

BAB II

AWAL KEBERADAAN KULINER ES SIROP BOJONG DI TASIKMALAYA

2.1. Sejarah Awal Keberadaan Kuliner Es Sirop Bojong Khas Tasikmalaya

Es Sirop Bojong adalah minuman khas Tasikmalaya yang dikenal dengan perpaduan unik antara sirup racikan sendiri, santan, dan es serut. Minuman ini pertama kali diperkenalkan oleh Bu Haji Momoh pada tahun 1972, saat beliau mulai berjualan di sebuah sudut Jalan Bojong, Kecamatan Cipedes, Kota Tasikmalaya. Nama "Bojong" sendiri diambil dari lokasi awal usahanya, yang saat itu hanya berupa warung kecil sederhana. Nama "Bojong" sering digunakan di berbagai daerah di Jawa Barat, termasuk Tasikmalaya, dan umumnya merujuk pada wilayah yang memiliki hubungan dengan air atau lahan basah. Dalam konteks toponimi Sunda, "Bojong" sering dikaitkan dengan daerah yang dekat dengan sungai atau rawa.

Dalam konteks toponimi Sunda, istilah "Bojong" memiliki makna yang erat kaitannya dengan kondisi geografis dan lingkungan alam sekitar. Menurut *Kamus Umum Basa Sunda*, "bojong" merujuk pada daratan atau tanah yang menjorok ke perairan seperti sungai atau rawa, atau area datar yang berada di tepi sungai.²⁴ Istilah ini kerap digunakan dalam penamaan kampung, desa, atau wilayah di Tatar Sunda karena mencerminkan ciri geografis tertentu yang bersifat lembap, subur, dan dekat dengan sumber air. Hal ini sejalan dengan pola pemukiman masyarakat Sunda yang sejak dahulu cenderung memilih tempat tinggal di sekitar sungai atau lahan basah karena mudah diakses, cocok untuk pertanian, dan memiliki konektivitas alami.

Penamaan tempat dengan awalan "Bojong" tersebar luas di berbagai wilayah di Jawa Barat seperti Bojongloa, Bojonggede, Bojongpicung, hingga Bojongkoneng. Dalam kajian geografi budaya, pola toponimi semacam ini menunjukkan ikatan erat antara identitas lokal dan kondisi geografis.²⁵ Penamaan ini juga dapat dilihat sebagai bentuk pengetahuan lokal (*local knowledge*) yang

²⁴ Danadibrata, S. (2006). *Kamus Umum Basa Sunda*. Bandung: Pustaka Setia.

²⁵ Daldjoeni. (1977). *Geografi Budaya*. Bandung: Alumni.

diwariskan secara turun-temurun untuk menandai dan memberi tahu menurut fungsi, makna, dan keterhubungan dengan masyarakat sekitar.

Penggunaan nama "Bojong" pada Jalan Bojong di Kecamatan Cipedes tidak hanya sekadar sebagai penanda lokasi, tetapi juga menyiratkan narasi sejarah dan ekologis wilayah tersebut. Daerah Bojong dikenal sebagai wilayah dataran rendah yang dialiri anak-anak sungai kecil, yang pada masa lalu sangat penting bagi sistem pertanian dan distribusi air masyarakat setempat. Oleh karena itu, nama Es Sirop Bojong yang berasal dari kawasan tersebut bukan hanya mengacu pada lokasi fisik, tetapi juga merepresentasikan warisan lingkungan dan sejarah sosial yang membentuk identitas kuliner lokal. Penggunaan istilah "Bojong" dalam Kuliner Es Sirop Bojong memiliki hubungan yang lebih dari sekedar letak geografis. Lokasi ini mencerminkan hubungan erat antara lingkungan dan kebudayaan Sunda

Keunikan Es Sirop Bojong terletak pada komposisinya yang kaya akan bahan-bahan segar dan beragam, menjadikannya bukan sekadar minuman pelepas dahaga, tetapi juga sajian kuliner yang merepresentasikan kekayaan rasa lokal. Dalam sepori kuliner Es Sirop Bojong memberikan sensasi rasa yang terbentuk dari perpaduan antara manis, segar, dan legit. Isinya terdiri dari irisan buah alpukat yang lembut, tape ketan hitam, potongan buah nangka, kelapa muda, nanas, cincau hitam hingga durian yang menambahkan cita rasa khas dan aroma kuat.²⁶ Semua bahan tersebut kemudian disiram dengan santan dan sirup merah racikan sendiri yang menjadi rahasia keluarga lalu ditambahkan es serut yang menyatu dalam satu gelas.

Kuliner Es Sirop Bojong diciptakan oleh Pak Rosyid karena ingin menghadirkan minuman yang segar, terjangkau dan berbeda dari minuman lainnya pada masa itu. Ia membuat minuman ini dengan menggunakan bahan-bahan sederhana seperti sirup merah, es serut dan ketan hitam. Dengan penuh ketekunan, beliau meracik sendiri sirupnya agar menghasilkan rasa yang khas. Usaha ini dilakukan untuk menambah penghasilan keluarga sekaligus melestarikan tradisi

²⁶ Republika, "Menilik Asal Mula Es Bojong Asal Tasikmalaya," *Republika.co.id*, 19 Oktober 2023, <https://republika.co.id/berita/pr6gs3459/menilik-asal-mula-es-bojong-asal-tasikmalaya>.

minuman khas di daerah Bojong. Semangat tersebut mencerminkan sikap masyarakat Sunda yang menghargai kerja keras, kesederhanaan, dan kebersamaan. Setiap elemen dalam kuliner tradisional dipadukan menjadi satu kesatuan yang mencerminkan masyarakat yang hidup secara harmonis. Hal ini sejalan dengan nilai-nilai budaya Sunda yang menjunjung tinggi keselarasan, kekeluargaan dan gotong royong.²⁷Selain itu, Kuliner Es Sirop Bojong menggunakan bahan-bahan segar yang diproses secara tradisional menjadikan sebuah simbol kesederhanaan yang sangat dijunjung dalam kebudayaan sunda. Bagi pelanggan setianya menikmati segelas Es Sirop Bojong tidak hanya tentang rasa tetapi juga tentang mengenang masa lalu kemudian merasakan kehangatan. Dengan demikian, Es Sirop Bojong bukan hanya sekadar minuman, tetapi juga bagian dari warisan budaya yang masih terus dijaga. Minuman ini menyimpan cerita, nilai dan makna yang khas bagi masyarakat Tasikmalaya.

Keistimewaan Es Sirop Bojong terletak pada sirup khas yang dibuat dengan bahan-bahan alami tanpa pengawet serta proses peracikan yang tetap terjaga sejak pertama kali diperkenalkan. Ditambah dengan santan segar yang memberikan rasa gurih minuman ini menawarkan perpaduan rasa yang tidak ditemukan pada es campur lainnya. Pada awal kemunculannya, warung kecil milik Pak Rosyid yakni ayah dari Bu Haji Momoh di Jalan Bojong menjadi tempat favorit warga setempat untuk melepas dahaga. Dari konsumen setianya menjadikan popularitas minuman ini semakin meningkat. Kemudian dapat menarik pelanggan dari berbagai penjuru Tasikmalaya. Dalam waktu singkat, Kuliner Es Sirop Bojong menjadi ikon kuliner yang dikenal luas. Awalnya pelanggan yang datang hanyalah tetangga sekitar yang ingin sekadar melepas dahaga di siang hari. Namun orang-orang dari berbagai penjuru Tasikmalaya mulai berdatangan untuk menikmati minuman unik ini. Terutama saat hari-hari panas atau bulan Ramadan ketika orang-orang mencari takjil atau minuman yang segar dan lezat. Seiring waktu, Kuliner Es Sirop Bojong

²⁷Abdul Aziz, *Tradisi dan Perubahan di Tasikmalaya* (Tasikmalaya: Penerbit Tasik Press, 2010), hlm. 56.

tidak hanya menjadi sekadar minuman tetapi juga bagian dari identitas kuliner Tasikmalaya.

2.2 Karakteristik Kuliner Es Sirop Bojong Khas Tasikmalaya

Es Sirop Bojong sebuah minuman sederhana yang telah menjadi bagian dari kuliner di Kota Tasikmalaya sejak awal 1970-an. Kuliner ini bermula dari inisiatif keluarga yang menjadikan pembuatan es sirop sebagai warisan turun-temurun. Namun, minuman ini mulai benar-benar dikenal masyarakat secara luas sejak tahun 1972 saat kuliner es sirop tersebut mulai dijual secara terbuka di sekitar kawasan Bojong.

Nama “Es Sirop Bojong” tidak muncul begitu saja. Menurut Bu Nenden identitas nama ini mulai menguat berkat para anggota kepolisian yang menjadi pelanggan awal. Letak lokasi berjualan yang berada di belakang asrama polisi Bojong menjadikan produk ini dikenal luas di kalangan aparat.²⁸ Secara tidak langsung, keberadaan aparat ini menjadi promotor awal yang memperkenalkan cita rasa Es Sirop Bojong kepada masyarakat luas. Peristiwa ini mencerminkan sebagai “komunitas terbayang”, di mana identitas kolektif dapat dibentuk melalui ikatan sosial informal seperti kebiasaan menikmati kuliner bersama.²⁹

Penyajian Es Sirop Bojong bukanlah sekedar meracik sebuah minuman, melainkan sebuah proses yang merepresentasikan warisan teknik kuliner tradisional dan kearifan lokal. Ibu Haji Momoh menekankan bahwa seluruh bahan utama seperti gula dan beras ketan dibuat secara mandiri di rumah. Hal ini menunjukkan keterampilan kuliner yang diturunkan secara turun-temurun. Pembuatan bahan-bahan dari awal memperlihatkan nilai *homemade product*. Sebuah konsep penting dalam kuliner tradisional yang menandakan keaslian rasa sebuah kuliner.³⁰

Proses pembuatan sirop merah melibatkan teknik perebusan yang teliti dan memerlukan kepekaan indera yang hanya dapat diperoleh melalui pengalaman panjang. Gula tebu pilihan direbus dengan api sedang selama berjam-jam hingga

²⁸ Wawancara dengan Bu Nenden..., 25 April 2025

²⁹ Fadly Rahman, *Rasa Nusantara: Jejak Rasa dalam Kuliner Indonesia* (Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, 2016), hlm. 14.

³⁰ Ibid, hlm. 15–17.

mencapai konsistensi yang sempurna tidak terlalu encer namun tidak terlalu pekat. Demikian pula dengan santan yang dihasilkan dari kelapa segar yang diparut dan diperas dengan tangan, tanpa bantuan mesin modern. Proses ekstraksi santan ini dilakukan dengan cermat untuk memastikan keaslian rasa.

Teknik penyajian Es Sirop Bojong juga memiliki keunikan tersendiri. Dalam satu gelas Es Sirop Bojong, terkandung berbagai elemen rasa dan tekstur yang menyatu dengan harmonis. Setiap bahan dipilih dengan cermat dan diproses secara tradisional untuk menjaga kualitas serta cita rasa khasnya. Menurut Bu Nenden, Es Sirop Bojong terdiri dari beberapa bahan utama yang masing-masing memiliki peran penting dalam menciptakan cita rasa khas.

- a. Ketan hitam (direndam semalaman dan dikukus)
- b. Cincau hitam
- c. Kelapa muda (diserut segar)
- d. Sirup merah buatan sendiri
- e. Santan segar (dimasak hingga mendidih)
- f. Buah-buahan segar: nangka, durian, nanas, alpukat (dipotong kecil-kecil)
- g. Es batu

Bu Nenden menegaskan bahwa perpaduan bahan-bahan ini tidak hanya sebagai pelengkap rasa. Tetapi juga melambangkan keberagaman dalam satu gelas minuman .

Proses pembuatan Es Sirop Bojong yang menggabungkan berbagai bahan alami dan teknik tradisional tidak hanya menciptakan rasa yang khas. Tetapi juga menjadi simbol dari nilai-nilai sosial dan budaya yang terjalin dalam masyarakat Bojong. Setiap bahan dalam pembuatan Es Sirop Bojong mencerminkan praktik budaya lokal yang diwariskan turun-temurun.³¹ Makanan memiliki peran penting dalam membentuk identitas, baik secara individu maupun kelompok. Kuliner Es Sirop Bojong bukan hanya minuman biasa tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya masyarakat Bojong. Kuliner ini tumbuh di lingkungan yang menjunjung

³¹ Nyoman Kutha Ratna, *Teori, Metode, dan Teknik Penelitian Sastra* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2011).

tinggi rasa kebersamaan dan kekeluargaan. Hal tersebut tercermin dari cara pembuatannya yang masih tradisional dan penggunaan bahan-bahan segar seperti santan, ketan hitam, serta sirup merah buatan sendiri. Setiap unsur yang digunakan menggambarkan kedekatan masyarakat dengan alam dan tradisi, sekaligus menunjukkan nilai gotong royong yang melekat dalam kehidupan sehari-hari. Sejarah kuliner Es Sirop Bojong, yang telah ada sejak 1970-an mengandung dimensi lebih dalam tentang bagaimana kuliner ini tidak hanya berkembang tetapi juga bertahan melalui perubahan zaman. Makanan adalah hasil dari proses panjang yang mencakup adaptasi sosial dan historis. Dalam hal ini, Es Sirop Bojong mencerminkan dinamika masyarakat Tasikmalaya, di mana tradisi kuliner bertahan meski dihadapkan pada tantangan perubahan ekonomi, sosial, dan ruang kota. Keberlanjutan tradisi pembuatan dan penyajian Es Sirop Bojong menandakan suatu bentuk kuliner sebagai warisan budaya yang terus hidup, meskipun proses penyajian atau lokasi usaha dapat berubah seiring berjalannya waktu.

Memori kolektif yang dibentuk oleh Es Sirop Bojong juga tak kalah penting. Ingatan kolektif bukanlah sekadar ingatan individual, tetapi terbentuk dari interaksi sosial dalam konteks ruang dan waktu tertentu.³² Dalam hal ini, masyarakat Bojong dan Tasikmalaya mengingat Es Sirop Bojong bukan hanya dari rasa atau bahan, tetapi dari kenangan sosial yang berkaitan dengan pengalaman berbagi Bersama baik dengan keluarga, teman, atau komunitas. Keberadaan Es Sirop Bojong di berbagai tempat, dari belakang asrama polisi hingga ke depan SMK Manangga, menunjukkan betapa pentingnya lokasi dalam membentuk ingatan kolektif masyarakat terhadap produk ini. Lokasi penjualannya tidak hanya berfungsi sebagai tempat fisik, tetapi juga sebagai bagian dari memori sosial yang terus dikenang oleh warga setempat.

Dengan demikian, proses pembuatan dan penyajian Es Sirop Bojong lebih dari sekadar urusan kuliner. Kuliner Es Sirop Bojong adalah simbol dari tradisi, identitas lokal dan memori kolektif yang diwariskan antar generasi. Setiap bahan

³² Meutia F. Wijaya, "Kuliner Nusantara dalam Perspektif Budaya," *Jurnal Humaniora*, Vol. 17, No. 2 (2012): 154–162.

yang digunakan dan teknik penyajiannya. Mencerminkan dinamika sosial dan budaya yang hidup dalam Masyarakat.