

## SEJARAH MOCHI KASWARI LAMPION, 1983-2024

Desi Alya

Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Jl. Raya Ciwaru No. 25 Serang Banten, 42117, Telp/ fax (0254) 280330

Email : [2288230010@untirta.ac.id](mailto:2288230010@untirta.ac.id)

### ABSTRAK

Banyak yang mengira mochi yang menjadi panganan khas Sukabumi ini berasal dari Jepang. Namun pernyataan ini ditepis sejarawan asal Sukabumi. Mochi dikenal sebagai salah satu panganan khas Kota Sukabumi. Hidangan ini telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTP) oleh Pemerintah Provinsi Jawa Barat pada tahun 2022. Nama panganan ini mirip dengan makanan dari Jepang. Membuat banyak orang mengira mochi Sukabumi merupakan pengaruh yang dibawa Jepang. Namun, pernyataan ini dibantah oleh sejarawan asal Sukabumi. Menurut sejarawan dari Komunitas Dapur Kipahare Irman Firmansyah, budaya itu berkembang sepanjang zaman. Kota Sukabumi sendiri berdiri pada masa kolonial Belanda. Sehingga banyak masyarakat Eropa dan non-Sunda lain yang tinggal dan menimbulkan percampuran budaya. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis Sejarah Mochi, asal usulnya seperti apa, hingga perkembangannya sampai saat ini. Dalam penelitian Sejarah Makanan Daerah Khas Sukabumi Yaitu Mochi Kaswari Lampion ini menggunakan historis. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode penelitian kualitatif dengan menggali data-data secara lebih mendalam untuk memudahkan proses perancangan. Data penelitian diperoleh melalui wawancara, observasi, dokumentasi, dan studi literatur. Data primer didapat melalui wawancara dengan owner Mochi Kaswari Lampion. Sedangkan data sekunder didapat dari metode observasi dan dokumentasi dengan melakukan pengamatan secara langsung kepada konsumen dan sumber lainnya. Studi literatur melalui buku dan internet juga dilakukan untuk mendukung data perancangan.

**Kata Kunci :** Mochi, Sukabumi, Sejarawan

### ABSTRACT

*Many people think that mochi, which is a typical Sukabumi snack, comes from Japan. However, this statement was dismissed by historians from Sukabumi. Mochi is known as one of the typical snacks of Sukabumi City. This dish has been designated as an Intangible Cultural Heritage (WBTP) by the West Java Provincial Government in 2022. The name of this snack is similar to food from Japan. This makes many people think that Sukabumi mochi is an influence brought by Japan. However, this statement was denied by historians from Sukabumi. According to historian from the Dapur Kipahare Community, Irman Firmansyah, this culture has developed throughout the ages. The city of Sukabumi itself was founded during the Dutch colonial era. So many European and other non-Sundanese people live and create cultural mixing. The aim of this research is to analyze the history of mochi, its origins, and its development to date. In researching the history of Sukabumi's typical regional food, namely Mochi Kaswari Lantern, we use history. The research method used is a qualitative research method by exploring the data in more depth to facilitate the design process. Research data was obtained through interviews, observation, documentation and literature study. Primary data was obtained through interviews with the owner of the mochi lantern. Meanwhile, secondary data was obtained from observation and documentation methods by conducting direct observations with consumers and other sources. Literature studies via books and the internet were also carried out to support the design data.*

**Keywords:** Mochi, Sukabumi, Historian

### PENDAHULUAN

Kota Sukabumi berasal dari bahasa Sunda, yaitu Suka-Bumen. Dikatakan bahwa karena udaranya yang sejuk dan nyaman, orang-orang yang datang ke sini ingin tinggal di sana selamanya karena mereka suka atau senang di Bumen. Burmen atau tinggal di sekitarnya. Sukabum awalnya adalah dusun kecil bernama "Goenoeng Parang" (sekarang kelurahan gunung

purang), tetapi kemudian berkembang menjadi beberapa desa seperti cikole atau parungseah. Pada tanggal 1 April 1914, pemerintah Hindia Belanda menjadikan Sukabumi sebagai Burgerlijk Bestuur (Kotapraja). Hal ini dilakukan karena banyak orang Belanda dan Eropa yang memiliki perkebunan di bagian selatan Kabupaten Sukabumi yang harus mendapatkan pengawasan dan layanan khusus.

Mochi Sukabumi, sering dianggap sebagai makanan Jepang, sebenarnya memiliki akar yang mendalam di wilayah lokal, menurut sejarawan Irman Firmansyah. Pada tahun 2022, mochi ini diakui sebagai Warisan Budaya Tak Benda oleh Pemerintah Provinsi Jawa Barat, menegaskan identitasnya yang unik. Firmansyah, dari Komunitas Dapur Kipahare, menunjukkan bahwa Sukabumi, yang berkembang selama era kolonial Belanda, telah mengalami percampuran budaya yang kaya, termasuk dengan masyarakat Eropa dan non-Sunda.

Firmansyah membantah anggapan bahwa mochi berasal dari Jepang, dengan menyatakan bahwa makanan ini sebenarnya berkembang di wilayah lokal dan baru kemudian menyebar ke Jepang antara abad ke-9 dan ke-11, bertepatan dengan zaman Kerajaan Sunda. Dia juga menekankan bahwa banyak negara Asia memiliki makanan olahan beras yang serupa, seperti tteok Korea dan nian gao Cina.

Beras ketan, bahan dasar mochi, telah dikenal sejak zaman Kerajaan Sunda, dibuktikan oleh Prasasti Sanghyang Tapak Cibadak. Mochi Sukabumi mungkin mulai populer saat interaksi perdagangan dengan Jepang terjadi, sebelum pendudukan Jepang di Nusantara. Selama pendudukan tersebut, tentara Jepang dan koki Sunda membuat mochi untuk perayaan tahun baru, yang mungkin memicu transfer keterampilan pembuatan mochi.

Meskipun buku "Tamasya di Jawa Barat" yang diterbitkan pada tahun 1959 tidak menyebut mochi sebagai makanan khas Sukabumi, sejak tahun 1960an, mochi telah berkembang menjadi komoditas industri kuliner. Firmansyah mengingatkan bahwa Jawa dikenal sebagai pulau padi, dan Dewi Sri, dewi padi, sangat disucikan di sana. Dia menegaskan bahwa mochi adalah bagian dari warisan budaya yang kaya di Sukabumi, yang telah dipengaruhi oleh berbagai budaya. Saat ini, mochi telah menjadi oleh-oleh populer di Sukabumi, dengan produsen lokal menciptakan berbagai rasa baru seperti stroberi, cokelat, keju, matcha, dan ovaltine, menunjukkan adaptasi dan inovasi dalam tradisi kuliner lokal.

## HASIL PENELITIAN

Ingat Kota Sukabumi pasti ingat Mochi. Kalimat itu menjadi pembuka perbincangan dengan pengelola Mochi Lampion yang kini menjadi salah satu sentra oleh-oleh khas Sukabumi.

Mochi Lampion sudah ada sejak tahun 1983 yang berawal dari sebuah perkampungan Kaswari, Kecamatan Cikole, Kota Sukabumi. Menariknya, jika toko lain dibuat orang Tionghoa, Mochi Lampion ini dibuat warga pribumi asli Sukabumi, yaitu almarhum Engkus Kuswandi. Mochi adalah kue dari tepung ketan yang populer di Sukabumi dan Semarang. Kedua kawasan tersebut mengenalkan mochi sebagai oleh-oleh. Ada satu produsen mochi di Sukabumi yang cukup legendaris. Namanya yaitu Mochi Lampion atau juga dikenal dengan Mochi Kaswari Lampion. Produk dari Mochi Lampion dapat ditemukan di sekitar Kota Sukabumi maupun area wisata puncak. Mochi Lampion, sebuah usaha yang telah ada sejak 1983, kini dikelola oleh generasi kedua dari pendirinya. Rudi, salah satu pengelola, mengungkapkan pada Jumat (22/01/2022) bahwa Mochi Lampion didirikan pada tahun 1983 dan mengalami perkembangan signifikan hingga membangun fasilitas baru pada tahun 2014. Usaha ini awalnya didirikan oleh orang tua mereka dan saat ini telah diambil alih oleh generasi kedua.

Rudi mengungkapkan bahwa bisnis mochi yang mereka jalankan berasal dari orang tuanya yang pernah terlibat dalam pembuatan mochi bersama tentara Jepang. Dia menjelaskan bahwa di masa lalu, dekat Kampung Kaswari, ada basis tentara Jepang yang sekarang dikenal sebagai SECAPA atau Sekolah Calon Perwira. Tentara Jepang membuat mochi sebagai makanan ringan untuk acara mereka dan beberapa penduduk lokal, termasuk orang tua Rudi, dibantu untuk ikut serta dalam proses pembuatannya. Rudi menjelaskan bahwa tentara Jepang awalnya membuat mochi sebagai makanan ringan untuk acara mereka. Kemudian, penduduk lokal di Sukabumi dibantu untuk membuat kue mochi tersebut. Seiring waktu, penduduk lokal

melanjutkan tradisi pembuatan mochi ini. Namun, sebagian besar yang melanjutkan tradisi ini adalah keluarga keturunan Tionghoa. Mochi, dengan rasa manis dan tekstur kenyalnya, menjadi makanan ringan yang disukai oleh penduduk lokal. Melihat peluang ini, orang tua Rudi memutuskan untuk menjadikan ini sebagai peluang bisnis, terutama mengingat mereka mengalami kesulitan ekonomi pada saat itu. Dari sinilah Mochi Lampion mulai berkembang

dan dikenal. Bahkan sekarang, Mochi Lampion telah menjadi oleh-oleh khas Sukabumi. Rudi mengatakan, "Orang tua saya ikut membuatnya, dan karena situasi ekonomi, mereka memutuskan untuk menjadikannya sebagai bisnis. Akhirnya, bisnis ini berkembang hingga sekarang."

Mochi Lampion, sebuah produk mochi asal Sukabumi, dikenal luas karena variasi rasanya. Rudi, pemilik Mochi Lampion, mengungkapkan bahwa saat ini mereka menawarkan 15 varian rasa, padahal saat pertama kali dibuka, mereka hanya memiliki tiga varian, yaitu keju, original, dan coklat. Seiring berjalannya waktu dan perubahan selera konsumen, Rudi merasa terdorong untuk menambah varian rasa, terutama untuk menarik pasar generasi milenial. Meski begitu, Rudi menegaskan bahwa dia tidak mengubah resep asli yang diwariskan oleh orang tuanya untuk menjaga kualitas rasa yang konsisten. "Formulasi tidak pernah berubah dari dulu hingga sekarang. Yang ada hanyalah penambahan varian isi," katanya dengan tegas. Rudi tidak hanya berinovasi dalam produk, tetapi juga dalam kemasan dan metode penjualan. Saat ini, Mochi Lampion bahkan melayani pembelian online melalui marketplace.

Berdasarkan penelitian lebih lanjut, usaha mochi pertama di Sukabumi adalah Mochi Garuda, yang didirikan oleh warga keturunan Tionghoa. Saat ini, ada lebih dari 10 produsen kue mochi di Sukabumi. Bisnis kue mochi dianggap menjanjikan karena modal yang dibutuhkan tidak besar, bahan-bahan mudah didapatkan, dan proses pembuatannya cukup sederhana. Kue mochi telah menjadi ciri khas Sukabumi dan berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat setempat.

Mochi adalah cenderamata terkenal dari Sukabumi. Menurut cerita, di sinilah mochi versi Indonesia pertama kali berkembang. Rudi Witarsa, yang menjabat sebagai Direktur Operasional Mochi Lampion, mengungkapkan bahwa selama periode pendudukan Jepang, ada sebuah pangkalan militer Jepang di dekat desanya. Pada masa itu, mochi dibuat oleh tentara Jepang sebagai bagian dari perayaan. Warga setempat juga ikut serta dalam proses pembuatannya.

## KESIMPULAN

Mochi adalah kue dari tepung ketan yang populer di Sukabumi dan Semarang. Kedua kawasan tersebut mengenalkan mochi sebagai oleh-oleh. Ada satu produsen mochi di Sukabumi yang cukup legendaris. Namanya yaitu Mochi Lampion atau juga dikenal dengan Mochi Kaswari Lampion. Produk dari Mochi Lampion dapat ditemukan di sekitar Kota Sukabumi maupun area wisata puncak.

Kue mochi, yang populer di Sukabumi, Indonesia, biasanya ditemukan di Jalan Kasuari dan Jalan Ahmad Yani. Kue ini juga sering dijual oleh pedagang kaki lima di beberapa persimpangan besar di Kota Bogor. Mochi dibuat dari tepung ketan yang dibentuk menjadi bola dan diisi dengan adonan kacang. Kue ini biasanya dijual dalam keranjang bambu yang diberi label dalam bahasa Mandarin, yang berarti "banyak kebahagiaan". Keranjang ini kemudian menjadi simbol kue mochi dan dikenal sebagai kue keranjang. Biasanya, setiap keranjang berisi lima hingga tujuh butir mochi. Kue ini telah menjadi salah satu kuliner legendaris di Sukabumi.

Salah satu produsen mochi terkenal di Sukabumi adalah "Lampion" Kaswari, yang didirikan pada tahun 1983 oleh Dedi Kuswadi. Meskipun bukan produsen mochi pertama di Sukabumi, "Lampion" Kaswari telah menjadi terkenal dan dikenal oleh banyak wisatawan.

Ada dua teori tentang asal-usul kue mochi. Teori pertama menyebutkan bahwa kue ini diperkenalkan oleh tentara Jepang yang pernah menduduki Indonesia. Pada saat itu, beberapa penduduk lokal bekerja sebagai koki di barak militer Jepang. Teori kedua menyebutkan bahwa kue ini diwariskan oleh komunitas Tionghoa di Sukabumi dan sering disajikan dalam acara pernikahan dan perayaan Tahun Baru Imlek.

Menarik sekali melihat perbedaan kedua informasi di atas. Bahkan sempat menimbulkan kontroversi mengenai kapan tepatnya makanan ini sampai di wilayah Sukabumi dan bagaimana proses transfer pengetahuan hingga penyebarannya meluas. Karena makanan ini sebenarnya adalah makanan tradisional Jepang pada upacara yang disebut "mochitsuki", yaitu upacara minum teh di mana mochi adalah makanannya.

Meski ada perbedaan pendapat tentang asal-usul kue mochi, fakta menunjukkan bahwa mochi adalah makanan tradisional Jepang yang disajikan dalam upacara minum teh yang dikenal sebagai mochitsuki. Namun, Mochi Sukabumi berbeda dari mochi Jepang, terutama dalam hal pembungkus bambu dan isi kacang tanah yang tidak ditemukan dalam mochi Jepang. Oleh karena itu, diperkirakan bahwa kue ini diperkenalkan ke Indonesia selama pendudukan Jepang (1942-1945).

Dari hasil wawancara dari pembeli sekitar mengenai Mochi Kaswari Lampion ini yaitu Mochi yang dulunya hanya ada beberapa varian saja sekarang sudah berkembang dan pembeli tidak bosan dengan mochinya yang lembut dan enak. Lalu ada yang tradisional dan ada yang modern juga. Serta untuk tempatnya bersih dan bisa menyicip berbagai rasa mochi. Tempatnya juga nyaman banget dan cocok buat hunting khususnya kue-kue kecil dan snack. Salah satu toko oleh-oleh (terutama mochi) yang sering dikunjungi wisatawan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, W. (2019). *Experience dan Customer Satisfaction terhadap minat beli ulang pada Mochi Kaswari Lampion Sukabumi*. Jurnal Ilmiah Teknik Industri Vol 3 No. 1, hal 1-9
- Rahmat, A.S. (2015). *Peningkatan Mutu Produk Mochi Lampion Kaswari Sukabumi Dengan Metode QFD*. Jurnal Ilmiah Teknik Industri Vol 3 No. 1, hal 1-9
- Mulyana & Bima, S.N. (2018). *Pemberdayaan Industri Kecil Kue Mochi Oleh Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Kota Sukabumi Provinsi Jawa Barat*. J-3P Vol 3 No. 1 November, hal 43-57
- Nurhidayati, V.A Dkk. (2022). *Pengembangan Mochi Tinggi Serat dan Rendah Lemak Berbahan Dasar Tepung Beras Merah dan Aneka Sayuran*. Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi JAKAGI, Juni, 2 (2) : 55-64 e-ISSN : 2775-085X
- Budiman, I Dkk. (2021). *Analisis Pengendalian Mutu Di Bidang Industri Makanan (Studi Kasus : UMKM Mochi Kaswari Lampion Kota Sukabumi)*. Jurnal Inovasi Penelitian Vol 1 No. 10, Maret
- Darmawan, A Dkk. (2021). *Analisis Visual Desain Kemasan Kue Mochi Kaswari Lampion Sukabumi*. Jurnal Dasarupa Vol 3 No. 1, hal 1-10
- Ibu Naima Saraswati, diwawancarai oleh Desi Alya, Juli 2024
- Ibu Novita Sari, diwawancarai oleh Desi Alya, Juli 2024
- Pak Dede, diwawancarai oleh Desi Alya, Juli 2024
- Siti Fatimah. (2022). *Ciri Khas Mochi Lampion Sukabumi yang Bikin Nagih*.  
<https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-6195708/ciri-khas-mochi-lampion-sukabumi-yang-bikin-nagih>
- Readktur. (2023). *Mochi Kaswari Lampion Oleh-Oleh Khas Sukabumi dengan Varian Rasa*.  
<https://sukabumizone.com/2023/01/24/mochi-kaswari-lampion-oleh-oleh-khas-sukabumi-dengan-varian-rasa/>