

Memaknai *Kuliner* Tradisional diNusantara: Sebuah Tinjauan Etis

Rudi Setiawan

ABSTRAK: Dari Sabang sampai Merauke, Indonesia menyatakan identitasnya melalui makanan dan seni kuliner. Makan bukan hanya soal makan tetapi proses di balik itu, yaitu bagaimana menjadikan makan sebagai cita rasa warisan budaya. Paper ini mencoba merumuskan masalah etis di balik makanan dan aktivitas kuliner dengan memberi perhatian pada masalah hak cipta dan pembelaan terhadap identitas nasional

KATA KUNCI: kuliner di nusantara, etika, nilai, kearifan lokal

ABSTRACT: From Sabang to Merauke, Indonesia colors its identity through food and culinary arts. Food is not just the food we eat but the process of making it as taste of cultural heritage. This paper tries to formulate ethical problems behind food and culinary arts with respect to property rights and the defense of national identity.

KEY WORDS: *culinary Nusantara, ethics, value, and property rights*

1. MAKAN DAN MAKANAN DALAM KEHIDUPAN MANUSIA

Makan adalah aktivitas manusia sehari-hari. Kapan pun dan di mana pun, kita menemukan bahwa makan menjadi aktivitas harian rutin manusia di samping aktivitas-aktivitas manusia lainnya seperti tidur, bekerja, berolah-raga, dan sebagainya. Kehidupan manusia tidak dapat dipisahkan dari soal makan. Manusia hidup membutuhkan makan. Tiada hari bagi manusia tanpa makan.

Apa itu makan? Mengapa manusia makan? Pertanyaan-pertanyaan tersebut mengajak kita untuk merenungkan makna makan dan makanan bagi manusia. Menurut *Kamus Bahasa Indonesia (KBI)*, “makan” merupakan kata

kerja yang diartikan sebagai memasukkan sesuatu (nasi dan sebagainya) ke dalam mulut, kemudian mengunyah, dan menelannya, sementara “makanan” adalah segala apa yg boleh dimakan.¹ Sementara itu, dalam *Merriam-Webster Dictionary* makan (*to eat*) diartikan sebagai proses memasukkan makanan melalui mulut: mencerna, mengunyah, dan menelannya. Sedangkan, makanan (*food*) didefinisikan sebagai materi yang mengandung protein, karbohidrat, lemak yang digunakan tubuh suatu organisme untuk tetap tumbuh, memperbaiki, dan proses vital dan memberi energi.² Dari pengertian itu, kita dapat menyimpulkan bahwa makan ditandai oleh adanya: (1) aktivitas memasukkan sesuatu makanan dari luar ke dalam tubuh organisme, (2) mulut sebagai pintu masuk makanan tersebut ke dalam tubuh, (3) material sebagai nutrisi bagi kelangsungan hidup organisme tersebut.

Christian Coff, seorang etikawan sekaligus ahli ilmu pertanian dan makanan Denmark, menunjukkan aktivitas makan manusia sebagai bentuk relasi intim antara manusia dengan lingkungan di luar dirinya.³ Menurut Coff, makan merupakan proses yang melibatkan beberapa tahap, yang dimulai dengan tahap melihat, dilanjutkan dengan mencium, dan akhirnya mengecap. Pada tahap pertama yaitu melihat, relasi manusia dengan makanan tidak terlalu intim. Manusia mengambil jarak terhadap makanan karena ia hanya bertindak sebagai subyek yang mengamati makanan di hadapannya. Di tahap dua, relasi manusia dengan makanan menjadi lebih intim. Ketika manusia mencium aroma makanan, ada udara yang masuk ke dalam tubuh membawa sifat-sifat makanan tersebut. Pada akhirnya, relasi manusia dan makanan semakin intim ketika ada kontak fisik langsung antara manusia dengan makanan, yakni saat ia mencicipi atau mengecap makanan tersebut. Coff menyatakan bahwa di saat

mengecap, manusia membuat keputusan apakah ia akan melanjutkan untuk menelan makanan itu atau tidak.

Ketika ditelan, makanan akan mengalami proses pencernaan dan penyerapan ke dalam tubuh. Coff berpendapat bahwa proses makan diawali dengan memasukkan unsur-unsur fisik dari luar diri ke dalam tubuh. Makan merupakan proses menyatukan elemen-elemen lingkungan dengan tubuh, atau dengan kata lain mempertemukan keberlainan (*otherness*) yang didapat dari lingkungan hidup di luar diri dengan diri, kata Coff. Lebih lanjut, apa yang dimasukkan ke dalam tubuh itu dicerna dan diserap untuk “dijadikan satu sebagai tubuh”. Maka, bagi Coff makan adalah proses inkarnasi, yakni proses mengubah unsur-unsur material lingkungan sekitar menjadi daging (tubuh).⁴

Bertitik tolak dari pandangan Coff tersebut, kita dapat berefleksi bahwa makanan bagi manusia bukanlah sekadar materi fisik di luar diri manusia. Makanan menjadi ekspresi kedekatan relasi antara kita dengan lingkungan di luar diri kita. Makanan bukan semata-mata obyek bagi manusia, melainkan apa yang kelak menjadi daging manusia itu sendiri. Makanan bagi kita adalah sesuatu yang menjadi cikal bakal tubuh kita, atau diri “potensial” kita. Manusia yang menyia-nyiakan makanannya adalah manusia yang menyia-nyiakan dirinya juga. *You are what you eat!* adalah slogan yang selalu mengingatkan kita akan betapa eratnya relasi manusia dengan makanannya.

Lebih lanjut, makan bukanlah aktivitas yang dilakukan dalam rangka pemenuhan kebutuhan biologis belaka. Makna makan lebih luas dari soal nutrisi tubuh, membuat manusia bertahan hidup, apalagimengenyangkan perut. Mengapa manusia makan? Menurut Telfer, orang makan bukan demi memenuhi kebutuhan dasariah untuk mempertahankan hidup belaka, melainkan demi

kenikmatan (*pleasure*).⁵ Di sini, Telfer tidak menjelaskan motivasi orang makan dengan kaca mata biologis, melainkan kultural. Telfer menyampaikan bahwa makan bagi manusia adalah tindakan untuk mencari kenikmatan, yang bukan hanya didapat berkat sensasi cita rasa yang ditimbulkan dari makanan, melainkan karena terpenuhinya kebebasan manusia dalam memilih. Artinya, bagi Telfer makan adalah ihwal selera, yakni peristiwa bagaimana manusia membuat sebuah keputusan yang dirasa cocok baginya. Di sini, memilih mengandaikan adanya waktu luang, sehingga makan pada akhirnya adalah aktivitas yang melibatkan waktu senggang, kata Telfer. Pengalaman makan adalah pengalaman menikmati waktu luang, sama halnya seperti tidur atau buang air. Adalah sesuatu yang ganjil untuk mengatakan “Saya sedang sibuk makan” atau “Saya sedang sibuk tidur”. Memilih dalam waktu senggang adalah ciri khas yang membedakan manusia dengan hewan dalam hal makan. Hewan tidak memiliki pilihan dan ia tidak berpikir untuk makan. Hewan makan semata-mata karena dorongan naluriah. Sementara itu, manusia makan tidak untuk memenuhi kebutuhan biologisnya belaka. Makan bagi manusia adalah aktivitas kultural. Makan menjadi cara bagi manusia untuk mewujudkan kapasitas uniknya yaitu kemampuan memilih. Bagi manusia, makan dipahami sebagai wujud pemenuhan nutrisi tubuh, sekaligus pemenuhan kebebasan dirinya.

2. MAKANAN SEBAGAI PRODUK KULTURAL

Dalam karyanya yang berjudul *Food is Culture*, Massimo Montanari menjelaskan bahwa makanan bersifat kultural. Menurutnya, makanan pada dasarnya adalah produk kultural. Makanan merupakan sesuatu yang dikonstruksikan oleh manusia. Manusia tidak secara spontan memakan sesuatu yang diperoleh dari alam begitu saja. Manusia mengolah makanan yang

diperolehnya dari alam. Montanari berpedapat bahwa makanan lebih bersifat artifisial daripada natural, sehingga pandangan yang mengaitkan kealamiahhan (*naturalness*) dengan makanan adalah keliru.⁶

Montanari menyatakan bahwa makanan bagi manusia adalah kebudayaan karena tiga alasan.⁷ Pertama, makanan diproduksi manusia. Artinya, tidak seperti hewan yang menerima makanan secara alamiah dari alam, manusia membuat makanan dengan sengaja. Sebagai contoh, sapi makan rumput dan ular memangsa tikus. Saat rumput habis, sapi akan punah, begitu pula populasi ular ikut menurun saat jumlah tikus berkurang. Akan tetapi, dengan pertanian dan peternakan manusia dapat mengatur sendiri persediaan makanannya: apa tanaman atau hewan yang akan dipelihara, seberapa banyak tanaman atau hewan dipelihara, dsb. Manusia dapat “mengakali” alam dengan membuat variasi tanaman maupun hewan yang dipelihara dalam rangka mengantisipasi perubahan musim. Kedua, makanan disiapkan oleh manusia sebelum disajikan. Hewan buas langsung memakan buruannya mentah-mentah, akan tetapi manusia mengolah bahan-bahan alam dengan cara memasaknya terlebih dahulu (yakni dengan bantuan api dan teknologi). Manusia mengolah makanan, sehingga menghasilkan banyak kemungkinan makanan: makanan higienis, makanan yang direbus, makanan yang digoreng, dan seterusnya. Ketiga, makanan dimakan manusia berdasarkan pilihan bebasnya. Manusia memiliki kemampuan untuk memakan segala hal, akan tetapi ia bisa memilih makanan tertentu yang dirasa layak dan cocok baginya untuk dimakan. Montanari menegaskan bahwa manusia membuat kriteria atau klasifikasi tertentu terhadap apa yang dimakan, seperti: kandungan gizi, keamanan, rasa, waktu, dan sebagainya.

Menurut Montanari, awalnya manusia mencari makan dengan merambah hutan dan berburu. Setelah populasi manusia meningkat, ketersediaan makanan di alam menjadi terbatas. Berkat pengetahuannya, manusia mulai menetap dan membuat pertanian dan peternakan untuk mencukupi kebutuhan hidupnya. Sejak saat itu, relasi manusia dengan alam mengalami pergeseran. Saat berburu, manusia kurang bisa memperoleh pilihan makanan. Namun, dengan pertanian dan peternakan manusia dapat memilih dan mengatur sendiri tanaman apa yang akan ia tanam dan hewan apa yang akan ia pelihara. Montanari menjelaskan bahwa pertanian dan peternakan menjadi bukti bahwa manusia memegang kendali atas kehidupan hewan dan tumbuhan.⁸

Montanari menjelaskan lebih lanjut bahwa berkat ilmu dan teknologi manusia mampu mengelola keterbatasan ruang dan waktu sehubungan dengan soal makanan.⁹ Dalam tradisi pertanian, iklim berperan penting bagi tumbuh suburnya tanaman dan berarti ketersediaan makanan. Manusia dapat menyiasati waktu dengan mengkategorisasi, menseleksi, menambah variasi tanaman dan hewan, atau mengembangkan berbagai teknologi pengawetan makanan sehingga ketersediaan makanan tetap dapat dicukupi. Dalam hal ini, *rendang*(*randang*) dari tradisi Minangkabau adalah salah satu contoh pengawetan makanan untuk keperluan persediaan.¹⁰ Selain menyiasati waktu, manusia mengembangkan teknologi untuk mengatasi keterbatasan ruang. Misalnya, penduduk Jepang dengan kreatif menanam padi di atas atap karena lahan kosong yang semakin berkurang, atau memodifikasi bentuk sayur tertentu (misalnya menjadi kubus) agar efisien dalam pengepakan. Berkat kemajuan alat transportasi, kendala jarak diatasi sehingga distribusi makanan dapat dilakukan dengan cepat dalam kuantitas besar, dan skala global. Industri makanan dibuat

secara besar-besaran untuk memenuhi kebutuhan di berbagai belahan dunia. Makanan semakin banyak diproduksi dalam berbagai variasi, bukan lagi untuk segera dimakan, tetapi disimpan sebagai persediaan jangka panjang.

Berkat kemajuan teknologi itu pula, manusia membuat kombinasi kimiawi untuk menghasilkan rasa, bentuk, warna, atau bau tertentu dalam makanan. Berbagai teknologi dikembangkan untuk memodifikasi kualitas makanan, misalnya dengan bumbu masak, penguat aroma, atau pewarna makanan. Montanari menegaskan bahwa makanan sebagai budaya mengalami pergeseran dari urusan mengatasi persediaan makanan (kuantitas) ke pemuasan selera dan kenikmatan (kualitas), atau dengan kata lain dari perkara kebutuhan biologis ke pengalaman estetis. Makanan bagi manusia tidak lagi merupakan kebutuhan, melainkan keinginan.¹¹

Maynard A. Amerine mendefinisikan bumbu masak (*flavor*) dalam makanan sebagai suatu nilai.¹² Bumbu masak pada hakekatnya dibuat bukan untuk kepentingan asupan nutrisi/ gizi, melainkan selera. Keingintahuan manusia dan banyaknya waktu luang adalah faktor utama untuk membuat bumbu masak sebagai faktor utama dalam menyiapkan makanan. Dengan kata lain, bumbu masak muncul berkat respons manusia terhadap kapasitasnya untuk mengetahui serta mengeksplorasi pengalaman estetis dalam pengelolaan waktu senggangnya, sementara kedua hal itu menjadi elemen esensial bagi kemajuan suatu peradaban. Kecanggihan perpaduan bumbu masak menggambarkan tingginya kualitas makanan (atau bahkan lebih jauh lagi: kualitas peradaban).

Amerine memahami bumbu masak dalam perspektif rasa (*taste*) dan aroma (*smell*). Baginya, bumbu masak adalah ihwal perpaduan antara rasa dan aroma di dalam mulut.¹³ Menurutnya, bumbu masak memang bukan satu-

satunya elemen dalam estetika makanan (sebab ada pula bentuk, warna, atau tekstur makanan), namun bumbu masak adalah salah satu faktor terpenting dalam menentukan kualitas makanan. Dengan menilik kembali gagasan Coff di awal tulisan ini bahwa aroma dan rasa menunjukkan intimitas manusia dengan makanan, kita bisa memahami mengapa keputusan manusia untuk menyukai makanan tertentu sangat ditentukan oleh peran bumbu masaknya.

Penemuan bumbu masak memperbesar kemungkinan bagi manusia akan pilihan atas makanan. Dalam masyarakat primitif, bumbu masak tidak memegang peranan penting karena mereka belum memaknai urusan makan sampai pada tahap selera (kualitas), melainkan sekadar naluri mengenyangkan perut (kuantitas). Jumlah dan variasi bumbu masak belum banyak, maka pilihan atas cita rasa makanan juga tidak banyak. Bumbu masak memunculkan lebih banyak variasi rasa. Bumbu masak adalah bentuk eksplorasi sekaligus apresiasi manusia akan rasa.

Makna makanan telah bergeser dari perkara biologis ke kultural. Bahkan, makanan ikut juga mengatur cara berpikir kita. Dalam percakapan sehari-hari, ketika ditanya orang tentang apa menu sarapan kita tadi pagi, kita tidak serta merta menjawab: “Saya makan 100 gram karbohidrat ditambah 50 gram protein”, melainkan “nasi goreng” misalnya. Kita lebih sering menjelaskan tentang apa yang kita makan dalam konteks kulturalnya dibanding biologis, misalnya bahan, cara memasak, rasa, lokasi, dan sebagainya.

Makanan adalah ekspresi budaya, sekaligus juga memproduksi budaya. Dalam kehidupan sehari-hari kita mengamati bahwa makanan sering dikaitkan dengan peristiwa kultural tertentu. Sebagai contoh, ketupat dimakan pada saat lebaran, mie atau kue tart menjadi hidangan perayaan ulang tahun,

telur menjadi simbol perayaan Paskah, coklat menjadi tanda kasih sayang di hari *Valentine*, dan sebagainya. Bukan hanya itu, makanan sebagai ekspresi budaya juga nampak pada kategorisasi makanan tertentu dalam rentang satu hari yang telah menjadi sebuah kebiasaan. Sereal misalnya menjadi hidangan yang dimakan di pagi hari, sehingga kita bisa mengatakan bahwa siang hari bukan waktu yang tepat untuk makan sereal. Gado-gado atau rujak umumnya dimakan di siang hari, tetapi bukan di pagi hari, dan seterusnya. Makanan membentuk pola perilaku dalam suatu keteraturan. Makanan menciptakan keteraturan sekaligus menghasilkan aturan-aturan. Kini, aktivitas manusia disesuaikan dengan jadwal makan. Makanan mengendalikan waktu orang bekerja, minum obat, mengikuti sesi seminar, rapat, kuliah, dan sebagainya.

Makanan bagi manusia menjadi simbol peradaban. Manusia dapat memilih apa yang dimakan. Ia juga dapat memilih cara bagaimana ia memakan. Jenis makanan maupun sikap terhadap makanan dapat menjadi tanda yang membedakan hewan dengan manusia sebagai makhluk yang beradab.¹⁴

3. MAKANAN TRADISIONAL DAN KEARIFAN LOKAL

Menurut Koentjaraningrat, ada tiga wujud kebudayaan, yakni: (1) ide, gagasan, nilai, atau norma, (2) aktifitas atau pola tindakan manusia dalam masyarakat, dan (3) benda-benda hasil karya manusia.¹⁵ Ide, gagasan, nilai atau norma sebagai wujud pertama kebudayaan berbentuk abstrak. Ide, gagasan, nilai atau norma sebagai suatu “pikiran masyarakat” berkembang saling terkait satu sama lain sebagai suatu sistem kultural yang disebut “adat istiadat”. Sementara itu, wujud kebudayaan yang kedua merupakan sistem sosial yakni aktivitas atau tindakan manusia yang membentuk pola-pola perilaku masyarakat yang

dilandasi oleh adat istiadat. Sistem sosial ini berwujud konkret sehingga bisa diamati di dalam keseharian kegiatan masyarakat. Wujud kebudayaan yang ketiga adalah benda-benda fisik yang sifatnya konkret berupa benda-benda dari segala hasil ciptaan, karya, tindakan, aktivitas, atau perbuatan manusia dalam masyarakat. Ketiga wujud kebudayaan itu tidak terpisah satu sama lain.

Berdasarkan gagasan Koentjaraningrat itu, kita dapat menyimpulkan bahwa di balik makanan sebagai produk budaya, ada sistem sosial berupa aktivitas yang membentuk pola-pola perilaku dalam masyarakat maupun sistem kultural berupa ide, gagasan, atau nilai yang menjiwai hidup masyarakat. Makanan sebagai hasil karya konkret dalam budaya tidak dapat dipisahkan dari aktivitas makan maupun nilai-nilai filosofis yang mendasarinya di dalam masyarakat.

Georg Simmel, seorang sosiolog Jerman, menyatakan bahwa makan berdimensi individual sekaligus komunal. Di satu sisi, makan adalah urusan individual, artinya proses makan adalah proses sekali jadi, sehingga makanan tertentu yang dimakan secara eksklusif oleh seseorang ke dalam tubuhnya tidak dapat dimakan kembali oleh orang lain. Makan bersifat egoistik karena setiap manusia memakan makanannya sendiri-sendiri, dan tidak dapat memakan makanan yang ada dalam tubuh orang lain.¹⁶ Di sisi lain, Simmel juga menyatakan bahwa makanan berperan besar dalam membentuk ikatan sosial, sehingga makanan berdimensi komunal. Ketika makanan dinikmati bersama-sama dengan orang lain, muncul ikatan emosional di antara orang-orang yang makan makanan yang sama. Ketika makanan yang sama dibagi-bagikan dan dimakan bersama-sama dengan orang lain, makan tidak lagi disadari sebagai aktivitas egoistik. Dalam peristiwa makan bersama, persaudaraan, solidaritas, rasa senasib sepenanggungan sebagai sesama anggota komunitas melampaui

egoisme diri. Makanan mempersatukan orang dalam satu identitas bersama.

Rasa lapar yang sama menyatukan orang sebagai saudara. Persaudaraan komunitas dibentuk dari rasa lapar bersama yang dikelola secara arif dan beradab, kata Coff.¹⁷ Binatang makan dengan dikendalikan nafsu instingtifnya, namun manusia bisa menguasai dan mengatur diri. Binatang dapat makan bersama-sama, tetapi ketika lapar ia dapat saling membunuh, merebut, atau bahkan saling memakan. Akan tetapi, manusia bisa memilih untuk tidak makan, atau membagikan makanannya kepada orang lain walaupun ia sendiri lapar. Di dalam ikatan persaudaraan komunitas, orang yang lapar bisa mengendalikan diri untuk tidak saling membunuh, saling merebut makanan, apalagi memakan orang lain.

Peristiwa makan bersama di dalam komunitas mengubah aspek egoistik manusia ke dalam solidaritas dan kesediaan untuk berbagi sebagai saudara. Intimitas dijalin lewat peristiwa makan bersama. Bentuk persahabatan dilakukan dengan menjamu orang lain. Istilah “mangan” (makan) yang disebut di awal dalam pepatah Jawa *mangan ora mangan sing penting kumpul* (makan tidak makan yang penting berkumpul) menyiratkan gagasan bahwa makan dan rasa lapar mendapat tempat yang penting dalam rangka membangun komunitas. Makan merupakan sarana bagi manusia untuk menciptakan persaudaraan dan persahabatan. Maka, di balik proses makan atau makanan dalam suatu komunitas, terdapat berbagai kearifan atau filosofi hidup yang menjiwai komunitas tersebut, misalnya: solidaritas, keramahan, tenggang rasa, semangat berbagi, hormat kepada manusia lain, dan lain-lain.

Jika menilik makanan tradisional (makanan warisan leluhur) di nusantara, kita menemukan bahwa makanan seringkali dikaitkan dengan ritual sosial

maupun spiritual tertentu. Makanan tradisional menjadi pelengkap dalam upacara sosial dan keagamaan, khususnya berkenaan dengan peristiwa-peristiwa besar dalam kehidupan: kelahiran, perkawinan, atau kematian. Dalam tradisi Sunda atau Jawa misalnya, dikenal *nasi tumpeng*¹⁸ sebagai sajian khas pada upacara *selamatan* (selamatan).¹⁹ Nasi tumpeng merupakan makanan yang sarat dengan kearifan lokal berupa tanggung jawab manusia untuk menghormati Sang Pencipta, alam semesta, maupun sesama manusia. Menurut Mohammad Rondhi, selain disajikan untuk keperluan *sajen* (sesaji) yakni ungkapan hormat kepada Sang Pencipta, nasi tumpeng disajikan juga untuk keperluan *sadaqah* (sedekah) dan *punjung* (*bulubekti*). *Sadaqah* (sedekah) dan *Punjung* (*bulubekti*) merupakan ekspresi penghormatan terhadap sesama manusia. *Sadaqah* adalah pemberian makanan dari orang kaya (strata sosial atas) kepada orang miskin (strata sosial bawah) sebagai tanda solidaritas, dan sebaliknya *Punjung*/*Bulubekti* adalah pemberian makanan dari orang berstrata sosial rendah ke orang berstrata sosial tinggi sebagai tanda kesetiaan dan pengabdian.²⁰

Nilai kesediaan untuk berbagi sebagai ungkapan solidaritas kepada sesama manusia dan sikap tidak egoistik dalam makanan tradisional Jawa misalnya ditegaskan pula dalam *Serat Centhini*.²¹ Dalam *Serat Centhini* dijelaskan bahwa beberapa makanan tradisional Jawa dibuat untuk tujuan sesaji dan dibagi-bagikan kepada orang lain. Sebagai contoh, dalam *Serat Centhini* disebutkan *Sekul Asahans* sebagai makan yang dibuat dari nasi yang disajikan di atas *tampah* (nampan tradisional) disertai lauk pauk dan sayuran yang tidak pedas, untuk difungsikan sebagai sesaji dalam lingkungan keraton maupun hajatan dalam masyarakat, juga dibagi-bagi kepada masyarakat dengan *takir* (wadah makanan yang dibuat dari daun). Contoh lainnya, *Sekul Tumpeng*

Megana yakni perpaduan nasi, sayuran yang diberi bumbu dan kelapa parut, serta ditambah ikan teri, yang ditanak bersama dan setelah matang diletakkan dengan cara membalik kukusan di atas *tampah* berdaun pisang. *Sekul Tumpeng Megana* disajikan dengan tambahan urap, ikan asin, telur rebus, tempe goreng, tahu bakar, opor ayam, krupuk gendar, dan ketimun. Sama halnya dengan *Sekul Asahan*, *Sekul Tumpeng Megana* digunakan untuk keperluan sesaji dalam keraton dan pada akhirnya dibagi-bagikan kepada masyarakat dalam *takir*.²²

Kearifan lokal untuk menghormati sesama manusia yang masih hidup maupun sudah meninggal juga terkandung dalam makanan rendang. Martion dan Robby Hidajat menuliskan bahwa rendang sebagai kuliner hitam disajikan secara khusus dalam acara *bajamba gadang* (ritual pengangkatan datuk/kepala adat) untuk menghormati tuan rumah dan *pesta ratok* (ritual kematian/ratapan) untuk menghormati roh orang yang telah meninggal.²³

Martion dan Hidajat menambahkan bahwa Rendang sebagai hidangan kehormatan mengandung 3 bahan, yang melambangkan tingkatan sosial di Minangkabau, yakni (1) daging sapi sebagai bahan utama, perlambang *niniak mamak* (paman) dan *bundo kanduang* (ibu) yang memegang posisi tertinggi dan berperan utama dalam penerusan generasi selanjutnya, (2) *karambia* (kelapa), perlambang *cadiak pandai* (kaum intelek), dan (3) *lado* (cabai), perlambang alim ulama yang mengajarkan syariah agama dan moral. Keseluruhan bahan itu diikat dalam bumbu yang terdiri dari 14 jenis rempah yang melambangkan keseluruhan masyarakat Minangkabau.²⁴ Dari sini dapat disimpulkan bahwa di balik makanan Rendang, tersirat nilai-nilai filosofis bahwa semua anggota masyarakat dijalin dalam satu ikatan sosial yang tidak terpisahkan dan tetap dihormati apapun tingkat dan peran sosialnya.

Dalam keseharian hidup, Rendang dimasak oleh perempuan, namun dalam ritual-ritual besar Rendang dibuat secara bergotong royong oleh laki-laki, yang menyimbolkan adanya pembagian peran bagi perempuan untuk tinggal di rumah dan laki-laki untuk merantau.²⁵ Martion dan Hidajat menuliskan bahwa laki-laki harus merantau dalam rangka menaikkan status sosialnya untuk menjadi cerdas pandai (yang digambarkan dengan proses pengadukan terus menerus sampai matang dan berwarna hitam seperti rendang). Rendang menggambarkan bahwa dalam tradisi matrilineal Minang, perempuan dan laki-laki memiliki peran yang sama-sama harus dihargai.

Berdasarkan survei para pemerhati stasiun berita CNN di tahun 2011, rendang menduduki peringkat pertama sebagai makanan terenak di dunia (diiringi nasi goreng pada peringkat kedua), mengalahkan Sushi Jepang, Tom Yam Goong Thailand, Lasagna Italia, dan sebagainya.²⁶ Rendang (dan makanan-makanan tradisional Indonesia lainnya pada umumnya) dikenal sebagai makanan yang kaya cita rasa karena kompleksitas perpaduan rempah-rempah sebagai bumbu masaknya. Kayanya perpaduan bumbu masak dalam rendang menggambarkan tingginya peradaban Minangkabau, sekaligus penghayatan hidup yang memberikan apresiasi pada pentingnya pluralitas dan heterogenitas dalam suatu kesatuan harmonis.

4. REFLEKSI: BERBAGAI PERSOALAN ETIS SEPUTAR *KULINER* TRADISIONAL NUSANTARA

Makanan tradisional nusantara sebagai wujud budaya penting untuk tetap dilestarikan. Makanan tradisional nusantara tidak hanya menyajikan cita rasa yang mengundang selera, tetapi juga menyimpan berbagai kekayaan kearifan

lokal sebagai sumber dan pegangan hidup yang berharga bagi masyarakat Indonesia. Demikian pula, nilai-nilai yang ada di balik makanan tradisional nusantara perlu dimaknai kembali dalam konteks kekininiannya sehingga relevan bagi kehidupan masyarakat Indonesia. Namun, upaya tersebut tidaklah mudah untuk dilakukan. Berbagai persoalan etis seputar kuliner tradisional nusantara muncul sebagai tantangan yang perlu dihadapi, sebagaimana dituliskan berikut ini.

a. Anonimitas vs Hak Kekayaan Intelektual

Perkara ketidakjelasan informasi menjadi salah satu fokus persoalan kuliner tradisional nusantara. Di satu sisi, tradisi lisan memang tidak meninggalkan saksi atau jejak sejarah yang dapat dibuktikan secara obyektif. Informasi tentang makanan tradisional umumnya tidak diketahui dengan lengkap dan jelas: entah siapa penemunya, maupun kapan persisnya ditemukan. Siapakah penemu *pempek* masih merupakan misteri.²⁷ Anonimitas memang merupakan ciri khas yang sering ditemukan dalam budaya yang diwariskan turun temurun dalam jangka waktu lama dan tidak tertulis.

Di sisi lain, masyarakat Indonesia hidup di zaman di mana kepemilikan menjadi sesuatu yang dipandang penting. Makanan warisan leluhur kita perlu dipatenkan jika tidak ingin diklaim sebagai kekayaan milik tetangga. Maka, orang berlomba-lomba mengurus hak paten. Kasus hak paten makanan lokal tempe oleh Jepang beberapa waktu yang lalu sempat membuat masyarakat Indonesia jengah. Jepang telah mematenkan tempe, yang selama ini diyakini sebagai makanan khas Indonesia, walaupun yang dipatenkan adalah tempe dalam kemasan plastik, bukan tempe dalam kemasan daun pisang.²⁸

Identitas kini dianggap perlu dideklarasikan dengan tegas dan jelas, jika tidak ingin hilang direbut orang. Merebut apa yang jelas-jelas merupakan hak milik orang lain tidak dapat dibenarkan secara moral. Masalahnya, identitas seringkali tidak sepenuhnya sungguh-sungguh jelas juga. Kita dihadapkan pada pertanyaan reflektif: apakah yang disebut “masakan Indonesia” itu? Apakah itu berarti masakan yang dibuat di Indonesia? Apakah yang dimaksud adalah masakan yang dibuat oleh orang Indonesia? Apakah itu dipahami sebagai masakan yang menggunakan bahan-bahan dari tanah air Indonesia? Ataukah sekadar masakan yang diberi label “Made in Indonesia”? Status ke-Indonesiaan pada akhirnya terletak pada otoritas atau institusi yang berkuasa. Beberapa makanan Nusantara dihasilkan dari percampuran dua atau lebih budaya. Jika dilihat dari namanya, *klapertaart* yang dikenal sebagai makanan lokal Manado tentu tidak dapat dilepaskan dari pengaruh Belanda. Demikian pula, “Bistik Djawa” berasal dari perpaduan tradisi Belanda dan Jawa.²⁹

Hak atas kekayaan intelektual seputar makanan tradisional di Nusantara menjadi salah satu persoalan etis yang masih relevan dibicarakan.

b. Isu informasi tentang kesehatan dan keamanan produk

Isu etis lainnya seputar makanan tradisional adalah kesehatan dan keamanan produk. Makanan yang hendak dikonsumsi oleh manusia mesti terjamin dari sisi keamanan dan kesehatan. Makanan yang tidak higienis atau mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi tubuh maupun tidak layak dikonsumsi. Menjual dengan sengaja produk makanan yang berbahaya bagi manusia jelas tidak etis.

Produsen dan penjual makanan wajib memperhatikan kelayakan makanan yang diberikan kepada konsumen, sekaligus menyampaikan informasi ten-

tang makanan tersebut secara lengkap dan jelas. Di sisi lain, para pembeli pun hendaknya mesti berhati-hati dalam memilih produk makanan. Mereka perlu teliti terhadap makanan yang hendak dibeli. Konsumen dapat memilih untuk tidak membeli makanan yang tidak memiliki informasi yang jelas.

Persoalannya, makanan tradisional seperti jajanan pasar yang dijual di kaki lima, umumnya dijual dengan minim (atau bahkan tanpa) informasi kesehatan dan keamanan produk. Tidak seperti produk makanan industri kemasan yang berlabel dan telah melewati proses sertifikasi, makanan tradisional produksi rumah tangga tersebut tidak dikemas secara khusus dan dijual langsung begitu saja kepada konsumen. Ironisnya, para produsen atau penjual makanan lokal tersebut tidak sepenuhnya pula mengetahui apakah ada kandungan berbahaya dalam makanan yang ia jual. Berbagai kasus keracunan makanan timbul dari kurangnya pengetahuan produsen maupun penjual. Sebagai contoh, para pedagang tidak paham betul apakah makanan yang mereka jual berformalin, atau membungkus makanan panas dalam *styrofoam* maupun kantong *kresek* adalah berbahaya.

Untuk mengatasi hal itu, pemerintah membuat standar keamanan dan kesehatan produk makanan. Badan Pengawas Obat dan Makanan bertugas mengontrol peredaran makanan yang terjamin kesehatan dan keamanannya. Bentuk-bentuk edukasi kepada para produsen dan penjaja makanan tradisional juga diupayakan. Namun, dalam prakteknya hal tersebut seringkali sulit diterapkan khususnya bagi para produsen dan penjaja makanan dalam skala kecil. Bukan hanya konsumen, para produsen dan penjual makanan tradisional tersebut juga dapat menjadi “korban” akibat ketidaktahuan mereka.

Selain itu, isu lain seputar kesehatan makanan tradisional adalah soal penyesatan informasi dengan mengaitkan “kealamiah” dengan kesehatan. Asumsi yang keliru adalah bahwa apa yang alamiah dipandang sebagai higienis dan sehat, apa yang tradisional dianggap dengan sendirinya alamiah, dan sebagainya. Makanan berbungkus daun tidak berarti otomatis lebih higienis dan sehat dari pada makanan berbungkus plastik. Menipu dengan memanfaatkan kekeliruan untuk mencari keuntungan tentu saja tidak etis.

c. Membunuh dalam Rangka Menghargai Kehidupan

Beberapa makanan tradisional Nusantara berbahan baku daging. Penggunaan bahan baku daging mengundang pertanyaan reflektif seputar: apakah dibenarkan secara etis untuk membunuh terlebih dahulu dalam rangka makan? Apakah hewan memiliki hak-hak untuk dilindungi kehidupannya?

Coff berpendapat bahwa makan merupakan suatu tragedi.³⁰ Tragedi makan adalah kenyataan bahwa makan pada akhirnya menimbulkan korban. Menurut Coff, ketika makan, manusia pasti membuat organisme yang dia makan mati. Manusia umumnya tidak memakan hewan hidup-hidup, artinya hewan terlebih dahulu dibunuh dengan cara disembelih dan dimasak sebelum dimakan manusia. Selain itu, Coff juga menyatakan bahwa tumbuhan dipisahkan dari tanah atau induknya sebelum dimakan. Bagi Coff, makan adalah mengorbankan hidup yang satu demi kehidupan yang lain, sehingga dengan demikian makan menjadi dilematis. Di satu sisi makan mensyaratkan adanya “pembunuhan” (penghilangan kehidupan), di sisi lain makan perlu untuk tujuan menyambung kehidupan. “Atau membunuh, atau mati” adalah dilema makan bagi manusia.

Namun, pertanyaan dapat dilanjutkan kembali: apakah memakan hewan itu menghargai kehidupan? Manusia tidak bisa tidak akhirnya harus makan untuk menyangga kehidupannya. Walaupun demikian, manusia tidak memakan sesamanya, melainkan memakan hewan atau tumbuhan. Sementara itu, sebagian orang meyakini bahwa hewan juga memiliki “hak” untuk dilindungi kehidupannya, sehingga mereka memilih untuk tidak memakannya.

Manusia tidak memakan sesama manusia. Kanibalisme tidak dibenarkan dalam perspektif deontologis, karena manusia tidak boleh dikorbankan untuk tujuan apa pun. Sementara itu, dalam menghadapi soal memakan tumbuhan dan hewan, perspektif utilitarian memang akhirnya lebih banyak dipakai. Persoalannya tidak terletak pada membunuh hewan atau tumbuhan, namun lebih pada bagaimana pembunuhan itu dilakukan dengan bertanggungjawab. Manusia hendaknya tidak membunuh secara serampangan.

Berkaitan dengan konteks makanan tradisional di Nusantara, praktek mengkonsumsi satwa langka dilakukan di beberapa daerah di nusantara. Di Sulawesi Utara misalnya, masyarakat terbiasa mengkonsumsi anoa dan ketam kenari.³¹Di satu sisi, pemerintah telah mengeluarkan aturan tegas untuk menjaga kelestarian hewan-hewan langka. Namun, di sisi lain kuliner-kuliner tradisional nusantara tetap perlu dilestarikan kekhasannya. Kuliner di Sulawesi terkenal justru karena kekhasannya dalam menggunakan bahan-bahan yang kurang lazim diterima sebagai makanan bagi kebanyakan orang, seperti: kelelawar, kucing, tikus, dan sebagainya. Persoalan etis seputar makanan tradisional memasuki ranah dilematis tentang nilai mana yang perlu didahulukan: kelestarian kuliner tradisional atau kelestarian hewan.

d. Logika “Imperialisme” di Balik Budaya Makan Urban

Manusia dikenal sebagai makhluk pemakan segala (*omnivora*). Ia dapat memilih untuk memakan apa saja yang ia mau. Makna makan bagi manusia bukanlah mengenyangkan perut, tetapi memuaskan selera atau hasrat dalam memilih.

Kota-kota besar sebagai pusat kebudayaan kontemporer kini menjadi tempat berkembangnya gaya hidup baru, khususnya dalam mengkonsumsi makanan. Kota menjadi tempat bertemunya orang dari berbagai asal usul untuk mendapatkan “pengalaman sensasional” dalam makan. Wisata kuliner kini semakin marak sebagai gaya hidup urban. Orang tidak lagi makan untuk memenuhi kebutuhan minimal untuk hidup, melainkan untuk mengalami kebaruan dalam hidup.

Fenomena makan kosmopolitan dalam bentuk makan di luar rumah sebagai wisata dalam rangka memenuhi kebebasan memilih dan menemukan kepuasan pengalaman kebaruan ini dicermati pula oleh David Bell dalam tulisannya *Taste and Space: Eating out in the City Today*. Menurut Bell, dengan mengikuti pendapat Bourdieu, fenomena makan kosmopolitan muncul dari selera dan kebiasaan kaum kelas menengah perkotaan yang didukung oleh modal kapital. Bell menyatakan bahwa praktek *cultural omnivorousness* muncul sebagai bentuk gaya hidup konsumtif sebagai respons atas kecemasan manusia kontemporer, akibat dibanjiri oleh pilihan yang melimpah yang ditawarkan melalui simbol-simbol kultural.³² Bagi Bell, kota menjadi tempat berlimpahnya perbedaan-perbedaan, yang ditunjukkan lewat variasi makanan yang banyak dan selalu berubah, yang mengundang hasrat orang untuk menghampiri dan mencobanya.

Makan adalah ekspresi kebebasan manusia. Dalam peristiwa makan, manusia bisa menentukan pilihan-pilihan. Maka, petualangan akan makanan baru dapat menjadi wujud pemenuhan kebebasannya sebagai manusia yang bisa memilih. Wisata kuliner menjadi bentuk pemenuhan otonomi diri manusia.

Meskipun demikian, wisata kuliner dapat mengundang bahaya desakralisasi nilai makan. Makan kehilangan maknanya yang sakral karena jatuh menjadi sekadar ritual pemuas hasrat bertualang manusia. Pertama, wisata kuliner dapat membawa orang pada bahaya hedonisme. Orang dapat saja makan tanpa peduli lagi pada kesehatan atau kemampuannya, demi memuaskan hasratnya akan rasa-rasa baru dalam makanan. Makan kehilangan maknanya yang luhur saat orang melakukannya dengan mengabaikan kewajibannya untuk bersikap hormat terhadap dirinya sendiri. Makan tanpa terkendali berarti membiarkan dirinya menjadi sekadar sarana atau obyek, bukan tujuan dalam makan. Kedua, wisata kuliner dapat berpotensi memunculkan ketidakadilan sosial. Ketika orang makan hanya untuk *icip-icip* lantas ditinggalkan jika tidak cocok lagi dengan selera, sementara di belahan bumi lainnya ada orang yang mengais-ngais sampah untuk mencari makan karena kelaparan, ia mengabaikan kewajibannya untuk menghormati hak orang lain. Membuang makanan berarti merampas hak orang lain, kata Paus Fransiskus.³³ Di sini, makan justru jatuh menjadi aktivitas yang melegitimasi ketidakadilan sosial.

Selain itu, hasrat untuk terus menerus mengalami kebaruan rasa dapat mereduksi makna rasa itu sendiri. Peristiwa makan menjadi upaya untuk memperoleh sensasi baru. Bukan lagi rasa itu sendiri yang penting, tetapi “kebaruan” akan rasa. Rasa tidak lagi menjadi istimewa karena hanya menjadi sensasi sesaat yang dapat segera dilupakan.

Dalam situasi seperti ini, upaya pelestarian makanan tradisional mengalami tantangan. Agar dapat bertahan hidup, makanan tradisional akhirnya perlu dimodifikasi terus menerus agar bisa mengikuti selera egoistik para penikmat kuliner yang terus berubah. Jenis makanan baru semakin banyak, namun daur hidupnya semakin pendek. Sebagai contoh, Surabi di kota Bandung kini hadir dalam berbagai versi. Dahulu Surabi Bandung menggunakan oncom atau kuah gula merah bercampur santan. Di kemudian hari, muncullah surabi keju, lantas keesokan harinya surabi keju sosis, dan seterusnya. Makanan tradisional harus beradaptasi dengan cara pikir dan bertindak konsumennya yang gila akan inovasi rasa. Makanan tradisional berhadapan dengan perilaku manusia yang makan dengan memakai logika imperialisme: menemukan, menaklukkan, lalu melupakan.

Globalisasi dan industrialisasi mengubah wajah makanan tradisional. Makanan tradisional tetap ada di kota-kota besar, namun tampil dalam formatnya yang baru: dijual di toko-toko atau *mall-mall*, *franchise*, *delivery service*, *all you can eat*, dan sebagainya. Sebagai contoh, kini muncul *pizza* rasa rendang atau mie instan rasa empal gentong. Makanan tradisional disajikan dengan mengikuti cara kerja industri dan pemasaran global: produksi dan distribusi yang massal, cepat, dan seragam dalam suatu standar tertentu untuk melayani selera pasar.

Desakralisasi nilai makanan-makanan tradisional terjadi ketika makanan dibuat hanya demi kepentingan komersial. Nilai-nilai luhur di balik makanan tradisional semakin terancam hilang. Rendang yang diproduksi secara pabrikasi tidak lagi menampilkan filosofi luhur gotong royong dalam proses merendang yang dilakukan oleh pemuda-pemuda Minang dalam acara-acara adat. Bukan

hanya itu, ketidakadilan sosial juga terjadi ketika peran para produsen rumahan dan penjaja lokal makanan tradisional diambil alih oleh para pemain bisnis *franchise*, sebagaimana terjadi pula pada warung-warung tradisional yang terancam gulung tikar akibat kehadiran *minimarket*.

5. PENUTUP

Makanan tradisional Nusantara penting untuk dilestarikan. Makanan tradisional nusantara terkenal karena keragamannya maupun cita rasanya yang lezat. Bukan hanya itu, di balik makanan lokal di nusantara terkandung filosofi luhur yang diwariskan turun temurun dari nenek moyang sebagai sumber dan pedoman hidup masyarakat Indonesia. Nilai-nilai luhur di balik makanan tradisional itu misalnya: solidaritas, gotong royong, penghargaan akan keragaman, hormat kepada sesama manusia, alam, maupun Sang Pencipta, dan sebagainya.

Berbagai persoalan etis muncul sebagai tantangan yang perlu dihadapi dalam melestarikan makanan tradisional. Anonimitas berhadapan dengan hak kekayaan intelektual, minimnya informasi sekitar kesehatan dan keamanan produk makanan tradisional, dilema etis seputar pelestarian kekhasan makanan tradisional dan perlindungan terhadap kehidupan, serta praktek-praktek “imperialisme” dalam gaya hidup kuliner urban menjadi persoalan-persoalan etis yang perlu diselesaikan bersama.

Untuk menghadapi hal itu, etika sebagai suatu refleksi kritis perlu berkolaborasi dengan disiplin-disiplin ilmiah lain khususnya, sosiologi, antropologi, sejarah, gastronomi, maupun hukum. Penulis di sini hanya ingin memberi contoh akan pentingnya keterbukaan dialogis antara ilmu etika dengan berbagai disiplin lainnya, tanpa bermaksud membuat spesialisasi

terhadap disiplin-disiplin ilmiah tersebut dengan persoalan-persoalan etika di atas. Penelusuran sejarah terhadap kuliner tradisional di Nusantara penting untuk dilakukan mengingat makanan itu sendiri adalah produk kultural yang dikonstruksikan oleh manusia dalam sejarah. Informasi akurat tentang asal-usul maupun proses perkembangan makanan tradisional berikut nilai-nilai kearifannya penting untuk membuat pertimbangan kritis khususnya dalam menghadapi persoalan hak kekayaan intelektual, misalnya. Berkaitan dengan soal informasi kesehatan dan keamanan produk, maupun perlindungan hewan, pemerintah perlu membuat kebijakan yang tegas. Dalam hal ini suatu keputusan etis juga perlu memperhitungkan aspek-aspek hukum maupun sosiologis. Refleksi etis terhadap gaya hidup kuliner urban juga tidak mungkin dilepaskan dari peran sosiologi, antropologi, maupun gastronomi, misalnya. Pengetahuan tentang rasa, aroma, dan warna makanan dibutuhkan untuk memahami apa yang menjadi selera orang. Selain itu, sosiologi dan antropologi juga diperlukan dalam rangka mengantisipasi budaya melupakan.

Sebagai penutup, penulis mengajak seluruh pembaca untuk ikut berperan aktif dalam melestarikan makanan tradisional. Bentuk penghargaan dan pelestarian makanan tradisional yang paling sederhana adalah dengan tetap memakannya.

CATATAN AKHIR

¹ Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa, *Kamus Bahasa Indonesia* (Jakarta: Pusat Bahasa, 2008), hlm. 970.

² <http://nws.merriam-webster.com/opedictionary/>. Diakses pada 31 Juli 2015.

³ Christian Coff, *The Taste for Ethics: An Ethics of Food Consumption* (Dordrecht: Springer, 2006), hlm. 6.

RUDI SETIAWAN – MEMAKNAI KULINER TRADISIONAL DINUSANTARA:
SEBUAH TINJAUAN ETIS

⁴ *Carne* adalah istilah dalam bahasa Latin yang berarti “daging”. Maka, inkarnasi dapat diartikan sebagai “mendaging” atau menjadi satu daging. *Ibid.*, hlm. 10.

⁵ Telfer membedakan makan (*eat*) dengan sekadar aktivitas memberi asupan tubuh dengan benda padat (*feeding*), serta minum (*drink*) dengan sekadar aktivitas memberi air (*watering*). Makna makan baginya jauh lebih luas daripada sekadar menutrisi tubuh. Lih. Elizabeth Telfer, *Food for Thought: Philosophy and Food* (London: Routledge, 1996), hlm. 2.

⁶ Massimo Montanari, *Food is Culture*, (New York: Columbia University Press, 2004), hlm. x-xi.

⁷ *Ibid.*, hlm. x-xi.

⁸ *Ibid.*, hlm. 4.

⁹ *Ibid.*, hlm. 13-20.

¹⁰ Menurut Martion dan Robby Hidajat, istilah rendangsebenarnya tidak ditujukan untuk menyebut jenis makanan, tetapi cara memasaknya, yaitu cara mengawetkan daging, yang dilakukan dengan merendam daging (sapi) dalam santan yang dibumbui 14 jenis rempah-rempah, dan dimasak dengan cara diaduk dengan besaran api tertentu sampai kuahnya kental/ kering dan berwarna coklat. Teknik pengawetan makanan ini sudah dikenal sejak sejak 1550Muntuk keperluan perbekalan bagi orang yang merantaupada tradisi Minangkabau. Lih. Martion & Robby Hidajat, “Struktur Simbolik Kuliner Rendang di Tanah Rantau”, *Jantra: Jurnal Sejarah dan Budaya*, Vol. 9, No. 1, Juni 2014, hlm. 3.

¹¹ Montanari, *op.cit.*, hlm. 20-21.

¹² Maynard A. Amerine, “Flavor as Value” dalam *Food and Civilization* (Voice of America Forum Lectures: Charles C. Thomas Publisher, 1966), hlm. 105-106.

¹³ *Ibid.*, hlm. 111.

¹⁴ Montanari mengatakan bahwa makanan menjadi sumber identitas manusia, dan menjadi alat paling efektif untuk mengekspresikan dan mengkomunikasikan identitasnya itu. Montanari, *op. cit.*, hlm. xii.

¹⁵ Koentjaraningrat, *Pengantar Ilmu Antropologi* (Jakarta: PT Rineka Cipta, 1990), hlm. 186-188.

¹⁶ Georg Simmel, “Sociology of The Meal” dalam *Simmel On Culture : Selected Writings Theory, Culture & Society*, ed. David Frisby & Mike Featherstone (London: SAGE Publications Ltd., 1997), hlm. 130.

¹⁷ Coff, *op.cit.*, hlm. 14-15.

¹⁸ Nasi tumpeng adalah nasi yang dipadatkan dan disusun berbentuk kerucut serta dilengkapi dengan berbagai lauk pauk dalam satu wadah, yang melambangkan manusia sebagai ciptaan Yang Mahakuasa sebagai asal dan tujuan hidupnya. Lih. Trisna Kumala Satya Dewi, “Kearifan Lokal ‘Makanan Tradisional’: Rekonstruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat”, dalam *Jurnal Manassa*, Vol. 1, No. 1, 2011, hlm. 174-175.

¹⁹ *Selamatan* merupakan bentuk ungkapan syukur bersama seluruh anggota komunitas kepada Yang Maha Kuasa. *Selamatan* bentuk ungkapan kedekatan relasi baik vertikal maupun horizontal ketika seluruh anggota keluarga, rekan, anggota masyarakat, termasuk pula roh-roh nenek moyang mengalami perjumpaan bersama dalam satu kesatuan ungkapan syukur kepada Yang Mahakuasa. *Ibid.*, hlm. 174-175.

²⁰ Mohammad Rondhi, “Tumpeng: Sebuah Kajian dalam Perspektif Psikologi Antropologi”, dalam *Jurnal Seni IMAJINASI*, Vol 3., No. 1, 2007.

²¹ Serat Centhini adalah salah satu naskah kuno Jawa yang memuat berbagai macam tulisan tentang makanan tradisional Jawa, yang dibuat oleh Paku Buwana V dibantu beberapa orang lainnya pada 1814 Masehi. Serat Centhini menjadi sumber tertulis tentang kehidupan orang Jawa, berupa filsafat, agama, kebatinan, kekayaan alam, adat istiadat, makanan, kesenian, dan sebagainya. Dewi, *op.cit.*, hlm. 161-163.

²² *Ibid.*, hlm. 165.

²³ Dalam tradisi Minang, pada acara-acara besar seperti pengangkatan datuk dan ritual kematian selalu disajikan makanan dengan tiga warna: kuning, merah, dan hitam. Warna kuning melambangkan kejayaan, keagungan, persahabatan, dan semangat hidup diwakili dengan gulai cubadak daging sebagai contohnya. Warna merah melambangkan keberanian, kekuatan, dan kepercayaan diri dengan ikan dan telur goreng dicampur cabe merah sebagai contohnya. Warna hitam melambangkan keabadian, tahan lama, fleksibilitas, kejujuran, dan kebijaksanaan diwakili oleh rendang. Lih. Marion; Hidajat, *op.cit.*, hlm.4.

RUDI SETIAWAN – MEMAKNAI KULINER TRADISIONAL DINUSANTARA:
SEBUAH TINJAUAN ETIS

²⁴ *Ibid.*, hlm. 7.

²⁵ *Ibid.*, hlm. 7.

²⁶ Tim Cheung, “Your Pick: World’s 50 Best Foods” dalam <http://travel.cnn.com/explorations/eat/readers-choice-worlds-50-most-delicious-foods-012321>. Diakses pada 1 Juni 2015.

²⁷ Pempek adalah makanan tradisional dari Palembang berbahan baku sagu dan ikan yang diberi kuah cuka. Hingga saat ini penemu pempek tidak diketahui. Meskipun demikian, ide membuat pempek diyakini berasal seorang pedagang Cina yang datang ke Palembang. Perdebatan ramai pernah terjadi antara Gubernur Sumatera Selatan dan masyarakat Jambi karena pempek diklaim sebagai makanan tradisional Jambi. Lih. Irwanto, “Ini asal usul pempek yang diributkan Jambi dan Sumsel” dalam <http://www.merdeka.com/peristiwa/ini-asal-usul-pempek-yang-diributkan-jambi-dan-sumsel.html>. Diakses pada 20 Juli 2015.

²⁸ Johan Sompotan, “Tempe Plastik Punya Jepang, Tempe Daun?”

<http://lifestyle.okezone.com/read/2013/01/04/299/741392/tempe-plastik-punya-jepang-tempe-daun/large>. Diakses pada tanggal 20 Juli 2015.

²⁹ Bistik Djawa merupakan akulturasi budaya Belanda dan Jawa. Istilah *Bistik* berasal dari bahasa Belanda *Biefstuk* yakni daging yang diolah kemudian disajikan dengan kentang, kacang polong, dan wortel. Sementara itu, diolah dengan cara berbeda dengan bistik umumnya, yakni daging sapi digiling, diberi bumbu, dipanggang, dan dihidangkan bersama kentang, sayuran, dan wortel dengan saus semur. Anik Susanti, “Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa: Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900-1942”, *AVATARA, e-Journal Pendidikan Sejarah*, Vol. 1, No. 3, Oktober 2013, hlm. 458-459.

³⁰ Coff, *op.cit.*, hlm. 12.

³¹ Muhammad Nizar, *Sebagian Warga Sulawesi Utara Doyan Makan Hewan Langka*, dalam <http://greenjournalist.net/flora-fauna/sebagian-warga-sulawesi-utara-doyan-makan-hewan-langka/>Halaman web diakses pada 31 Juli 2015.

³² David Bell, “Taste and Space: Eating Out in the City Today” dalam *Culinary Taste, Consumer Behaviour in The International Restaurant Sector*, ed. Donald Sloan (Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann, 2004), hlm. 45-48.

³³ “Paus Fransiskus Kecam Kebiasaan Membuang Makanan” dalam <http://nasional.kompas.com/read/2013/06/06/21145760/Paus.Fransiskus.Kecam.Kebiasaan.Membuang.Makanan>. Diakses pada 10 Juni 2015.

KEPUSTAKAAN

- Amerine, Maynard A., “Flavor as Value” dalam *Food and Civilization* (Voice of America Forum Lectures: Charles C. Thomas Publisher, 1966).
- Bell, David, “Taste and Space: Eating Out in the City Today” dalam *Culinary Taste, Consumer Behaviour in The International Restaurant Sector*, ed. Donald Sloan (Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann, 2004).
- Coff, Christian, *The Taste for Ethics: An Ethics of Food Consumption* (Dordrecht: Springer, 2006).
- Montanari, Massimo, *Food is Culture*, (New York: Columbia University Press, 2004).
- Dewi, Trisna K. S., “Kearifan Lokal ‘Makanan Tradisional’: Rekonstruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat”, *Jurnal Manassa*, Vol. 1, No. 1, 2011.
- Koentjaraningrat, *Pengantar Ilmu Antropologi* (Jakarta: PT Rineka Cipta, 1990).
- Martion & Hidajat, Robby, “Struktur Simbolik Kuliner Rendang di Tanah Rantau”, *Jantra: Jurnal Sejarah dan Budaya*, Vol. 9, No. 1, Juni 2014.
- Telfer, Elizabeth, *Food for Thought: Philosophy and Food* (London: Routledge, 1996).
- Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa, *Kamus Bahasa Indonesia* (Jakarta: Pusat Bahasa, 2008).
- Rondhi, Mohammad, “Tumpeng: Sebuah Kajian dalam Perspektif Psikologi Antropologi”, dalam *Jurnal Seni IMAJINASI*, Vol 3., No. 1, 2007.
- Simmel, Georg, “Sociology of The Meal” dalam *Simmel On Culture : Selected Writings Theory, Culture & Society*, ed. David Frisby & Mike Featherstone (London: SAGE Publications Ltd., 1997).
- Susanti, Anik “Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa: Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900-1942”, *AVATARA, e-Journal Pendidikan Sejarah*, Vol. 1, No. 3, Oktober 2013.