

Studi Literatur: Akulturasi Rasa Sebagai Metode Pengenalan Bahan Pangan Lokal Bagi Masyarakat

Ghaniyyah Mulyawati

Pendidikan Pariwisata, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial,
Universitas Pendidikan Indonesia
Dr. Setiabudi No.229, Isola, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia
Alamat, Kota, Negara

ghaniyyahya@upi.edu

Received: June, 2024

Accepted: June, 2024

Published: June, 2024

Abstract

Local food is one of the country's riches. It is our obligation as Indonesian people to preserve local food. Among the onslaught of the globalization era, Indonesia's wealth is eroding because people tend to be more familiar with foreign culture, which is also foreign wealth. One of them is in the culinary field. People tend to like foreign culinary more often and more, because foreign culinary is considered cooler and more modern. Traditional Indonesian culinary delights made from local food are also under threat, which results in the threat of local Indonesian food as well. One solution to preserve local food ingredients is to acculturate flavors by combining foreign culinary delights with local food ingredients. This literature study discusses problems and solutions regarding the sustainability of local food, with the aim of enabling society to be more innovative in developing local food.

Keywords: acculturation, local food, community,

Abstrak

Bahan pangan lokal merupakan salah satu kekayaan negara. Merupakan kewajiban bagi kita sebagai masyarakat Indonesia untuk menjaga kelestarian bahan pangan lokal. Diantara gempuran era globalisasi, kekayaan Indonesia seakan terkikis karena masyarakat cenderung lebih familiar dengan kebudayaan luar negeri, yang merupakan kekayaan luar negeri pula. Salah satunya adalah di bidang kuliner. Masyarakat cenderung lebih sering dan lebih menyukai kuliner luar negeri, karena kuliner luar negeri dianggap lebih keren dan modern. Kuliner tradisional khas Indonesia berbahan pangan lokal pun terancam, yang mana mengakibatkan terancamnya bahan pangan lokal Indonesia juga. Salah satu solusi untuk menjaga kelestarian bahan pangan lokal ini adalah dengan akulturasi rasa dengan penggabungan kuliner luar negeri dengan bahan pangan lokal. Studi literatur ini membahas permasalahan dan solusi mengenai

kelestarian bahan pangan lokal, dengan tujuan agar masyarakat bisa lebih berinovasi untuk mengembangkan bahan pangan lokal.

Kata kunci: akulturasi, bahan pangan lokal, masyarakat,

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan komoditas pangan yang melimpah. Terletak di garis khatulistiwa, Indonesia memiliki iklim tropis dengan dua musim, yaitu musim hujan dan musim kemarau. Kondisi geografis ini mendukung keragaman flora dan fauna yang tinggi, yang pada gilirannya meningkatkan keberagaman komoditas pangan. Keberagaman flora dan fauna menjadi salah satu kekayaan alam yang dimiliki Indonesia, yang telah menarik perhatian bangsa asing sejak zaman penjajahan.

Keberagaman flora dan fauna menjadi salah satu kekayaan alam yang dimiliki Indonesia. Jika dikaitkan dengan sejarah sejak zaman sebelum nama "Indonesia" digaungkan, keberagaman inilah yang menjadi latar belakang dari banyaknya penjajahan di Indonesia oleh negara asing selama puluhan hingga ratusan tahun. Sejak zaman penjajahan Portugis hingga Jepang dan Belanda, selain karena faktor politik, faktor keberagaman flora juga menjadi alasan mereka untuk datang ke Indonesia. Jenis-jenis flora yang tumbuh dapat dimanfaatkan untuk banyak hal, salah satunya adalah rempah-rempah. Rempah-rempah merupakan bagian dari suatu tanaman dari batang, kulit batang, akar dan rimpang yang dapat dipergunakan dalam pembuatan bumbu masakan, minuman ataupun pembuatan kosmetik serta obat-obatan (Amalia & Herawati, 2022). Karena memiliki banyak manfaat, rempah-rempah banyak diburu oleh bangsa barat.

Dalam era modern, masyarakat Indonesia, terutama generasi muda, cenderung lebih familiar dengan kuliner mancanegara dibandingkan kuliner lokal. Menurut Marsiti Raka dkk. (2019), anak muda saat ini lebih menyukai makanan cepat saji karena cepat, praktis, dan dianggap meningkatkan status sosial. Fenomena ini mengakibatkan berkurangnya pengetahuan tentang kuliner lokal dan bahan pangan lokal, yang dapat mengancam keberlanjutan kuliner tradisional Indonesia.

Indonesia telah menjadi penghasil komoditas rempah yang terkenal sejak zaman dahulu. Sejak Indonesia masih bernama Nusantara, dan sejak Nusantara masih terdiri dari banyak kerajaan, komoditas rempah Indonesia tidak perlu diragukan lagi kualitasnya. Hal ini membuat banyak kerajaan yang melakukan jual beli dengan warga asing, terutama bangsa Barat. Namun, kekayaan Indonesia ini justru menjadi alasan cikal bakal penjajahan di Indonesia.

Datangnya para penjajah ke Indonesia mempengaruhi banyak hal. Dari segi arsitektur, budaya, hingga kuliner. Pribumi mendapatkan banyak hal baru, yang dapat mengakibatkan akulturasi. Hal ini lah yang menjadi awal mula terciptanya budaya dan kuliner baru. Hingga akhirnya Indonesia merdeka pada tahun 1945 dan terpengaruh oleh globalisasi seiring perkembangan zaman, akulturasi terus terjadi di Indonesia. Perilaku kita (manusia), sering kali terbawa arus akan perkembangan jaman (era modern) (Sari Nilla, dkk.). Dari segi kuliner, masyarakat Indonesia di era saat ini cenderung lebih familiar dengan kuliner mancanegara. Kuliner khas Indonesia yang telah ada sejak zaman dahulu cenderung terlupakan. Bahkan generasi muda saat ini cukup banyak yang tidak mengetahui kuliner lokal khas Indonesia.

Menurut (Marsiti Raka, dkk., 2019), anak muda pada zaman sekarang lebih menyukai makanan dan minuman cepat saji seperti frenchise atau café karena cepat, praktis, enak, dan cenderung meningkatkan status. Jika dilihat dari sisi negatifnya, makanan cepat saji dapat mengakibatkan tubuh yang tidak sehat. Berdasarkan data dari World Health Organization (WHO) (2016) terdapat lebih dari 1,9 miliar orang desa yang

berusia di atas 18 tahun memiliki kelebihan berat badan, dan dari jumlah tersebut terdapat 600 juta orang yang obesitas, sehingga jika dihitung secara keseluruhan diperkirakan sekitar 13% dari populasi dewasa (11% laki-laki dan 15% perempuan) mengalami obesitas (Alfora, dkk.). Selain itu, fenomena makanan cepat saji ini tentunya mengancam kepopuleran kuliner lokal.

Sesuai dengan namanya, kuliner lokal Indonesia menggunakan bahan pangan lokal yang mudah ditemukan di Indonesia. Sebagian besar menggunakan bahan dasar dari bahan pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia, seperti ubi, singkong, dan kelapa.

Salah satu solusi untuk mengatasi kurangnya pengetahuan generasi muda tentang bahan pangan lokal adalah melalui akulturasi kuliner. Akulturasi rasa ini merupakan penciptaan cita rasa baru dengan mencampurkan elemen kuliner asing dengan kuliner lokal. Pendekatan ini dapat menjadi metode efektif untuk memperkenalkan bahan pangan lokal kepada masyarakat, sekaligus mempertahankan relevansi kuliner tradisional dalam era globalisasi.

Jika generasi muda saat ini lebih didominasi oleh kuliner mancanegara, mereka akan kurang mengenal kuliner lokal. Hal ini mengakibatkan kurangnya pengetahuan mereka tentang bahan pangan lokal. Untuk itu, penelitian bertujuan untuk menganalisis permasalahan atas kurangnya pengetahuan generasi muda mengenai bahan pangan lokal. Penelitian ini memunculkan solusi agar generasi muda lebih mengenal bahan pangan lokal, dimana salah satu solusinya adalah dengan adanya akulturasi kuliner. Akulturasi rasa ini merupakan situasi penciptaan cita rasa baru di dunia kuliner, dengan pencampuran antara kuliner asing dengan kuliner lokal (Indonesia). Berdasarkan latar belakang ini, penelitian bertujuan untuk menganalisis permasalahan kurangnya pengetahuan generasi muda mengenai bahan pangan lokal dan mencari solusi melalui akulturasi kuliner. Penelitian ini akan mengidentifikasi potensi akulturasi rasa sebagai metode untuk meningkatkan apresiasi dan pengetahuan tentang bahan pangan lokal di kalangan generasi muda.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode studi literatur atau kajian literatur dengan pendekatan kualitatif. Jenis penelitian ini berdasarkan dari teori-teori yang telah ada, dan dikaitkan dengan pokok masalah. Menurut Creswell, John. W. (2014; 40) menyatakan bahwa kajian literatur adalah ringkasan tertulis mengenai artikel dari jurnal, buku, dan dokumen lain yang mendeskripsikan teori serta informasi baik masa lalu maupun saat ini mengorganisasikan pustaka ke dalam topik dan dokumen yang dibutuhkan. (Habsy, All Bakhrudin.). Metode penelitian studi literatur digunakan untuk mengumpulkan data penelitian dari sumber data primer dan sekunder. Data primer dalam konteks ini adalah data yang dihasilkan dari analisis langsung terhadap literatur yang relevan, sementara data sekunder didapatkan dari dokumen jurnal, artikel, buku, dan sumber internet yang mendukung teori dan pemecahan masalah yang dibahas dalam penelitian (Jamil et al., n.d.). Penelitian kualitatif dilakukan karena penulis ingin menganalisis masalah dan solusi dari kurangnya pengetahuan generasi muda terhadap bahan pangan lokal. Studi literatur dapat ditempuh dengan jalan mengumpulkan referensi yang terdiri beberapa penelitian terdahulu yang kemudian dikompilasi untuk menarik kesimpulan (Mardalis, 1999) (Septa et al., n.d.). Metode ini dilakukan melalui pengumpulan informasi dari berbagai literatur seperti jurnal, buku, dan dokumen yang dapat mendukung teori dan dapat memecahkan solusi dari permasalahan yang dibahas dalam penelitian.

Pada prosedur penelitian, tahapan yang dilakukan adalah sebagai berikut; (1) Penentuan permasalahan dan topik yang akan diteliti. (2) Pengumpulan data dan sumber

dilakukan melalui jurnal, buku, dan dokumen penunjang yang memuat teori-teori yang berkaitan dengan topik dan permasalahan yang dibahas. Sumber literatur akan diorganisir berdasarkan tema-tema utama yang relevan, seperti sejarah kuliner Indonesia, perilaku generasi muda terhadap kuliner, dan konsep akulturasi rasa. Setiap sumber akan dievaluasi dan dibandingkan untuk memastikan validitas dan keandalan informasi. (3) Pengolahan data yang telah dikumpulkan dengan membaca dan memeriksa berbagai sumber, juga membandingkan anatar satu sumber dengan sumber lainnya agar validitasnya lebih terbukti (4) Analisis data dilakukan dengan metode analisis deskriptif. Data dan teori yang dikumpulkan akan diuraikan dalam bentuk teks deskriptif, kemudian dikaitkan dengan permasalahan yang menjadi topik penelitian. Teknik ini melibatkan pengidentifikasian tema utama, pengorganisasian data berdasarkan topik yang relevan, dan validasi melalui triangulasi sumber untuk memastikan keandalan hasil. (4) Pengambilan hasil dan solusi, setelah menganalisis data dan mengkaitkannya dengan topik permasalahan, penulis membahas hasil dan solusi dari topik permasalahan. (5) Pengambilan kesimpulan dari awal penelitian yang membahas latar belakang, permasalahan, hasil penelitian, hingga solusi yang diberikan penulis.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi dan sumber daya wilayah dan budaya setempat. Jenis, jumlah dan kualitas produk pangan lokal sangat tergantung pada kondisi spesifik yang ada pada suatu wilayah seperti lahan, sifat tanah, iklim dan aspek budidaya yang mempengaruhi, juga kondisi sosial, ekonomi dan budaya masyarakat wilayah tersebut (Kerans & Ngongo, 2022). Hampir setiap negara memiliki komoditas bahan pangan lokalnya masing-masing, yang mana bahan pangan tersebut didapatkan dari hasil pertanian/perkebunan yang dilakukan di suatu negara tersebut. Indonesia termasuk dalam salah satu negara yang memiliki komoditas bahan pangan lokal yang banyak ragamnya.

Pemerintah mengeluarkan Peraturan Presiden (Perpres) No. 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Tujuan kebijakan ini adalah untuk memfasilitasi dan mendorong terwujudnya pola

konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan aman yang diindikasikan oleh skor PPH 95 pada tahun 2015 (Hardono, n.d.). Dilihat dari makanan pokoknya, sebagai besar masyarakat Indonesia mengkonsumsi nasi untuk makanan pokok sehari-hari. Bahkan timbul perspektif “belum makan kalau belum makan nasi”, padahal asupan karbohidrat bukan hanya dari beras saja. Sagu dan umbi-umbian seperti singkong, ubi, dan kentang merupakan bahan pangan yang mudah ditemukan di Indonesia dan dapat memiliki zat karbohidrat yang cukup bagi tubuh. Meskipun begitu, masyarakat lebih bergantung pada beras saja. Hal ini mengakibatkan masyarakat generasi muda saat ini jarang mengkonsumsi bahan makanan pokok lainnya, dan karena jarang mengkonsumsi, cukup banyak dari mereka yang tidak tertarik mencoba bahkan tidak menyukai.

Tidak hanya dari bahan makanan pokok saja. Jika dibahan secara umum dari ruang lingkup kuliner, masakan khas Indonesia banyak yang mengandung bahan makanan lokal seperti rempah-rempah untuk memberi cita rasa yang khas. Namun karena faktor globalisasi yang mendatangkan budaya luar negeri ke Indonesia termasuk di bidang kuliner, masyarakat masa kini (terutama generasi muda) cenderung lebih sering dan lebih tertarik mengkonsumsi masakan dari luar negeri. Beberapa alasan dari hal tersebut, yang pertama adalah karena sebagian makanan luar negeri tersebut merupakan makanan cepat saji yang praktis dan mudah didapatkan. Kedua, masakan luar negeri dianggap mewah karena masih banyak masyarakat yang beranggapan bahwa hal yang berasal dari luar negeri merupakan hal yang keren dan modern, dan berada di atas produk dalam negeri.

Belum lagi adanya mindset beberapa masyarakat yang menganggap bahwa masakan khas Indonesia atau makanan tradisional Indonesia cenderung ketinggalan zaman. Dengan generasi muda yang lebih sering mengkonsumsi dan lebih menyukai masakan luar negeri, hal ini membuat mereka jarang mengkonsumsi masakan khas Indonesia. Hal ini juga mengakibatkan masyarakat (terutama generasi muda) jarang mengkonsumsi bahan pangan lokal, bahkan ada yang tidak pernah mencoba, tidak menyukai, dan tidak tertarik untuk mengkonsumsi bahan pangan lokal. Hal ini mengancam kelestarian kuliner Indonesia, dan ketidakseimbangan ekonomi karena petani bahan pangan lokal kurang mendapatkan pendapatan, karena kurangnya permintaan dari masyarakat.

Melihat dari kasus ini, kita dapat mengkategorikan kuliner sebagai warisan budaya yang harus terus dilestarikan. Perlu adanya niat dan inisiatif yang ditanamkan pada masyarakat untuk menjaga kelestarian kuliner Indonesia. Hal ini bisa dimulai dari langkah kecil, yaitu berani dan mau mencicipi bahan pangan lokal. Kuliner tradisional Indonesia yang berbahan pangan lokal bukan berarti ketinggalan zaman dan tidak enak. Bahan pangan lokal bukan hanya dapat dimasak untuk kuliner Indonesia. Untuk mengenal bahan pangan lokal, masyarakat dapat berinovasi dengan menggunakan bahan pangan lokal untuk dikreasikan sebagai masakan luar negeri, mengingat saat ini generasi muda lebih familiar dengan kuliner luar negeri dan kurang mengenal bahan pangan lokal.

Bahan pangan lokal dapat menjadi identitas negara. Sebagai contoh di buah-buahan, Indonesia memiliki buah rambutan dan durian yang menjadi buah khas Indonesia. Sebagai negara yang memiliki banyak pulau, budaya, dan kenampakan alam, hampir setiap daerah memiliki bahan pangan lokal yang menjadi komoditas utamanya masing-masing. Potensi pada masing-masing daerah di Indonesia untuk mengangkat Kuliner Gastronomi sebagai sebuah identitas sangat besar dengan memanfaatkan kearifan lokal dikarenakan dalam kearifan gastronomi lokal dapat dijadikan sebagai salah satu indikator lokal yang berbasis pada budaya dengan tradisi dalam berbagai daerah yang terbentuk sebagai keunggulan budaya daerah masing-masing (Krisnadi, n.d.).

Akulturasi di bidang kuliner dapat menciptakan rasa baru. Hal ini dapat mengundang perhatian dan ketertarikan masyarakat. Masyarakat pada masa kini (terutama generasi muda) cenderung menyukai hal-hal yang unik dan bersifat anti-mainstream. Hal-hal yang unik dapat menarik perhatian masyarakat. Masyarakat akan penasaran dan mendapatkan pengalaman baru bila mencoba atau melakukan pendekatan

dengan hal-hal yang terkesan unik tersebut. Bagi generasi muda yang masih memiliki rasa penasaran dan keinginan explore yang tinggi, inovasi baru yang unik dapat menjadi metode untuk mengenalkan bahan pangan lokal agar tetap lestari.

Salah satu penerapan inovasi akulturasi rasa di bidang kuliner ini dapat dilakukan dengan cara penggabungan kuliner luar negeri dengan kuliner khas Indonesia, atau dengan bahan pangan lokal. Penggabungan kebudayaan dalam bidang kuliner ini dapat menjadi sarana pengenalan bahan pangan lokal kepada masyarakat. Sebagai contoh implementasi, di Kota Bandung, terdapat salah satu Bakery Shop yang menggunakan bahan pangan lokal. Bakery Shop bernama Seroja Bake ini menghadirkan menu berbahan dasar bahan pangan lokal yang jarang digunakan di industri roti dan kue. Seroja Bake menerapkan akulturasi rasa berupa kuliner luar negeri dengan bahan pangan lokal Indonesia. Beberapa contoh menu yang menggunakan bahan pangan lokal, diantaranya adalah bolu singkong, tart vanilla peuyeum, pavlova musim buah, kue ubi mangga, cheesecake bonggol jagung, brownies tahu sumedang, donat cilembu, dan lain sebagainya. Akulturasi ini dapat menciptakan cita rasa baru di bidang kuliner. Keunikannya dapat menarik perhatian masyarakat dan dapat mengenalkan rasa bahan pangan lokal kepada masyarakat. Seroja Bake dapat menjadi contoh untuk mengembangkan bahan pangan lokal menjadi makanan yang beragam.

4. KESIMPULAN

Tidak dapat dipungkiri bahwa generasi muda di Indonesia saat ini lebih familiar dengan kuliner luar negeri dibandingkan dengan kuliner dan bahan pangan lokal. Kondisi ini mengancam kelestarian kuliner dan bahan pangan lokal Indonesia. Sebagai bagian dari kekayaan negara, pelestarian bahan pangan lokal menjadi tugas semua warga negara Indonesia.

Langkah pertama dalam upaya pelestarian bahan pangan lokal adalah dengan mengenali dan mengapresiasi bahan pangan lokal itu sendiri. Salah satu cara efektif untuk mencapai tujuan ini adalah melalui akulturasi kuliner, yaitu penggabungan antara kuliner luar negeri dengan bahan pangan lokal Indonesia. Akulturasi ini tidak hanya mengenalkan bahan pangan lokal kepada masyarakat, tetapi juga memberi kesempatan bagi mereka untuk mencicipi dan mengapresiasi cita rasa lokal yang unik.

Dengan menawarkan cita rasa baru yang menarik, akulturasi kuliner memiliki potensi besar untuk menarik minat masyarakat dalam mencoba dan menggunakan bahan pangan lokal secara berkelanjutan. Selain itu, pendekatan ini juga dapat membantu membangun kesadaran dan apresiasi terhadap kekayaan kuliner lokal di kalangan generasi muda, yang pada gilirannya akan mendukung pelestarian kuliner dan bahan pangan lokal Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Habsy, B. A. (2017). *Seni memahami penelitian kuliitatif dalam bimbingan dan konseling: studi literatur*. *Jurnal Konseling Andi Matappa*, 1(2), 90-100.
- Sari, G. A. M. K. N., Megayani, N. K., Septyani, A. E., & Putra, I. G. C. (2020). *Pelatihan Mebat Sebagai Kearifan Lokal, Pelestarian Budaya, Dan Keterampilan Bagi Generasi Milenial*. *Jurnal Bakti Saraswati (JBS): Media Publikasi Penelitian dan Penerapan Ipteks*, 9(1).
- Amalia, R., & Herawati, Y. (2022). IMPLEMENTATION OF MIT APP INVENTOR IN GO REMPLAH DEVELOPMENT. *Jurnal Teknik Informatika (JUTIF)*, 3(1), 155-161. <https://doi.org/10.20884/1.jutif.2022.3.1.1>
- Alfora, D., Saori, E., & Fajriah, L. N. (2023). *Pengaruh konsumsi makanan cepat saji terhadap gizi remaja*. *FLORONA: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), 43-49.
- Hardono, G. S. (n.d.). *STRATEGI PENGEMBANGAN DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL Local Food Diversification Development Strategy*.
- Jamil, F., Mukhaiyar, R., & Husnaini, I. (n.d.). *JTEV (JURNAL TEKNIK ELEKTRO DANVOKASIONAL) Kajian Literatur Rekonstruksi Mata Kuliah (Studi Kasus Mata Kuliah Pengolahan Sinyal Teknik Elektro UNP)*. <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jtev/index>
- Kerans, G., & Ngongo, K. P. (2022). *Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal untuk Menumbuhkan dan Mengembangkan Jiwa Enterpreneurship Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA*. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 573. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i2.5123>
- Krisnadi, A. R. (n.d.). *National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development GASTRONOMI MAKANAN BETAWI SEBAGAI SALAH SATU IDENTITAS BUDAYA DAERAH*. <https://data.jakarta.go.id/dataset/data-jumlah-penduduk-provinsi-dki-jakarta>
- Pengembangan.....cokorda, S., Marsiti, I. R., Suriani, N. M., Sukerti, N. W., Istri, C., & Marsiti, R. (2019). *STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL BERBASIS TEKNOLOGI*

INFORMASI SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN SENI KULINER BALI. *Jurnal IKA*, 17(2).
<http://cokistrirakamarisiti.com>.

Septa, R., Hartanto, W., & Dani, H. (n.d.). *STUDI LITERATUR: PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN DENGAN SOFTWARE AUTOCAD*.