

MENANAMKAN KEBIASAAN MENGKONSUMSI MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI ASET BUDAYA DAN WISATA BOGA

Oleh:
Marwanti

Abstrak

Makanan tradisional sebagai makanan khas daerah merupakan salah satu peninggalan karya seni dan teknologi dari nenek moyang yang perlu untuk dikenal, dilestarikan dan dikembangkan agar supaya budaya yang tidak ternilai harganya tidak hilang lenyap karena masuknya budaya asing. Globalisasi menimbulkan dampak yang cukup besar dalam bidang seni dan budaya makan. Oleh karena itu pemerintah bersama-sama masyarakat mempunyai tanggung jawab yang besar dalam upaya menangkal masuknya budaya asing dengan jalan melestarikan dan berusaha agar makanan tradisional disukai.

Makanan tidak hanya berfungsi untuk mempertahankan kesehatan, akan tetapi memiliki fungsi sosial-budaya yang dapat dijual dan dipromosikan untuk keperluan devisa negara. Aneka ragam makanan yang dihasilkan suatu bangsa dapat dipakai sebagai salah satu ukuran tingginya kebudayaan suatu bangsa.

Berbagai usaha yang dapat ditempuh di antaranya adalah melalui penyebarluasan informasi tentang makanan tradisional Indonesia yang mencakup kandungan gizi dan manfaat bagi tubuh, cara pengolahan, cara penyajiannya. Agar dapat segera dicapai usaha harus dilaksanakan secara terpadu antara berbagai departemen, melalui masyarakat yang paling kecil yaitu keluarga, melalui pendidikan formal maupun nonformal, melalui pameran dan lomba, serta melalui tempat-tempat penjualan jasa boga dan sebagainya.

Pendahuluan

Sebagaimana diketahui bahwa makanan tidak hanya penting untuk pemenuhan gizi dan untuk mempertahankan kesehatan secara optimal, akan tetapi makanan memiliki fungsi sosial, budaya, politik dan ekonomi.

Aneka ragam makanan dan jenis makanan yang dikonsumsi masyarakat tidak hanya dipengaruhi oleh faktor lingkungan kehidupan, tetapi faktor sosial-budaya seperti adat istiadat, agama, suku bangsa maupun kepercayaan.

Berbagai jenis makanan yang dihasilkan suatu bangsa dapat dipakai sebagai salah satu ukuran tingginya kebudayaan dari bangsa yang bersangkutan. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk mempertahankan hubungan antar manusia tetapi dapat pula dijual dan dipromosikan untuk keperluan devisa negara.

Berbagai usaha pemerintah terus dilakukan untuk menggalakkan masukan devisa negara dari sektor nonmigas antara lain dengan terus

meningkatkan dan menggalakkan bidang pariwisata. Makanan tradisional sebagai makanan khas daerah merupakan salah satu peninggalan nenek moyang, yang sekaligus merupakan aset nasional. Hal ini jika ditangani secara sungguh-sungguh akan menjadi salah satu media promosi terutama apabila dikaitkan dengan pengenalan kekayaan budaya bangsa dalam mendukung program kepariwisataan.

Pengembangan program pariwisata seperti wisata alam dan wisata budaya selalu terkait dengan masalah makanan, karena makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia. Oleh karena itu, pengembangan pariwisata tidak dapat terlepas dari masalah makanan dan bahkan makanan dapat digunakan sebagai salah satu daya tarik tersendiri bagi wisatawan.

Konferensi internasional pariwisata yang pernah dilakukan di Yogyakarta menekankan pentingnya wisata budaya yang dapat dijual dan dipromosikan sebagai daya tarik wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Menurut Sri Sekartadji Asmoro (1993) pengembangan wisata budaya termasuk makanan tradisional sangat mendukung program 'Aku Cinta Makanan Indonesia' yang mulai dicanangkan sejak bulan Oktober 1993.

Pada era globalisasi saat ini makanan tradisional muncul berdampingan dengan makanan modern produk negara lain, dan bahkan dirasa hampir tergusur. Hal tersebut dapat dilihat sebagian anak-anak muda Indonesia menganggap makanan asing seperti Kentucky Fried Chicken, Mc. Donald, Pizza Hutt dan sebagainya adalah jenis makanan yang bergengsi.

Berbagai faktor yang dapat mempengaruhi luntarnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional Indonesia antara lain adanya perubahan gaya hidup, perkembangan ekonomi, gencarnya promosi dan tersedianya makanan asing di berbagai kota besar. Selain hal tersebut juga disebabkan karena kondisi makanan tradisional sendiri belum mampu menarik peminat karena dari segi penyediaan dan pengolahan makanan tradisional kurang praktis serta keamanannya masih diragukan.

Keadaan seperti di atas nampaknya perlu diimbangi dengan berbagai upaya yang tidak sekedar melestarikan, dalam arti membuka kembali dokumen, tetapi lebih dari hal tersebut, dengan harapan agar makanan tradisional nantinya tetap digemari oleh masyarakat mancanegara serta dapat berkembang sejalan dengan perkembangan ilmu dan teknologi bidang makanan.

Pembahasan

Makanan Tradisional

Masyarakat Indonesia sejak dahulu telah memiliki kebudayaan yang mantap. Salah satu aspek kebudayaan adalah kebiasaan mengkonsumsi makanan tradisional khas bagi masyarakat. Makanan tradisional khas

merupakan jenis-jenis makanan yang paling cocok dengan kondisi daerah serta menjadi kebiasaan makan bagi masyarakat daerah tertentu.

Makanan merupakan bagian budaya yang sangat penting. Hal ini sering tidak kita sadari, bahwa proses sosialisasi kita dimulai melalui makanan, setelah bayi berhenti menyusu, yang diberikan adalah makanan yang biasa dimakan keluarganya. Memang saat ini anak-anak cenderung mendapatkan makanan dari berbagai formula yang dibuat oleh pabrik. Namun demikian, secara berangsur-angsur anak akan mengonsumsi makanan yang biasa dikonsumsi dalam keluarga. Makanan dalam keluarga untuk sebagian besar adalah makanan yang secara turun-temurun dikonsumsi dengan berbagai modifikasi (Yaumil Agus Achir dan Kartomo Wirosuhardjo, 1995).

Menurut Guthe & Mead kebiasaan makan adalah suatu cara dari seseorang atau kelompok orang akibat adanya tekanan kultural, pilihan makanan, konsumsi makanan, dan dengan memanfaatkan keberadaan jenis-jenis makanan yang terdapat di tempat atau lokasi tersebut (Roestamsjah, dkk., 1988). Indonesia terdiri dari berbagai jenis suku atau kelompok etnik, maka kebiasaan makan masing-masing suku atau kelompok juga akan sangat beragam. Di Indonesia diperkirakan terdapat sekitar 300 suku atau kelompok etnik utama (Sumardi, dkk., 1988). Oleh karena itu, dapat diperkirakan sangat banyak variasi jenis makanan tradisional yang ada. Namun demikian, informasi tentang beragamnya makanan tradisional yang terdapat di Indonesia masih sangat terbatas.

Makanan tradisional merupakan makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah yang spesifik (Hadisantoso, 1993). Makanan tradisional diolah berdasarkan resep secara turun-temurun, bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat, dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Adapun ciri-ciri makanan tradisional menurut KRT. Sosrodiningrat (1991) dapat dilihat dari:

1. Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya.
2. Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut (misalnya: masakan harus diolah dengan alat dari tanah liat).
3. Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

Indonesia memiliki berbagai suku yang tersebar di semua wilayah Nusantara. Kebinekaan jenis pangan tradisional merupakan sumberdaya yang harus dikembangkan dan dimanfaatkan seiring dengan arah pembangunan nasional, khususnya di bidang pangan sebagaimana diamanatkan dalam GBHN 1993.

Jenis dan jumlah makanan tradisional tidak sama antara daerah yang satu dengan daerah yang lain. Suhardja (1993) membedakan antara makanan yang sudah diolah/dimasak dan siap santap, dengan bahan makanan, termasuk pangan mentah atau setengah jadi yang perlu dimasak. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa pengertian makanan tradisional tidak terbatas pada makanan yang dikonsumsi, tetapi juga meliputi bahan untuk membuat makanan. Bahan makanan tersebut sangat dipengaruhi oleh lingkungan dan teknologi yang dikuasai oleh masyarakat. Sebagai contoh singkong yang dianggap kurang digemari oleh sebagian masyarakat, setelah dibuat *crisping*, diberi rasa tertentu menjadi makanan yang menarik. Tepung tapioka berasal dari singkong, setelah dibuat kue misalnya kue *marie* menjadi makanan yang banyak digemari masyarakat.

Dalam susunan hidangan, menu masakan Indonesia mengalami perkembangan dari masa ke masa karena perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Untuk dapat mengenali makanan tradisional Indonesia perlu dikaji dengan melihat pengelompokan hidangan Indonesia yaitu: makanan pokok dari beras dan penggantinya, lauk-pauk, hidangan sayur dan sayuran, sambal goreng, sambal, *sedap-sedapan* dan minuman (Palupi, dkk., 1995).

Ditinjau dari pemakaian bumbu, makanan tradisional Indonesia terutama masakan lauk-pauk selalu memakai bumbu-bumbu tradisional (kecuali beberapa suku terpencil yang kurang/tidak mengenal bumbu-bumbu). Teknik memasak yang menggunakan aneka bumbu, membuat makanan tradisional Indonesia menjadikan suatu seni dan budaya makan yang tergolong tinggi di dunia. Aneka bumbu tradisional khas akan menimbulkan selera makan, karena memberi rasa *sedap* dan enak yang khas. Meskipun terdapat berbagai jenis makanan tradisional dari berbagai wilayah di Indonesia, namun jenis bumbu tradisional umumnya terbuat dari jenis tanaman tertentu, hanya kombinasinya saja yang berubah.

Banyak di antara makanan tradisional kita yang tidak terdapat di negara lain, baik yang berupa makanan pokok, makanan ringan (*sedap-sedapan*), maupun minuman yang juga disukai. Makanan tersebut juga banyak dikonsumsi oleh tamu-tamu asing di hotel seperti: *gado-gado*, soto, rawon, lempeng, lumpia, empeng, serta berbagai minuman. Penelitian Sri Palupi (1994) melaporkan bahwa semua hotel berbintang di DIY menjual makanan tradisional hingga mencapai 44 macam kue, dan yang banyak disukai para tamu adalah lumpia, lempeng, dan *jongkong*. Makanan-makanan tersebut mempunyai cita-rasa khas dan tidak terlalu tajam atau menyengat. Oleh karena itu, makanan tradisional mempunyai peluang besar untuk diterima sebagai cita-rasa global.

Naisbitt (1994) mengatakan bahwa industri pariwisata akan menjadi industri unggulan terbesar di dunia. Oleh karena itu, pembangunan kepariwisataan Indonesia diarahkan pada peningkatan pariwisata menjadi sektor andalan yang mampu menggalakkan kegiatan ekonomi, termasuk

sektor lain yang terkait, sehingga lapangan kerja, pendapatan masyarakat, pendapatan daerah, pendapatan negara, serta penerimaan devisa meningkat melalui upaya pengembangan dan pendayagunaan berbagai potensi kepariwisataan nasional (GBHN, 1993).

Makanan tradisional sebagai bagian dari pendukung pariwisata jika dikembangkan secara maksimal dapat digunakan sebagai daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Oleh karena itu, perlu mendapatkan perhatian kita bersama agar makanan tradisional tidak punah.

Usaha Pelestarian Makanan Tradisional

Masyarakat Indonesia sekarang cenderung peduli terhadap kualitas dan kuantitas makanan yang dikonsumsi. Sebagian mengetahui bahwa makanan dapat mempengaruhi kesehatan fisik seseorang, tetapi kurang tersedia informasi tentang makanan/minuman yang mana, mengapa, karena apa, sesuai untuk siapa atau tidak sesuai untuk kondisi kesehatan fisik yang bagaimana?

Oleh karena itu, diperlukan usaha penyebaran informasi tentang makanan tradisional Indonesia yang meliputi: cara pengolahan, cara penyajian, kandungan zat gizi dan manfaat bagi tubuh serta cara penyimpanannya.

Pendidikan untuk mendorong orang menyukai makanan tradisional dapat dilakukan melalui pendidikan informal dalam keluarga, pendidikan formal di sekolah, dan pendidikan nonformal dalam masyarakat.

Dalam jangka pendek pendidikan menjadi tanggungjawab pemerintah, masyarakat dan keluarga. Dalam jangka menengah "opinion leaders" serta pers perlu dilibatkan. Dalam jangka panjang pendidikan mengenai makanan tradisional harus merupakan bagian dari pendidikan formal di sekolah. Pendidikan mengenai makanan tradisional mempunyai aspek ekonomi dan aspek gizi. Oleh karena itu, perlu dipelajari dan dipahami hubungan antara gizi dan kecerdasan, gizi dan produktivitas. Hubungan makanan tradisional dengan ekonomi dilakukan melalui pemanfaatan bahan mentah yang ada di daerah sekitar (seperti halnya program pemerintah tentang School Fooding), yang juga memberi kesempatan kerja serta dapat meningkatkan pendapatan suatu penduduk.

Pendidikan untuk memberikan pengetahuan, pembentukan sikap dan perilaku tertentu, tidak harus merupakan pelajaran tersendiri, namun dapat diintegrasikan melalui pelajaran PKK, pendidikan kesehatan dan olah raga atau bacaan dalam pelajaran bahasa.

Makanan tradisional dapat dipasarkan melalui berbagai cara, di antaranya melalui pendidikan dan penyebaran atau usaha pengenalan melalui penjual maupun melalui hotel dan restoran, warung, pedagang

mangkal dan keliling. Untuk membina restoran modern dan biasa dapat dilakukan oleh pemerintah melalui: Departemen Pariwisata, Departemen Kesehatan, Departemen Pos dan Telekomunikasi dan Kantor Urusan Pangan.

Kesimpulan

Makanan tradisional sebagai makanan khas suatu daerah merupakan peninggalan nenek moyang yang merupakan aset serta menjadi salah satu media promosi terutama jika dikaitkan dengan promosi budaya atau pariwisata.

Namun karena berbagai hal seperti adanya perubahan gaya hidup, gencarnya promosi makanan asing, kondisi makanan tradisional yang belum mampu menarik peminat karena segi penyediaan dan pengolahan yang kurang praktis, maka perlu berbagai usaha untuk melestarikannya.

Kondisi seperti di atas menuntut dilakukannya berbagai usaha yang tidak hanya mengarah untuk melestarikan dalam arti dokumen, tetapi mengarah agar makanan Indonesia tetap digemari dan dapat berkembang seiring berkembangnya teknologi bidang makanan. Usaha yang dapat ditempuh adalah informasi tentang makanan tradisional Indonesia yang meliputi kandungan gizi dan manfaat bagi tubuh, cara pengolahan, cara penyajian dan sebagainya. Arah yang dituju mulai dari pimpinan masyarakat dan keluarga, pendidikan formal, melalui tempat-tempat penjualan jasa boga dan sebagainya.

Daftar Bacaan

- Hadisantoso, H, 1993, Makanan Tradisional yang Memiliki Kandungan Gizi dan Keamanan yang Baik, *Prosiding Seminar Pengembangan Pangan Tradisional*, Kantor Menteri Negara Urusan Pangan, Bulog, Jakarta.
- Yaumil Achir dan Kartomo Wirosuhardjo, 1995, 'Makalah', *Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional, Pengembangan Sikap Menyukai Makanan Tradisional Melalui Pendidikan*, Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI.
- KRT. Sosrodiningrat, 1991, 'Makalah', *Makanan Tradisional: Posisi dan Perannya dalam Pengembangan Kepariwisata*, Yogyakarta: HUT IKA BOGA.
- Naisbitt, J., 1994, *Global Paradox*, William Morrow and Coy., Inc. New York.

- Roestamsjah, Barizi dan D. Soesanto, 1988, Food Consumption Pattern of Eleven Ethnic Group in Indonesia, dalam Proc "Food Habits Conference", Penang, Malaysia, Juni 1988.
- Sumardi, S., Saono dan S. Tsauri, 1988, Processing and Storage of Foods by Eleven Ethnic Group in Indonesia, dalam Proc "Food Habits Conference", Penang, Malaysia, 1988.
- Sri Palupi, dkk., 1993, **Diktat**, Masakan Indonesia, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Yogyakarta.
- Suhardjo, 1993, **Masalah Pengembangan Pangan Tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Penyediaan Pangan Tradisional**, Kantor Menteri Urusan Pangan, Bulog, Jakarta.
- Sri Sekartadji Asmoro, 1993, **Makalah**, Perkembangan Pangan dalam Menunjang Dunia Kepariwisata: Proseding Seminar Pengembangan Pangan Tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Pangan, Kantor Menteri Negara Urusan Pangan, Badan Urusan Logistik.
- , 1993, **Ketetapan-ketetapan MPR RI**, Sekretariat Jenderal MPR RI.