

KULINER TRADISIONAL DAN MAKNA BUDAYA: ANALISIS RUJAK SEBAGAI RANCANGAN MATERI AJAR BIPA

Elvi Zurviana^{1*}, Yulianeta Yulianeta²

Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia¹²
E-mail : zurvianaelvi@upi.edu*

ABSTRAK

Studi ini bertujuan untuk mendeskripsikan representasi kuliner tradisional dan makna budaya dalam cerita rakyat Sunda Si Kabayan serta relevansinya sebagai bahan ajar pembelajaran BIPA 4. Makanan dalam cerita rakyat dipahami bukan hanya sebagai unsur pelengkap, melainkan juga sarana pengenalan identitas dan nilai budaya masyarakat. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif karena berfokus pada penggambaran makna dan interpretasi simbolisme kuliner dalam teks sastra. Landasan teorinya adalah gastronomi sastra yang memandang kuliner sebagai representasi budaya dan identitas kolektif. Analisis data dilakukan melalui pendekatan hermeneutik untuk menafsirkan makna simbolik yang terkandung dalam teks, serta *cultural studies* untuk mengungkap konteks sosial budaya yang melatarbelakanginya. Penafsiran terhadap simbolisme kuliner, khususnya representasi rujak mangga muda, tidak hanya dipahami dari sisi tekstual, tetapi juga dikaitkan dengan dimensi kultural yang lebih luas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rujak mangga muda merepresentasikan nilai-nilai budaya Sunda seperti kesederhanaan, kebahagiaan, keseimbangan, dan keharmonisan rasa. Tradisi memenuhi keinginan perempuan hamil mencerminkan kepedulian, solidaritas keluarga, dan pemenuhan kebutuhan emosional yang menunjukkan keterkaitan antara kuliner dan struktur sosial budaya. Kuliner dalam cerita rakyat berfungsi sebagai media simbolik yang merefleksikan perhatian, relasi sosial, serta identitas kelompok. Temuan ini berimplikasi pada pengembangan bahan ajar BIPA berbasis cerita rakyat yang mengintegrasikan unsur kuliner lokal sebagai sarana pembelajaran bahasa dan budaya secara kontekstual dan bermakna.

Kata Kunci: BIPA; Cerita Rakyat Sunda; *Cultural Studies*; Gastronomi Sastra; Hermeneutik; Pembelajaran Interkultural.

PENDAHULUAN

Pembelajaran BIPA tidak hanya berfokus pada kemampuan berbahasa, tetapi juga pemahaman budaya penuturnya. Bahasa dan budaya merupakan dua entitas yang saling berhubungan sehingga mempelajari bahasa sama dengan mempelajari budaya penuturnya. Integrasi teks sastra dan unsur budaya lokal dapat membantu pemelajar BIPA 4 untuk menguasai keterampilan bahasa, memperkaya pengalaman belajar, dan memahami budaya (Tantri et al., 2025; Tiawati et al., 2023). Dalam kurikulum BIPA 4, pengajaran dapat memanfaatkan bahan ajar untuk mengenalkan fungsi sosial dalam cerita rakyat.

Cerita rakyat merupakan salah satu media yang kaya akan nilai budaya serta mudah

diakses oleh pemelajar (Baan, 2021; Yulianeta et al., 2021). Salah satu cerita rakyat Sunda dapat digunakan sebagai bahan ajar adalah dongeng *Si Kabayan: Nyi Iteung Ngidam*. Dongeng ini populer dalam masyarakat Sunda karena menceritakan Kabayan yang jenaka serta kearifan lokal Sunda (Humaira, 2020; Rahmawati, 2022). Salah satu kearifan lokal yang diceritakan adalah rujak. Rujak dalam cerita tersebut menggambarkan nilai budaya, yaitu: (1) perhatian keluarga; (2) kebersamaan; serta (3) harmoni sosial (Kurniasih & Ruhaliah, 2025; Ramdan & Cahya, 2022). Sajian cerita ini mengenalkan filosofi rasa dan keberagaman bahan alam sehingga potensial dijadikan media pembelajaran budaya yang aplikatif dan menyenangkan.

Meskipun integrasi budaya dalam BIPA telah banyak dikaji, penelitian yang memanfaatkan dongeng sebagai sarana mengenalkan kuliner tradisional masih terbatas. Studi terdahulu umumnya hanya menganalisis aspek gastronomi dari cerita rakyat tanpa mengaitkan pengenalan nilai budaya dalam pengalaman kuliner sebagai media pembelajaran interkultural (Sari et al., 2020). Selain itu, mengenalkan kuliner sebagai memori kolektif untuk mengingat memori masa lalu melalui aspek gastronomi dalam novel (Firmansyah, 2024), puisi (Nurhalimah & Ambarwati, 2023), cerpen dan dongeng (Damayanti & Ambarwati, 2024). Dalam pengajaran BIPA, pengenalan kuliner dalam pembelajaran masih terbatas pengenalan kosakata dan menggali pengalaman pribadi untuk pembelajaran budaya (Utama et al., 2024). Penelitian ini mengisi celah tersebut dengan menelaah pemanfaatan rujak Sunda melalui dongeng Kabayan dalam pembelajaran BIPA. Tujuannya untuk menguatkan kompetensi bahasa dan pemahaman lintas budaya pemelajar melalui pendekatan yang kontekstual dan aplikatif.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini berfokus pada analisis gastronomi sastra dalam cerita *Kabayan Nyi Iteung Ngidam* untuk mendeskripsikan potensi rujak Sunda dalam dongeng *Nyi Iteung Ngidam* sebagai media pembelajaran budaya interkultural dalam pembelajaran BIPA. Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengungkap keterkaitan antara praktik kuliner tradisional dan nilai-nilai budaya masyarakat Sunda dalam konteks pembelajaran bahasa dan budaya. Selain itu, tujuan lain untuk menggambarkan bagaimana dongeng *Kabayan: Nyi Iteung Ngidam* dapat memperkaya pengenalan nilai budaya melalui pembelajaran bahasa secara kontekstual dan aplikatif.

Gastronomi Sastra

Gastronomi sastra mengkaji keterkaitan antara kuliner dan karya sastra. Representasi makanan dalam teks tidak hanya menampilkan deskripsi bahan atau cara pengolahan, tetapi juga menyimpan makna simbolik yang merefleksikan budaya, tradisi, dan filosofi masyarakat. Dimensi praktis terdiri dari cara pengumpulan bahan, teknik memasak, dan pengawetan makanan (Firmansyah,

2024; Wang, 2022). Dimensi simbolik menyoroti bagaimana makanan berfungsi sebagai media pelestarian budaya, komunikasi nilai sosial, dan identitas kolektif (Meiner, 2022; Permatasari et al., 2023; Zaytseva & Terskikh, 2023).

Dalam teks sastra, makanan berfungsi sebagai latar serta simbol yang mengandung nilai budaya (Asha, 2023; Bhatt & Thapliyal, 2021; Priyadarshini et al., 2024; Shmiher & Naniak, 2023). Endraswara mengemukakan bahwa kajian gastronomi sastra dapat dilakukan melalui beberapa cara (Endraswara, 2018). Dari perspektif metodologi, makanan dapat dilihat dari sudut pandang luar dan dalam budaya (etik dan emik), pengalaman nyata masyarakat dalam mengolah dan mengonsumsi makanan (fenomenologi). Selain itu, kajian dapat menyoroti makna simbolik kuliner dalam teks sastra (hermeneutik) serta kebiasaan kuliner dalam kehidupan sehari-hari. Sementara perspektif teoritik, makanan dalam sastra dapat dipahami sebagai cermin budaya (cermin) serta wujud ekspresi pengarang atau tokoh (ekspresif). Makanan berfungsi sebagai sarana komunikasi sosial (pragmatik) dan penanda konstruksi identitas serta budaya (kultural studies) melalui representasi kuliner dalam cerita.

Representasi Budaya melalui Kuliner dan Sastra Lisan

Cerita rakyat dan kuliner tradisional adalah dua unsur budaya yang saling berkaitan erat dalam pelestarian dan penyebaran nilai budaya. Kuliner tradisional merupakan manifestasi budaya dalam nilai simbolik dan sosial (Gallego et al., 2024; Ossowska et al., 2024; Pangaribuan, 2024; Thomé-Ortiz & Sosa, 2025). Kuliner dapat berperan sebagai identitas etnik serta media komunikasi budaya yang melambangkan tradisi, simbol sosial, dan sistem nilai masyarakat (Asha, 2023; Bhatt & Thapliyal, 2021; Saddhono et al., 2024).

Sastra lisan seperti dongeng dapat menjadi wadah narasi yang mengabadikan dan menyampaikan nilai-nilai budaya secara turun-temurun. Oleh karena itu, integrasi kuliner dalam teks sastra lisan (dongeng *Si Kabayan: Nyi Iteung Ngidam*) dapat menjadi materi pembelajaran yang memperkaya makna budaya serta memudahkan pemelajar asing untuk memahami fungsi sosial makanan dan nilai budaya melalui pengalaman bahasa yang kontekstual (Hali et al., 2023; Utama et al., 2024).

Pendekatan Interkultural dalam Pembelajaran BIPA

Pembelajaran BIPA berbasis interkultural dapat membekali pemelajar dengan kompetensi pemahaman lintas budaya (Khoirunnisa & Sauri, 2023; Zhou et al., 2024). Tujuannya pemelajar mampu berkomunikasi secara efektif, menghargai perbedaan budaya, dan tidak membuat pemelajar gegar budaya (*culture shock*). Kompetensi interkultural ini terdiri dari pemahaman kebiasaan dan nilai sosial budaya yang berlaku dalam masyarakat. Dalam kurikulum BIPA 4 (Permendikbud No.27 Tahun 2017), pembelajaran dapat memanfaatkan cerita rakyat (dongeng)

sebagai upaya pengenalan fungsi sosial dan mempelajari pesan moral (nilai budaya) dalam cerita rakyat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif untuk mendeskripsikan representasi kuliner dan makna budaya dalam cerita Kabayan “Nyi Iteung Ngidam” sebagai bahan ajar pembelajaran interkultural dalam kurikulum BIPA 4. Cerita ini dipilih karena menggambarkan identitas orang Sunda yang humoris dan ramah melalui tokoh Kabayan serta mengenalkan kuliner rujak mangga sebagai bagian dari kearifan lokal (Durachman, 2021). Dongeng Kabayan menghadirkan tokoh yang humoris dan cerdas sehingga dongeng ini menarik untuk menjadi bahan ajar nilai budaya (Humaira, 2020; Ridwan, 2021).

Sumber penelitian terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer berupa teks cerita rakyat Sunda *Si Kabayan* dengan judul *Nyi Iteung Ngidam* yang ditulis Mohammad Rizqi. Sumber sekunder diambil dari literatur yang membahas gastronomi sastra, budaya kuliner Sunda, serta teori pembelajaran interkultural dalam pengajaran BIPA. Data dikumpulkan melalui studi pustaka dengan teknik simak dan catat, yaitu: 1) membaca secara cermat; 2) mengidentifikasi kata, frasa, dan kalimat yang berkaitan dengan aspek gastronomi serta nilai-nilai budaya yang relevan.

Analisis data dilakukan melalui tahapan identifikasi teks, kategorisasi simbol kuliner, serta penafsiran makna yang muncul dari narasi cerita rakyat. Tahapan ini bertujuan untuk menemukan representasi kuliner yang tidak hanya berfungsi sebagai elemen cerita, tetapi juga mengandung nilai budaya dan identitas kolektif. Landasan teori yang digunakan adalah gastronomi sastra dengan perspektif hermeneutik dan *cultural studies*. Perspektif hermeneutik digunakan untuk menginterpretasikan makna simbolik kuliner, khususnya bagaimana rujak mangga muda dalam cerita rakyat merepresentasikan nilai-nilai budaya dan pengalaman emosional masyarakat Sunda. Melalui pendekatan ini, penelitian berupaya memahami makna yang tersembunyi di balik simbol rasa, bahan, dan praktik kuliner, bukan sekadar mendeskripsikan bentuk atau jenis makanannya. Sementara itu, perspektif *cultural studies* digunakan untuk menelaah identitas dan nilai budaya masyarakat Sunda tercermin dalam teks, termasuk aspek sosial, relasi kekuasaan, serta praktik budaya yang membentuk makna kuliner tersebut (Endraswara, 2018). Dengan demikian, analisis data tidak berhenti pada deskripsi semata, tetapi diarahkan pada pemahaman yang lebih luas tentang posisi kuliner dalam sistem kebudayaan serta relevansinya bagi pembelajaran interkultural dalam program BIPA 4, terutama dalam mengenalkan nilai, struktur sosial, dan pandangan hidup masyarakat Sunda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Hasil analisis data menunjukkan bahwa makanan dalam dongeng *Si Kabayan* bukan hanya pelengkap naratif, melainkan juga pintu masuk untuk memahami budaya. Cerita *Kabayan: Nyi Iteung Ngidam* menghadirkan pengenalan kuliner tradisional rujak. Kuliner rujak dalam cerita menyimpan makna simbolis yang menggambarkan cara pandang kehidupan masyarakat Sunda. Hal ini dapat dilihat pada kutipan dialog, sebagai berikut.

Konon, kata orang ada yang disebut morning sickness ‘mual-mual di pagi hari’, tetapi Nyi Iteung tidak mengalami hal itu. Yang merepotkan semua orang mengidamnya. Mulai dari yang standar orang hamil seperti ingin yang asam-asam pada tengah malam sampai ingin siput di sawah. Tentu saja keinginan itu harus dituruti karena katanya keinginan bayi.

“Iteung... Iteung!”

“Ya, Kang! Ada apa?”

Kabayan menyeletuk, “Di mana rujak Iteung? Mangga muda yang kemarin dari pasar?”

Iteung menoleh cepat ke arah Kabayan, “Rujak? Mangga muda? Kemarin saja sudah habis, Kang. Sudah dimakan, Kang.”

Dialog tersebut menunjukkan situasi Kabayan mencari rujak mangga muda yang diinginkannya karena merasa mual dan pusing. Ternyata sudah dihabiskan oleh Iteung yang sedang mengidam. Potongan peristiwa ini menggambarkan dinamika sosial dan simbolik yang dapat dianalisis dari sudut pandang gastronomi sastra.

Temuan ini menegaskan bahwa rujak mangga muda dalam cerita berfungsi sebagai latar peristiwa dan merepresentasikan nilai budaya serta hubungan interpersonal dalam masyarakat Sunda. Untuk mengungkap makna tersebut, analisis dilakukan melalui pendekatan hermeneutik dan *cultural studies*. Pembahasan difokuskan dalam empat aspek utama, yaitu: (1) makna simbolik rujak dalam struktur cerita dengan perspektif hermeneutik; (2) nilai budaya dalam rujak dengan perspektif *cultural studies*; (3) implikasi temuan dalam pembelajaran BIPA 4; serta (4) strategi implementasi dalam konteks pengajaran interkultural.

PEMBAHASAN

Makna Simbolik Rujak dalam Dongeng Si Kabayan: Perspektif Hermeneutik

Berdasarkan analisis hermeneutik, rujak dalam cerita dipahami bukan hanya makanan, melainkan juga simbol perhatian dan relasi sosial antartokoh. Dalam cerita ini, makna rujak menyiratkan dua fungsi utama. Bagi wanita hamil, rujak biasanya dikonsumsi untuk memenuhi keinginan atau *ngidam*, meredakan rasa mual, dan memberikan kesegaran (Juwindah et al., 2025; Muluh et al., 2025). Bagi orang yang tidak hamil, rujak umumnya dimakan untuk menyegarkan tubuh, menikmati kombinasi rasa (manis, pedas, dan asam), serta menjadi cemilan untuk

menemani waktu santai.

Meskipun dalam cerita *Nyi Iteung Ngidam* tidak dijelaskan secara langsung, rujak mangga muda dapat dimaknai sebagai simbol selera dan kebiasaan masyarakat Sunda. Perpaduan rasa asam dan manis berasal dari mangga muda yang segar, sedangkan sensasi pedas berasal dari bumbu rujak berbahan cabai, garam, dan gula merah yang diulek (Darwis, 2022a; Ruhimat, 2024). Perpaduan ini mencerminkan karakter orang Sunda yang menyukai keseimbangan rasa, kesegaran, serta pengalaman makan sederhana yang berkesan (Adam et al., 2019; Iskandar et al., 2023). Kombinasi rasa ini menunjukkan cara orang Sunda makan rujak, yaitu potongan mangga muda dicocol atau dicampur dengan bumbu pedas dan manis serta dimakan bersama dalam suasana santai dan akrab (Rukanda, 2024).

Cara makan rujak dalam budaya Sunda umumnya makan bersama di rumah, teras rumah, kebun, serta di makan siang hari untuk menyegarkan tubuh dari penat agar tetap semangat (Darwis, 2022b; Juwindah et al., 2025; Nugraha et al., 2020; Nurseto, 2024). Aktivitas ini dapat memenuhi selera dan mempererat hubungan sosial melalui obrolan ringan dan suasana akrab dengan kerabat dan tetangga (Darwis, 2022b; Nurseto, 2024). Dalam konteks hermeneutik, praktik ini dapat dimaknai sebagai wujud kebersamaan dan keakraban yang lahir dari aktivitas kuliner.

Rujak dalam cerita *Nyi Iteung Ngidam* berfungsi sebagai makanan dan penanda identitas budaya Sunda. Rujak merepresentasikan hubungan yang harmonis antara selera, tradisi, dan nilai budaya yang relevan untuk dikenalkan dalam pembelajaran interkultural BIPA 4. Dalam konteks pembelajaran interkultural, tradisi makan rujak dapat dibandingkan dengan tradisi makanan serupa di negara pemelajar. Pembelajaran ini membantu pemelajar memahami persamaan dan perbedaan nilai, fungsi, serta makna makanan dalam perspektif lintas budaya, sehingga menumbuhkan kesadaran budaya dan toleransi antarbudaya. Sebagai bahan ajar BIPA 4, topik ini relevan untuk melatih kemampuan berpikir analitis dan reflektif, karena pemelajar pada tingkat ini diharapkan mampu membandingkan dan menafsirkan fenomena budaya secara kritis dalam konteks komunikasi lintas budaya.

Nilai Budaya Rujak dalam Dongeng: Perspektif Culitural Studies

Dalam perspektif *cultural studies*, rujak mangga muda dalam cerita *Nyi Iteung Ngidam* bermakna makanan sebagai penanda identitas budaya Sunda. Kuliner ini memperlihatkan cara masyarakat Sunda memaknai makanan sebagai kebutuhan hidup, unsur kehidupan sosial, dan lambang nilai-nilai budaya (Annisa & Rusmana, 2022; Lin et al., 2021; Marine-Roig et al., 2024; Ramdan & Cahya, 2022; Sidiq et al., 2022). Mangga muda yang diolah menjadi rujak memperlihatkan ciri khas

kuliner Sunda yang identik dengan kesegaran, kesederhanaan, dan rasa yang seimbang. Perpaduan rasa asam, manis, dan pedas menggambarkan pandangan hidup masyarakat Sunda yang menghargai harmoni serta keragaman rasa dalam keseharian (Darwis, 2022b; Rostiyati, 2017). Sambal rujak ini mirip dengan sambal kacang beras dalam kitab resep *Oost Indische Kookboek* yang menggunakan kacang tanah sebagai rasa asin dan gurih, rasa manis dari gula merah (Budiyanto, 2023). Gabungan rasa ini tidak sekadar menunjukkan preferensi kuliner, tetapi juga menggambarkan sifat masyarakatnya yang terbuka, mudah beradaptasi, dan mampu merasakan kebahagiaan dalam hal-hal yang sederhana.

Tradisi mengonsumsi rujak secara komunal merefleksikan peranan nilai kebersamaan dalam budaya masyarakat Sunda (Darwis, 2022b; Rukanda, 2024). Proses peracikan dan penyajian rujak biasanya diiringi percakapan, humor, dan pertukaran cerita dengan kerabat, tetangga, atau keluarga. Aktivitas tersebut tidak hanya menjadi sarana komunikasi, tetapi juga mempererat hubungan sosial dalam keluarga, pertemanan, dan komunitas melalui pengalaman rasa dan interaksi akrab.

Dalam dongeng ini, menjelaskan pengenalan budaya secara tersirat. Kepercayaan masyarakat Sunda dalam pemenuhan keinginan perempuan hamil/*ngidam* memberikan makna tambahan kuliner rujak pada ranah ritual kehidupan (Mustapa, 2002; Widyasari & Hariastuti, 2021). Tradisi memenuhi permintaan ibu hamil diyakini berdampak pada kondisi bayi. Pengabaian *ngidam* dipercaya akan menyebabkan bayi mengeluarkan air liur secara berlebihan (*ngiler*) (Mustapa, 2022). Keyakinan tersebut tidak sekadar bersifat magis, tetapi juga mencerminkan nilai kepedulian, perhatian terhadap kebutuhan emosional, serta penghormatan terhadap kesejahteraan ibu dan anak (Mustapa, 2022). Rujak berperan bukan hanya sebagai hidangan, melainkan juga sebagai sarana simbolik yang memperlihatkan solidaritas keluarga serta kepedulian sosial pada momen penting dalam siklus kehidupan (Malik & Nusantara, 2022; Ramdan & Cahya, 2022).

Dalam ranah pembelajaran interkultural, tradisi ini merepresentasikan potensi praktik kuliner tradisional sebagai medium strategis untuk mengenalkan dimensi budaya (Ismail et al., 2023). Melalui praktik ini, pemelajar dapat memahami sistem kehidupan, struktur sosial, serta orientasi nilai suatu masyarakat (Abarca, 2024; Gupta & Sharma, 2024). Pengenalan rujak dalam pembelajaran BIPA memberikan akses bagi pemelajar untuk memahami kuliner sebagai unsur penting dalam pembentukan identitas budaya suatu masyarakat. Pengenalan nilai budaya terdiri dari: (1) nilai-nilai yang mengatur relasi keluarga; (2) memperkuat keakraban sosial; serta (3) memelihara keseimbangan interaksi masyarakat. Dalam konteks pembelajaran BIPA 4, materi ini dapat digunakan untuk mengembangkan kemampuan berbicara dan menulis argumentatif, dengan mendorong pemelajar mendeskripsikan, membandingkan, serta menginterpretasikan nilai-nilai budaya

lokal Indonesia dengan budaya asal mereka secara kontekstual.

Implikasi dalam Pembelajaran Interkultural BIPA 4

Berdasarkan representasi kuliner dan makna budaya tersebut, memberikan peluang pemanfaatan sebagai rancangan bahan ajar BIPA 4 dengan pendekatan interkultural. Melalui teks cerita *Nyi Iteung Ngidam*, pemelajar dapat memperkaya kosakata dengan pembelajaran nama buah lokal yang biasa digunakan masyarakat Sunda untuk membuat rujak (mangga muda, jambu, bengkuang, nanas), istilah rasa (asam, pedas, segar, manis, gurih), sampai kosakata budaya (tradisi dan ngidam) serta makna budaya.

Rancangan pembelajaran ini dapat menguatkan kompetensi bahasa dan pengenalan nilai budaya dan fungsi sosial makanan pemelajar (Fleming, 2023; Prozhohina, 2023). Pengintegrasian rujak dalam pembelajaran BIPA dapat menguatkan nilai interkultural pemelajar. Pemelajar dapat membandingkan pengalaman kuliner Sunda dengan kuliner di negaranya. Kesadaran toleran akan disadari pemelajar sebagai bagian identitas budaya. Proses pembelajaran ini menumbuhkan sikap apresiatif, empatik, serta keterbukaan terhadap keberagaman budaya (Fleming, 2023; Zhou et al., 2024).

Strategi Implementasi Pembelajaran dalam Kelas BIPA 4

Pembelajaran BIPA 4 berbasis cerita rakyat dapat diawali dengan membaca dan mendengarkan cerita *Si Kabayan: Nyi Iteung Ngidam*. Hal tersebut dilakukan untuk membantu pemelajar memahami konteks kuliner dan makna budaya di balik makanan tradisional rujak. Pengenalan kosakata dan ungkapan dari buah, rasa, serta aktivitas memasak yang relevan dengan rujak. Tahap ini bertujuan untuk memastikan pemelajar memiliki pengetahuan awal dalam kosakata serta memahami teks sehingga pembelajaran di kelas dapat komunikatif dan kontekstual (Ilawati & Nurlina, 2025)

Penggunaan cerita rakyat sebagai bahan ajar BIPA memperkaya pembelajaran dengan konteks budaya lokal, memperkenalkan nilai-nilai sosial, dan membangun pemahaman lintas budaya (Garita & Alvarado, 2020; Yulianeta et al., 2021). Cerita rakyat dapat meningkatkan motivasi dan keterlibatan pemelajar (Junaidi et al., 2023; Saad & Zolkifli, 2025; Yulianeta et al., 2022).

Kegiatan pembelajaran dapat dilanjutkan dengan diskusi kelompok untuk mengungkap makna budaya rujak dan peran hubungan sosial dalam cerita. Melibatkan praktik membuat rujak mangga di kelas sebagai pengalaman bahasa yang kontekstual. Kegiatan dapat ditutup dengan refleksi pembelajaran interkultural melalui perbandingan kebiasaan kuliner dari negara asal pemelajar dengan budaya Sunda.

SIMPULAN

Rujak dalam cerita *Kabayan: Nyi Iteung Ngidam* merupakan kuliner lokal yang memiliki makna budaya. Representasi rujak sebagai makanan berbahan buah dengan cita rasa manis, pedas, dan asam menjadi simbol ngidam dan representasi keinginan makanan wanita hamil. Rujak melambangkan kesuburan, keseimbangan hidup, dan kebersamaan sosial.

Dari sisi pedagogis, cerita rakyat dengan pengenalan kuliner dapat berfungsi sebagai media ajar interkultural dalam pembelajaran BIPA. Pembelajaran tidak hanya memperkaya kosakata dan ekspresi budaya, tetapi juga membuka ruang dialog lintas budaya. Kegiatan berbicara berbasis cerita rakyat dan gastronomi ritual mampu melatih pemelajar keterampilan berbahasa. Pembelajaran berbicara dapat mengembangkan sensitivitas interkultural dalam memahami dan menghargai keragaman tradisi kuliner. Oleh karena itu, integrasi cerita rakyat Sunda, praktik gastronomi, dan pendekatan interkultural menawarkan alternatif bahan ajar BIPA yang kontekstual, komunikatif, dan relevan bagi pemelajar BIPA 4. Strategi pembelajaran ini menempatkan kuliner sebagai pintu masuk untuk membangun kompetensi bahasa dan kesadaran budaya pemelajar.

DAFTAR RUJUKAN

- Abarca, M. E. (2024). Charlas culinarias (culinary chats): A methodology and pedagogy expanding a food consciousness. *Food, Culture & Society*, 27(5), 1279–1291. <https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2260130>.
- Adam, U. K., Yusup, A., Fadlullah, S. F., & Nurbayani, S. (2019). Sesajen sebagai Nilai hidup bermasyarakat di Kampung Cipicung Girang Kota Bandung. *Indonesian Journal of Sociology, Education, and Development*, 1(1), 27–35. <https://doi.org/10.52483/ijsted.v1i1.3>.
- Annisa, A., & Rusmana, D. (2022). Tafsir Tanda dalam Tradisi Nujuh Bulanan Masyarakat Sunda. *PROPORSI : Jurnal Desain, Multimedia Dan Industri Kreatif*, 7(2), 111. <https://doi.org/10.22303/proporsi.7.2.2022.111-129>.
- Asha, S. (2023). Multiple Spaces of Cooking. *International Journal For Multidisciplinary Research*, 5(4), 1–6. <https://doi.org/10.36948/ijfmr.2023.v05i04.4351>.
- Baan, A. (2021). Folklore in Literature Learnin as A Model for Developing Cultural Characters as A Students 'Personality. *ISLLAC : Journal of Intensive Studies on Language, Literature, Art, and Culture*, 5(1), 83–93. <https://doi.org/10.17977/um006v5i12021p83-93>.
- Bhatt, B., & Thapliyal, R. (2021). Food as a symbol and site of Cultural Memory in the fiction of Jhumpa Lahiri and Chitra Banerjee Divakaruni. *Webology*, 18(2), 2089–2094. <https://doi.org/10.29121/WEB/V18I2/12>.
- Budiyanto, A. (2023). “*Katjang Tjina*” dalam *Kuliner Nusantara: Sejarah Pecel, Pecak, Rujak, Gado-Gado, dan Sambal Kacangnya*. Buku Kompas.

- Damayanti, E., & Ambarwati, A. (2024). Representasi Lumbung Gastronomi Jawa dalam Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara Karya Suyitman. *Indonesian Language Education and Literature*, 9(2), 357. <https://doi.org/10.24235/ileal.v9i2.16541>.
- Darwis, R. (2022a). *Seri Gastronomi Tradisional Sunda: Khazanah Lalab, Rujak, Sambal, dan Tektek (Jilid 1)* (1st ed.). UPI Press.
- Darwis, R. (2022b). *Seri Gastronomi Tradisional Sunda: Khazanah Lalab, Rujak, Sambal, dan Tektek (Jilid 2)* (2nd ed.). UPI Press.
- Durachman, M. (2021). Dongeng Si Kabayan Jalan-Jalan”: Kebersahajaan Hidup Dalam Pengetahuan Lokal Sunda. *Lopian : Jurnal Pengetahuan*, 1(1), 35–48.
- Endraswara, S. (2018). *Metodologi Penelitian Gastronomi Sastra*. Yogyakarta: Textium.
- Firmansyah, R. (2024). Cita Rasa Kudapan Nusantara Dalam Novel Berjudul Nasgor Karya Harry Nazarudin: Kajian Gastronomi Sastra. *BASA Journal of Language & Literature*, 4(2), 55–65. <https://doi.org/10.33474/basa.v4i2.22652>.
- Fleming, M. (2023). Arts, language and intercultural education. *Language Teaching Research*, 27(2), 261–275. <https://doi.org/10.1177/13621688211044244>.
- Gallego, E. O., Vidal, L. A. R., Tapias, B. M., & Bedoya, J. P. R. (2024). Identity and Culture Based on the Traditional Cuisine of Bello city, Antioquia, Colombia. *Food Ethics*, 9(2), 1–16. <https://doi.org/10.1007/s41055-024-00152-y>.
- Garita, C. O., & Alvarado, J. A. (2020). Folktales and Short Stories to Blend Culture and Language Competence. *LETRAS*, 68, 107–141. <https://doi.org/10.15359/rl.2-68.5>.
- Gupta, V., & Sharma, K. (2024). Food authenticity, culture, and tourism: analysing the dimensions of local gastronomic image among foreign tourists in Fiji. *British Food Journal*, 126(12), 4124–4146. <https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2024-0343>.
- Hali, H., Didipu, H., & Ali, A. H. (2023). Pemanfaatan Budaya Kuliner Indonesia Dalam Pembelajaran BIPA. *Jambura Journal of Linguistics and Literature*, 4(1), 177–184. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjll/article/view/14748%0Ahttps://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjll/article/viewFile/14748/7321>.
- Humaira, M. A. (2020). The Tale of Si Kabayan Hayang Kawin: A Meaning Embodied in Oral Literature. *Indonesian Journal of Social Research (IJSR)*, 2(1), 44–49. <https://doi.org/10.30997/ijsr.v2i1.17>.

- Ilawati, I., & Nurlina, L. (2025). Pemanfaatan Integrasi Nilai Budaya: Analisis Bahan Ajar Bipa Terbuka. *Morfologi: Jurnal Ilmu Pendidikan, Bahasa, Sastra Dan Budaya*, 3(1), 259–273. <https://doi.org/10.61132/morfologi.v3i1.1362>.
- Iskandar, B. S., Irawan, B., Mulyanto, D., Iskandar, J., Afinanda, A., & Rajab, B. (2023). Gastronomic ethnobotany of traditional vegetables among the Sundanese in rural West Java, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 24(7), 3932–3950. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d240732>.
- Ismail, N., Koeshandoyo, E. W., Malik, M. Z., & Agustina, P. (2023). Pembelajaran Budaya Sunda Bagi Pemelajar Perancis Melalui Pengenalan Makanan Sunda. *Jurnal Riset Intervensi Pendidikan*, 5(2), 79–83.
- Junaidi, F., Suwandi, S., Saddhono, K., Wardani, N. E., Saputra, A. D., & Ramdhani, J. (2023). Learning BIPA through folktales: Needs analysis of foreign students in Indonesia. *International Journal of New Trends in Social Sciences*, 7(1), 29–35. <https://doi.org/10.18844/ijss.v7i1.8575>.
- Juwindah, Yusmah, Nurlaelah, & Rasyid, R. E. (2025). Studi Semiotika Roland Barthes Pada Film “12 Certa Glen Anggara.” *Titian: Jurnal Ilmu Humaniora*, 9(1), 182–195. <https://doi.org/https://doi.org/10.22437/titian.v9i1.44594>.
- Khoirunnisa, A. S., & Sauri, S. (2023). Intercultural Learning Strategies to Enhance BIPA Students’ Language Skills. *Proceedings of the 2nd International Conference of Humanities and Social Science, ICHSS 2022, 17 December 2022, Surakarta, Central Java, Indonesia*. <https://doi.org/10.4108/eai.17-12-2022.2333279>.
- Kurniasih, N., & Ruhaliah. (2025). Nilai Filosofis dalam Réak dan Bénjang Lugay Pusaka di Kampung Cijambé. *Jaladri : Jurnal Ilmiah Program Studi Bahasa Sunda*, 11(1), 9–19. <https://doi.org/10.33222/jaladri.v11i1.4458>.
- Lin, M. P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020. *Sustainability (Switzerland)*, 13(22). <https://doi.org/10.3390/su132212531>.
- Malik, M., & Nusantara, U. I. (2022). Telaah Konteks Penuturan Mantra Perkawinan. *Jurnal Kajian Sastra Dan Kearifan Lokal*, 1(1), 1–16.
- Marine-Roig, E., Daries, N., Cristobal-Fransi, E., & Sánchez-García, J. (2024). The role of upscale restaurants in destination image formation: a semiotic perspective on gastronomy tourism. *British Food Journal*, 126(12), 4147–4162. <https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2024-0416>.
- Meiner, C. (2022). Feasts Gone Wrong. French Gastronomical Discourse and Literary Counter-models from Rabelais to Perec. *Food and History*, 20(2), 87–107. <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.5.131742>.
- Muluh, E. A. E., McCormack, J. C., McLeod, S. C., Abeywickrema, S., Hooton, J., Garratt, M., Halberstadt, J., & Peng, M. (2025). Exploring comfort food cravings during pregnancy: A cross-sectional survey study. *Appetite*, 210, 107983. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2025.107983>.

- Mustapa, R. H. H. (2002). *Adat Istiadat Sunda (Sastrawijaya, M, Penerjemah)*. Penerbit Alumni.
- Mustapa, R. H. H. (2022). *Adat Istiadat Sunda (Sastrawijaya, M, Penerjemah)*. Penerbit Alumni.
- Nugraha, R. A., Mulyani, A., & Gata, W. (2020). Desain Vending Machine Rujak Buah Dengan Finite State Automata. *IJCIT (Indonesian Journal on Computer and Information Technology)*, 5(2), 198–207.
- Nurhalimah, I., & Ambarwati, A. (2023). Citra Makanan Indonesia dalam Puisi di Atas Meja Makan: Kajian Gastrokritik. *JENTERA: Jurnal Kajian Sastra*, 12(2), 244. <https://doi.org/10.26499/jentera.v12i2.6863>.
- Nurseto, H. E. (2024). *Rujak, Perantara Silaturahmi Masyarakat Nusantara*. <https://www.pustakajc.co/>.
- Ossowska, L., Janiszewska, D., Kwiatkowski, G., & Oklevik, O. (2024). Local Food Production Based on Culinary Heritage—A Way to Local Sustainability. *Sustainability (Switzerland)*, 16(24), 1–18. <https://doi.org/10.3390/su162411310>.
- Pangaribuan, I. J. P. (2024). Gayo Lut traditional cuisines for culinary-based ecotourism in Central Aceh. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1366(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1366/1/012054>.
- Permatasari, A., Suyatno, S., & Indarti, T. (2023). Fungsi Peristiwa pada Gastronomi Sastra dalam Dongeng Putri Lyla yang Sombong Karya Dyah Umi Purnama. *EDUKASIA: Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran*, 4(2), 1223–1228. <https://doi.org/10.62775/edukasia.v4i2.419>.
- Priyadarshini, S., Bindu, M. ., Sumathy, M., & Dorathy, A. A. (2024). Gastronomic Identities: The Role of Food in Cultural Belonging. *Journal of Ecohumanism*, 3(7), 3809–3815. <https://doi.org/10.62754/joe.v3i7.4502>.
- Prozhohina, I. (2023). The linguistic and didactic potential of a culinary recipe in teaching Ukrainian as a foreign language. *Teaching Languages at Higher Institutions*, 43, 86–101. <https://doi.org/10.26565/2073-4379-2023-43-06>.
- Rahmawati, E. (2022). Nilai Pendidikan Karakter dan Moral Kemanusiaan dalam Dongeng Sunda. *LOKABASA*, 13(2), 113–124. <https://doi.org/10.17509/jlb.v13i2.48744>.
- Ramdan, R. M., & Cahya. (2022). Simbol Dan Makna Tradisi Ngaruwat Jagat Situraja. *Jurnal Budaya Etnika*, 6(2), 113–128.
- Ridwan, I. M. (2021). Si Kabayan dalam Kehidupan Masyarakat Sunda (Menilik Nilai Religiusitas dalam Cerita Si Kabayan). *Jurnal Wacadesain*, 2(2), 69–79. <http://ejournal.ars.ac.id/index.php/wacadesain/article/view/637>.
- Rostiyati, A. (2017). Pada Upacara Tradisional Rahengan. *Patanjala*, 9, 359–374. <https://media.neliti.com/media/publications/291948-peran-perempuan-pada-upacara-tradisional-ff6fba60.pdf>.
- Ruhimat, M. (2024). Fermentasi Dalam Naskah Sunda. *Jurnal Kajian Budaya Dan Humaniora*, 6(2), 166–170. <https://doi.org/10.61296/jkbh.v6i2.242>.

- Rukanda, U. (2024). *Rujak Coe'l Hidangan Segar dan Nikmat Makanan Khas Jawa Barat*. <https://Rri.Co.Id/>. <https://rri.co.id/kuliner/762077/rujak-coe-l-hidangan-segar-dan-nikmat-makanan-khas-jawa-barat>.
- Saad, S., & Zolkifli, A. N. F. (2025). Revolutionising Esl Learning Through the Nusantara Indigenous Folktales Framework: a Collaborative Edu-Tale Approach for Preserving Cultural Heritage. *International Journal of Modern Education*, 7(24), 212–232. <https://doi.org/10.35631/ijmoe.724015>.
- Saddhono, K., Istanti, W., Kusmiatun, A., Kusumaningsih, D., Sukmono, I. K., & Saputra, A. D. (2024). Internationalization of Indonesian culinary in learning Indonesian for foreign speakers (BIPA) in United States students. *Research Journal in Advanced Humanities*, 5(1), 63–78. <https://doi.org/10.58256/rjah.v4i4.1315>.
- Sari, I. A. L., Putra, I. N. D., & Yuliani Giri, N. L. K. (2020). Gastronomi dalam Cerita Rakyat Ainu Jepang. *Panggung*, 30(2), 235–250. <https://doi.org/10.26742/panggung.v30i2.1205>.
- Shmiher, T., & Naniak, Y. (2023). Food As Cultural Symbol: the Case Study of François Rabelais'S Gargantua Et Pantagruel and Its Ukrainian Translations. *Romanica Cracoviensia*, 23(2), 127–134. <https://doi.org/10.4467/20843917RC.23.013.18399>.
- Sidiq, M. Z., Wijayanti, Y., & Ratih, D. (2022). Nilai-Nilai Kearifan Lokal Upacara Adat Mupunjung Situs Gunung Surandil Kecamatan Rancah Kabupaten Ciamis. *J-KIP (Jurnal Keguruan Dan Ilmu Pendidikan)*, 3(3), 559. <https://doi.org/10.25157/j-kip.v3i3.8348>.
- Tantri, N. R., Fitrah, Y., Kusmana, A., Wulandari, B. A., & Utama, G. T. (2025). Bridging Epistemology, SLA, and Cultural Content in BIPA Enhancing Indonesian Language Learning for Foreign Speakers. *Allure Journal*, 5(1), 48–59. <https://doi.org/10.26877/allure.v5i1.20783>.
- Thomé-Ortiz, H., & Sosa, M. E. S. (2025). The Role of Traditional Cuisine in a Tourist City With Cultural Heritage. The Case of the Historic Centre of Quito. *Revista de Gestão Social e Ambiental*, 19(2), e011182. <https://doi.org/10.24857/rgsa.v19n2-021>.
- Tiawati, R. L., Bidin, A. Bin, & Baba, S. (2023). How the Language Competence of International Students is Culturally Oriented When Learning Indonesian Language. *Studies in Media and Communication*, 11(6), 80–89. <https://doi.org/10.11114/smc.v11i6.6020>.
- Utama, A. W., Rohim, F. N., Tiranita, G., Prihartanti, N., & Saddhono, K. (2024). Inovasi Dalam Pembelajaran Bipa: Pemanfaatan Dodol Garut Sebagai Pengajaran Kuliner Yang Menarik. *Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia*, 12(1), 20. <https://doi.org/10.30659/jpbi.12.1.20-31>.
- Wang, W. (2022). *Taste and Gastropoetics in Traditional China, Ninth to Seventeenth Centuries CE*.

- Widyasari, W., & Hariastuti, R. M. (2021). Sapi-Sopian, Contextualizing Mathematical Concepts Through Cultural Tradition. *Journal of Medives : Journal of Mathematics Education IKIP Veteran Semarang*, 5(1), 36. <https://doi.org/10.31331/medivesveteran.v5i1.1431>.
- Yulianeta, Halimah, Moriyama, M., Shinta, P., & Amandangi, D. P. (2021). BIPA Students' Interest in Folklore Texts Facilitating Cross-Cultural Understanding. *International Conference on Language, Literature, Culture, and Education (ICOLLITE 2021) BIPA*, 595(Icollite), 744–749.
- Yulianeta, Y., Yaacob, A., & Lubis, A. H. (2022). The Development of Web-Based Teaching Materials Integrated with Indonesian Folklore for Indonesian Language for Foreign Speakers Students. *International Journal of Language Education*, 6(1), 46–62. <https://doi.org/10.26858/ijole.v6i1.22957>.
- Zaytseva, O. A., & Terskikh, M. V. (2023). Authentic texts in Russian as a foreign language classes (using culinary recipes as an example). *Communication Studies*, 10(3), 607–624. [https://doi.org/10.24147/2413-6182.2023.10\(3\).607-624](https://doi.org/10.24147/2413-6182.2023.10(3).607-624).
- Zhou, R., Samad, A., & Perinpasingam, T. (2024). A systematic review of cross-cultural communicative competence in EFL teaching: insights from China. *Humanities and Social Sciences Communications*, 11(1), 1–11. <https://doi.org/10.1057/s41599-024-04071-5>.