

**RASI: KETAHANAN PANGAN BERBASIS KEARIFAN LOKAL DI KAMPUNG ADAT  
CIREUNDEU****Yesi Permata Sari<sup>1</sup>, Triani Widyanti<sup>2</sup>, Octavia Restu Utami<sup>3</sup>, Tiara Azrin Karimah<sup>4</sup>, Diyunzira  
Zahwa Setiadi<sup>5</sup>, Adella Nurul Syifa<sup>6</sup>**<sup>1-6</sup>Institut Pendidikan Indonesia, Jl. Pahlawan, Garut 44151, Indonesia<sup>1</sup>[yesipermata1207@gmail.com](mailto:yesipermata1207@gmail.com), <sup>2</sup>[trianiw@institutpendidikan.ac.id](mailto:trianiw@institutpendidikan.ac.id),<sup>3</sup>[octaviarestu74@gmail.com](mailto:octaviarestu74@gmail.com), <sup>4</sup>[tiaraazrinkarimah@gmail.com](mailto:tiaraazrinkarimah@gmail.com),<sup>5</sup>[diyunzirazahwasetiadi@gmail.com](mailto:diyunzirazahwasetiadi@gmail.com), <sup>6</sup>[xia1.adella@gmail.com](mailto:xia1.adella@gmail.com)**Abstrak**

Kampung Adat Cireundeu, yang terletak di Kabupaten Cimahi, Jawa Barat, dikenal dengan ketahanan pangannya yang berbasis pada kearifan lokal. Salah satu ciri khas masyarakat Cireundeu adalah penggunaan singkong sebagai makanan pokok pengganti beras, yang telah menjadi bagian integral dari kehidupan sehari-hari mereka selama beberapa generasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji bagaimana praktik ketahanan pangan berbasis kearifan lokal tersebut mampu mendukung keberlanjutan hidup masyarakat, serta menjelaskan strategi-strategi yang digunakan untuk menjaga ketahanan pangan di tengah tantangan modernisasi dan perubahan lingkungan. Melalui pendekatan kualitatif, data diperoleh dari wawancara mendalam dengan para tokoh adat, observasi partisipatif, serta studi literatur terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Cireundeu tidak hanya mempertahankan pola konsumsi singkong sebagai bahan pangan utama, tetapi juga mengembangkan berbagai produk turunan singkong yang bernilai ekonomi. Selain itu, nilai-nilai kearifan lokal, seperti gotong-royong dan konservasi lingkungan, berperan penting dalam menjaga ekosistem lokal yang mendukung produksi pangan. Studi ini juga menyoroti peran tradisi dan kepercayaan adat dalam memperkuat ketahanan pangan masyarakat Cireundeu, serta bagaimana mereka mampu beradaptasi dengan perkembangan zaman tanpa meninggalkan identitas budaya. Penelitian ini menyimpulkan bahwa kearifan lokal di Kampung Adat Cireundeu memberikan kontribusi signifikan terhadap ketahanan pangan yang berkelanjutan dan dapat menjadi model bagi komunitas lainnya.

**Keyword:** Kampung Adat Cireundeu, Ketahanan pangan, Produk turunan singkong, Adaptasi budaya

**Article History**

Received: Oktober 2024

Reviewed: Oktober 2024

Published: Oktober 2024

Plagiarism Checker No 234

Prefix DOI :

**10.9765/Krepa.V218.3784**

Plagiarism Checker No 234

Prefix DOI : Prefix DOI :

10.8734/Krepa.v1i2.365

**Copyright : Author****Publish by : Krepa**

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

**ABSTRACT**

The Cireundeu Traditional Village, located in Cimahi Regency, West Java, is renowned for its food security based on local wisdom. One unique characteristic of the Cireundeu community is the use of cassava as a staple food replacing rice, which has become an integral part of their daily life for generations. This research aims to examine how local wisdom-based food security practices support the community's sustainability and explain the strategies used to maintain food security amid modernization and environmental changes. Through a qualitative approach, data were collected from in-depth interviews with traditional leaders, participatory observations, and related literature studies. The research findings show that the Cireundeu community not only maintains a consumption pattern centered on cassava as the primary food source but also develops various cassava-based derivative products with economic value. Additionally, local values such as mutual cooperation and environmental conservation play a crucial role in preserving the local ecosystem that supports food production. This study also highlights the role of tradition and traditional beliefs in strengthening food security in Cireundeu and how they adapt to modern developments without abandoning cultural identity. The research concludes that local wisdom in the Cireundeu Traditional Village significantly contributes to sustainable food security and can serve as a model for other communities.

**Keyword:** *Cireundeu Traditional Village, Food security, Cassava-derived products, Cultural adaptation*

**PENDAHULUAN**

Peraturan Daerah Provinsi Jawa Barat Nomor 11 Tahun 2012 tentang Pelestarian Warisan Budaya Jawa Barat menyatakan bahwa Jawa Barat memiliki berbagai khasanah budaya yang merupakan hasil cipta, karsa, dan karya masyarakat yang harus dilestarikan sebagai jati diri masyarakat Jawa Barat serta aset nasional (Gubernur Jawa Barat, 2012). Kampung Adat Cireundeu, yang terletak di Kota Cimahi, Jawa Barat, merupakan salah satu komunitas adat yang dikenal dengan kekuatan tradisinya dalam menjaga ketahanan pangan berbasis kearifan lokal.

Di bagian Utara, Kampung Cireundeu dikelilingi oleh Gunung Gajah Langu dan Gunung Jambul, Gunung Puncak Salam di Timur, Gunung Cimenteng di Selatan, serta di Barat oleh Pasir Panji, TPA, dan Gunung Kunci. Kampung ini dapat dilihat dari puncak Gunung Gajah Langu, yang memiliki ketinggian sekitar 890 meter di atas permukaan laut (Jabbaril, 2018).

Salah satu ciri yang paling menonjol adalah penggunaan singkong sebagai bahan pangan utama, menggantikan beras. Langkah ini telah menjadi bagian integral dari identitas budaya dan ketahanan hidup masyarakat setempat selama beberapa generasi. Di tengah arus globalisasi dan perubahan pola konsumsi modern yang lebih bergantung pada beras, keberlanjutan model ketahanan pangan di Kampung Adat Cireundeu patut mendapat perhatian lebih, mengingat ketergantungan masyarakat Indonesia pada beras sebagai sumber utama karbohidrat semakin meningkat. Kampung adat sendiri merupakan desa tradisional yang tetap mempertahankan budaya dan tradisi yang diwariskan oleh para leluhur (Adha et al., 2024).

Penelitian sebelumnya mengenai ketahanan pangan di masyarakat adat banyak menyoroti keberhasilan praktik-praktik tradisional dalam mengelola sumber daya alam secara berkelanjutan. Beberapa penelitian telah menunjukkan bagaimana kearifan lokal di berbagai wilayah Nusantara mampu menjaga ekosistem dan mendukung ketahanan pangan jangka panjang. Namun, penelitian yang secara spesifik membahas ketahanan pangan berbasis singkong sebagai pengganti beras di Kampung Adat Cireundeu masih terbatas. Hal ini menunjukkan adanya gap analisis yang signifikan, terutama dalam hal bagaimana masyarakat adat Cireundeu beradaptasi dengan tantangan modernisasi dan perubahan lingkungan, serta bagaimana mereka mempertahankan tradisi pangan lokal di tengah perkembangan zaman.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi dan menganalisis secara mendalam bagaimana kearifan lokal di Kampung Adat Cireundeu mendukung ketahanan pangan, serta mengidentifikasi strategi yang digunakan oleh masyarakat setempat dalam mempertahankan pola konsumsi dan produksi singkong di tengah modernisasi. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengkaji peran nilai-nilai adat dan sosial dalam memperkuat keberlanjutan ketahanan pangan berbasis lokal.

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pemahaman yang lebih luas tentang ketahanan pangan berbasis kearifan lokal sebagai alternatif berkelanjutan di luar ketergantungan pada beras. Secara praktis, penelitian ini dapat menjadi rujukan bagi komunitas lain yang ingin mengembangkan model ketahanan pangan lokal yang lebih adaptif terhadap perubahan lingkungan dan sosial. Di tingkat akademis, penelitian ini berkontribusi pada pengembangan kajian tentang ketahanan pangan, khususnya di wilayah masyarakat adat.

Secara teoritis, penelitian ini didasari oleh konsep kearifan lokal yang menekankan pentingnya nilai-nilai budaya, tradisi, dan pengetahuan lokal dalam mengelola sumber daya alam secara berkelanjutan. Selain itu, kajian tentang ketahanan pangan berfokus pada kemampuan komunitas dalam menjaga stabilitas dan keberlanjutan sumber pangan di tengah tantangan eksternal, seperti perubahan iklim, globalisasi, dan krisis ekonomi. Dalam konteks Kampung Adat Cireundeu, integrasi antara kearifan lokal dan ketahanan pangan menjadi fondasi kuat bagi model pembangunan berkelanjutan yang menghormati nilai-nilai tradisional sambil beradaptasi dengan kebutuhan zaman modern.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat mengisi kekosongan dalam literatur mengenai ketahanan pangan berbasis kearifan lokal di Kampung Adat Cireundeu, serta memberikan gambaran yang lebih lengkap mengenai potensi kearifan lokal sebagai solusi atas tantangan ketahanan pangan yang dihadapi oleh masyarakat adat di Indonesia.

## METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus untuk memahami secara mendalam ketahanan pangan berbasis kearifan lokal di Kampung Adat Cireundeu. Studi kasus adalah pendekatan kualitatif yang dilakukan secara mendalam untuk memahami suatu fenomena tertentu (Rachman et al., 2024: 247). Metode ini dipilih karena studi kasus memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi konteks spesifik dan kompleks dalam kehidupan masyarakat Cireundeu, khususnya dalam kaitannya dengan pola konsumsi dan produksi pangan yang khas. Pendekatan ini juga memungkinkan adanya pemahaman holistik mengenai bagaimana kearifan lokal dipraktikkan dalam kehidupan sehari-hari, serta bagaimana komunitas adat ini menjaga keberlanjutan sumber pangan mereka di tengah perubahan sosial dan lingkungan.

Penelitian dilakukan di Kampung Adat Cireundeu, Cimahi, Jawa Barat. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada karakteristik masyarakatnya yang secara konsisten menerapkan kearifan lokal dalam sistem ketahanan pangan mereka, terutama dalam penggunaan singkong sebagai bahan pangan utama. Observasi langsung kelapangan dilakukan pada tanggal 12 November 2024.

Data dalam penelitian ini diperoleh dari dua sumber utama:

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh langsung oleh peneliti dari sumber utama melalui metode seperti wawancara, survei, atau eksperimen (Rahman, Sari, Fitriani, et al., 2022). Umumnya dikumpulkan secara langsung dari sumber aslinya. Dalam penelitian ini, data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan para tokoh adat di Kampung Adat Cireundeu. Wawancara adalah proses pertukaran pendapat antara dua pihak atau lebih mengenai topik yang diminati bersama, yang bertujuan memahami interaksi manusia untuk memperoleh pengetahuan, serta berfokus pada konteks sosial penelitian (Rahman et al., 2022: 175). Wawancara ini bertujuan untuk menggali pengetahuan lokal, praktik ketahanan pangan, serta tantangan yang mereka hadapi dalam menjaga tradisi pangan.
2. Data sekunder, yaitu data atau informasi yang diperoleh dari sumber yang sudah tersedia sebelumnya (Balaka, 2022: 21). Data sekunder diambil dari literatur terkait, dokumen pemerintah, laporan komunitas, serta jurnal-jurnal ilmiah yang relevan dengan topik ketahanan pangan dan kearifan lokal di kampung adat Cireundeu.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Sejarah Kampung Adat Cireundeu

Kampung Adat Cireundeu telah berdiri sejak sekitar abad ke-16 hingga ke-17. Nama "Cireundeu" memiliki makna yang mendalam, baik secara geografis maupun filosofis. Nama ini diambil dari dua kata dalam bahasa Sunda, yaitu *ci* dan *reundeu*. Menurut beberapa budayawan Sunda, *ci* berarti cahaya yang memantul dari air, sedangkan *reundeu* merujuk pada sejenis tumbuhan yang banyak tumbuh di berbagai daerah di tatar Sunda. *Reundeu* adalah tumbuhan yang memiliki khasiat sebagai obat untuk mengatasi suatu penyakit (Sanusi & Sidik, 2022).

Secara geografis, nama Cireundeu terinspirasi dari banyaknya pohon *reundeu* yang tumbuh subur di wilayah tersebut. Namun, makna filosofisnya jauh lebih mendalam. Nama ini juga dikaitkan dengan istilah *sareundeu*, yang tercermin dalam peribahasa Sunda: *sareundeu*, *saigel*, *sabobot*, *sapihanian*. Peribahasa ini melambangkan semangat gotong royong dalam kehidupan masyarakat. Dengan demikian, nama Cireundeu tidak hanya menggambarkan ciri geografisnya tetapi juga mencerminkan nilai-nilai luhur masyarakat adatnya.

Sejak awal berdirinya, semangat gotong royong menjadi pilar utama dalam membangun Kampung Adat Cireundeu. Tradisi ini telah diwariskan dari generasi ke generasi, membentuk identitas sosial dan budaya yang khas. Namun, modernisasi dan intervensi program pemerintah, seperti padat karya, mulai mengubah pola kehidupan masyarakat adat. Program ini memperkenalkan konsep upah untuk setiap pekerjaan, yang akhirnya mengikis tradisi gotong royong yang sebelumnya dilakukan secara sukarela.

Meskipun menghadapi tantangan tersebut, masyarakat Cireundeu tetap berupaya menjaga nilai-nilai tradisional mereka. Semangat gotong royong yang menjadi inti dari kehidupan sosial mereka tetap hidup dalam berbagai aspek, termasuk pelaksanaan upacara adat, pengelolaan lahan, dan pelestarian lingkungan. Kampung Adat Cireundeu tidak hanya menjadi saksi sejarah perjalanan masyarakat adat Sunda, tetapi juga menjadi simbol ketahanan budaya di tengah arus perubahan zaman.

Di Cireundeu, struktur masyarakat adat terbagi menjadi tiga bagian, yaitu *sesepuh*, *ais panampi*, dan *pangeten*. Selama tiga tahun terakhir, belum ada *sesepuh* yang dipilih. Hal ini karena belum ada tokoh masyarakat yang merasa mampu menjadi *sesepuh* adat, meskipun ada beberapa tokoh yang diajukan, karena menjadi *sesepuh* adat bukan hanya soal kemampuan berbicara, tetapi juga tanggung jawab lahir dan batin.

Di Cireundeu terdapat dua komunitas, yaitu masyarakat adat dan masyarakat luar adat. Bagi masyarakat adat, mereka merasa tidak nyaman bila suatu kegiatan harus dibayar, karena tradisi gotong royong lebih diutamakan. Meskipun demikian, masyarakat Cireundeu masih mempertahankan beberapa tradisi besar, termasuk upacara adat. Tradisi ini murni hasil swadaya masyarakat tanpa melibatkan pemerintah.

Masyarakat adat Cireundeu dikenal dengan falsafah *ngindung ka waktu, mibapa ka jaman*, yang berarti mengikuti perkembangan zaman tanpa kehilangan jati diri. Namun, perjalanan mereka tidak selalu mulus. Salah satu tantangan besar adalah ketika pemerintah

memindahkan Tempat Pembuangan Akhir (TPA) ke wilayah Cireundeu. Dampaknya, masyarakat harus hidup dengan lalat dan asap. Kondisi ini menyebabkan perubahan pada konsep bangunan rumah. Rumah panggung yang sebelumnya menjadi ciri khas kini digantikan oleh rumah permanen, karena rumah panggung sering menjadi sarang lalat. Meski begitu, rumah adat Cireundeu tetap mempertahankan nilai-nilai lokal, seperti konsep pancawarna yang terdiri dari lima ruang utama: tepas, tengah bumi, kamar sepuh, goah, dan dapur. Namun, sekarang terdapat tambahan ruang keenam, yaitu kamar mandi dengan septic tank, sebagai akibat aturan pemerintah.

Cireundeu memiliki tata ruang adat yang terjaga, termasuk keberadaan tiga jenis hutan:

1. Hutan Larangan

Wilayah suci yang tidak boleh dijamah dan dianggap sakral sebagai tempat menyimpan energi alam.

2. Hutan Tutupan

Merupakan hutan sebagai batas atau pelindung hutan larangan, di mana hasil alamnya boleh dimanfaatkan tanpa digarap.

3. Hutan Baladahan

Yaitu hutan garapan yang bisa dimanfaatkan untuk kebutuhan masyarakat.

Pelestarian hutan ini menjadi simbol penting bagi masyarakat Cireundeu, karena menjaga hutan berarti menjaga kehidupan.

Masyarakat Cireundeu masih melaksanakan berbagai upacara adat. Salah satu yang terbesar adalah upacara tutup tahun, atau ngembat taun dalam kalender Saka Sunda, yang dilaksanakan setiap bulan Sura. Ada juga upacara ngelokan barang pusaka, yaitu membersihkan barang pusaka sebagai bentuk penghormatan kepada leluhur. Hal ini bukan dilakukan untuk pemujaan, tapi murni hanya untuk menghormati para leluhur. Barang pusaka seperti gamelan dari perunggu berusia sekitar 500 tahun adalah salah satu contohnya. Upacara lainnya termasuk ngulasaran sirah cai, yaitu wilayah suci pada sumber air, serta upacara pernikahan, kelahiran, dan kematian yang tetap mempertahankan tradisi Sunda.

Selain itu, terdapat beberapa upacara adat sarat makna lainnya di Kampung Adat Cireundeu yang dikenal dengan beragam ritual, seperti Seren Taun yang merayakan panen, Sedekah Bumi sebagai wujud syukur. Semua Upacara adat ini merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat setempat (Leonardi et al., 2023).

Salah satu warisan perilaku dari leluhur atau nenek moyang Masyarakat Adat Kampung Cireundeu kepada generasi penerusnya adalah kebiasaan mengonsumsi rasi (beras dari ampas singkong) sebagai bahan pangan utama (Wulandari et al., 2024). Sejak tahun 1918, Mama Ali, seorang tokoh adat, mengajak masyarakat berhenti mengonsumsi nasi sebagai bentuk protes terhadap penjajahan. Saat itu, padi sebagai sumber pangan utama dirampas oleh penjajah. Sebagai gantinya, masyarakat mengonsumsi singkong, jagung, talas, dan hasil bumi lainnya. Teknologi pengolahan singkong mulai berkembang sejak tahun 1924 melalui Oma Asnamah. Hingga kini, singkong tetap menjadi makanan utama masyarakat Cireundeu, sebagai wujud kemandirian dan penghormatan terhadap tradisi leluhur.

Pengelolaan alam di Cireundeu mencerminkan pemahaman mendalam masyarakat terhadap ekosistem lokal. Pertanian tradisional yang diterapkan di sini mengutamakan prinsip-prinsip keberlanjutan, seperti rotasi tanaman, penggunaan pupuk organik, serta konservasi tanah dan air. Sistem wanatani yang diterapkan memungkinkan integrasi tanaman pangan, kayu, dan tanaman obat, sehingga menciptakan lanskap yang produktif sekaligus berfungsi sebagai penyangga ekologi (Mohdar et al., 2024).

## B. Sejarah Rasi

Secara historis, Kampung Adat Cireundeu merupakan kampung adat yang kaya dengan kearifan lokalnya. Kearifan lokal itu sendiri adalah nilai-nilai tradisional yang diwariskan secara turun-temurun dan telah menjadi pedoman hidup masyarakat. Nilai-nilai ini terus dijaga, dikembangkan, dan memiliki sifat universal. Selain itu, kearifan lokal juga dapat diartikan sebagai cara pandang, pengetahuan, serta berbagai strategi hidup yang tercermin dalam aktivitas masyarakat setempat untuk menghadapi tantangan dan memenuhi kebutuhan hidup mereka (Sudjatmoko & Hermawan, 2019). Kampung adat ini mengadopsi konsep etnoagrikultur, yang mengintegrasikan identitas budaya kelompok dengan aktivitas pertanian. Komunitas tersebut menerapkan etnoagrikultur melalui pemanfaatan singkong sebagai makanan utama (Primasongko & Raijandhany, 2023).

Penggunaan rasi oleh masyarakat adat Kampung Cireundeu bermula pada tahun 1918. Pada masa tersebut, masyarakat Cireundeu yang sebelumnya mengonsumsi nasi beras, diperintahkan oleh sesepuh adat untuk tidak lagi mengonsumsi beras sebagai bahan utama makanan. Sebagai pengganti, mereka mulai menggunakan campuran bahan-bahan lokal seperti beras singkong, jagung, talas, dan bahan pangan lainnya untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari. Pada awalnya, makanan ini masih berupa campuran yang belum diolah secara teknologis.

Seiring berjalannya waktu, pada tahun 1924, masyarakat Cireundeu mulai mengembangkan cara-cara pengolahan bahan-bahan tersebut untuk membuat rasi, yaitu nasi yang terbuat dari campuran berbagai bahan lokal yang telah diolah dengan teknologi yang lebih baik. Hal ini memungkinkan mereka untuk membuat makanan yang lebih tahan lama dan lebih mudah untuk dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari.

Penggunaan rasi ini tidak hanya dipengaruhi oleh kebutuhan ekonomi dan kelangkaan beras, tetapi juga merupakan bagian dari kearifan lokal yang dijaga oleh masyarakat adat Cireundeu. Kebijakan adat yang diterapkan oleh sesepuh adat mengarahkan masyarakat untuk mengandalkan bahan pangan lokal yang lebih mudah diakses dan lebih ramah terhadap alam sekitar. Dengan menggunakan rasi, masyarakat Cireundeu mampu menjaga kelestarian alam dan tetap dapat mencukupi kebutuhan pangan mereka tanpa bergantung pada bahan impor atau sumber daya yang terbatas.

Sejak saat itu, rasi menjadi salah satu makanan pokok yang penting dalam tradisi makan masyarakat Cireundeu. Tidak hanya sebagai pengganti nasi beras, tetapi juga sebagai simbol dari kearifan lokal yang menggabungkan pengetahuan adat dengan inovasi dalam mengolah bahan pangan yang ada di sekitar mereka. Penggunaan rasi ini pun terus dipertahankan

hingga kini, sebagai bagian dari warisan budaya yang menghubungkan masyarakat Cireundeu dengan sejarah dan tradisi mereka.

Ibu Omah Asnamah merupakan tokoh yang memiliki peran penting dalam pengembangan teknologi pembuatan rasi, sebuah inovasi dalam pemanfaatan bahan pangan lokal. Pada tahun 1964, Ibu Omah Asnamah berhasil menciptakan teknologi yang memungkinkan pengolahan bahan-bahan lokal seperti singkong menjadi makanan pengganti beras yang lebih terjangkau dan mudah diolah. Penemuan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat, terutama dalam menghadapi keterbatasan bahan pangan dan meningkatkan ketahanan pangan di daerah Cireundeu.

Atas inovasinya yang luar biasa dalam bidang pangan, Ibu Omah Asnamah menerima penghargaan di Cimahi pada tahun 1964 sebagai pahlawan pangan. Penghargaan ini diberikan sebagai bentuk apresiasi terhadap kontribusinya dalam meningkatkan ketersediaan pangan dan membantu masyarakat untuk mengolah sumber daya alam yang ada di sekitar mereka menjadi bahan pangan yang bergizi. Melalui karyanya, Ibu Omah Asnamah tidak hanya memberikan solusi praktis untuk mengatasi masalah pangan, tetapi juga menginspirasi generasi berikutnya untuk terus berinovasi dalam bidang pangan dan keberlanjutan.

Pada tahun 1965-an, masyarakat Cireundeu sempat dianggap sebagai kelompok komunis. Hal ini disebabkan oleh keyakinan mereka terhadap Sunda Wiwitan, yang pada waktu itu tidak diakui sebagai agama resmi oleh negara. Situasi politik yang sensitif dan stigma terhadap ajaran di luar agama resmi membuat masyarakat Cireundeu menghadapi tekanan sosial yang berat.

Akibatnya, kepercayaan Sunda Wiwitan perlahan terkikis, karena sebagian masyarakat mulai meninggalkan keyakinan leluhur mereka demi menghindari diskriminasi dan ancaman. Meskipun demikian, hingga saat ini, masih ada upaya dari sebagian masyarakat adat untuk menjaga nilai-nilai budaya dan tradisi yang diwariskan oleh leluhur. Hal ini menjadi tantangan besar dalam mempertahankan identitas adat di tengah modernisasi dan tekanan eksternal.

Keyakinan Sunda Wiwitan di Cireundeu saat ini mulai dipengaruhi oleh ajaran agama Islam dan Kristen, meskipun para sesepuh adat, tokoh pemuda, dan warga masyarakat adat Cireundeu lainnya membantah bahwa kepercayaan Sunda Wiwitan adalah agama asli mereka (orang Sunda). Banyak orang yang juga menyamakan kepercayaan Sunda Wiwitan di Cireundeu dengan agama-agama samawi (Islam dan Kristen). Bahkan, sebagian masyarakat ada yang menganggap para penganut kepercayaan Sunda Wiwitan di Cireundeu sebagai musyrik hanya karena mereka masih mempertahankan tradisi leluhur (Indrawardana, 2014).

### **C. Proses Pembuatan Rasi**

Masyarakat adat Cireundeu memiliki tradisi dalam mengolah singkong menjadi bahan pangan yang dapat digunakan sebagai pengganti beras, yaitu beras singkong. Proses pembuatan beras singkong ini dilakukan melalui tujuh langkah utama yang dimulai dari pengupasan hingga beras singkong siap digunakan. Berikut adalah penjelasan mengenai proses pembuatan beras singkong yang dilakukan oleh masyarakat Cireundeu:

## 1. Pengupasan Singkong

Langkah pertama dalam pembuatan beras singkong adalah memilih singkong yang segar dan berkualitas baik. Masyarakat Cireundeu biasanya memilih singkong yang tidak terlalu tua agar teksturnya tetap lembut dan mudah diolah. Setelah itu, singkong dikupas untuk menghilangkan kulit luar yang keras, sehingga hanya bagian daging singkong yang digunakan untuk pembuatan beras singkong.

## 2. Pencucian Singkong

Setelah dikupas, singkong yang telah bersih dari kulitnya dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran atau debu yang menempel. Pencucian ini penting untuk memastikan bahwa singkong yang digunakan bebas dari kontaminasi yang bisa memengaruhi kualitas beras singkong yang akan dihasilkan. Proses pencucian dilakukan secara teliti oleh masyarakat Cireundeu untuk menjaga kebersihan bahan pangan.

## 3. Pamarutan Singkong

Selanjutnya, singkong yang sudah dicuci diparut menggunakan alat pamarut tradisional. Proses pamarutan ini bertujuan untuk menghaluskan singkong menjadi serpihan-serpihan kecil, yang memudahkan dalam proses pengolahan selanjutnya, yaitu pemerasan air dari singkong. Pamarutan dilakukan dengan hati-hati agar hasilnya tidak terlalu kasar atau terlalu halus.

## 4. Pemerasan

Setelah diparut, singkong yang telah halus kemudian diperas untuk mengeluarkan air yang terkandung di dalamnya. Air singkong dipisahkan karena dapat memengaruhi kualitas beras singkong yang dihasilkan. Pemerasan dilakukan dengan menggunakan kain atau alat pemeras lainnya, sehingga singkong menjadi lebih padat dan kering, siap untuk diproses lebih lanjut.

## 5. Penjemuran

Setelah diperas, singkong yang sudah tidak mengandung banyak air dijemur di bawah sinar matahari. Penjemuran ini dilakukan oleh masyarakat Cireundeu dengan cara menyebarkan singkong yang telah diperas di atas tikar atau alas yang terbuat dari bahan alami. Proses penjemuran ini penting untuk mengurangi kadar air dalam singkong sehingga dapat lebih tahan lama dan tidak mudah busuk. Waktu penjemuran bervariasi, tergantung pada cuaca, hingga singkong benar-benar kering dan siap diolah lebih lanjut.

## 6. Penumbukan

Singkong yang telah kering kemudian ditumbuk menggunakan lesung atau alat penumbuk tradisional lainnya. Penumbukan ini bertujuan untuk menggiling singkong kering menjadi butiran-butiran halus yang menyerupai beras. Masyarakat Cireundeu melakukan proses ini dengan telaten, karena hasil penumbukan yang halus akan menentukan kualitas beras singkong yang dihasilkan. Proses ini juga mengurangi ukuran singkong menjadi butiran yang lebih kecil, membuatnya lebih mudah dimasak.

#### 7. Penyaringan atau Pengayakan

Langkah terakhir adalah menyaring atau mengayak singkong yang telah ditumbuk. Proses penyaringan ini bertujuan untuk memisahkan butiran kasar yang tidak halus dari butiran halus yang siap digunakan sebagai beras singkong. Setelah disaring, butiran halus yang tersisa merupakan beras singkong yang dapat digunakan sebagai pengganti nasi beras dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Cireundeu.

#### **D. Rasi Sebagai Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal**

Pada tahun 2010, Cireundeu dijadikan contoh ketahanan pangan nasional. Hal ini berawal dari krisis beras yang melanda Indonesia pada tahun 2008. Saat itu, banyak wilayah yang mengalami kesulitan memenuhi kebutuhan pangan berbasis beras. Namun, masyarakat Cireundeu yang telah lama mengandalkan singkong sebagai makanan pokok berhasil menunjukkan kemandirian pangan mereka.

Penelitian yang dilakukan Jabbaril menunjukkan bahwa kearifan lokal di Kampung Adat Cireundeu berkontribusi secara signifikan terhadap keberhasilan swasembada dan diversifikasi pangan. Kampung ini tidak hanya mencapai tingkat kecukupan pangan, tetapi juga menghasilkan surplus. Selain itu, swasembada pangan ini mendorong pertumbuhan ekonomi lokal berbasis bahan baku setempat, mendukung kemandirian pangan, serta memunculkan industri rumahan dan kegiatan pariwisata (Jabbaril, 2018).

Tradisi makan singkong yang dimulai sejak tahun 1918 terbukti menjadi solusi jangka panjang yang efektif. Dengan tidak bergantung pada beras sebagai bahan pangan utama, Cireundeu menunjukkan bahwa diversifikasi pangan dapat menjadi strategi penting untuk menghadapi krisis. Oleh karena itu, pola hidup masyarakat adat Cireundeu dipandang sebagai inspirasi bagi ketahanan pangan nasional.

Ketahanan pangan merupakan salah satu elemen penting dalam memastikan kesejahteraan masyarakat, terutama di daerah yang menghadapi keterbatasan sumber daya pangan utama seperti beras. Di masyarakat adat Cireundeu, rasi, yang merupakan nasi yang terbuat dari singkong, menjadi salah satu solusi untuk mencapai ketahanan pangan yang berkelanjutan. Rasi bukan hanya berfungsi sebagai pengganti beras, tetapi juga mencerminkan pemanfaatan sumber daya alam lokal yang melimpah dengan cara yang lebih ramah lingkungan dan efisien.

Sebagai bahan pangan yang dihasilkan dari singkong, rasi menawarkan solusi alternatif di tengah tantangan ketersediaan beras yang sering kali tergantung pada faktor eksternal, seperti perubahan iklim atau ketergantungan pada pasokan dari luar daerah. Singkong, sebagai bahan baku utama rasi, memiliki keunggulan karena dapat tumbuh subur di berbagai kondisi tanah, bahkan di lahan yang kurang subur sekalipun. Oleh karena itu, rasi berperan penting dalam menjaga ketahanan pangan masyarakat Cireundeu, mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor, dan memberikan alternatif yang lebih lokal dan terjangkau.

Selain itu, proses pembuatan rasi yang menggunakan bahan lokal juga mendukung kemandirian pangan bagi masyarakat Cireundeu. Dengan memanfaatkan singkong yang melimpah di sekitar mereka, masyarakat dapat memastikan ketersediaan pangan yang stabil tanpa bergantung pada harga beras yang fluktuatif atau pasokan yang sering terganggu. Hal

ini menunjukkan bagaimana rasi sebagai ketahanan pangan berbasis kearifan lokal memungkinkan masyarakat untuk tetap menjaga kestabilan pangan dalam kondisi yang tidak menentu, sekaligus mengurangi dampak dari krisis pangan yang sering terjadi akibat ketergantungan pada sumber daya luar.

Penggunaan rasi juga mencerminkan prinsip keberlanjutan dalam pengelolaan sumber daya alam. Dengan mengandalkan bahan pangan yang mudah didapat dan diolah dari alam sekitar, masyarakat Cireundeu dapat mengelola konsumsi pangan secara efisien tanpa merusak lingkungan. Konsep ini mencerminkan betapa pentingnya kearifan lokal dalam menciptakan sistem pangan yang berkelanjutan, yang tidak hanya mencakup aspek produksi tetapi juga pengolahan dan konsumsi yang ramah lingkungan.

Lebih lanjut, rasi memberikan manfaat tambahan dalam hal keberagaman pangan. Mengingat bahan baku rasi yang terbuat dari singkong, rasi memperkenalkan variasi dalam pola makan masyarakat. Hal ini tidak hanya meningkatkan ketahanan pangan secara fisik, tetapi juga memberi ruang bagi keberagaman konsumsi pangan yang lebih sehat dan bergizi. Keberagaman ini juga mengurangi risiko ketergantungan pada satu jenis bahan pangan yang mungkin rentan terhadap gangguan seperti hama atau perubahan iklim.

Dengan semua manfaat yang ditawarkan, rasi dapat dianggap sebagai salah satu contoh terbaik dari ketahanan pangan yang berbasis pada kearifan lokal, yang tidak hanya menjawab tantangan pangan sehari-hari, tetapi juga memperkuat ketahanan ekonomi dan sosial masyarakat Cireundeu. Sebagai solusi pangan yang efisien dan terjangkau, rasi memberikan kontribusi penting dalam menciptakan masyarakat yang lebih mandiri, tangguh, dan siap menghadapi perubahan zaman tanpa kehilangan akar budaya dan kearifan lokal yang sudah ada sejak lama.

## **KESIMPULAN**

Penelitian ini menunjukkan bahwa kearifan lokal di Kampung Adat Cireundeu, khususnya melalui praktik diversifikasi pangan berbasis singkong, berhasil menjadi strategi ketahanan pangan yang adaptif, berkelanjutan, dan relevan dalam menghadapi tantangan modernisasi. Sistem produksi dan konsumsi singkong sebagai pengganti beras tidak hanya mencerminkan keberlanjutan ekologis, tetapi juga penguatan identitas budaya masyarakat adat. Nilai-nilai adat seperti gotong royong, kemandirian, dan penghormatan terhadap sumber daya lokal menjadi pilar utama yang memungkinkan masyarakat Cireundeu menjaga kestabilan pangan tanpa bergantung pada bahan pangan impor.

Meskipun modernisasi membawa tantangan, seperti tekanan eksternal terhadap keyakinan adat dan perubahan gaya hidup, masyarakat Cireundeu mampu memanfaatkan tradisi mereka sebagai alat adaptasi. Upaya ini terlihat dari keberhasilan masyarakat menjaga tradisi makan rasi dan melestarikan konsep tata ruang adat, seperti pengelolaan tiga jenis hutan. Hal ini menjadi bukti bahwa kearifan lokal dapat memberikan solusi konkret untuk krisis pangan sekaligus menjadi model bagi pembangunan berkelanjutan.

## SARAN

### 1. Kebijakan

Dalam hal ini, pemerintah berperan sebagai regulator, dinamisator dan fasilitator (Azijah et al., 2022). Pemerintah dan pemangku kebijakan perlu mengintegrasikan praktik ketahanan pangan berbasis kearifan lokal seperti yang diterapkan di Cireundeu ke dalam program nasional. Dukungan dalam bentuk pelatihan, akses pasar untuk produk lokal seperti rasi, dan perlindungan terhadap wilayah adat dapat memperluas dampak positif dari sistem ini.

### 2. Penerapan di Komunitas Lain

Model diversifikasi pangan berbasis singkong yang diterapkan di Cireundeu dapat direplikasi di daerah lain dengan kondisi geografis serupa. Masyarakat lokal perlu didorong untuk memanfaatkan sumber daya lokal mereka sebagai alternatif pangan berkelanjutan.

### 3. Kajian Akademis Lanjutan

Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan untuk mengeksplorasi inovasi pengolahan pangan berbasis singkong agar lebih menarik secara komersial dan dapat diterima oleh pasar yang lebih luas. Studi ini juga dapat mendalami dampak ekonomi dari pola konsumsi berbasis singkong di Cireundeu terhadap kesejahteraan masyarakat setempat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adha, A., Lutfiah, C., Taqy, D., Zaina, F., & Callista, W. (2024). Perkembangan Kampung Adat Cireundeu: Mengoptimalkan Potensi dan Mempertahankan Keseimbangan Pada Masa Pandemi. *Maeswara%: Jurnal Riset Ilmu Manajemen Dan Kewirausahaan*, 2(3), 197–210. <https://doi.org/10.61132/maeswara.v2i3.932>
- Azijah, F., Amalia, A., Nurfajar, M., Sitanggang, A. S., & Lukita, C. (2022). Peran Pemerintah dalam Pelestarian Kampung Adat Cireundeu. *PERSPEKTIF*, 11(3), 1173–1180. <https://doi.org/10.31289/perspektif.v11i3.7240>
- Balaka, Muh. Y. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Widina Bhakti Persada. [www.penerbitwidina.com](http://www.penerbitwidina.com)
- Gubernur Jawa Barat. (2012). *Peraturan Daerah (Perda) Provinsi Jawa Barat Nomor 11 Tahun 2012 tentang Pelestarian Warisan Budaya Jawa Barat*. Pemerintah Jawa Barat.
- Indrawardana, I. (2014). Berketuhanan dalam Perspektif Kepercayaan Sunda Wiwitan. *MELINTAS*, 30(1), 105. <https://doi.org/10.26593/mel.v30i1.1284.105-118>
- Jabbaril, G. A. (2018). Ketahanan Hidup Masyarakat Kampung Adat Cireundeu dalam Perspektif Antropologis. *Jurnal Budaya Etnika*, 2(1).
- Leonardi, J. A., Nurhasima, & Atasya, N. J. (2023). Tradisi di Tengah Masyarakat Cireundeu. *Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 1(1), 259–267. <https://berugakbaca.org/index.php/begibung>
- Mohdar, N. H., Rosadi, E. S., kecatu, F. A., Avindra, F., fathiyah, N., Calysta, P. N., & Khoerani, P. (2024). Pengelolaan Alam yang Berkelanjutan: Dampak Terhadap Lingkungan Sekitar dan Strategi Konservasi di Kampung Adat Cireundeu. *Jurnal Etika Profesi Kemetrolgian*.

- Primasongko, A., & Raijandhany, R. (2023). Etnoagrikultur Kampung Adat Cireundeu, Cimahi, Jawa Barat. *Gunung Djati Conference Series*, 35. <https://www.researchgate.net/publication/376413972>
- Rachman, A., Yochanan, E., & Samanlagi, A. I. (2024). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Bambang Ismaya, Ed.; 1st ed.). CV Saba Jaya Publisher.
- Rahman, A., Sari, N. M. W., Fitriani, Sugiarto, M., Sattar, Abidin, Z., Irwanto, Nugroho, A. P., Indriana, Ladjin, N., Haryanto, E., Amane. Ade Putra Ode, Ahmadin, & Aslalan, A. (2022). *Metode Pengumpulan Data* (Aas Masruroh, Ed.). Widina Bhakti Persada. <https://www.researchgate.net/publication/364383690>
- Rahman, A., Sari, N. M. W., Sugiarto, M., Sattar, Abidin, Z., Irwanto, Nugroho, A. P., Indriana, Ladjin, N., Haryanto, E., Amane, A. P. O., Ahmadin, & Alaslan, A. (2022). *Metode Pengumpulan Data*. Widina Bhakti Persada. <https://www.researchgate.net/publication/364383690>
- Sanusi, N., & Sidik, A. P. (2022). Komodifikasi Keunikan Kampung Adat Cireundeu sebagai Objek Wisata Budaya. *Linimasa: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 5(1).
- Sudjatmoko, & Hermawan, H. (2019). *Harmoni Sosial dan Kearifan Lokal*. LaksBang PRESSindo.
- Wulandari, R. R., Tunur, A. S., Salsabila, S., & Syafwan, E. (2024). Masyarakat Kampung Adat Cireundeu dalam Perspektif Kebudayaan. *TEDC*, 18(2).