

# Pengalaman Gastronomi dalam Praktik Sosial Masyarakat Adat: Studi Kasus di Kampung Adat Cireundeu Kota Cimahi

Muhamad Akbar Gumilang<sup>1</sup>, Muhammad Raihan<sup>2</sup>, Savina Azzahra<sup>3</sup>, Ngadiyah Safira<sup>4</sup>, Elly Malihah<sup>5</sup>, Rini Andari<sup>6</sup>

Universitas Pendidikan Indonesia, muhamadakbargumilang@upi.edu

## ABSTRAK

Praktik makan masyarakat adat bukan sekadar aktivitas konsumsi, tetapi bagian dari sistem nilai, identitas, dan spiritualitas kolektif. Di Kampung Adat Cireundeu, makanan pokok seperti rasi (olahan singkong) merepresentasikan warisan budaya dan bentuk resistensi terhadap modernisasi. Namun, kajian mengenai pengalaman gastronomi masih banyak berfokus pada konteks pariwisata komersial, sementara pengalaman makan masyarakat adat jarang dikaji secara mendalam. Penelitian ini bertujuan untuk memahami bagaimana masyarakat adat Cireundeu memaknai praktik makan sebagai bagian dari pengalaman gastronomi yang terstruktur secara sosial. Pendekatan yang digunakan adalah kualitatif dengan metode studi kasus. Pemilihan pendekatan ini didasarkan pada kebutuhan untuk menggali praktik budaya secara kontekstual dan mendalam. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi, dengan analisis yang mengacu pada teori praktik sosial. Hasil penelitian menunjukkan tiga temuan utama: (1) makanan lokal dipahami sebagai simbol kehormatan leluhur dan identitas budaya; (2) praktik makan kolektif menjadi ruang pewarisan nilai dan solidaritas sosial; dan (3) terdapat dimensi spiritual dan ekologis dalam struktur praktik makan masyarakat. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengalaman gastronomi masyarakat Cireundeu merupakan praktik sosial yang kompleks dan bermakna. Rekomendasi ditujukan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan studi komparatif di komunitas adat lain guna memperluas pemahaman dan kontribusi teori dalam konteks lokal yang beragam. Keterbatasan penelitian ini adalah ruang lingkup lokasi tunggal.

**Kata Kunci:** gastronomi, teori praktik sosial, masyarakat adat, pengalaman makan

## ABSTRACT

*Food practices in Indigenous communities are not merely acts of consumption but are embedded within systems of values, identity, and collective spirituality. In the Indigenous community of Kampung Cireundeu, staple foods such as rasi (cassava-based dishes) represent cultural heritage and serve as a form of resistance to modernization. However, most studies on gastronomic experiences remain focused on commercial tourism contexts, leaving Indigenous food experiences underexplored. This study aims to understand how the Cireundeu community interprets eating practices as socially structured gastronomic experiences. A qualitative approach with a case study method was employed to allow for an in-depth and contextual exploration of cultural practices. Data collection was conducted through in-depth interviews, participant observation, and documentation, and was analyzed using social practice theory. The findings reveal three key themes: (1) local food is understood as a symbol of ancestral honor and cultural identity; (2) collective eating practices function as spaces for value transmission and social solidarity; and (3) spiritual and ecological dimensions are embedded in the structure of eating practices. The study concludes that the gastronomic experience of the Cireundeu community is a complex and meaningful social practice. Recommendations are directed toward future research, suggesting comparative studies in other Indigenous communities to expand theoretical contributions and enrich contextual*

*understanding. A limitation of this study lies in its single-site focus, which may restrict the generalizability of its findings.*

**Keywords:** *gastronomy, social practice theory, indigenous community, food experience*

*Naskah diterima: 16 Juni 2025, direvisi: 06 Agustus 2025, diterbitkan: 14 Agustus 2025*

*DOI : <https://doi.org/10.37253/altasia.v7i2.10604>*

## **PENDAHULUAN**

Di tengah arus modernisasi dan globalisasi budaya makan, praktik gastronomi masyarakat Kampung Adat Cireundeu menghadapi berbagai tantangan nyata, seperti menurunnya minat generasi muda terhadap pangan lokal rasi, risiko komodifikasi tradisi makan akibat kunjungan wisatawan, serta minimnya dokumentasi pengetahuan kuliner adat yang masih tersimpan secara lisan. Stigma dari masyarakat luar yang menganggap pola makan berbasis singkong sebagai “tidak modern” semakin memperkuat tekanan terhadap identitas budaya mereka. Selain itu, perubahan lingkungan dan pembangunan sekitar kampung turut mengganggu keberlanjutan sistem pertanian tradisional (Telnoni & Lasso, 2025). Dalam konteks ini, penting untuk mengkaji pengalaman gastronomi masyarakat Cireundeu bukan hanya sebagai praktik konsumsi, tetapi sebagai ekspresi sosial, spiritual, dan ekologis yang sarat makna, yang dapat dijelaskan melalui pendekatan teori praktik sosial guna memperkuat pemahaman tentang peran makanan dalam mempertahankan identitas dan keberlanjutan hidup masyarakat adat.

Gastronomi, sebagai studi tentang kebiasaan makan, mencakup bukan hanya aspek kuliner, tetapi juga dimensi sosial, budaya, dan simbolik yang kuat dalam kehidupan masyarakat (Koerich & Müller, 2022a). Aspek sosial, budaya, politik ekonomi dan sejarah masyarakat dapat digambarkan melalui makanan (Pratama et al., 2024). Dalam banyak komunitas, praktik makan merupakan bagian tak terpisahkan dari identitas budaya dan tradisi yang diwariskan secara turun-temurun (Wright et al., 2021). Lebih dari

itu, makanan dipahami sebagai bagian dari praktik sosial yang merefleksikan relasi manusia dengan sejarah, ruang hidup, dan nilai-nilai komunitas (Sundqvist, 2023). Salah satu contoh menarik untuk dipelajari adalah praktik makan berbasis singkong di Kampung Adat Cireundeu, Cimahi. Kampung ini dikenal dengan kearifan lokalnya, di mana singkong tidak hanya berfungsi sebagai bahan pangan utama, tetapi juga sebagai simbol ketahanan hidup masyarakat adat dalam menghadapi perubahan zaman (Kuhnlein & Chotiboriboon, 2022).

Singkong telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat Cireundeu, tidak hanya sebagai sumber karbohidrat yang murah dan mudah didapat, tetapi juga sebagai simbol ketahanan pangan lokal yang mampu bertahan meskipun berbagai tantangan sosial dan ekonomi terus berkembang. Pemilihan singkong sebagai makanan pokok merupakan bentuk perlawanan simbolik terhadap sistem pangan kolonial, serta upaya membangun kemandirian pangan berbasis pengetahuan lokal (Adiputra et al., 2021). Praktik konsumsi singkong di kampung ini mencerminkan cara masyarakat Cireundeu dalam mempertahankan hubungan mereka dengan alam dan lingkungan sekitar, yang telah lama menjadi bagian dari sistem produksi pangan mereka (Brahm & Poblete, 2022). Konteks ini menunjukkan bahwa gastronomi tidak hanya dipahami dalam logika rasa, tetapi juga dalam konteks spiritualitas dan ekologis (Fadhilah, 2020).

Dalam kehidupan sehari-hari, singkong diolah menjadi berbagai jenis makanan yang menjadi bagian dari menu tradisional masyarakat. Tidak hanya

sebagai makanan pokok, singkong juga memiliki peran dalam berbagai acara adat seperti *mapag rasi*, *suraan*, dan *mipit amit*, yang semakin memperkuat makna sosial dalam setiap konsumsi (Nisa & Surtikanti, 2024). Setiap praktik makan disertai dengan nilai-nilai ketaatan, penghormatan terhadap leluhur, serta narasi lokal yang diwariskan secara lisan. Oleh karena itu, mengkaji praktik makan berbasis singkong di Kampung Cireundeu tidak hanya memperkenalkan kita pada aspek kuliner, tetapi juga pada nilai-nilai sosial dan spiritual yang membentuk pengalaman gastronomi masyarakat adat tersebut. Praktik ini sekaligus memperlihatkan keterkaitan erat antara makanan dan struktur sosial yang hidup dalam keseharian masyarakat adat (Turner et al., 2022).

Lebih jauh lagi, pengalaman gastronomi ini berperan penting dalam membentuk hubungan antar individu dalam komunitas serta membangun ikatan sosial yang kuat di dalamnya (Richards, 2021). Melalui kegiatan makan bersama, masyarakat Cireundeu tidak hanya mengisi kebutuhan gizi, tetapi juga membangun rasa kebersamaan, kepercayaan, dan solidaritas yang dilandasi oleh nilai-nilai adat. Praktik ini memperkuat struktur sosial melalui proses pewarisan makna, posisi gender, dan pola relasi spiritual dengan lingkungan sekitar (Nisa & Surtikanti, 2024; Sundqvist, 2023). Karena itu, penting untuk memahami bagaimana makanan, khususnya singkong, berfungsi dalam konteks sosial, dan bagaimana praktik makan tersebut tidak hanya berkaitan dengan aspek nutrisi, tetapi juga dengan nilai-nilai budaya, sosial, dan spiritual masyarakat Cireundeu.

Kajian mengenai pengalaman gastronomi telah banyak dilakukan dalam konteks pariwisata modern dan konsumsi lokal. (Tomassini et al., 2021) mengkaji konsumsi makanan lokal melalui pendekatan *practice theory* untuk memahami motivasi konsumen dalam memilih makanan lokal di restoran. Studi ini menekankan pentingnya relasi sosial

dan rutinitas dalam pembentukan perilaku konsumsi yang berkelanjutan, serta menggarisbawahi peran gender, usia, dan disposisi emosional dalam praktik makan yang membentuk pemahaman konsumen terhadap makanan lokal.

Sementara itu, (Kovalenko et al., 2023) meneliti hubungan antara pengalaman gastronomi dan persepsi terhadap citra destinasi wisata di Ukraina. Studi ini menemukan bahwa pengalaman makanan yang berkesan tidak hanya memperkuat kepuasan wisatawan, tetapi juga memengaruhi pembentukan citra destinasi melalui interaksi dengan budaya lokal, keterlibatan emosional, serta pengetahuan dan pengalaman sebelumnya.

Dalam kajian epistemologis, (Koerich & Müller, 2022b) menyatakan bahwa gastronomi merupakan pengetahuan multidisipliner yang terbentuk dari relasi antara ilmu-ilmu sosial, seni kuliner, dan praktik kultural yang hidup dalam masyarakat. Gastronomi tidak hanya dipandang sebagai aktivitas konsumsi makanan, tetapi juga sebagai ekspresi budaya dan praktik sosial yang merefleksikan identitas, sejarah, serta nilai-nilai masyarakat.

Meskipun berbagai studi telah menyoroti mengenai pentingnya pengalaman gastronomi dalam membentuk persepsi dan identitas dari suatu destinasi, sebagian besar penelitian masih terfokus pada konteks wisata komersial, restoran dan layanan kuliner modern (Dixit & Prayag, 2022; Ullah et al., 2022). Studi tentang pengalaman makan masyarakat adat sebagai bentuk praktik sosial dan spiritual masih sangat terbatas, terutama di Indonesia. Lebih lanjut, teori praktik sosial yang digunakan dalam kajian masyarakat modern belum banyak dimanfaatkan untuk menjelaskan praktik makan dalam komunitas masyarakat adat yang kental akan dengan nilai-nilai lokal yang melekat. Penelitian ini mengisi celah penting dengan menggali pengalaman gastronomi masyarakat Kampung Adat Cireundeu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam pengalaman gastronomi masyarakat Kampung Adat Cireundeu dalam kerangka praktik sosial yang mencerminkan identitas budaya, spiritualitas, dan keberlanjutan hidup. Secara khusus, penelitian ini diarahkan untuk memahami bagaimana makanan pokok berbasis singkong (rasi) dimaknai sebagai simbol resistensi terhadap pengaruh eksternal, serta bagaimana praktik makan kolektif dijalankan sebagai ruang pewarisan nilai-nilai adat di tengah ancaman komodifikasi dan modernisasi. Penelitian ini juga bertujuan mengungkap struktur tujuan dan emosi (*teleoaffective structures*) dalam praktik makan masyarakat adat yang menyatu dengan relasi ekologis dan spiritual, serta menjelaskan bagaimana ruang dan waktu (*timespace arrangements*) membentuk arena sosial tempat pengalaman makan berlangsung. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif studi kasus dan teori praktik sosial sebagai landasan analitis, studi ini berupaya memberikan kontribusi terhadap pelestarian pengetahuan gastronomi masyarakat adat yang masih minim dokumentasi, sekaligus menegaskan pentingnya mempertahankan praktik makan lokal sebagai bentuk ketahanan budaya dalam menghadapi tekanan globalisasi pangan.

## **KAJIAN PUSTAKA**

### **Pengalaman Gastronomi**

Pengalaman gastronomi merupakan konsep multidimensional yang melampaui aktivitas konsumsi makanan semata, mencakup interaksi antara makanan, individu, dan konteks sosio-material (Sundqvist, 2023). Meskipun kerap digunakan dalam berbagai kajian, istilah ini masih sering mengandung ambiguitas, sehingga memerlukan definisi yang eksplisit agar tidak terjadi pengaburan makna. (Koerich & Müller, 2022b) mendefinisikan gastronomi sebagai “pemahaman beralasan tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan

pemeliharaan manusia,” di mana objek materialnya adalah segala sesuatu yang dapat dimakan. Salah satu aspek definisi yang kerap diabaikan adalah gagasan bahwa gastronomi merupakan “pengalaman yang menemukan cara memanfaatkan segalanya sebaik mungkin”. Pandangan ini menunjukkan bahwa kualitas "terbaik" dari makanan bersifat kontekstual, bergantung pada situasi sosial dan ekonomi, mulai dari pemenuhan kebutuhan dasar hingga representasi kemewahan dalam lingkungan kelas atas (Sundqvist, 2023). Dengan demikian, gastronomi tidak hanya dipahami sebagai keterampilan teknis, melainkan sebagai disiplin filosofis yang terhubung erat dengan budaya, hedonisme, aspek sensorik, serta teknik dan bahan dalam penyajian makanan (Dixit & Prayag, 2022).

Pengalaman gastronomi juga dipahami sebagai praktik sosial yang berakar dalam konteks sosial dan material tertentu. Aktivitas makan tidak semata-mata merupakan tindakan biologis, melainkan bagian dari “rantai aktivitas” yang terjadi dalam suatu praktik sosial (Moral-Cuadra et al., 2020). Dimensi sosial dari pengalaman makan tampak dalam pentingnya kebersamaan, sebagaimana ditunjukkan dalam konteks restoran dan tempat makan umum (Sundqvist, 2023). Selain itu, elemen fisik seperti desain interior dan eksterior tempat makan, suasana sosial, serta kualitas layanan yang secara keseluruhan membentuk “*servicescapes*” memainkan peran penting dalam menciptakan makna tempat dan memperdalam keterlibatan pengunjung (Dixit & Prayag, 2022). Bahkan elemen material yang bersifat dinamis, seperti cuaca atau keberadaan serangga, dapat mempengaruhi persepsi akan kelayakan suatu tempat untuk dijadikan ruang pengalaman gastronomi.

Motivasi dan tujuan teleologis individu juga menjadi pendorong utama dalam munculnya pengalaman gastronomi (Richards, 2021). Wisatawan dapat memiliki berbagai alasan untuk terlibat

dalam pengalaman kuliner lokal, mulai dari kebutuhan fisiologis, pencarian pemahaman budaya, keinginan menjalin hubungan sosial, hingga pencapaian *prestise* dan status (Moral-Cuadra et al., 2020; Cordova-Buiza et al., 2021; Ullah et al., 2022).

Secara empiris, pengalaman gastronomi terbukti memiliki dampak signifikan terhadap kepuasan dan loyalitas wisatawan (Ullah et al., 2022). Pengalaman makan yang menyenangkan tidak hanya meningkatkan kesan positif terhadap destinasi, tetapi juga mendorong kunjungan ulang dan promosi dari mulut ke mulut. Dalam konteks pariwisata edukatif, pengalaman ini bahkan dapat bersifat transformasional, memperluas pemahaman budaya dan perspektif wisatawan (Tomasi et al., 2020). Selain itu, gastronomi lokal berperan sebagai instrumen strategis dalam mempromosikan identitas budaya suatu destinasi, mendukung pembangunan ekonomi lokal, dan memperkuat nilai-nilai sosial serta keberlanjutan lingkungan (Moral-Cuadra et al., 2020; Tomasi et al., 2020). Oleh karena itu, memahami dimensi pengalaman gastronomi masyarakat adat seperti yang terdapat di Kampung Cireundeu dapat memberikan kontribusi penting dalam melihat keterkaitan antara makanan, budaya, dan identitas sosial dalam kerangka pariwisata berkelanjutan.

### **Teori Praktik Sosial**

Teori praktik sosial (*social practice theory*) yang dikembangkan oleh Theodore Schatzki memberikan kerangka konseptual yang komprehensif untuk memahami bagaimana tindakan-tindakan keseharian, termasuk praktik makan, berakar dalam struktur sosial dan makna budaya yang kompleks (Dybowski et al., 2025). Teori ini menekankan bahwa praktik sosial tidak semata-mata merupakan tindakan individu, melainkan konfigurasi yang mencakup aktivitas (*doings and sayings*), tujuan dan motif (teleologi), afeksi dan emosi, serta materialitas, yang kesemuanya saling terhubung dalam konteks sosial yang lebih luas. Dalam bukunya Theodore R. Schatzki

*A Philosophical Account of the Constitution of Social Life and Change* mengatakan bahwa makan bukan sekadar tindakan konsumsi, melainkan bagian dari serangkaian praktik sosial yang membawa serta nilai, norma, identitas, dan sistem makna.

Individu tidak hanya menjalankan praktik makan sebagai rutinitas biologis, tetapi juga sebagai pembawa praktik (*carriers of practice*) yang mereproduksi dan mentransformasikan makna budaya melalui tindakan tersebut (Dybowski et al., 2025). Masyarakat adat di Kampung Cireundeu, praktik gastronomi terjalin erat dengan sistem pengetahuan lokal, hubungan spiritual dengan alam, serta nilai-nilai kolektivitas yang melekat dalam kehidupan komunitas (Nisa et al., 2024). Konsep kunci dalam teori ini adalah *teleoaffective structures*, yaitu struktur yang menggabungkan tujuan (teleologi) dan afeksi (emosi dan nilai) yang membimbing dan memberi makna terhadap tindakan.

Menurut (Fadhilah, 2020) mengatakan praktik makan masyarakat Cireundeu, struktur teleoaektif ini tampak dalam cara komunitas memilih bahan pangan lokal (seperti singkong sebagai makanan pokok pengganti beras), menyajikan makanan dalam ritual-ritual adat, serta mewariskan nilai-nilai keberlanjutan dan kedaulatan pangan kepada generasi berikutnya. Proses tersebut tidak hanya mencerminkan preferensi makanan, tetapi juga perwujudan dari komitmen terhadap identitas kultural, spiritualitas, dan resistensi terhadap homogenisasi budaya global (Hasan, 2022).

Dalam gastronomi Cireundeu, peralatan masak tradisional, bahan pangan lokal, dan ruang komunal seperti dapur adat dan lumbung menjadi entitas material yang mendukung dan membentuk praktik makan sebagai bagian dari warisan budaya (Leonardi et al., 2024). Relasi antara manusia, material, dan makna ini menunjukkan bahwa pengalaman gastronomi adalah hasil dari interaksi

kompleks antara elemen-elemen sosial dan material yang tidak dapat dipisahkan. Dengan demikian, teori praktik sosial menawarkan lensa yang kaya untuk memahami praktik makan sebagai fenomena budaya yang dinamis. Dalam studi ini, teori Schatzki akan digunakan untuk menelusuri bagaimana pengalaman gastronomi masyarakat adat di Kampung Cireundeu tidak hanya merefleksikan struktur sosial yang ada, tetapi juga menjadi sarana untuk mereproduksi dan mengartikulasikan nilai-nilai lokal dalam menghadapi tantangan modernitas dan globalisasi.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus eksploratif, yang bertujuan untuk mengeksplorasi secara mendalam praktik makan masyarakat adat sebagai bagian dari pengalaman gastronomi yang bermakna (Pahleviannur et al., 2022). Desain ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk memahami fenomena dalam konteks alami dan kompleks, dengan mempertimbangkan dimensi sosial, budaya, spiritual, dan material yang saling terkait. Fokus studi kasus ini terletak pada Kampung Adat Cireundeu di Kecamatan Leuwigajah, Kota Cimahi, Jawa Barat sebuah komunitas adat yang mempertahankan tradisi konsumsi pangan lokal berbasis singkong (*rasi*) sebagai bentuk identitas budaya dan sistem keberlanjutan komunitas.

Lokasi ini dipilih karena merepresentasikan masyarakat adat yang menjaga nilai-nilai hidup tradisional dan menjadikan makanan sebagai bagian integral dari sistem sosial dan spiritual mereka. Informan penelitian dipilih secara *purposive sampling* untuk menjangkau keragaman perspektif dan kedalaman data (Sumilih et al., 2025). Sejumlah 12 orang terlibat dalam penelitian ini dengan informan utama meliputi tokoh adat sejumlah 3 orang, anggota masyarakat setempat 3 orang, pelaku usaha makanan

lokal 3 orang, serta anggota kelompok sadar wisata (Pokdarwis) sejumlah 3 orang.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui kombinasi metode, antara lain: (1) wawancara semi-terstruktur dengan format terbuka untuk mengeksplorasi makna, motif, dan pengalaman makan; (2) observasi langsung terhadap praktik makan dalam kehidupan sehari-hari, acara adat, dan proses pengolahan makanan; serta (3) dokumentasi berupa catatan lapangan, foto-foto, dan pengumpulan dokumen naratif atau arsip lokal yang terkait dengan sistem pangan adat. Seluruh data lapangan dicatat secara sistematis, termasuk suasana, perilaku, serta simbolisme sosial yang muncul selama praktik makan berlangsung.

Proses analisis data dilakukan dengan merujuk pada kerangka Teori Praktik Sosial (*Social Practice Theory*) dari Theodore Schatzki. Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi konsep-konsep kunci seperti *teleoaffective structures* (struktur tujuan dan emosi), *doings and sayings* (aktivitas dan ucapan dalam praktik), serta *timespace arrangements* (pengaturan ruang dan waktu) untuk memahami bagaimana pengalaman gastronomi terbentuk dan direproduksi dalam kehidupan masyarakat adat.

Untuk menjamin validitas dan keabsahan data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber (beragam informan), triangulasi metode (wawancara, observasi, dan dokumentasi), serta *member checking*, yaitu proses klarifikasi dan konfirmasi hasil interpretasi kepada informan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Gambaran Umum Kampung Cireundeu**

Kampung Adat Cireundeu merupakan komunitas adat Sunda yang terletak di Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Jawa Barat. Komunitas ini dikenal luas karena berhasil mempertahankan kearifan lokal di tengah perkembangan kota. Berdiri di atas lahan seluas 64 hektare, Kampung Cireundeu memiliki komposisi wilayah

yang terdiri atas 60 hektare area pertanian dan 4 hektare permukiman. Masyarakatnya hidup secara kolektif dalam prinsip adat yang kuat, menjunjung tinggi harmoni dengan alam dan sesama manusia. Kehidupan sehari-hari mereka masih sangat erat dengan ajaran tradisional Sunda Wiwitan, meskipun berada di tengah kota.

Salah satu keunikan yang menjadi identitas kuat komunitas ini adalah pola konsumsi pangan berbasis lokal. Alih-alih mengandalkan beras sebagai makanan pokok, masyarakat Cireundeu mengonsumsi rasi atau beras singkong yang telah diwariskan sejak tahun 1918. Praktik ini bermula sebagai bentuk perlawanan terhadap dominasi kolonial Belanda yang memonopoli perdagangan beras. Hingga kini, rasi tidak hanya menjadi simbol kemandirian pangan, tetapi juga cerminan dari filosofi hidup mereka yang sederhana, mandiri, dan lestari. Kekuatan adat serta keberhasilan mereka menjaga warisan budaya inilah yang menjadikan Kampung Adat Cireundeu sebagai kawasan unik sekaligus menarik dalam konteks pariwisata budaya di Indonesia. Rasi mulai dimakan oleh warga Kampung Adat Cireundeu pada tahun 1918. Pewarisan resep Rasi, beras singkong khas Kampung Adat Cireundeu dilakukan secara turun-temurun melalui praktik langsung dan pembelajaran lisan dalam lingkungan keluarga serta komunitas adat. Proses ini tidak mengandalkan dokumentasi tertulis, melainkan disampaikan dari generasi ke generasi melalui interaksi harian antara orang tua, terutama ibu, kepada anak-anak mereka. Anak-anak sejak dini dilibatkan dalam kegiatan pengolahan singkong menjadi rasi, mulai dari proses penanaman, pemanenan, hingga tahap pengolahan seperti pengukusan, pengeringan, dan penumbukan.

### **Makanan sebagai Identitas dan Kehormatan Adat**

Masyarakat Kampung Cireundeu memaknai makanan khususnya singkong dan hasil olahannya, *rasi* sebagai simbol ketaatan terhadap ajaran leluhur dan bentuk

kehormatan terhadap warisan adat. Pilihan terhadap singkong sebagai makanan pokok sejak tahun 1918 bukanlah keputusan pragmatis semata, tetapi sebagai bentuk resistensi kultural terhadap dominasi kolonial. Ketika beras menjadi barang langka akibat penjajahan Belanda dan dijadikan alat kontrol atas rakyat, komunitas adat Cireundeu memilih untuk menciptakan sistem pangan yang mandiri, sesuai dengan nilai dan lingkungan mereka.

*"Kenapa berhenti makan beras... berasnya sulit karena penjajahan Belanda. Teridentifikasi beras menjadi rampasan Belanda. Masyarakat kekurangan terus bentuk protes"* (Wawancara, 2024).

Pilihan ini kemudian dikukuhkan oleh tokoh adat dan menjadi sistem yang dijalankan hingga kini. Konsumsi nasi bahkan dianggap sebagai pelanggaran spiritual dan pengingkaran terhadap petuah leluhur, serta dilihat sebagai tindakan yang tidak sesuai dengan identitas kolektif komunitas. Anak-anak sejak dini dikenalkan bahwa nasi adalah makanan yang "bukan milik kami", dan *rasi* adalah simbol dari ketaatan, kekuatan, dan kebanggaan atas warisan adat.

*"Rasi ini sudah diajarkan menjadi warisan budaya di kementerian pendidikan... pengetahuannya dilindungi oleh negara... masa gak bangga?"* (Wawancara, 2024).

Singkong dipilih juga karena ketahanan ekologisnya, sesuai dengan kondisi geografis Cireundeu yang tidak memiliki sawah dan terbatas air. Dengan demikian, makanan ini tidak hanya menjadi pilihan spiritual dan budaya, tetapi juga adaptasi ekologis terhadap lanskap lokal:

*"Geografis di Cireundeu tidak ada sawah, kesulitan air... akhirnya yang dipilihnya jenis palawija singkong"* (Wawancara, 2024).

Dalam kerangka teori praktik sosial, hal ini mencerminkan *struktur* teleoafektif yakni tindakan yang dijalankan

berdasarkan tujuan tertentu (melestarikan adat dan identitas) dan disertai afeksi kuat (rasa hormat, bangga, dan loyalitas terhadap leluhur). Sejalan dengan (Dybowski et al., 2025), praktik makan merupakan sarana artikulasi nilai kolektif dalam masyarakat dan menegaskan peran makanan sebagai penjaga identitas budaya.

### **Praktik Makan Kolektif dan Ruang Sosial Adat**

Pengalaman gastronomi masyarakat Cireundeu tidak dapat dipisahkan dari kolektivitas sosial dan ruang makan sebagai arena interaksi budaya. Aktivitas makan dilakukan dalam konteks yang melibatkan keluarga besar, warga komunitas, dan generasi yang lebih muda dalam berbagai momen, seperti makan harian, acara panen, atau ritual adat seperti *mapag rasi*, *mipit amit*, dan *suraan*.

Makan tidak hanya dipahami sebagai pemenuhan kebutuhan nutrisi, tetapi sebagai media pewarisan nilai-nilai adat, ajaran hidup, dan ekspresi kebersamaan. Perempuan memiliki peran utama dalam pengolahan makanan tradisional dan juga sebagai agen transmisi budaya:

*"Sekarang anak mudanya didorong, dipaksa biar bisa ngomong di depan... Kalau ngarang pasti gak masuk akal, harus rasional"* (Wawancara, 2024).

Kutipan tersebut menunjukkan bahwa narasi tentang makanan tidak bisa dilepaskan dari praktik memakannya, dan hanya mereka yang tumbuh dalam sistem tersebut yang mampu menjelaskan nilai dan logikanya secara otentik.

Ruang makan baik dapur rumah, halaman, maupun *bale* komunitas menjadi ruang sosial yang melandasi praktik makan sebagai arena pembentukan solidaritas, gotong royong, dan etika komunal. Dalam kerangka teori praktik sosial, ruang ini disebut sebagai *timespace arrangement*, yaitu struktur ruang dan waktu yang mendukung praktik bermakna seperti makan bersama.

Hal ini sejalan dengan moral (Cuadra et al., 2020) yang menyatakan bahwa ruang makan tradisional membentuk dimensi interaksi sosial yang menjadi fondasi bagi pengalaman gastronomi yang otentik dan transformasional.

### **Teleologi Praktik Makan, Spiritualitas hingga Ekologi**

Lebih dari sekadar aktivitas konsumsi, praktik makan di Cireundeu dijalankan sebagai bagian dari kesadaran ekologis dan spiritualitas hidup. Singkong bukan sekadar pilihan bahan makanan, tetapi juga bagian dari sistem pertanian dan kepercayaan yang terstruktur. Panen singkong, misalnya, selalu diawali dengan ritual spiritual *mipit amit ngala menta*, yakni memohon izin kepada alam untuk memanen.

*"Dengan singkong bisa memanajemen pola tanam... karena tahu umurnya panjang... membuat siklus yang berbeda-beda"* (Wawancara, 2024).

Petani adat di Cireundeu telah mengembangkan sistem pertanian berbasis pengetahuan lokal yang mampu bertahan secara berkelanjutan tanpa irigasi dan pupuk buatan. Mereka tidak sekadar menanam dan memanen, tetapi juga menghargai relasi spiritual antara manusia, tanah, dan pangan.

Dalam praktik ini, makan menjadi bentuk ekspresi syukur, keselarasan dengan alam, dan keberlanjutan hidup. Tujuan makan bukan hanya untuk kenyang, tetapi sebagai bentuk perayaan kehidupan yang utuh. Dalam konteks praktik sosial Schatzki, hal ini mencerminkan struktur teleoafektif dan material-temporal, di mana tindakan manusia dijalankan dalam kerangka tujuan emosional dan logika ruang-waktu yang khas.

Selain itu, praktik ini memperkuat dimensi ekonomi komunitas. Warisan kuliner ini tidak hanya dilestarikan, tetapi juga mulai dikembangkan dalam bentuk kegiatan ekonomi melalui wisata gastronomi, produksi olahan *rasi*, dan



penyuluhan budaya kepada pengunjung luar.

#### **SIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Penelitian ini menunjukkan bahwa praktik makan masyarakat Kampung Adat Cireundeu bukan hanya tentang mengisi perut, tetapi merupakan bagian penting dari kehidupan sosial dan budaya mereka. Makanan utama mereka, yaitu singkong dan olahan rasi, bukan sekadar pengganti nasi, melainkan lambang identitas, ketaatan terhadap ajaran leluhur, dan bentuk perlawanan terhadap pengaruh luar sejak masa kolonial.

Cara mereka makan dilakukan bersama-sama dan penuh makna. Momen makan bukan hanya untuk kenyang, tetapi juga menjadi waktu untuk belajar adat, memperkuat kebersamaan, dan menjaga warisan budaya. Bahkan cara bertani dan memilih singkong pun disesuaikan dengan nilai-nilai alam dan tradisi yang sudah dijalani turun-temurun.

Dengan menggunakan teori praktik sosial, penelitian ini memperlihatkan bahwa pengalaman makan di Cireundeu membentuk kebiasaan, cara berpikir, dan hubungan mereka dengan lingkungan sekitar. Makan bagi masyarakat adat bukan hanya soal makanan, tapi juga soal jati diri, kebersamaan, dan keberlangsungan hidup yang selaras dengan alam.

Untuk peneliti selanjutnya, studi seperti ini bisa dikembangkan dengan membandingkan pengalaman makan di komunitas adat lain agar bisa memahami perbedaan dan persamaan nilai-nilai budaya yang ada dalam praktik makan tradisional.

Untuk pemerintah dan pelaku pariwisata, hasil penelitian ini bisa dijadikan acuan untuk membuat program wisata berbasis makanan lokal. Kampung adat seperti Cireundeu bisa dijadikan contoh bagaimana makanan dan budaya bisa menjadi daya tarik wisata yang edukatif dan berkelanjutan.

Untuk masyarakat adat Cireundeu sendiri, penting untuk terus menjaga dan

mendokumentasikan cara hidup serta nilai-nilai yang terkandung dalam makanan mereka. Ini akan membantu memperkuat posisi mereka sebagai komunitas adat yang memiliki warisan budaya yang berharga, sekaligus mendorong pengakuan dan perlindungan terhadap tradisi mereka di tengah perubahan zaman.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Adiputra, C., Budijanto, Hari Utomo, D., & Handoyo, B. (2021). *Reasons for consuming rasi as a staple food for the Cireundeu indigenous people: A qualitative study*. <https://doi.org/10.17170/KOBRA-202102163263>
- Brahm, F., & Poblete, J. (2022). Cultural Evolution Theory and Organizations. *Organization Theory*, 3(1), 26317877211069141. <https://doi.org/10.1177/26317877211069141>
- Dixit, S. K., & Prayag, G. (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 217–220. <https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089>
- Dybowski, M., Dzięgielewska, W., & Rzepiński, W. (Eds.). (2025). *Practice theory and law: On practices in legal and social sciences*. Routledge, Taylor & Francis Group. <https://doi.org/10.4324/9781003428794>
- Fadhilah, A. (2020). Budaya Pangan Anak Singkong dalam Himpitan Modernisasi Pangan: Eksistensi Tradisi Kuliner Rasi (Beras Singkong) Komunitas Kampung Adat Cireundeu Leuwi Gajah Cimahi Selatan Jawa Barat. *Buletin Al-Turas*, 20(1), 13–30. <https://doi.org/10.15408/bat.v20i1.3742>
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022a). Gastronomy knowledge in the

- socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100581. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581>
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022b). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100581. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581>
- Kovalenko, A., Dias, Á., Pereira, L., & Simões, A. (2023). Gastronomic Experience and Consumer Behavior: Analyzing the Influence on Destination Image. *Foods*, 12(2), 315. <https://doi.org/10.3390/foods12020315>
- Kuhnlein, H. V., & Chotiboriboon, S. (2022). Why and How to Strengthen Indigenous Peoples' Food Systems With Examples From Two Unique Indigenous Communities. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, 808670. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.808670>
- Moral-Cuadra, S., Acero De La Cruz, R., Rueda López, R., & Salinas Cuadrado, E. (2020). Relationship between Consumer Motivation and the Gastronomic Experience of Olive Oil Tourism in Spain. *Sustainability*, 12(10), 4178. <https://doi.org/10.3390/su12104178>
- Nisa, H. K., & Surtikanti, H. K. (2024). Peranan budaya dan kepercayaan makan singkong masyarakat adat Cireundeu dalam menjaga kelestarian alam: Studi literatur. *Journal of Socio-Cultural Sustainability and Resilience*, 1(2). <https://doi.org/10.61511/jcsr.v1i2.2024.425>
- Pahleviannur, Muhammad Rizal and De Grave, Anita and Saputra, Dani Nur and Mardianto, Dedi and Hafrida, Lis and Bano, Eko Edy and Mahardhani, Ardhana Januar and Alam, Mochamad Doddy Syahirul and Lisyah, & Mutia. (2022). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Pradina Pustaka.
- Pratama, M., Sonjaya, A. M., Riady, I., & Yansyah, M. (2024). Potensi Kopi Sebagai Bahan Baku Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi Kuliner Lemang Kabupaten Lahat. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 6(2), 179–193. <https://doi.org/10.37253/altasia.v6i2.9245>
- Richards, G. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3), 1037–1058. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2020-1217>
- Sumilih, Dimas Ario and Jaya, Aswadi and Fitriarningsih, Asti Dewi Rahayu, Nugrohowardhani, Rambu Luba Kata Respati, & Irawan. (2025). *METODE PENELITIAN KUALITATIF*. PT. Star Digital Publishing, Yogyakarta-Indonesia.
- Sundqvist, J. (2023). Gastronomic experiences: Motives, activities, and teleology. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100645. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100645>
- Telnoni, G. M. M., & Lasso, A. H. (2025). *Tradisi dan Aspirasi: Sebuah Dilema Pembangunan Pariwisata di Pantai Nula, Kabupaten Timor Tengah Selatan*.
- Tomasi, S., Paviotti, G., & Cavicchi, A. (2020). Educational Tourism and Local Development: The Role of Universities. *Sustainability*, 12(17), 6766. <https://doi.org/10.3390/su12176766>

- Tomassini, L., Staffieri, S., & Cavagnaro, E. (2021). Local food consumption and practice theory: A case study on guests' motivations and understanding. *Research in Hospitality Management, 11*(2), 93–100.  
<https://doi.org/10.1080/22243534.2021.1917084>
- Turner, N. J., Cuerrier, A., & Joseph, L. (2022). Well grounded: Indigenous Peoples' knowledge, ethnobiology and sustainability. *People and Nature, 4*(3), 627–651.  
<https://doi.org/10.1002/pan3.10321>
- Ullah, N., Khan, J., Saeed, I., Zada, S., Xin, S., Kang, Z., & Hu, Y. (2022). Gastronomic Tourism and Tourist Motivation: Exploring Northern Areas of Pakistan. *International Journal of Environmental Research and Public Health, 19*(13), 7734.  
<https://doi.org/10.3390/ijerph19137734>
- Wright, K. E., Lucero, J. E., Ferguson, J. K., Granner, M. L., Devereux, P. G., Pearson, J. L., & Crosbie, E. (2021). The impact that cultural food security has on identity and well-being in the second-generation U.S. American minority college students. *Food Security, 13*(3), 701–715.  
<https://doi.org/10.1007/s12571-020-01140-w>