

Representasi Budaya dalam Menu *Sundaland* di Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja (MMBS)

Yosi Anisa Basmahulwah, Dede Kosasih*, Dian Hendrayana
Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia
*dede.kosasih@upi.edu

Abstract

This study examines the representation of Sundanese culture in the Sundaland menu served at Mari Merangkai Bunga Seroja (MMBS) restaurant in Bandung. Sundaland is a fine dining tasting menu that integrates Sundanese and Thai cuisines within a contemporary fusion cuisine concept. This research employs a qualitative descriptive approach, with data collected through observation, in-depth interviews, documentation, and literature review, analyzed using Roland Barthes' semiotics. The findings reveal that the Sundaland menu represents Sundanese culture through seven cultural elements: religious system, social system, knowledge system, language, arts, livelihood system, and technology and tools. These representations are conveyed symbolically through ingredient selection, cooking techniques, menu naming, presentation aesthetics, and gastronomic narratives accompanying the dining experience. Conceptually, this study affirms that fusion fine dining practices can function as a space for local cultural identity, while broadening the understanding of gastronomy as cultural communication in a modern context.

Keywords: *Cultural Gastronomy; Cultural Representation; Fine Dining; Semiotics; Sundanese Culture*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan mengkaji representasi budaya Sunda dalam menu *Sundaland* yang disajikan di restoran Mari Merangkai Bunga Seroja (MMBS) di Kota Bandung. *Sundaland* merupakan sajian *fine dining tasting menu* yang mengintegrasikan kuliner Sunda dan Thailand dalam format *fusion cuisine* kontemporer. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, dokumentasi, dan studi literatur, yang dianalisis menggunakan semiotika Roland Barthes. Hasil penelitian menunjukkan bahwa menu *Sundaland* merepresentasikan budaya Sunda melalui tujuh unsur kebudayaan: sistem religi, sistem kemasyarakatan, sistem pengetahuan, bahasa, kesenian, sistem mata pencaharian hidup, serta teknologi dan peralatan. Representasi tersebut hadir secara simbolik melalui pemilihan bahan pangan, teknik pengolahan, penamaan hidangan, estetika penyajian, dan narasi gastronomi yang menyertai pengalaman bersantap. Secara konseptual, penelitian ini menegaskan bahwa praktik *fusion fine dining* dapat berfungsi sebagai ruang identitas budaya lokal, sekaligus memperluas pemaknaan gastronomi sebagai komunikasi budaya dalam konteks modern.

Kata Kunci: *Gastronomi Budaya; Representasi Budaya; Fine Dining; Semiotika; Budaya Sunda*

Pendahuluan

Manusia dan budaya merupakan dua hal yang saling berkaitan erat dan tidak dapat dipisahkan. Koentjaraningrat (2009) menyatakan bahwa kebudayaan merupakan kumpulan ide, nilai rasa, dan perilaku yang terbentuk dari hasil kreativitas manusia dalam kehidupan masyarakat yang diwariskan melalui proses pembelajaran. Budaya bersifat dinamis dan terus berkembang seiring dengan perubahan sosial, termasuk dalam konteks globalisasi dan urbanisasi yang mendorong terjadinya transformasi nilai dan praktik budaya (Fitri et al., 2025). Dalam hal ini, budaya Sunda sebagai salah satu kebudayaan lokal di Indonesia juga mengalami dinamika perubahan, termasuk dalam aspek kuliner. Warisan budaya yang dipertahankan secara turun-temurun merupakan komponen kunci dalam membentuk identitas budaya suatu masyarakat, termasuk dalam hal kuliner atau makanan (Afifah et al., 2025).

Dalam perspektif folklor, makanan tidak hanya dipahami sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai bagian dari sistem kebudayaan yang mencerminkan nilai, tradisi, dan pengetahuan kolektif masyarakat (Danandjaja, 1994). Lebih lanjut, rasa dan kebiasaan makan dibentuk melalui proses sosial yang panjang serta dipengaruhi oleh lingkungan budaya Mennel dalam (Darwis, 2025). Dengan demikian, kuliner dapat dipahami sebagai produk budaya yang merekam interaksi antara manusia, lingkungan, dan kebiasaan hidup sehari-hari. Gastronomi dalam hal ini tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan dasar, tetapi juga mencakup aspek historis, budaya dan identitas suatu masyarakat (Ningsih & Turgarini, 2020).

Di tengah perkembangan gaya hidup urban, identitas budaya lokal khususnya melalui makanan tradisional menghadapi tantangan berupa kurangnya ketertarikan. Masyarakat lebih fokus pada makanan impor atau cepat saji sebab dianggap lebih praktis, trend, dan estetik (Rusmaniah et al., 2022). Keadaan ini memberi tantangan untuk menjaga gastronomi lokal agar tetap relevan di masa kini. Kuliner tidak hanya perihal makanan, tetapi sudah jadi ciri utama dalam kekayaan budaya di masyarakat (Hikmat et al., 2024). Pada kajian budaya kontemporer, makanan semakin dipahami bukan sebagai objek konsumsi, melainkan sebagai penanda yang memuat dan menyampaikan makna. Unsur-unsur kuliner dipahami sebagai penanda (*signifier*) yang terhubung dengan petanda (*signified*) berupa konsep, nilai dan ide yang hidup dalam masyarakat pendukungnya. Semiotika memberi kerangka konseptual untuk memahami bagaimana makna budaya dikonstruks dan disampaikan melalui tanda-tanda tersebut. Tanpa keterkaitan tersebut, proses pemaknaan dalam sistem tanda tidak akan utuh (Dewi et al., 2024).

Sebagai ibukota Jawa Barat yang didominasi oleh etnis Sunda, Kota Bandung memiliki peran penting dalam perkembangan kuliner Sunda dan telah lama dikenal sebagai salah satu destinasi kuliner utama yang menawarkan keberagaman jenis makanan (Ryanty et al., 2024). Salah satu restoran yang mengeluarkan inovasinya yaitu Mari Merangkai Bunga Seroja (MMBS), dengan konsep *fine dining* yang memadukan kearifan lokal dan modernitas. *Fine dining* merupakan konsep restoran yang menawarkan pengalaman bersantap eksklusif melalui hidangan yang berkualitas premium, pelayanan yang profesional, serta suasana yang elegan. Berdasarkan pantauan sebelumnya, terdapat tiga restoran *fine dining* lain Bandung selain MMBS yaitu *Joongla*, *Jung Chan*, dan *Abbiocco Kitchendi* (Liski & Prasetyo, 2024). Hadirnya MMBS menjadi hal yang baru untuk perkembangan kuliner di Kota Bandung karena bisa menggabungkan konsep modern dan kearifan lokal. Fokus utama restoran MMBS yaitu memperkenalkan menu tradisional dari masyarakat tatar Sunda dengan tampilan dan rasa yang disesuaikan ketertarikan masyarakat kini.

Setiap menu yang dihidangkan memiliki ciri khasnya masing-masing sesuai konsep yang sedang hadir. MMBS menawarkan beberapa menu yang berbeda di setiap beberapa bulan sekali. Pada tahun 2025, MMBS menawarkan menu *fusion cuisine* yang mengintegrasikan kuliner Sunda dengan negara lain seperti Itali pada menu *Mapag Panganten* dan Thailand pada menu *Sundaland*. Dalam penelitian ini, menu *Sundaland* menjadi fokus utama membahas representasi budaya Sunda.

Sundaland merupakan akronim dari kata Sunda dan Thailand. Sesuai dengan pemilihan nama menu, *Sundaland* berkonsep *fusion cuisine* yang menggabungkan kuliner Sunda dan Thailand dalam format *fine dining* kontemporer. Gabungan unsur kuliner Sunda dan Thailand, dua budaya yang berbeda namun bisa saling melengkapi dari rasa, tampilan, hingga makna. Makanan Thailand yang mempunyai ciri khusus dari rasanya yang segar yaitu asam dan pedas seringkali dikaitkan dengan bahan segar rempah seperti cabai, citrus, dan tumbuhan aromatik. Rempah-rempah yang Thailand miliki menghasilkan banyak olahan tradisional. Meskipun komposisi dan bahannya identik, setiap daerah di Thailand memperlihatkan ciri khas berbeda yang disebabkan oleh latar belakang regional unik hingga memberi rasa yang beragam (Nugroho et al., 2023). Dalam setiap hidangan, terdapat ciri khas yang memperlihatkan uniknya budaya dari masyarakat yang menciptakannya. Setiap makanan mempunyai makna yang pasti dalam cara mengolah, memilih bahan, dan cara menyajikan (Andriana et al., 2025). Makanan pun tidak dapat dipisahkan dari kebiasaan dan pengalaman budaya masyarakat yang mengonsumsinya.

Pada umumnya individu cenderung menyukai makanan yang telah akrab menjadi bagian dari kebiasaan mereka (Danandjaja, 1994). Oleh karena itu, kekhasan olahan pangan lokal mampu menarik minat publik sekaligus memposisikan gastronomi sebagai elemen fundamental dalam memperkuat identitas kolektif secara utuh identitas kolektif (Suyasa & Darmurtika, 2023). Beberapa studi terdahulu telah mengkaji topik gastronomi dari berbagai perspektif. “Dalam Estetika Kuliner Mempengaruhi Citra Destinasi, Kepuasan Wisatawan, dan Loyalitas Wisatawan Di Kota Ternate” yang diteliti oleh Darmin et al., (2023) berfokus pada gastronomi di bidang destinasi dan wisata. Selain itu, Putri & Kussusanti (2025) dengan judul “Elemen Estetik, Autentik dan Citra Produk dalam Membangun Indonesian Gastronomy Brand melalui Media Sosial” yang meneliti gastronomi dalam pemanfaatan media. Namun demikian, kedua studi tersebut belum menyentuh dimensi representasi budaya lokal yang terkandung dalam gastronomi praktik *fine dining* berbasis *fusion cuisine*, khususnya dalam konteks budaya Sunda yang dikaji melalui pendekatan semiotika. Belum ada penelitian yang secara spesifik menganalisis bagaimana unsur-unsur kebudayaan Sunda dikonstruksi dan dikomunikasikan secara simbolik dalam sajian *fine dining* kontemporer.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis representasi budaya Sunda dalam menu *Sundaland* melalui pendekatan semiotika Roland Barthes. Menu tersebut tidak hanya menyajikan cita rasa, tetapi juga mengusung simbol, nilai, dan filosofi yang berkaitan erat dengan kearifan lokal Sunda dan budaya Thailand. Oleh karena itu, penting untuk mengkaji bagaimana budaya Sunda dapat diintegrasikan secara selaras dalam gastronomi budaya modern. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi inovatif terhadap literatur budaya Sunda di bidang kuliner, sekaligus menunjukkan bahwa kuliner Sunda tidak hanya dipertahankan melalui rasa, tetapi juga melalui identitas budayanya yang khas dalam kerangka gastronomi modern.

Metode

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode deskriptif yang bertujuan memahami fenomena secara komprehensif dan mendalam sesuai konteksnya. Pendekatan yang digunakan adalah semiotika Roland Barthes, dengan menelaah hubungan antara penanda (*signifier*) dan petanda (*signified*) melalui dua tingkat pemaknaan, yaitu denotasi dan konotasi. Sumber data penelitian ini adalah menu *Sundaland* yang disajikan di Mari Merangkai Bunga Seroja (MMBS) Kota Bandung, mencakup bahan pangan, teknik pengolahan, estetika penyajian, penamaan hidangan, serta narasi gastronomi yang menyertainya. Penentuan informan dilakukan secara purposif dengan kriteria keterlibatan langsung dalam perancangan dan penyajian menu *Sundaland*, sehingga informan terdiri atas pemilik restoran, *chef*, *hareup catra*, dan staf pendukung yang bertanggung jawab atas menu tersebut. Instrumen utama penelitian adalah peneliti sendiri (*human instrument*), yang didukung oleh pedoman observasi, pedoman wawancara, dan lembar dokumentasi. Pengumpulan data dilakukan melalui empat teknik, yaitu observasi langsung di lokasi restoran, wawancara mendalam, dokumentasi visual dan tekstual, serta studi literatur. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman yang meliputi tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data dalam bentuk deskriptif naratif, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi, dengan kerangka semiotika Barthes sebagai landasan interpretasi makna budaya yang terkandung dalam setiap unsur menu *Sundaland*.

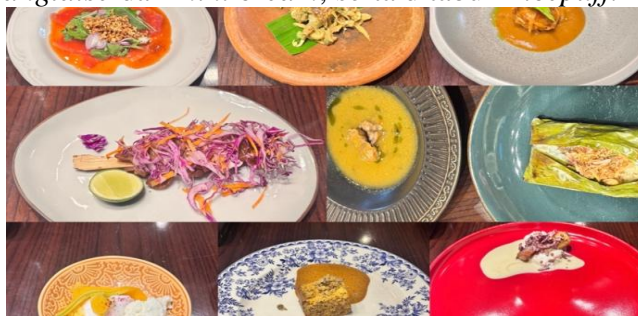
Hasil dan Pembahasan

Sundaland merupakan salah satu sajian *tasting menu* berkonsep *fine dining* yang disajikan di restoran Mari Merangkai Bunga Seroja. Menu ini dirancang sebagai rangkaian hidangan *set menu* yang terdiri atas delapan sajian. Dalam konteks *fine dining*, gastronomi berperan sebagai ruang kreatif yang memungkinkan terjadinya dialog lintas budaya melalui inovasi teknik, bahan, dan penyajian. Salah satu bentuk konkret dari praktik tersebut adalah *tasting menu*, yaitu rangkaian hidangan berurutan yang dirancang untuk menghadirkan pengalaman kuliner yang utuh dan naratif. Melalui pendekatan ini, sebuah restoran tidak sekadar menyajikan makanan, melainkan juga menyampaikan gagasan budaya yang terkonsep dan bermakna.

Pertama adalah *Salmon Yum* yang merupakan makanan khas Thailand berupa salad dan salmon mentah dengan kuah asam, manis dan pedas. Dalam menu *Sundaland*, ikan salmon dikreasikan oleh buah yang mendekati tampilannya dengan irisan ikan salmon yaitu semangka yang dipanggang. Bahan lain yang menjadi penentu rasa yaitu saus Thailand dan kacang. Kedua adalah *Karedok Som Tam*. Pada hidangan ini adalah kolaborasi dua salad yaitu *Karedok* dari Sunda dan *Som Tam* dari Thailand. Bumbu kacang yang biasa ada dalam *karedok* dan kuah pedas manis yang ada dalam *som tam*, *Sundaland* memadukannya dengan memblender bumbu kacang udang dengan cabai dan gula. Sayuran yang dihadirkan memakai sayuran mentah khas dalam olahan *karedok* dan buah-buahan yang sudah difermentasi lakto. Ketiga adalah *Perkedel Tomyum*. yang menghadirkan perkedel isian udang dan ebi. Didasari saus tomyum yang dicampurkan dengan sambal catni dan diberi tepung tapioca supaya kental. Keempat adalah *Maung Ceurik*. Hidangan ini terinspirasi dari kuliner populer Thailand, yaitu *Crying Tiger Beef* yang dikenal sebagai irisan daging sapi panggang dengan cita rasa pedas. Pada menu *Sundaland*, daging sapi dibuat layaknya sate dengan rasa asam dan pedas yang rasionya sudah disesuaikan. Kelima adalah *Sumsum Angeun Lada*. *Angeun lada* dari Banten yang mempunyai aroma khas daun walang dicampurkan dengan sumsum untuk mendapatkan cita rasa gurih yang alami. Keenam adalah Ketan Mangga yang sering dikenal sebagai *Mango Sticky Rice* adalah hidangan pencuci mulut yang disukai banyak orang di Thailand

dan populer di Indonesia. Ketan Mangga pada umumnya memakai kuah santan, namun dalam *Sundaland* diubah memakai es kelapa yang terinspirasi dari es goyang. Ketujuh adalah Teh, Teh, Teh yang merupakan sajian manis terinspirasi dari minuman *Thai tea*. Hidangan ini menggunakan teh upet asal Cirebon sebagai elemen utama, dipadukan dengan *Thai Tea Creme Anglaise* serta *tea crumble* berbahan teh hijau dari Gambung, Ciwidey.

Tiga komponen tersebut disatukan untuk menghadirkan kompleksitas rasa manis yang seimbang dengan sentuhan pahit khas teh. Kedelapan adalah Pindang Pisang Raja yang menggunakan pisang raja sebagai bahan utama karena varietas ini paling populer untuk olahan pisang goreng di Thailand, di mana dikenal dengan sebutan pisang namwa. Pisang raja dipilih karena karakteristik teksturnya yang tetap padat ketika mengalami proses pemanasan, berbeda dengan jenis pisang lain yang cenderung menjadi lembek. Pisang dimasak dengan dibumbui gula nipah asal Pangandaran dan cuka nira, lalu didasari *green curry creme anglaise* dan *mint cream*, serta ditaburi *ricepuff*.



Gambar 1. Set Menu Sundaland
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

Tidak sekadar diposisikan sebagai sajian kuliner, menu *Sundaland* juga mengandung nilai gastronomi budaya yang merepresentasikan identitas dan kearifan lokal. Gastronomi budaya yang diangkat dalam menu ini selaras dengan konsep gastronomi Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon Darwis (2019) yang mencakup tujuh unsur kebudayaan menurut Koentjaraningrat, yaitu sistem religi, sistem kemasyarakatan, sistem pengetahuan, bahasa, kesenian, sistem mata pencaharian hidup, serta teknologi dan peralatan.

1. Sistem Religi

Representasi sistem religi dalam menu *Sundaland* tidak dihadirkan melalui simbol-simbol keagamaan yang bersifat eksplisit pada sajian makanan, melainkan termanifestasi dalam ranah nilai personal dan praktik spiritual pelaku kuliner. *Chef* menyampaikan bahwa sebelum memulai aktivitas berkegiatan, ia terbiasa melafalkan penggalan doa dari Surat Al-Kahfi ayat 10.

رَبَّنَا آتِنَا مِنْ لَدُنْكَ رَحْمَةً وَهَيِّئْ لَنَا مِنْ أَمْرِنَا رَشَدًا

Terjemahannya:

Ya Tuhan kami. Berikanlah rahmat kepada kami dari sisi-Mu dan sempurnakanlah petunjuk yang lurus bagi kami dalam urusan kami.

Tabel 1. Unsur Semiotika dalam Sistem Religi

Penanda	Petanda	Denotasi	Konotasi
Praktik membaca doa Surat Al-Kahfi ayat 10 sebelum berkegiatan.	Kesadaran spiritual dan ketergantungan kepada Tuhan dalam aktivitas profesional.	Aktivitas membaca doa sebelum memulai pekerjaan.	Keyakinan bahwa proses kreatif gastronomi berada dalam bimbingan dan rahmat Tuhan.

Ketiadaan simbol agama dalam visual menu.	Pemaknaan sebagai nilai bukan representasi simbolik.	religi batin, keagamaan pada <i>plating</i> .	Tidak adanya simbol keagamaan pada <i>plating</i> .	Religi sebagai internal melandasi etos kerja kuliner.	dipahami kesadaran yang etos kuliner.
---	--	---	---	---	---------------------------------------

Pada tataran denotatif, tindakan rutinitas doa sebelum bekerja merupakan praktik personal yang bersifat keseharian. Namun pada tataran konotatif, praktik ini mengungkap pemahaman bahwa proses kreatif gastronomi tidak semata-mata dipahami sebagai aktivitas teknis, melainkan sebagai praktik yang berada di bawah bimbingan transendental. Dalam kerangka semiotika Barthes, ketiadaan simbol agama pada *plating* merupakan penanda yang produktif secara interpretatif. Hal tersebut bukan karena tidak adanya makna, melainkan penegasan bahwa dimensi religi dimaknai sebagai kesadaran batin, bukan sebagai representasi simbolik permukaan. Selaras dengan karakter spiritualitas dalam tradisi masyarakat Sunda yang cenderung manghayati nilai-nilai religious secara internal dan reflektif. Dengan demikian, sistem religi *Sundaland* berfungsi sebagai landasan etika dan etos kerja yang menginformasikan keseluruhan proses gastronomi, dari tahap perencanaan hingga penyajian.

2. Sistem Kemasyarakatan

Dari sisi penyajian, *Sundaland* didominasi oleh konsep *single portion* yang mencerminkan pola konsumsi individual dalam budaya urban modern. Meskipun demikian, nilai kebersamaan yang menjadi ciri kemasyarakatan Sunda tetap dihadirkan melalui konsep *sharing portion* pada menu *Salmon Yum* dan *Sumsum Angeun Lada*.

Tabel 2. Unsur Semiotika dalam Sistem Kemasyarakatan

Penanda	Petanda	Denotasi	Konotasi
Penyajian <i>sharing portion</i> pada menu <i>Salmon Yum</i> dan <i>Sumsum Angeun Lada</i> .	Nilai <i>silih asih</i> dan gotong royong dalam budaya Sunda.	Hidangan yang disajikan untuk dibagi bersama.	Integrasi nilai komunal Sunda ke dalam format <i>fine dining</i> yang individualitas.
Pola penyajian <i>single portion</i> dalam rangkaian <i>tasting menu</i> .	Adaptasi pola konsumsi masyarakat urban modern.	Satu porsi untuk satu individu.	Negoisasi antara komunalitas Sunda dan individualism urban.
Penyebaran pengalaman bersantap melalui media sosial.	Terbentuknya ruang interaksi sosial digital.	Aktivitas unggahan pengalaman bersantap.	Reproduksi wacana kuliner Sunda sebagai praktik budaya yang prestisius dan kontemporer.

Secara konotatif, kehadiran menu *sharing portion* merepresentasikan nilai *silih asih* dan gotong royong dalam kebudayaan Sunda secara sadar diintegrasikan ke dalam format *fine dining* yang secara konvensional bersifat individual. Dengan demikian, terjadi dialog antara dua sistem nilai yaitu komunalitas Sunda dan individualisme urban, yang dalam *Sundaland* tidak dipertentangkan, melainkan dipertemukan dalam satu pengalaman bersantap. Di luar ruang restoran, sistem kemasyarakatan juga terwujud melalui praktik komunikasi organik di media sosial. Tanpa strategi pemasaran berbayar, pengalaman menikmati *Sundaland* menyebar melalui unggahan konsumen secara sukarela.



Gambar 2. Konten *Sundaland* di Akun Konsumen
(Sumber: *Instagram @mmbs.restaurant*)

Dalam perspektif Barthes, praktik ini membentuk mitos kontemporer bahwa kuliner Sunda mampu tampil prestisius dan relevan bagi masyarakat urban. Ruang digital tersebut memperluas sistem kemasyarakatan dari dimensi fisik restoran ke komunitas virtual yang lebih luas, sekaligus menjadikan konsumen sebagai agen aktif penyebaran wacana budaya Sunda.

3. Sistem Pengetahuan

Salah satu wujud sistem pengetahuan yang paling khas dalam *Sundaland* adalah penerapan konsep *explain food* oleh *hareup catra* atau penyaji yang mendampingi konsumen secara langsung. Pada tataran denotatif, praktik ini merupakan penjelasan menu kepada konsumen. Namun secara konotatif, konsep tersebut mengubah ruang makan menjadi arena berbagi pengetahuan budaya. Konsumen tidak sekadar menerima sajian, melainkan diajak memahami nilai dan filosofi yang melatarbelakangi setiap hidangan.

Tabel 3. Unsur Semiotika dalam Sistem Pengetahuan

Penanda	Petanda	Denotasi	Konotasi
Konsep <i>explain food</i> oleh <i>hareup catra</i> .	Transmisi pengetahuan kuliner secara lisan.	Penjelasan hidangan kepada konsumen	Ruang makan bertransformasi menjadi arena pedagogi budaya
Penggunaan bahan lokal dengan spesifisitas geografis.	Pengetahuan lokal sebagai penanda identitas.	Penyebutan asal geografis bahan pangan.	Legitimasi kultural melalui spesifisitas geografis bahan

Interaksi sosial dibangun *hareup catra*, sajian, dan konsumen. Proses ini memungkinkan konsumen untuk memahami konteks sejarah, filosofi, dan praktik kuliner. Sebagai contoh, pada hidangan yang menggabungkan karedok dan som tam, *hareup catra* tidak hanya menjelaskan komposisi bahan, tetapi juga menguraikan latar belakang kedua hidangan sebagai representasi salad tradisional dari budaya Sunda dan Thailand. Penjelasan tersebut memperlihatkan bagaimana kedua budaya memiliki kesamaan dalam pemanfaatan bahan segar, namun berbeda dalam penggunaan bumbu dan teknik pengolahan, sehingga konsumen dapat memahami proses adaptasi dan dialog antarbudaya yang terjadi dalam sajian tersebut.



Gambar 3. Konsep *Explain Food* oleh *Hareup Catra*
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025)

Selain melalui penjelasan lisan, pengetahuan pada menu *Sundaland* juga tercermin dalam proses kurasi bahan, teknik pengolahan, serta narasi yang menyertai setiap sajian. Pengetahuan lokal mengenai bahan pangan Sunda mulai dari pemilihan rempah, metode fermentasi, hingga teknik memasak tradisional ditransformasikan ke dalam bentuk *fine dining* yang kontekstual dan edukatif. Konsumen tidak hanya memperoleh pengalaman rasa, tetapi juga pengetahuan baru mengenai yang latar belakang setiap hidangan. Pola ini menunjukkan bahwa *Sundaland* berperan sebagai sarana penyampaian pengetahuan gastronomi Praktik kuliner dimaknai sebagai bentuk pembelajaran budaya yang bersifat interaktif dan reflektif.

4. Bahasa

Penggunaan bahasa Sunda dalam menu *Sundaland* bukan sekadar pilihan estetik, melainkan strategi simbolik untuk mempertahankan identitas lokal di tengah arus homogenisasi kuliner akibat globalisasi. Bahasa Sunda diterapkan dalam beberapa hidangan, di antaranya *Karedok Som Tam*, *Maung Ceurik*, dan *Sumsum Angeun Lada*. Kata *Karedok* dalam bahasa Sunda adalah nama makanan yang terdiri dari sayuran segar yang mentah, diulek dengan bahan baku kacang panjang, kol, dan kemangi yang biasanya dicampur bumbu kacang. Pada hidangan *Maung Ceurik*, terjadi negoisasi lintas budaya yang menarik. Nama tersebut merupakan padanan bahasa Sunda dari *Crying Tiger* (Inggris) atau *Suea Rong Hai* (Thailand) yang bermakna leksikal sama, yaitu harimau menangis. Namun, dalam konteks gastronomi, penamaan ini tidak hanya merujuk pada makna literal, melainkan juga berkaitan dengan pengalaman sensorik yang dihadirkan. Intensitas rasa pedas dan asam pada hidangan tersebut menghadirkan sensasi kuat yang secara metaforis diasosiasikan dengan tangisan harimau, sebuah simbol kekuatan, keberanian, sekaligus reaksi terhadap rasa yang ekstrem.

Dengan demikian, penamaan *Maung Ceurik* tidak hanya berfungsi sebagai terjemahan, tetapi juga sebagai penanda yang menghubungkan rasa, emosi, dan imajinasi budaya dalam satu kesatuan pengalaman kuliner. Kata *angeun* dalam bahasa Sunda yaitu air rebusan yang sudah diberi bumbu dan rempah bubuk, setelah masak menjadi lauk pendamping nasi, sedangkan *lada* yaitu pedas. Di masyarakat Sunda, *angeun lada* adalah hidangan tradisional berupa sup pedas yang pada awalnya diolah dari jeroan kambing dan dibumbui rempah serta daun walang, memiliki fungsi kuliner sekaligus kultural dalam tradisi masyarakat Banten dan sekitarnya.

Tabel 4. Unsur Semiotika dalam Bahasa

Penanda	Petanda	Denotasi	Konotasi
Nama menu <i>Maung Ceurik</i> .	Representasi keberanian dan karakter kuat melalui simbol hewan dalam budaya Sunda.	Nama hidangan yang berarti harimau menangis.	Simbol kekuatan dan intensitas rasa.

Istilah <i>Lada.</i>	<i>Angeun</i>	Penanda tradisional Sunda.	kuliner	Nama sup pedas khas Sunda.	Pelestarian identitas bahasa lokal.
Penggabungan istilah Sunda dan Thailand pada <i>Karedok Som Tam.</i>		Representasi lintas budaya.	dialog	Nama menu gabungan dua tradisi.	Identitas hibrid global-lokal.
Nama <i>Sundaland.</i>		Simbol budaya antara Thailand.	kolaborasi Sunda dan Thailand.	Akronim Sunda dan Thailand.	Representasi konstruksi identitas gastronomi <i>fusion.</i>

Selain sebagai akronim dari Sunda dan Thailand, istilah *Sundaland* juga memiliki dimensi histori yang merujuk pada kawasan benua purba yang pernah menghubungkan wilayah Asia Tenggara, termasuk bagian barat Indonesia. Dalam kajian geologi dan sejarah, *Sundaland* dikenal sebagai daratan luas yang menjadi asal-usul terbentuknya wilayah Nusantara saat ini. Penggunaan istilah *Sundaland* tidak hanya berhenti pada fungsi penamaan, tetapi juga membangun lapisan makna yang lebih dalam secara semiotis. Merujuk pada pemikiran Roland Barthes, istilah ini dapat dipahami sebagai bentuk mitos, yaitu tanda yang telah mengalami perluasan makna hingga merepresentasikan ideologi tertentu. *Sundaland* sebagai nama menu tidak hanya menunjukkan gabungan dua budaya (Sunda dan Thailand) tetapi juga menyiratkan narasi tentang keterhubungan, asal-usul, dan ruang pertemuan budaya yang telah ada sejak masa lampau. Dengan demikian, istilah *Sundaland* menghadirkan pemaknaan konotatif yang lebih luas, yaitu sebagai simbol kontinuitas sejarah dan identitas budaya.

5. Kesenian

Representasi kesenian dalam *Sundaland* hadir dalam bentuk visual, auditif, dan *plating*. Pada dimensi visual, kehadiran artefak bernilai *kasundaan* seperti congklak, tokoh Cepot, dan angklung dalam restoran berfungsi melampaui fungsi dekoratif. Dalam kerangka semiotika, artefak-artefak tersebut mengonstruksi konteks budaya, bahkan sebelum konsumen berinteraksi dengan sajian pertama, menjadikan ruang restoran sebagai *mise en scène* kultural yang membingkai keseluruhan pengalaman gastronomi dalam register budaya Sunda.

Tabel 5. Unsur Semiotika dalam Kesenian

Penanda	Petanda	Denotasi	Konotasi
Artefak <i>kasundaan</i> seperti congklak, Cepot, dan angklung.	Pembingkai ruang sebagai konteks budaya Sunda.	Ornamen dan dekorasi interior restoran.	Ruang restoran bertransformasi menjadi ruang kultural yang membingkai eseluruhan pengalamn gastronomi.
<i>Framed art print</i> ilustrasi digital gajah dan <i>maung</i> .	Representasi kesetaraan dan relasi dialogis dua budaya.	Ilustrasi visual dua hewan simbolik dalam satu bingkai.	Pernyataan ideologis bahwa <i>fusion</i> dibangun atas kesetaraan, bukan hierarki antarbudaya.
Musik pop Sunda sebagai pengiring bersantap.	Pembangunan kedekatan emosional	Lagu Sunda sebagai elemen auditif ruang.	Penegasan relevansi budaya Sunda yang

	antara konsumen dan budaya Sunda.		hidup dan berkembang dalam konteks urban.
Penggunaan batu alam, daun pisang, dan cobek pada <i>plating</i> .	Pemanfaatan elemen tradisional sebagai media artistic dalam <i>fine dining</i> .	Elemen tradisional sebagai media <i>plating</i> .	Penegasan bahwa tradisi dan modernitas dapat hadir bersama secara harmonis dalam satu pengalaman gastronomi.

Pada dimensi auditif, pemilihan lagu-lagu pop Sunda seperti album karya Yanti Bersaudara, Tati Saleh, dan Padang Moonrise menjadi pengiring bersantap dengan fungsi sebagai penanda yang membangun emosional antara konsumen dan nilai-nilai budaya Sunda. Musik tidak hanya berfungsi sebagai latar, tetapi turut memperkuat keterikatan antara konsumen dengan nilai-nilai budaya yang dihadirkan, sehingga pengalaman gastronomi menjadi lebih imersif dan bermakna. Kedalaman makna pada dimensi visual semakin terlihat pada *framed art print* yang menampilkan ilustrasi digital gajah dan *maung* (harimau) secara berdampingan, di mana masing-masing hewan mengenakan mahkota khas budayanya. Gajah sebagai ikon kultural Thailand digambarkan mengenakan *chada*, mahkota tradisional Thailand yang memiliki bentuk menjulang tinggi dan runcing, digunakan dalam tradisi tari klasik Thailand seperti *khon* dan *lakhon*. Sementara itu, harimau sebagai simbol kekuatan Sunda digambarkan mengenakan Binokasih, mahkota pusaka peninggalan Kerajaan Sunda abad ke-14. Dalam kerangka semiotika Barthes, pemilihan dua mahkota ini bukan sekadar detail dekoratif, melainkan tindakan penandaan yang sangat disengaja dan berlapis maknanya.

Kedua mahkota merupakan simbol tertinggi legitimasi dan martabat budaya masing-masing, *chada* sebagai puncak hierarki seni pertunjukan kerajaan Thailand, dan Binokasih sebagai puncak legitimasi kekuasaan peradaban Sunda. Ketika keduanya dikenakan secara setara oleh dua hewan yang berdiri sejajar dalam satu bingkai, *framed art print* ini mengonstruksi pernyataan ideologis yang sangat kuat: bahwa dialog antara budaya Sunda dan Thailand dalam Sundaland bukan sekadar pertemuan dua tradisi kuliner, melainkan pertemuan dua peradaban yang sama-sama bermartabat.



Gambar 4. Ilustrasi Digital Printing Gajah & *Maung*
(Sumber: Design MMBS, 2025)

Selain itu, *plating* pada hidangan memperlihatkan integrasi kesenian dalam bentuk visual dan material. Penggunaan batu alam dan daun pisang pada hidangan *Salmon Yum*, serta cobek pada sajian *Karedok Som Tam*, menunjukkan pemanfaatan elemen tradisional sebagai media artistik dalam penyajian makanan. Hal tersebut juga mengintegrasikan materialitas dan tekstur tradisi ke dalam presisi estetika *fine dining* yang biasanya identik dengan porselen dan peralatan makan modern. Pilihan material ini bukan sekadar keputusan estetis, melainkan juga tindakan semiotis yang menegaskan bahwa nilai-nilai tradisi dan standar modernitas tidak berada dalam relasi yang saling meniadakan, melainkan hadir bersama secara harmonis dalam satu pengalaman gastronomi yang utuh dan bermakna.

6. Sistem Mata Pencaharian Hidup

Representasi sistem mata pencaharian dalam *Sundaland* melampaui sekadar urusan logistik pengadaan bahan. Keputusan untuk menyumber bahan dari daerah asalnya secara spesifik seperti cuka nira dari Cianjur, daun walang dari Banten, gula nipah dari Pangandaran, dan tepung mokaf dari Cireundeu, mengandung makna konotatif. Di satu sisi pilihan ini merupakan komitmen terhadap autentisitas cita rasa. Namun di sisi lain merupakan praktik ekonomi yang setiap transaksi dengan produsen lokal secara tidak langsung menopang keberlanjutan pengetahuan tradisional dan mata pencaharian komunitas di luar pusat urban.

Dalam pemenuhan kebutuhan bahan baku sehari-hari, MMBS juga mengandalkan pemasok umum yang bersumber dari Pasar Andir dengan pasokan bahan yang sebagian besar berasal dari wilayah Lembang. Pasar Andir sebagai salah satu pasar tradisional besar di Kota Bandung menjadi simpul dari ekosistem ekonomi lokal yang menghubungkan petani dan produsen dari wilayah Lembang dengan konsumen dan pelaku usaha kuliner di pusat kota. Keterlibatan pasar tradisional dalam rantai pasok *fine dining* seperti MMBS mengandung makna konotatif karena menunjukkan bahwa gastronomi berkonsep modern dan prestisius tidak harus memutus keterhubungannya dengan sistem distribusi pangan lokal yang telah lama mengakar dalam kehidupan masyarakat. Sebaliknya, keterhubungan tersebut dipelihara dan dijadikan bagian dari identitas restoran itu sendiri.

Tabel 6. Unsur Semiotika Dalam Sistem Mata Pencaharian Hidup

Penanda	Petanda	Denotasi	Konotasi
Penggunaan bahan dari daerah asal spesifik (Banten, Cianjur, dan Pangandaran).	Jaringan ekonomi lintas budaya wilayah.	Asal geografis bahan pangan.	Praktik ekonomi yang menopang mata pencaharian tradisional.
Pembelian bahan dari Pasar Andir dengan pasokan dari Lembang.	Relasi ekonomi lokal yang menghubungkan wilayah peri-urban dan pusat kota.	Keterhubungan dengan pasar tradisional sebagai simpul distribusi.	Pemeliharaan ekosistem pangan lokal dalam rantai pasok <i>fine dining</i> .
Struktur kerja internal MMBS.	Pembagian peran dalam sistem mata pencaharian modern.	Adanya chef, <i>hareup catra</i> , staf.	Gastronomi sebagai sistem ekonomi kreatif.

Sundaland merupakan simpul dari jaringan ekonomi lintas wilayah yang menghubungkan petani, pengrajin, dan konsumen dalam satu ekosistem yang saling menopang secara ekonomi sekaligus kultural. Jaringan ini tidak terbentuk secara kebetulan, melainkan hasil dari pilihan kurasi bahan yang sadar dan deliberatif. Sebuah bentuk keberpihakan terhadap produsen lokal yang dalam perspektif semiotika berfungsi sebagai penanda komitmen terhadap keberlanjutan ekosistem pangan tradisional. Dengan kata lain, setiap bahan yang dipilih bukan hanya membawa cita rasa dan identitas kulturalnya masing-masing, tetapi juga membawa serta narasi tentang komunitas dan sistem penghidupan yang menghasilkannya.



Gambar 5. Supplier Gula Nipah
(Sumber: Instagram @serojabake)

Dimensi mata pencaharian hidup juga terwujud dalam struktur kerja internal MMBS yang melibatkan pemilik, *chef*, *hareup catra*, dan staf pendukung sebagai satu kesatuan sistem yang saling melengkapi. Setiap peran dalam struktur ini tidak hanya menjalankan fungsi operasional dalam proses produksi dan penyajian, tetapi juga berperan sebagai perancang agen transmisi nilai budaya kepada konsumen. *Chef* berperan penting sebagai perancang narasi kuliner, *hareup catra* sebagai penyampai narasi tersebut secara langsung, sementara staf pendukung memastikan keseluruhan pengalaman berjalan dengan standar yang konsisten. Dalam perspektif yang lebih luas, struktur kerja ini merepresentasikan gastronomi sebagai sistem ekonomi kreatif berbasis budaya. Nilai yang diproduksi bukan semata nilai konsumsi berupa kepuasan rasa, melainkan juga nilai kultural berupa penguatan identitas dan keberlanjutan warisan budaya Sunda dalam konteks kehidupan urban kontemporer.

7. Teknologi dan Alat

Teknologi dan peralatan tampil melalui penerapan teknik memasak khas Sunda, yaitu *ngagoreng*, *beuleum* (panggang), *seupan* (kukus), *bubuy* (pembakaran tertutup), dan *meuyeum* (fermentasi). Teknik-teknik tersebut merupakan metode pengolahan tradisional yang merepresentasikan pengetahuan kuliner Sunda yang telah diwariskan secara turun-temurun. Dengan menghadirkan teknik-teknik tradisional dalam format yang prestisius, *Sundaland* secara tidak langsung menantang asumsi bahwa inovasi kuliner hanya dapat lahir dari teknik yang bersumber tradisi gastronomi Barat atau modern.

Tabel 7. Unsur Semiotika dalam Teknologi dan Alat

Penanda	Petanda	Denotasi	Konotasi
Teknik goreng, <i>beuleum</i> , <i>seupan</i> , <i>bubuy</i> , dan <i>meuyeum</i> .	Keberlanjutan dan legitimasi pengetahuan memasak tradisional Sunda.	Metode pengolahan pangan tradisional.	Pernyataan bahwa Teknik kuliner lokal memiliki nilai setara dengan Teknik kontemporer.
Penggunaan peralatan dapur modern.	Adaptasi teknologi dalam standar <i>fine dining</i> .	Alat modern untuk presisi dan konsistensi.	Modernisasi tanpa kehilangan identitas budaya lokal.
Penggunaan <i>hihid</i> di antara peralatan modern.	Komitmen ideologis terhadap keberlanjutan tradisi.	Kipas bambu untuk pengendalian pembakaran.	Penolakan terhadap logika bahwa modernisasi mengharuskan penggantian total tradisi.

Setiap teknik yang diterapkan dalam menu *Sundaland* membawa serta sistem pengetahuan. Seperti teknik *meuyeum* yang diterapkan pada bumbu di sajian *Salmon Yum* dan *Maung Ceurik* mencerminkan pemahaman tradisional masyarakat Sunda tentang proses biokimia alami jauh sebelum ilmu pangan modern menformulasikannya secara ilmiah. Dalam konteks *fine dining*, teknik-teknik ini tidak diadaptasi dan diperhalus untuk memenuhi standar presisi dan konsistensi yang dituntut oleh format tersebut tanpa mengorbankan esensi dan filosofi yang melatarbelakanginya. Yang paling signifikan secara simbolik adalah keberadaan *hihid* atau kipas bambu diantara deretan peralatan dapur modern yang digunakan di restoran MMBS.

Secara denotatif, *hihid* dipertahankan atas pertimbangan teknis yang sangat praktis. Pengendalian pembakaran oleh *hihid* lebih presisi dan terkontrol dibandingkan kipas elektrik yang cenderung menghasilkan hembusan terlalu kencang sehingga membuat makanan lebih cepat hangus secara tidak merata. Pada tataran konotatif, kehadiran *hihid* di dapur *fine dining* jauh melampaui fungsi teknisnya. *Hihid* menjadi pernyataan bahwa modernisasi tidak harus dan tidak seharusnya berarti penggantian total terhadap alat-alat tradisional yang telah terbukti efektif dan bermakna secara kultural. Dalam perspektif mitos Barthes, *hihid* menjadi tanda yang mengomunikasikan komitmen ideologis terhadap keberlanjutan tradisi di tengah arus modernisasi yang terus bergerak.

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa menu *Sundaland* di restoran Mari Merangkai Bunga Seroja (MMBS) berfungsi sebagai representasi budaya Sunda yang bekerja secara simbolik melalui praktik gastronomi *fine dining*. Melalui analisis semiotika Roland Barthes, ditemukan bahwa ketujuh unsur kebudayaan meliputi sistem religi, sistem kemasyarakatan, sistem pengetahuan, bahasa, kesenian, sistem mata pencaharian hidup, serta teknologi dan peralatan hadir secara kontekstual dan saling memperkuat dalam setiap aspek menu, mulai dari pemilihan bahan, teknik pengolahan, penamaan hidangan, estetika penyajian, hingga narasi gastronomi yang menyertai pengalaman bersantap. Representasi tersebut tidak hanya beroperasi pada tataran denotatif, tetapi juga pada tataran konotatif yang mengonstruksi wacana identitas budaya Sunda sebagai identitas yang dinamis, adaptif, dan mampu berdialog dengan nilai-nilai kuliner modern tanpa kehilangan akar lokalnya. Dengan demikian, *Sundaland* tidak sekadar menawarkan pengalaman kuliner, melainkan memosisikan gastronomi sebagai sarana komunikasi simbolik yang secara aktif mereproduksi, menegosiasikan, dan memperkuat identitas budaya Sunda dalam konteks kehidupan urban kontemporer.

Daftar Pustaka

- Afifah, A. N., Viori, R. V., & Aryanto, S. (2025). Studi Gastronomi: Revitalisasi Gabus Pucung Sebagai Sarana Pembelajaran Mengenal Warisan Kuliner Betawi Di Sekolah Dasar. *Journal of Professional Elementary Education*, 4(1), 58-66.
- Andriana, W. D., Suyatno, S., & Indrawati, D. (2025). Gastronomi Nusantara Sebagai Strategi Pengenalan Dan Pelestarian Budaya Indonesia Pada Pemelajar Bipa. *Lingua Rima: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 14(2), 105-121.
- Danandjaja, J. (1994). *Folklor Indonesia*. Jakarta: PT Pustaka Utama Grafiti.
- Danadibrata, R. (2015). *Kamus Basa Sunda*. Bandung: PT Kiblat Buku Utama.
- Darwis, R. (2019). *Khazanah Kuliner Sunda Keraton Kesultanan Cirebon*. Selaksa Media.
- Darmin, F., Hidayanti, I., & Fahri, J. (2023). Estetika Kuliner Mempengaruhi Citra Destinasi, Kepuasan Wisatawan, Dan Loyalitas Wisatawan Di Kota Ternate. *JEMI*, 22(2), 16-34.

- Darwis, R. (2025). Eksistensi Kuliner Kabuyutan Garut Dalam Konteks Wisata Gastronomi Jawa Barat. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 13(1), 48-61.
- Dewi, A. P., Iqbal, D., & Rizal, A. (2024). Representasi Budaya Melalui Analisis Semiotika Pada Lagu Kuda Sumedang. *Jurnal Kajian Budaya Dan Humaniora*, 6(3), 234-241
- Fitri, A. A., Zakiah, L., Izzah, A. N., Trianingsih, M., Sanjaya, N. A. A., & Ifadha, R. D. (2025). Generasi Z Dan Identitas Budaya Di Indonesia: Apakah Globalisasi Mengikis Keberagaman Budaya Lokal?. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10(2).
- Hikmat, I. M., Praptantya, D. B. P., & Rahmaniah, S. E. (2024). The Gastronomy Of Kue Bingke As Pontianak City's Heritage Food. *Program Studi Antropologi Universitas Tanjungpura*, 5(4), 110-125.
- Koentjaraningrat, K. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Koentjaraningrat, K. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Liski, R. K., & Prasetio, A. (2024). Aktivitas Komunikasi Pemasaran Joongla Melalui Word Of Mouth. In *Jurnal Indonesia: Manajemen Informatika Dan Komunikasi (Jimik)*, 5(2).
- Mennell, S. (1996). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France From The Middle Ages To The Present*. University of Illinois Press.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Preservation And Development Of Kampung Nikmat As Tourist Destination For Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265-275.
- Nugroho, D., Surya, R., Janshongsawang, J., Thinthasit, A., & Benchawattananon, R. (2023). Som Tum, The Famous Ethnic Food Of Thailand: Its Benefit And Innovations. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 1-11.
- Putri, S. S., & Kussusanti. K. (2025). *Elemen Estetik, Autentik Dan Citra Produk Dalam Membangun Indonesian Gastronomy Brand Melalui Media Sosial Safira Putri Sumanda & Kussusanti Kussusanti*.
- Rusmaniah, R., Herman, H., Indriyani, P. D., Sari, R. M., & Nugroho, D. A. (2022). Pelestarian Kuliner Lokal Jengkol Tahilala Sebagai Warisan Dan Perwujudan Nilai Budaya Banjar Di Desa Pingaran. *Anterior Jurnal*, 21(3), 57-61.
- Ryanty, O., Nazhar, D., & Huriyah, R. Z. (2024). *Pembentuk Atmosfer Tradisional Pada Restoran Pesona Kampung Sunda. 11*.
- Sugiyono, S. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suyasa, I. M., & Darmurtika, L. A. (2023). Metamorfosis Gastronomi Dalam Karya Sastra Kuliner. *Jurnal Ilmiah Telaah*, 8(2), 18.