

## MENEROKA KAJIAN MAKANAN SEBAGAI WACANA LINTAS DISIPLIN

**Fadly Rahman**

Departemen Sejarah dan Filologi  
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjadjaran  
e-mail: [fadly.rahman@unpad.ac.id](mailto:fadly.rahman@unpad.ac.id)

### Abstrak

Sebagai bagian dari identitas budaya manusia, makanan memiliki jejak masa lalu yang panjang dengan jalinan kompleks berbagai aspek. Dalam kajian makanan, jejak dan jejalin itu berupaya dirumuskan melalui pendekatan lintas disiplin yang mengaitkan hubungan antarunsur, di antaranya lingkungan, sejarah, sosial, budaya, politik, dan ekonomi. Hasil dari kajian makanan relevan untuk dijadikan sebagai bahan pemikiran serta kebijakan strategis untuk meretas masalah-masalah dalam mata rantai makanan. Artikel ini membahas wacana pemikiran kajian makanan sebagai suatu perangkat analisis untuk memahami permasalahan makanan sebagai identitas serta prospeknya untuk diterapkan di Indonesia sebagai disiplin dalam mengkaji kuliner Indonesia.

Kata kunci: kajian makanan, wacana, lintas disiplin, makanan, identitas

### Abstract

As a part of human's cultural identity, food has a long historical trail and complex interweaving of various aspects. In food studies, those then defined through interdisciplinarity approachment that connecting the relation interelements, covering environment, history, social, culture, politic and economy. The outcome of food studies relevant to apply as food for thought and also strategic policies to rip open the food chains' problems. This article discusses the discourse of food studies as an analytical tools to comprehend the problems of food as identity and also it's prospect to apply in Indonesia as a discipline to study of Indonesian culinary.

Keywords: *food studies, discourse, interdisciplinarity, food, identity*

### I PENDAHULUAN

Makanan adalah identitas yang melekat dengan hidup keseharian manusia. Apa yang dikonsumsi di suatu wilayah dengan wilayah lain, suku bangsa dengan suku bangsa lain, serta bangsa dengan bangsa lain umumnya dapat berbeda dari segi bahan, wujud, dan rasa. Artinya, makanan terhubung dengan selera kolektif yang terbentuk oleh lingkungan hidup dan budaya manusia. Makanan pun bukan hanya sebatas persoalan identitas, melainkan mencakup berbagai hal dan permasalahan yang kompleks dan tidak sembarang hanya sekadar diolah, disajikan, dinikmati lalu tuntas tandas begitu saja di meja makan.

Jika diibaratkan, makanan seperti aliran sungai, yang keberadaannya terhubung dari hulu ke hilir. Kualitas lingkungan dan pangan merupakan hulu yang menentukan bermutu tidaknya kualitas makanan di hilirnya. Di sepanjang aliran hulu ke hilir itu, perjalanan makanan baik suatu bangsa maupun suku-bangsa

ditentukan oleh berbagai aspek, di antaranya lingkungan, sejarah, sosial, budaya, politik, dan ekonomi. Kiranya, hubungan dari hulu ke hilir dalam konteks makanan ini merefleksikan apa yang dikatakan oleh “bapak gastronomi”, Jean Anthelme Brillat-Savarin (1948: 1) dalam sebuah aforismanya: “*la destine des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent*” (takdir setiap bangsa bergantung dari apa yang dimakannya”).

Hubungan makanan yang menentukan takdir setiap bangsa dalam beberapa kata aforisma Brillat-Savarin menarik untuk diretas berikut ini. Kata *takdir* (*destine*) yang dikaitkan dengan makanan dapat direfleksikan betapa penting asupan makanan dalam menentukan kualitas hidup manusia sebagai individu dan bangsa sebagai kolektif individu yang mendiami sebuah kawasan. Adapun jika makanan dikaitkan dengan kata *bangsa* (*nations*), sebagai sekumpulan manusia yang diartikan oleh Ernest Renan (1882) “memiliki hasrat untuk hidup bersama” (*le desir de vivre ensemble*), dapat disiratkan makanan sebagai salah satu simpul yang mengikat identitas bangsa itu sendiri. Kiranya pemikiran itu mengena dengan contoh kuliner nasional beberapa bangsa, seperti Prancis yang bangga dengan *wine*-nya, Italia dengan *espresso*-nya, Korea Selatan dengan *kimchi*-nya, dan Thailand dengan *tomyam*-nya. Terakhir, kata *bergantung* (*dépend*) dalam aforisma Brillat-Savarin memiliki makna yang kompleks untuk disigi terkait apa saja nilai dari makanan yang menentukan takdir sebuah bangsa.

Dari peretasan makna aforisma Brillat-Savarin itu, maka artikel ini membahas seputar diskursus makanan sebagai identitas. Indonesia dengan kemajemukan khasanah makanannya menjadi percontohan menarik untuk dijadikan sebagai pembuka dari artikel ini sebelum membahas kajian makanan sebagai sebuah interdisiplin keilmuan yang signifikan dalam mengkaji persoalan makanan sebagai identitas.

## II METODE PENELITIAN

Makna makanan dapat dipersepsi beragam bergantung pada disiplin ilmu yang mengkajinya. Misalnya, disiplin ilmu pertanian dan peternakan menilai makanan dari aspek pangannya; disiplin gizi menilai makanan dari kandungan zat-zat yang baik bagi tubuh; disiplin teknologi pangan menilai makanan dari bagaimana pangan diolah melalui teknologi pengolahannya; disiplin antropologi menilai makanan sebagai produk kultural yang terkait dengan aktivitas keseharian, kebiasaan, dan tradisi masyarakat; dan gastronomi yang menekankan makanan pada nilai estetika penyajian makanan berikut seni mengolah dan menyantap makanan.

Makanan akhirnya menjadi objek kajian berbagai disiplin yang membuatnya seakan terseparasi dalam kompartemen-kompartemen ilmu. Akan tetapi, jika disiplin ilmu itu dikembalikan kepada hakikat makanan sebagai satu kesatuan yang mengikat segala unsur dari hulu ke hilirnya, maka melalui kajian makanan terbuka peluang untuk menciptakan hubungan lintasdisiplin. Belasco (1999: 31) menyatakan, bahwa: “... *studying food is interdisciplinary. To study food you must integrate data and analyses from a wide variety of disciplines, from agronomy, literature, and nutrition and to economics, biology, and history.*” Di samping mengarahkan pada nilai praktis kajian makanan, secara tidak langsung Belasco juga menyiratkan pesan perihal nilai integral dari makanan yang secara natural terbentuk dari keragaman unsur. Dari keragaman itu para penekun kajian makanan sekalipun berlatar-belakang disiplin

ilmu tertentu menjadi lebih terbuka satu sama lain dengan disiplin ilmu lainnya. Misalnya saja seorang sejarawan yang tengah meneliti sejarah kuliner akan lebih terbuka dengan pendekatan gastronomi untuk memahami aspek-aspek penunjang dalam dunia kuliner. Begitu pula sebaliknya, seorang gastronomi yang tengah mengkaji transformasi sebuah resep masak seperti kari, misalnya, akan merujuk pada sumber-sumber primer seperti buku masak yang dipakai sejarawan untuk menyelidiki kaitan asal kari dari pengaruh kuliner India hingga bagaimana proses peleburannya (*fusion*) menjadi makanan Indonesia.

Transformasi makanan seperti teknik *fusion* dengan kata lain menunjukkan makanan merupakan budaya material yang dapat berubah disesuaikan dengan kondisi lingkungan, budaya, dan selera manusia. Perubahan ini tentunya didasarkan pada peran aktif manusia selaku agen utama terkait perkembangan dan perubahan makanan sebagai unsur dari kehidupan sosial. Maka dari itu untuk memahami makanan sebagai budaya material sama artinya dengan memahami manusia dan masyarakat itu sendiri. Dalam kajian makanan, makanan adalah salah satu gagasan untuk memahami bagaimana masyarakat berubah dan berkembang. Hal ini kiranya sejalan dengan wacana dalam teori sosial sebagaimana dinyatakan Harrington (2005: 1): *“encompass ideas about how societies change and develop, about methods of explaining social behaviour, about power and social structure, class, gender and ethnicity, modernity and ‘civilization’, revolutions and utopias, and numerous other concepts and problems in social life.”*

Dalam makanan tentunya berkelindan berbagai aspek sebagaimana dinyatakan oleh Harrington. Para akademisi di ranah sosial sendiri pada mulanya kurang menaruh perhatian terhadap makanan sebagai sebuah kajian khusus mengingat sifatnya yang dianggap sepele, remeh, dan biasa saja sebagai bagian dari kebutuhan konsumsi masyarakat. Begitupun dengan sejarawan yang terlalu menekankan studinya pada masalah-masalah makro (seperti politik, ekonomi, sosial, dan budaya) sehingga melupakan makanan sebagai salah satu unsur mikro yang terkandung di dalamnya. Melalui kajian makanan, para sejarawan dapat menarasikan hubungan antara unsur mikro dengan makro. Dengan kata lain, makanan sebagai subjek sejarah menjadi sarana bagi sejarawan untuk memungkinkan terwujudnya sejarah mikro (*microhistory*) sebagai respons terhadap narasi sejarah besar yang melupakan peran para aktor sejarah seperti perempuan dan petani selaku agen dari perkembangan dan perubahan makanan. (Rahman, 2017).

### III HASIL DAN BAHASAN

#### 1.1. Kuliner Indonesia sebagai Bahan Kajian Makanan

Sebelum mengulas pewacanaan hubungan hulu dan hilir makanan melalui kajian makanan, ada baiknya untuk mengawali kuliner Indonesia sebagai bahan pemikiran yang menarik dalam kajian makanan. Sebagai bagian dari rumpun kuliner Asia Tenggara, tradisi kuliner Indonesia memiliki banyak kesamaan dengan tradisi kuliner bangsa-bangsa tetangganya. Akira Matsuyama dalam *Traditional Dietary Culture of Southeast Asia: Its Formation and Pedigree* (2009) mengkaji akar makanan Asia Tenggara berdasarkan pendekatan multidisiplin tidak lazim yang mencakup sejarah, geologi, arkeologi, biologi, hingga uji kimia. Matsuyama (2009:

ix) menyatakan bahwa ada kesamaan pola dalam makanan di Asia Tenggara, di samping juga didapati pula banyak perbedaan di berbagai wilayah. Persamaan yang dimaksudnya itu didasarkan secara historis pada kesamaan geografis beberapa wilayah yang pada masa lalu menghasilkan sumber pangan identik. Akan tetapi seiring perjalanan waktu, masa depan dari makanan-makanan tradisional Asia Tenggara mengalami banyak pergeseran seiring dengan perubahan zaman, perubahan gaya hidup masyarakat, serta aspek-aspek teknologi manufaktur dan pengolahan makanan yang akan terus berkembang. Dalam hal ini, Matsuyama (2009: x) mengatakan:

*The traditional food will survive as long as it does not lose its aboriginality. Conversely, if the aboriginality decays by the loss of the characteristic feature of the traditional food due to careless technological improvement, it can not be called a traditional food any longer, even if the new product is widely circulated in the world. A case of this kind can be seen in the transition of the Javanese sugar industry, which involves two products, black sugar with a special flavour produced by old preparation procedure and white sugar manufactured by modern factories.*

Menjaga keaslian (*aboriginal*) dalam hal makanan sebagai produk budaya tentu saja merupakan hal yang mustahil. Persentuhan dengan budaya lain memungkinkan keaslian sebuah makanan meluntur dengan kemungkinan melebur bersama pengaruh kuliner lain, perlahan-lahan menghilang dari konsumsi masyarakat, atau digantikan oleh unsur yang dirasa lebih mudah diproduksi dan praktis untuk dikonsumsi. Gula jawa atau gula aren seperti disinggung dalam pernyataan Matsuyama di atas menjadi contoh yang menarik untuk memahami bagaimana gula jawa sebagai komoditas pemanis asli masyarakat Indonesia dan Asia Tenggara menjadi sekunder pemanfaatannya seiring dengan meningkatnya produksi gula tebu sejak masa abad ke-19. Konsekuensi dari itu adalah semakin menurunnya pamor olahan kuliner berbasis gula jawa seperti kudapan-kudapan lokal (misalnya dodol, apem, dawet, klepon, cenil, jemblem, dan awug) yang berada di bawah pamor olahan kuliner berbasis gula tebu seperti tampak dari aneka kue dan roti yang mulanya banyak dipengaruhi dari budaya kuliner Eropa pada masa kolonial.

Gula jawa adalah salah satu contoh saja dari sekian banyak unsur kuliner di Indonesia. Sebagai sebuah negara kepulauan yang terdiri dari 34 provinsi, Indonesia memiliki 1.340 suku bangsa dan 300 kelompok etnik (Badan Pusat Statistik, 2010). Dari data kekayaan ragam suku bangsa dan etnik itu, artinya, Indonesia memiliki ragam kuliner lokal yang amat kaya. Tidak heran, gastronomi Sri Owen (1981: 42), pernah berujar bahwa orang-orang di Indonesia ketika ditanya tentang makanannya, lebih mengarahkan pikirannya pada rumah makan daerah dan juga makanan daerah. Kebingungan pun dialami Michiko Kubo (2010) yang meneliti perkembangan kontemporer kuliner nasional di Indonesia. Kubo berpijak pada pemikiran umum bahwa Indonesia terdiri dari 17.000 pulau dan memiliki ratusan etnik. Maka dari itu citra "*Indonesian cuisine*" pastinya beragam. Namun uniknya, istilah "kuliner nasional" sendiri tidak dikenal dan jarang digunakan oleh orang Indonesia. Lebih unik lagi, orang-orang asing menganggap bahwa "*Indonesian cuisine*" itu ada. Kubo lalu menyimpulkan konsep "*Indonesian cuisine*" itu dikerangkai kelompok etnik dan

“masakan daerah” yang dikembangkan menjadi “*Indonesian national cuisine*”.

Jumlah kuliner di Indonesia tidak bisa dipastikan secara pasti. Meskipun demikian, Murdijati Gardjito (2017) melalui risetnya berhasil mengumpulkan sekitar 3.257 kuliner di Indonesia. Jumlah itu melampaui resep-resep kuliner Indonesia yang pernah dihimpun dalam buku-buku masak, terutama buku masak nasional pertama Indonesia *Mustika Rasa* (1967) yang menginventarisasi 1600 resep. Terlepas dari berapa jumlah pastinya, tapi hal yang pasti kekayaan ragam kuliner Indonesia tidak dapat dipisahkan dari kekayaan alam yang menyediakan melimpahnya sumber daya pangan disertai dengan dukungan ragam etnik dan suku bangsa dengan segala kreativitas budayanya. Bukan hanya itu, kekayaan ragam kuliner Indonesia terikat pula dengan akar masa lalunya yang selama berabad-abad lamanya mewariskan berbagai khasanah kuliner leluhur yang di antaranya masih banyak terlestari hingga kini (lebih lanjut rujuk Hinzler, 2005; Haryono, 1997a & 1997b).

Maka dari itu, jika membahas kuliner Indonesia, segala cerita, citra, dan citarasa yang ada di baliknya menyimpan kekayaan warisan masa lalu, tradisi, dan alam. Meskipun demikian, bukan berarti kuliner Indonesia hanya sekadar “*etalase*” budaya makan suku-suku bangsa saja, di dalamnya didapati pula persaling-silangan pengaruh kuliner antarsuku bangsa dan juga antarbangsa. Siapa sangka, misalnya, dari kelezatan aneka jenis soto yang dinikmati masyarakat Indonesia ada pengaruh kuliner Tionghoa Peranakan di dalamnya (Rahman, 2017). Ada juga sambal dan aneka kuliner pedas Indonesia yang tidak bisa dipisahkan dari cabai (*Capsicum spp*) sebagai bahan utamanya. Cabai sendiri merupakan tanaman pedas dari benua Amerika yang pertama kali dibawa oleh orang-orang Portugis sejak abad ke-16 lantas dibudidayakan secara luas oleh masyarakat di berbagai wilayah Indonesia sebagai bahan pemedas primadona. (Rahman, 2018). Selain itu, jangan lupa juga dengan pengaruh Belanda yang bukan hanya identik dengan catatan kelam kolonialismenya, tapi juga budaya kulinernya yang telah mewaris menjadi bagian pokok dari kuliner Indonesia, sebut saja beberapa contohnya mulai dari segi makanan seperti bistik, semur, sup, perkedel, hingga dari penyajian ala prasmanan. (Rahman, 2016).

Kekayaan khasanah kuliner di Indonesia yang di antaranya terhasil dari saling-silang budaya dan melintasi zaman ke zaman ini ternyata tidak dapat dilepaskan dari peran para gastronom masa kolonial. Mereka mengumpulkan resep-resep dari berbagai wilayah koloninya. Secara kreatif mereka juga melakukan *fusion* kuliner Eropa, Tionghoa, India, dan Arab. Walhasil, untuk pertama kalinya, terbentuklah konsep “kuliner nasional” pertama di Indonesia pada pertengahan abad ke-19 yang disebut dengan nama *Indische keuken* (kuliner Indis). *Indische keuken* sendiri bukan hanya mencakup urusan olah, hidangan, dan santap saja. Unsur-unsur seperti budidaya pangan, teknologi pangan, gizi, *food hygiene*, hingga seni masak dan makan merupakan pilar untuk menjaga kualitas citarasa *Indische keuken*. Tidak heran, mereka yang berkepentingan terhadap *Indische keuken* bukan hanya dari kalangan gastronom saja, tapi juga para ahli pertanian, ahli gizi, budayawan, pengusaha pariwisata, hingga pemerintah. Mereka saling berkepentingan dalam memajukan *Indische keuken* agar dapat diterima oleh berbagai kalangan. (lebih lanjut rujuk Rahman, 2018).

Selepas kemerdekaan, Indonesia telah mempunyai citra kulinernya sendiri yang menampilkan batas-batas kebangsaan dan kedaerahan dalam segenap citarasanya. Bagaimana dengan jejak *Indische keuken* dalam kuliner Indonesia?

Jejaknya sudah banyak dilupakan meski berbagai warisannya telah bertransformasi menjadi aneka makanan dan cara penyajian yang kini telah menjadi bagian dari kuliner Indonesia. Apabila dibandingkan dengan bangsa-bangsa lain yang sudah adiluhung budaya kulinernya, seperti Prancis, Italia, dan China, maka Indonesia juga sebenarnya memiliki potensi untuk menjadi adiluhung. Akan tetapi tahapan untuk menjadi adiluhung sebagaimana dicapai dalam kasus budaya kuliner ketiga bangsa itu tidaklah instan, melainkan harus dimajukan dengan membangun hubungan pangan secara sinergis dari hulu hingga hilir. Bahan-bahan makanan pun dibudidayakan dengan menjaga sebaik mungkin kuantitas produksi berikut kualitasnya. Lahan-lahan pangan juga dijaga agar tidak tercemar polutan serta tidak beralih fungsi menjadi lahan-lahan non-pangan. Kondisi yang terjaga baik itulah yang membuat kualitas kuliner bangsa-bangsa itu menjadi adiluhung di dunia.

Bagaimana dengan Indonesia? Citra masyhur Indonesia sebagai negara agraris pada masa lalu menjadi “jaring pengaman” bagi eksistensi khasanah kuliner Indonesia. Akan tetapi itu akan menjadi kenangan ketika kini setiap tahunnya jutaan hektar lahan pangan terus mengalami penyusutan akibat berkonversi menjadi lahan-lahan non pangan. Di kalangan masyarakat sebagai konsumen mungkin banyak yang tidak menyadari dampak dari konversi jutaan hektar lahan pangan terhadap eksistensi berbagai kuliner lokal. Dengan semakin menyusutnya lahan pangan, maka variasi pangan lokal pun berpotensi semakin berkurang dan perlahan hilang dari memori serta selera kolektif masyarakat. Kondisi itu dapat diperparah bila masyarakat dihadapkan pada tren konsumsi makanan instan serta industri makanan cepat saji. Begitu longgarnya regulasi pemerintah dalam mengontrol laju produksi dan distribusi makanan instan serta cepat saji membuka celah bagi para produsen makanan instan dan cepat saji untuk mengembangkan ekspansi produknya dengan menyasar masyarakat sebagai konsumennya. Dari waktu ke waktu, konsumsi makanan instan dan cepat saji terus meningkat dan secara perlahan terus menggerus tradisi kuliner lokal sebagai bagian dari identitas masyarakat Indonesia.

Apabila menyimak ulasan mata rantai masalah kuliner Indonesia di atas, dapat dilihat berbagai sengkabut dari pertautan antaraspek mulai dari lingkungan hingga kebijakan politik dan ekonomi pemerintah dalam menjaga kondisi kedaulatan pangan masyarakat. Sengkabut itu dapat dipahami dan diretas permasalahannya melalui kajian makanan sebagai perangkat analitis yang secara holistik berupaya untuk membuktikan ruang lingkup kuliner bukan sebatas terpaku pada ruang dapur dan ruang makan saja.

### **3.2. *Food Studies* sebagai Tinjauan terhadap Dinamika Kuliner**

Dengan meneroka singkat masalah kuliner Indonesia di atas, setidaknya itu menjadi pengantar bagaimana wacana kajian makanan dioperasikan dalam memahami dinamika masalah kuliner baik dalam lingkup lokal, nasional, maupun global. Dalam kasus kuliner seperti terjadi di Indonesia, umumnya masyarakat sebagai konsumen tidak banyak menyadari adanya masalah yang berkelindan dalam hal produksi, distribusi, dan konsumsi makanan. Mengapa hal itu bisa terjadi?; serta, bagaimana terapan wacana kajian makanan dalam menjawabnya untuk memetakan masalah kuliner berikut solusinya?

Pertanyaan di atas telah dipikirkan dalam kajian makanan sebagai sebuah studi untuk menguji secara kritis berbagai permasalahan di balik makanan. Kajian makanan sendiri mulai berkembang di negara-negara Eropa dan Amerika Serikat sejak 1990-an yang terinspirasi dari karya-karya para ahli dari berbagai bidang, namun mereka sama-sama memiliki fokus terhadap makanan, sebut saja di antaranya Jean-Louis Flandrin, Ken Albala, dan Warren Belasco (sejarawan), Sidney Mintz (antropolog), Michael Pollan (jurnalis), dan Barbara Santich (gastronom). Menilik latar belakang bidang mereka, maka tidak heran jika lingkup kajian makanan mencakup berbagai aspek. Dengan kata lain, kajian makanan merupakan sebuah kajian interdisipliner yang dapat menghubungkan ranah akademik dengan publik. Kajian ini secara keilmuan memiliki kekhususan yang menghubungkan satu disiplin dengan disiplin lain, seperti pertanian, gizi, dan gastronomi untuk menjelaskan aspek-aspek seperti produksi, distribusi, konsumsi dan estetika makanan.

Mengingat sifatnya yang interdisiplin itu, maka dalam praktiknya, kajian makanan kerap melibatkan para ahli dari berbagai bidang seperti sains, filsafat, sejarah, antropologi, sosiologi, pariwisata, dan jurnalistik. Mengingat tujuan dari kajian ini bersifat populer, maka lembaga-lembaga akademik yang memiliki kajian makanan dalam kurikulumnya, membuka peluang terhadap berbagai hasil penelitian para peneliti untuk mempublikasikan karyanya agar dapat dikaji dan didiskusikan di ruang publik. (Koc, 2012).

Muncul dan berkembangnya kajian makanan memang banyak terkait dengan pemikiran bahwa kuliner tidak diragukan memiliki hubungan erat dari hulu ke hilir. Mustahil kuliner sebagai sebuah produk budaya dan sebagai bagian dari perjalanan sejarah umat manusia ada begitu saja tanpa pertautan berbagai hal dari hulu ke hilirnya. Dengan mengkajinya secara holistik dan sinergis, maka para pengkaji kajian makanan diharapkan dapat memahami dinamika permasalahan di balik fenomena kuliner. Beberapa pertanyaan dasar yang kerap didiskusikan dan didiskusikan dalam kajian makanan, contohnya:

1. Apa dampak lingkungan terhadap makanan dan sebaliknya?  
Pertanyaan itu sangat mendasar dialamatkan dalam kajian makanan. Menurut Goodman dan Redclift (2003) makanan bukan hanya merupakan komoditas utama dalam sistem ekonomi yang mengaitkan hubungan pasar dengan konsumen belaka; lebih dari itu, makanan terhubung dengan persoalan budidaya dan konsumsinya yang menghubungkan manusia dengan lingkungan alam sebagai penyedia sumber pangan. Ketika makanan dikonsumsi oleh manusia, maka artinya terjadi adanya proses pembudidayaan bahan makanan. Ketika proses ini terjadi, sebenarnya terjadi dampak-dampak tertentu terhadap lingkungan yang memengaruhi pula kondisi kehidupan manusia di lingkungan di mana mereka hidup.
2. Bagaimana hubungan etika dengan makanan?  
Hubungan ini lebih didasarkan pada perspektif bahwa makanan terkait dengan nilai kepraktisan (*practically*) dan estetika (*aesthetics*) yang merupakan perwujudan dari pencitraan sosial terhadap citarasa (Chaney, 2004: 201). Pencitraan yang dimaksud merupakan hal yang universal dalam budaya makan manusia, sebagaimana diungkapkan Hammond (1971: 11), bahwa itu semua

tidak dapat dipisahkan dari praktik makan yang meliputi: apa dan bagaimana makanan yang sebaiknya dimakan; *food combining* yang pantas; cara penyajian yang pantas; waktu yang pantas untuk makan; peralatan makan yang tepat untuk digunakan; dan *table manner* yang baik.

3. Bagaimana makanan dapat menjadi penanda identitas kehidupan manusia?  
Semua yang membuat hewan, tanaman, dan mineral dapat dimakan, menurut Slocum (2010) dan Holtzman (2006) berkait dengan apa yang terjadi kemudian pada tubuh manusia dan tatanan sosialnya. Hubungan antarkeduanya menjadi basis bagi pembentukan makanan sebagai identitas. Ketika makanan kemudian dipahami secara politis, maka kuliner dapat menjadi salah satu sarana untuk membayangkan dan membentuk identitas etnik dan bangsa.
4. Apa yang menentukan manusia menerima dan menolak makanan serta mengapa?  
Persoalan apa yang membuat masyarakat/etnik/bangsa di suatu wilayah mengkonsumsi makanan tertentu namun masyarakat/etnik/bangsa di wilayah lainnya menolaknya, ini tidak dapat dipisahkan dari hubungannya dengan identitas. Menurut Trubek (2008: 7), alasan menerima dan menolak tersebut disebabkan oleh persoalan rasa yang dibentuk oleh faktor-faktor, seperti sosial, spiritual, dan estetika. Faktor-faktor inilah yang melandasi alasan *mengapa* masyarakat/etnik/bangsa pada satu sisi dapat serupa dan pada sisi lain berbeda dalam praktik kebiasaan makannya.
5. Bagaimana makanan diolah dan disiapkan?  
Jawaban atas pertanyaan itu menekankan bahwa makanan tidak hanya terbatas pada persoalan dapur dan meja makan saja; melainkan, berkait dengan aspek-aspek kultural yang terkandung di dalamnya. Seperti halnya sifat budaya, kuliner merupakan olahan dari hasil rasa, karsa, dan cipta manusia. Maka dari itu, makanan yang dihasilkan dari proses mengolah merupakan proses dari kebudayaan yang menentukan adab-adab hidup manusia. Ini sejalan dengan apa yang dipikirkan oleh Montanari (2006: 29 – 34), bahwa mengolah makanan merupakan proses pembentukan peradaban umat manusia yang ditampilkan melalui skemanya: *fire* -> *cooking* -> *kitchen* -> *cuisine* -> *civilization*.
6. Di mana batasan antara warisan kuliner yang otentik dengan yang ditemu-  
ciptakan?  
Boleh dikatakan mustahil untuk mencari otentisitas kuliner sebagai identitas etnik/bangsa; mengingat etnik/bangsa itu sendiri merupakan hasil dari proses penemu-ciptaan (*invented-invention*) dalam sejarah. Adapun kuliner pada masa ketika para leluhur hidup, belum begitu banyak dibatasi oleh berbagai oposisi biner seperti “kuliner tradisional” dan “kuliner modern” atau “kuliner lokal/daerah” dan “kuliner nasional” sebagaimana berlaku saat ini. Konsepsi etnik dan bangsa warisan koloniallah yang menciptakan oposisi demikian. Hal ini dipikirkan begitu reflektif oleh Montanari dan Pitte (2009: 7), bahwa konteks masalah dari batas-batas kuliner ini bukan hanya sebatas persoalan sosial, tapi juga geografi yang terkait keterkaitan antarberbagai aspek. Jika secara geografis

dikenal konsep *landscape* untuk memahami topografi dan demografi wilayah, maka dalam konteks kajian makanan, sejak awal 1990-an mengemuka konsep *foodscape* (gabungan antara *food* dan *landscape*). Melalui *foodscape*, hubungan peruangan (*spatialization*) budaya makan manusia dengan wilayah di mana mereka hidup dipikirkan sebagai sarana untuk memahami masalah-masalah terkait dengan batas-batas spasial dalam dunia kuliner (Kong, 2015).

7. Bagaimana pengaruh konsumsi makanan instan dan cepat saji terhadap laku, memori, dan selera kolektif masyarakat sebagai konsumennya?

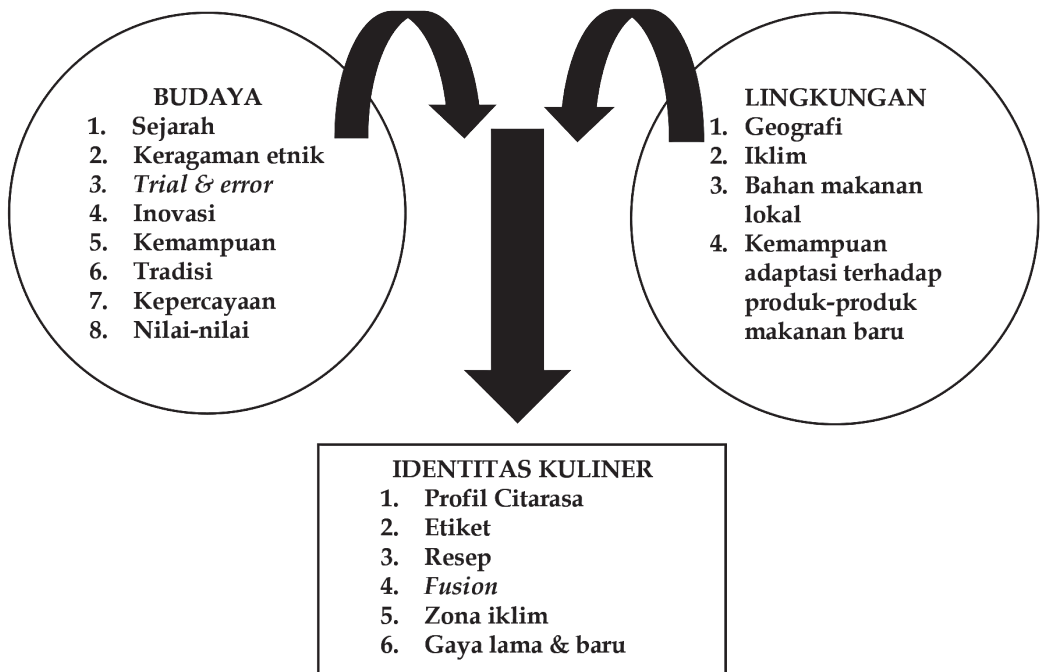
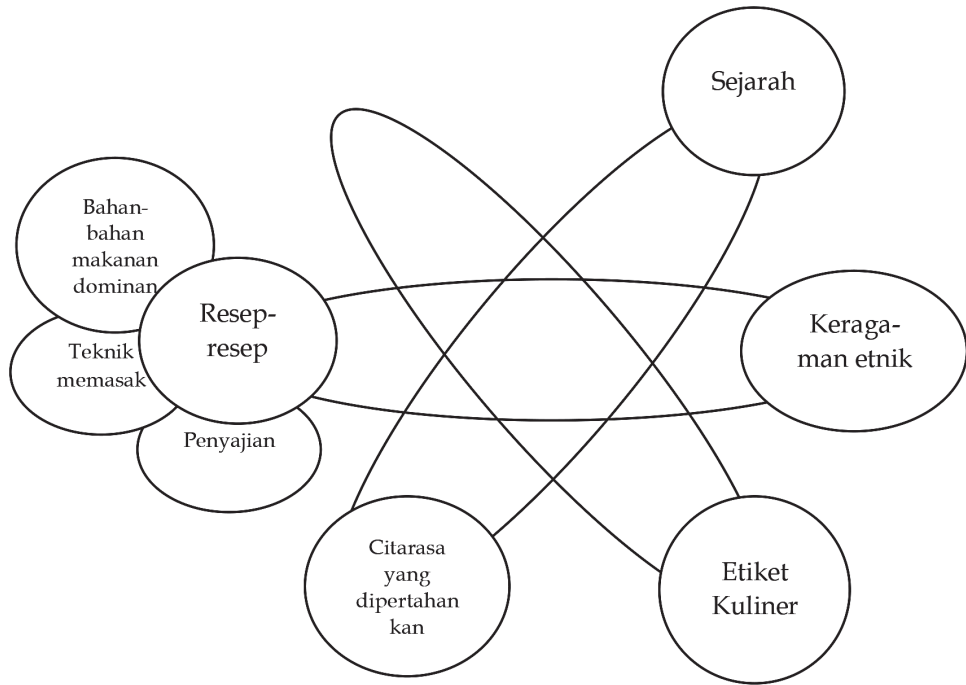
Makanan instan dan cepat saji merupakan bagian dari perkembangan budaya konsumsi massa. Perkembangannya tidak dapat dipisahkan dari transformasi sosial masyarakat dari produsen ke konsumen; dari agraris ke industri; dan dari subsisten ke komersial. Transformasi itu mendorong makanan diproduksi sebanyak mungkin untuk dikonsumsi semudah, secepat, dan seinstan mungkin. Pola konsumsi ini tanpa disadari menggeser tradisi kuliner domestik dalam lingkup regional dan etnik, sebagaimana George Ritzer (2002: 170) mengungkapkannya dalam kasus di Amerika Serikat:

“Perbedaan daerah dan etnis mulai menghilang dari masakan Amerika. Makanan dalam satu lingkungan, kota, dan negara bagian nampak dan terasa sangat mirip makanan di mana saja. Bila orang Amerika makan, di mejanya akan tersedia makanan yang beraneka ragam... Saat ini kita bisa berpergian ke mana saja, kapan saja, tanpa merasa harus khawatir mengubah kebiasaan makan... Teknik pemrosesan dan penyimpanan yang canggih, transportasi cepat, serta aneka macam produk makanan telah memungkinkan kita mengabaikan perbedaan daerah dan musim dalam produksi makanan.”

Kapitalisme turut andil dalam menumbuh-suburkan industri makanan instan dan cepat saji. Hasilnya adalah terbentuknya budaya konsumsi massa dengan karakteristik selera yang homogen. Masyarakat sebagai konsumennya lebih memilih cara-cara instan dalam mengolah dan menikmati makanan daripada membudidayakan dan membudayakan konsumsi bahan-bahan makanan lokal yang berkualitas untuk menguatkan identitas kuliner etnik dan bangsa. Keseragaman selera instan dan cepat saji ini tidak disadari dapat menggerus keberagaman citarasa yang terdapat dalam khasanah kuliner etnik dan bangsa.

8. Bagaimana persoalan makanan diintegrasikan ke dalam kurikulum pendidikan? Masalah di balik makanan memiliki dinamika yang kompleks dan itu hanya dapat diuraikan melalui pendekatan kajian makanan dengan memahami unsur-unsur yang membentuk makanan. Unsur-unsur itu terkesan terpisah satu dengan yang lain, tapi menurut Danhi (2003) sebenarnya kesemuanya itu memiliki keterkaitan dalam membentuk citra kuliner etnik dan bangsa di suatu kawasan. Uraian poin 1 hingga 7 menjadi wacana untuk memetakan keterkaitan antarunsur dalam kuliner sebagaimana Danhi merumuskannya dalam dua skema berikut ini:

Unsur-unsur yang membentuk identitas kuliner (Danhi, 2003: 4-5)



Pada prinsipnya, setiap kuliner etnik/bangsa memiliki citra tersendiri yang ditentukan oleh unsur geografis dan sejarahnya. Kedua unsur ini menentukan wajah kuliner etnik/bangsa, misalnya, bagaimana politik ekonomi beras dan gula pada masa kolonial Belanda di Indonesia, memengaruhi secara kolektif konsumsi masyarakat di Jawa terhadap standar sumber karbohidrat dan pemanis sebagai bahan kulinernya. Politik ekonomi pangan sangat menentukan arah produksi dan distribusi pangan yang memengaruhi pergeseran dan bahkan perubahan selera masyarakat terhadap apa yang dikonsumsi. Hal ini mendukung pemikiran Cook dan Crang (1996: 131) yang mengatakan bahwa makanan mestinya bukan didudukkan sebagai artefak kebudayaan, tapi sebagai material dan praktik yang dapat mengalami pergeseran (*displacement*) dan berubah (*change*) melalui serangkaian proses yaitu, pertama: *invented* -> *invention* -> *innovation*, dan kedua *constructed* -> *deconstructed* -> *reconstructed*.

Untuk memahami bagaimana pola-pola pergeseran dan perubahan tren kuliner baik yang terjadi pada masa lalu, masa kini, dan masa depan, sedianya perlu rumusan kurikulum *food studies* yang terintegrasi. Hal ini mula-mula diinisiasi oleh Association for the Study of Food and Society (ASFS) yang didirikan di Amerika Serikat pada 1985. Perkumpulan ini gencar mempromosikan studi interdisipliner makanan dan masyarakat serta rutin mengadakan pertemuan tahunan disertai dengan publikasi jurnalnya *Food, Culture & Society*. Beberapa universitas di Eropa dan Amerika Serikat juga menempatkan kajian makanan sebagai bagian dari kurikulum melalui beberapa program studi, misalnya Boston University dalam program master Gastronomy-nya; New York University dalam program Nutrition, Food Studies, and Public Health-nya; Indiana University dalam program Anthropology-nya; School of Oriental and African Studies (SOAS) University of London memiliki program master Anthropology of Food sejak 2007; dan Dublin Institute of Technology memiliki program Master of Arts in Gastronomy and Food Studies.

Dengan mengintegrasikan unsur-unsur kuliner, maka hal ini dapat membantu kita untuk memahami strategi memajukan serta melestarikan kuliner sebagai identitas. Strategi itu sendiri dapat dicapai setelah memahami terlebih dahulu permasalahan di hulu yang memengaruhi citra dunia kuliner. Untuk memahaminya, kajian makanan hendaknya dapat diintegrasikan dalam kurikulum pendidikan sebagai sarana untuk menajamkan kepekaan serta daya analitis dan kritis dalam memahami permasalahan kuliner hingga terdorong untuk saling bahu-membahu secara sinergis dengan berbagai elemen dalam membenahi sengkabut permasalahan kuliner dari hulu hingga ke hilirnya.

#### IV PENUTUP

Sebagai negara yang memiliki kekayaan khasanah kulinernya, Indonesia seharusnya menjadi poros yang menarik untuk lahan studi sejarah kuliner. Betapa tidak, kekayaan alam yang menyediakan potensi pangan melimpah didukung kekayaan khasanah budaya etniknya, telah membentuk citra kuliner Indonesia kaya akan identitas. Hendaknya kekayaan identitas kuliner itu disertai pula dengan wawasan kuliner yang terintegrasi dengan berbagai aspek lainnya. Resep menuju kuliner yang maju itu setidaknya dapat diwacanakan lalu dipraktikkan melalui pendekatan kajian makanan seperti dilakukan di beberapa negara Asia, seperti

Jepang, Korea Selatan, Thailand, Vietnam, dan Taiwan<sup>1</sup>.

Tantangan untuk melestarikan pusaka kuliner Indonesia saat ini tidak mudah dan ke depan akan kian sulit mengingat kondisi lingkungan yang sedianya menyediakan sumber pangan bagi masyarakat terus mengalami kerusakan dan penyusutan yang tidak boleh dianggap sepele. Imbas dari kondisi lingkungan itu tanpa disadari dapat berpengaruh terhadap eksistensi kuliner sebagai identitas etnik dan juga bangsa. Wawasan kuliner Indonesia di kalangan masyarakat sendiri bakal mengalami pengikisan memori kolektif jika tidak dibenahi melalui edukasi kuliner yang terintegrasi dalam dunia pendidikan –terlebih ekspansi industri kuliner instan dan cepat saji yang jumlahnya terus meruyak serta telah menjadi bagian dari gaya hidup keseharian. Kajian makanan sebagai salah satu rumpun dari kajian interdisipliner diharapkan dapat dikembangkan secara edukatif yang arahnya ditujukan untuk membenahi permasalahan kuliner Indonesia dari hulu hingga hilirnya.

## DAFTAR PUSTAKA

### 1. Makalah, Laporan Penelitian, Jurnal

- Belasco, Warren. 1999. "Why Food Matters?", *Culture & Agriculture*, vol. 21, No. 1.
- Cook, Ian dan Philip Crang. 1996. "The World on a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges," *Journal of Material Culture*, 1.
- Danhi, R. 2003. "What is Your Country's Culinary Identity?" *Culinology Currents*, hlm. 4-5.
- Van Esterik, Penny. 1992. "From Marco Polo to McDonald's: Thai Cuisine in Transition", *Food and Foodways* 5(2): 177 - 193.
- Gardjito, Murdijati, Rhaesfaty Galih Putri, & Swastika Dewi. 2017. "Profil Kuliner Indonesia: Kajian Aspek Struktur, Bahan, dan Bumbu", makalah dalam Dialog Gastronomi Nasional 2, Gedung Sapta Pesona, Kementerian Pariwisata, Jakarta, 29 Maret 2017.
- Haryono, Timbul. 1997a. *Inventarisasi Makanan dan Minuman dalam Sumber-Sumber Arkeologi Tertulis*. Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional PAU Pangan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- \_\_\_\_\_. 1997b. "Makanan Tradisional dari Kajian Pustaka Jawa", Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM.
- Holtzman, Jon D. 2006. "Food and Memory". *Annual Review of Anthropology*, 35, hlm. 361-78.
- Rahman, Fadly. 2017. "Makanan dalam Sejarah, Sejarah dalam Makanan: Mengolah Makanan sebagai sebuah Kajian Historiografi", makalah dalam Seminar Sejarah Nasional ke-60, Universitas Gadjah Mada, 14 - 16 Desember 2017.
- \_\_\_\_\_. 2018. "Melacak Jejak Pedas dalam Kuliner Indonesia", makalah dalam Seminar Kuliner Cita Rasa Pedas, Universitas Gadjah Mada, 8 Mei 2018.
- \_\_\_\_\_. 2018. "Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan", *Jurnal Sejarah*, Vol. 2 (1), hlm. 43 - 63.
- Renan, Ernest. 1882. "Qu'est-ce qu'une nation?", *Bulletin de l'Association Scientifique de France*, 26 Maret 1882

---

1 Misalnya karya Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity* (2006.), Pettid, *Korean Cuisine: an Illustrated History* (2008), van Esterik, *From Marco Polo to McDonald's: Thai Cuisine in Transition* (1992), Kongin, *La cuisine Thaïe entre authenticité et occidentalisation* (2010), Yu-Jen Chen, *Embodying Nation in Food Consumption; Changing Boundaries of "Taiwanese Cuisine"*, 1895 - 2008 (2010),

Slocum, Rachel. 2010. "Race in the Study of Food". *Progress in Human Geography*. 35(3), hlm. 303-314.

## 2. Buku

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. 1948. *Physiologie du gout ou méditations gastronomie transcendante ouvrage théorique, historique, et à l'ordre du jour*. Paris : Librairie Garnier Frères.

Chaney, David. 2004. *Lifestyle; sebuah Pengantar Komprehensif*. Bandung: Jalasutra.

Cwiertka, Katarzyna J. 2006. *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books.

Goodman, David & Michael Redclift. 2003. *Refashioning Nature: Food, Ecology and Nature*. New York: Routledge.

Hammond, Peter B. 1971. *An Introduction to Cultural and Social Anthropology*. New York: McMillan.

Harrington, A. 2005. *Modern Social Theory: An Introduction*. Oxford: Oxford University Press.

Hinzler, H.I.R. 2005. *Eten en drinken in het Oude Java*. Leiden: KITLV.

Koç, Mustafa, Jennifer Sumner, & Anthony Winson (eds.). 2012. *Critical Perspectives in Food Studies*. Oxford: Oxford University Press.

Kong, Lily. 2013. *Food, Foodways and Foodscapes: Culture, Community and Consumption in Post-colonial Singapore*. Singapore: World Scientific.

Kongin, Kingkan. 2010. *La cuisine Thaïe entre authenticité et occidentalisation*. Université Silpakorn (thesis)

Kubo, Michiko. "The Development of an Indonesian National Cuisine: A Study of New Movement of Instant Foods and Local Cuisine" James Farrer (ed.). 2010. *Globalization, Food and Social Identities in the Asia Pacific Region*. Tokyo: Sophia University Institute of Comparative Culture.

Matsuyama, Akira. 2009. *Traditional Dietary Culture of Southeast Asia: Its Formation and Pedigree*. New York: Routledge.

Montanari, Massimo. 2006. *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.

Montanari, Massimo & Jean-Robert Pitte. 2009. *Les frontières alimentaires*. Paris: CNRS.

Owen, Sri "Indonesia: Some Developments in Food Habits", Alan Davidson ed., *Oxford Symposium on Food and Cookery. 1981, National & Regional Styles of Cookery*, (London: Prospect Books, 1981), hlm. 42.

Pettid, Michael J. 2008. *Korean Cuisine: an Illustrated History*. London: Reaktion Books

Rahman, Fadly. 2016a. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

\_\_\_\_\_. 2016b. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

\_\_\_\_\_. 2018. "Per-Soto-an dan Ke-Soto-an", Murdijati Gardjito et.al (ed), *Soto: Nikmat dari Indonesia untuk Dunia*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Schlosser, Eric. 2004. *Negeri Fast Food*. Yogyakarta: Insist Press.

Trubek, Amy S. 2008. *The Taste of Place: a Cultural Journey into Terroir*. Berkeley: University of California Press.

Yu-Jen Chen. 2010. *Embodying Nation in Food Consumption; Changing Boundaries of "Taiwanese Cuisine", 1895 – 2008*. Leiden: Leiden University (Disertasi)