

FERMENTASI DALAM NASKAH SUNDA

Mamat Ruhimat

Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjadjaran

Email: mamat.ruhimat@unpad.ac.id

ABSTRAK. Pengetahuan orang Sunda dalam hal makanan atau kuliner telah tercatat dalam naskah-naskah Sunda Sunda dari periode naskah Sunda kuno, naskah Sunda klasik, dan naskah Sunda lama. Kemampuan orang Sunda mengelola bahan makanan didukung dengan sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan baik secara alami tanpa proses pengolahan maupun telah mengenal proses pemasakan yang harus diolah atau dimasak terlebih dahulu. Selain dimasak dengan menggunakan energi panas, orang Sunda telah mengenal pengolahan makanan melalui proses fermentasi. Fermentasi merupakan salah satu cara mengolah makanan atau minuman melalui proses peragian. Dari naskah-naskah tersebut kita dapat mengetahui pengolahan makanan secara fermentasi dibagi menjadi dua cara, yaitu cara peragian alami tanpa bantuan ragi buatan, maupun dengan membubuhkan ragi buatan untuk proses pematangan. Bahan-bahan makanan yang diolah melalui proses fermentasi dalam naskah Sunda di antaranya: beras, tepung, ikan, daging, susu, dan nira. Produk-produk makanan dan minuman yang dihasilkan dari proses fermentasi tersebut di antaranya: tapai, apem, pekasam, ikan asin, terasi, dendeng, susu asam, mentega, dan tuak. Sebagian besar makanan dan minuman tersebut digunakan sebagai pelengkap upacara yang berhubungan dengan sistem religi.

Kata kunci: naskah Sunda, kuliner, fermentasi.

ABSTRACT. Sundanese knowledge in terms of food or culinary has been recorded in Sundanese manuscripts from the ancient Sundanese manuscript period, classical Sundanese manuscripts and old Sundanese manuscripts. The Sundanese people's ability to manage food is supported by natural resources that can be utilized either naturally without processing or are familiar with the cooking process which must be processed or cooked first. Apart from cooking using heat energy, Sundanese people are familiar with food processing through the fermentation process. Fermentation is a way of processing food or drinks through a fermentation process. From these texts we can see that food processing by fermentation is divided into two ways, namely the natural fermentation method without the help of artificial yeast, or by adding artificial yeast for the ripening process. Food ingredients that are processed through a fermentation process in Sundanese texts include: rice, flour, fish, meat, milk and sap. Food and beverage products produced from the fermentation process include: tapai, apem, pekasam, salted fish, shrimp paste, beef jerky, sour milk, butter and palm wine. Most of these foods and drinks are used as a complement to ceremonies related to the religious system.

Keywords: Sundanese manuscripts, culinary, fermentation.

PENDAHULUAN

Naskah-naskah Sunda dengan berbagai nuansa isi teksnya memberikan informasi yang penting untuk kita yang saat ini berada dalam kemutakhiran ilmu pengetahuan dan teknologi. Hasil-hasil penelitian naskah secara filologis yang telah diterbitkan dalam bentuk edisi teks menjadi jalan yang sangat terbuka untuk penelitian dari berbagai bidang ilmu yang relevan. Teks-teks naskah Sunda yang berasal dari periode *mandala*, *pasantren*, dan *sakola* demikian banyaknya sehingga upaya untuk mengkaji isinya sangat luas dan menarik untuk dikembangkan (Darsa, 2012).

Khazanah naskah Sunda dari berbagai nuansa isi tersebut dapat diakses dengan mudah melalui hasil-hasil penelitian filologis yang telah ada. Salah satu nuansa isi naskah Sunda yang

dapat dijadikan bahan kajian adalah naskah-naskah Sunda bernuansa pengolahan makanan. Jenis-jenis makanan yang diolah oleh masyarakat Sunda pada masa lampau di antaranya tertulis pada naskah-naskah: *Sanghyang Siksakandang Karesian* (Danasasmita, dkk. 1987), *Sanghyang Hayu* (Darsa: 1998), *Ramayana* (Santoso, 1980), *Sanghyang Swawar Cinta* (Wartini, dkk. 2011), *Fragmen Carita Parahiyangan* (Darsa, 2003), *Carita Parahiyangan* (Darsa, 2003), dan *Primbon* (Ruhimat, 2011).

Sebagian besar kuliner tersebut hanya ditulis namanya saja tanpa menyebutkan spesifikasi bahan dan cara pengolahannya, namun sebagian naskah juga menyebutkan bahan dan cara pengolahannya secara detail, seperti yang tertulis pada naskah *Resep Aneka Kue dan Masakan Tahun 1938* (Rohimah, 2021).

Pengolahan makanan pada masarakat Sunda pada umumnya terbagi kedalam tiga cara yaitu mentah, dimasak terlebih dahulu, dan difermentasi. Makanan mentah pada umumnya terdiri dari *lalab* yaitu lalapan sayuran, lalapan buah mentah dan rujak. Untuk jenis lalab biasanya setelah dipetik kemudian dicuci dan dijadikan *coél sambel*. Sedangkan untuk jenis rujak biasanya berupa buah muda atau mengkal yang diiris-iris dan dibubuhi sambal rujak, atau ditumbuk bersama bumbu rujak menjadi *rujak bebek*.

Jenis makanan yang harus diolah terlebih dahulu menggunakan energi panas biasanya berupa makanan pokok dan lauk pauk. Beras dimasak dengan cara ditanak atau *diliwet*. Sedangkan lauk berupa daging dan ikan dapat digoreng, dibakar, direbus dengan bumbu kuah, dan dikukus. Demikian pula sayuran dapat dimasak dengan cara dikukus, direbus tanpa bumbu untuk lalapan *coél sambel*, maupun direbus dengan bumbu kuah.

Keterampilan mengolah makanan pada masyarakat Sunda juga dapat dilakukan dengan cara peragian atau fermentasi. Cara ini lebih bersifat kimiawi karena melibatkan proses perubahan zat-zat makanan menjadi senyawa lain yang dapat mengubah rasa dan tekstur makanan. Proses fermentasi terbagi ke dalam dua bentuk yaitu fermentasi dengan cara alami dan fermentasi buatan. Fermentasi alami biasanya terjadi secara spontan tanpa bantuan bahan lain yang dibuat oleh manusia, misalnya proses pemasakan buah-buahan mentah menjadi matang di pohon. Sedangkan fermentasi yang dibuat oleh manusia dapat berupa pemeraman menggunakan alat pemanas dan pemberian ragi buatan. Fermentasi buatan inilah yang sebagian besar terdapat pada pengolahan makanan yang akan dibahas pada tulisan ini.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang dilakukan pada tulisan ini adalah pengumpulan data makanan hasil fermentasi yang terdapat dalam naskah Sunda. Naskah Sunda yang dijadikan sumber data untuk penelitian ini adalah *Sanghyang Siksakandang Karesian* (Danasasmita, dkk. 1987), *Sanghyang Hayu* (Darsa: 1998), *Ramayana* (Santoso, 1980), *Sanghyang Swawar Cinta* (Wartini, dkk. 2011), *Fragmen Carita*

Parahiyangan (Darsa, 2003), *Carita Parahiyangan* (Darsa, 2003), dan *Primbon* (Ruhimat, 2011), dan *Resep Aneka Kue dan Masakan Tahun 1938* (Rohimah, 2021). Nama-nama olahan makanan hasil fermentasi tersebut kemudian dipilih dan dideskripsikan berdasarkan bahan, proses pengolahan, dan hasil olahannya.

FERMENTASI DALAM NASKAH SUNDA

Pengolahan bahan makanan melalui proses fermentasi pada masyarakat Sunda biasanya dilakukan dengan dua cara, yaitu *dipeuyeum* dan *didagé*. Istilah *dipeuyeum* dapat dipadankan dengan kata diperam dalam Bahasa Indonesia. Sedangkan istilah *dagé*, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah makanan yang dibuat dari sisa atau buangan biji karet, kulit ubi kayu, dan sebagainya yang diragikan (KBBI, 1996). Jenis-jenis bahan makanan yang biasa diokah menjadi *dagé* oleh masyarakat Sunda di antaranya: ampas tahu yang dibuat *dagé tahu*, ampas kedelai hitam yang dibuat *dagé hampas kecap* atau *béjod*, ampas kelapa yang dibuat *dagé kalapa*, biji buah kepayang, keluwak, pucung, atau picung (*Pangium edule*) yang dibuat menjadi *dagé picung*, biji buah karet yang dibuat *dagé karét*, buah dan biji koro benguk (*Mucuna pruriens fa capitata*) yang dibuat *dagé benguk*, dan ampas minyak kelapa atau *galéndo* yang dibuat *dagé galéndo*. Proses pengolahan makanan tersebut sangat sederhana dan tidak memerlukan bahan lain seperti ragi. Proses fermentasinya cukup dengan mengukus bahan-bahan tersebut sampai matang, kemudian didinginkan lalu dibungkus dengan daun pisang. Setelah disimpan sekitar dua atau tiga hari, bahan tersebut telah berubah menjadi *dagé* dan siap dimasak lagi bersama bumbu supaya lebih enak. Khusus untuk jenis picung (*Pangium edule*) sebelum dimasak harus melalui proses pembersihan dari racun yang dapat memabukkan bila dikonsumsi secara langsung.

Proses pengolahan bahan makanan dengan cara *dipeuyeum* ‘diperam’, biasanya harus menyertakan bahan lain sebagai pemacu terjadinya proses fermentasi. Bahan tersebut dapat berupa energi panas dari api, atau pembusukan daun pada pemeraman buah-buahan seperti pisang, mangga, alpukat, dan lain-lain. Sedangkan pada proses fermentasi lainnya dapat dilakukan dengan membubuhkan ragi atau bahan lain yang berfungsi untuk memacu terjadinya peragian seperti garam, gula, dan nasi.

Jenis-jenis makanan yang diolah melalui fermentasi dalam naskah Sunda:

1. *Tapay* 'tapai'.

Tapay atau tapai merupakan makanan olahan dari nasi yang difermentasi dengan batuan ragi. Pembuatan tapai dilakukan dengan mengukus beras ketan menjadi nasi ketan kemudian didinginkan dan dibubuhi ragi. Selanjutnya dimasukkan ke dalam wadah tertutup rapat dan disimpan selama dua atau tiga hari hingga matang menjadi tapai. Tapai tertulis pada naskah *Sanghyang Hayu*:

Nahan lwir nikang Sapta Patala. I swar ta rakwa, kadi taya patap ning tapay inelep ri wakul rakwa patapnya i swar.

'Demikianlah yang disebut Sapta Patala/ tujuh lapis bumi. Di bawahnya konon seperti susunan **tapai** yang ditumpuk di dalam bakul, begitu susunannya ke bawah.' (Darsa, 1998).

Pengetahuan kebumian masyarakat Sunda pada masa lalu tercatat dalam naskah *Sanghyang Hayu* dengan membagi bumi menjadi tujuh lapisan (Sapta Patala). Menurut *Sanghyang Hayu* struktur bumi tersusun dari lapisan yang paling keras di atas dan paling lunak di bagian bawah. Naskah *Sanghyang Hayu* menggambarkan struktur bumi seperti tapai di dalam bakul, susunannya semakin ke bawah semakin lunak. Dari manakah mereka tahu bahwa bagian bawah bumi ini lunak? Mereka melihatnya dari letusan gunung berapi yang selalu mengeluarkan lelehan lava sehingga mereka menyimpulkan bahwa bagian bawah dari bumi berupa lapisan yang lunak.

Kata tapay juga terdapat pada naskah *Carita Parahiyangan* dengan penyebutan patapayan sebagai tempat membuat tapai:

Manguni: Naha nu omas saguri, sapétong, sapaha, sapatapayan? (Darsa, 2003; 200).

Patapayan merupakan wadah untuk membuat tapay yang sekarang lebih dikenal sebagai tempayan. Bentuk tempayan yang bulat dan melebar di tengah serta gepeng di bagian atas dan bawahnya menggambarkan bentuk bola bumi seperti yang disebutkan pada naskah *Sanghyang Hayu*.

2. *Twak*

Twak atau tuak terdapat pada naskah *Sanghyang Hayu*:

Tiga atika ling sang wanéh, nihan tang sekul, twak, iwak-iwak.

Arti lain dari bilangan tiga itu adalah nasi, **tuak**, dan lauk pauk (Darsa, 1998).

Tuak adalah minuman fermentasi yang dibuat dari lahang (nira) aren, kelapa, atau taal (lontar) maupun yang dibuat dari air tapai. Proses fermentasi lahang menjadi tuak biasanya selama 7 hari dan semakin lama rasanya akan berubah menjadi masam. Tuak yang telah berubah menjadi masam disebut *tuak bari* atau cuka.

3. *Dadhi* dan *Ghretta*

Dadhi dan *ghretta* merupakan jenis olahan fermentasi susu yang terdapat pada naskah *Ramayana: Saji ning yajnya ta umadah, sri wreksa samiddha puspa gandha pala, dadhi ghretta, kresnatila, madhu, mwan kumbha kusagra wretti wetih.*

Sesaji pada persembahan itu terhidang, yaitu: cendana, arang, bunga-bunga, minyakwani, buah-buahan, **susu asam**, **susu mentega**, wijén hitam, madu. Semua ditata dalam nampan bersama nasi dan jagung bakar. (Santoso, 1980).

Susu fermentasi merupakan salah satu sajian yang harus ada di dalam upacara persembahan terhadap dewa-dewa dalam ritual agama Hindu. Pada naskah *Ramayana*, Ketika Prabu Dasarata menginginkan anak dari perkawinannya dengan ketiga permaisurinya. Untuk itu, ia meminta seorang resi untuk melakukan permohonan kepada dewa melalui upacara *yajnya* 'persembahan'. Dalam persembahan itu dibuat sesajen yang salah satunya adalah susu fermentasi berupa *dadhi* dan *ghretta*, disajikan bersama pelengkap lainnya. Dalam Bahasa Indonesia *dadhi* disebut juga sebagai *dadih* atau *dadih* dalam Bahasa Minangkabau.

4. *Kéré*

Kéré atau dendeng merupakan olahan daging atau ikan yang dikeringkan setelah direndam dalam bumbu dan dijemur sampai kering. Bumbu yang digunakan adalah rempah-rempah, gula dan garam. Komposisi gula biasanya lebih banyak daripada garam sehingga rasanya agak manis. *Kéré* atau dendeng merupakan paku atau upeti yang harus diserahkan kepada raja dari wilayah

yang lebih rendah sebagaimana yang tertulis pada naskah *Fragmen Carita Parahiyangan: Ti Léwa pamwat siya ka Pakwan: boéh salawé, uyah salawé kelék, lilitan salawé teukteuk, kéré salawé, pakasem salawé ruas, boéh warna sakayuh*.

Dari Léwa upetinya ke Pakuan: kain putih 25 lembar, garam 25 bumbung, rokok 25 batang, **dendeng** 25, **pekasam** 25 ruas, kain cita sekayu. (Darsa, 2003)

Léwa adalah kerajaan di bawah kekuasaan Sunda Pakuan yang terletak di sebelah barat Kangdangwesi dengan batas Sungai Cimangké[h]. Sekarang termasuk ke wilayah Kecamatan Cikelét Kabupatén Garut.

5. Pakasem

Pakasem atau pekasam adalah olahan ikan, daging, durian, dan sebagainya yang yang diasinkan atau diasamkan lalu dijemur atau disimpan agak lama dalam wadah tertutup rapat dari udara luar. Pakasem ikan biasanya dibuat dari ikan yang telah dibersihkan lalu dicampur dengan nasi dan garam kemudian dimasukkan kedalam bumbung bambu, ditutup rapat dan disimpan selama beberapa hari. Di beberapa wilayah di Tatar Sunda pekasam ini disebut bakasem, bobodo, gégésék, atau gésék yang identik juga dengan ikan cara pembuatan ikan asin. Bersama dengan kéré, pakasem merupakan salah satu olahan yang harus diserahkan oleh kerajaan Lewa ke Pakuan (Darsa, 2003).

6. Apem

Apem adalah produk makanan olahan tepung beras yang difermentasi bersama ragi dan gula kemudian dibakar seperti serabi atau dikukus. Dalam naskah Primbon, apem merupakan salah satu makanan yang harus disedekahkan pada saat gerhana di bulan Shafar:

*lamun hana garaha hing wulan sapar
alamat segara hasat
lan hakéh hudan hangin lan hakéh
wong taru hélmu. sidekahé hapem
habang lan putih segahé putih
hiwaké wedus dunganné tulakbala.*
(Ruhimat, 2011).

7. Déngdéng

Déngdéng atau dendeng, merupakan kata lain dari kéré dalam Bahasa Sunda baku.

Kata déngdéng terdapat dalam naskah Primbon yang digunakan sebagai salah satu syarat sedekah apabila terjadi gempa bumi pada bulan Syawal:

*lamun hana lindu hing wulan sawal puhasa
alamat hana pahila gedé lamun ning
wenginné alamat hakéh wong pada
sedekah. sedekahé sega putih lan punar
hiwaké déngdéng dungané tawil humur.*
(Ruhimat, 2011)

8. Pépéték

Pépéték merupakan olahan ikan laut kecil yang direndam dengan garam dan dijemur sampai kering. Pépéték terdapat pada naskah Primbon yang digunakan sebagai salah satu syarat sedekah apabila terjadi gempa bumi pada bulan Hapit/Dzulqo'dah:

*lamun hana lindu hing wulan hapit hawan
alamat wong cilik pada susah lamun hing
wenginé alamat hakéh pitenah. sidekahé
sega tumpeng hiwaké pépéték dunganné
tawil humur.* (Ruhimat, 2011).

9. Gégésék

Gégésék adalah olahan ikan laut atau tawar dengan ukuran besar yang digarami dan dijemur sampai kering. Dalam naskah Primbon, gégésék digunakan sebagai salah satu syarat untuk sedekah apabila hendak mulai mengolah sawah pada tahun Wau.

*lamun harep muluku hing tahun wahu hing
dinna salasa saking kidul kulon, sidekahé
liwet wuduk, hiwaké gégésék lan cucut,
dunganné ruwahan.* (Ruhimat, 2011).

10. Tarasi

Tarasi atau terasi merupakan olahan ikan atau udang dengan garam yang difermentasi. Selain dijadikan bahan utama sambal, terasi juga merupakan bumbu penyedap yang harus ada dalam masakan-masakan tertentu. Di dalam naskah Primbon, terasi digunakan sebagai salah satu syarat untuk mengobati tanaman padi apabila terkena hama.

*lamun harep muluku hing tahun jé hing dinna
jumuwah lor kulon. sidekahé wuduk, hiwaké,
hayam, dunganné kunut. lamun kennang
hama tambanné jagung sajantung karo
tumpeng sega wadang, tarasi dibakar dén
pendem ning panggalapan* (Ruhimat, 2011).

11. Mantéga

Mantéga atau mentega merupakan produk olahan susu yang difermentasi dan dijadikan bahan pembuat kue dan penyedap masakan. Salah satu sajian yang harus ada pada saat upacara pembacaan *wawacan* pada naskah Primbon adalah mentega.

*paneda kuring nu nulis,
ka nu éta boga imah,
kaula neda dahar kopyor,
kalawan dahar rujak puan,
wédang kopi lan mantéga,
rujak kopi sareng bolu,
ududna ménta bako jawa.* (Ruhimat, 2011).

12. Roti

Roti merupakan olahan makanan yang terbuat dari tepung dengan ragi sebagai pengembangnya. Roti di dalam naskah *Resep Masakan Tahun 1938* dibuat dengan ragi tradisional yang disebut *bibit roti* (deeg). Bibit roti ini dapat digunakan juga untuk membuat maskah lain seperti bibika (Bika Ambon).

87. Bibit Roti (deeg). Pokona: 1 gelas lahang bari, 1 gelas cipurulukan kentang, satu séndok makan tipung tarigu. Ngadamelna: kentang pesék teras keueuman ku ciatah teras kulub nganggo uyah saeutik geus hipu jait tiiskeun, geus tiis terus adukkeun, simpen dina kélér sing buni (Rohimah, 2021).

13. Bibika

Bibika atau bika ambon merupakan olahan makanan yang bahan utamanya tepung dan diberi ragi untuk pengembangnya. Dalam naskah *Resep Masakan Tahun 1938* pembuatan bika ambon ini menggunakan ragi yang terbuat dari bibit roti atau deeg.

No.1 **Bibika Ambon**

Pokona : Tipung paré, tipung tarigu, bibit roti, érmawar, gula, cipati kentel, (jeung) endog. Ngadamelna : gula godog ku cipati geus gumayat ngora jait teras adonan tipung paré tipung tarigu tinyuh ku cigula téa, teras gepok nganggé bibit roti teundeun sapeuting, isukna nganggo seungitna jeung endog hayam, teras dikana loyangkeun (kaleng) teras dibeuleum (Rohimah, 2021).

PENUTUP

Naskah-naskah Sunda memiliki nuansa isi teks yang sangat beragam dan dapat dikaji dari berbagi bidang ilmu. Salah satu kandungan isinya adalah kuliner atau makanan yang diolah melalui proses fermentasi. Pengolahan makanan fermentasi pada naskah-naskah Sunda menunjukkan keterampilan orang Sunda dalam menyajikan makanan yang bervariasi. Pengetahuan tentang fermentasi pada masyarakat Sunda yang tertulis pada naskah-naskah Sunda merupakan warisan pengetahuan yang dapat kita manfaatkan karena masih relevan dalam kehidupan di masa sekarang dan yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Danasasmita, Saleh. Dkk. 1987. *Sanghyang Siksakandang Karesian, Sewaka Darma, dan Amanat Galunggung, Transkripsi dan Terjemahan*. Bandung: Sundanologi.
- Darsa, Undang Ahmad. 1998. *Sanghyang Hayu: Kajian Filologis Naskah Jawa Kuno di Sunda pada Abad XVI*. Bandung: Program Pascasarjana Universitas Padjadjaran.
- Santoso, Soewito. 1980. *Ramayana Kakawin*. New Delhi: International Academi of Indian Culture.
- Wartini, Tien. dkk. 2011. *Sanghyang Swawar Cinta: Trasnsliterasi dan Terjemahan*. Jakarta: Perpustakaan Nasional RI.
- Darsa, Undang Ahmad. 2003. "Fragmen Carita Parahiyangan dan Carita Parahiyangan" pada *Sunda Lana 1*. Bandung: Pusat Studi Sunda.
- Ruhimat, Mamat. 2011. *Primbon: Transliterasi Teks*. Bandung: Dinas Pariwisata dan Budaya Provinsi Jawa Barat.
- Rohimah, Ai Siti. 2021. *Naskah Resep Aneka Kue dan Masakan Tahun 1938 Edisi Teks dan Terjemahan*. Jatinangor: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjadjaran.