

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat kami tarik dari hasil penelitian kami yang terbentuk dalam video berjudul “Obrolan Liwetan dan Lalapan di Tanah Priangan” adalah bahwa Liwetan sebetulnya merupakan tradisi proses memasak nasi di dalam kastrol, yang kemudian dicampur dengan lauk pendamping seperti halnya ikan asin. Tradisi ini sudah dilakukan sejak masa penjajahan di Indonesia, dan proses memasak Nasi Liwet menggunakan kastrol ini ditujukan untuk mempermudah para petani di Jawa Barat atau Tanah Priangan untuk membawa makanan agar tetap hangat. Kastrol tersebut kemudian dibawa ke kebun hingga nantinya dapat disantap bersamaan yang disebut “*Ngabotram*”. Istilah “*Ngabotram*” ini sendiri merupakan proses makan bersama yang dilakukan oleh masyarakat Sunda, dimana proses makan ini dialasi menggunakan daun pisang yang sekarang terkenal dengan istilah Liwetan.

Di dalam Liwetan Sunda, komponen-komponen yang ada di dalamnya memiliki padanan yang mengharuskan adanya unsur rasa gurih, yaitu dari Nasi Liwet itu sendiri beserta lauk-pauk keringnya yang berupa ayam goreng kuning, ikan asin, tempe, dan tahu, kemudian adanya padanan rasa yang segar dan tawar yang disebut Lalapan, dari hasil sayur yang dipanen di kebun, berupa timun, kemangi, terong, kol, pohpohan, leunca, daun jambu mete, selada, ataupun petai, dan ada juga unsur lainnya yaitu rasa pedas yang bisa diperoleh dari Sambal. Kedua unsur ini, yakni Liwetan dan Lalapan pada akhirnya selalu menjadi dua hal yang berkaitan erat, antara satu dengan yang lainnya. Hal ini dikarenakan bahan baku sayuran sangat mudah ditemukan pada masa lalu hingga sekarang, khususnya di wilayah Tanah Priangan. Faktor kemudahan dalam perolehan Lalapan ini membuatnya selalu menjadi hidangan wajib dalam rumah tangga masyarakat Sunda. Sedangkan Liwet itu sendiri pun memang adalah hidangan yang dipersiapkan sebagai bekal bagi para petani yang memang profesinya berpijak di daerah perkebunan.

Tanah Priangan atau tanah di Jawa Barat terkenal subur untuk pertanian dan perkebunan dikarenakan di Jawa Barat berada di dataran tinggi dan terdapat banyak

gunung berapi yang masih aktif, sehingga tanah sekitar menjadi tanah vulkanik yang mengandung banyak nutrisi *potasium* dan *fosfor* yang berasal dari abu vulkanik. Hal tersebut secara tidak langsung seperti mengizinkan daerah Tanah Priangan sebagai wilayah yang mudah untuk ditanami berbagai macam tumbuhan sebagai bahan baku konsumsi masyarakat Sunda.

Bagi masyarakat Sunda, tradisi Liwetan dan Lalapan ini sepenuhnya adalah mengenai kesederhanaan. Di masa lampau, hanya dengan mengkonsumsi nasi, sayuran segar, dan dibumbui dengan sedikit garam pun bagi mereka sebenarnya sudah cukup. Dalam artian, hanya dengan menu sesederhana itu sebetulnya sudah mencukupi rasa yang mereka butuhkan. Masyarakat Sunda juga memaknai tradisi Liwetan dan Lalapan ini sebagai sebuah sarana yang fungsinya adalah untuk bersilaturahmi. Liwetan dan Lalapan ini dipandang sebagai suatu tradisi yang bisa merekatkan antar masyarakat saat mereka duduk makan secara bersama-sama. Tradisi “*Ngabotram*” atau sering disebut Liwetan akhirnya kini menjadi salah satu tradisi khas masyarakat Sunda yang dilaksanakan untuk mempererat tali silaturahmi antar masyarakat.

Dengan menelusuri betapa dalamnya nilai sejarah Liwetan dan Lalapan, sebagai budaya yang masih terjaga kekentalannya di Indonesia ini, kita dapat mengerti bahwa budaya kita pada dasarnya adalah budaya yang kaya, yang terbentuk dari proses panjang di masa lampau. Meskipun oleh karena perkembangan zaman ada beberapa hal yang akhirnya mengikuti alur perubahan, seperti berubahnya cara masak yang dulunya menggunakan tembikar dan *hawu*, kini menggunakan *rice cooker* dan kompor, namun nilai-nilai yang terkandung di dalamnya tetap utuh dan menjadi poin penting bagi kebudayaan Indonesia.

Seperti halnya sistem religi dan upacara keagamaan yang terdapat dalam 7 unsur kebudayaan yang dipaparkan oleh Koentjaraningrat, 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.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian dan video kami, saran yang kami ingin sampaikan adalah bahwa dibalik banyaknya budaya yang kita miliki di Indonesia, ada makna dan nilai tradisi yang tersimpan dari setiap budaya-budaya yang ada di Indonesia dan butuh digali untuk dapat dipahami lebih dalam oleh masyarakat terutama generasi Z agar makna dan nilai tradisi dari budaya-budaya tersebut tidak terlupakan di masa yang akan datang.

5.3 Rekomendasi

Pematangan konsep alur cerita agar dapat menghemat waktu *editing* video dan juga peneliti yang akan datang untuk dapat melakukan penelitian lebih dalam dari naskah-naskah kuno sehingga nantinya akan bisa meneliti lebih dalam mengenai titik mula tradisi Liwetan dan Lalapan.

