

## BAB II

### GAMBARAN UMUM OBJEK STORYTELLING

#### 2.1 Pengertian Liwetan



*Gambar 2.1 Liwet dalam Kastrol*

Tradisi merupakan segala sesuatu yang diwarisi di masa lalu, dan terlihat pada sikap dan perilaku manusia yang sudah berproses dan diwariskan secara turun temurun. Eksistensi tradisi Nasi Liwet dapat ditelusuri pada mantra atau Jangjawokan, atau jenis produk kesusastraan lisan (Turgarini, 2020).

Hingga kini, tradisi membuat Nasi Liwet masih berjalan dalam tradisi botram dan bancakan di Suku Sunda dan masih sering dijadikan sebagai menu makan bersama hingga disajikan pada tradisi upacara adat.

Sangu liwet atau Nasi Liwet Sunda merupakan salah satu jenis Nasi Liwet yang populer hingga saat ini dalam tatar Sunda. Liwetan berasal dari kehidupan masyarakat perkebunan dan lahir dari alasan penghematan dimana penghematan tersebut tak lain karena masyarakat di tanah Sunda menempuh perjalanan berjam-jam ke perkebunan (Adiakurnia, 2017).

Teddi Muhtadin juga menjelaskan bahwa kata “*Ngaliwet*” sebenarnya merupakan istilah untuk proses pembuatan Nasi Liwet Sunda, yang pada umumnya akan menggunakan ketel/kastrol lalu dimasak dengan bumbu-bumbu antara lain garam, bawang merah, bawang putih, daun salam, serai, lengkuas, dan cabe rawit.

Proses memasak liwet ini dimuat di dalam *Serat Centhini* pada penulisan di tahun ke 1819, dan menurut Murdijati Gardjito produk hasil dari Liwetan ini tersebar ke seluruh Pulau Jawa dan Sumatera hingga akhirnya ada penyesuaian berdasarkan kearifan lokal setempat (Adiakurnia, 2017). *Serat Centhini* merupakan salah satu sastra sejarah Jawa yang mulai dituliskan pada bulan Januari 1814 dan pengerjaannya memakan waktu hingga tahun 1823. *Serat Centhini* ini berisikan 4.200 halaman yang memuat tentang sejarah Jawa, ilmu-ilmu pendidikan, geografi, arsitektur, ilmu alam, filsafat, agama, sulap, kesaktian, perlambang, adat istiadat, tata upacara tradisi, etika, psikologi, flora dan fauna, obat-obatan, makanan, seni,

dan masih banyak lagi beberapa hal lainnya (Bayik, 2016), *Serat Centhini* ini pada awalnya dituliskan penuh dalam bahasa Jawa, namun saat ini sudah dapat ditemukan versi novelisasinya yang ditulis dalam bahasa Indonesia oleh Agus Wahyudi.

## 2.2 Awal Mula Liwetan

Liwetan Sunda lahir dari kebiasaan masyarakat sunda yang mayoritas berprofesi sebagai petani untuk membawa Liwetan sebagai bekal mereka di sawah karena keadaan tanah Sunda pada masa itu merupakan luasan daerah perkebunan. Beda halnya seperti pedesaan yang ada di daerah Jawa Tengah yang lebih didominasi oleh wilayah peternakan (Mawandhi, 2017).

Nasi dan lauk yang dimasak di kastrol memudahkan mereka untuk membawa dan menghangatkan kembali bekal yang telah dibawa dan disantap beramai-ramai. Kemudian sebagai pelengkap biasanya mereka mengambil beberapa jenis sayuran di sekitaran sawah atau kebun sebagai pelengkap santapan yang disebut dengan lalap, kemudian Liwetan disantap dengan alas dari daun pisang.

Nasi Liwet pertama kali berasal dari kalangan masyarakat di Desa Menuran, Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo, di Jawa Tengah, dan proses masaknya sudah terdapat di dalam *Serat Centhini* (1814-1823) pada penulisan di tahun ke 1819. Hingga kemudian, pada tahun 1934 mulai terjadi penyebaran ke berbagai wilayah di Indonesia. Wilayah Jawa Barat atau yang disebut juga dengan Tanah Priangan merupakan salah satunya. Namun, perbedaan komponen bahan yang digunakan pada hidangan Nasi Liwet antar tiap daerah, akhirnya disesuaikan dengan kearifan dan keadaan lokal setempat. (Hidayat, 2019)

Terdapat beberapa naskah sejarah yang berisikan mengenai eksistensi kuliner Sunda dalam bentuk lisan kuno seperti contohnya sejarah kabuyutan Sunda pada tahun 612-1595 (Kerajaan Galuh), *Serat Centhini* pada tahun 1819 dan sejarah Cirebon pada tahun 1518, serta sejarah kehidupan kaum Menak Priangan tahun 1800-1942 yang masih tersimpan catatannya di masa sekarang (Turgarini, 2020).

Dilansir dari [tirto.id](http://tirto.id), Nasi Liwet awalnya dihadirkan dengan ucapan doa yang dinaikkan sebagai permohonan atas keselamatan seluruh semesta dan harapan agar malapetaka tidak terulang lagi, dan makna dibalik tradisi Liwetan ini juga erat

kaitannya dengan kebersamaan dan persaudaraan ketika orang-orang menyantap makanan bersama-sama menggunakan tangan tanpa memandang derajat orang lain dengan mengitari daun pisang sebagai alas makan (Paramitha, 2017).

Dari hasil wawancara kami dengan Ibu Dewi Turgarini, sejak zaman dahulu Nasi Liwet memang merupakan hidangan yang bisa disajikan seminggu sekali bagi keluarga-keluarga Sunda. Bagi orang Sunda, makna tradisi Liwetan ini sepenuhnya adalah mengenai kesederhanaan. Makna kesederhanaan itu dapat dengan jelas kita lihat pada menu-menu lauk yang disajikan di Liwet Sunda yang dalam hal penyajian maupun mempersiapkannya tergolong mudah. Namun saat ini, seiring dengan meningkatnya taraf kehidupan masyarakat Sunda, kini ayam ungkep kuning pun mulai ikut disajikan.

Hubungan yang terbentuk dalam korelasi antara tradisi dan nilai budaya terbagi atas 7 unsur kebudayaan yang dipaparkan oleh Koentjaraningrat (Lararenjana, 2020), yakni sistem religi dan upacara keagamaan, sistem dan organisasi kemasyarakatan, sistem pengetahuan, bahasa, kesenian, sistem mata pencaharian hidup, serta sistem teknologi dan peralatan. Sistem religi dan upacara keagamaan dalam 7 unsur budaya tersebut, sebenarnya menunjukkan keeratan hubungan antara kebudayaan dengan gastronomi karena di dalam sistem tersebut akan ditemukan jenis hidangan khusus yang disajikan saat upacara, kemudian tata cara penghidangan makanan, lalu terdapat pengetahuan mengenai cara memproses makanan Sunda yang tidak dapat dilakukan secara sembarangan, yang akhirnya disadari bahwa hidangan makanan ternyata memiliki bahasa yang universal sebagai sebuah sarana yang dapat mempererat silaturahmi antar masyarakat setempat, bahkan terhadap pendatang-pendatang (Turgarini, 2020).

### **2.3 Perbedaan Liwetan Sunda dengan Liwetan Solo**

Nasi Liwet adalah nasi gurih yang sangat mudah dijumpai di Jawa Tengah dan Jawa Barat. Meski memiliki nama yang sama, namun Sego Liwet Solo dan Liwet Sunda berbeda. Pada artikel yang dimuat di *tirto.id*, ada seorang mahasiswa asal Klaten yang juga meneliti perbedaan antara Nasi Liwet Solo dengan Nasi Liwet Sunda (Ramadhani, 2017). Mengenai perbedaan tersebut akan dibahas lebih lanjut pada sub bab berikut ini.

### 2.3.1 Liwetan Solo



Gambar 2.2 Dipincuk

Sego Liwet Solo lahir dari kalangan masyarakat di Desa Menuran, Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo dan memang dibuat dengan tujuan untuk konsumsi pribadi dan dijual kepada warga sekitar (Mawandhi, 2017). Hingga akhirnya pada tahun 1934, Nasi Liwet Solo tersebut mulai diperdagangkan lebih luas oleh masyarakat setempat dan terus berkembang ke beberapa daerah lainnya seperti Mangkunegaran,

Klaten hingga Yogyakarta.

Rasa gurih khas Nasi Liwet khas Solo berasal dari santan yang dimasak bersama dengan serai dan daun salam yang dicampurkan pada saat pemasakan nasi. Liwetan Solo merupakan makanan yang disajikan dengan dengan lauk lebih berkuah, oleh karena itu Liwetan Solo dimakan dengan menggunakan alat makan. Liwetan Solo yang tradisional disantap dengan menggunakan wadah yang terbuat dari daun pisang yang biasanya disebut “*dipincuk*” dengan sendok yang terbuat dari daun pisang juga.

Liwetan Solo disajikan dengan lauk pauk seperti suwiran dari opor ayam, telur pindang, sayur labu siam (*jipang*), sambal goreng/cabai rawit, areh yang terbuat dari kelapa parut, dan kemudian disiram dengan kuah opor. Tidak hanya itu, tidak lupa para penjual Liwetan Solo menyediakan lauk pauk pendamping bagi para penikmat sebagai pelengkap Liwetan ini, biasanya penjual akan menyediakan berbagai menu bacem seperti tahu, tempe, ayam, dan ati ampela yang dijual terpisah.

### 2.3.2 Liwetan Sunda



*Gambar 2.3 Ngabotram alas Daun Pisang*

Liwetan Sunda yang biasa disebut dengan “Nasi Botram”/ “Sangu Liwet” juga memiliki cita rasa gurih yang berasal dari bumbu-bumbu yang dimasak bersamaan, Liwetan Sunda tidak menggunakan santan sebagai perasa gurih dikarenakan letak geografis di dataran tinggi sehingga sangat sulit ditemukan pohon kelapa. Liwetan Sunda lahir dari kebiasaan masyarakat Sunda yang mayoritas berprofesi sebagai petani untuk membawa Liwetan sebagai bekal mereka di sawah karena keadaan tanah Sunda pada masa itu merupakan luasan daerah perkebunan. Beda halnya seperti pedesaan yang ada di daerah Jawa Tengah yang lebih didominasi oleh wilayah peternakan (Mawandhi, 2017).

Nasi dan lauk yang dimasak di kastrol memudahkan mereka untuk membawa dan menghangatkan kembali bekal yang telah dibawa dan disantap beramai-ramai. Kemudian sebagai pelengkap biasanya mereka mengambil beberapa jenis sayuran di sekitaran sawah atau kebun sebagai pelengkap santapan yang disebut dengan lalap, kemudian Liwetan disantap dengan alas dari daun pisang.

Liwetan Sunda pada jaman dahulu hanya disantap dengan ikan asin peda atau ikan kembung. Namun sekarang telah disajikan dengan lauk pauk yang lebih bervariasi dan lebih lengkap juga. Menurut Adriana Madzharov dari *Stevens Institute of Technology* (Fajriati, 2020), cara menyantap makanan secara langsung dari tangan kosong se betulnya mempengaruhi pemikiran kita terhadap rasa makanan dan jumlah makanan yang dikonsumsi, maka dari itu Liwetan Sunda yang

disajikan kering ini terasa sangat nikmat apabila disantap langsung menggunakan tangan dan beramai-ramai bersama kerabat.



**Nasi Liwet**

**Nasi Liwet Ala Sunda**

Cara Membuat :

Panaskan minyak, **tumis serai (2), daun salam (5), bawang merah (12, iris), bawang putih (5, iris) & cabe rawit (10)** hingga harum. Angkat & tiriskan

Masukkan **300 gr beras** ke panci *magic com* beserta tumisan bumbu kemudian tuang air sesuai takaran. Masak hingga matang

Goreng **teri medan (50 gr) & jambal roti (2 potong)** kemudian masukkan ke dalam *magic com*. Masukkan daun kemangi kemudian aduk hingga tercampur rata. Masak sekali lagi agar nasi tanak

Setelah matang, aduk-aduk kembali nasi & siap dihidangkan hangat

**Sego Liwet Solo (Nasi Liwet Solo)**

Cara Membuat:

**Nasi Liwet**

Masak **5 cup beras** dengan *rice cooker*. Tambahkan **santan (250 ml), selembar daun pandan, 2 lembar daun salam, sebatang sereh (digeprak) & garam secukupnya**

**Sayur Labu**

Tumis **bumbu halus (4 bawang merah & putih, 4 cabe rawit, garam, gula & penyedap)**, masukkan **udang rebon (1 sdm), cabe merah (4), rawit (5), daun salam (2) & lengkuas (1 ruas)**. Setelah harum masukkan santan (250 ml), labu (3-4 buah potong korek api), beri bumbu tambahan lain

**Telur Pindang**

Rebus **telur utuh (6), teh celup (3), bawang putih (4), bawang merah dengan kulit (5), gula merah (1/2), & garam secukupnya** selama 30 menit. Angkat telur & retakkan cangkangnya. Rebus kembali selama 45 menit

tirto.id  
Sumber : Dihimpun tim riset tirto.id    Infografik: Rangga

Gambar 2.4 Resep Liwet

## 2.4 Komponen dan Proses Pemasakan

Resep di bawah ini diambil dari makalah yang dituliskan oleh Dewi Turgarini (Turgarini, 2020) dan *IDNtimes* yang dihidangkan untuk lima porsi.

### 2.4.1 Nasi Liwet

Bahan			Proses Memasak
500	g	Beras	1. Cuci beras hingga bersih kemudian dimasukan kedalam panci/ketel bersama dengan air. 2. Lalu masukkan sereh, daun salam, garam, bawang kedalam panci/ketel. 3. Terakhir aduk semua bahan hingga merata 4. Lalu masak menggunakan api kecil tunggu sampai matang.
8	siung	Bawang Merah	
3	lbr	Daun Salam	
3	btg	Serai	
2	sdm	Minyak	
1200	ml	Air	
2	sdt	Garam	
6	buah	Cabai Rawit	

Tabel 2.1 Nasi Liwet

### 2.4.2 Ayam Goreng

Bahan			Proses Memasak
Bumbu Halus			Bumbu Halus 1. Geprek serai di bagian putihnya, 2. Kemudian haluskan semua bahan, bumbu dihaluskan dengan blender/diulek.
6	btr	Bawang Merah	
2	ruas	Jahe	
4	siung	Bawang Putih	
2	ruas	Jahe	1. Bersihkan ayam, kemudian potong

3	ruas	Kunyit (dibakar)	<p>menjadi beberapa bagian.</p> <p>2. Sediakan wadah untuk merebus ayam bersama dengan bumbu halus, diharapkan bumbu halus melumuri ayam.</p> <p>3. Beri air hingga ayam terendam dan bumbu tercampur merata.</p> <p>4. Beri ketumbar bubuk, lada bubuk, garam, dan gula merah, aduk rata sampai tercampur sempurna.</p> <p>5. Masak ayam dengan api sedang dan ungkep ayam sampai bumbu meresap, air habis, dan ayam lunak</p> <p>6. Setelah matang tiriskan dan dinginkan hingga suhu ruang.</p> <p>7. Siapkan minyak goreng hingga menutupi ayam.</p> <p>8. Goreng hingga kekuningan.</p> <p>9. Tahu, tempe, dan jeroan sebagai pelengkap juga dapat diberi bumbu ayam dengan cara direndam.</p>
2	ruas	Lengkuas	
1	sdt	Ketumbar	
		Garam	
1	ekor	Ayam	
400	ml	Air	
		Gula Merah	
1/2	sdt	Lada bubuk	
		Minyak Goreng	
Tempe			
Tahu			
Jeroan			

Tabel 2.2 Ayam Goreng

### 2.4.3 Sambal Terasi

			Proses Memasak
5	siung	Bawang Merah	<p><b>2.1</b> Bersihkan semua bahan dan tiriskan.</p> <p><b>2.2</b> Siapkan cobek dan taruh semua bahan diatas cobek.</p> <p><b>2.3</b> Ulek semua bahan hingga hancur.</p>
3	siung	Bawang Putih	
10	gr	Terasi	
4	buah	Cabai Rawit Besar	

1	sdt	Garam	2.4 Tekstur sambal dapat disesuaikan keinginan masing-masing.
1	sdt	Terasi Bakar	
2	sdt	Gula Merah	
1/2	sdt	Jeruk Limau	

Tabel 2.3 Sambel Terasi

## 2.5 Pengertian Lalapan

Lalapan adalah makanan pendamping pada masyarakat Sunda. Eksistensi dari hidangan lalap tercantum pada berbagai naskah seperti Serat Murtasiyah, naskah Sanghyang Swawarcinta, dan prasasti-prasasti serta naskah Sunda kuno. Kata lalap itu sendiri dapat ditemukan dalam naskah Serat Murtasiyah (Darwis, 2019: 83) dan dimuat dalam Prasasti Taji di tahun 901 Masehi yang dikenal dengan istilah kuluban Sunda (Puspita, 2018).



Gambar 2.5 Ngabotram dengan Lalapan

Menurut Unus Suriawiria, orang Sunda mengkonsumsi 65% tumbuhan/tanaman, lalu 35% ikan dan daging dari sekitar 80 jenis makanan yang dikonsumsi. Pada tahun 1987, Unus Suriawiria mendata bahwa orang Sunda mengenal sekitar 59 jenis pucuk/daun muda, 18 jenis bunga, 20 jenis buah muda, serta belasan biji-bijian yang dapat dimanfaatkan sebagai lalap (Rahman, 2020).

Dalam tinggalan tertulis di Jawa Barat, keterangan tentang seperti apa gambaran budaya makan Sunda pun terbilang buram. Meski begitu, sebuah naskah Sunda tinggalan abad ke-16, Sanghyang Siksa Kandang Karesian (1440 Ç/1518 M) setidaknya cukup memberikan informasi penting terkait rupa-rupa rasa dalam

segala macam masakan. Naskah tinggalan masa Pakuan Pajajaran ini menyebutkan: "Segala macam masakan, seperti: nyupar-nyapir, rara ma(n)di, nyocobék, nyopong konéng, nyanglarkeun, nyaréngséng, nyeuseungit, nyayang ku pedes, beubeuleuman, panggangan, kakasian, hahanyangan, raramesuan, diruruum, diamis-amis; segala macam masakan, tanyalah hareup catra (ahli makanan)." "Berapa macam bahan dagangan? Sebenarnya hanya mentah dan masak... Berapa macam rasanya? Sebenarnya (hanya) lawana, kaduka, tritka, amba, kasaya, madura. Lawana berarti asin; kaduka berarti pedas; tritka berarti pahit; amba berarti masam, kasaya berarti gurih; madura berarti manis."

Berdasarkan kutipan tersebut, Fadli Rahman menyimpulkan bahwa "setidaknya cukup bisa dipahami bahwa citra makanan Sunda pada abad ke-16 kurang lebih bisa dikecap dari profesi hareup catra alias ahli makanan yang berperan dalam mengolah aneka makanan saat itu" (Rahman, 2020). Kemudian di dalam laporan Van der Brink pada tahun 1922 pun kita sudah dapat menemukan rekam jejak kebiasaan masyarakat Sunda, yang hanya makan sayur dan hanya menambahkan garam. Ini artinya bahwa memang sejak zaman pemerintahan Belanda, peran nabati dalam konsumsi pribadi masyarakat Sunda sudah cukup besar.

## 2.6 Macam dan Kandungan dalam Lalap



Gambar 2.6 Macam-macam Lalap

Prasasti Panggumulan dari Sleman terbukti menuliskan jejak lalap dari beberapa kosakata. Disebutkan bahwa hidangan dari sayuran bernama *rumwah-rumwah* berarti lalap mentah, *kuluban* dengan arti lalap yang direbus, *dudutan* yang merupakan lalap yang ditarik langsung

dari akarnya dan *tetis* yang adalah sejenis sambal atau petis.

Lalap telah dikonsumsi di Kawasan Jawa mulai dari abad ke-10 M dimana lalap yang dikonsumsi pada masa kuno terbagi dua jenis, yaitu dimakan mentah dan direbus. Tumbuhan dan tanaman yang dijadikan bahan lalap kebanyakan adalah tumbuhan liar yang tumbuh di kebun, persawahan dan pekarangan rumah.

Berbagai macam tumbuh-tumbuhan seperti timun, buncis, lobak, terong, wortel, kol dan singkong yang berasal dari beberapa penjuru dunia seperti India dan Tiongkok, dibudidayakan di Indonesia sehingga menjadi bagian dari lalap.

Dilansir dari artikel harian *Halodoc* dan *IDN Times* berikut merupakan beberapa jenis Lalapan yang sering dikonsumsi masyarakat dan kandungan yang terkandung:

1. Timun

Sayuran yang dapat dimakan secara langsung ini memiliki banyak kandungan air ini berkhasiat untuk melancarkan pencernaan dan menurunkan berat badan. Selain itu, timun juga memiliki kandungan antioksidan yang dapat meminimalisir resiko kanker dan penyakit jantung.

2. Kemangi

Sayuran kecil yang memiliki wangi yang khas juga memiliki kandungan untuk meredakan sariawan. Penelitian dari *Swiss Federal Institute of Technology* mengungkapkan bahwa daun kemangi memiliki kandungan (*E*)-*beta*-*caryophyllene* (BPC) yang ditafsir dapat mengobati radang sendi dan radang usus.

3. Terong

Terong yang dimaksud kali ini adalah terong yang berukuran bulat dan berwarna hijau. Walaupun berukuran kecil, sayuran ini juga memiliki banyak khasiat bagi tubuh kita untuk meminimalisir kejang akibat panas dingin, mengobati encok, dan melancarkan buang air kecil.

4. Kol

Sayuran berukuran besar yang dapat dimakan mentah ini kaya akan vitamin C dan K yang berguna untuk meningkatkan imun tubuh. Selain itu, kol juga dapat memperbaiki saluran pencernaan dan radang.

5. Pohpohan

Tumbuhan yang memiliki wangi harum seperti daun mint kaya akan kalsium sebagai pembantu pertumbuhan gigi dan tulang. Banyaknya

kalsium yang terkandung di pohpohan berguna untuk menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh, mengurangi nyeri saat *PMS*, dan juga mengontrol tekanan darah tinggi.

6. Leunca

Sayuran bulat kecil yang mirip dengan kacang polong ini sangat mudah dijumpai sebagai pendamping oncom rupanya dapat mencegah hipertensi dan meningkatkan kesuburan.

7. Daun Jambu Mete

Daun yang terdengar asing ini rupanya juga termasuk kedalam golongan Lalapan. Daun ini juga tidak kalah berkhasiat dari sayuran lainnya, daun ini dipercaya dapat menyembuhkan sariawan dan sembelit.

8. Selada

Sayuran ini sangatlah terkenal baik di kuliner indonesia maupun Eropa, di Eropa selada sangat mudah dijumpai di salad. Rupanya sayuran ini memiliki khasiat sebagai makanan penambah darah dan melancarkan proses diet.

9. Petai

Sayuran yang terkadang dijauhi oleh beberapa orang karena memiliki wangi yang khas rupanya terkadang memiliki harga yang tinggi. Sayuran berukuran oval ini memiliki khasiat untuk menyembuhkan sembelit, cacingan, dan bermanfaat untuk otak. Selain itu petai juga memiliki khasiat lainnya yang sangat penting untuk mencegah pertumbuhan sel kanker.

10. Jengkol

Sayuran berukuran bulat dan pipih ini bersahabat baik dengan petai karena sama-sama memiliki wangi yang khas. Jengkol yang memiliki tekstur keras biasanya diolah terlebih dahulu dengan cara digoreng ataupun dimasak dengan bumbu tersendiri. Jengkol memiliki khasiat contohnya untuk menjaga kesehatan jantung, menstabilkan gula darah, mencegah anemia, dan sangat bermanfaat bagi ibu hamil dan janin.

11. Daun Singkong dan Daun Pepaya

Daun pepaya yang sangat terkenal dengan rasa pahitnya biasanya direbus bersamaan dengan daun singkong. Menu ini sangat lezat apabila ditambahkan dengan tumisan teri dan bawang putih. Sayuran ini memiliki khasiat untuk meningkatkan metabolisme tubuh, mengurangi kram *PMS*, antioksidan, melancarkan saluran pencernaan.

12. Labu Siam

Labu siam memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut biasanya diolah terlebih dahulu dengan cara direbus. Labu siam memiliki khasiat contohnya untuk menurunkan tekanan darah, meminimalisir kadar kolesterol, penambah darah, dan kandungan B9 yang sangat baik bagi janin dan ibu hamil.

13. Antanan

Bukan hanya dijadikan Lalapan, sayuran ini juga dapat menyembuhkan luka ringan. Selain itu, daun ini dipercaya dapat menyembuhkan penyakit kecemasan, eksim, infeksi pernapasan, bisu, demam, dan kelelahan.

## 2.7 Tanah Priangan Sebagai Lahan Pertanian dan Perkebunan



*Gambar 2.7 Tanah Priangan*

Hubungan antara Liwetan dan Lalapan memang kaitannya sangatlah erat. Korelasi antara kedua hal ini disebabkan karena bahan baku sayuran memang sangat mudah untuk ditemukan sejak di masa lampau, hingga masa sekarang dalam

lingkungan masyarakat Sunda di Jawa Barat. Sebelum abad-15 di Asia Tenggara dan Nusantara, makanan masyarakat lebih didominasi dengan nabati dikarenakan kurang memadainya rumput sebagai pakan gembala. Kondisi geografis yang terlalu lebat dengan pepohonan menjadi penghambat dalam mengembangbiakan hewan dan juga kepercayaan manusia yang menganggap hutan merupakan bagian sakral sehingga masih banyak tempat yang belum dijamah oleh manusia yang menyebabkan kurangnya variasi bahan makanan manusia. Sehingga jenis makanan yang berada didalam tanah tidak dapat dimanfaatkan dengan baik.

Pada tahun 1790 - 1870 merupakan perubahan yang sangat besar pada bidang politik, ekonomi, sosial budaya dan ekologi di Priangan, VOC mengeluarkan kebijakan *Preanger Stelsel* untuk membuka perkebunan kopi sehingga pembukaan lahan tersebut membentuk perubahan konsumsi dan produksi masyarakat.

Di Kawasan tengah dan timur Jawa juga berlangsung pembukaan lahan dan budidaya berbagai tanaman hingga ternak dengan melaksanakan *Landrent/Sewa Tanah* (1817), *Cultuurstelsel/Tanam Paksa* (1830), dan *Agrarische Wet/Undang-Undang Agraria* (1870). Menurut Thomas Stamford Raffles, sapi yang berasal dari India berhasil diternak dengan baik di wilayah Jawa Tengah dan Jawa Timur dan menjadikan sapi dan hewan ternak konsumsi utama di Pasuruan pada tahun 1849 untuk orang-orang Eropa dan juga sebagai persediaan hewan ternak sebagai bentuk perbaikan gizi setelah masa perang dan menderita.

Pada tahun 1817 di *Buitenzorg* (Bogor) dibangun *Lands Plantentuin* (kebun botani) oleh ilmuwan Jerman Caspar Georg Carl Reindwardt (van Heiningen, 2011) sebagai tanda bahwa Jawa Barat lebih difokuskan ke sistem agrariannya. Pada abad ke-19 sampai abad ke-20 Kebun Botani melakukan pengembangan sehingga menghasilkan berbagai jenis tanaman yang bermanfaat untuk dikonsumsi yang mana hasil dari pengembangan tersebut berada di dalam *Serat Centhini* dari Keraton Surakarta. *Serat Centhini* juga berisikan perjalanan Jayengresmi (putra Sunan Giri) ke Gunung Salak, Bogor sehingga mendapatkan “pengalaman botani”, keindahan pegunungan dan banyaknya jenis tanaman Eropa seperti dan bunga membuatnya senang tinggal disana. Keindahan alam pegunungannya diramalkan oleh begitu banyaknya jenis tanaman mulai dari jenis-jenis bunga hingga sayuran

dan sayur buah yang di antaranya produk-produk dari Eropa. Di antara sekian banyak varietas sayuran dan sayur buah yang disebut adalah waluh, labu, buncis, bit, ramenas (nanas), wortel, seledri, andrewi (andewi), patrasalya (peterseli), selat (selada), terong dan kentang.

Karel Frederik Holle pengusaha teh di Cikajang (Garut) sangat menyayangkan tindakan pemerintah yang lebih fokus kepada kopi, teh, dan gula (tebu) sehingga melupakan pengembangan bahan pangan yang dimana kebutuhan terus meningkat akibat penambahan penduduk dan hewani di Jawa Barat, maka dari itu pemerintah berupaya mengimpor beras dari Thailand, Vietnam, dan Burma.

Holle yang terlihat mengkritik tindakan pemerintah juga lebih mendukung pengembangan agraris dibandingkan dengan ternak. Ia mengeluarkan artikel yang berjudul *De Vriend van den Landman* (sahabat petani) yang berisikan tentang sumbangan dan pembuktian budidaya *volksvoedsel* (makanan rakyat) seperti padi, jagung, terigu, umbi-umbian, kacang-kacangan, apel, persik, palma yang diharapkan dapat bermanfaat bagi kehidupan masyarakat. Holle juga mengajarkan masyarakat pribumi bagaimana cara mengatur, merawat, menabur benih, hingga pembuatan terasering di lereng. Ia pun tidak lupa mengajarkan penduduk pribumi untuk membudidayakan ikan sebagai tambahan penghasilan bagi para pekerjanya. Maka dari itu masyarakat sunda makanannya lebih condong ke arah vegetaris karena terdapat faktor politik didalamnya. (Rahman, 2020)