

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Es Sirop Bojong adalah salah satu ikon kuliner khas yang telah melekat erat dengan Tasikmalaya. Minuman ini mulai pertama kali dikenal masyarakat Tasikmalaya pada tahun 1972, Pak Rosyid yang menjadi pelopor pertama pembuat es sirop bojong ini hanya bermodalkan keinginan untuk membuat es sirop yang berbeda dari yang lainnya. Pada masa itu, Tasikmalaya dikenal memiliki keanekaragaman kuliner yang kaya mulai dari makanan ringan seperti opak, ranginang dan sale pisang hingga hidangan khas seperti nasi cikur, tutug oncom, dan kupat tahu.¹ Kehadiran Es Sirop Bojong menambah variasi minuman yang melengkapi sajian khas daerah tersebut, menjadikannya favorit di berbagai lapisan masyarakat.

Keunikan Es Sirop Bojong terletak pada cara pembuatannya yang tetap mempertahankan metode tradisional. Bahan-bahannya dipilih secara alami dan berkualitas, seperti sirop merah yang memberikan rasa manis khas serta beberapa buah lokal yang memberikan cita rasa yang baru. Proses pembuatannya dimulai dengan merebus gula hingga menjadi sirop kental, yang kemudian dicampur dengan ekstrak buah atau bahan alami lainnya untuk menciptakan rasa yang khas. Setelah itu, sirop ini disajikan dengan es serut serta potongan buah segar dan ditambahkan ketan hitam sebagai opsi untuk menciptakan perpaduan rasa manis dan segar. Bagi masyarakat Tasikmalaya, Es Sirop Bojong bukan sekadar minuman untuk menghilangkan dahaga. Minuman ini sering dijadikan pelengkap dalam berbagai acara dan hidangan tradisional, mulai dari sajian sehari-hari hingga perayaan khusus seperti pesta pernikahan atau tradisi adat.²

Munculnya kuliner Es Sirop bojong menjadi elemen penting yang memperkaya pengalaman kuliner khas daerah, sekaligus mempererat ikatan budaya antar generasi. Di Tasikmalaya, perubahan kuliner ini terlihat nyata dengan adanya

¹ Dedi Rosyada, *Mengenal Budaya Kuliner Sunda* (Bandung: Pustaka Nuansa, 2015), hlm. 45.

² Abdul Aziz, *Tradisi dan Perubahan di Tasikmalaya* (Tasikmalaya: Penerbit Tasik Press, 2010), hlm. 82.

eksistensi Es Sirop Bojong yang menjadi gambaran kemampuan adaptasi kuliner tradisional. Es Sirop Bojong menggambarkan sebuah budaya kuliner, di mana sirup limun yang awalnya merupakan komoditas asing berhasil diadaptasi menjadi elemen penting dalam resep minuman lokal. Proses adaptasi ini merupakan perpaduan antara tradisi dan inovasi, antara warisan kolonial dan kreativitas lokal.³

Keberhasilan ini tidak lepas dari dedikasi produsen lokal dalam mempertahankan metode produksi tradisional yang menggunakan bahan-bahan alami tanpa pengawet. Memasuki era modern pada tahun 2000, es sirop Bojong menghadapi tantangan besar dari kehadiran minuman instan dan produk minuman modern lainnya. Namun, pelaku usaha tetap bertahan dengan mengutamakan kualitas rasa dan strategi promosi berbasis komunitas. Pada tahun 2020, pandemi COVID-19 memaksa produsen es sirop Bojong untuk beradaptasi dengan memanfaatkan platform digital untuk pemasaran. Kehadiran media sosial dan e-commerce membantu memperluas pasar sekaligus mempertahankan loyalitas konsumen lokal. Di tengah gempuran persaingan modern, Es Sirop Bojong tetap tegak berdiri, mempertahankan keaslian rasa dan warisan budaya yang menjadikannya lebih dari sebuah minuman melainkan simbol ketahanan tradisi hingga 2023. Tahun 2023 menjadi bukti bahwa di tengah derasny arus modernisasi, Es Sirop Bojong tak sekadar bertahan, tetapi terus hidup sebagai warisan rasa dan budaya yang menolak untuk dilupakan.

Keberadaannya menggambarkan bagaimana masyarakat lokal tidak sekadar menerima pengaruh asing, namun mampu mengolahnya menjadi sebuah kuliner yang autentik dan bermakna.⁴ Dengan berbagai perkembangan yang telah terjadi hingga tahun 2023, Es Sirop Bojong masih tetap eksis di kalangan masyarakat Tasikmalaya maupun khalayak umum. Oleh karena itu, penelitian ini memberikan kebaruan dibandingkan penelitian sebelumnya, seperti yang dilakukan oleh Lisna

³ Suryadi, A. (2018). *Sejarah Kuliner Tasikmalaya*. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Tasikmalaya.

⁴ Prasetyo, B. (2023). Tantangan dan Peluang Usaha Kuliner Tradisional di Era Digital. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 15(3), 112-125.

Lestari.⁵ dalam “Penamaan Semantis pada Kuliner Khas Tasikmalaya,” Nurfitriana.⁶ dalam “Analisis Potensi Kuliner Lokal dalam Menunjang Pariwisata Kreatif di Tasikmalaya,” dan Safrudin.⁷ dalam “Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Tasikmalaya.” Ketiga penelitian tersebut belum membahas sejarah kuliner Es Sirop Bojong secara spesifik.

Oleh karena itu, penelitian ini akan berfokus pada sejarah dan adaptasi Es Sirop Bojong dari tahun 1972 hingga 2023. Tahun 1972 dipilih karena menandai awal kemunculan Es Sirop Bojong di Tasikmalaya dan mulai dikenal sebagai minuman khas daerah. Sementara itu, tahun 2023 menjadi batas akhir penelitian karena menandai lebih dari setengah abad eksistensi minuman ini dan mencerminkan bagaimana Es Sirop Bojong bertahan di era modern, beradaptasi dengan perubahan tren kuliner, serta menghadapi tantangan ekonomi dan persaingan di industri makanan dan minuman.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Kuliner Es Sirop Bojong di Tasikmalaya Pada Tahun 1972 hingga 2023”. Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka, dirumuskan beberapa pertanyaan penelitian, diantaranya:

1. Bagaimana latar belakang munculnya kuliner Es Sirop Bojong?
2. Bagaimana perkembangan kuliner Es sirop bojong pada tahun 1972-2023?
3. Bagaimana strategi adaptasi pelaku usaha Es Sirop Bojong dalam menghadapi tantangan era modern?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis dan mendokumentasikan “Kuliner Es Sirop Bojong Di Tasikmalaya Dari Tahun 1972 hingga 2023”, serta untuk mengeksplorasi strategi adaptasi yang diterapkan oleh pelaku usaha dalam menghadapi perubahan preferensi konsumen dan tantangan di era modern. Adapun

⁵ Lisna Lestari Dkk., “Penamaan Semantis Pada Kuliner Khas Tasikmalaya,” *PUSTAKA: Jurnal Bahasa Dan Pendidikan* 4, no. 1 (2023): 194–201, <https://doi.org/10.56910/pustaka.v4i1.1076>.

⁶ Nurfitriana, S. (2019). Analisis Potensi Kuliner Lokal dalam Menunjang Pariwisata Kreatif di Tasikmalaya. *Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 9(1), 63-76.

⁷ Saprudin, T.M. (2020). *Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Tasikmalaya*. Repository UIN Sunan Gunung Djati.

tujuan pertanyaan penelitian yang sudah dijabarkan berdasarkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Untuk menjelaskan awal mula munculnya kuliner Es Sirop Bojong di Tasikmalaya.
2. Untuk melihat perkembangan kuliner Es sirop bojong dari tahun 1972-2023
3. Untuk melihat strategi adaptasi yang di lakukan pelaku usaha Es Sirop Bojong dalam menghadapi tantangan di era modern.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian berjudul "Kuliner Es Sirop Bojong di Tasikmalaya pada Tahun 1972-2023" memiliki manfaat yang dapat dikategorikan ke dalam tiga aspek utama yaitu manfaat akademis, manfaat praktis, dan manfaat sosial-budaya.

1. Manfaat Teoritis

- a. Menambah wawasan dalam kajian sejarah kuliner dengan menelusuri perjalanan Es Sirop Bojong sebagai bagian dari identitas budaya Kota Tasikmalaya.
- b. Menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya mengenai kuliner tradisional dan strategi adaptasi kuliner di tengah modernisasi.

2. Manfaat Praktis

- a. Memberikan wawasan bagi pelaku usaha kuliner tradisional mengenai strategi adaptasi dan inovasi untuk mempertahankan produk mereka dalam persaingan pasar modern.
- b. Menghasilkan rekomendasi bagi pengusaha Es Sirop Bojong dalam mengembangkan strategi pemasaran berbasis warisan budaya.
- c. Menjadi acuan bagi pemerintah daerah dalam mengembangkan kebijakan pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari ekonomi kreatif dan pariwisata lokal.

Dengan manfaat-manfaat tersebut, penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi terhadap pelestarian budaya dan perkembangan sektor kuliner di Tasikmalaya. Sekaligus memberikan inspirasi bagi penelitian-penelitian berikutnya dalam bidang yang serupa.

1.5 Tinjauan Teoritis

1.5.1 Kajian Teori

Kajian teoritis adalah bagian mendasar dan bagian penting dalam penelitian sehingga bagian landasan dari penelitian dalam kajian teoritis ini memuat dalil-dalil atau konsep yang akan digunakan dalam penelitian.

1.5.1.1 Teori Strukturalisme Kuliner

Makanan bukan hanya sekadar kebutuhan biologis, tetapi juga memiliki dimensi sosial dan budaya yang dalam. Makanan dapat merepresentasikan sejarah, identitas dan nilai-nilai yang dianut oleh suatu masyarakat. Dalam konteks ini, teori strukturalisme kuliner Claude Lévi-Strauss dan pendekatan semiotika Roland Barthes menjadi relevan dalam memahami bagaimana kuliner membentuk serta mempertahankan identitas budaya. Claude Lévi-Strauss, seorang antropolog strukturalis, memandang makanan sebagai sistem tanda yang mencerminkan pola pikir dan struktur sosial manusia. Ia memperkenalkan konsep *Culinary Triangle* atau *Segitiga Kuliner*, yang membagi makanan ke dalam tiga kategori utama: mentah (*raw*), dimasak (*cooked*), dan busuk atau fermentasi (*rotten*). Makanan yang dimasak mencerminkan intervensi budaya dan simbol peradaban manusia.⁸

Lévi-Strauss menekankan bahwa makanan yang dimasak merupakan simbol peradaban dan budaya manusia. Dalam konteks penelitian ini, konsep ini dapat digunakan untuk melihat bagaimana Es Sirop Bojong berkembang sebagai bagian dari identitas kuliner Kota Tasikmalaya. Misalnya, Es Sirop Bojong dapat dilihat sebagai bentuk makanan yang telah mengalami modifikasi dan inovasi dari masa ke masa. Menunjukkan bagaimana kuliner terus beradaptasi dengan perubahan sosial dan ekonomi.

Roland Barthes lebih menyoroti makanan sebagai bagian dari sistem tanda yang memiliki makna simbolik dalam masyarakat. Barthes menjelaskan bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai sesuatu yang dikonsumsi tetapi juga

⁸ Claude Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked*, trans. John Weightman and Doreen Weightman (New York: Harper & Row, 1969), 28-30.

membawa makna sosial, budaya, bahkan politik.⁹ Dalam penelitian ini, konsep Barthes dapat digunakan untuk melihat bagaimana Es Sirop Bojong bukan hanya sekadar kuliner khas. Tetapi juga bagian dari warisan budaya yang mengandung makna historis bagi masyarakat Tasikmalaya. Sebagai contoh kuliner Es Sirop Bojong dapat dilihat sebagai simbol nostalgia bagi masyarakat yang mengenalnya sejak kecil. Dengan kata lain, makanan tidak hanya tentang rasa tetapi juga tentang bagaimana makanan tersebut dipersepsikan oleh masyarakat. Bagaimana ia diwariskan dan bagaimana ia terus bertahan sebagai bagian dari identitas kolektif.

Penggunaan teori strukturalisme kuliner dalam penelitian ini bertujuan untuk memahami bagaimana Es Sirop Bojong tidak hanya hadir sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai bentuk cerminan cara hidup dan kebiasaan masyarakat Tasikmalaya. Dengan pendekatan Lévi-Strauss, Es Sirop Bojong dapat dianalisis sebagai produk kuliner yang merefleksikan proses transformasi dari bahan mentah (seperti ketan, buah, dan gula) menjadi sajian siap konsumsi yang sarat makna budaya. Proses pembuatan dan penyajian yang mempertahankan metode tradisional menjadi simbol dari ketekunan dan nilai-nilai lokal yang diwariskan turun-temurun.

kehadiran Es Sirop Bojong di berbagai momen penting masyarakat seperti bulan Ramadan dan hajatan menunjukkan bahwa makanan ini berfungsi sebagai cara masyarakat saling berinteraksi dan mengenali jati diri budayanya. Perspektif Barthes tentang makanan sebagai sistem tanda memperkuat argumen bahwa Es Sirop Bojong mengandung pesan simbolik, seperti semangat gotong royong, kesederhanaan dan memori kolektif masyarakat setempat. Oleh karena itu, teori strukturalisme kuliner digunakan untuk mengurai makna-makna simbolik yang terkandung dalam proses produksi, penyajian dan konsumsi Es Sirop Bojong dalam konteks sejarah dan sosial Tasikmalaya.

1.5.1.2 Teori Antropologi Makanan

Kajian antropologi makanan di Indonesia berfokus pada bagaimana makanan mencerminkan identitas budaya, nilai-nilai sosial serta perubahan dan adaptasi

⁹Roland Barthes, *Mythologies*, trans. Annette Lavers (New York: Hill and Wang, 1972), 75-77, 109-110.

masyarakat dalam menghadapi modernisasi. Beberapa peneliti dan akademisi Indonesia telah menyoroti aspek-aspek penting dari antropologi makanan dalam konteks lokal.

Kuliner Indonesia di masa kolonial bukan sekadar urusan makanan melainkan menjadi media untuk menyampaikan identitas sosial dan nilai-nilai budaya. Rahman mengungkapkan bahwa pada periode tersebut makanan merepresentasikan interaksi antara budaya lokal dan Eropa. Di mana setiap hidangan bukan hanya menunjukkan cita rasa atau komposisinya tetapi juga menyimpan simbol-simbol sosial, politik, dan budaya.¹⁰ Makanan berperan sebagai sarana kekuasaan dan harga diri dengan jenis-jenis tertentu yang dianggap istimewa karena kaitannya dengan status sosial tertentu. Salah satu contohnya adalah *rijsttafel* hidangan bergaya Eropa yang dimodifikasi oleh masyarakat lokal. Mencerminkan bagaimana makanan dijadikan alat legitimasi sosial oleh kalangan elite kolonial. Dalam kajiannya, Fadly Rahman mengungkapkan bahwa makanan berperan dalam membentuk struktur sosial dan hierarki di masyarakat Indonesia.¹¹

Hidangan mewah yang terinspirasi oleh tradisi kuliner Eropa sering disajikan dalam perjamuan resmi, memisahkan kelas penguasa dari rakyat biasa. Sementara itu, tradisi makan bersama, seperti yang terlihat dalam jamuan besar *rijsttafel*, menunjukkan dominasi budaya kolonial yang dikombinasikan dengan praktik lokal. Hal ini menggambarkan bahwa makanan dapat menjadi simbol perlawanan maupun asimilasi budaya, mencerminkan dinamika kekuasaan yang beroperasi pada waktu itu. Dalam teori antropologi makanan, terdapat beberapa konsep penting yang dapat menjadi landasan dalam penelitian tentang sejarah kuliner Es Sirop Bojong yang berdiri sejak tahun 1972-2023. Makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan gizi tetapi juga sebagai simbol budaya. Dalam konteks Es Sirop Bojong, minuman ini bisa dipahami sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat setempat yang berfungsi tidak hanya sebagai minuman

¹⁰ Fadly Rahman. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942* (Yogyakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2016), hlm. 24-35

¹¹ Ibid.

penyegar, tetapi juga sebagai penanda tradisi dan kebersamaan dalam kehidupan sosial.

Antropologi makanan memandang bahwa produksi dan konsumsi makanan dipengaruhi oleh struktur sosial, norma dan kebiasaan masyarakat. Penelitian ini bisa mengkaji bagaimana Es Sirop Bojong berkembang sejak 1972. Hal ini dipengaruhi oleh perubahan sosial-ekonomi, teknologi dan pola konsumsi masyarakat di daerah tersebut. Sejarah penjualannya, inovasi dalam bahan baku dan cara penyajiannya bisa menjadi refleksi dari dinamika masyarakat. Salah satu teori utama dalam antropologi makanan adalah hubungan antara tradisi dan inovasi. Makanan tradisional seringkali bertahan dalam bentuk yang konsisten selama bertahun-tahun, namun juga dapat beradaptasi dengan perkembangan zaman. Kuliner Es Sirop Bojong dapat menjadi analisa bagaimana minuman ini bertahan atau berkembang dari tahun 1972 hingga 2023. Kemudian bagaimana faktor-faktor seperti perubahan selera, pengaruh globalisasi dan inovasi lokal mempengaruhi keberlanjutannya. Makanan seringkali menjadi bagian dari identitas lokal atau komunitas.

Peneliti menggunakan teori antropologi makanan karena Es Sirop Bojong bukan hanya sekadar minuman yang menyegarkan. Minuman ini juga menggambarkan kebiasaan hidup masyarakat Tasikmalaya dalam menjaga tradisi kuliner secara turun-temurun. Es Sirop Bojong dibuat dengan cara yang masih tradisional, menggunakan bahan-bahan alami seperti gula, santan, ketan hitam dan buah segar. Cara penyajiannya pun tidak berubah sejak dulu. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Tasikmalaya masih memegang nilai-nilai budaya dalam kehidupan sehari-hari, terutama melalui makanan.¹² Selain itu, Es Sirop Bojong sering disajikan dalam acara penting seperti buka puasa, hajatan, atau pertemuan keluarga. Ini membuktikan bahwa makanan tradisional juga berfungsi sebagai penghubung sosial yang mempererat hubungan antarwarga. Oleh karena itu, teori antropologi makanan dianggap tepat untuk menjelaskan bagaimana Es Sirop Bojong menjadi bagian dari budaya dan cara hidup masyarakat.

¹²Dedi Rosyada, *Mengenal Budaya Kuliner Sunda* (Bandung: Pustaka Nuansa, 2015), hlm. 43–46.

1.5.1.3 Teori memori kolektif

Memori kolektif merujuk pada ingatan bersama yang dimiliki oleh suatu kelompok atau masyarakat mengenai peristiwa, tradisi, atau pengalaman masa lalu yang signifikan dan membentuk identitas mereka. Konsep ini pertama kali diperkenalkan oleh Maurice Halbwachs pada tahun 1950 dalam karyanya *The Collective Memory*. Halbwachs berpendapat bahwa ingatan individu selalu dipengaruhi dan dibentuk oleh konteks sosial di mana individu tersebut berada, sehingga memori kolektif terbentuk melalui interaksi sosial dan budaya dalam kelompok tersebut. Dalam konteks Indonesia, memori kolektif memainkan peran penting dalam pelestarian budaya dan tradisi, termasuk dalam hal kuliner.¹³ Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan nutrisi, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya yang mengandung nilai-nilai historis dan sosial. Misalnya, penelitian mengenai restoran Cina di Jakarta menunjukkan bahwa tempat-tempat tersebut tidak hanya menawarkan hidangan, tetapi juga menjadi ruang di mana memori kolektif komunitas Tionghoa dan sejarah kota Jakarta direpresentasikan dan dilestarikan.

Selain itu, tradisi kuliner seperti pengucapan syukur di Minahasa juga merupakan contoh bagaimana memori kolektif diwujudkan melalui praktik budaya. Tradisi ini melibatkan penyajian makanan khas yang resep dan cara pembuatannya diwariskan secara turun-temurun. Sehingga memperkuat identitas budaya dan memori kolektif masyarakat Minahasa. Memori kolektif juga dapat dilihat dalam konteks makanan khas Palembang yakni mpek-mpek. Makanan ini tidak hanya dikenal karena cita rasanya yang unik, tetapi juga sebagai simbol identitas etnis dan budaya masyarakat Palembang. Keberadaan mpek-mpek dalam berbagai acara dan keseharian masyarakat menunjukkan bagaimana kuliner dapat menjadi medium penyimpanan dan transmisi memori kolektif. Dengan demikian, memori kolektif berperan penting dalam menjaga keberlangsungan identitas budaya melalui kuliner tradisional. Melalui makanan, nilai-nilai, sejarah, dan tradisi suatu komunitas dapat terus diwariskan dan dikenang oleh generasi berikutnya.

¹³ Maurice Halbwachs, *On Collective Memory*, trans. Lewis A. Coser (Chicago: University of Chicago Press, 1992), 38-40.

Peneliti menggunakan teori memori kolektif karena Es Sirop Bojong bukan hanya dikenal sebagai minuman khas Tasikmalaya, tetapi juga mengandung banyak kenangan bagi masyarakat. Banyak orang mengingat minuman ini sejak kecil, terutama saat bulan puasa, lebaran, atau saat berkumpul bersama keluarga.¹⁴ Minuman ini menjadi bagian dari cerita hidup masyarakat Tasikmalaya. Dari generasi ke generasi, rasa dan cara penyajian Es Sirop Bojong tetap dipertahankan sebagai bentuk pelestarian memori. Kehadiran minuman ini di berbagai lokasi dari masa ke masa juga menunjukkan bagaimana memori masyarakat terhadap Es Sirop Bojong ikut membentuk identitas lokal. Oleh karena itu, teori memori kolektif membantu menjelaskan bagaimana makanan bisa menjadi simbol ingatan bersama dan nilai-nilai budaya yang hidup dalam masyarakat.

1.5.1.4 Teori perilaku konsumen

Perilaku konsumen merupakan kajian yang mempelajari bagaimana individu atau kelompok membuat keputusan dalam memilih, membeli, menggunakan, dan membuang suatu produk atau jasa guna memenuhi kebutuhannya. Dalam konteks penelitian ini, teori perilaku konsumen digunakan untuk menganalisis bagaimana masyarakat Tasikmalaya memilih dan mengonsumsi kuliner tradisional, seperti Es Sirop Bojong. Faktor yang menjadi fokus utama dalam analisis ini adalah preferensi konsumen, motivasi konsumen, dan hierarki kebutuhan.

Preferensi konsumen merujuk pada kecenderungan individu dalam memilih suatu produk atau jasa berdasarkan pengalaman, kebiasaan, dan nilai-nilai yang diyakini.¹⁵ Preferensi ini sering kali dipengaruhi oleh latar belakang budaya dan tradisi memengaruhi pilihan makanan seseorang. Makanan khas daerah, seperti Es Sirop Bojong, sering kali dikonsumsi karena memiliki nilai historis dan budaya yang kuat dalam masyarakat Tasikmalaya. Kemudian, Preferensi kuliner seseorang dapat dipengaruhi oleh keluarga, teman, dan kelompok sosial. Dalam beberapa kasus, makanan tertentu menjadi simbol identitas sosial yang menghubungkan individu dengan komunitasnya. Konsumen yang memiliki pengalaman positif

¹⁴Sri Margana, "Makanan, Kenangan, dan Identitas Kolektif," dalam *Jurnal Humaniora*, Vol. 28, No. 2 (2016): 167–175.

¹⁵Leon G. Schiffman dan Leslie Lazar Kanuk, *Consumer Behavior*, 9th ed. (Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall, 2007), 121-124.

terhadap makanan tradisional cenderung mempertahankan preferensinya terhadap makanan tersebut. Dalam konteks penelitian ini, preferensi konsumen terhadap kuliner tradisional menjadi kunci dalam memahami bagaimana Es Sirop Bojong tetap bertahan di tengah persaingan dengan kuliner modern.

Hierarki Kebutuhan Teori ini menyatakan bahwa manusia memiliki lima tingkat kebutuhan yang harus dipenuhi secara berjenjang, mulai dari kebutuhan dasar hingga aktualisasi diri. Kebutuhan Sosial menurut Maslow adalah Makanan sering kali berperan sebagai alat untuk mempererat hubungan sosial, seperti dalam acara keluarga, perayaan, atau tradisi masyarakat. Es Sirop Bojong sering disajikan dalam acara tertentu, sehingga memiliki nilai sosial yang tinggi. Dalam penelitian ini, hierarki kebutuhan menurut Maslow membantu menjelaskan bagaimana konsumsi Es Sirop Bojong tidak hanya sekadar memenuhi rasa lapar, tetapi juga berperan dalam aspek sosial, budaya, dan identitas masyarakat Tasikmalaya.

Teori perilaku konsumen memberikan pemahaman yang lebih dalam mengenai bagaimana masyarakat memilih makanan berdasarkan faktor psikologis, sosial, dan budaya. Preferensi konsumen menunjukkan bahwa individu cenderung memilih makanan yang sesuai dengan pengalaman, tradisi, dan nilai sosial mereka. Motivasi konsumen menjelaskan bahwa keputusan konsumsi dipengaruhi oleh faktor rasional, emosional, fungsional, dan hedonis. Hierarki kebutuhan menurut Maslow membantu menjelaskan bagaimana konsumsi makanan tidak hanya sekadar pemenuhan kebutuhan dasar, tetapi juga terkait dengan aspek sosial dan identitas budaya. Dalam penelitian ini, teori-teori tersebut digunakan untuk memahami mengapa masyarakat Tasikmalaya tetap mengonsumsi Es Sirop Bojong, serta bagaimana faktor sosial dan psikologis berkontribusi dalam keberlanjutan makanan tradisional di tengah modernisasi kuliner.

Peneliti menggunakan teori perilaku konsumen karena Es Sirop Bojong dikonsumsi tidak hanya untuk menghilangkan dahaga, tetapi juga untuk memenuhi kebutuhan sosial dan emosional masyarakat Tasikmalaya. Banyak orang membeli Es Sirop Bojong karena ingin mengulang kenangan masa kecil, ingin merasakan kembali rasa yang autentik, atau karena menjadi bagian dari kebiasaan

keluarga.¹⁶Selain itu, lokasi penjualan yang strategis, seperti di dekat sekolah dan terminal, menunjukkan bahwa penjual memahami perilaku konsumen yang cenderung memilih makanan yang mudah diakses. Strategi berpindah tempat dan memanfaatkan media sosial juga menunjukkan bahwa pelaku usaha menyesuaikan diri dengan perubahan kebiasaan konsumen di era modern. Oleh karena itu, teori ini dapat membantu menjelaskan bagaimana Es Sirop Bojong bisa bertahan dan tetap diminati oleh berbagai lapisan masyarakat dari waktu ke waktu.

1.5.2 Kajian Pustaka

Kajian pustaka merupakan kumpulan literatur yang digunakan oleh peneliti bertujuan untuk menambah pengetahuan serta mendukung teori yang digunakan oleh peneliti. Pada kajian pustaka tersebut peneliti menggunakan tiga buku sebagai sumber literatur yang digunakan.

Tulisan buku *Mengenal Budaya Kuliner Sunda* oleh Dedi Rosyada (2015) memberikan wawasan tentang keanekaragaman kuliner di tanah Sunda, dengan penjelasan mendalam tentang bahan, teknik memasak, serta filosofi di balik berbagai hidangan tradisional. Rosyada menekankan bagaimana kuliner Sunda tidak hanya sebagai bentuk makanan tetapi juga sebagai identitas budaya yang mencerminkan pola hidup dan nilai-nilai masyarakat Sunda. Dalam buku ini, pembahasan tentang makanan-makanan khas Sunda, seperti karedok, nasi liwet, dan minuman tradisional, turut menggambarkan kekayaan rasa dan tradisi kuliner yang dijaga secara turun-temurun. Buku ini sangat relevan bagi penelitian karena dapat menjadi referensi dalam memahami tradisi kuliner Tasikmalaya, yang turut dipengaruhi oleh cita rasa dan nilai-nilai kuliner Sunda secara keseluruhan.

Tulisan buku *Sejarah Priangan* karya Saleh Danasasmita (1983) adalah salah satu literatur penting yang menggambarkan sejarah dan perkembangan masyarakat di wilayah Priangan, termasuk Tasikmalaya. Dalam bukunya, Danasasmita membahas asal-usul, perkembangan, serta dinamika sosial-budaya yang memengaruhi kehidupan masyarakat di Priangan sejak masa kerajaan hingga era modern. Ia juga menjelaskan bagaimana Priangan menjadi pusat perkembangan

¹⁶Sumartono, *Perilaku Konsumen: Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2013), hlm. 55–59.

budaya Sunda yang unik dan kaya akan nilai-nilai tradisi, termasuk dalam hal kebiasaan sosial dan kuliner. Buku ini relevan sebagai dasar untuk memahami konteks sosial-historis yang melandasi perkembangan budaya di Tasikmalaya, yang merupakan bagian dari Priangan. Pemahaman ini penting untuk menghubungkan perkembangan sejarah lokal Tasikmalaya dengan identitas dan kebudayaan Sunda yang lebih luas.

Tulisan buku *Tradisi dan Perubahan di Tasikmalaya* (2010), Abdul Aziz mengkaji secara khusus dinamika perubahan sosial di Tasikmalaya yang diakibatkan oleh modernisasi dan globalisasi. Aziz menggambarkan bagaimana perubahan sosial dan ekonomi memengaruhi nilai-nilai budaya lokal, termasuk aspek-aspek seperti adat istiadat, sistem keluarga, dan pola konsumsi masyarakat Tasikmalaya. Buku ini juga membahas bagaimana masyarakat berupaya mempertahankan tradisi dan identitas mereka di tengah perubahan yang cepat, khususnya dalam menghadapi budaya modern dan pergeseran nilai-nilai sosial. Relevansi buku ini untuk penelitian adalah memberikan kerangka pemahaman tentang perubahan yang dialami masyarakat Tasikmalaya dalam mempertahankan tradisi kuliner lokal sebagai bagian dari identitas mereka, meskipun di tengah tantangan modernisasi.

1.5.3 Hasil Penelitian Relevan

Sebuah penelitian dilakukan terhadap sumber-sumber yang relevan dalam penelitian yang dilakukan, sehingga penelitian yang baik membutuhkan sumber acuan yang relevan dengan apa yang akan diteliti untuk menemukan persamaan dan perbedaan serta relevansi dengan penelitian yang sedang dilakukan. Hal tersebut dilakukan untuk mencapai orisinalitas dalam sebuah penelitian. Terdapat beberapa judul penelitian yang relevan dengan topik kuliner es sirop bojong.

Penelitian berjudul “Penamaan Semantis pada Kuliner Khas Tasikmalaya” artikel ini membahas tentang penamaan beberapa kuliner tradisional Khas Kota Tasikmalaya¹⁷. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa penamaan pada kuliner

¹⁷ Lisna Lestari Dkk., “Penamaan Semantis Pada Kuliner Khas Tasikmalaya,” *PUSTAKA: Jurnal Bahasa Dan Pendidikan* 4, no. 1 (2023): 194–201, <https://doi.org/10.56910/pustaka.v4i1.1076>.

khas Tasikmalaya dapat bermakna leksikal, referensial, kontekstual dan Penamaan Semantis pada Kuliner Khas Tasikmalaya. Penelitian ini memberikan gambaran terkait pemberian sebuah nama dalam makanan atau minuman tradisional khas Tasikmalaya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nama kuliner tradisional memiliki makna leksikal, referensial, dan kontekstual. Namun, penelitian ini tidak meneliti sejarah, strategi adaptasi, maupun tantangan dalam mempertahankan kuliner tradisional seperti Es Sirop Bojong.

Penelitian berjudul "Analisis Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Pariwisata Kreatif di Tasikmalaya" menunjukkan bahwa kuliner tradisional memiliki peran strategis dalam pengembangan pariwisata kreatif¹⁸. Hasil penelitiannya mengungkapkan bahwa 78% wisatawan yang berkunjung ke Tasikmalaya tertarik untuk mencoba kuliner lokal, dengan 45% diantaranya secara khusus mencari minuman tradisional. Penelitian ini juga mengidentifikasi bahwa kuliner tradisional seperti Es Sirop Bojong memiliki nilai historis yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner. Penelitian ini menemukan bahwa kuliner khas dapat menjadi daya tarik wisata yang signifikan, tetapi tidak secara mendalam membahas perubahan dan adaptasi kuliner Es Sirop Bojong dari masa ke masa.

Penelitian berjudul "Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Tasikmalaya" menganalisis berbagai aspek pengembangan usaha kuliner tradisional¹⁹. Studi ini menemukan bahwa usaha kuliner tradisional menghadapi tantangan dalam hal adaptasi terhadap perubahan selera konsumen dan modernisasi proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 65% pelaku usaha kuliner tradisional di Tasikmalaya masih menggunakan metode produksi konvensional, sementara 35% telah mengadopsi teknologi modern dalam proses produksinya. Penelitian ini menyoroti pentingnya inovasi produk, pemasaran, dan adaptasi

¹⁸ Nurfitriana, S. (2019). Analisis Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Pariwisata Kreatif di Tasikmalaya. *Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 9(1), 63-76.

¹⁹ Saprudin, T.M. (2020). *Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Tasikmalaya*. Repository UIN Sunan Gunung Djati.

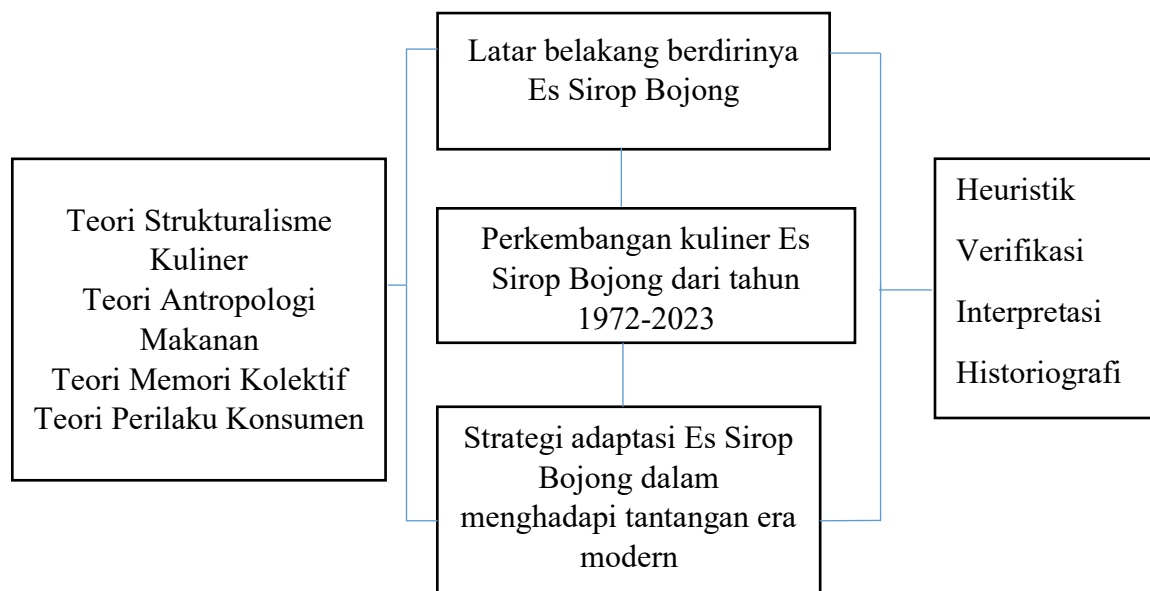
terhadap selera konsumen. Namun, penelitian ini bersifat lebih umum dan tidak menyoroti Es Sirop Bojong secara spesifik.

Penelitian tersebut tidak secara khusus membahas Es Sirop Bojong, tetapi menyediakan kerangka konseptual dan metodologis yang dapat diterapkan dalam studi tentang Es Sirop Bojong. Aspek-aspek seperti strategi pelestarian, adaptasi terhadap perubahan pasar, dan kontribusi terhadap ekonomi lokal adalah tema-tema yang relevan untuk dieksplorasi lebih lanjut dalam konteks Es Sirop Bojong.

1.5.4 Kerangka Konseptual

Kerangka konseptual adalah gambaran dari penelitian yang akan dilakukan. Kerangka konseptual berguna untuk menghubungkan atau dalam istilah lain untuk menjelaskan secara singkat padat dan lugas terkait dengan topik kajian yang menjadi landasan penelitian yang berjudul Sejarah Kuliner Es Sirop Bojong di Tasikmalaya Pada Tahun 1972-2023.

Kerangka Konseptual:



Gambar 1 Kerangka Konseptual

Keterangan:

Kerangka konseptual diatas memberikan gambaran alur penelitian terkait kajian Sejarah Kuliner Es-Sirop bojong sejak tahun 1972-2023. Setelah ditentukan rumusan masalah penelitian maka, rumusan masalah yang dijabarkan dalam tiga pertanyaan penelitian kemudian akan diteliti dengan beberapa tahapan metode penelitian.

1.6 Metode Penelitian

Metode adalah tahapan yang digunakan oleh peneliti untuk menelusuri topik yang sedang dikaji, dengan tujuan mendapatkan hasil penelitian yang objektif sesuai dengan kebenaran yang sesungguhnya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yakni penelitian historis sebagai berikut:

1.6.1 Heuristik

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode penelitian heuristik. Metode ini dipilih karena memberikan peneliti fleksibilitas untuk mendalami perjalanan Es Sirop Bojong dari masa ke masa, mengungkap proses, makna budaya, dan nilai-nilai yang melekat pada minuman tradisional tersebut. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini mencakup sumber primer, seperti wawancara langsung dengan generasi penerus pelaku usaha Es-Sirop Bojong, serta dokumen-dokumen autentik yang diperoleh dari Bu Haji Momoh, pelaku usaha yang memulai usaha ini. Selain itu, penelitian juga memanfaatkan sumber sekunder yang mendukung kajian, seperti artikel, arsip, dan literatur terkait sejarah dan perkembangan minuman tradisional di daerah Bojong²⁰.

Pendekatan historis digunakan untuk menggali lebih dalam sejarah Es Sirop Bojong, mulai dari awal produksinya pada tahun 1972 hingga perkembangannya di era modern tahun 2023. Fokus penelitian ini tidak hanya pada aspek kronologis, tetapi juga pada konteks budaya dan sosial-ekonomi masyarakat Bojong. Dengan memanfaatkan metode historis, penelitian ini berupaya menelusuri perubahan, inovasi, serta keberlanjutan usaha ini dalam menghadapi tantangan zaman. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang

²⁰ Nasution, S. (2009). *Metode Research (Penelitian Ilmiah)*. Jakarta: Bumi Aksara.

komprehensif mengenai nilai-nilai tradisional yang tetap terjaga, sekaligus adaptasi Es-Sirop Bojong sebagai bagian dari warisan budaya kuliner lokal.

Data dalam penelitian ini dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan para pelaku usaha Es Sirop Bojong yang menjalankan usaha tersebut secara turun-temurun. Salah satunya adalah Ibu Nenden, penerus usaha Es Sirop Bojong Bu Haji Momoh, yang memberikan informasi rinci mengenai sejarah awal usaha, perpindahan lokasi dan strategi adaptasi yang dilakukan untuk menjaga keaslian cita rasa hingga saat ini. Selain itu, peneliti juga mewawancarai Ibu Rosi penerus usaha Es Sirop Bojong milik Pak Dae, yang turut menjelaskan bagaimana usaha mereka bertahan di tengah persaingan dengan minuman modern. Dari wawancara ini, peneliti mendapatkan data terkait perubahan bahan, teknik penyajian serta tantangan yang dihadapi pelaku usaha selama pandemi dan era digital. Teknik ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai dinamika perkembangan, pelestarian, dan strategi adaptasi kuliner Es Sirop Bojong dari masa ke masa. Selain itu, penelitian akan melakukan studi dokumentasi untuk memperoleh arsip atau dokumentasi, seperti foto-foto lama, catatan sejarah, dan artikel koran yang menggambarkan perkembangan minuman ini. Observasi juga akan dilakukan dengan mengamati langsung proses pembuatan dan penjualan Es Sirop Bojong, yang diharapkan dapat mengungkap bagaimana perubahan terjadi pada bahan, teknik pembuatan, dan penyajiannya.

Analisis penelitian ini adalah perkembangan Es Sirop Bojong dari waktu ke waktu, yaitu dari tahun 1972 hingga 2023. Teknik analisis data yang digunakan mencakup analisis sejarah, yang menggunakan data wawancara, dokumentasi, dan observasi untuk membuat alur sejarah perkembangan Es-Sirop Bojong dari masa ke masa²¹. Penelitian ini juga menerapkan analisis tematik untuk mengidentifikasi tema-tema utama dari hasil wawancara dan dokumentasi, seperti perubahan bahan, teknik penyajian, serta dampak sosial dan ekonomi Es Sirop Bojong dalam masyarakat. Untuk memastikan validitas informasi penelitian ini akan menggunakan triangulasi data yaitu dengan melakukan verifikasi antar-sumber data yang berbeda.

²¹ Kuntowijoyo. (2013). *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana.

Tahapan penelitian dimulai dengan pengumpulan data primer dan sekunder melalui wawancara dan observasi serta studi dokumen terkait. Selanjutnya, data dianalisis secara historis dan tematik, dengan hasil akhir berupa laporan komprehensif mengenai sejarah dan perkembangan Es Sirop Bojong sebagai bagian dari identitas kuliner dan budaya masyarakat Bojong.

1.6.2 Verifikasi

Penelitian kuliner es sirop bojong di Tasikmalaya pada periode 1972-2023 memerlukan pendekatan metodologis yang ketat melalui penerapan kritik ekstern dan intern secara langsung. Dalam tahap awal, kritik ekstern difokuskan pada verifikasi berbagai sumber primer yang mencakup dokumen resmi seperti arsip perizinan usaha, sertifikat kepemilikan, catatan pajak, serta dokumentasi visual berupa foto-foto historis. Sumber-sumber ini perlu divalidasi keasliannya melalui pemeriksaan fisik dokumen, analisis kertas, tinta, dan karakteristik temporal lainnya yang dapat mengkonfirmasi tahun pembuatannya. Selain dokumen tertulis, Penelitian ini mengandalkan sumber lisan yang diperoleh melalui wawancara mendalam dengan para pelaku sejarah, khususnya pendiri usaha dan keluarga pendiri. Selain itu, wawancara juga dilakukan dengan Bu Nenden dan Rosi, dua pedagang kuliner yang saat ini aktif menjajakan Es Sirop Bojong. Keduanya memberikan informasi penting mengenai proses produksi, perkembangan usaha, serta strategi adaptasi yang dilakukan untuk mempertahankan eksistensi kuliner ini di tengah perubahan zaman. Hasil wawancara ini kemudian diverifikasi melalui cross-check dengan dokumentasi media massa seperti artikel surat kabar lokal, liputan media elektronik dan publikasi kuliner historis Tasikmalaya yang terbit sepanjang periode penelitian.

Kritik intern dilakukan secara mendalam untuk mengevaluasi keabsahan informasi yang terkandung dalam sumber-sumber tersebut. Proses ini melibatkan analisis konten yang mencakup pemeriksaan konsistensi informasi antar berbagai sumber, keterkaitan konteks dengan situasi sosial-ekonomi Tasikmalaya, serta evaluasi terhadap kemungkinan bias dalam penyampaian informasi. Setiap sumber diperiksa dengan mempertimbangkan latar belakang pembuatnya, kepentingan yang mungkin memengaruhi, serta konteks waktu pencatatan. Dalam wawancara

dengan Bu Nenden dan Rosi. Kritik intern dilakukan dengan menganalisis kesesuaian antara pernyataan mereka terkait proses produksi, perubahan bahan baku serta strategi adaptasi usaha. Konsistensi jawaban antar keduanya juga diperhatikan terutama dalam hal narasi perkembangan usaha dan dinamika pasar kuliner tradisional.

Sementara itu, kritik ekstern diterapkan untuk menilai keaslian dan kredibilitas sumber lisan tersebut. Dalam hal ini, identitas dan latar belakang Bu Nenden dan Rosi sebagai pelaku aktif usaha Es Sirop Bojong dikaji untuk memastikan validitas peran mereka sebagai narasumber. Verifikasi dilakukan melalui observasi langsung di lokasi usaha, pengenalan dari masyarakat sekitar serta kecocokan informasi dengan arsip atau dokumentasi media yang relevan. Pendekatan ini bertujuan untuk memperkuat integritas data yang diperoleh dari wawancara dan meminimalisasi risiko penyimpangan informasi akibat subjektivitas atau keterbatasan ingatan narasumber.

1.6.3 Interpretasi

Penelitian ini menggunakan interpretasi untuk memahami makna dan simbolik dari Es Sirop Bojong sebagai bagian dari budaya dan identitas masyarakat setempat. Peneliti berfokus pada interpretasi narasi dan pengalaman sosial yang terkait dengan Es-Sirop Bojong dari perspektif orang-orang yang mengenal atau berinteraksi dengan minuman ini, seperti pemilik usaha, konsumen lama, dan tokoh masyarakat lokal.

Data yang diperoleh nantinya akan dianalisis secara tematik untuk mengidentifikasi tema-tema utama yang mencerminkan nilai sosial, fungsi, serta peran Es Sirop Bojong dalam kehidupan sehari-hari masyarakat²². Dalam analisis ini, peneliti berusaha menemukan pemaknaan kolektif yang terbentuk seiring waktu, sehingga dapat menggambarkan hubungan antara Es Sirop Bojong dan identitas budaya masyarakat Bojong. Pendekatan interpretasi ini diharapkan dapat memberikan wawasan mendalam mengenai bagaimana Es Sirop Bojong tidak

²² Kuntowijoyo. (2003). *Metodologi Sejarah*. Tiara Wacana.

hanya dilihat sebagai minuman, tetapi juga sebagai simbol tradisi yang memiliki makna dalam konteks sosial-budaya.

1.6.4 Historiografi

Penelitian ini menggunakan metode historiografi untuk memberikan gambaran perjalanan Sejarah Kuliner Es Sirop Bojong Di Tasikmalaya. Historiografi memegang peranan krusial dalam mengungkap dan menggambarkan sejarah perkembangan Es Sirop Bojong sebagai warisan kuliner yang telah mengakar dalam kehidupan masyarakat. Pendekatan ini tidak hanya bertujuan untuk menyusun narasi kronologis, tetapi juga untuk memahami konteks sosio-kultural yang lebih luas yang mempengaruhi evolusi minuman tradisional ini²³.

1.7 Sistematika Pembahasan

Penelitian ini berjudul Kuliner Es Sirop Bojong Sejak Tahun 1972- 2023 yang akan diuraikan ke dalam 5 bab.

Bagian bab I meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat dan kegunaan penelitian, kajian teoritis, kajian pustaka, historiografi yang relevan, kerangka konseptual dan metode penelitian.

Bab II dalam Penelitian ini membahas mengenai awal kemunculan Es Sirop Bojong di kawasan Bojong, Tasikmalaya, serta karakteristik khas yang menjadikannya berbeda dari minuman sejenis. Es Sirop Bojong dikenal dengan kesegaran sirop racikan sendiri yang dipadukan dengan beragam isian seperti kelapa muda, ketan hitam, dan aneka buah-buahan lokal. Disajikan dalam gelas besar dengan es batu serut, minuman ini tidak hanya menjadi pelepas dahaga, tetapi juga bagian dari tradisi kuliner yang melekat dalam kehidupan masyarakat Bojong sejak pertama kali diperkenalkan. Cita rasa manis yang seimbang, penggunaan bahan-bahan alami, serta konsistensi dalam penyajian menjadi ciri khas utama dari Es Sirop Bojong sejak awal kemunculannya.

Bab III dalam penelitian ini akan menjabarkan perkembangan Es Sirop Bojong dalam beberapa periode penting yang mencerminkan bagaimana usaha ini bertahan, berkembang, dan beradaptasi dari generasi ke generasi. Pada Bab ini akan

²³ Kuntowijoyo. (2013). *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana.

menguraikan periodisasi waktu perkembangan kuliner es sirop bojong yang nantinya akan menyoroti tantangan yang dihadapi yang minuman Es Sirop Bojong dalam menjaga ciri khas dan eksistensi Es Sirop Bojong hingga tahun 2023.

Bab IV dalam penelitian ini membahas bagaimana pelaku usaha Es Sirop Bojong menerapkan strategi agar Es Sirop Bojong tetap diminati di tengah maraknya minuman kekinian seperti teh boba, jus kemasan, dan es modern lainnya. Untuk bertahan, mereka mulai menerapkan beberapa inovasi produk, pemasaran yang lebih luas, hingga menyesuaikan diri dengan selera konsumen masa kini. Bab ini juga mengulas bagaimana generasi penerus menjaga keaslian rasa sambil mengikuti perkembangan zaman agar minuman tradisional ini tetap bertahan dan dicintai.

Bab V pada penelitian ini berisi kesimpulan dari seluruh hasil penelitian yang sudah diteliti dan saran terkait dengan kekurangan penelitian.

Pada bagian daftar pustaka ini berisi kumpulan referensi atau sumber yang telah digunakan oleh peneliti.