

JELAJAH KULINER KASUMEDANGAN BERBASIS TRADISI KELOKALAN DALAM BINGKAI SENI FOTOGRAFI DOKUMENTER

**Cahya, Yuli Adam Panji Purnama, Jundi Ali Alghifari Syamsidik,
Salma Agisna Maulidziani**
Institut Seni Budaya Indonesia (ISBI) Bandung

ABSTRAK

Tulisan ini merupakan deskripsi dari hasil penelusuran momen-momen kreatif dari sejumlah jenis makanan tradisional yang khas dan unik di tatar budaya Sumedang (Kasumedangan) dalam bentuk riset dan dokumentasi fotografi. Penelitian dan kekaryaannya mengangkat lima kuliner khas Kasumedangan yaitu Tahu Sumedang, Hui Cilembu, Oncom Pasir Reungit, Sampeu Wedang dan Keremes Rancakalong. Deskripsi ini menggunakan metode deskriptif analisis dengan mengangkat isu budaya yang hadir dalam bentuk sajian karya fotografi. Penyajian karya fotografi dokumenter tersebut, tidak hanya sekedar menyuguhkan tampilan gambar hasil karya fotografi, melainkan menyajikan pula deskripsi kekaryaan yang memuat aspek nilai, sejarah, fungsi dan maknanya. Melalui sajian bentuk-bentuk kuliner tersebut pada dasarnya merepresentasikan kekayaan ragam kearifan lokal berkaitan dengan aktivitas sosial dan ekonomi, sekaligus sebagai upaya melestarikan tradisi budaya masyarakat Sunda. Setiap kuliner menunjukkan adaptasi ekologis, kreativitas dalam pengolahan pangan, dan makna sosial yang berakar pada filosofi Sunda. Pada akhirnya dapat disimpulkan bahwa kuliner Kasumedangan tidak hanya terkait cita rasa kekhasannya saja, melainkan sebagai bentuk harmoni nilai budaya dengan nilai estetik sehingga berdampak terhadap nilai ekonomis berbasis tradisi setempat. Dengan tampilan estetiknya, tetapi juga berfungsi sebagai identitas budaya suatu masyarakat.

Kata Kunci: Kuliner Kasumedangan, fotografi documenter, Representasi Estetik kearifan lokal.

PENDAHULUAN

Kabupaten Sumedang merupakan salah satu daerah di Jawa Barat yang memiliki posisi strategis, baik secara geografis maupun kultural. Secara geografis, Sumedang terletak di bagian tengah Jawa Barat dan sering disebut sebagai daerah penyangga bagi Kota Bandung. Namun, daya tarik Sumedang tidak semata ditentukan oleh lokasinya, melainkan oleh warisan budaya yang menjadikannya sebagai salah satu pusat kebudayaan Sunda atau yang dikenal dengan istilah Sumedang Puseur Budaya Sunda. Kekayaan sekaligus sebagai identitas identitas budaya tersebut nampak dalam berbagai wujud aspek kehidupan masyarakat, mulai dari bahasa, kesenian, hingga kuliner tradisional.

Budaya Sunda memiliki karakteristik khas yang menekankan harmoni, kebersamaan, dan penghormatan terhadap alam. Nilai-nilai ini termanifestasi dalam ungkapan-ungkapan lokal seperti silih asih, silih asah, silih asuh yang menggambarkan pentingnya hidup berdampingan, saling mendidik, dan saling melindungi. Kuliner tradisional menjadi salah satu wahana paling nyata untuk mengekspresikan nilai tersebut. Melalui makanan, masyarakat Sunda tidak hanya memenuhi kebutuhan biologis, tetapi juga melestarikan nilai budaya, memperkuat ikatan sosial, dan bahkan membangun identitas kolektif. Menurut Gardjito (2015), makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan yang dihasilkan dari produksi

setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang cita rasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu.

Sumedang memiliki berbagai kuliner khas yang telah dikenal luas baik di tingkat lokal, nasional, maupun internasional. Beberapa di antaranya adalah Ubi Cilembu, Tahu Sumedang, Oncom Pasir Reungit, Sampeu Wedang Rancakalong, dan Keremes. Kelima kuliner ini bukan sekadar produk pangan, melainkan representasi dari kearifan lokal masyarakat Sumedang. Penelitian Juniarti (2022) menunjukkan bahwa kearifan lokal makanan tradisional mencerminkan kebhinekaan budaya bangsa Indonesia dan merupakan hasil karya intelektual yang perlu dilindungi sebagai identitas dan jati diri bangsa.

Sejalan dengan pentingnya warisan budaya, Pemerintah Kabupaten Sumedang menerbitkan Peraturan Daerah Nomor 1 Tahun 2020 tentang Sumedang Puseur Budaya Sunda. Perda ini hadir sebagai upaya sistematis untuk melestarikan, mengembangkan, dan memanfaatkan budaya Sunda secara terencana. Regulasi tersebut menegaskan bahwa budaya Sunda bukan hanya peninggalan masa lalu, melainkan aset yang dapat diolah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dengan dasar hukum ini, pemerintah daerah memiliki legitimasi untuk mengintegrasikan aspek budaya, termasuk kuliner, dalam pembangunan sektor ekonomi, pendidikan, budaya dan pariwisata.

Kehadiran Perda tentang SPBS (Sumedang Puseur Budaya Sunda) tersebut memberikan penguatan yang jelas mengenai arah dan kebijakan pembangunan Sumedang sebagai kota budaya berbasis kearifan lokal. Hal ini menunjukkan adanya kesadaran kolektif bahwa budaya adalah fondasi identitas sekaligus potensi pembangunan. Dalam konteks kuliner, perda memberikan perlindungan terhadap makanan tradisional agar tidak hilang tergerus arus globalisasi sekaligus mendorong inovasi yang mampu bersaing di pasar modern.

Ubi Cilembu misalnya, kini tidak hanya dipandang sebagai pangan lokal, tetapi juga

telah menembus pasar ekspor dan menjadi komoditas unggulan daerah. Tahu Sumedang telah menjadi ikon nasional yang merepresentasikan akulturasi budaya Tionghoa dan Sunda. Oncom Pasir Reungit mengajarkan filosofi teu miceunan atau tidak membuang sesuatu yang masih bermanfaat, sementara Sampeu Wedang Rancakalong merefleksikan nilai kebersamaan dalam setiap hajatan masyarakat. Keremes Ubi menunjukkan bahwa inovasi berbasis kearifan lokal dapat menghasilkan produk kreatif yang berdaya saing global.

Dalam perspektif antropologi budaya, makanan merupakan bagian dari folklor bukan lisan yang diwariskan dari generasi ke generasi melalui praktik sosial (Nurti, 2017). Artinya, kuliner tradisional Sumedang adalah bagian dari narasi sejarah dan sistem nilai yang hidup dalam masyarakat. Studi terhadap kuliner ini menjadi penting karena mampu mengungkapkan bagaimana masyarakat Sunda memaknai hubungan antara manusia dengan lingkungannya, serta bagaimana nilai tersebut dijaga dan dilestarikan melalui praktik sehari-hari.

Selain itu, kuliner tradisional juga memainkan peran penting dalam perekonomian lokal. Banyak keluarga di Sumedang yang menggantungkan hidupnya pada industri kuliner skala kecil dan menengah. Keberadaan UMKM kuliner tidak hanya menyediakan lapangan kerja, tetapi juga menjadi sarana bagi perempuan untuk berperan aktif dalam ekonomi rumah tangga. Dengan demikian, kuliner tradisional tidak hanya penting secara budaya, tetapi juga secara sosial-ekonomi.

Namun, di tengah arus modernisasi dan globalisasi, kuliner tradisional menghadapi tantangan yang tidak kecil. Perubahan gaya hidup, penetrasi makanan cepat saji, dan homogenisasi budaya dapat mengancam eksistensi makanan tradisional. Dalam konteks inilah Perda Nomor 1 Tahun 2020 memiliki arti strategis. Regulasi tersebut menjadi benteng perlindungan sekaligus jembatan yang menghubungkan tradisi dengan modernitas. Perda menegaskan bahwa kuliner tradisional harus dijaga, tetapi pada saat yang sama didorong untuk berinovasi agar tetap relevan dengan perkembangan zaman.

Artikel ini disusun dengan tujuan untuk mendeskripsikan keunikan lima kuliner khas Sumedang, menganalisis perannya dalam konteks sosial-budaya dan ekonomi, serta menegaskan kontribusinya dalam memperkuat identitas Sumedang sebagai Puseur Budaya Sunda. Dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, penelitian ini memposisikan kuliner sebagai pintu masuk untuk memahami bagaimana kearifan lokal dapat dijadikan fondasi pembangunan daerah.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan etnografi kuliner dalam bentuk deskriptif analisis. Pendekatan ini dipilih karena penelitian mengenai kuliner tradisional tidak hanya berhubungan dengan data kuantitatif seperti jumlah produksi atau tingkat konsumsi, melainkan juga makna simbolik, nilai budaya, dan peran sosial yang melekat pada setiap kuliner. Dengan kata lain, penelitian ini berupaya memahami fenomena kuliner sebagai konstruksi budaya yang hidup dalam masyarakat, bukan sekadar komoditas ekonomi.

Data penelitian diperoleh melalui dua sumber utama, yakni data primer dan data sekunder. Data primer berupa catatan etnografis, observasi lapangan yang terdokumentasi dalam arsip komunitas, serta wawancara dengan pelaku kuliner di Sumedang, baik pengrajin tahu, petani ubi, produsen oncom, maupun pelaku UMKM yang mengembangkan Keremes Ubi. Data sekunder berasal dari literatur akademik seperti jurnal antropologi, buku mengenai budaya Sunda, laporan media daring terkait kuliner Sumedang, serta dokumen resmi termasuk Peraturan Daerah Kabupaten Sumedang Nomor 1 Tahun 2020 tentang Sumedang Puseur Budaya Sunda.

Proses pengumpulan data dilakukan melalui kajian pustaka (*library research*) dan analisis dokumen. Kajian pustaka digunakan untuk memperoleh perspektif teoritis dan konseptual mengenai kuliner sebagai bagian dari budaya. Analisis dokumen digunakan untuk memahami regulasi, laporan, dan naskah lokal yang berkaitan dengan kuliner khas Sumedang. Kedua teknik ini saling melengkapi sehingga mampu menghasilkan

pemahaman yang utuh mengenai posisi kuliner dalam kerangka kebudayaan Sunda.

Analisis data dilakukan dengan menggunakan pendekatan antropologi budaya dan teori folklor. Menurut teori ini, makanan tradisional merupakan bagian dari folklor yang diwariskan tidak melalui teks tertulis, melainkan melalui praktik sosial, ritual, dan kebiasaan sehari-hari (Brunvand dalam Solin, 2018). Dengan demikian, analisis tidak hanya diarahkan pada aspek material (rasa, bentuk, cara produksi), tetapi juga aspek immaterial (nilai simbolik, filosofi, fungsi sosial).

Untuk menjaga keabsahan hasil penelitian, dilakukan triangulasi sumber. Data dari wawancara pelaku kuliner diverifikasi dengan literatur akademik, laporan media, serta dokumen resmi. Pendekatan ini memastikan bahwa temuan penelitian tidak hanya valid dari sisi akademik, tetapi juga relevan secara empiris.

Dengan metodologi ini, penelitian tidak hanya berusaha mendeskripsikan kuliner khas Sumedang secara detail, tetapi juga menempatkannya dalam konteks kebijakan budaya yang diatur melalui Perda No. 1 Tahun 2020. Metode ini memungkinkan penulis untuk menegaskan hubungan antara kearifan lokal, regulasi, dan pembangunan daerah melalui lensa kuliner tradisional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dengan melihat dan mencermati atas pertimbangan aspek pengkajian dan aspek estetika seni fotografi, maka penulis akan mendeskripsikan sebagai berikut.

Ubi Cilembu

Ubi Cilembu merupakan salah satu kuliner ikonik dari Sumedang yang dikenal luas hingga mancanegara. Keunikan ubi ini terletak pada rasa manis alami yang muncul ketika dipanggang. Cairan lengket menyerupai madu yang keluar saat dipanggang dikenal dengan istilah "madu". Fenomena ini tidak ditemukan pada ubi dari daerah lain, sehingga menjadikan Ubi Cilembu sebagai produk geografis khas Sumedang.



Ubi Cilembu panggang hangat, panganan lokal kaya gizi dan ramah lingkungan.

Sejarah keberadaan Ubi Cilembu dapat ditelusuri sejak abad ke-19, ketika masyarakat lokal mulai membudidayakan ubi ini sebagai pangan alternatif. Pada masa kolonial, ubi sering dijadikan bahan pangan cadangan karena mudah dibudidayakan. Namun, hanya di Desa Cilembu, Sumedang, ubi ini menunjukkan rasa manis khas yang menjadikannya istimewa. Faktor tanah, iklim, dan teknik budidaya yang diwariskan turun-temurun diyakini sebagai penentu utama keunikan tersebut.

Nilai budaya yang terkandung dalam Ubi Cilembu adalah filosofi kesabaran dan ketekunan. Petani harus menanam di lahan yang sesuai dan merawat dengan penuh ketelitian agar menghasilkan kualitas terbaik. Filosofi ini mencerminkan etika Sunda yang menekankan harmoni dengan alam. Selain itu, ubi ini juga merefleksikan kemampuan masyarakat lokal dalam mengelola sumber daya secara bijak.

Dalam aspek ekonomi, Ubi Cilembu menjadi komoditas ekspor unggulan yang diminati oleh Jepang, Korea, hingga negara-negara di Eropa. Ekspor ini membuka peluang baru bagi petani lokal sekaligus meningkatkan citra Sumedang sebagai daerah dengan produk unggulan berbasis kearifan lokal. Dalam kerangka Perda No. 1 Tahun 2020, Ubi Cilembu mendapat pengakuan sebagai aset budaya sekaligus produk strategis daerah.

Tahu Sumedang

Tahu Sumedang adalah kuliner legendaris yang pertama kali diperkenalkan oleh Ong Kino pada tahun 1917. Tahu ini berbeda dengan tahu dari daerah lain karena memiliki tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. Seiring waktu, Tahu Sumedang berkembang menjadi ikon

nasional yang selalu diasosiasikan dengan Sumedang.



Tahu Sumedang dengan cabai hijau, kudapan sederhana yang penuh cita rasa.

Dalam perspektif budaya, Tahu Sumedang adalah contoh nyata akulturasi budaya. Kehadiran pengusaha Tionghoa yang memperkenalkan teknik produksi tahu berpadu dengan cita rasa lokal Sunda menghasilkan kuliner baru yang khas. Fenomena ini menunjukkan keterbukaan masyarakat Sumedang terhadap pengaruh luar tanpa kehilangan jati diri. Nilai yang terkandung di dalamnya adalah keberagaman, keterbukaan, dan kebersamaan.

Secara sosial-ekonomi, Tahu Sumedang telah menciptakan jaringan ekonomi yang luas. Ribuan pedagang tahu Sumedang tersebar di berbagai kota di Indonesia. Banyak keluarga yang menggantungkan hidup pada usaha produksi maupun penjualan tahu. Hal ini menjadikan Tahu Sumedang tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai penggerak roda ekonomi rakyat.

Dalam konteks Perda No. 1 Tahun 2020, Tahu Sumedang diposisikan sebagai warisan budaya tak benda yang perlu dilestarikan. Kehadirannya tidak hanya memperkuat identitas Sumedang, tetapi juga membuktikan bahwa kuliner tradisional dapat menjadi simbol daerah di tingkat nasional.

Oncom Pasir Reungit

Oncom Pasir Reungit merupakan produk fermentasi yang memanfaatkan ampas tahu atau bungkil kacang tanah dengan jamur tertentu, seperti Rhizopus atau Neurospora. Oncom ini diproduksi di kawasan Paseh, Sumedang, dan dikenal memiliki cita rasa gurih yang khas.



Oncom Pasir Reungit adalah hasil fermentasi tradisional dengan cita rasa unik .

Filosofi yang terkandung dalam oncom adalah prinsip Sunda “teu miceunan”, yang berarti tidak membuang sesuatu yang masih bisa dimanfaatkan. Dari bahan sisa produksi tahu, masyarakat berhasil menciptakan makanan baru yang memiliki nilai gizi dan cita rasa. Proses pembuatan oncom mencerminkan karakter orang Sunda yang kreatif, hemat dan sederhana. Hal ini menunjukkan bahwa praktik kearifan lokal menyimpan nilai kecerdasan ekologis yang bila dipelihara dan dikembangkan dapat berdampak positif pada hubungan aktivitas manusia dengan ekosistemnya.

Sejarah produksi oncom di Paseh menunjukkan bahwa industri rumah tangga mampu bertahan lintas generasi. Oncom tidak hanya menjadi makanan sehari-hari masyarakat, tetapi juga sumber penghidupan bagi banyak keluarga. Dari perspektif sosial, oncom merepresentasikan kesederhanaan sekaligus daya tahan masyarakat dalam menghadapi keterbatasan.

Perda No. 1 Tahun 2020 seyogyanya dapat memberi legitimasi pada kuliner berbasis kearifan lokal seperti Oncom Pasir Reungit adalah bagian penting dari identitas budaya Sumedang. Dengan dukungan regulasi, UMKM oncom mendapat peluang untuk berkembang lebih luas sekaligus menjaga tradisi yang sudah mengakar.

Sampeu Wedang Rancakalong

Sampeu Wedang adalah makanan khas dari Kecamatan Rancakalong yang mengombinasikan singkong dengan nira atau lahang. Makanan ini biasanya disajikan dalam acara hajatan atau perayaan adat masyarakat Sunda.



Sampeu wedang khas Rancakalong, olahan singkong manis hangat dengan kuah gula merah.

Dari sisi sejarah, Sampeu Wedang telah lama menjadi bagian dari ritual sosial masyarakat Rancakalong. Makanan ini dianggap sebagai simbol persaudaraan karena selalu hadir dalam momentum kebersamaan. Bahkan, produk Sampeu Wedang Kawung Sari pernah dijadikan buah tangan untuk Presiden Republik Indonesia, menunjukkan pengakuan di tingkat nasional.

Filosofi yang terkandung dalam Sampeu Wedang adalah solidaritas dan kebersamaan. Proses pembuatannya sering dilakukan secara kolektif, di mana anggota keluarga atau tetangga turut serta membantu. Nilai gotong royong inilah yang menjadi inti dari kebudayaan Sunda.

Sampeu Wedang perlu mendapat perhatian sebagai bagian dari identitas lokal yang harus dijaga. Kehadirannya tidak hanya memperkaya khazanah kuliner Sunda, tetapi juga menjadi media edukasi nilai budaya bagi generasi muda.

Keremes

Keremes adalah olahan ubi sisa yang dibuat menjadi produk camilan bernilai ekonomis. Cara pembuatannya cukup praktis, ubi mentah dikupas terlebih dahulu, diparut tipis-tipis, digoreng lalu dilumuri cairan gula. Keremes kini menjadi produk UMKM yang lahir dari kreativitas masyarakat untuk memanfaatkan bahan pangan yang sebelumnya dianggap sudah tidak berguna. Keremes biasa dijual di pasar tradisional atau toko oleh-oleh.



Kremes ubi Cilembu, camilan renyah manis khas Rancakalong yang terbuat dari ubi, gula aren, dan minyak goreng.

Keremes Ubi tidak hanya dikenal di Sumedang, tetapi juga telah menjadi makanan yang popular di kalangan masyarakat Sunda. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa inovasi berbasis kearifan lokal dapat bersaing di pasar global. Dari sisi budaya, Keremes Ubi merepresentasikan keberanian untuk berinovasi tanpa meninggalkan akar tradisi.

Keremes Ubi memiliki nilai sosial-ekonomi yang kuat. Penelitian Wijayanto dkk, (2025) menunjukkan bahwa inovasi produk berbasis kreativitas dan pemanfaatan bahan baku lokal dapat meningkatkan daya tarik konsumen serta menciptakan nilai tambah bagi produk UMKM. Produk semacam keremes membuka lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan keluarga, dan memperluas jejaring UMKM. Keremes menjadi contoh implementasi dari strategi usaha kuliner berbasis budaya.

PENUTUP

Kajian terhadap lima kuliner khas Sumedang — Ubi Cilembu, Tahu Sumedang, Oncom Pasir Reungit, Sampeu Wedang Rancakalong, dan Keremes Ubi — memperlihatkan bahwa makanan tradisional memiliki fungsi yang jauh melampaui aspek gastronomis. Kuliner tidak hanya dipandang sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai identitas budaya, media pewarisan nilai, dan penggerak ekonomi masyarakat. Setiap kuliner lahir dari interaksi panjang antara manusia, lingkungan, dan budaya, sehingga sarat dengan makna simbolik.

Ubi Cilembu merepresentasikan harmoni dengan alam dan menjadi komoditas ekspor unggulan. Tahu

Sumedang menunjukkan akulturasi budaya dan menciptakan jaringan ekonomi yang luas. Oncom Pasir Reungit mencerminkan filosofi teu miceunan dan menjadi contoh keberlanjutan dalam memanfaatkan sumber daya. Sampeu Wedang Rancakalong memperlihatkan nilai kebersamaan dalam tradisi hajatan masyarakat Sunda. Sementara itu, Keremes Ubi menunjukkan bahwa inovasi berbasis kearifan lokal dapat menghasilkan produk kreatif dengan daya saing global.

Kehadiran Peraturan Daerah Kabupaten Sumedang Nomor 1 Tahun 2020 tentang Sumedang Puseur Budaya Sunda menjadi tonggak penting yang memberikan legitimasi hukum terhadap upaya pelestarian dan pengembangan budaya. Perda ini menegaskan bahwa budaya Sunda, termasuk kuliner, adalah aset strategis yang harus dilestarikan, dikembangkan, dan dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Rekomendasi dari penelitian ini adalah:

- 1) Pemerintah daerah perlu memperkuat program dokumentasi, promosi, dan festival kuliner untuk menjaga eksistensi makanan tradisional Sumedang.
- 2) Pelaku UMKM perlu mendapat dukungan dalam bentuk pelatihan inovasi, akses pasar, serta fasilitasi permodalan.
- 3) Generasi muda harus dilibatkan aktif dalam pewarisan tradisi kuliner, baik melalui pendidikan formal maupun kegiatan komunitas.
- 4) Akademisi dan peneliti diharapkan terus mengkaji kuliner tradisional sebagai bagian dari upaya menjaga kearifan lokal.

Dengan strategi tersebut, Sumedang dapat semakin memperkokoh posisinya sebagai kota budaya berbasis kearifan lokal sekaligus memperluas kontribusinya dalam peta kuliner nasional maupun global.

DAFTAR PUSTAKA

- Gardjito, M., Harmayani, E., & Santoso, U. (2019). Makanan Tradisional Indonesia Seri 3: Makanan Tradisional Yang Populer (Menu Sepiring Lengkap dan Makanan Berbasis Buah-Buahan) (Vol. 3). UGM PRESS.

- Juniarti, D. (2022). Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis Dan Fungsinya Dalam Masyarakat Suku Pasma di Kaur. Bakaba: Jurnal Sejarah, Kebudayaan dan Kependidikan, 9(2), 44-53.
- Nurti, Y. (2017). Kajian makanan dalam perspektif antropologi. Jurnal Antropologi: isu-isu sosial budaya, 19(1), 1-10.
- Solin, S. E. (2018). Makanan Tradisional Masyarakat Pakpak: Kajian Folklor (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Wijayanto, G., Arjang, A., Subroto, D. E., Merakati, I., Pertiwi, T. P., & Hita, I. P. A. D. (2025). PERAN INOVASI PRODUK DAN STRATEGI PEMASARAN DIGITAL DALAM MENINGKATKAN PENJUALAN UMKM KULINER TRADISIONAL. Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran, 8(1), 3602–3607.
<https://doi.org/10.31004/jrpp.v8i1.43766>.