

## SEJARAH BINOKASIH

Mahkota Binokasih merupakan salah satu peninggalan Kerajaan Sumedang Larang yang kini disimpan di Museum Geusan Ulun. Ternyata mahkota yang terbuat dari emas 8 kilogram itu awalnya dibuat dan dipakai oleh para raja Kerajaan Galuh yang kini bernama Kabupaten Ciamis.

Setelah 445 tahun berlalu, Mahkota Binokasih kembali dibawa ke Tatar Galuh Kabupaten Ciamis.

Meski sementara dikemas dalam bentuk kirab. Namun hal tersebut membuktikan bahwa Mahkota Binokasih dari Ciamis. Ini merupakan momen bersejarah.

Mahkota Binokasih dibuat diprakarsai Bunisora Suradipati Raja Kerajaan Galuh (1357-1371). Bunisora memimpin Kerajaan Galuh menggantikan keponakannya putra mahkota Galuh, Niskala Wastu Kancana yang pada saat itu masih berusia 7 tahun ketika ditinggal ayahnya Linggabuana yang gugur saat Bubat

Pada saat itu, sebagai salah satu persiapan menyambut keponakannya memimpin Kerajaan Galuh pada saat dewasa, Bunisora Suradipati pun membuat mahkota yang terbuat dari emas dengan berat sekitar 8 kilogram. Mahkota itu diberi nama Binokasih sebagai simbol kasih sayang dan lambang kemaharajaan.

Setelah siap memimpin, Mahkota Binokasih pun pertama kali dipakai oleh Niskala Wastu Kancana pada saat pelantikan Raja Galuh oleh Bunisora. Mahkota itu kemudian dipakai oleh Raja Galuh. Lalu pada masa pemerintahan Sri Baduga Maharaja, ia menyatukan Kerajaan Galuh dan Kerajaan Sunda menjadi Kerajaan Sunda Padjadjaran. Awalnya ibu kota Kerajaan Galuh di Kawali Ciamis, dipindahkan ke Bogor. Mahkota Binokasih pun turut dibawa. Estafet kepemimpinan Kerajaan Padjadjaran pun terus berlanjut hingga puluhan tahun.

## SEJARAH TAHU SUMEDANG

Tahu, yang terbuat dari kedelai, merupakan kuliner yang diadaptasi dari budaya Tionghoa. Sejarah tahu Sumedang tidak bisa dilepaskan dari sosok Ong Kino, seorang pendatang asal Tiongkok yang tiba di Sumedang pada awal 1900-an. Menurut Khair & Fathy (2021) dalam "Tahu Sejarah Tahu Sumedang," Ong Kino, atau yang lebih dikenal sebagai Babah Eno, awalnya membuat tahu untuk konsumsi pribadi serta sebagai hantaran bagi komunitas Tionghoa dan penduduk asli di Sumedang.

Resep tahu Babah Eno ternyata disukai banyak orang, mendorongnya untuk membuka usaha tahu putih khas Tiongkok yang diolah dengan cara direbus. Namun, usaha tersebut tidak mendapatkan sambutan hangat. Karena bisnisnya kurang berhasil, Ong Kino dan istrinya akhirnya memutuskan untuk kembali ke Tiongkok.

Meski usaha tahu Babah Eno sempat meredup, putranya, Ong Bung Keng, datang dari Tiongkok pada tahun 1917 untuk mengambil alih bisnis sang ayah. Ong Bung Keng melakukan inovasi dengan menambahkan cengek (cabai rawit) ke tahu buatannya agar lebih sesuai dengan selera masyarakat lokal yang menyukai makanan pedas. Tidak hanya itu, ia juga mengubah cara pengolahan tahu menjadi lebih renyah di luar namun tetap lembut di dalam. Inovasi ini terbukti sukses dan membuat tahu tersebut digemari banyak orang.

Pangeran Soeriaatmadja, Bupati Sumedang saat itu, mencicipi tahu buatan Ong Bung Keng ketika melintas di depan kiosnya. Sang pangeran terkesan dengan rasa tahunya dan berkomentar bahwa

makanan ini pasti akan laku keras jika terus dijual. Dukungan ini memberikan motivasi besar bagi Ong Bung Keng untuk terus mengembangkan usahanya. Dari sinilah nama "Tahu Bungkeng" lahir, yang kemudian menjadi cikal bakal dari Tahu Sumedang yang kita kenal sekarang.

Pabrik dan gerai pertama Tahu Bungkeng masih beroperasi hingga kini di Jalan 11 April No.53, Kabupaten Sumedang, dan tetap menjadi destinasi kuliner yang wajib dikunjungi bagi para pencinta tahu.

Tahu Sumedang memiliki ciri khas yang membuatnya berbeda dari tahu lainnya. Tahu ini berbentuk kotak dengan tekstur luar yang renyah dan warna kecokelatan. Bagian dalamnya harus berisi dan tidak kopong, memberikan sensasi lembut dan gurih saat digigit. Kombinasi tekstur inilah yang menjadi daya tarik utama Tahu Sumedang.

Untuk menikmati tahu Sumedang dengan lebih lezat, biasanya disajikan dengan sambal kecap, sambal tauco, atau sambal khas lainnya yang menambah cita rasa gurih dan pedas. Popularitas tahu ini membuat banyak kios tahu Sumedang bermunculan dan menjadi oleh-oleh favorit bagi para wisatawan yang berkunjung ke daerah tersebut.