



JUNARDI HARAHAP

Tahu Sumedang sebagai Makanan Orang Sunda yang Sehat dan Bergizi: Sebuah Studi Ilmu Sosial untuk Kesehatan

RESUME: Masyarakat Sunda di Jawa Barat telah menjadikan tahu Sumedang sebagai makanan favorit dan merupakan menu sehari-hari yang tak terpisahkan dari masakan khas dan tradisional bagi masyarakat Indonesia. Fungsi produksi, konsumsi, dan distribusi terhadap tahu Sumedang yang dilakukan dari, oleh, dan untuk masyarakat telah menciptakan sistem ekonomi yang ada didalam masyarakat, khususnya dalam manajemen wisata kuliner. Tahu Sumedang sangat penting fungsi dan peranannya dalam kehidupan masyarakat Sunda pada khususnya dan masyarakat Indonesia, dan bahkan dunia, pada umumnya. Jika dikelola dan dipasarkan secara baik dan profesional, maka pembuatan tahu Sumedang akan mengalami peningkatan yang luar biasa, yang pada gilirannya membawa kesejahteraan bagi masyarakat di satu sisi, serta bagi kesehatan masyarakat di sisi lain, karena tahu telah menjadi bagian integral dalam pola dan menu makanan sehari-hari secara massal. Dengan menggunakan metode kualitatif dengan penjelasan deskriptif, kajian ini menunjukkan bahwa kesehatan dan kesejahteraan adalah dua hal yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat. Makanan yang sehat merupakan dambaan masyarakat, dan makanan yang bisa diproduksi, didistribusi, dan dikonsumsi secara massal juga pada gilirannya akan mendatangkan kesejahteraan bagi masyarakat. Dalam konteks ini, tahu Sumedang adalah jenis makanan yang sangat penting, karena bisa mendatangkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat. Karena itu, penelitian dan kajian terhadap tahu Sumedang tidak hanya melibatkan ilmu-ilmu sains murni dan kesehatan masyarakat, tetapi juga ilmu-ilmu sosial dan kemanusiaan, mengingat dampaknya yang luas bagi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.

KATA KUNCI: Tahu Sumedang; Kesehatan; Kesejahteraan; Masyarakat Sunda; Makanan Tradisional.

ABSTRACT: "Sumedang Tofu as Healthy and Nutritious Food for Sundanese People: A Study of Social Science for Health". Sundanese people in West Java have made Sumedang tofu as a favorite food and as an everyday menu that is inseparable of traditional cuisine for the people of Indonesia. The function of production, consumption, and distribution of Sumedang tofu conducted from, by, and for community has created the existing economic system in society, especially in culinary tourism management. Sumedang tofu has very important function and its role in life of Sundanese society in particular and Indonesian society, and even world, in general. If managed and marketed properly and professionally, Sumedang tofu will a remarkable increase, which in turn brings prosperity to the community on the one hand, as well as to public health on the other, due to tofu has become an integral part of the diet and pattern food everyday for massive society. By using qualitative method with descriptive explanation, this study shows that health and welfare are two things that are needed by society. Healthy food is the desire of society, and foods that can be produced, distributed, and consumed as massive will also in turn bring welfare to society. In this context, Sumedang tofu is a very important type of food, because it can bring health and welfare of the community. Therefore, the study of Sumedang tofu not only involves the pure science and public health, but also the social sciences and humanity, due to it is wide impact on the health and welfare of society.

KEY WORD: Sumedang Tofu; Health; Welfare; Sundanese People; Traditional Food.

About the Author: Dr. Junardi Harahap adalah Dosen di Departemen Antropologi FISIP UNPAD (Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Padjadjaran) Bandung, Kampus UNPAD Jatiningor, Jalan Raya Jatiningor Km.21, Sumedang, Jawa Barat, Indonesia. Untuk kepentingan akademik, penulis bisa dihubungi dengan alamat emel: junardiharahap@gmail.com

How to cite this article? Harahap, Junardi. (2017). "Tahu Sumedang sebagai Makanan Orang Sunda yang Sehat dan Bergizi: Sebuah Studi Ilmu Sosial untuk Kesehatan" in *SOSIOHUMANIKA: Jurnal Pendidikan Sains Sosial dan Kemanusiaan*, Vol.10(1) May, pp.117-128. Bandung, Indonesia: Minda Masagi Press owned by ASPENSI, ISSN 1979-0112.

Chronicle of the article: Accepted (March 2, 2017); Revised (April 15, 2017); and Published (May 30, 2017).

PENDAHULUAN

Pengetahuan lokal adalah suatu hal yang terus tumbuh dan membangun masa depan bangsa. Kemajuan masa depan Indonesia adalah perkembangan yang membawa perubahan dari waktu ke waktu. Di masa lalu, aspek pembangunan dimulai dengan makanan yang dikonsumsi untuk memiliki kualitas-kualitas dan mengandung nutrisi yang baik, tentunya juga sesuai dengan pengetahuan yang ada di masyarakat (Notoatmodjo, 2007; dan Alamsyah, 2011).

Pengetahuan lokal dalam budaya Sunda adalah wawasan yang sudah ada dan berakar turun-temurun serta berlangsung cukup lama. Pengetahuan dasar yang telah diwariskan untuk waktu yang lama dan menjadi kebutuhan dasar bagi individu untuk mempertahankannya (Koentjaraningrat, 2002; dan Maridi, 2015). Budaya yang telah berakar membawa banyak perubahan dan kepentingan berbeda, yang sangat bermanfaat bagi masyarakat pada umumnya.

Pengetahuan lokal di masa lalu sebenarnya ada di banyak negara di dunia, ianya selalu dijaga oleh banyak pemangku kepentingan di negara bersangkutan, dan menjadi kebanggaan bagi negara-bangsa berkenaan. Kita bisa melihat bagaimana, misalnya, orang Jepang mempertahankan dan melakukan banyak hal dalam pemeliharaan budaya mereka. Meski awalnya bangsa Jepang tertinggal oleh bangsa lain, namun berkat kegigihan belajar dan bekerja, prestasi mereka bisa maju dalam berbagai kehidupan di dunia, termasuk dalam melestarikan makanan dari waktu ke waktu (Iqbal, 2007; dan Cahyani, 2012).

Penulis sendiri pernah berkunjung ke Jepang dalam sebuah seminar internasional, dan sudah jelas bahwa Jepang adalah bangsa yang luar biasa dalam menjaga tradisi mereka, negara yang hebat dalam bekerja dan kemauan belajar, sehingga wajar jika menjadi negara-bangsa yang besar, maju, dan modern. Sama halnya dengan bangsa Jepang, China juga adalah bangsa yang luar biasa dalam usaha pelestarian budaya mereka dan bisa ditiru

atau disalin oleh negara-negara lain, termasuk oleh bangsa Indonesia (Abadi, 2007; dan Dawis, 2010).

Begitu pula dengan negara Korea Selatan, yang mempromosikan pengetahuan dan peradaban yang dibawa oleh mereka (Muslihatin, 2010). Saat penulis pergi ke Korea Selatan, keadaannya sangat luar biasa dalam melestarikan dan mengembangkan pengetahuan lokal, terutama makanan yang sangat sehat. Sumber kebanggaan bagi orang luar negeri dalam hal makanan yang sehat dan aman adalah mereka memperolehnya melalui proses sejarah yang sangat panjang.

METODE

Data yang digunakan dalam artikel ini adalah hasil tulisan-tulisan dan tinjauan literatur dalam melihat banyak segi tentang makanan yang sehat, khususnya tahu (Dabke & Thomas, 1992; Hasibuan, 2007; dan Winanti, 2012). Kemudian dilakukan penelitian yang dirancang dan dilaksanakan oleh penulis sendiri, sejak tahun 2013. Penulis yang tinggal di Bandung, Jawa Barat, Indonesia dan sangat tertarik dengan makanan tahu Sumedang, yang telah menjadi legenda dalam wisata kuliner hingga saat ini. Pada mulanya, penulis hanya mengamati saja tentang fenomena makanan tahu Sumedang yang menarik ini (*cf* Sumanto, 1995; dan Sugiyono, 2009). Pengamatan ini kemudian juga berlanjut sampai sekarang.

Data dari hasil pengamatan tersebut kemudian diperkuat ketika penulis melakukan penelitian bersama mahasiswa Antropologi FISIP UNPAD (Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Padjadjaran) Bandung, yang sedang PKL (Praktek Kerja Lapangan) di Sumedang, dimana penulis bertindak sebagai pembimbing lapangan. Dalam konteks ini, terima kasih kepada Ketua Departemen Antropologi FISIP UNPAD Bandung, yang telah memberikan tugas kepada penulis untuk membimbing praktek kerja lapangan mahasiswa tersebut, sehingga banyak sekali data yang bisa didapat saat membimbing mahasiswa terkait dengan tahu Sumedang.

Data yang didapat juga banyak diperoleh berdasarkan pengalaman penulis berkeliling di sekitar *Tatar* (Daerah Sunda yang menjual tahu Sumedang. Proses pembuatan, penjualan, dan pembelian; juga proses transaksi antara pembeli dan penjual tentang tahu Sumedang menjadi hal yang menarik dan merupakan data penting dalam penelitian ini, sebagai informasi tambahan untuk melengkapi dan memperkuat data yang telah dikumpulkan, termasuk melakukan wawancara dengan mereka (Sumanto, 1995; Hasibuan, 2007; dan Sugiyono, 2009).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahu Sumedang: Makanan Sunda. Tahu Sumedang adalah makanan yang sangat menggairahkan bagi masyarakat Indonesia, yang ingin memberikan perawatan kesehatan bagi anak bangsa di negeri ini (Suriadi & Susanti, 2010; dan Hapsari, 2013). Masakan tahu banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia dengan berbagai keperluan, yang pada gilirannya berujung pada selera yang baik bagi masyarakat Indonesia. Khasiat yang diperoleh begitu banyak dari bahan dasar kedelai ini, sehingga tahu telah membawa masyarakat lebih makmur, sejahtera, dan sehat.¹

Tahu Sumedang adalah produk asli bangsa Indonesia dengan banyak kegunaan (Suriadi & Susanti, 2010; Ganie, 2012; dan Hapsari, 2013). Masyarakat pada umumnya mengetahui kegunaan makanan yang terbuat dari bahan kedelai ini, yang membawa kesehatan dan kesejahteraan bagi masyarakat. Tahu Sumedang adalah jenis makanan tradisional, yang



Gambar 1:
Wadah Tahu Sumedang
(Sumber: Foto Junardi Harahap)

pembuatannya dilakukan melalui proses tradisional juga. Mulai dari pengolahan hingga ke tahapan lainnya, proses fermentasi diawali dengan pengambilan kedelai yang berkualitas sebagai bahan produksi tahu (Saragih & Sarwono, 2001). Gambar 1 adalah wadah dimana tahu Sumedang biasa disajikan.

Tahu Sumedang: Biaya Tambahan yang Sehat. Dalam kehidupan sekarang terjadi fenomena yang cenderung kepada hedonisme dan materialisme. Ditandai oleh kehidupan dan biaya yang mulai mahal dan dalam banyak hal mempengaruhi kehidupan kita. Makanan sehat juga menjadi mahal dan mewah, serta menjadi barang yang sangat langka (Notoatmodjo, 2007; dan Arisman, 2009). Mahal dalam konteks ini termasuk sumber-sumber makanan ada, yang diolah baik secara modern maupun tradisional.

Harga makanan sangat mahal dan mewah telah membawa banyak masalah, salah satunya adalah ketidakseimbangan ekonomi dan sosial untuk memenuhinya. Dalam ketidakseimbangan ekonomi dan sosial tersebut, yang mendapatkan sumber makanan sehat hanya orang kaya dan punya banyak uang. Namun, dengan sumber makanan yang sehat, tersedia, dan murah – dimana hal itu jarang terjadi – justru ada pada masyarakat di *Tatar*

¹Lihat, misalnya, "Makanan: 6 Manfaat dan Khasiat Tahu Sumedang untuk Kesehatan". Tersedia secara online di: <http://www.khasiat.co.id/makanan/tahu-sumedang.html> [diakses di Bandung, Indonesia: 7 Mei 2016].

Sunda khususnya, yakni tahu Sumedang, yang telah membantu masyarakat untuk mengkonsumsi makanan sehat dengan harga yang murah (Yuniawati & Koswara eds., 2010).

Tahu Sumedang adalah makanan yang murah, namun memiliki gizi tinggi (Ganie, 2012; dan Sofyan, 2012). Makanan tahu Sumedang, karena murah harganya, dengan demikian telah dikonsumsi oleh banyak orang Sunda. Di wilayah *Tatar Sunda*, tahu Sumedang adalah makanan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat. Di Jawa Barat, tahu Sumedang dikonsumsi oleh segala lapisan masyarakat, mulai dari kelas bawah (*cacah*) hingga kelas atas (*menak*). Makanan tahu Sumedang juga bisa ditemukan di restoran pinggir jalan hingga restoran mewah (wawancara dengan Responden A, 3/7/2016).

Kandungan nutrisi tahu Sumedang tidak berkurang sama sekali, meski ianya dijual di pinggir jalan. Tahu Sumedang adalah makanan yang didambakan oleh orang-orang Sunda, karena merupakan makanan yang kaya nutrisi. Hal itu terbukti dari kedelai yang merupakan sumber nutrisi utama; dan bahkan kandungan kedelai ini sama dengan susu (Anita *et al.*, 2015). Makanya orang Sunda sudah punya lembaga atau cara mengolah tahu sejak dulu agar vitamin yang terkandung didalamnya tetap tinggi. Hal ini merupakan proses yang panjang dan sudah menjadi kebiasaan orang Sunda sejak masa lalu, yang kemudian memanfaatkan teknologinya untuk membuat tahu Sumedang sebagai makanan yang tidak hanya kaya nutrisi, tetapi juga gurih dan enak rasanya (Ganie, 2012).

Orang Sunda adalah individu yang mau belajar dari pengalaman masa lalunya (Garna, 2008). Orang Sunda juga termasuk yang sangat menghormati warisan budayanya. Bila dikaji dengan cara pandang ini, maka sudah jelas bahwa masyarakat Sunda sangat memperhatikan aspek kesehatan yang nampak dari makanan yang dikonsumsi dan berasal dari unsur-unsur yang mengandung aspek-aspek nutrisi yang baik. Selain itu,

unsur lainnya juga adalah makanan yang menguntungkan, seperti dari segi harga cukup murah atau tidak mahal. Meski orang Sunda bisa juga membeli makanan dengan harga yang mahal dan mewah, namun yang penting adalah bahwa aspek kesehatan dalam makanan berkenaan sangat diutamakan (Yuniawati & Koswara eds., 2010). Aspek penting lainnya adalah proses pembuatannya yang sederhana dan tidak sulit atau rumit dalam bidang manufaktur makanan.

Teknologi Kesehatan: Kasus Tahu Sumedang. Teknologi manufaktur tahu Sumedang bukan hal yang mudah, karena membutuhkan banyak pengetahuan yang harus dipelajari secara turun-temurun dan tidak sewenang-wenang atau *sembrono* dalam proses pembuatannya. Dalam konteks teknologi yang digunakan juga sangat penting dan sangat memperhatikan aspek-aspek kesehatan yang cukup baik (Notoatmodjo, 2007). Teknologi yang digunakan harus merupakan bentuk pengetahuan yang diwariskan dan dikembangkan secara turun-temurun.

Teknologi yang bersifat warisan dan turun-temurun ini sangat nyata dalam pembuatan tahu Sumedang, terutama antara pengusaha yang satu dengan wirausahawan lainnya. Kerahasiaan dan perbedaan resep dalam membuat tahu Sumedang, jelas berbeda antara pembuat tahu yang satu dengan para pembuat tahu lainnya, walaupun dalam segi rasa harus tetap dijaga kualitasnya (wawancara dengan Responden A, 3/7/2016).

Makanan adalah bagian kompleks dari masalah sosial dan budaya (Cahyani, 2012). Makanan, dengan demikian, adalah bagian dari budaya yang dinamis dari sebuah masyarakat yang kompleks. Masalah makanan adalah masalah yang kompleks juga, baik dari segi selera maupun gayanya. Untuk masyarakat Indonesia, percaya atau tidak, ternyata bahwa tahu dan tempe adalah makanan yang luar biasa, karena mengandung berbagai vitamin yang sangat baik. Kandungan nutrisi dalam makanan yang berasal dari kedelai itu ternyata sangat kaya dan menyehatkan (Arisman, 2009).

Kandungan nutrisi dalam makanan sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Tahu adalah jenis makanan yang sangat rendah lemak dan memiliki zat yang sangat penting bagi tubuh. Tubuh yang terbiasa dengan mengkonsumsi makanan yang sehat akan mampu menangkal berbagai penyakit. Sebaliknya, mengkonsumsi makanan yang membahayakan, karena mengandung zat yang tidak sehat, akan mendatangkan berbagai penyakit (Harahap, 2015:11).

Banyak studi menunjukkan bahwa aspek kesehatan sangat penting dalam penanganan masalah makanan tradisional dan modern (*cf* Lowenberg, 1970; Hong, 1985; Foster & Anderson, 1986; dan Martianto & Ariani, 2004). Makanan tradisional juga menjadi perhatian dan dikaji dalam Antropologi Medis, karena ianya berhubungan dengan masalah pertumbuhan tubuh dan kesehatan manusia (Jerome, Kandel & Pelto eds., 1980; Kalangi, 1985; Suhardjo, 1995; dan Arianto, 2011). Hal yang menarik dalam studi ini adalah bagaimana masyarakat Sunda, dari waktu ke waktu, memiliki pemahaman yang baik tentang pentingnya makanan tradisional, yakni tahu Sumedang.

Pengetahuan lokal mengenai tahu Sumedang ini sangat penting dan unik. Pengetahuan tentang tahu Sumedang adalah warisan yang harus terus dipelihara dan dikembangkan dengan baik. Hal-hal yang sudah baik memang perlu terus dilanjutkan dan dikembangkan. Masyarakat lokal akan mengalami perubahan ke arah yang lebih baik, jika dilakukan oleh orang-orang yang memiliki sikap, pandangan, dan bahkan filosofi hidup yang baik untuk kemajuan sebuah negara-bangsa yang lebih luas (Suhardjo, 1995; dan Saptandari, 2004).

Dalam konteks perkembangan pemikiran filsafat, hal penting bagi masyarakat adalah harus diperkenalkan



Gambar 2:
Teknologi Pengolahan Tahu Sumedang
(Sumber: Foto Junardi Harahap)

dan dibawa ke hal-hal yang positif, sehingga ianya akan menjadi pemicu terhadap perubahan yang lebih baik (Notoatmodjo, 2007). Membawa kepada hal-hal yang baik adalah penting, karena ianya juga akan berdampak kepada hal-hal yang positif. Dalam hal makanan, misalnya, masyarakat perlu diberi pemahaman yang baik, positif, dan menyehatkan.

Perubahan ke arah yang lebih baik, positif, dan menyehatkan dalam konteks makanan akan menyebabkan munculnya suatu kesadaran bahwa tahu Sumedang merupakan warisan budaya lokal dan tradisional, yang harus terus dipelihara dan dikembangkan oleh para pengusaha, pekerja, dan masyarakat luas (Ganie, 2012). Manufaktur, teknologi, dan pengolahan tahu Sumedang, sebagai warisan makanan tradisional yang menyehatkan, dapat dilihat dalam gambar 2.

Teknologi pengolahan makanan telah membawa perubahan dalam pembuatan tahu Sumedang, sehingga hasilnya bisa dibawa ke tempat yang lebih jauh, aman, menyehatkan, dan bahkan lebih enak dalam cita-rasanya. Dalam pengelolaan makanan adalah penting mempertahankan sumber biologis dan nutrisi dalam makanan berkenaan (Lowenberg, 1970;

dan Kalangi, 1985). Tahu Sumedang mengandung nutrisi yang cukup bagus untuk kesehatan tubuh manusia. Makanan dengan kandungan nutrisi yang baik sangat diperlukan untuk kesehatan (Suriadi & Susanti, 2010; dan Sofyan, 2012).

Indonesia adalah negara yang sangat kaya dengan sumber makanan yang baik dan menyehatkan, karena mengandung berbagai nutrisi yang dibutuhkan bagi tubuh manusia (Hong, 1985; Kalangi, 1985; dan Martianto & Ariani, 2004). Dalam konteks ini, nutrisi yang terkandung dalam tahu Sumedang, dan juga tempe, sangat baik untuk kesehatan tubuh manusia karena banyak mengandung zat yang bermanfaat (Yuniawati & Koswara eds., 2010; dan Limando, Soewito & Yuwono, 2015). Tubuh manusia yang multifaset ini jelas membutuhkan berbagai makanan, yang harus diolah dengan berbagai teknik yang baik dan menyehatkan.

Teknik pengolahan dan pembuatan tahu Sumedang adalah berdasarkan resep dan warisan tradisional, yang dari waktu ke waktu terus dipertahankan dan dikembangkan oleh masyarakat. Bagi orang-orang yang menjalankan bisnis tahu Sumedang, mereka menyadari bahwa makanan yang berbahan kedelai dan terbuat dari bahan dasar asli itu sangat berguna bagi tubuh manusia. Tahu Sumedang adalah produk dari warisan makanan dan pengalaman budaya yang panjang dan membawa manfaat bagi kesehatan tubuh manusia (Ganie, 2012). Dengan teknik pembuatan yang sederhana, namun bisa tampil beda, tahu Sumedang telah membawa pengaruh terhadap perekonomian bangsa, untuk terus berinovasi dalam bidang manufaktur makanan.

Teknik yang digunakan dalam pembuatan tahu Sumedang adalah bahwa



Gambar 3:
Teknik dan Metode Pembuatan Tahu Sumedang
(Sumber: Foto Junardi Harahap)

kualitas makanan harus tetap terjaga, dengan bahan asli yang penuh nutrisi dan gizi, sehingga dapat menyehatkan badan. Kadungan nutrisi yang membawa beragam manfaat ini diperkaya pula oleh rempah-rempah dalam proses pengolahannya. Pengolahan makanan yang mengandung berbagai nutrisi dan gizi ini, tentu saja, sangat dianjurkan untuk dikonsumsi bagi kesehatan tubuh manusia (Lowenberg, 1970; dan Arisman, 2009).

Perubahan dalam metode pengolahan makanan, termasuk tahu Sumedang, perlu terus ditingkatkan agar hasilnya lebih produktif dan menyehatkan. Teknik dan metode pembuatan tahu Sumedang dapat dilihat dalam gambar 3.

Tahu Sumedang adalah jenis makanan yang sangat populer di Indonesia; dan dikenal sebagai tahu "Sumedang" karena mengambil nama sebuah wilayah di Jawa Barat, Indonesia. Banyak nama tahu Sumedang yang terkenal, seperti: Mekar Sari, Siboyo, Haji Ateng, Simpang Sari, Wulan Sari, Hade Rasa, Saluyu, Cita Rasa, Ciromed, Sari Soybean, Boga Rasa, dan lain-lain (wawancara dengan Responden A, 3/7/2016). Kawasan Sumedang yang berbukit-bukit dan pemandangan yang

cantik sangat cocok bagi pejalan kaki yang melintas di kawasan itu, sambil makan tahu Sumedang yang enak dan renyah.

Pengalaman seru dalam wisata kuliner dengan menyantap tahu Sumedang ini merupakan sesuatu yang menyenangkan. Hal ini juga merupakan pengalaman yang luar biasa dan menggairahkan bagi para pecinta tahu. Bagi mereka yang benar-benar menikmati tahu Sumedang, cita rasa yang nikmat dan renyah itu pasti sudah diketahui secara umum. Hal itu membawa pengalaman yang seru dan baru, sehingga mendatangkan keinginan untuk terus menikmati makanan tahu Sumedang (wawancara dengan Responden C, 17/7/2016).

Tahu Sumedang merupakan makanan kegemaran banyak orang dan disantap berulang kali sebagai makanan yang tahan uji sepanjang zaman. Dilihat dari berbagai perspektif teori perubahan sosial, tahu Sumedang adalah makanan yang tetap digemari oleh berbagai lapisan masyarakat di sepanjang zaman, walaupun harus berhadapan dengan jenis-jenis makanan baru dan modern, yang datang belakangan. Kesenambungan dan perubahan yang terjadi adalah hal yang sangat wajar dalam perspektif teori perubahan sosial (cf Foster & Anderson, 1986; Koentjaraningrat, 2002; dan Yamaguchi & Suda, 2010).

Tahu Sumedang: Analisis Konseptual. Menurut Jiwei Xiao (2013), makanan seperti tahu Sumedang, atau istilah umumnya tahu, banyak yang dijual di supermarket di banyak daerah, baik di dalam maupun di luar negeri; dan makanan seperti itu menunjukkan ianya enak, layak, dan sehat untuk dimakan (Xiao, 2013:44). Sementara itu, Wynne Wright & Elizabeth Ranson (2005) memberi pandangan bahwa makanan adalah bentuk dan manifestasi dari kelas sosial dalam hal selera, seperti ditunjukkan dalam kasus di Burlington, misalnya (Wright & Ranson, 2005:311).

Tahu juga merupakan contoh makanan yang mengandung nutrisi dan selera, sehingga memerlukan strategi tertentu dari kelas sosial didalam masyarakat. Pada masyarakat Sunda, mengkonsumsi

tahu Sumedang sebenarnya menunjukkan kelas sosial tertentu; dan ini sejalan atau konsisten dengan pandangan Wynne Wright & Elizabeth Ranson (2005). Tahu Sumedang adalah makanan yang baik dan sehat, serta memberikan status tertentu dalam kelas sosial orang Sunda (cf Wright & Ranson, 2005:310-316; Yuniawati & Koswara eds., 2010; dan Ganie, 2012).

Tomiko Yamaguchi & Fumiaki Suda (2010) juga menyatakan bahwa makanan tidak hanya menyangkut selera dan cita rasa, tapi juga rasa aman dan menyehatkan (Yamaguchi & Suda, 2010:386). Dalam konteks ini, tahu Sumedang merupakan contoh tentang jenis makanan yang bisa memberi rasa aman dan menyehatkan kepada masyarakat Sunda yang mengkonsumsinya. Perubahan sosial yang terjadi pada masyarakat Sunda tidak mengurangi minat masyarakat tersebut terhadap tahu Sumedang, yang dipandang sebagai jenis makanan yang memberikan rasa aman dan menyehatkan (Yuniawati & Koswara eds., 2010; dan Ganie, 2012).

Menurut Marie-Michelle Larochelle (2007), tahu adalah makanan sehat dan mengandung aneka sayuran, yang membawa kepada kebaikan bagi tubuh manusia dan juga sangat penting bagi kesehatan masyarakat pada umumnya (Larochelle, 2007:628). Orang Sunda yang menyukai tahu Sumedang adalah sangat penting bagi kesehatan, karena tahu banyak mengandung unsur nutrisi dan terbuat dari kedelai sebagai jenis buah dan sayuran yang mengandung banyak vitamin didalamnya.

Makanan yang kaya nutrisi dan vitamin dari unsur sayur-sayuran dan buah-buahan inilah, termasuk tahu Sumedang, menjadikan kulit dan wajah wanita Sunda pada umumnya sangat halus, lembut, putih, dan cantik luar biasa (Yuniawati & Koswara eds., 2010; dan Ganie, 2012). Hal ini sejalan dengan temuan studi yang dilakukan oleh Marie-Michelle Larochelle (2007) bahwa makanan yang mengandung unsur sayuran dan buah-buahan memang menyehatkan dan menyegarkan (Larochelle, 2007:628-636).

Margaret Kuo (2012) mengemukakan bahwa tahu adalah sejenis makanan yang produktif, dalam pengertian ketika proses pembuatan dan penjualannya memiliki banyak pekerja dan penjaja, sebagai mata pencaharian bagi masyarakat sekitar (Kuo, 2012:536). Penjelasan ini sejalan dengan kasus pengolahan dan pemasaran tahu Sumedang, sebagai makanan orang Sunda, dimana ianya melibatkan banyak *stakeholders* atau pemangku kepentingan, baik bagi para pengusaha dan penjaja maupun konsumen (wawancara dengan Responden B, 10/7/2016). Dengan kata lain, tahu Sumedang merupakan makanan yang telah membawa keuntungan dan kesejahteraan bagi masyarakat Sunda di Jawa Barat, Indonesia.

Studinya Stephen Reckert (2008) juga menunjukkan bahwa tahu merupakan makanan yang terkenal di negara Jepang dan merupakan menu favorit diantara berbagai jenis makanan lainnya di Jepang (Reckert, 2008:67). Menu makanan tahu di Jepang memang ada dan tumbuh di berbagai daerah, dimana mereka juga menyebutnya dengan istilah "tofu". Tahu Sumedang, yang merupakan makanan sehat dan enak bagi orang Sunda, nampaknya juga dikenal oleh berbagai negara, termasuk di Jepang. Hal ini berdasarkan studi yang dilakukan oleh Arnold J. Bauer (2007:666), ketika beliau mereview bukunya Jeffrey M. Pilcher, *The Sausage Rebellion: Public Health, Private Enterprise, and Meat in Mexico City* (2006).

Banyak informasi yang menunjukkan bahwa tahu Sumedang merupakan makanan yang laku terjual di pasaran (wawancara dengan Responden B, 10/7/2016). Hal ini berarti bahwa tahu Sumedang bukan hanya diminati oleh masyarakat untuk dikonsumsi karena kaya dengan sumber vitamin, nutrisi, dan gizi; tetapi juga menarik untuk dipelajari dan dikaji dalam perspektif ilmu pengetahuan. Sebagaimana dinyatakan oleh Andrei Lankov & Kim Seok-Hyang (2008) bahwa makanan yang dijual di daerah trotoar *trafiking* sekalipun, sebagaimana tahu Sumedang yang juga banyak dijual di

pinggir jalan di *Tatar* (Daerah) Sunda, Jawa Barat, menunjukkan bahwa makanan ini memang tetap diminati dan layak juga untuk diteliti, tidak hanya oleh sains murni dan ilmu kesehatan masyarakat, tetapi juga oleh ilmu-ilmu sosial dan kemanusiaan (cf Lankov & Seok-Hyang, 2008:60; Yuniawati & Koswara eds., 2010; dan Ganie, 2012).

Lawrence W. Lan, Wei-Wen Wu & Yu-Ting Lee (2012) menyatakan bahwa tahu telah menjadi makanan yang merupakan bagian dari promosi dan beredar di masyarakat, serta menjadi bagian integral dari menu masakan bagi masyarakat luas di luar negeri (Lan, Wu & Lee, 2012:609). Jika melihat fenomena tahu Sumedang sebagai makanan yang diproduksi dan dijual oleh pengusaha dan penjaja di Sumedang, maka sebenarnya jenis makanan tahu ini juga telah menjadi bagian dari masyarakat Sunda di Jawa Barat pada khususnya, bahkan di Indonesia dan dunia pada umumnya (Yuniawati & Koswara eds., 2010; dan Ganie, 2012).

Penelitian yang dilakukan oleh Lenny R. Vartanian (2015) memberikan gambaran umum tentang tahu, yang menjadi makanan dengan kandungan unsur-unsur nabati dan kaya nutrisi, serta menjadi simbol, baik secara maskulin maupun feminim (Vartanian, 2015:75-78). Dalam konteks masyarakat Sunda, tahu Sumedang menjadi makanan yang digemari oleh khalayak umum, karena dipercaya bahwa didalamnya mengandung berbagai vitamin dan mineral yang bagus bagi vitalitas tubuh dan kesehatan manusia, baik laki-laki maupun perempuan (Yuniawati & Koswara eds., 2010; dan Ganie, 2012).²

Vincentia Reni Vitasurya (2016) memberikan gambaran bahwa tahu merupakan salah satu makanan Indonesia yang terkenal dan juga menjadi daya tarik bagi wisatawan dalam melakukan perjalanan kuliner didalam masyarakat Indonesia (Vitasurya, 2016:97-101). Untuk tahu Sumedang sendiri sudah dikenal

²Lihat kembali, misalnya, "Makanan: 6 Manfaat dan Khasiat Tahu Sumedang untuk Kesehatan". Tersedia secara online di: <http://www.khasiat.co.id/makanan/tahu-sumedang.html> [diakses di Bandung, Indonesia: 7 Mei 2016].

dan juga telah digunakan sebagai ikon wisata dalam rangka mendapatkan banyak kunjungan wisatawan, baik dari dalam negeri maupun luar negeri. Tahu Sumedang juga telah menjadi bagian dari wisata kuliner yang digemari oleh masyarakat Indonesia dan bahkan dunia (Yuniawati & Koswara eds., 2010; dan Ganie, 2012).

Dalam kajian tentang makanan, T. Ninuk S. Hartini *et al.* (2005) menyatakan bahwa tahu adalah jenis makanan yang telah menjadi menu populer di masa krisis di Indonesia. Tahu Sumedang dan juga menjadi makanan sangat populer dan bagus dikonsumsi oleh masyarakat luas di Indonesia, baik pada saat aman maupun krisis ekonomi yang pernah melanda di Indonesia pada tahun 1990-an (Hartini *et al.*, 2005:202). Masyarakat Indonesia pada umumnya dan masyarakat Jawa pada khususnya adalah peminat dan kosumen yang setia terhadap jenis makanan tahu dan tempe. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa tempe adalah jenis makanan yang sangat disukai oleh masyarakat Jawa, manakala tahu adalah jenis makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Sunda. Bagi masyarakat Sunda, bahkan tahu Sumedang dan tempe sering dikonsumsi secara bersama-sama sebagai makanan pelengkap yang menyehatkan (Santoso, 1995; Yuniawati & Koswara eds., 2010; dan Ganie, 2012).

Alawi Sulaiman *et al.* (2014) menegaskan bahwa sebuah potret makanan yang baik dan sehat harus diberi label halal, khususnya bagi umat Islam (Sulaiman *et al.*, 2014). Dalam konteks tahu Sumedang, sudah sewajarnya ia diberi label halal oleh pemerintah Indonesia, dalam hal ini MUI (Majelis Ulama Indonesia), karena tahu Sumedang telah menjadi makanan favorit umat Islam, yang merupakan mayoritas dari bangsa Indonesia. Tahu Sumedang tidak hanya halal secara hukum syariah, tetapi juga kaya dengan nutrisi dan vitamin secara ilmiah (Yuniawati & Koswara eds., 2010; dan Ganie, 2012).

Akhirnya, kajian yang dilakukan oleh Young Soon Kim *et al.* (2007) dan Qiamei

Zhu *et al.* (2016) menyatakan bahwa tahu merupakan jenis makanan dengan kandungan gizi dan magnesium yang tinggi, sehingga ianya pasti sangat dibutuhkan untuk kesehatan tubuh manusia (Kim *et al.*, 2007:155; dan Zhu *et al.*, 2016:198). Banyak juga penelitian yang menyatakan bahwa tahu, secara kimiawi, adalah jenis makanan dengan kandungan nutrisi yang tinggi, sehingga ianya menjadi menu makanan yang digemari dengan kadar gizi dan vitamin yang juga tinggi (*cf* Lowenberg, 1970; Jerome, Kandel & Pelto eds., 1980; Kalangi, 1985; dan Arisman, 2009).

KESIMPULAN³

Masyarakat Sunda di Jawa Barat telah menjadikan tahu Sumedang sebagai makanan favorit dan merupakan menu sehari-hari yang tak terpisahkan dari masakan khas dan tradisional bagi masyarakat Indonesia. Fungsi produksi, konsumsi, dan distribusi terhadap tahu Sumedang yang dilakukan dari, oleh, dan untuk masyarakat telah menciptakan sistem ekonomi yang ada didalam masyarakat, khususnya dalam manajemen wisata kuliner.

Tahu Sumedang sangat penting fungsi dan perannya dalam kehidupan masyarakat Sunda pada khususnya dan masyarakat Indonesia, dan bahkan dunia, pada umumnya. Jika dikelola dan dipasarkan secara baik dan profesional, maka pembuatan tahu Sumedang akan mengalami peningkatan yang luar biasa, yang pada gilirannya akan membawa kesejahteraan bagi masyarakat di satu sisi, serta bagi kesehatan masyarakat di sisi lain, karena tahu telah menjadi bagian integral dalam pola dan menu makanan sehari-hari secara massal.

³*Sebuah Pengakuan:* Terimakasih kepada Ketua Departemen Antropologi FISIP UNPAD (Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Padjadjaran) Bandung, yang telah memberi saya tugas membimbing mahasiswa mengerjakan praktek lapangan ke Kabupaten Sumedang, Jawa Barat, Indonesia. Dengan menjadi pembimbing mahasiswa, maka banyak data yang diperoleh oleh penulis dengan melakukan wawancara dan observasi di Kabupaten Smedang. Walaupun begitu, semua isi dan interpretasi dalam artikel ini menjadi tanggung jawab penulis sendiri secara akademik.

Kesehatan dan kesejahteraan adalah dua hal yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat. Makanan yang sehat merupakan dambaan masyarakat, dan makanan yang bisa diproduksi, didistribusi, dan dikonsumsi secara massal juga pada gilirannya akan mendatangkan kesejahteraan bagi masyarakat. Dalam konteks ini, tahu Sumedang adalah jenis makanan yang sangat penting karena bisa mendatangkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat. Karena itu, penelitian dan kajian terhadap tahu Sumedang tidak hanya melibatkan ilmu-ilmu sains murni dan kesehatan masyarakat, tetapi juga ilmu-ilmu sosial dan kemanusiaan, mengingat dampaknya yang luas bagi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.⁴

Referensi

- Abadi, M. Masyhur. (2007). "Cross Marriage: Sebuah Model Pembauran Budaya Antar Komunitas Cina, Arab, India, Jawa, dan Madura di Sumenep Kota" dalam *Jurnal Karsa*, Vol.12(2), Oktober. Tersedia secara online juga di: <http://download.portalgaruda.org/article.php?article> [diakses di Bandung, Indonesia: 1 November 2016].
- Alamsyah. (2011). *Manajemen Pelayanan Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Anita et al. (2015). "Cara Pembuatan Tahu". *Makalah Tidak Diterbitkan*. Tersedia secara online juga di: <https://www.slideshare.net/AyangAyg/makalah-pembuatan-tahu> [diakses di Bandung, Indonesia: 1 November 2016].
- Arianto, Nurcahyo Tri. (2011). "Pola Makan Mie Instan: Studi Antropologi Gizi pada Mahasiswa Antropologi FISIP UNAIR". Tersedia secara online di: http://web.unair.ac.id/admin/file/f_34835_31mie.pdf [diakses di Bandung, Indonesia: 1 November 2016].
- Arisman. (2009). *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG.
- Bauer, Arnold J. (2007). "Review by Arnold J. Bauer" in *Journal of Latin American Studies*, Vol.39, No.3 [August], pp.666-668. Published by Cambridge University Press. Available online also at: <http://www.jstor.org/stable/40056554> [accessed in Bandung, Indonesia: May 7, 2016].
- ⁴**Pernyataan:** Saya, dengan ini, menyatakan bahwa naskah ini adalah asli karya saya sendiri, bebas dari plagiarisme, serta belum pernah dipublikasikan dan tidak sedang dalam proses publikasi oleh jurnal lain. Demikian surat pernyataan ini saya buat, dan jika terdapat kebohongan terkait dengan pernyataan ini, saya bersedia menerima konsekuensi hukum sebagaimana mestinya.
- Cahyani. (2012). "Sosial, Budaya, dan Kesehatan". Tersedia secara online di: www.social.co/id [diakses di Bandung, Indonesia: 1 November 2016].
- Dabke, K.P. & K.M. Thomas. (1992). "Expert System Guidance for Library Users" in *Library Hi Tech*, Vol.10(1-2), pp.53-60.
- Dawis, Aimee. (2010). *Orang Indonesia Tionghoa Mencari Identitas*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Foster, George M. & Barbara G. Anderson. (1986). *Antropologi Kesehatan*. Jakarta: UI [Universitas Indonesia] Press, terjemahan Priyanti Pakan Suryadarma & Meutia F. Hatta Swasono.
- Ganie, Suryatini N. (2012). "From Doufu to Tahu" in newspaper of *The Jakarta Post*. Jakarta: 7 January.
- Garna, Judistira K. (2008). *Budaya Sunda: Melintasi Waktu Menantang Masa Depan*. Bandung: Lembaga Penelitian UNPAD [Universitas Padjadjaran] dan The Judistira Garna Foundation, cetakan ketiga, edisi revisi.
- Hapsari, Endah. (2013). "Tiga Tips Sukses Goreng Tahu Sumedang Sendiri" dalam *Republika Online*. Jakarta: 27 Desember.
- Harahap, Junardi. (2015). "Back to Traditional Foods the Natural: Food for Body and Medicine (Mixture Analysis of Chemical Substances Illegal Carrying Strange Disease)" in *Proceedings of the 2015 ICBTS International Academic Research Conference in Europe & America*.
- Hartini, T. Ninuk S. et al. (2005). "The Importance of Eating Rice: Changing Food Habits among Pregnant Indonesian Women during the Economic Crisis" in *Social Science & Medicine*, Volume 61, Issue 1 [July], pp.199-210.
- Hasibuan, Zainal A. (2007). *Metodologi Penelitian pada Bidang Ilmu Komputer dan Teknologi Informasi: Konsep, Teknik, dan Aplikasi*. Jakarta: Fakultas Ilmu Komputer UI [Universitas Indonesia].
- Hong, Lie Goan. (1985). "Pola Makan di Indonesia" dalam S. Karjati, A. Alisyahbana & J.A. Kusin [eds]. *Aspek Kesehatan dan Gizi Anak Balita*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, hlm.73-86.
- Iqbal, Muhammad. (2007). "Budaya Kerja Bangsa Jepang". Tersedia secara online di: <http://muhamadqbl.blogspot.co.id/2009/05/budaya-kerja-bangsa-jepang.html> [[diakses di Bandung, Indonesia: 2 Maret 2017].
- Jerome, N.W., R.F. Kandel & G.H. Pelto [eds]. (1980). *Nutritional Anthropology*. New York: Redgrave.
- Kalangi, Nico S. (1985). "Makanan sebagai suatu Sistem Budaya: Beberapa Pokok Perhatian Antropologi Gizi" dalam Koentjaraningrat & A.A. Loedin [eds]. *Ilmu-ilmu Sosial dalam Pembangunan Kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia, hlm.42-53.
- Kim, Young Soon et al. (2007). "The Effect of Oyster Shell Powder on the Extension of the Shelf Life of Tofu" in *Food Chemistry*, Volume 103, Issue 1, pp.155-160.
- Koentjaraningrat. (2002). *Pengantar Anthropologi*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Kuo, Margaret. (2012). "Spousal Abuse: Divorce

- Litigation and the Emergence of Rights Consciousness in Republican China" in *Modern China*, Vol.38, No.5 [September], pp.523-558. Published by Sage Publications, Inc. Available online also at: <http://www.jstor.org/stable/41702469> [accessed in Bandung, Indonesia: May 5, 2016].
- Lan, Lawrence W., Wei-Wen Wu & Yu-Ting Lee. (2012). "Promoting Food Tourism with Kansei Cuisine Design" in *PROCEDIA: Social and Behavioral Sciences*, Volume 40, pp.609-615.
- Lankov, Andrei & Kim Seok-Hyang. (2008). "North Korean Market Vendors: The Rise of Grassroots Capitalists in a Post-Stalinist Society" in *Pacific Affairs*, Vol.81, No.1 [Spring], pp.53-72. Published by Pacific Affairs, University of British Columbia. Available online also at: <http://www.jstor.org/stable/40377482> [accessed in Bandung, Indonesia: May 7, 2016].
- Larochelle, Marie-Michelle. (2007). "White Rice" in *CALLALOO: The Cultures and Letters of the Black*, Vol.30, No.2 [Spring], pp.628-636. Published by the Johns Hopkins University Press. Available online also at: <http://www.jstor.org/stable/30129777> [accessed in Bandung, Indonesia: May 7, 2016].
- Limando, I., B.M. Soewito & A. Yuwono. (2015). "Perancangan Buku Visual tentang Tempe sebagai Salah Satu Makanan Masyarakat Indonesia". Tersedia secara online di: <http://download.portalgaruda.org/article.php?article> [diakses di Bandung, Indonesia: 7 Mei 2016].
- Lowenberg, M.E. (1970). *Food and Man*. New York: John Wiley & Sons.
- "Makanan: 6 Manfaat dan Khasiat Tahu Sumedang untuk Kesehatan". Tersedia secara online di: <http://www.khasiat.co.id/makanan/tahu-sumedang.html> [diakses di Bandung, Indonesia: 7 Mei 2016].
- Maridi. (2015). "Mengangkat Budaya dan Kearifan Lokal dalam Sistem Konservasi Tanah dan Air". *Makalah* dalam Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS di Solo, Jawa Tengah, Indonesia. Tersedia secara online juga di: <http://download.portalgaruda.org/article.php?article> [diakses di Bandung, Indonesia: 2 Maret 2017].
- Martianto, Drajat & Mewa Ariani. (2004). "Analisis Perubahan Konsumsi dan Pola Konsumsi Pangan Masyarakat Indonesia dalam Dekade Terakhir". *Makalah* disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi di Hotel Bidakara, Jakarta, pada tanggal 17-19 Mei.
- Muslihatin, Leni Ambar. (2010). "Warisan Budaya Bendawi Korea: Kajian Strategi Kebudayaan dalam Perlindungan Warisan Budaya di Korea Selatan". *Skripsi Sarjana Tidak Diterbitkan*. Depok: FIB UI [Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia]. Tersedia secara online juga di: <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20160990-RB15L114w-Warisan%20budaya.pdf> [diakses di Bandung, Indonesia: 2 Maret 2017].
- Notoatmodjo. (2007). *Kesehatan Masyarakat, Ilmu, dan Seni*. Jakarta: Karya Medika.
- Pilcher, Jeffrey M. (2006). *The Sausage Rebellion: Public Health, Private Enterprise, and Meat in Mexico City*. Albuquerque, NM: University of New Mexico Press.
- Reckert, Stephen. (2008). "The Other Latin" in *Comparative Literature*, Vol.60, No.1 [Winter], pp.58-73. Published by Duke University Press on behalf of the University of Oregon. Available online also at: <http://www.jstor.org/stable/40279395> [accessed in Bandung, Indonesia: May 7, 2016].
- Santoso, H.B. (1995). *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Saptandari, Pinky. (2004). "Analisis Sosial-Budaya Gizi dan Kesehatan Masyarakat Jawa Timur". *Makalah* disusun sebagai persyaratan peserta Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) ke VIII, di Hotel Bidakara, Jakarta, pada tanggal 17-19 Mei.
- Saragih, Y.P. & B. Sarwono. (2001). *Membuat Aneka Tahu*. Depok: Penebar Swadaya.
- Sofyan, Eko Hendrawan. (2012). "Tahu Sumedang: Lezat Berkat Air Tampomas" dalam surat kabar *Kompas*. Jakarta: 7 Januari.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Suhardjo. (1995). "Mewaspadaai Pergeseran Pola Konsumsi Pangan Penduduk Perkotaan" dalam *Jurnal Pangan*, Vol.22(6). Jakarta: Penerbit BULOG [Badan Urusan Logistik].
- Sulaiman, Alawi et al. (2014). "Enhancing the Halal Food Industry by Utilizing Food Wastes to Produce Value-Added Bioproducts" in *PROCEDIA: Social and Behavioral Sciences*, Volume 121 [March], pp.35-43.
- Sumanto. (1995). *Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan*. Yogyakarta: UNY [Universitas Negeri Yogyakarta] Press.
- Suriadi, Ukim & Erni Susanti. (2010). *Membuat Tahu Sumedang ala Bungkokeng*. Bogor: Agro Media.
- Vartanian, Lenny R. (2015). "Impression Management and Food Intake: Current Directions in Research" in *Appetite*, Vol.86, No.1 [March], pp.74-80.
- Vitasurya, Vincentia Reni. (2016). "Local Wisdom for Sustainable Development of Rural Tourism: Case on Kalibiru and Lopati Village, Province of Daerah Istimewa Yogyakarta" in *PROCEDIA: Social and Behavioral Sciences*, Volume 216, January, pp.97-108.
- Wawancara dengan Responden A, seorang pengusaha tahu, di Sumedang, Jawa Barat, Indonesia, pada tanggal 3 Juli 2016.
- Wawancara dengan Responden B, seorang penjual tahu, di Sumedang, Jawa Barat, Indonesia, pada tanggal 10 Juli 2016.
- Wawancara dengan Responden C, seorang konsumen tahu, di Sumedang, Jawa Barat, Indonesia, pada tanggal 17 Juli 2016.
- Winanti, Poppy S. (2012). "Literature Review". Tersedia secara online di: <http://poppysw.staff>.

- ugm.ac.id/posts/fyi/literature-review [diakses di Bandung, Indonesia: 2 Maret 2017].
- Wright, Wynne & Elizabeth Ranson. (2005). "Stratification on the Menu: Using Restaurant Menus to Examine Social Class" in *Teaching Sociology*, Vol.33, No.3 [July], pp.310-316. Published by American Sociological Association. Available online also ya: <http://www.jstor.org/stable/4127594> [accessed in Bandung, Indonesia: May 7, 2016].
- Xiao, Jiwei. (2013). "Nature, Woman, and Lyrical Ambiguity in Shen Congwen's Writin" in *SOURCE: Rocky Mountain Review*, Vol.67, No.1 [Spring], pp.41-60. Published by Rocky Mountain Modern Language Association. Available online also at: <http://www.jstor.org/stable/23609964> [accessed in Bandung, Indonesia: May 7, 2016].
- Yamaguchi, Tomiko & Fumiaki Suda. (2010). "Changing Social Order and the Quest for Justification: GMO Controversies in Japan" in *Science, Technology & Human Values*, Vol.35, No.3 [May], pp.382-407. Published by Sage Publications, Inc. Available online also at: <http://www.jstor.org/stable/27862467> [accessed in Bandung, Indonesia: May 7, 2016].
- Yuniawati, R. & R.A. Koswara [eds]. (2010). *Sentra Bisnis Jawa Barat: Panduan Wisata Belanja dan Kuliner Khas Jawa Barat*. Jakarta: Trans Media.
- Zhu, Qiaomei *et al.* (2016). "Effect of Magnesium Salt Concentration in Water-in-Oil Emulsions on the Physical Properties and Microstructure of Tofu" in *Food Chemistry*, Volume 201 [June], pp.197-204.