

## PENINGKATAN EKSISTENSI MAKANAN TRADISIONAL SUNDA MELALUI OPERASI PASAR BUHUN DI DESA SELAWANGI

Viana Muna Munipati Sukma<sup>1</sup>, Intan Ristri Alkhila<sup>2</sup>

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Siliwangi

Email: 202165079@student.unsil.ac.id<sup>1</sup>, 202165096@student.unsil.ac.id<sup>2</sup>

### Abstract

*Traditional food usually has a philosophical meaning, but the existence and existence of traditional food is decreasing day by day, there is a need for innovation so that it can attract people to want to know to find traditional food to enjoy. With the innovation of places such as markets that sell a variety of traditional foods with place designs that are made more attractive or blended with a touch of modern touch. The position of the data investigator is the process of compiling in a coherent manner the data that is obtained from the product of interviews, summaries and archiving in the form of organizing instructions. Buhun Market is a market that provides a variety of traditional foods organized by the village of Selawangi. This Buhun Market can also be referred to as a village creative economy because it is carried out by village managers such as the Village Chair and his staff. The buhun market is designed in such an attractive way with a typical Sundanese interior as well. In order to increase the existence of traditional foods, innovation is needed to attract people to want to know or make it easier to find traditional foods that they will enjoy. One of them is the innovation of places such as markets that sell a variety of traditional foods, with place designs that are more attractive or mixed with a touch of modern style.*

**Keywords:** *traditional food, existence, innovation, traditional*

### Abstrak

Makanan tradisional biasanya memiliki makna filosofi namun keberadaannya dan eksistensi makanan tradisional makin hari makin merosot perlu yang namanya inovasi supaya dapat memikat masyarakat untuk ingin mengetahui untuk menemukan makanan tradisional untuk dinikmati. Dengan inovasi tempat seperti pasar yang menjual keanekaragaman makanan tradisional dengan desain tempat yang dibuat lebih menarik atau dibauri dengan sentuhan sentuhan modern. Kedudukan penyelidik data yaitu proses menyusun secara runtut datanya yaitu didapat dari produk wawancara, ringkasan dan pengarsipan dengan bentuk mengorganisasikan petunjuk. Pasar Buhun adalah sebuah pasar yang menyediakan berbagai macam makanan tradisional yang diselenggarakan oleh desa Selawangi. Pasar Buhun ini juga dapat disebut sebagai suatu ekonomi kreatif desa karena yang menyelenggarakannya dari pihak pengelola desa seperti Ketua Desa dan jajarannya. Pasar buhun didesain sedemikian menariknya dengan interior khas Sunda juga. Dalam rangka meningkatkan eksistensi makanan tradisional, diperlukan inovasi untuk menarik minat masyarakat agar ingin mengetahui atau mempermudah dalam mencari makanan tradisional yang akan mereka nikmati. Salah satunya adalah inovasi tempat-tempat seperti pasar yang menjual berbagai makanan tradisional, dengan desain tempat yang lebih menarik atau dicampur dengan sentuhan gaya modern.

**Kata kunci:** Makanan tradisional, eksistensi, Inovasi, Tradisional

### PENDAHULUAN

Dalam suatu kehidupan yang ada di dunia ini baik manusia, hewan dan tumbuhan pastinya membutuhkan makanan. Makanan menjadi salah satu sumber energi tubuh agar tetap dapat melakukan aktivitas sehari – hari dengan normal tanpa ada kendala. Dengan memasukkan makanan ke dalam tubuh makhluk hidup supaya dapat bekerja sesuai dengan



fungsinya. Oleh karena itu banyak sekali jenis makanan yang dibuat supaya dapat menarik makhluk hidup terutama manusia supaya tetap makan.

Indonesia memiliki makanan olahan local pada setiap daerahnya resep yang digunakannyapun biasanya turun temurun dari generasi ke generasi. Suku sundapun merupakan suku yang memiliki berbagai macam olahan makanan tradional(Prakasa et al., 2020). Bahkan dari satu bahan masyarakat sunda dapat mengolahnya menjadi banyak model makan dapat dan dapat banyak disukai oleh semua kalangan. Seperti halnya bahan dasar sampe memiliki berbagai jenis makanan tradisional yang berbahan dasar sampe seperti, combro, misro, oyek, getuk, peyeum, goreng sampe, dan lain sebagainya.

Dari banyaknya kekayaan makanan tradisional sunda namun orang – orang saat ini belum tentu dapat mudah menikmati atau bahkan mengetahui berbagai makanan khas sunda Jawa Barat. Karena banyaknya berbagai macam makanan modern yang muncul kekesistensian makanan tradisional menyusut. Makanan tradisional biasanya juga memiliki makna filosofi pada setiap makanan tradisional(Werdiningsih, 2022). Bahkan makanan tradisional yang juga memiliki kandungan nutrisi namun keberadaan dan eksistensi makanan tradisional makin hari makin merosot. Penggemar atau penikmat makanan tradisional saat ini hanya kalangan orang tua saja. Orang tuapun merasakan susahny mendapatkan makanan tradisional karena keberadaanya semakin langka.

Untuk meningkatkan eksistensi makanan tradisional perlu yang namanya inovasi supaya dapat memikat masyarakat untuk ingin mengetahui atau supaya lebih mudah untuk menemukan makanan tradisional untuk dinikmati. Salah satunya dengan inovasi tempat seperti pasar yang menjual keaneka ragaman makanan tradisional dengan desain tempat yang di buat lebih menarik atau dibauri dengan sentuhan sentuhan modern. seperti halnya yang dilakukan oleh desa Selawagi untuk meningkatkan eksistensi makanan tradisional Desa Selawagi mengelenggarakan operasi pasar Buhun. Hal ini dilakukan untuk menarik masyarakat terhadap makanan tradisional sunda supaya tetap eksis di tengah kemajuan zaman dan maraknya makanan moderen.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Eksistensi**

Eksistensi adalah suatu keberadaan atau kehadiran yang mengandung unsur bertahan pengertian ini merupakan menurut kamus besar Bahasa Indonesia. Kesistensi juga dapat di artikan dengan suatu keadaan barang atau tempat yang hidup dan nyata ada sampai saat ini(Katuuk et al., 2016).

Dilihat dari asal katanya eksistensi berasal dari Bahasa latin yaitu *existere* yang memiliki arti muncul, timbul, ada dan keberadaanya yang actual dalam artian benar benar ada. Susunan kata Existere terdapat kata *ex* yang memiliki arti keluar dan *sister* memiliki arti muncul atau tampil. Dari kedua arti kata tersebut dapat di pahami bahwasanya eksistensi adalah sesuatu yang ada.

## Pasar

Pasar adalah suatu tempat dimana adanya banyak pedagang dengan berbagai macam dagangannya, barang dagang, dan pembeli. Dengan adanya ketiga instrumen tersebut maka terjadilah sebuah hubungan social yang terjadi antara penjual dan pembeli dan kesepakatan antara keduanya di sebut dengan jual beli.

Pasar pada umumnya dikelola oleh pemerintah, pemerintah daerah, yang bekerjasama dengan para penjual atau pedagang dengan cara menyediakan tempat toko, kios, los, stand yang di sediakan dengan modal usaha yang relative kecil akan tetapi sangat efektif untuk dijadikan sebuah proses jual beli dengan cara tawar menawar(Sarwoko, 2008).

## Makanan Tradisional

Tradisional adalah suatu hal yang seting diidentikan dengan hal atau kebiasaan lama yang terjadi sejak dulu(Mustafidah, 2017). Dalam KBBI tradisional memiliki arti sikap dan cara berfikir serta bertindak yang selalui berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada serta turun temurun. Dilihat dari arti KBBI dapat dipahami bahwa tradisional adalah suatu kebiasaan yang dilakukan secara turun temurun oleh masyarakat dan masih dilakukan hingga saat ini.

Menurut Marwati 200, 112 makanan tradisional merupakan suatu kebiasaan yang diwarisi dari orang-orang yang telah terdahulu hidup dan di berikan kepada keturunannya secara terus-menerus sehingga sulit dirubah. Marwati juga mengatakan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang biasa di makan oleh rakyat dalam kehidupan baik berupa makanan pokok makanan selingan. Makanan tradisional juga biasanya memiliki cara penyajian yang khas sejak zaman nenek moyang dan dilakukan secara turun temurun. Dari dua pengertian yang diungkapkan oleh Marwati dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang sudah ada sejak nenek moyang kita terdahulu dan dilakukan secara turun temurun yang memiliki ciri khas pada setiap makanan tradisional dan merupakan makanan yang sering dikonsumsi.

## Ekonomi Kreatif

Ekonomi kreatif merupakan kegiatan ekonomi yang lebih banyak mengedepankan ide kreatif yang dihasilkan dari sumberdaya manusia dengan cara menciptakan atau menemukan hal yang belum ada dari hal yang sudah ada atau dengan singkatnya adalah menemukan suatu kebaruan (Septiyana et al., 2020).

Ekonomi kreatif di Indonesia terbagi ke dalam 15 sektor industri(Ananda & Susilowati, 2019) dan diketahui salah satu sektor yang memberikan penghasilan terbesar terhadap Negara adalah sektor makanan. Tidak heran jika banyak orang yang berkreasi untuk menciptakan makanan yang unik dan enak begitupun dengan makanan tradisional sunda ada beberapa inovasi yang diciptakan oleh manusia kreatif.



## **METODE PENELITIAN**

Metode adalah gaya untuk menetas masalah suatu objek yang diteliti. Teknik penelitian yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Analisis kualitatif merupakan penelitian yang bertuju menghimpit pada quality dari adjektiva suatu barang atau benda. Analisis kualitatif dapat didesain dengan tujuan memberikan donasi terhadap teori, praktis, kebijakan, masalah-masalah sosial dan tindakan. Menurut Sugiyono, metode penelitian kualitatif merupakan metode berasaskan pada dasar postpositivisme, yang dipakai dengan tujuan meneliti untuk obyek yang wajar, yang bertuju sebagai alat kunci, pengutipan. Metode kualitatif merupakan suatu metode yang dapat menghasilkan suatu penemuan baru dan tidak dapat dilakukan dengan menggunakan cara penelitian kuantitatif (Olsson, 2008).

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dijelajahi dan diperdalam oleh suatu tanda social. Metode kualitatif yang penulis gunakan yaitu untuk menguraikan tentang inovasi supaya dapat memikat masyarakat untuk ingin mengetahui atau supaya lebih mudah untuk menemukan makanan tradisional untuk dinikmati. Agar peningkatan eksistensi makanan tradisional sunda melau operasi pasar buhun di desa selawangi dengan proses inovasinya tempat seperti pasar yang menjual keaneka ragam makanan tradisional dengan desain tempat yang di buat lebih menarik atau dibaui dengan sentuhan sentuhan modern. Metode kualitatif merupakan data yang diperoleh dari produk pandangan, intervie, opname, pembagian dokumen, analisis lapangan. Hasil analisa tersebut dapat berbentuk uraian tentang suasana hasil yang dicermati lalu disediakan pada bentuk narasi. Bertujuan menjawab permasalahan penelitian yang perlu pemahaman secara mendalam yang menyeluruh tentang objek yang diteliti dalam konteks waktu dan situasi yang bersangkutan. Instrumen yang dipakai oleh peneliti adalah instrumen wawancara dan instrumen observasi, dimana digunakan instrument tersebut untuk mendapatkan informasi tentang kegiatan yang dilakukan oleh desa Selawagi untuk meningkatkan eksistensi makanan tradisional Desa Selawangi yaitu menyelenggarakan operasi pasar Buhun. Hal ini dilakukan untuk menarik masyarakat terhadap makanan tradisonal.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Ekonomi kreatif merupakan sebuah konsep yang meralisasikan nilai ekonomi dengan menggunakan kreativitas. Dengan menggunakan kreativitas seseorang dapat memanfaatkan sumber daya yang ada dan bukan hanya yang terbarukan atau bahkan menmangfaatkan nya tidak terbatas yaitu ide, gagasan, bakatt, talenta, kreativitas.(Sari et al., 2020) dengan adanya kreativitas semua bahan atau yang biasa disebut sumberdaya akan tidak terbatas karena adanya ide dan inovasi ekonomi kreatif juga berpusat pada sumberdaya manusianya dimana bagaimanan manusia dapat menciptakan suatu ide yang sangat brilian dan dapat membangun perekonomian yang lebih baik dan bermanfaat bagi masyarakatnya.

Pasar Buhun merupakan salah satu dari sekian banyak ide kreatif yang dihasilkan melalui pikiran manusia. Pasar Buhun adalah sebuah pasar yang menyediakan berbagai macam makanan tradisional yang di selenggarakan oleh desa Selawangi. Awal mula ide

mencipkan pasar buhun di Desa Selawangi bermula dari keresahan anggota pegawai desa yang merasakan bahwa makanan sekarang lebih mudah menemukan makanan modern dibandingkan dengan makanan tradisional khas sunda para pelaku usaha malah berusaha untuk dapat menjual makanan modern atau makanan yang berasal dari Negara atau daerah lain. Sedangkan, makanan khas sunda di daerah Sunda sendiri khususnya di sekitar desa Selawangi sulit untuk menemukan makanan khas sunda karena jarang orang yang menjual makanan tradisional sunda di daerah selawangi dan sekitarnya.

Dengan operasi pasar buhun selain mempermudah masyarakat dalam menemukan makanan tradisional sunda yang begitu menggugah selera. Operasi pasar buhun ini juga dapat meningkatkan eksistensi makanan tradisional sunda. Dimana akan banyak orang yang datang kepasar buhun untuk bertanya dan membeli. Hal ini mengartikan makanan tradisional sunda tetap lestari dan eksis di tengah keeksisan makanan dan minuman modern.

### **Pasar Buhun Sebagai Ekonomi Kreatif Desa**

Pasar Buhun Ini juga dapat disebut sebagai suatu ekonomi kreatif desa karena yang menyelenggarakanannya dari pihak pengelola desa seperti Ketua Desa dan jajarannya. Pasar buhun didesain sedemikian menariknya dengan interior khas sunda juga. Sebelum memasuki pasar buhun akan terlihat jelas gapura dengan desain akar pohon besar yang bertulisan Pasar Buhun berwarna merah seperti gambar berikut.



Dengan desain gapura yang sangat iconic dengan menggunakan tema akar pohon yang besar akan menarik orang yang lewat dari jalan raya Selawangi untuk memampiri pasar buhun. Selain banyak menjual makanan tradisional. Pasar buhun juga memiliki banyak spot untuk tempat berfoto. Dengan desa selawangi memiliki pasar buhun yang merupakan salah satu bentuk dari ekonomi kreatif desa ini juga dapat memberdayakan perekonomian masyarakatnya (AR Chaerudin et al., 2020) dengan memberikan wadah atau tempat untuk berdagang dan menghasilkan sumber penghasilan dari berdagang atau menjadi pengurus dan lainnya.

Gapura ini juga dibuat sebagai symbol selamat datang dan memang fungsi dan manfaat gapura adalah symbol masuknya ke suatu daerah (Paqih & Hanifah, 2022). Dengan demikina gapura dapat menarik pengunjung datang karena gapura pasar buhun ini memiliki nilai estetika yang tinggi.



### **Sistem Operasi Pasar Buhun**

Pasar buhun beroperasi pada setiap hari minggu seperti halnya car free day yang sering di selenggarakan pada hari minggu dipusat kota. Dengan pesawaahan yang berada di sekitar pasar buhun dan desain khas sunda seperti apseupan hateup dan lainnya menjadikan pasar buhun sangat terasa khas sunda. Berbagai macam makanan tradisonal yang sulit ditemukan atau bahkan bagi generasi z sama sekali tidak mengetahui berbagai makanan khas sunda seperti oyek, awug, gayol, Atewor, katimus, guik, tutug oncom, surabi oncom, misro, dan masih banyak lagi. Generasi Z sepertinya memang harus kunjungi pasar buhun di desa Selawangi untuk meningkatkan pengetahuan dan dapat ikut mendukung eksistensi makanan tradisional sunda. Pasar Buhun pada setiap minggunya ramai akan pengunjung karena masyarakat berbondog bondong datang kepasar buhun bukan hanya masarakat local dari desa Selawangi saja melainkan dari berbagai desa yang ada di kecamatan Sariwangi selalu ikut hadir karena ingin ikut menikmati makanan jadul yang di jual di pasar buhun. Selain itu, daya tarik berbagai orang datang kepasar buhun juga karena setiap minggunya juga diselenggarakan sebam ibu ibu desa sehingga membuat pasar buhun tidak sepi pengunjung pada setiap minggunya.

Dengan adanya pasar buhun bukan hanya dapat mempopulartaskan makanan tradisional sunda tetapi juga ikut serta berperan dalam memberikan wadah bagi para pelaku ekonomi kreatif yang berasal dari masyarakat. Ketua desa yang dipimpin oleh Bapak Yadi Mulyadi ketua kelompok sadar desa mengatakan pengelenggaraan pasar buhun ini merupakan suatu kepedulian pemerintah desa terhadap ciri khas wilayahnya. Karena melihat warga desa memiliki banyak keahlian dalam mengolah makanan tradisional.

Menurut pengunjung yang datang mereka mengatakan dengan adanya pasar buhun dapat bernostalgia dengan makanan jadul yang menjadi favoritnya pada waktu kecil seperti oyek. Makanan yang berbahan dasar singkong di olah menjadi cemilan yang sangat khas. Oyek juga menjadi salah satu ciri khas dari desa selawangi.

### **KESIMPULAN**

Dalam rangka meningkatkan eksistensi makanan tradisional, diperlukan inovasi untuk menarik minat masyarakat agar ingin mengetahui atau mempermudah dalam mencari makanan tradisional yang akan mereka nikmati. Salah satunya adalah inovasi tempat-tempat seperti pasar yang menjual berbagai makanan tradisional, dengan desain tempat yang lebih menarik atau dicampur dengan sentuhan gaya modern. Seperti yang dilakukan desa Selawangi untuk meningkatkan eksistensi makanan tradisional. Desa Selawangi menyelenggarakan acara di Pasar Buhun. Hal ini dilakukan untuk menarik minat masyarakat terhadap makanan tradisional. Sementara itu, makanan sunda di daerah sunda sendiri khususnya di sekitar desa selawangi sulit ditemukan makanan sunda. Pasar Buhun ini juga bisa dikatakan sebagai ekonomi kreatif desa karena dijalankan oleh pengelola desa seperti kepala desa dan jajarannya. Pasar buhun didesain begitu menarik dengan interior khas Sunda. Berbagai jenis masakan tradisional yang sulit ditemukan atau bahkan generasi Z tidak

mengenal makanan khas sunda seperti oyek, awug, gayol, atewor, katimus, guik, tutug oncom, surabi oncom, misro dan masih banyak lagi. Kemudian mengunjungi Pasar Buhun di Desa Selawangi. Pasar Buhun dipadati pengunjung setiap minggunya, karena orang-orang Bondog datang ke Pasar Buhun tidak hanya penduduk lokal dari Desa Selawangi, tetapi dari berbagai desa di kecamatan Sariwangi, karena mereka ingin menikmati makanan jadul yang dijual di Pasar Buhun.

**Gambar 2**



## DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A. D., & Susilowati, D. (2019). Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Berbasis Industri Kreatif di Kota Malang. *Jurnal Ilmu Ekonomi*, X(X), 120–142.
- AR Chaerudin, Bambang Setiadi, & Ahmad Munawir. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Ekonomi Kreatif Di Desa Citaman Kecamatan Ciomas Kabupaten Serang Banten. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 1(1), 26–37. <https://doi.org/10.46306/jabb.v1i1.9>
- Katuuk, O. M., Mewengkang, N., & Kalesaran, E. R. (2016). Peran Komunikasi Organisasi Dalam Meningkatkan Eksistensi Sanggar Seni Vox Angelica. *E-Journal "Acta Diurna,"* V(5), 1–10. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/actadiurnakomunikasi/article/view/13546/13132>
- Mustafidah, A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(2), 79. <https://doi.org/10.14421/jbs.1168>



- Olsson, J. (2008). dalam Penelitian Pendidikan Bahasa. 信阳师范学院, 1(1), 305. <http://e-journal.usd.ac.id/index.php/LLT%0Ahttp://jurnal.untan.ac.id/index.php/jpdpb/article/viewFile/11345/10753%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.04.758%0Awww.iosrjournals.org>
- Paqih, R. M., & Hanifah, T. R. (2022). Tinjauan Desain Gapura Jalan di Kota Bandung Menggunakan Metode ATUMICS. *DIVAGATRA - Jurnal Penelitian Mahasiswa Desain*, 2(1), 127–132. <https://doi.org/10.34010/divagatra.v2i1.6569>
- Prakasa, S. A., Sulistianto, N., & ... (2020). Perancangan Buku Ilustrasi Tentang Kemasan Tradisional Makanan Sunda Yang Dibungkus Daun. ... *of Art & ...*, 7(2), 1297–1305. <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/artdesign/article/view/12551%0Ahttps://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/artdesign/article/download/12551/12308>
- Sari, A. P., Pelu, M. F. A. R., Dewi, I. K., Ismail, M., Siregar, R. T., Mistriani, N., Marit, E. L., Killa, M. F., Purba, B., & Lifchatullaillah, E. (2020). *Ekonomi Kreatif*.
- Sarwoko, E. (2008). Dampak Modernisasi Keberadaan Pasar Modern terhadap Pedagang Pasar Tradisional di Wilayah Kabupaten Malang. *Jurnal Ekonomi Modernisasi*, 4(2), 97–115. <https://doi.org/10.21067/jem.v4i2.880>
- Septiyana, L., Nizaruddin, N., Rahmawati, N. I., Atma, S. R., Putri, A. S., & Astuti, N. (2020). Pemberdayaan ekonomi kreatif masyarakat melalui pengolahan makanan tradisional kerupuk dapros di desa gunung rejo. *DEDIKASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 105–117.
- Werdiningsih, C. E. (2022). *Jurnal PEKA ( Pendidikan Matematika ) Kajian Etnomatematika Pada Makanan Tradisional ( Studi pada Lepet Ketan)*. 05(02), 112–121. <https://doi.org/10.37150/jp.v5i2.1433>. Copyright