makanan pokok tradisional pengganti nasi yang harus dilestarikan?	54	1

*Sumber: Diolah Penulis, 2018*

Berdasarkan data kuisioner pra penelitian dengan 55 tanggapan, pada pertanyaan pertama 39 responden (70,9%) mengetahui adanya Kampung Adat Cireundeu, walaupun lebih banyak yang mengetahui keberadaan Kampung Adat Cireundeu pada pertanyaan kedua, 28 responden (50,9%) diantaranya justru tidak mengetahui adanya rasi. Pada pertanyaan ketiga 49 responden (89,1%) tidak mengetahui proses pembuatan rasi. Selanjutnya pada pertanyaan keempat 52 responden (96,3%) tidak pernah menemukan rasi di pusat oleh-oleh, dan pada pertanyaan terakhir sebanyak 54 responden (98,2%) mendukung adanya pelestarian terhadap rasi sebagai salah satu warisan gastronomi.

Gastronomi sebagai sumber wisata menurut Turgarini dan Soeroso (2015, hlm. 4) :

*Gastronomy, as a touristic resource, is appreciated not only for its own sake, but also for its ability to generate rural development. Gastronomic tourism is helping to increase rural revenue sources and improve income levels and employment of local labor, especially for women*

Berdasarkan pendapat tersebut dapat diartikan bahwa pariwisata gastronomi dapat memajukan pembangunan pedesaan, dan meningkatkan pendapatan desa atau lokasi yang dikunjungi.

Menurut Arum Kusmaningtyas (2013, hlm. 2) pengertian makanan tradisional adalah pangan khas dari nenek moyang dan biasanya digunakan untuk acara dan tradisi. Hal ini, berkaitan dengan rasi sebagai makanan tradisional khas Kampung Adat Cireundeu yang memiliki filosofi yang jelas.

Melihat dari kearifan lokal yang masih ada dan dipegang teguh oleh masyarakat Kampung Adat Cireundeu, data pra penelitian, dan data panen Kota Cimahi maka rasi sebagai makanan tradisional dari leluhur ini harus dilestarikan, dan dijadikan sebagai atraksi wisata gastronomi. Agar masyarakat di luar Kampung Adat Cireundeu atau wisatawan yang berkunjung dapat mempraktikkan proses pembuatan rasi secara langsung dari mulai bercocok tanam, panen, pengolahan, hingga penyajiannya. Karena masih banyak masyarakat yang tidak mengetahui rasi, dari mulai sejarah, dan proses pembuatannya.

Pelestarian ini penting, mengingat bahwa rasi merupakan makanan pokok warisan leluhur Kampung Adat Cireundeu. Serta dari segi hasil panen di Kota Cimahi cukup mendukung. Kemudian makanan yang unik seperti rasi ini, mampu meningkatkan minat seseorang melakukan kunjungan ke Kampung Adat Cireundeu, yang mana nantinya akan meningkatkan pendapatan Kota Cimahi di sektor pariwisata. Maka, selain melakukan pelestarian, untuk mewujudkan hal tersebut dibutuhkan juga paket wisata gastronomi untuk Kampung Adat

Cireundeu, yang didalamnya berisikan fasilitas berupa edukasi mengenai kearifan lokal yang ada (sejarah, tradisi, filosofi), fasilitas *homestay*, paket makan, serta paket program pengolahan rasi dari mulai bercocok tanam, hingga penyajian *packaging* rasi.

Sehubungan dengan hal tersebut, maka perlu adanya penelitian lebih jauh mengenai rasi sebagai makanan khas Kampung Adat Cireundeu Kota Cimahi. Hasil dari penelitian ini dapat mendukung perkembangan dan meningkatkan jumlah kepariwisataan di Indonesia, khususnya untuk Kota Cimahi. Oleh sebab itu, penelitian ini berjudul “*Pelestarian Beras Singkong (RASI) sebagai Potensi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Kampung Adat Cireundeu Kota Cimahi*”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis menggaris bawahi beberapa hal untuk dijadikan fokus penelitian, yaitu :

1. Bagaimana sejarah, eksistensi, dan perkembangan Rasi sebagai makanan pokok khas Kampung Adat Cireundeu di Kota Cimahi?
2. Bagaimana cara mengolah Rasi di Kampung Adat Cireundeu Kota Cimahi?
3. Bagaimana upaya masyarakat dan pemerintah daerah dalam melestarikan dan menjadikan rasi sebagai salah satu potensi wisata warisan budaya gastronomi di Kota Cimahi?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada permasalahan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah, sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui sejarah, kondisi eksistensi Rasi sebagai makanan pokok khas Kampung adat Cireundeu di Kota Cimahi
2. Untuk mengetahui bagaimana cara mengolah Rasi di kampung Adat Cireundeu Kota Cimahi



3. Untuk mengetahui upaya masyarakat dan pemerintah daerah dalam melestarikan dan menjadikan rasi sebagai salah satu potensi wisata warisan budaya Gastronomi di Kota Cimahi

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Dari tujuan di atas, dapat disimpulkan kegunaan penelitian menjadi dua bagian yaitu, sebagai berikut:

##### **1.4.1 Manfaat Akademis**

Manfaat akademis penelitian ini dibagi menjadi dua :

1. Manfaat Teoritis
  - a. Untuk mempertahankan kuliner tradisional Indonesia yaitu rasi (beras singkong) sebagai salah satu makanan khas dari daerah Jawa Barat. Rasi perlu dijaga tradisinya karena makanan ini merupakan salah satu makanan khas dari Kampung Adat Cireundeu yang tidak banyak diketahui oleh masyarakat, dan penelitian ini dapat bermanfaat bagi keilmuan di Manajemen Industri Katering;
  - b. Meningkatkan pemahaman, kesadaran, peran serta partisipasi Pemerintah Daerah Provinsi dan Kabupaten/Kota Stake Holder dan masyarakat dalam melestarikan makanan tradisional.
2. Manfaat Praktek

Penelitian ini dapat menambah ilmu dan pengalaman dalam melakukan penelitian mengenai sejarah, perkembangan, dan peran dari masyarakat serta pemerintah dalam upaya pelestarian rasi, sebagai potensi wisata warisan budaya Gastronomi di Kota Cimahi.

##### **1.4.2 Manfaat Keilmuan**

Melestarikan dan memperkenalkan kembali rasi makanan pokok tradisional sebagai salah satu gastronomi nusantara, ikut serta menjaga dan

Hana Nur Anisa, 2018

*PELESTARIAN BERAS SINGKONG (RASI) SEBAGAI POTENSI WISATA WARISAN BUDAYA GASTRONOMI KAMPUNG ADAT CIREUNDEU KOTA CIMAHI*

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

melestarikan budaya serta tradisi makanan khas Kampung Adat Cireundeu. Dan menjadikan rasi sebagai salah satu potensi wisata warisan budaya gastronomi di Kota Cimahi.

Hana Nur Anisa, 2018

*PELESTARIAN BERAS SINGKONG (RASI) SEBAGAI POTENSI WISATA WARISAN BUDAYA GASTRONOMI  
KAMPUNG ADAT CIREUNDEU  
KOTA CIMAH*

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)