

## BAB III

### KOMUNIKASI BUDAYA DI KEBON AWI KAFFEE & RESTO

#### 3.1 Hasil Penelitian

Suku Sunda merupakan kelompok etnis yang berasal dari bagian barat pulau Jawa, Indonesia, dengan istilah Tatar Pasundan yang mencakup wilayah administrasi provinsi Jawa Barat, Banten, Jakarta, Lampung dan wilayah barat Jawa Tengah (Banyumasan). Suku Sunda dikenal sebagai etnis kedua terbesar di Indonesia, yang memiliki berbagai kebudayaan yang diebut sebagai budaya Sunda.

Budaya Sunda terbentuk sebagai satu budaya luhur di Indonesia. Seperti terlihat dari keluhuran makna kata Sunda, yakni cahaya, cemerlang, putih, atau bersih. Makna kata Sunda itu tidak hanya ditampilkan dalam penampilan, tapi juga dialami dalam hati. Karena itu, orang Sunda yang '*nyunda*' perlu memiliki hati yang luhur pula. Itulah yang perlu dipahami bila mencintai, sekaligus bangga terhadap budaya Sunda yang dimiliki.

Budaya Sunda adalah budaya yang tumbuh dan hidup dalam masyarakat Sunda. Budaya Sunda dikenal dengan budaya yang sangat menjunjung tinggi sopan santun. Pada umumnya karakter masyarakat Sunda adalah periang, ramah-tamah (*soméah*, seperti dalam falsafah *someah hade ka semah*), murah senyum, lemah-lembut, dan sangat menghormati orang tua. Itulah cermin budaya masyarakat Sunda.

Budaya Sunda adalah jati diri masyarakat Sunda, dengan berbagai macam keunikan dan keindahan kebudayaannya, baik kesenian, pakaian adat, bahasa, dan nilai-nilai budayanya. Hal tersebut sebagaimana yang dikemukakan Pria Eka sebagai Manager Kebon Awi Kaffee & Resto (Informan Kunci) tentang budaya Sunda yang didapatkan dari hasil wawancara yaitu :

“Tidak perlu berfikir panjang ketika saya mendengar tentang budaya Sunda. Bagi saya Sunda bukan hanya sekedar budaya, namun sudah menjadi jati diri saya karena, saya sendiri adalah pituin orang Sunda, yang lahir dari keluarga yang benar-benar nyunda. Menurut saya budaya Sunda itu sangat unik & beragam. Setiap kebudayaannya memiliki keindahan yang luar biasa. Misalnya keseniannya, bahasa yang memiliki 3 tingkatan, pakaian adat, nilai-nilai budaya, dan yang menggoyang lidah adalah kulinernya. Hampir seluruh budaya Sunda memiliki filosofi yang menjunjung tinggi nilai-nilai kearifan yang menunjukkan keluhuran budaya Sunda.”

Menurut penulis, berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa informan kunci memiliki wawasannya yang sangat luas mengenai budaya Sunda. Dengan keunikan dan keanekaragaman budaya Sunda tersebut membuat budaya Sunda sangat kaya dan menjunjung tinggi nilai-nilai kearifan budaya Sunda yang luhur. Kekayaan budaya Sunda dapat terlihat dari kesenian, bahasa, pakaian adat, dan yang sangat mudah dan sering dinikmati adalah kuliner Sunda. Hal tersebut sebagaimana yang dikemukakan Pria Eka sebagai Manager Kebon Awi Kaffee & Resto (Informan Kunci) tentang kuliner budaya Sunda yang didapatkan dari hasil wawancara yaitu :

“Melihat perkembangan kuliner Sunda sekarang ini membuat saya merasa sangat bangga karena, kuliner Sunda tidak hanya digemari oleh orang Sunda itu sendiri namun, sudah menjadi kuliner favorit pilihan masyarakat Indonesia, bisa dilihat dari banyaknya kafe & resto menyajikan kuliner Sunda yang selalu di penuh oleh pengunjung,

bahkan sudah tersebar di berbagai wilayah di Indonesia. Banyak kafe & resto yang menyajikan kuliner Sunda namun belum banyak kita jumpai kafe & resto yang selain menyajikan makanan khas Sunda, juga menghadirkan kebudayaan Sunda sebagai pelengkap menu di dalam usahanya.”

Maksud dari jawaban tersebut bisa disimpulkan bahwa kuliner budaya Sunda sudah diterima oleh masyarakat Indonesia. Bukan hanya sekedar diterima saja namun, sudah menjadi pilihan dan favorit masyarakat Sunda khususnya dan Indonesia umumnya. Rasa kuliner sunda yang nikmat menjadi daya tarik masyarakat untuk mencintai kuliner Sunda. Selain itu perlunya suatu wadah yang menyajikan bukan hanya kuliner Sunda saja namun lengkap dengan kebudayaannya. Hal tersebut sebagaimana yang dikemukakan Pria Eka sebagai Manager Kebon Awi Kaffee & Resto (Informan Kunci) tentang rasa kuliner Sunda yang didapatkan dari hasil wawancara yaitu :

“Jika berbicara soal rasa kuliner Sunda, sepertinya saya langsung terbayang nikmatnya sambel, asin, tumis dan lalaban. Hehehe. Kuliner Sunda itu sangat nikmat, menikmati kuliner Sunda ini akan selalu membuat kita untuk menambah nasi lagi dan lagi, makanan yang disajikan pun selalu fresh karena hampir seluruh sayur ditumis atau dimasak secara dadakan bahkan lalaban itu di makan mentah jadi sehat. Mengenai rasa kuliner Sunda itu pas sekali karena tidak terlalu manis, asin, gurih ataupun terlalu pedas sehingga pas di lidah semua orang.”

Maksud dari jawaban tersebut bisa disimpulkan bahwa rasa kuliner Sunda sudah dapat dirasakan kenikmatannya walaupun hanya dengan membayangkannya. Kenikmatan rasa kuliner Sunda membuat penikmat tidak ingin berhenti mencicipi cita rasa kuliner Sunda. Rasa dan bumbu khas yang pas tidak terlalu manis, asin, gurih dan pedas menjadikan cita rasa kuliner Sunda digemari oleh lidah semua orang. Begitu pula dengan jenis makanan khas budaya Sunda yang beragam dan variatif, membuat masyarakat dengan

mudah memilih sesuai dengan selera mereka. Hal tersebut sebagaimana yang dikemukakan Pria Eka sebagai Manager Kebon Awi Kaffee & Resto (Informan Kunci) tentang jenis makanan khas budaya Sunda yang didapatkan dari hasil wawancara yaitu :

“Jenis makanannya sangat beragam, saya contohkan dari satu jenis masakan ya misalnya pepes ada bermacam-macam ada pepes ayam, pepes tahu, pepes ikan, pepes jamur, pepes jeroan, dll. Jadi dari satu bahan makanan dapat dijadikan beberapa menu, begitupun sebaliknya dari satu jenis menu dapat diambil dari berbagai jenis bahan. Hal tersebut yang membuat jenis makanan khas budaya Sunda semakin beragam dengan cita rasa yang beragam pula sehingga membuat makanan khas budaya Sunda itu variatif dan mudah digemari masyarakat.”

Makanan khas sunda yang lezat dan beragam akan terasa lebih nikmat apabila di nikmati tengah suasana yang indah, asri, bagaikan berada di alam pedesaan ditambah iringan lagu tradisional Sunda menambah sensasi makan yang berbeda. Hal tersebut sebagaimana yang dikemukakan Pria Eka sebagai Manager Kebon Awi Kaffee & Resto (Informan Kunci) tentang Kebon Awi Kaffee & Resto yang didapatkan dari hasil wawancara yaitu :

“Di Kebon Awi Kaffee & Resto anda akan merasakan pengalaman baru dan berbeda dalam menikmati kuliner khas Sunda. Selain lidah anda yang akan dimanjakan oleh nikmatnya berbagai sajian makanan khas Sunda, anda juga akan dimanjakan oleh pemandangan alam pedesaan Sunda, anda akan merasa berada di tengah-tengah hutan bambu dengan beraneka ragam jenis bambu dari beberapa Negara, memberikan sensasi makan yang berbeda. Diiringi dengan lagu kecapi suling modern kontemporer membuat sensasi makan anda semakin nikmat serasa dilembur. Bukan hanya itu saja di Kebon Awi Kaffee & Resto anda akan mendapatkan berbagai informasi mengenai budaya Sunda, baik seni lukis, seni kriya bambu, informasi jenis-jenis bambu, nilai-nilai budaya Sunda dan adanya pertunjukan kidung Siliwangi atau tari topeng 5 watak yang di hadirkan setiap hari libur/ weekend atau pada event-event tertentu.”

Pengalaman yang baru yang akan di dapatkan apabila berkunjung ke Kebon Awi Kaffee & Resto, sensasi makan yang semakin nikmat terasa seperti berada di lembur atau pedesaan khas Jawa Barat, di dukung oleh konsep Kebon Awi Kaffe & Resto yaitu “*back to nature*”, yang sangat dekat dengan alam yang sejuk dan asri. Saung-saung yang terbuat dari bambu di design sesuai dengan bangunan khas budaya Sunda, dan berada di tengah-tengah hutan bambu, yang terdiri dari sekitar 25 jenis tumbuhan bambu yang berasal dari beberapa negara.

Jelajah Rasa Sunda, Kebon Awi Kaffee & Resto mengharapkan pengunjung dapat menjelajahi budaya Sunda bukan hanya dari segi cita rasa makanan khas kuliner Sunda. Namun, pengunjung dapat menikmati budaya Sunda lainnya yang disajikan oleh Kebon Awi Kaffee & Resto. Beberapa hal diantaranya informasi mengenai jenis-jenis tumbuhan bambu, bahasa Sunda, tulisan Sunda, kesenian yaitu seni lukis, seni kriya bambu, pertunjukan tari topeng 5 watak dan kidung Siliwangi yang dapat pengunjung nikmati setiap akhir minggu atau pada event-event tertentu.

Di Kebon Awi Kaffee & Resto selain kuliner budaya Sunda, pengunjung dapat mengetahui dan mendapatkan banyak informasi yang bermanfaat tentang nilai-nilai keluhuran budaya Sunda, karena setiap hal yang ada di Kebon Awi Kaffee & Resto memiliki filosofi yang dapat menjadi pedoman hidup masyarakat Sunda sehingga masyarakat dapat lebih mengetahui secara mendalam mengenai budaya Sunda dan diharapkan dapat menambah kecintaan terhadap budaya Sunda

### **3.2 Pembahasan**

Budaya Sunda adalah budaya yang tumbuh dan hidup dalam masyarakat Sunda, serta menjadi jati diri masyarakat Sunda yang memiliki kebudayaan unik dan indah. Budaya Sunda sangat kaya dan menjunjung tinggi nilai-nilai kearifan budaya sehingga memiliki budaya yang luhur. Kekayaan budaya Sunda dapat terlihat dari kesenian, bahasa, tulisan, pakaian adat, dan yang sangat mudah dan sering dinikmati adalah kuliner Sunda.

Kuliner budaya Sunda sudah diterima oleh masyarakat Indonesia. Rasa kuliner sunda yang nikmat menjadi daya tarik masyarakat untuk mencintai kuliner Sunda. Kuliner Sunda memiliki rasa dan bumbu khas yang pas tidak terlalu manis, asin, gurih dan pedas menjadikan cita rasa kuliner Sunda digemari oleh lidah semua orang karena rasanya yang ringan. Makanan khas sunda yang lezat dan beragam akan terasa lebih nikmat apabila di nikmati tengah suasana yang indah, asri, bagaikan berada di alam pedesaan ditambah iringan lagu tradisional Sunda menambah sensasi makan yang berbeda.

Di Kebon Awi Kaffee & Resto selain kuliner budaya Sunda, pengunjung dapat mengetahui dan mendapatkan banyak informasi yang bermanfaat tentang nilai-nilai keluhuran budaya Sunda, karena setiap hal yang ada di Kebon Awi Kaffee & Resto memiliki filosofi yang dapat menjadi pedoman hidup masyarakat Sunda sehingga masyarakat dapat lebih mengetahui secara mendalam mengenai budaya Sunda dan diharapkan dapat menambah kecintaan terhadap budaya Sunda.