

GASTRONOMI

IMPLEMENTASI KUDAPAN TRADISIONAL BUGIS PADA INDUSTRI PERHOTELAN



thoughtful
indonesia

GASTRONOMI: IMPLEMENTASI KUDAPAN TRADISIONAL BUGIS PADA INDUSTRI PERHOTELAN - 2022

Masyarakat Bugis mempunyai Kudapan yang beraneka ragam. Dalam tradisi atau upacara adat Kudapan tradisional tak pernah ditinggalkan, dipersembahkan berbagai jenis makanan yang berbahan dasar beras, kelapa, gula merah dan telur disajikan dalam bentuk jajanan tradisional sedemikian rupa dapat menggugah selera. Untuk itu, maka perlu untuk dilakukan inovasi dalam mengubah wajah kue tradisional menjadi sesuatu yang modern tanpa menghilangkan identitas budayanya. Gastronomi pada Kudapan tradisional Bugis sebagai daya tarik wisata adalah makna ekonomi berupa nilai tambah dari menjual makanan berbahan dasar Kudapan tradisional, makna pelestarian budaya berupa keberlanjutan tradisi dan budaya masyarakat setempat makna sosial berupa interaksi sosial (*social interaction*), serta makna *estetika* berupa keaslian dan keindahan Kudapan tradisional Bugis serta keseimbangan dan keindahan yang berhubungan dengan penyajian, saat ini telah banyak kue tradisional yang telah berhasil memikat para tamu hotel berbintang. Hanya dengan menambahkan sedikit sentuhan artistik pada penyajiannya, kue tradisional dijamin tak akan kalah bersaing.



Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri
Tanjung Bunga, Kota Makassar 90224
Email: email.poltekiparmakassar.ac.id
Telp. (0411) 838456; Faks (0411) 838366



thoughtful
indonesia



GASTRONOMI

IMPLEMENTASI KUDAPAN TRADISIONAL BUGIS PADA INDUSTRI PERHOTELAN



Syahrial
Muh. Zainuddin Badollahi
Wim Johannes Winowatan

GASTRONOMI

IMPLEMENTASI *KUDAPAN* TRADISIONAL BUGIS PADA INDUSTRI PERHOTELAN

**Syahrial
Muh. Zainuddin Badollahi
Wim Johannes Winowatan**



Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224

Email: email.poltekiparmakassar.ac.id

Telepon. (0411) 838456; Faksimile (0411) 838366

Sanksi Pelanggaran Hak Cipta

Undang-Undang Republik Indonesia No. 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta

Lingkup Hak Cipta

Pasal 2:

1. Hak Cipta merupakan hak eksklusif bagi pencipta dan pemegang Hak Cipta untuk mengumumkan atau memperbanyak ciptaannya, yang timbul secara otomatis setelah suatu ciptaan dilahirkan tanpa mengutragi pembatasan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Ketentuan Pidana

Pasal 72:

1. Barang siapa dengan sengaja atau tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 ayat (1) atau pasal 49 ayat (1) dan (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima milyar rupiah).
2. Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau Hak Terkait sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

GASTRONOMI

IMPLEMENTASI *KUDAPAN* TRADISIONAL BUGIS PADA INDUSTRI PERHOTELAN

Syahrial
Muh. Zainuddin Badollahi
Wim Johannes Winowatan

Editor:
Andi Fatimah Maoudy A. Bakty

Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224
Email: email.poltekparmakassar.ac.id
Telepon. (0411) 838456; Faksimile (0411) 838366

Cetakan : **Pertama 2022**
vi + 168 hlm. 14,85 x 21 cm
ISBN : XXX-XXX-XXXX-X-X



KATA PENGANTAR

Perkenalkan kami, menyampaikan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa, pencipta alam semesta yang memberikan hikmat, sehingga kami diperkenankan melakukan aktivitas menyusun suatu rangkaian pengetahuan kepariwisataan, dan terwujud dalam bentuk sebuah buku yang berjudul **“GASTRONOMI: IMPLEMENTASI KUDAPAN TRADISIONAL BUGIS PADA INDUSTRI PERHOTELAN”** Terima kasih kepada semua pihak, sehingga tulisan ini bisa diselesaikan dan akan menjadi sebuah buku yang berguna bagi kepentingan akademisi terapan kepariwisataan khususnya bidang *hospitality*, kuliner, dan kepariwisataan pada umumnya.

Berawal dari hidup sebagai tenaga pengajar menghantarkan kami gunakan kesempatan ini untuk mengisi waktu dan membuat sesuatu yang bisa kami kenang, dan dipedomani oleh generasi di masa yang akan datang. Bekal bagi para *Chef* dalam bentuk buku, akan menjadi salah satu pedoman bagi yang terpanggil untuk melakukan tugas yang kemudian bisa menjadi bahan pengetahuan. Hal inilah yang diuraikan pada bagian awal buku ini. Isi buku ini hasil penelitian ilmiah dan bernuansa praktisi berdasarkan pengalaman dan pengetahuan lapangan. Memakai kata-kata sederhana, bukan kata-kata ilmiah yang sulit dimengerti.

Makassar, 12 Oktober 2022

Penulis

SAMBUTAN
DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Puji dan Syukur kita panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Kuasa, atas rahmat dan hidayat-Nya, buku dengan judul **“GASTRONOMI: IMPLEMENTASI KUDAPAN TRADISIONAL BUGIS PADA INDUSTRI PERHOTELAN”** telah terbit. Penerbitan buku ini merupakan upaya untuk memberikan informasi kepariwisataan, referensi mengenai Implementasi *Kudapan* pada Industri Perhotelan di Sulawesi dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa (i) Politeknik Pariwisata Makassar setecara khusus, dan Politeknik Pariwisata yang dibawah naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI/Badan Pariwisata Ekonomi Kreatif, serta perguruan tinggi lainnya untuk memajukan kepariwisataan di Indonesia.

Politeknik Pariwisata Makassar tetap komitmen dalam mengembangkan sumber daya manusia yang unggul di bidang kepariwisataan dan menyambut baik dan bangga dengan diterbitkannya buku ini untuk memperkaya pengetahuan, secara terkhusus di Manajemen Tata Boga atau Seni Kuliner.

Melalu sambutan ini, saya ingin menyampaikan apresiasi kepada penulis dan panitia yang telah meluangkan waktunya dalam menyiapkan penerbitan buku ini. Atas nama Direktur Pariwisata Makassar, menyampaikan selamat atas penerbitan buku ini, semoga dapat bermanfaat dan membantu masyarakat mengenal kuliner khususnya kudapan bugis.

Makassar, 20 Oktober 2022

DIREKTUR, POLITEKNIK MAKASSAR

Drs. MUHAMMAD ARIFIN, M. Pd. CHE

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL		i
KATA PENGANTAR		iv
SAMBUTAN DIREKTUR POLTEKPAR MAKASSAR		v
DAFTAR ISI		vi
BAB I	KULINER TRADISIONAL	1
BAB II	SEJARAH GASTRONOMI INDONESIA	13
	A. GASTRONOMI INDONESIA	13
	B. KONSEP KULINER	25
	C. GASTRONOMI SEBAGAI IDENTITAS	30
BAB III	GASTRONOMI SULAWESI-SELATAN	37
	A. GASTRONOMI SEBAGAI <i>BRANDING</i> KULINER DI SULAWESI-SELATAN	37
	B. GASTRONOMI DALAM MENINGKATKAN CITRA DESTINASI DI SULAWESI- SELATAN	38
	C. GASTRONOMI KULINER BUGIS DAN PEMAKNAANNYA	40
	D. <i>KUDAPAN</i> TRADISIONAL BUGIS	56
BAB IV	GASTRONOMI DAN PARIWISATA	72
	A. GASTRONOMI DALAM PARIWISATA	72

	B. UPAYA DALAM MENGEMBANGKAN GASTRONOMI	82
BAB V	IMPLEMENTASI PENGETAHUAN CHEF TERHADAP GASTRONOMI KUDAPAN BUGIS	86
	A. PENGETAHUAN <i>CHEF</i> TERGADAP <i>KUDAPAN</i> BUGIS	93
	B. PENYAJIAN <i>KUDAPAN</i> BUGIS PADA HOTEL BERBINTANG	119
	C. FAKTOR YANG MEMPENGARUHI <i>KUDAPAN</i> BUGIS PADA HOTEL	146
DAFTAR PUSTAKA		163 167

BIODATA PENULIS



BAB I.

KULINER TRADISIONAL

Makanan tradisional nusantara merupakan bentuk budaya yang penting bagi masih diawetkan. Makanan tradisional nusantara bukan hanya tentang cita-cita selera yang mengundang selera, sekaligus menyimpan berbagai kekayaan lokal sebagai sumber dan cara hidup yang diberikan kepada masyarakat. Begitu pula dengan nilai-nilai Indonesia yang terkandung dalam makanan tradisional nusantara perlu ditafsirkan ulang dalam konteks saat ini agar relevan bagi kehidupan masyarakat Indonesia.

Makanan tradisional nusantara penting untuk dilestarikan. Makanan nusantara tradisional terkenal dengan keanekaragaman dan rasanya lezat. Tidak hanya itu, sebagai balasannya makanan lokal di nusantara mengandung filosofi tinggi yang diwarisi dari generasi ke generasi sebagai nenek moyang dan pedoman hidup masyarakat Indonesia. Nilai tinggi dalam mengembalikan makanan tradisional itu seperti: *solidaritas*, gotong royong, *apresiasi* akan keberagaman, menghormati sesama manusia, alam, serta Sang Pencipta, dan sebagainya.

Kemampuan makanan lokal tidak saja cuma bagaikan pemenuhan kebutuhan pokok manusia saja, hendak namun dengan nilai serta mutu yang dipunyai, makanan lokal ini pun ialah makanan yang mempunyai

nilai keunikan citra rasa serta aroma yang sanggup menarik tamu hotel buat berkunjung.

Kuliner merupakan salah satu jenis wisatawan yang termasuk makanan tradisional, yang sangat penting dan akan memberi anda pengalaman baru sebagai tamu. Pengalaman baru ini bisa jadi enak, penggunaan cara tradisional, cara kerja serta pengemasan tradisional. Menyediakan fasilitas makanan dan minuman terbaik tidak disediakan oleh wisatawan sebagai bagian dari produk wisata tersebut. Untuk beberapa alasan dapat memberikan kepuasan kepada para tamu, itu membuat pengusaha terlibat penyedia makanan dan minuman untuk berbagai bisnis menyediakan berbagai macam pilihan yang sesuai dengan "*selera*" para pengunjung yang datang ke berbagai negara. Dengan intensitas yang meningkat Upaya mengidentifikasi makanan dan minuman tradisional membuat orang asing mulai membuat makanan dan minuman khas dari tempat wisata yang dikunjungi.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pengetahuan *Chef* tentang *Kudapan* tradisional Bugis masih tergolong rendah. Pemahaman makna dari jenis *Kudapan* yang dibuat juga sangat sedikit. Padahal kekhasan *Kudapan* Bugis terletak pada makna *simbolik* yang tertanam didalamnya.

Kudapan tradisional Bugis umumnya bercita rasa manis dan gurih karena menggunakan snatan dan gula merah. Teknik pengolahan yang dilakukan juga masih sederhana namun dalam rangka mem*Branding Kudapan* tradisional agar dapat disajikan dihotel maka *Chef*

melakukan inovasi dalam bentuk dan penyajian *Kudapan* tradisional Bugsi Makassar tanpa menghilangkan rasa orisinalitasnya.

Tidak semua jenis *Kudapan* Bugis disajikan di hotel hanya *Kudapan* tertentu saja. Adapun *Kudapan* yang paling diminati oleh pengunjung hotel antara lain *Palubutung, Bolu Peca, Cucuru Bayao, Pisang Ijo, Barongko, Talam Pisang, Teripang, Kue Lapis* dan *Jalangkote*.

Faktor yang mempengaruhi kehadiran *Kudapan* Bugis di hotel berbintang adalah sebagai salah satu upaya mem*Branding* makanan tradisional Sulawesi-Selatan yang memiliki kekhasannya tersendiri. Upaya yang dilakukan pihak hotel dalam mem*Branding Kudapan* Bugis dilakukan dalam beberapa hal. Pertama; melakukan promosi melalui media sosial. kedua; menghadirkan *Kudapan* Bugis dalam setiap event atau acara besar. Ketiga; melakukan inovasi dalam segi penyajian dan bentuk tanpa menghilangkan unsur tradisionalnya.

Kuliner tradisional adalah salah satu peninggalan budaya yang perlu ditelusuri sebagai aset budaya melalui proses pemulihan dan transformasi yang perlu dilakukan untuk mengimbangi inovasi kuliner modal asing. Masakan tradisional di Indonesia yang semakin tidak terkenal serta kalah dengan Thailand dan Jepang menjadi salah satu faktor untuk me-*revitalisasi* nilai-nilai *Kudapan* tradisional sehingga lebih populer. masakan tradisional Indonesia sebab banyak variabel dan tata cara memasak yang memakan waktu dalam evaluasi yang pas. Kuliner tradisional bagian dari tradisi budaya dan kebiasaan masyarakat

serta system kepercayaan.

Kuliner dapat dijadikan sebagai modal ekonomi pada pariwisata. *Kudapan* tradisional bisa dalam wujud minuman, makanan ringan ataupun makanan ringan yang bisa jadi makanan tiap hari tradisional serta tradisi yang berkaitan dengan siklus hidup serta upacara ritual seperti pertunjukan seremonial termasuk pertunjukan minuman tercantum minuman hari tercantum aktivitas tiap hari. Tidak hanya upacara serta upacara tradisional, terdapat pula obat-obatan herbal serta minuman yang digunakan sebagai minuman fresh. *Klasifikasi* ini adalah untuk menentukan manfaat, bahan-bahan dan nilai memasak adalah bagian dari budaya manusia serta pandangan dari satu *perspektif* budaya, sebab makanan merupakan *representasi* dari *identitas produksi* dari budaya yang berkembang di masyarakat.

Penciptaan merupakan *representasi* perlawanan dari orang-orang dari arti yang berbeda serta pula mencerminkan latar belakang sosial ekonomi serta pola konsumsi mereka, oleh sebab itu dalam system pangan, masyarakat kadang-kadang diatur oleh aturan yang mengandung batasan dan prosedur yang direkomendasikan untuk penggunaannya walaupun makanan tradisional susah dicari sebab pergantian era dalam pemikiran orang. Orang mengatakan bahwa masakan tradisional ini telah kehabisan waktu karena banyaknya hidangan modern yang telah diakui oleh warga. Sekarang harus menjadi perhatian ketika masakan tradisional merupakan simbol bukti diri

sebagai peninggalan masa kemudian.

Makanan tradisional ialah bentuk budaya yang berciri kedaerahan, khusus, berbagai berbagai serta jenis yang mencerminkan kemampuan alam wilayah. Makanan tidak cuma bagaikan *fasilitas* buat pemenuhan kebutuhan gizi seorang, tetapi juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, bisa pula dijual serta dipromosikan buat mendukung pariwisata yang berikutnya bisa menunjang pemasukan sesuatu wilayah. Perihal ini meyakinkan kalau di Indonesia tidak cuma dikatakan hendak kaya hendak alamnya, tetapi pula seluruh keanekaragaman budaya serta makanan yang terdapat di seluruh daerah.

Makanan tradisional ataupun kuliner lokal merupakan produk makanan yang sering dikonsumsi oleh sesuatu kelompok warga ataupun dihidangkan dalam perayaan serta waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke-generasi, dibuat sesuai dengan formula secara turun-temurun, terbuat tanpa ataupun dengan sedikit rekayasa, dan mempunyai ciri tertentu yang membedakannya dengan kuliner wilayah lain.

Makanan lokal khas daerah-daerah di Indonesia telah terdapat semenjak lama serta masih bertahan sampai dikala ini sehingga sangat dihargai bagaikan warisan budaya. Resep yang digunakan pula sudah diturunkan dari generasi ke generasi, apalagi metode memasaknya pula masih melestarikan metode lama. Meski telah terdapat modifikasi ataupun alterasi, tetapi bahan utama serta prosedur memasaknya tidak berganti. Sebab jadi bagian dari suatu wilayah, maka

Makanan-makanan tradisional ini sangat gampang ditemui, apalagi jadi ikon pariwisata di tempat tersebut. Kuliner merupakan bagian dari *Branding* bukti diri nasional. Makanan sekalipun sepertinya tidak signifikan, ternyata memiliki peran penting dalam semua aspek kehidupan komunitas. Makanan adalah faktor pendorong yang menyebabkan tindakan tersebut untuk individu dalam komunitas tertentu atau seluruh masyarakat. Makanan adalah bagian dari hidup. pangan bisa dikatakan sebagai ikatan keterpisahan komunitas dengan komunitas lain. Saat jauh dari rumah, makanan mengandung cita rasa dunia ini. Makanan bisa digunakan untuk gembok. Kuliner adalah konsep makanan, maka kuliner merupakan unsur budaya yang terkait dengan akar sejarah, kolonialisme, mitos, agama, dan nilai-nilai dalam masyarakat.

Dari mengenai kuliner ditemukan bukti proses komunikasi lintas budaya, menurut pengaruh *globalisasi*. Proses ini sebagai dialog antara identitas budaya masyarakat dengan munculnya identitas berbagai budaya. Hubungan identitas budaya dan kuliner di tengah peradaban global. Berdasarkan Tomlison, *globalisasi* adalah sebuah proses yang tidak bisa dihindari oleh komunitas dunia secara keseluruhan. *Globalisasi* adalah sebuah proses multidimensi, yang bersama-sama bisa menyebabkan ekonomi, politik, lingkungan, pelebagaan teknologi, dan budaya.

Penyebaran budaya terjadi melalui komunikasi

antar budaya begitu banyak budaya-budaya tertentu kemudian bersifat universal juga diterapkan dalam aspek kehidupan selama politik dan hukum. Manusia sama hari ini mungkin mempengaruhi efek *globalisasi* yang menyebabkan kekuatan yang sangat penting jadi buat dan ciptakan identitas budaya.

Hubungan antara budaya dan *globalisasi*, diterapkan pada pemikiran Douglass Kellner "*Globalize and Turn on the Postmodern*" dengan ulasan bahwa *globalisasi* terjadi erosi budaya dan tradisi lokal melalui budaya global. Selanjutnya Kellner juga menyatakan itu perkembangan ekonomi pasar global baru dan sistem pergeseran bangsa-bangsa, kebangkitan budaya global. *Globalisasi* termasuk diseminasi teknologi baru yang memiliki dampak luar biasa di bidang ekonomi, pemerintah, masyarakat, budaya, dan kehidupan sehari-hari. Kuliner menjadi *globalisasi* mudah ditelusuri kembali ke kolonialisme di masa lalu, karena secara historis banyak makanan dan praktek makan telah digunakan dalam pemerintahan colonial.

Makanan adalah domain budaya kehidupan sehari-hari memiliki banyak pengaruh oleh *globalisasi*. Makanan menghubungkan orang, dan semoga semua makhluk hidup, karena kebutuhan umumnya untuk semua. Ini banyak sekali biasa saja, tidak penting untuk semua. Pernyataan memiliki hasil *konstruksi* melalui komunikasi silang budaya, antara lain dengan merembaknya restoran cepat saji.

Dalam perkembangan kuliner tradisional berubah menjadi kuliner non-tradisional melalui proses

komunikasi lintas budaya dari kolonisasi dan *globalisasi*. Proses peniruan ditunjukkan dalam relasi kekuatan komunikasi dari komunikasi budaya yang digunakan kuliner di Indonesia. Kehadiran media massa yang tidak memiliki tidak langsung membangkitkan hegemoni budaya negara itu memiliki kekuatan di bidang politik dan ekonomi.

Sesuatu wilayah ataupun daerah bisa gampang dikenali sebab kulinernya, seperti Makassar yang populer dengan *Coto Makassar*-nya ataupun Kabupaten Pinrang yang mempunyai *Nasu Palekko* bagaikan ikon kuliner wisata. Kondisi ini menampilkan gimana sesuatu wilayah serta kuliner lokalnya berkaitan erat. Oleh sebab itu, warga bisa menguatkan identitasnya melalui kuliner khas yang melambungkan daerah dimana kuliner tersebut berasal. Industri kuliner dibuat secara besar-besaran buatenuhi kebutuhan di bermacam belahan dunia. Makanan terus menjadi banyak dibuat dalam bermacam *alterasi*, bukan lagi buat lekas dimakan, namun ditaruh bagaikan persediaan jangka panjang.

Berkat kemajuan teknologi itu pula, manusia membuat campuran kimiawi buat menciptakan rasa, wujud, corak, ataupun bau tertentu dalam makanan. Bermacam teknologi dibesarkan buat memodifikasi mutu makanan, misalnya dengan bumbu masak, penguat aroma, ataupun perona makanan. Montanari (2004) menegaskan kalau makanan bagaikan budaya hadapi perpindahan dari urusan menanggulangi persediaan makanan (*kuantitas*) ke pemuasan selera serta kenikmatan (*mutu*), ataupun dengan kata lain dari masalah kebutuhan

biologis ke pengalaman *estetis*. Makanan untuk manusia tidak lagi ialah kebutuhan, melainkan keinginan dengan menampilkan makanan tradisional sesuatu wilayah dan atas keterlibatan warga setempat, pastinya bahan makanan yang digunakan pula bersumber dari wilayah setempat.

Walaupun hasil pengamatan dari menu yang ditawarkan di Pasar tradisional dari segi *alterasi* tipe makanan lokal ataupun khas Sulawesi-Selatan masih belum begitu banyak, tetapi bersumber pada hasil *riset* yang mendalam menampilkan bahwa kemampuan Gastronomi akanan tradisional Bugis yang dijual di Pasar memenuhi kriteria keunikan, *originalitas*, *otentisitas*, keragaman, dan penampilan yang menarik untuk turis sehingga layak ditawarkan bagaikan energi daya pikat wisata.

Banyak orang saat ini yang meninggalkan *Kudapan* pasar dan lebih memilih *Supermarket* atau *Mall*, serta produk makanan cepat saji diluar negeri. Inilah pesan yang diberikan oleh media sukses saat pasar kotor dan makanan dari *Supermarket* serta *Mall* siap saji yang enak, bergizi, dan bergengsi memiliki nilai. Oleh karena itu, keberadaan pasar *Kudapan* kini sudah dimulai karena adanya akulturasi budaya yang tidak tepat, termasuk basis pangkal *Kudapan* pasar atau *Kudapan* yang memiliki nilai budaya lebih baik.

Kudapan tradisional di Sulawesi-Selatan, khususnya Makassar, seperti *Cucuru Bayao*, *Barongko*, *Baje*, *Sikora*, *Jalangkote*, *Pisang Ijo* dan *Palubutung* serta *Putu Cangkir* dan lainnya. Jenis jajanan ini paling sering

disajikan pada saat upacara siklus hidup, dimana setiap jajanan memiliki makna yang dinyatakan dalam bentuk warna, bentuk, dan penggunaan bahan baku. jajanan yang digambarkan dari jajanan manis dan ringan atau seperti yang disebutkan sebelumnya.

Ada kesamaan dalam rasa manis yang dapat diartikan sebagai makna yang diinginkan dalam setiap acara organisasi pemerintah Sulawesi-Selatan, dikatakan bahwa jenis pariwisata di kawasan ini adalah wisata budaya, dan sosiolog umumnya percaya bahwa budaya dan semua sistemnya adalah dinamika dinamika budaya yang sedang berlangsung. Berdasarkan *dinamika* manusia dan sosial budaya yang menarik dan pergerakan *dinamis* budaya Makassar sekarang mendukung fitur-fitur yang dapat digunakan sebagai tradisi kecil untuk tradisi besar dan modern.

Kudapan Bugis sangat mencerminkan budaya lokal karena bahan yang digunakan, proses yang digunakan, serta fungsi makanannya sebagai hasil dari budaya yang ada di Indonesia khususnya Bugis. Namun dalam budaya masyarakat Bugis yang belum mengenal *fast-food*, belum ada masyarakat yang mengenal tentang *Kudapan* atau *Kudapan* yang sering dianggap *Kudapan* pasar. Jika kita melihat ragam makanan tradisional, harusnya ditampilkan dengan *fast-food* di luar negeri. Pasalnya, fungsi makanan tradisional mirip dengan *fast-food* yang dimiliki negara asing yaitu untuk mencapai perut. Perbedaannya terletak pada bahan dan proses pembuatan makanan tradisional tersebut.

Kudapan pasar sudah mulai kehilangan daya

tariknya dalam masyarakat, hal ini terlihat dengan menurunnya minat masyarakat untuk mengunjungi pasar tradisionalpun. Masyarakat cenderung memilih produk import yang selalu disiarkan di televisi karena dianggap memiliki *prestise* yang lebih tinggi dan sesuai dengan gaya hidup saat ini, dengan adanya *fenomena* ini mengakibatkan identitas bangsa mulai meredup.

Pariwisata merupakan bagian dari kerangka tradisi modern karena di tengah-tengah pembangunan masyarakat Bugis meliputi berbagai bidang, dan terus menerus melalui salah satu saluran yang merupakan pariwisata dan salah satu komponen budaya Bugis yang menarik wisatawan adalah masakan tradisional. *Kudapan* tradisional Bugis sangat unik, dibuat sederhana dan secara tradisional digunakan oleh masyarakat Makassar untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan untuk menghargai nilai-nilai yang ditemukan dalam masakan tradisional Makassar.

Dengan memperkuat *identitas* budaya Bugis dan memperluas wisata budaya di Sulawesi-Selatan, masakan tradisional juga menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan. Beberapa upaya telah dilakukan untuk meningkatkan kualitas memasak tradisional, antara lain, dengan mengolah berbagai jenis hidangan tradisional menggunakan teknologi modern untuk memperhatikan teknik pengolahan. Kehadiran *Kudapan* tradisional Bugis pada hotel berbintang merupakan upaya dalam melestarikan *Kudapan* tersebut.

Dalam perjalanannya, tidak semua *Kudapan* tradisional Bugis disajikan di hotel, hanya *Kudapan*

tertentu saja seperti *Barongko*, *Katirisala*, *Pisang Ijo*, *Ondonde* dan beberapa *Kudapan* lainnya. Dalam praktik pengolahan dan penggunaan bahan baku terkadang *Chef* melakukan kreasi agar tampilan dari *Kudapan* ini memiliki nilai ekonomis tinggi. Satu yang perlu digaris bawahi adalah inovasi yang dilakukan oleh para *Chef* terhadap *Kudapan* biasanya menghilangkan makna *simbolik* dari *Kudapan* itu, sehingga sangat diperlukan pengetahuan dasar bagi *Chef* dalam hal pengetahuan mengenai *Kudapan* tradisional Bugis.

Kurangnya pengetahuan *Chef* tentang nilai *simbolik Kudapan* tradisional Bugis, cukup untuk mempengaruhi identitas merek *Kudapan* tradisional Bugis, sehingga hal tersebut ber-implikasi pada kurang diminatinya *Kudapan* tradisional Bugis oleh anak-anak dan kalangan remaja khususnya turis.

Saat ini telah banyak hotel bintang yang menyajikan *Kudapan* tradisional Bugis di restorannya sebagai menu andalan, restoran menawarkan menu *Kudapan* tradisional dengan penyajian yang lebih modern. *Kudapan* tradisional Bugis disajikan dalam bentuk *ala carte* agar menarik minat pengunjung. Kehadiran *Kudapan* tradisional Bugis di hotel disebabkan oleh meningkatnya kunjungan wisatawan dimana wisatawan ingin merasakan pengalaman berbeda dalam wisata kulinernya.



BAB II.

SEJARAH GASTRONOMI INDONESIA

A. GASTRONOMI INDONESIA

Makanan yang manusia makan memiliki cerita yang semestinya perlu diketahui sebagai wawasan. Tidak hanya melakukan proses konsumsi namun juga memerlukan adanya keterkaitan pola pikir. Nilai *filosofis* dalam makanan dimunculkan sebagai salah satu cabang dari ilmu sejarah yang dapat untuk di-*apresiasi*. Peran makanan yang diperoleh dari nilai-nilai filosofis kehidupan menjadi dasar kemenarikan dari makanan. Pada permulaan abad XVI bangsa Portugis berhasil menguasai Indonesia untuk mencari rempah-rempah, meskipun pada awalnya pencarian rempah-rempah dilakukan oleh bangsa Spanyol namun yang pertama kali memperkenalkan rempah-rempah Indonesia ke negara Eropa adalah bangsa Portugis. Akibatnya mereka ternyata sangat mengagumi dan mendambakan rempah-rempah Indonesia sehingga mendorong bangsa lainnya seperti Belanda datang ke Indonesia untuk mencari rempah-rempah bahkan sampai berhasil memonopoli perdagangan rempah-rempah di Indonesia.

Pada saat ini telah terjadi perubahan dan perkembangan yang begitu pesat dalam bidang

makanan, meliputi penyediaan bahan, teknik memasak, serta pengawetan makanan sehingga dapat dikatakan telah terjadi *revolusi* makanan. Makanan banyak tersedia dan mudah diperoleh mulai dari yang mentah, siap makan sampai pada yang siap dikonsumsi. Makanan tradisional Indonesia saat ini banyak dikembangkan mulai dari teknik penyajian dibuat menarik untuk menarik konsumen, agar makanan tradisional Indonesia bisa bersaing dengan makanan Eropa dan Cina yang banyak digemari oleh masyarakat di Indonesia seperti *Steak, Bakmi, Cap Chai*, dan sebagainya.

Yun et al. (2011) mengatakan, terdapat beberapa variasi dalam definisi pengalaman kuliner gastronomi, tetapi jika mengacu pada aspek umum menyatakan bahwa wisata kuliner tidak hanya terpaku pada kegiatan memakan *dine in* saat bepergian untuk berwisata, tetapi lebih untuk mendapatkan berbagai pengalaman wisata kuliner yang menyoroti makanan, minuman, atau hidangan yang unik di tempat tujuan atau menyoroti beberapa aspek lain seperti budaya lokal.

Melihat pengalaman kuliner gastronomi sebagai "*Cultural Tourism Media*" dan sebagai sumber daya penting bagi destinasi yang ingin mengembangkan produk dan pengalaman pariwisata berkualitas baru. Wisata kuliner telah di-*identifikasi* sebagai komponen penting dari pasar pariwisata budaya yang berkembang pesat.

Pengembangan pariwisata makanan ke sebuah

destinasi wisata akan meningkatkan pengalaman pengunjung. Saat ini, masalah seperti bagaimana kita makan, apa yang kita makan dan di mana kita makan adalah subjek yang menghasilkan perdebatan *ekstensif, refl* mencicipi hidangan baru atau terkenal adalah topik nyata yang dapat memfasilitasi dan memperkuat pengetahuan tentang tujuan yang dikunjungi, adat istiadat setempat, sehingga melengkapi pengalaman perjalanan. aksi dan tindakan penting dalam kehidupan kita sehari-hari. Unsur-unsur seperti keingintahuan kuliner, keinginan untuk mendiversifikasi menu sehari-hari, keinginan untuk mencoba rasa baru.

Menjaga keaslian (*ab-original*) dalam hal makanan sebagai produk budaya tentu saja merupakan hal yang mustahil. Persentuhan dengan budaya lainnya 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 37 Provinsi, 1.704 Pulau, 1.340 Suku bangsa, 734 Bahasa dan 300 kelompok etnik (Badan Pusat Statistik, 2021). 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.

Kebingunganpun dialami Michiko Kubo (2010) yang meneliti perkembangan kontemporer kuliner nasional di Indonesia. Kubo berpijak pada pemikiran umum bahwa Indonesia terdiri dari 1.704 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 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.

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*.

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, hidang, 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.

Selepas kemerdekaan, Indonesia telah mempunyai citra kulinernya sendiri yang menampilkan batas-batas kebangsaan dan kedaerahan dalam segenap citarasanya. 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.

Dikalangan 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.

Pada prinsipnya, setiap kuliner etnik atau bangsa memiliki citra tersendiri yang ditentukan oleh unsur geografis dan sejarahnya. Kedua unsur ini menentukan wajah kuliner etnik atau 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. 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*.

Awal kemerdekaan Indonesia diwarnai dengan berbagai *euforia* dalam menyikapi berakhirnya kekuasaan kolonial. Sebagai bangsa yang pernah menjadi koloni Belanda, maka kemerdekaan menjadi sarana yang tepat untuk menyalurkan hasrat *dekolonisasi* terhadap segala unsur yang dianggap "*kebelanda-belandaan*". Hasrat ini muncul tidak lain karena adanya prinsip kebebasan dari warga negara untuk menentukan (*self-determination*) dirinya sendiri terbebas dari segala unsur kolonial.

Pemerintahpun berusaha menghapus *memori kolektif* warga soal bahasa, buku sejarah, bendera, nama jalan, dan nama bangunan misalnya. Tidak hanya itu, penghancuran berbagai bangunan fisik jika dipandang perlu pun dilakukan. Meski demikian, dengan *dekolonisasi* bukan berarti warisan budaya kolonial terhapus begitu saja. *Dekolonisasi* justru dapat dimaknai juga sebagai se bentuk upaya untuk *menasionalisasi* warisan-warisan kolonial. Dalam konteks pembentukan *national cuisine* di Indonesia, terwujudnya kuliner itu sendiri merupakan

cerminan dari konsep ke-Indonesia-an yang majemuk. Kuliner Indonesia sejak awal terbentuk merupakan persilangan berbagai budaya daerah dan asing (Tionghoa, Arab, India, dan Eropa).

Meski kesadaran untuk membangun kuliner nasional mulai menggejala pada awal kemerdekaan, namun "*bahan-bahan dasar*" pembentukan "*kuliner nasional*" sebenarnya telah dimulai pada abad ke-19. Para perempuan Belanda dan Indonesia yang selera masak dan makannya banyak dipengaruhi oleh tradisi gastronomi Prancis mulai melakukan improvisasi kuliner di tanah koloni Belanda. Beberapa gelintir di antaranya lantas menjadi "*ratu dapur*" yang memengaruhi perubahan selera masyarakat kolonial.

Mereka menuliskan resep-resep kreasinya, menghimpunnya lalu menerbitkannya menjadi buku-buku masak populer yang dijadikan sebagai panduan bagi para pembacanya. Dimulai dari buku masak (*kookboek*) pertama di Hindia Belanda, *Kokki Bitja* karya Cornelia terbit pada 1857, setelah itu berbagai buku masak berterbitan. Mulai dari *Oost-Indisch kookboek* (1870) karya penulis anonim diikuti terjemahan Melayunya *Boekoe Masak Masakan Roepa-Roepa* (1879), *Indisch kookboek* (1872) karya Gerardina Gallas Haak-Bastiaanse, *Boekoe Masakan Baroe* karya Johanna (1896), hingga buku-buku masak *Groot Nieuw Volledig Indisch kookboek* karya gastronom terkemuka awal abad ke-20, Catenius-van der Meijden.

Dari publikasi buku-buku masak sejak media

Abad ke-19 hingga awal abad ke-20 itu, berkembang sebuah konsep kuliner kawasan yang oleh para gastronom masa itu disebut dengan istilah *Indische keuken* (kuliner Hindia). Melalui *Indische keuken* beberapa penulis buku masak melakukan kategorisasi resep berdasarkan kelompok sosial di tanah koloni. Misalnya, penulis *Oost-Indisch kookboek* (1870) mengelompokkan resep dengan kategori "makanan Belanda" (*Hollandsch eten*) dan "makanan Bumiputera" (*Inlandsch eten*). Pengelompokkan ini menyiratkan usaha untuk memurnikan resep-resep bercitarasa Eropa (seperti Belanda, Prancis, Portugis, dan Spanyol) agar tidak bercampur dengan resep-resep *Bumiputera*. Meski kenyataannya, resep-resep bercitarasa Tionghoa, India, Arab dan *Bumiputera* dimasukkan dalam kategori resep Eropa setelah tentunya dimodifikasi oleh penulis resep agar sesuai dengan selera orang-orang Eropa. Hal itu menunjukkan bahwa dari praktik gastronomi *Indische keuken* terjalin hubungan yang saling mengenal, mengolah, dan menerima kuliner antarbangsa. Misalnya saja penulis buku-buku masak mengenalkan resep-resep *Bumiputera* seperti aneka olahan *nasi, sate, kari, soto, rawon, dan sambal* kepada para pembaca Eropa; sebaliknya para pembaca dari kalangan Jawa dan Melayu diperkenalkan resep-resep membuat *Soep, Huzarensla, Frikadel, Beefstuk, Poffertjes, Roti, Nastaart, Kaastengels, dan Klapertaart*.

Memasuki dasawarsa 1940-an, pamor *Indische keuken* mulai meredup. Selain masa-masa sulit

(*Malaise*), masa Pendudukan Jepang (1942-1945) memunculkan *dekolonisasi* terhadap berbagai budaya Belanda di Indonesia. Jepang melalui *Hodoka* (lembaga yang mengawasi penerbitan media) sangat ketat dalam menyensor layak atau tidaknya media apa pun terbit. Buku-buku masak yang memuat citra selera Eropa pun tidak luput dari sensornya. Jangankan buku masak karya orang Belanda; buku masak karya orang *Bumiputera* pun tidak lepas dari sensornya jika memuat resep-resep bercitra Eropa.

Kondisi itu turut menentukan pembentukan baru citra kuliner di Indonesia. Selain diwarnai kesibukan para ahli pertanian, ahli gizi, dan tokoh nasional dalam memikirkan strategi dalam mengatasi masalah pangan, ketika itu mulai muncul hasrat menampilkan identitas kebangsaan melalui kuliner. Seorang tokoh pergerakan perempuan dari Sumatra Barat, Rangkajo Chailan Sjamsu Datuk Toemenggoeng (singkatnya Chailan Sjamsu), adalah sosok yang patut diketengahkan terkait perannya dalam merumuskan konsep "*makanan Indonesia*". Dalam karyanya *Boekoe Masak-Masakan* yang terbit perdana pada 1940 dan diterbitkan ulang tahun 1948, tersirat mengenai rasa nasionalisme yang lebih ditekankan daripada "*rasa kolonial*" *Indische Keuken*. Chailan Sjamsu mendorong pembacanya dari kalangan rakyat Indonesia agar memberdayakan bahan-bahan lokal untuk membuat olahan aneka makanan kue dan masakan. Buku masak Chailan Sjamsu juga lebih banyak memasukkan variasi

makanan dan kue-kue Indonesia. Hal ini jelas mewakili rasa nasionalisme Chailan Sjamsu. Selain terobsesi ingin mewujudkan kuliner nasional, ia juga menampilkan kelompok resep bercitarasa daerah yang mencakup Sumatra, Jawa dan Madura, Sunda, serta Borneo (*sic.*) dan Sulawesi-Selatan. Apabila semua resep Indonesia dihimpun, jumlah totalnya 204 resep. Ini jauh dengan jumlah gabungan resep Eropa, Tionghoa, Arab, dan India yang hanya 76 resep. Jelas komposisi ini adalah hal yang baru dilakukan oleh seorang gastronom Indonesia pada masa awal kemerdekaan.

Peralihan dari masa kolonial ke masa kemerdekaan memang membawa perubahan paradigma dalam berbagai aspek kehidupan. Sepanjang 1950-an, pemerintah dan gastronom berusaha mengembangkan makanan di Indonesia dalam perspektif baru. Gastronom sendiri terbagi menjadi dua jenis. *Pertama*, mereka yang tidak terikat dengan kepentingan serta kebijakan pemerintah. *Kedua*, para gastronom yang lebih terikat dengan kepentingan dan kebijakan itu.

B. KONSEP KULINER

Kuliner terdapat bukti adanya proses komunikasi lintas budaya, seturut dengan pengaruh *globalisasi*. Proses ini merupakan suatu dialog antar identitas budaya dari masyarakat dengan munculnya suatu identitas multikultural. Kaitan identitas budaya

dan kuliner menyeruak di tengah peradaban global. Menurut Tomlison, *globalisasi* merupakan suatu proses yang tidak dapat dihindari oleh masyarakat dunia secara keseluruhan. *Globalisasi* adalah proses yang multidimensional, yang secara bersamaan mampu menginduksi bidang ekonomi, politik, lingkungan, institusionalisasi teknologi, dan budaya.

Dalam masyarakat terjadi interaksi kebudayaan yang berbeda-beda, merupakan suatu keniscayaan bahwa penyebaran budaya yang tak terpisahkan dengan adanya kekuasaan. Bentuk paling mendasar dari kekuasaan pada hakikatnya adalah membentuk pikiran manusia. Dengan pengaruh pada pikiran manusia maka akan menentukan cara manusia bertindak. Menurut Tomlinson budaya secara instrinsik bersifat constitutive terhadap *globalisasi*. Budaya dalam hal ini didefinisikan sebagai *konstruksi* secara sosial, yang digambarkan sebagai *representasi*, pengalaman hidup dan konteks yang mengarah pada kehidupan secara individual maupun kolektif. Kaitan budaya dan *globalisasi* adalah ketika bagaimana secara kultural perilaku-perilaku lokalitas kemudian bisa terglobalkan sebagai konsekuensi dari interkoneksi *globalisasi*. Penyebaran budaya terjadi lewat komunikasi antar budaya yang semakin luas membuat budayabudaya tertentu kemudian ter-universal-kan bahkan diterapkan dalam aspek kehidupan seperti dalam politik dan hukum. Manusia pada masa kini tiada mungkin menghindari pengaruh *globalisasi* yang menimbulkan kekuatan yang sangat signifikan dalam

menciptakan dan mengembangkan identitas budaya.

Hasil silang budaya terjadi dalam *'dialog'* antar kuliner dari bangsa-bangsa yang saling bertemu. Agen dari *'dialog'* yang dominan adalah media komunikasi yang saat ini makin terbuka dan merasuk dalam kehidupan manusia di seluruh pelosok dunia. Melalui komunikasi lintas budaya, kuliner berkembang dengan membentuk banyak pilihan dengan memperluas inovasi gastronomi, memadukan multietnis makanan. Untuk itu dilakukan banyak penelitian dalam konteks literal produksi dan konsumsi ke dalam kolosal budaya yang melintasi batas antara antropologi, sosiologi, seni, dan humaniora. Makanan memiliki banyak arti dan bahwa *"persiapan, ritual, bau, kondisi sosial, perubahan iklim, serta di manamakanan itu ditabur, dikumpulkan, disusun, dan dimakan adalah bentuk ekspresi budaya dan identitas"*. Sedangkan menurut Brian Street, budaya merupakan proses aktif dalam pembentukan makna, dengan mengemukakan pemikiran bahwa budaya adalah kata kerja bukan kata benda (*culture is a verb, not a noun*).

Bila budaya adalah hasil *konstruksi* berarti bisa di-*dekonstruksi*. Berarti budaya bukan sesuatu benda riil, tetapi sesuatu imaginasi yang kita bentuk agar dapat diterima dalam dunia di sekitar kita. Dari pengertian ini, budaya bukan sesuatu yang statis, melainkan sesuatu yang aktif. Terbukti bisa di-*dekonstruksi*, yang berarti bisa berkembang dan berubah. Demikian juga halnya dengan kuliner sebagai identitas budaya, terus berkembang dan

berubah.

Kuliner sebagai wujud pencapaian estetika tentang bagaimana bangsa dalam rentang waktu sejarah tertentu terbangun dengan spirit dan cita rasa. Kuliner bukan lagi soal memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga telah menjadi identitas, ciri khas sebuah daerah, seni, gaya hidup, hobi, bahkan dilombakan. Banyak wisatawan yang datang ke sebuah daerah karena penasaran ingin mencicipi kulinernya. Bagi penyuka kuliner, mereka sampai rela antri lama hanya untuk menunggu menu kesukaannya.

Nama makanan dan minuman memiliki daya tarik tersendiri. Makanan sehari-hari menjadi sesuatu yang lebih eksotis hanya dengan mengubah namanya, kadang-kadang hanya mentransfer nama dari makanan ke hidangan yang dimasak, seperti ketika semur menjadi *casserole*, *sup bening* menjadi *consommé*, secara tidak langsung membuat makan tersebut menjadi lebih berkelas. Permainan dalam penamaan yang tidak familiar menjadi salah satu keunggulan masakan. Nama makanan yang terdengar asing memiliki taraf lebih, namun faktanya makanan yang memiliki penamaan yang berbeda sering memiliki berbagai nama lokal. Makanan merupakan aspek yang tak terpisahkan dari sebuah tulisan, sebagai referensi yang merujuk ke ranah sastra. Di Indonesia terdapat makanan yang memiliki komposisi yang sama namun berbeda penamaannya. Penamaan makanan yang berbeda memunculkan kemenarikan bagi sebagian orang dan rasa penasaran untuk mencicipinya.

Para filsuf telah membahas keterkaitan kuliner dengan kesenangan yang berasal dari waktu dan nilai. Dalam *Food for Thought: Philosophy and Food* (1996), Telfer membahas keduanya dalam pandangan kualitatif dan pandangan kuantitatif kesenangan makanan. Kesenangan pada kuliner tertentu akan membangkitkan memori seseorang. Makanan dan memori memiliki keterkaitan.

Sebagaimana yang kita ketahui bahwa bau makanan dapat dikaitkan dengan kesempatan dan peristiwa tertentu, membawa kembali kenangan dari kesenangan atau kesedihan. Ketika seorang ahli gastronomi menjelaskan sebuah konsep rasa, hal tersebut tidak bisa disamakan dengan pemikiran orang lain. Setiap orang memiliki dan membuat penafsiran secara pribadi. Allhoff (2007:104-105) menyatakan bahwa penafsiran dari memori digunakan sebagai perangkat penyimpanan di mana potongan-potongan pengetahuan, tindakan, dan bahkan emosi disimpan rapi dan siap untuk diambil apabila diperlukan. Bahan memori tersebut memiliki ciri-ciri yang terdiri dari dikenali, dibatasi, dipertukarkan, dan komponen direproduksi apabila akan dimunculkan. Proses mengingat tidak hanya mencari, namun juga berada dalam proses menciptakan. Apabila kita mengambil potongan awal dari masa lalu akan menciptakan sensasi tersendiri. Allhoff (2007:109) menambahkan para penulis menggunakan rasa dan bau untuk membangkitkan kenangan yang dapat menjadi benar-benar

menghidupkan kembali sifat sensual. Sifat sensual ditimbulkan dari naluri setiap individu. Makanan adalah bagian mendasar dari pengalaman manusia yang bersifat sensual.

C. GASTRONOMI SEBAGAI IDENTITAS

Eduardo Mendieta mengatakan: *“Our identities are never discovered. They are always constituted, constructed, invented, imagined, imposed, projected, suffered, and celebrated. Identities are never univocal, stable, or innocent. They are always an accomplished and ceaseless project. For this reason, in the process of constituting them and negotiating them, we discover that we were like we never imagined to have been.”* (Alcoff & Mendieta [eds], 2000: 414)

Ungkapan Eduardo Mendieta di atas menjadi awalan untuk mengulas masalah identitas, yang dalam kekinian marak menjadi topik mengemuka berkaitan dengan perdebatan berbagai kajian, terutama yang berkaitan dengan pascakolonialisme, multikulturalisme, dan *globalisasi*. Menurut Mendeita, multikulturalisme dan *globalisasi* secara kontemporer berkelindan dengan suatu wacana yang teramat kompleks.

Pengertian tentang identitas merupakan suatu kombinasi paradoksial antara yang sama dan yang lain (sameness and difference). Merunut dari asal kata identitas dari bahasa Latin *“idem”* yang mempunyai arti *‘sama’*. Dari arti etimologis ini, kita mendapat term *‘identical’*, yang memiliki arti penting bahwa kita

tidak hanya identik dengan diri sendiri (the same being from birth to death), tetapi kita juga identik dengan yang lain. Dengan demikian kita secara umum memiliki identitas sebagai manusia, tetapi juga sebagai perempuan atau laki-laki, orang Indonesia, ras berkulit coklat, dan sebagainya. Pada saat yang bersamaan, terdapat aspek identitas yang lain, yang menunjukkan keunikan, perbedaan dengan yang lain. Singkat kata, tak seorangpun hanya memiliki satu identitas. Hal ini berarti terdapat kombinasi dari kegandaan ini, tidak sekedar penambahan jumlah identitas. Berbagai bentuk identitas dipandang sebagai interaktif dan saling konstitutif, juga bersifat dinamis. Beberapa bentuk identitas dipahami sebagai mutually exclusive, sehingga tidak mudah untuk mengombinasikannya (Lawler, 2008: 3).

Setiap bangsa memiliki budaya kuliner yang berbeda yang merupakan karakter nasional yang kuat dan keragaman wujudnya. Perbedaan dalam budaya kuliner juga memunculkan adanya komunikasi lintas budaya. Sebagai contoh dalam memahami perbedaan kuliner China dan kuliner Eropa menghasilkan konotasi budaya yang menelisik warisan budaya dan memancarkan perubahan budaya secara complementary and compatible.

Pemikiran *postmodern* memengaruhi perkembangan kuliner dalam *globalisasi*. Dalam karya Jean François Lyotard "The *Postmodern Condition*," terdapat penegasan bahwa pengetahuan dan kebenaran tidak pasti dan bisa diubah. Hal ini nyata

nampak terjadinya pengaruh pada perubahan kuliner secara global, terutama dengan dipicu perkembangan teknologi informasi. Budaya *postmodern* merasuk yang mempertanyakan dunia, mempertimbangkan kebenaran dan realitas yang relatif dan tidak tetap, serta menolak adanya pembatasan. Keterkaitan antara budaya dan *globalisasi*, diperjelas dalam pemikiran Douglass Kellner dalam "*Globalization and the Postmodern Turn*" dengan ulasan bahwa dalam *globalisasi* terjadi pengikisan budaya dan tradisi lokal melalui budaya global. Selanjutnya Kellner menyatakan bahwa selain pengembangan ekonomi pasar global baru dan sistem pergeseran negara-bangsa, kebangkitan budaya global. *Globalisasi* melibatkan penyebaran teknologi baru yang memiliki dampak luar biasa pada ekonomi, pemerintahan, masyarakat, budaya, dan kehidupan sehari-hari. Kuliner dalam *globalisasi* mudah ditelusuri dari kolonialisme pada masa lalu, karena secara historis banyak makanan dan praktek makan telah dipertukarkan dalam pemerintahan colonial.

Makanan merupakan ranah budaya dalam kehidupan sehari-hari yang telah sangat dipengaruhi oleh *globalisasi*. Makanan menghubungkan manusia, dan mungkin semua makhluk hidup, oleh kebutuhan umum untuk itu semua. Hal ini dalam banyak hal yang biasa, tetapi penting untuk semua. Kenyataan adanya hasil *konstruksi* melalui komunikasi lintas budaya, antara lain dengan tersebarnya resto cepat saji.

Makanan saat ini terintegrasi ke dalam *globalisasi* kapitalis, yang belum pernah terjadi sebelumnya. Semua macam makanan, dari daging atau buah-buahan tropis merupakan barang mewah yang kini beredar di seluruh dunia, selalu tersedia tanpa memperhatikan musim atau lokasi. Makanan mencerminkan identitas budaya dan dapat menciptakan batas-batas dan perbedaan antara budaya. Makanan menjadi salah satu cara yang paling dasar dan umum bagi seseorang untuk membedakan diri dari orang lain atau untuk masyarakat atau budaya untuk membedakan diri dari lain.

Kuliner Indonesia memiliki spektrum yang sangat luas, dengan bentangan kepulauan Nusantara dan memiliki lokasi strategis untuk terwujudnya dialog antar bangsa, dan yang terpenting memiliki kekayaan hayati yang dapat ditrasformasikan menjadi bahan makanan. Kuliner Indonesia perlahan mulai mendunia karena memiliki citarasa yang beragam dan unik. Penyajian secara tradisional menggunakan daun pisang, *janur* (daun kelapa yang masih kucup), dan daun pandan menarik perhatian banyak kalangan dari mancanegara.

Dalam perkembangannya kuliner tradisional berubah menjadi kuliner non-tradisional yang terjadi melalui proses komunikasi lintas budaya dalam kolonisasi dan *globalisasi*. Dengan melakukan studi pustaka, penulis menemukan adanya proses mimikri dalam kuliner Indonesia terdapat pada hidangan kalangan bangsawan yang memiliki kedekatan

dengan kalangan pejabat kolonial Belanda.

Walau tetap "*almost the same, but not quite*", hal ini merupakan upaya agar tidak berbeda dengan Belanda, seraya menunjukkan bahwa bahan makanan dari alam pribumi bisa tampil setara dengan bahan olahan yang digunakan Belanda. Proses mimikri tidak hanya berhenti pada peniruan hidangan kolonial Belanda saja, namun pada saat ini, bergeser dengan mimikri pada makanan Barat lainnya, termasuk dari Amerika, juga dari Jepang, India, Arab, dan negaranegara yang memiliki kekhasan dalam kulinernya. Proses peniruan menunjukkan adanya relasi kuasa dalam komunikasi lintas budaya yang menerpa kuliner di Indonesia. Adanya terpaan media massa yang tiada henti yang secara tak langsung memunculkan hegemoni budaya dari negara yang memiliki kekuatan dalam politik dan ekonomi.

Dampak dari adanya kekuasaan di balik komunikasi, memacu perubahan dalam kuliner Indonesia. Misalnya, gado-gado diberi penambahan sayuran seperti romaine lettuce dan daun basil agar lebih wangi dan bergaya Barat. Hidangan tradisional Indonesia disajikan dalam sederet hidangan yang dikenal sebagai *rijstafel*. Hal ini merupakan '*fusion*', sehingga makanan tradisional Indonesia akan semakin kaya variasi, dan mengarah pada modernisasi. Kuliner di Indonesia mulai bergeser mengikuti perkembangan budaya dalam *globalisasi*.

Penguatan literasi pangan, khususnya warisan gastronomi Indonesia adalah materi yang dapat

menjadi bahan baca untuk kegiatan Gerakan Literasi Sekolah (GLS), yang sudah dicanangkan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan sejak 2015, melalui Permendikbud No. 23 tahun 2015 mengenai penumbuhan budi pekerti.

Penguatan literasi pangan dilaksanakan dengan tujuan untuk merawat keberagaman budaya Indonesia. Pangan pokok Indonesia yang beragam, misalnya dapat dinarasikan ulang untuk menunjukkan bagaimana leluhur kita menjalankan laku dan praktik memuliakan padi, jagung, sagu, sorgum, dan lainnya melalui beberapa Objek Pemajuan Kebudayaan (OPK), seperti tradisi lisan, adat istiadat, ritus, pengetahuan-teknologi tradisional, seni, dan bahasa, yang beragam dan tak pernah tunggal maupun seragam.

Intervensi bacaan sejarah dan warisan gastronomi Indonesia melalui aktivitas Gerakan Literasi Sekolah (GLS) hendaknya segera diupayakan, apalagi sejak diluncurkan pada 2015 lalu, GLS belum memiliki tema bacaan tertentu yang diangkat sebagai tema sentral. Tema sentral Literasi Pangan, khususnya sejarah dan warisan gastronomi Indonesia, untuk Gerakan Literasi Sekolah dapat menjadi pintu masuk untuk memajukan kembali keberagaman yang dimiliki Indonesia.

Pajanan keberagaman Indonesia melalui pangan, yang dimuliakan sejak sebagai sumber dan bahan pangan, pengetahuan serta teknologi tradisional mengolah bahan pangan, laku budaya

yang mengiringi pengolahan pangan, hingga kegiatan bersama yang menyertai penyajian dan penikmatan makan bersama, yang dimiliki tiap suku dan kelompok masyarakat di Indonesia dapat dinarasikan ulang, termasuk mitos, legenda, dan narasi ihwal gastronomi Indonesia.

Pemerintah hendaknya terus mendorong partisipasi aktif masyarakat untuk menarasikan ulang ragam kekayaan pangan Indonesia, serta menjamin keberagaman pangan melalui kebijakan yang memberi insentif pada pemajuan pangan Indonesia. Fasilitasi masyarakat secara intensif untuk melestarikan Objek Pemajuan Kebudayaan (OPK) terkait warisan pangan Indonesia harus diupayakan secara sistematis dan terarah.

Melalui UU Pemajuan Kebudayaan no 5 tahun 2017, ruang untuk melakukan inventarisasi, pengamanan, pemeliharaan, serta penyelamatan OPK, menjadi kewajiban pemerintah pusat dan atau pemerintah daerah, dengan melibatkan peran serta aktif masyarakat.



BAB III. GASTRONOMI SULAWESI-SELATAN

A. GASTRONOMI SEBAGAI BRANDING KULINER DI SULAWESI-SELATAN

Kota Makassar merupakan salah satu kota yang cukup potensial dan ramai untuk dapat dikunjungi oleh para wisatawan, baik secara lokal maupun internasional. Berbagai potensi pariwisata telah berhasil dikembangkan di Kota *Daeng* ini. Selain terkenal dengan wisata alam, kota Makassar juga cukup terkenal dengan wisata kuliner, yang mampu menyajikan berbagai makanan khas seperti *Pisang Epe*, *Coto*, *Pallubasa*, *Konro* dan lain sebagainya. Wisata tersebut merupakan ajang menjajal kuliner khas setempat, yang tentu sudah menjadi hal biasa, dan banyak dikunjungi oleh masyarakat, dan tentunya wisatawan.

Saat ini Pemerintah Kota Makassar melalui Dinas Pariwisata, telah menetapkan enam lokasi yang akan dijadikan destinasi wisata baru di Makassar, Sulawesi-Selatan, sebagai wisata Gastronomi. Istilah ini masih relatif kurang atau jarang terdengar di telinga masyarakat umum, bahkan relatif asing di Indonesia. Kota Makassar saat ini tengah mengembangkan destinasi wisata, diantaranya *Pulau Lakkang*, *Pulau Lae-lae*, *Pulau Samalona*, *Kampung Rama (Jalan Dirgantara)*, *Kampung Paropo* dan *Bontorannu (Kec. Mariso)*. Pengembangan ini didasarkan pada potensi yang baik, seperti *Lakkang* sebuah pulau yang berada ditengah

kota yang didalamnya terdapat *banker* peninggalan Jepang, *Pulau Lae-lae* dan *Samalona* dengan pemandangan yang cukup indah dan mempesona dengan hamparan pasir putih dan air laut yang sangat jernih serta keindahan bawah lautnya yang sangat menawan, Kampung Rama dengan lokasi yang mayoritas warga Toraja dan warisan budaya luhur, *Kampung Paropo* dikenal dengan kesenian dan kampung budaya di Bontorannu.

Secara umum di Indonesia, khususnya di daerah tertentu, sebenarnya telah melakukan proses terkait Wisata Gastronomi tersebut. Namun sayangnya masih terdapat sedikit informasi yang dapat diperoleh, seperti penjelasan akan filosofi makanan, sehingga sebenarnya ini merupakan potensi dalam mengembangkan pariwisata dan perlu terus dibenahi. Wisata Gastronomi sebenarnya sangat berkaitan erat dengan dunia pariwisata, dan tentunya dapat mendatangkan manfaat dan keuntungan bagi para pelaku wisata. Gastronomi tak hanya berkaitan dengan menikmati makanan, termasuk bagi orang yang saat ini ingin diet hidup sehat, tetapi melalui wisata ini wisatawan akan dapat mengetahui tahu asal usul suatu makanan. Semoga dengan Wisata Gastronomi ini, akan membuka peluang usaha dan memberikan kesempatan bagi pemerintah bersama masyarakat, dalam mengembangkan potensi wisata Kota Makassar.

B. GASTRONOMI DALAM MENINGKATKAN CITRA DESTINASI DI SULAWESI-SELATAN

Kuliner Nusantara tak hanya memiliki cita rasa

khas yang memanjakan lidah. Lebih dari itu, masakan Indonesia punya satu hal yang menjadikannya begitu istimewa; yakni sebuah cerita. Tak sekadar tentang rasa, tapi juga sarat akan makna. Bukan semata memenuhi kebutuhan biologis saja.

Bali sebagai destinasi wisata gastronomi internasional sesuai standar dan sertifikasi yang dikeluarkan oleh Badan Pariwisata Dunia atau *United Nation World Tourism Organization* (UNWTO). Untuk dapat dinyatakan sebagai prototipe, terdapat lima kriteria standar untuk Destinasi Gastronomi UNWTO yaitu gaya hidup, produk lokal, budaya dan sejarah, cerita di balik makanan, serta nutrisi dan kesehatan. Nah, melihat kriteria di atas, tentu Indonesia mempunyai semua. Hampir semua makanan lokal asli Indonesia mempunyai cerita. Hadirnya sebuah makanan lokal tidak terlepas dari kondisi geografis daerah, sosiologi masyarakat, atau budaya masyarakat setempat. Bahkan, ada satu makanan yang hampir bisa ditemui di seluruh Indonesia dengan variasi makanan yang bermacam-macam yaitu *soto*. Hampir dari ujung barat hingga timur Indonesia, kita bisa mendapatkan variasi makanan soto.

Sardar dalam buku *Balti Britain: A Journey Through the British Asian Experiences* (2008) menyampaikan bagaimana sepiring kari di restoran Birmingham, Inggris, dapat menyingkap asimilasi dan laku budaya para imigran Asia Selatan di Inggris. Perspektif Sardar menajamkan pemikiran bahwa wujud makanan dapat menjadi petunjuk bagaimana relasi sosial dan budaya yang berbeda dibentuk, dinegosiasikan, dan diproyeksikan. Perjumpaan,

perkawinan, dan persilangan budaya yang diwujudkan dalam gastronomi Indonesia, membuktikan bahwa masyarakat Indonesia memiliki kemampuan mempraktikkan laku dan pola hidup harmonis sekaligus adaptif. Gastronomi adalah studi tentang relasi antara makanan dan budaya.

Gastronomi dapat menjadi petunjuk bagaimana para leluhur mewariskan pola pikir, tata nilai, pengetahuan lokal, kebajikan lokal, teknologi, serta ekspresi budaya, yang jejaknya bisa kita identifikasi hari ini. Kemampuan membudidayakan, mengolah, serta menyajikan aneka makanan dan masakan yang kita konsumsi hari ini adalah buah dari pohon literasi pangan yang ditanam leluhur kita di masa lalu. Salah satu literasi pangan yang bisa kita jejak hari ini, sebagai warisan masa lalu adalah narasi yang berisi tentang pemuliaan pangan. Pemuliaan pangan berisi catatan tentang seperangkat pengetahuan, kebajikan dan kebijaksanaan lokal yang dimiliki leluhur kita untuk membentuk peradaban dan menyiasati kehidupan. Literasi pangan merupakan kemahiran mengidentifikasi bahan makanan, mengolah, menyajikan, serta memanfaatkan pengetahuan tentang bahan makanan hingga menjadi makanan siap saji.

C. GASTRONOMI KULINER BUGIS DAN PEMAKNAANNYA

Makanan adalah objek yang selalu ada dalam masyarakat. Makanan merupakan benda umum yang komunal sepanjang sejarah. Dahulu kala, makanan sekadar

objek dari suatu simbol yang diartikan untuk mempertahankan hidup. Bahkan makanan hanya untuk menghilangkan rasa lapar atau untuk memenuhi hasrat perut besar (*gaster*) yang kosong, sehingga ada dua kata yang berhubungan dengan makanan sebelum dan sesudah makan yaitu kata "*lapar*" dan "*kenyang*". Tidak ada yang melihat dari segi komposisi gizi, jumlah *karbohidrat*, maupun kandungan vitamin, protein, alat politik dan lain-lain. Bagi orang yang terbatas penyediaan sumber makanan sering menyampaikan ungkapan "makan apa hari ini agar bisa bekerja (*hidup*)".

Perkembangan selanjutnya, makanan telah memiliki arti lebih, yaitu berfungsi sosial-religius dan menunjukkan identitas budaya. Maka, kata makanan mengalami perkembangan istilah, yaitu menjadi "*kuliner*" yang artinya "*the art of good cooking*", yakni seni persiapan, hasil olahan dan presentasi penyajian masakan yang dilakukan oleh *Chef* profesional atau ahli masak otodidak "*pemasak*" atau "*koki*" atau "*juru masak*". Hal ini menjadikan kuliner mampu menciptakan sebuah karakter sosio-antropologis dan spiritual bagi masyarakat pendukungnya. Karena kuliner merupakan suatu hasil kebudayaan dan merupakan identitas budaya lokal (Yudha, 2015 : 334).

Setiap kebudayaan makanan dan boga seringkali diberi beberapa makna yang khusus, terkait dengan berbagai fungsi dalam kehidupan manusia. Pemaknaan makanan dapat terkait dengan struktur sosial, sistem religi, dan tentu juga terkait dengan sistem ekonomi maupun dunia pariwisata dan konsep keperawatan diri dalam masing-masing satuan sosial pendukung suatu

kebudayaan. Dengan demikian, dalam konteks suatu kebudayaan suku bangsa, pada umumnya makanan tidak pernah semata-mata hanya sebagai pasokan gizi dan nutrisi untuk pertahanan kehidupan jasmaniah. Melainkan ada juga nilai-nilai budaya yang terkait dengannya. Bahkan dalam hubungan dengan dunia luar makanan bisa dijadikan sarana diplomasi antar bangsa, antar negara dan antarpemeluk agama, dan etnis yang berbeda. Apakah nilai budaya yang berkaitan dengan hubungan manusia dengan Maha Pencipta, hubungan antarmanusia dengan manusia, dan hubungan manusia dengan lingkungan alam. Namun yang lebih penting lagi, bahwa makanan tradisional dapat digunakan sebagai sarana untuk mencapai ketahanan pangan, diversifikasi makan. Karenanya makanan juga merupakan satu di antara jenis-jenis kearifan lokal dari suku bangsa yang bersangkutan.

Pola-pola kegiatan yang terkait dengan pangan itu melembaga sebagai tradisi yang mencerminkan kemampuan masyarakat beradaptasi terhadap lingkungan hidupnya. Sebagai perwujudan adaptasi aktif, makanan tradisional yang dikembangkan itu bukan sekadar untuk memenuhi akan sumber pembangkit energi dalam tubuh manusia, melainkan ia mencerminkan dinamika masyarakat pendukungnya dalam menyikapi kondisi lingkungan hidupnya dalam arti luas. Manusia mengembangkan pangan, bukan semata mengandalkan pada ketersediaan sumber makanan yang tersedia, melainkan juga memperhatikan fungsi religius, fungsi social, fungsi ekonomi, dan fungsi pendidikan. Bahkan dalam menghadapi dunia global dan politik makanan-

kuliner dapat dijadikan media diplomasi. Demikian pula mengenai makna yang dimuat dalam makanan tersebut. Apakah mengandung makna *religijs*, sosial, ekonomi dan pendidikan atau makna sosial budaya daripada pangan yang dikembangkan.

Keanekaragaman makanan tradisional itu mencerminkan kemampuan adaptasi aktif penduduk dalam upaya memenuhi kebutuhan pangan dengan memanfaatkan sebesar-besarnya sumber daya alam yang tersedia tanpa mengabaikan perangkat nilai dan norma sosial yang berlaku. Keanekaragaman makanan tradisional itu tidak sekadar menjadi kebanggaan yang mencerminkan kekayaan budaya bangsa, melainkan juga sangat penting artinya bagi pelestarian keseimbangan lingkungan (*ecological equilibrium*) serta ketahanan nasional, khususnya di bidang pangan. Tidak banyak orang menyadari akan arti pentingnya makanan tradisional dan berusaha menyisihkannya dengan makanan nasional yang dianggap lebih unggul. Sesungguhnya berbagai jenis makanan tradisional, baik sebagai makanan pokok maupun penganan, baik makanan sehari-hari maupun perjamuan sosial, ekonomi serta religijs itu dikembangkan memenuhi fungsi sosial serta makna *simbolik* (budaya).

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.

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 tumpeng¹⁸ sebagai sajian khas pada upacara selamatan (selamatan). Nasi tumpeng merupakan makanan yang sarat dengan kearifan lokal berupa tanggung jawab manusia untuk menghormati Sang Pencipta, alam semesta, maupun sesama manusia.

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* dan *Bulubekti* adalah pemberian makanan dari orang berstrata sosial rendah ke orang berstrata sosial tinggi sebagai tanda kesetiaan dan pengabdian.

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 kekinianannya sehingga relevan bagi kehidupan masyarakat Indonesia. Namun, upaya tersebut tidaklah mudah untuk dilakukan.

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 pabrikan 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.

Dalam rangka menanggulangi masalah perut atau kebutuhan pangan yang merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia, maka sejak tahun 1976 melalui *Konferensi Ilo* di Kenya muncullah istilah *Basic Human Nees Approach*. *Mode* atau pendekatan dasar manusia tersebut merupakan suatu strategi pembangunan yang berorientasi pada pemenuhan lima sasaran pokok, salah satu diantaranya ialah kebutuhan sandang.

Dari pandangan tersebut diatas jelaslah bahwa makanan memang merupakan salah satu bentuk kebutuhan pokok atau kebutuhan dasar bagi manusia dimana-mana. Namun demikian R.Firth (1960:48) tidak hanya memandang makanan sebagai kebutuhan sehari-hari untuk memuaskan kebutuhan jasmaniah melainkan juga memiliki arti sosial dan religious. Dalam konteks pengertian ini makanan tidak hanya diperlihatkan sebagai hidangan dalam perjamuan tetapi juga dipersembahkan kepada dewa-dewa.

Dalam kehidupan masyarakat Bugis berbagai jenis makanan tradisional biasanya dihidangkan sebagai perlengkapan pada upacara perkawinan. Sebagian dari

jenis-jenis makanan tradisional tersebut mengandung makna *simbolik* sesuai dengan pandangan budaya masyarakat pendukungnya.

a) Makanan yang dipersiapkan untuk Upacara

Mappaenre passeok

Jenis-jenis makanan yang merupakan perlengkapan upacara tradisional dalam rangkaian upacara pernikahan mulai dipersiapkan pada tahap *Mappaenre Passeok* (menaikkan Pengikat) maksudnya ikatan perkawinan antara dua orang atau sepasang mempelai. Kelompok-kelompok masyarakat Bugis umumnya memiliki seperangkat yang cukup bervariasi menurut perbedaan tempat tinggal. Setidaknya terdapat 24 jenis makanan tradisional yang biasanya dipersiapkan oleh pihak keluarga laki-laki serangkaian dengan pelaksanaan *mappaenre passeok* yaitu; *Kawusallo, Manjarella, Lulung, Kasoro, Nennuk-Nennuk, Biji Nangka, Paloleng, Leppang Jampu, Beppa Tello, Puteri Sala, Katiri Sai, Tolobu, Bingka, Babingka, Palita, Lapsi, Sanggarak, Poso, Palopoipesa, Sarikaya, Barongko, Sanggarak Sitombolok, Doko Cangkuli, Sari Moka, Pasok.*

Seluruh jenis makanan (kue-kue Tradisional) tersebut dikenal di daerah Bugis sebagai *Beppa ogi* (kue-kue bugis). *Beppa ogi* itu sendiri tidak selamanya harus sama disetiap permukiman kelompok masyarakat Bugis. Hal ini dibuktikan dengan penelitian Darwis Rasyid dkk (1985) yang mengemukakan sekitar 29 jenis makanan tradisional yang dipersiapkan masyarakat Bugis dalam tahap upacara *mappaenre passeok* khususnya di daerah Parepare, Pinrang

dan Sidrap.

Dari seluruh jenis makanan tradisional tersebut ada beberapa jenis makanan tradisional masyarakat Bugis didaerah Wajo, namun tidak sedikit juga berbeda, seperti; *Doko-Doko, Karasa, Beppa Pute, Baulo, Didoro, Suwella, Jompo-Jompo, Bangke-Bangke, Gigoso, Tape, Sokko, Bua Seppang, Bagea, Konde-Konde, Baje Tencaji, Bandang, Ringi-Ringi.*

Selain makanan berupa kue-kue Bugis tersebut gterdapat pula makanan upacara perkawinan khusus dalam tahap *Mappaenre Passeok* yang terdiri atas berbagai buah-buahan antara lain seperti kelapa bertandang pisang bertandang, tebu, nenas, jambu, buah lontar dan lain sebagainya . buah-buahan tersebut dimasukkan dalam tempat khusus yag disebut balasuji.

b) Makanan tradisional saat upacara *Mappacci*

Dalam rangkaian upacara *mappacci* masyarakat Bugis melakukan tiga acara pokok pertama *Mappanre Dewata* (menjamu dewata). Acara ini dipimpin oleh seorang dukun yang dianggap memiliki keahlian dan kemampuan dalam berkomunikasi dengan makhluk gaib. Dalam cara ini disajikan makanan tradisional sebagai sesajian untuk sang dewata, berupa nasi ketan empat warna dilengkapi dengan lauk pauk.

Dalam upacara *Mappanre Dewata* di kabupaten Wajo dilengkapi dengan suguhan berupa sokko (nasi ketan) empat atau tujuh macam. Namun didaerah-daerah lain seperti Parepare, Pinrang dan Sidrap biasanya digunakan nasi empat warna saja, terdiri atas warna putih, merah, kuning dan hitam. Sedangkan lauknya terdiri dari nasu

likku (daging ayam yang dimasak menggunakan banyak lengkuas).

Setelah selesai acara *Mappanre Dewata*, selanjutnya dilakukan cara kedua yaitu pelaksanaan acara mappacci. Acara ini disusul kemudian dengan acara makan bersama antara sesama peserta upacara bersangkutan. Jenis-jenis makanan yang dihidangkan dalam cara ini terdiri dari nasi putih bersama lauk pauknya yang terdiri dari masakan kari (daging kerbau atau sapi), *Nasu Manuk* (ayam masak), *Jenno Manuk* (ayam goreng), *Nasu Bale* (ikan masak), *Jenno Bale* (ikan goreng) *Nasu Ladang* (lombok masak), *Nasu Bue* (kacang hijau masak), *Salonde* (masakah toge yang tidak berkuah), *tempa-tempa* (lauk pauk yang berbetuk segitiga yang terbuat dari bahan kelapa parut) dan berbagai jenis masakah lainnya.

Setelah acara makan besar/berat para tamu akan disuguhi dengan hidangan berupa kue-kue tradisional, antarlain *Onde-onde*, *Paloleng*, *Suwella*, *Bandang-Bandang*, *Doko-doko Cangkuning*, *Nennu-nennu*, *Beppa Pute*, *Sangarak*, *Barongko*, *Lapisi*, *Baulu*. Jenis-jenis mkaanan tersebut terbuat dari berbagai jenis bahan tepung beras yang dicampur gula merah atau putih. Khusus kue *Barongko*, pisang goreng dan *Bandang-Bandang* semua terbuat dari bahan dasar berupa pisang yang kemudian dicampur dengan tepung beras.

c) Makanan tradisional pada upacara perkawinan

Pada upacara pelaksanaan perkawinan disajikan jenis-jenis makanan berupa nasi putih dan lauk pauknya . dalam hal ini acara makan bersama setelah akad nikah

disusul dengan hidangan kue-kue. Adapun jenis makanan tradisional yang dihidangkan dalam upacara perkawinan tradisional masyarakat Bugis di beberapa daerah seperti Wajo, Sidrap Parepare dan Pinrang. Beberapa jenis makanan tradisional tersebut mengandung makna *simbolik* baik symbol-simbol sosial maupun symbol religi.

1) *Sokko Patanrupa*

Sokko Patanrupa diuraikan dimuka adalah salah satu jenis makanan tradisional masyarakat Bugis yang dipersembahkan sebagai salah satu sesajian kepada dewata pada tahap upacara mappacci. Dalam kehidupan masyarakat Bugis *Sokko Patanrupa* itu merupakan symbol religi yang melambangkan system pemujaan terhadap dewa-dewa penguasa alam. Ini tercermin pada keempat warna sokko yang melambangkan empat hakikat alam sekaligus menjadi zat dasar bagi keberadaan manusia. Warna merah melambangkan api, warna putih merupakan symbol air, warna kuning melambangkan angin dan warna hitam melambangkan tanah. Sehubungan dengan makna *simbolik* tersebut persembahan sesajian *Sokko Patanrupa* merupakan permohonan dan harapan bagi keluarga mempelai mendapatkan berkah dan keselamatan berkenaan dengan pelaksanaan upacara pernikahan.

2) *Onde-onde*

Jenis kue ini merupakan symbol kehidupan dengan makna *simbolik* sebagai berikut; suatu harapan agar

kedua mempelai hidup senang sebagaimana cita rasa *Onde-onde* yang manis dan gurih karena bahan dasarnya dicampur dengan gula merah dan kelapa parut. Suatu harapan agar kedua mempelai mendapatkan sukses dalam kehidupan sebagaimana sifat kue *Onde-onde* yang senantiasa terapung dan tidak akan tenggelam ke dasar panci pada saat dimasak diatas api. Suatu harapan agar kedua mempelai rukun, damai dan utuh didalam kehidupan rumah tangga kelak, sebagaimana halnya keutuhan kue *Onde-onde* yang terdiri dari bahan-bahan dasar berupa tepung beras, kelapa dan gula merah.

3) *Suwella*

Suwella adalah jenis kue Bugis yang melambangkan kenikmatan hidup berumahtangga. Sebagaimana halnya kue tersebut yang senantiasa manis karena pada bagian luarnya diolesi dengan cairan gula merah. Dalam hal ini masyarakat Bugis mengharapkan kedua mempelai senantiasa mengalami kehidupan rumahtangga yang enak dan penuh kenikmatan.

4) *Doko-doko Cangkuning*

Jenis kue ini merupakan symbol keberuntungan. *Doko-doko Cangkuning* adalah kue tradisional yang berbentuk piramida dan bagian dalamnya terdapat pallisek (isi) yang terbuat dari tepung beras pulut hitam dicampur gula merah. Symbol ini bermakna sebagai suatu harapan agar kedua mempelai tidak mengalami kekosongan dalam kehidupan rumah

tangganya kelak sesudah menikah. Dalam symbol tersebut terkandung makna 'selalu berisi' atau tidak mengalami kekosongan, baik dalam arti selalu mendapat rezeki (usahanya tidak hampa) maupun dalam arti akan mendapatkan keturunan sebagai pelanjut generasi.

5) *Nennu-nennu*

Kue ini terbuat dari bahan tepung beras campur gula merah, sedangkan bentuknya menyerupai sarang burung. Jenis kue tersebut merupakan symbol kehidupan yang bermakna sebagai suatu harapan agar kedua mempelai senantiasa hidup bahagia dan penuh nikmat, sebagaimana halnya kue *Nennu-nennu* yang manis. Selain itu kue tersebut melambangkan keutuhan rumah tangga, karena bentuk kue *Nennu-nennu* yang saling kait mengait bagaikan sarang burung.

6) *Beppa Pute*

Beppa Pute adalah jenis kue tradisional yang berwarna putih sehingga dalam rangkaian upacara pernikahan kue tersebut melambangkan kesucian dan keikhlasan kedua mempelai dalam melayarkan bahtera rumah tangga mereka.

7) *Didoro dan Bajé*

Kedua jenis kue ini menggunakan bahan yang dicampur dengan gula merah sehingga rasanya sangat manis dan gurih. Demikianlah maka jenis kue ini

merupakan lambang atau symbol kehidupan. Sedangkan makna *simbolik* yang terkandung didalamnya ialah suatu harapan agar kedua mempelai senantiasa berbahagia dan merasakan kehidupan rumah tangga yang penuh kenikmatan.

8) *Salonde*

Salonde adalah sejenis lauk pauk yang terbuat dari bahan kacang hijau yang sudah bertunas. Sesuai dengan bahan dasarnya, maka masakan ini melambangkan suatu kehidupan rumah tangga yang senantiasa tumbuh dan berkembang semakin besar bagi kedua mempelai bersangkutan.

9) *Tempa-tempa*

Tempa-tempa adalah sejenis lauk pauk terbuat dari bahan kelapa dan berbentuk segitiga sama sisi. Makanan tradisional ini melambangkan kehidupan rumah tangga yang bahagia, sebagaimana halnya dengan tempa-tempa yang bersifat gurih. Warga masyarakat Bugis di beberapa daerah seperti Parepare, Sidrap dan sekitarnya menyebut tempa-tempa dengan istilah tompi-tompi.

10) *Nasu ladang*

Nasu ladang adalah makanan tradisional bugis terbuat dari bahan lombok besar yang dipotong-potong kemudian diberikan santan (kadang-kadang dicampur dengan kunyit). Makanan ini merupakan symbol sosial yang mendagung makna sebagai harapan agar

kedua mempelai saling berbagi rasa, solidaritas, setia kawan serta tenggang rasa antara satu sama lain.

11) Buah kelapa *bertandan*

Kelapa bertandan merupakan simbol kehidupan dengan makna sebagai berikut;

- a. Suatu harapan agar kedua mempelai beranak pinak bagaikan buah kelapa yang tumbuh dan bergantung pada tangaknya.
- b. Suatu harapan agar kedua mempelai memiliki ketegaran dalam menanggulangi setiap tantangan dan rintangan, sebagaimana buah kelapa yang tidak mudah pecah kendati jatuh dari pagon yang tinggi
- c. Suatu harapan agar kedua mempelai berumur panjang dan mencapai kedudukan tinggi sebagaimana halnya pohon kelapa yang tinggi menjulang ke angkasa .
- d. Suatu harapan agar kedua mempelai senantiasa memberikan baktinya kepada lingkungan sekitar sebagaimana pohon kelapa yang serba guna.

12) Tebu

Tebu memiliki sifat manis sehingga tumbuhan ini merupakan symbol kehidupan. Dalam kaitannya dengan perkawinan. Tebu melambangkan suatu harapan agar kedua mempelai senantiasa hidup dengan penuh kenikmatan. sebagaimana nikmatnya tebu yang manis dan tidak membosankan.

13) Nangka

Nangka memiliki sifat lengket, dalam kaitannya dengan pernikahan. Tebu melambangkan suatu harapan agar kedua mempelai senantiasa lengket dan hidup dengan kedamaian tanpa orang ketiga.

Berdasarkan hal diatas jelaslah bahwa sebagian jenis makanan tradisional Bugis yang digunakan dalam upacara perkawinan masyarakat Bugis ternyata memiliki makna *simbolik*. Simbol-simbol tersebut umumnya mencerminkan harapan bagi orang tua dan sanak kerabat agar kedua mempelai yang telah menjadi suami istri mendapatkan kehidupan yang bahagia, rukun dan damai dalam kehidupan rumah tangganya.

D. KUDAPAN TRADISIONAL BUGIS

Kebutuhan manusia akan makan dan minum, adalah karena sudah merupakan suatu keharusan, demi untuk dapat melangsungkan kehidupannya. Akan tetapi ketetapan hal itu kita amati dengan cara seksama, maka akan tergambar dalam pikiran kita bahwa sebenarnya kebutuhan manusia akan makan, dan minuman, terkait sendiri-mata ditentukan oleh biologisnya, namun masih ada faktor lain yang mendorong terwujudnya sesuatu makanan atau minuman. Setiap manusia yang sehat rohani dan jasmaninya, tentu tidak akan gegabah menentukan bahan makanan, terutama yang tersedia di dalam lingkungan fisiknya untuk keperluan konsumsi,

karena pada kenyataannya yang mereka inginkan adalah suatu makanan dan minuman tertentu yang konsepnya sudah ada di dalam kebudayaan mereka masing-masing. Maka dari itu uraian berikut ini akan dicoba mengungkapkan konsep mengenai makanan bagi masyarakat Bugis.

Menurut Orang Bugis , makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan melalui suatu proses, terutama dalam rangka mewujudkan suatu makanan yang berasal dari bahan makanan. Yang dipandang mempunyai potensi untuk dimakan, dan barang yang dimakan harus sesuai dengan kebutuhan atau selera agama Islam. Makanan tersebut secara tradisional selalu ada, baik dipersiapkan sendiri dan dari bahan mentah yang ada atau didatangkan dari luar bentuk bahan mentah atau bahan yang sudah terwujud makanan.

Masyarakat Bugis dalam melakukan kegiatan pengolahan bahan mentah yang akan dijadikan makanan enak khususnya dalam menciptakan tradisi makanan yang tergolong makan, menuntut ukuran kepribadian dan sistem syaraf mereka, selalu memakai bumbu-bumbu yang sangat rupa, sehingga menimbulkan perpaduan rasa asin, asam, pedas dan gurih.

Selain itu, dalam memperlakukan tradisi makanan yang disebut makan, bagi masyarakat Bugis telah mendudukkannya sebagai sesuatu yang harus dihormati. Keadaan yang demikian itu dapat dilihat dari berbagai aspek kelakuan makan di masyarakat

masyarakat setempat berkaitan dengan makanan. Oleh karena nasi dipandang sebelah mata mengandung potensi dan semangat dalam menunjang kebutuhan dan kelangsungan hidup seseorang, maka kesuciannya menurut sikap dan kelakuan mereka.

Dalam menghadapi hidangan makanan nasi, orang yang selalu mengenakan kopiah (peci), dan setiap kali makan nasi yang tersedia dalam piringnya, harus dihabiskan, karena termasuk dalam kategori tabu nasi terbuang Cuma-cuma. Bahkan nasi yang melekat pada jeriji tangan, siap makan, sebelum pada sebuah mangkok air kobokan, biasanya dibersihkan terlebih dahulu sisa nasi itu dengan cara memasukkan dan menghisap setiap jari tangan makan. Demikian pula dengan seseorang yang belum makan, tapi akan segera bergerak ke luar rumah, padahal pada waktu itu adalah tiba saatnya orang akan makan, maka orang yang akan diminta lebih dahulu memegang nasi meskipun sebutir.

Makanan yang termasuk dalam kategori makanan upacara yaitu makanan yang disajikan saat berlangsung upacara. Upacara-upacara yang dimaksud adalah upacara yang berhubungan dengan siklus hidup, upacara syukuran/selamatan dan upacara hari besar agama. Diantara upacara terkait dengan siklus hidup adalah maccera wettang, mappakkulawi (aqiqah), mattimpu, mappenre tojang (menaikkan anak ke ayunan), massunna (sunatan) mappabotting (perkawinan), mattampung (kematian). Upacara syukuran dan selamatan termasuk; mappenre

bola baru (upacara karena mendapatkan rumah baru), mappano bine (melakukan penanaman benih padi), mappano lopi (menurunkan perahu baru ke laut), mappanre temme (upacara penamatan membaca AlQur'an), mabbaransanji (upacara selamatan terhadap Nabi Muhammad SAW). Sementara upacara hari besar agama adalah Idul Adha, Idul Fitri dan Maulid Nabi Muhammad Saw.

Jenis-jenis kue yang disajikan yaitu beppa laiya, semangki, *Beppa Pute*, beppa bunga-bunga, beppa tello, *Onde-onde*, doko-doko cangkuneng, sanggara otti, cucuru ma'dingki, sikke. Makanan-makanan dalam upacara tersebut biasanya dikelola oleh seorang jennang (juru masak), tugas seorang jennang adalah mengurus segala hal yang bersangkutan paut dengan makanan mulai dari tahap pembelian bahan-bahan makanan, memasak, sampai dengan penyajian makanan. Biasanya dalam melakukan pembelian bahan-bahan makanan jennang dengan mengikutsertakan tuan rumah yang mengadakan upacara. Dalam menjalankan tugas-tugasnya jennang dibantu oleh 2-3 orang yang direkrut oleh *jennang* sendiri atau yang melayani oleh tuan rumah untuk membantu jennang dalam mengurus makanan.

Makanan bersifat budaya. Menurutnnya, makanan pada dasarnya adalah produk budaya. Makanan termasuk sesuatu dari itu dibangun oleh manusia. Manusia tidak eksklusif sesuatu yang ditemukan dari alam sekarang. Manusia melengkapi makanan yang berasal dari alam. Montanari ikut serta

agar makanan bisa membuat kecerdasan alami, sehingga ada pengaruh yang meliputi pengalaman (kealamian) dengan makanan yang salah.

Montanari mengatakan bahwa makanan untuk manusia adalah budaya karena tiga alasan. Pertama, makanan adalah produksi manusia. Artinya, tidak termasuk hewan yang menerima makanan dari secara alami alam, manusia membuat makanan dengan sengaja. Misalnya sapi makan rumput dan ular memangsa tikus. Sekarang rumputnya sudah matang, sapi akan mendapatkannya, biarlah juga populasi ular menurun seiring dengan bertambahnya jumlah tikus. Tidak akan, dengan pertanian dan peternakan manusia dapat mengatur inventarisnya sendiri makanan: tumbuhan atau hewan apa pun yang Anda pilih, banyak sekali tanaman atau hewan yang dipelihara, dll. Manusia adalah "*penipu*" alam dengan membuat variasi tumbuhan serta hewan yang dapat digunakan kerangka tersebut memberikan perubahan musim. Kedua, makanan disiapkan pria sebelum disajikan. Hewan liar segera memakan mangsanya mentah, tidak ada manusia yang akan meminum ramuan alami dengan benar cara memasaknya sebelumnya (yaitu dengan bantuan api dan teknologi).

Manusia menghabiskan makanan, begitu banyak yang dicapai makanan: makanan higienis, makanan rebus, gorengan, dan seterusnya. Ketiga, makanan dimakan manusia sesuai pilihan Gratis. Manusia memiliki kemampuan untuk mencapai semua hal, kemauan tetapi mereka dapat memilih makanan

tertentu yang sesuai dan sesuai untuk dimakan. Montanari menegaskan bahwa manusia menciptakan kriteria atau klasifikasi tertentu dari apa yang Anda makan, seperti: nutrisi, keamanan, rasa, waktu, dan sebagainya.

Pada awalnya manusia sedang mencari makan dengan saya mencapai hutan dan berburu. Begitu populasi manusia bertambah, itu menjadi tersedia makanan di alam menjadi terbatas. Berkat pengetahuan, manusia mulai menetap dan menciptakan pertanian dan peternakan untuk memenuhi kebutuhan mereka hidupnya. Mulai saat ini, hubungan manusia dengan alam mengalami pergeseran. Saat ini, manusia cenderung tidak mendapatkan pilihan makanan. Tapi, dengan tenaga pertanian dan peternakan dapat dipilih dan diatur memiliki tanaman apa pun yang akan dilupakan dan hewan apa pun yang akan dilupakan. Montanari menjelaskan bahwa pertanian dan peternakan adalah buktinya manusia memiliki kendali atas kehidupan hewan dan tumbuhan.

Jenis makanan dan fungsinya ada yang disebut jajanan pasar camilan pasar berarti makanan yang dijual di pasar dalam arti khusus yang termasuk makanan ringan pasar adalah jenis makanan yang tidak berfungsi sebagai makanan pokok sehari-hari seperti nasi tetapi jenis makanan ringan atau kue dengan lain menganggap makanan ringan pasar atau makanan jajanan

Sebagai jenis makanan yang dimakan

sepanjang hari jajanan adalah untuk mengurangi rasa lapar meski tidak mutlak menambah zat yang tidak ada dalam makanan utama danau dan sebagai hiburan jajanan pasar dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu untuk mengurangi kelaparan sebagai pengganti makanan utama sebagai hiburan untuk teman untuk melengkapi kebutuhan ritual agama.

Makanan yang dikenal sebagai jajan pasar memang merupakan kelompok jajanan yang sangat beragam yang bisa dalam bentuk makanan kering makanan basah atau bahkan dalam bentuk minuman kelompok makanan berkembang secara tradisional yang di masa lalu dijual di pasar tradisional dalam era yang terbuka dan kompetitif seperti saat ini mempertahankan eksistensinya sebagai makanannya dan bahkan dapat berkembang untuk menemani makanan ringan dari negara lain yang dikenal sebagai yang dikenal sebagai jajan pasar memang merupakan kelompok makanan ringan yang sangat beraneka ragam jenisnya, dapat berbentuk makanan kering makanan basah, atau bahkan berupa minuman. Kelompok makanan tersebut berkembang secara tradisional yang pada jaman dulu dijual di pasar-pasar yang sifatnya masih tradisional.

Dalam era yang terbuka dan kompetitif seperti sekarang ini kelompok makanan tersebut tampaknya mempertahankan eksistensinya sebagai makanan yang menarik, memenuhi selera masyarakat, dan bahkan mampu berkembang mendampingi makanan ringan asal negara lain yang

dikenal sebagai roti-rotian.

Jajanan tradisional ialah tipe makanan tradisional yang berupa makanan ringan berbentuk penganan. Tipe makanan buat jajanan ini biasa dipakai sebagai makanan selingan. Pada umumnya makanan ini sebagai penambah kebutuhan gizi tiap hari di samping menu pokok. Jajanan tradisional kerap diucap pula jajanan pasar meskipun berukuran kecil ialah bagian dari bagian dari tradisi bangsa Indonesia yang butuh dilindungi dan dilestarikan bagaikan bagian dari kekayaan lokal buat memajukan wisata kuliner dalam pariwisata Indonesia.

Deskripsi Kudapan Bugis yang Populer

NAMA	DEFENISI	GAMBAR
<i>Palu Butung</i>	Es <i>Palu Butung</i> adalah minuman khas dari Sulawesi-Selatan. Saat ini es <i>Palu Butung</i> mudah dijumpai di berbagai daerah di Indonesia, terutama bila bulan puasa tiba. <i>Es Palu Butung</i>	

	<p>terbuat dari tepung beras, santan, dan potongan buah pisang raja yang disiram dengan sirup merah. Minuman ini dapat dihidangkan dingin dengan Es.</p>	
<p><i>Onde-onde</i></p>	<p><i>Onde-onde</i> merupakan jajanan pasar khas Sulawesi-Selatan. <i>Onde-onde</i> digambarkan sebagai snack berupa bola kecil bercorak hijau berisi gula merah yang dibalur parutan kelapa. Jajanan ini dibuat dari tepung beras yang diisi gula Jawa sehingga rasanya sangat manis dan harum. Warna putih atau</p>	

	<p>hijau <i>Onde-onde</i> dapat berasal dari pewarna makanan sintetis ataupun perona natural dari daun pandan. Umumnya klepon disajikan di atas piring kecil yang dibuat dari daun pisang.</p>	
<p>Biji Nangka</p>	<p>Kue ini terbuat dari kentang serta kenari. Seperti itu yang buatnya berbeda dengan kue tradisional khas Makassar yang lain, yang umumnya memakai santan serta telur. Serta kue biji nangka merupakan salah satu kue yang senantiasa disajikan pada kegiatan acara adat orang Bugis-</p>	

	Makassar.	
<i>Bikang Doang</i>	<p>Dibuat dari tepung terigu, parutan bawang, toge, wortel serta dihiasi dengan udang yang berdimensi lumayan besar. Jajanan ini dapat dimakan dengan saus sambal, ataupun dengan sambal cuka khas Makassar.</p>	
<i>Putu Cangkir</i>	<p><i>Putu cangkir</i> merupakan jajanan tradisional Makassar yang berbahan gula merah, beras ketan, dan kelapa. Membuat putu cawan ini wajib dicoba secara manual, sebab buat mengeraskan adonannya wajib memakai uap air.</p>	

<p>Sikaporo</p>	<p>kue tradisional khas Bugis-Makassar yang dibuat dari tepung beras, santan, serta telur. Kue bercorak kuning- hijau mempunyai rasa yang manis. Dahulunya kue ini cuma bisa dinikmati para bangsawan saja, namun dalam perkembangannya telah bisa disantap warga luas. Kue ini umumnya disajikan di kegiatan perkawinan ataupun penyambutan tamu.</p>	
-----------------	--	---

<p>Barongko</p>	<p>ialah santapan khas Bugis-Makassar yang dibuat dari pisang yang dihaluskan, telur, santan, gula pasir, serta garam. Setelah itu dibungkus daun pisang kemudian dikukus. Bila telah matang, dimasukkan ke dalam kulkas.</p>	
-----------------	---	---

Industri pangan yang berkembang di Indonesia dapat dikelompokkan jadi 2 zona, ialah zona informal serta resmi. Zona informal jumlahnya jauh lebih banyak serta lebih luas cakupan jenisnya dibanding zona resmi. Industri pangan zona informal, misalnya industri kecil, kuliner jajanan tradisional, kaki lima, industri rumah tangga ataupun industri pedesaan. Dikala ini industri pangan sektor informal berbentuk santapan jajanan sudah tumbuh serta banyak sekali jenisnya dan bermacam- macam dalam wujud, keperluan, serta harga.

Jajanan tradisional adalah makanan yang umum dikonsumsi masyarakat menurut suku dan daerah khusus, diolah dari resep yang dikenal

masyarakat secara turun temurun. Bahan yang digunakan dari daerah setempat. Makanan yang dihasilkan juga cocok untuk masyarakat umum lokal. Pada umumnya jenis makanan jajanan tradisional dibagi menjadi empat kelompok.

- 1) Makanan dalam kondisi panas termasuk kelompok makanan yang aman dikonsumsi. Contoh: Bakso, Soto, Bubur, dll.
- 2) Makanan yang tidak dimakan atau berisiko kontaminasi atau mikroorganisme yang terlibat termasuk bakteri patogen. Contoh: *Gado-Gado*, *Ketoprak*, *Pecel*, *Ketupat Tahu*, *Nasi Rames*, dan lain sebagainya.
- 3) Makanan terkait atau tidak dipanaskan risiko tinggi kontaminasi. Contoh: Es Cendol, Es Campur, Es Cincin, Es Bayam, Agar-Agar, Rujak, Acar, dan sebagainya.
- 4) Camilan kering. Contoh: kerupuk, kerupuk, keripik singkong, keripik tempe, dan lainnya.

Makanan bukanlah sesuatu yang dipandang semata-mata berhubungan dengan aspek fisiologis dan biologis manusia melainkan secara menyeluruh terserap dalam suatu sistem budaya makanan. Sistem budaya makanan mencakup kegiatan produksi, distribusi dan konsumsi makanan yang didalamnya tersirat pemenuhan kebutuhan manusia-primer, sosial, dan budaya dalam rangka melangsungkan

kehidupan dan meningkatkan kesejahteraan diri, keluarga, dan masyarakatnya, dihadapkan pada sumber daya lingkungan alam (juga sosial-budaya) yang dapat dimanfaatkannya.

Makanan tidaklah semata-mata sebagai produk organik hidup dengan kualitas biokimia, tetapi makanan dapat dilihat sebagai gejala budaya. Gejala budaya terhadap makanan dibentuk karena berbagai pandangan hidup masyarakatnya. Suatu kelompok masyarakat melalui pemuka ataupun mitos-mitos (yang beredar di masyarakat) akan mengizinkan warganya memakan makanan yang boleh disantap dan makanan yang tidak boleh disantap (Irmayanti, 2004). Ijin tersebut menjadi semacam pengesahan atau legitimasi yang muncul dalam berbagai peraturan yang sifatnya normatif. Masyarakat akan patuh terhadap hal itu.

Kebiasaan makan sebagai aktifitas kuliner dan keyakinan pada fungsi makan dan makanan yang kompleks, termasuk selera tidak suka, kearifan, kepercayaan-kepercayaan, pantangan-pantangan, dan anggapan-anggapan yang dilakukan dengan pengadaan, pengolahan, pendistribusian dan pengonsumsi makanan.

Singkatnya makanan merupakan suatu unsur budaya yang terkait dan melekat pada berbagai unsur-unsur lain. Makanan dalam makanan sebagai suatu aktivitas yang menonjol yang menentukan interaksi sosial, berkaitan

dengan kepercayaan dan agama, menentukan bentuk atau pola ekonomi, dan mengarahkan sebagian besar aktivitas kehidupan sehari-hari.

Sejarah perkembangan budaya makanan di Indonesia, betapa masyarakat suku-suku bangsa di kawasan bagian barat Indonesia memiliki inovasi makan dan pengenalan cita rasa makanan yang jauh lebih kompleks dari masyarakat suku-suku bangsa di kawasan bagian timur Indonesia. Hal ini berkorelasi dengan kontak-kontak budaya dan akulturasi yang menyempurnakan suku-sukubangsa di kawasan bagian barat sudah terjadi sejak ratusan tahun yang lalu (Zulyani, 2010). Berbeda dengan suku-suku bangsa di Papua, misalnya, yang baru mengalami hubungan dengan dunia luar sejak satu abad terakhir. Dapat menerapkan perkembangan budaya kuliner mereka terasa lambat dan sederhana. Pola makan pada konsep budaya bertaliandengan makanan yang banyak.



BAB IV. GASTRONOMI DAN PARIWISATA

A. GASTRONOMI DALAM PARIWISATA

Pemahaman lain mengenai gastronomi adalah hubungan antara budaya dan makanan dalam mempelajari komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner). Cakupan gastronomi tidak hanya melihat makanan dari segi pemahaman budaya dan aset bagi daerah). Karakteristik wisata gastronomi. Karakteristik tersebut adalah sebagai berikut: 1) Gastronomi sebagai unsur dan indikator *globalisasi*; khususnya, penegasan kompetisi daerah pada seluruh dunia 2) Wisatawan memberikan peran dalam evolusi wisata gastronomi 3) Pariwisata sebagai pengungkap potensi Gastronomi regional atau lokal dan sebagai kontributor mengembangkan atau memperbaharui identitas nasional dan subnasional 4) Wisata gastronomi sebagai sarana mengenalkan produk kuliner sebagai produk budaya 5) Evolusi wisata gastronomi memberikan arah pengembangan pariwisata 6) Gastronomi sebagai elemen konstruktif dalam pembentukan citra sebuah destinasi wisata 7) Gastronomi sebagai tujuan perjalanan wisata 8) Gastronomi sebagai unsur warisan dengan dimensi

wisata.

Dalam konteks pariwisata, tentunya kehadiran makanan atau kuliner sebagai salah satu produk yang dapat disuguhkan kepada wisatawan merupakan bagian yang tak dapat dipisahkan. Seperti kajian yang dilakukan oleh Nurwitasari (2015). Kota Bandung, menunjukkan bahwa pengembangan wisata gastronomi berpengaruh signifikan wisata gastronomi makanan tradisional sunda terhadap keputusan wisatawan berkunjung ke Kota Bandung. Hasil lain adalah wisata gastronomi makanan tradisional sunda di Kota Bandung yang meliputi *food as a symbol*, *food as class marker*, *food as emblem*, dan *food as a sign of communion* mendapatkan penilaian baik oleh wisatawan.

Pariwisata di dunia telah berkembang menjadi salah satu sektor penting yang dapat menghasilkan keuntungan bagi negara. Berdasarkan Undang-undang RI No.10 tahun 2009 tentang Kepariwisata bahwa Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung, berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Salah satunya adalah Indonesia. Pariwisata menjadi sektor yang potensial dan bermanfaat untuk pengembangan dan pembangunan ekonomi demi kesejahteraan masyarakat Indonesia. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan berdirinya Hotel, Restoran, Pendidikan untuk bidang pariwisata dan sebagainya.

Indonesia adalah negara berbentuk kepulauan

yang memiliki keragaman budaya, suku, ras dan agama. Sehingga kebudayaan yang dimiliki di setiap daerah di Indonesia memiliki kekhasan masing-masing sesuai dengan kebiasaan yang sudah ada secara turun menurun dan berkembang di daerah tersebut. Keragaman lokal yang dimiliki tersebut tercermin dengan adanya perbedaan bahasa, pakaian, kesenian, rumah adat, upacara adat, kepercayaan dan tidak hanya itu makanan atau kuliner menjadi salah satu hasil dari kekhasan yang dimiliki setiap daerahnya.

Kekayaan kuliner di Indonesia berlimpah karena berasal dari 34 Provinsi. Keunikan yang dimiliki adalah pada cita rasa makanan yang khas di setiap daerahnya walaupun masakan tersebut sama. Oleh karenanya, potensi yang dimiliki oleh kuliner Indonesia ini perlu mendapatkan perhatian khusus yang berkaitan dengan pelestarian.

Pelestarian kuliner tradisional dilakukan agar tidak terjadinya proses kehilangan otentisitas dalam budaya lokal. Kuliner merupakan kata populer dari kata Gastronomi. Gastronomi memiliki cakupan lebih luas untuk menggambarkan perkembangan pola konsumsi dan budaya makan (Alamsyah, 2008, hal. 1). Hal ini pun dapat terlihat dari pengertian kuliner dan gastronomi dari sumber lainnya. Kuliner menjadi suatu kegiatan yang mengutamakan makanan lokal menjadi objek dan menciptakan pengalaman baru yang diperoleh melalui cita rasa, penggunaan bumbu dan kemasan yang bersifat tradisional (Elizabeth 2016,

hal.16).

Kemudian Gastronomi menjadi suatu studi yang mempelajari komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya. Hubungan antara budaya dan makanan tersebut terbentuk karena adanya keterkaitan suatu tempat dengan aroma dan cita rasa makanan yang dihasilkan bisa dilihat berdasarkan tempat asalnya (Taqwani, 2012, hal. 55). Oleh karenanya Gastronomi memiliki cakupan lebih luas karena menjadi suatu ilmu yang mempelajari keterkaitan antara makanan lokal dengan budaya yang berkembang di suatu daerah. Berbeda halnya dengan kuliner yang hanya menjadikan makanan lokal sebagai fokus utamanya saja. Gastronomi merupakan seni makan yang baik, yang mempelajari hubungan makanan dalam kaitannya dengan pengetahuan sejarah dan budaya suatu daerah, sebagai kearifan lokal masyarakat setempat. Karena itu gastronomi bukan hanya tentang kuliner tapi bisa menjadi potensi wisata yang bisa menarik banyak orang.

Kekayaan wisata kuliner nasional yang menjadi elemen penting wisata gastronomi jadi alasan utama karena sangat berpotensi untuk terus dikembangkan. Bahkan gastronomi bisa menjadi andalan atau tulang punggung pariwisata Indonesia. Menurut *Global Report on Food Tourism* yang disusun oleh United Nations World Tourism Organization (UNWTO), Wisata Gastronomi adalah pengalaman wisata yang melibatkan makanan beserta unsur

penting yang menyertainya , dengan pengalaman yang dirasakan harus memiliki unsur atau kriteria sebagai berikut: makanan sebagai gaya hidup lokal (dengan resep-resep tradisionalnya), budaya dan sejarah, bahan makanan lokal, cerita dibalik makanan, sehat dan mengandung nutrisi.

Indonesia menjadi unsur penting yang menarik untuk didengar dan dilihat keberadaannya dalam kongres-kongres regional dan global antara lain ATF (*ASEAN Tourism Forum*) dan UNWTO. Indonesia juga berhasil meyakinkan UNWTO untuk menjadi mitra pertama di dunia dalam mengembangkan prototip destinasi gastronomi berstandar UNWTO di Ubud, Bali. Program ini dimulai pada bulan Juni 2019 dan direncanakan berakhir di bulan Juli 2020. Pergantian kabinet dan pandemi COVID 19 menjadikan banyak rencana yang tertunda. Namun sesuatu yang baik untuk negeri harus didukung dan dilanjutkan, sehingga Indonesia kelak memiliki destinasi gastronomi prototip UNWTO yang bisa menjadi percontohan bagi negara lain, juga bagi pengembangan destinasi lainnya di Indonesia.

Dalam mewujudkan sebuah cita-cita besar menjadikan Indonesia negara gastronomi terkaya didunia; serta menjadikan gastronomi sebagai tulang punggung ekonomi kerakyatan yang ramah iklim, maka perlu sinergi untuk membangun destinasi-destinasi kuliner berbasis gastronomi dari hulu hingga hilir.

Perlu disadari bahwasanya destinasi

pariwisata di beberapa kota seperti Kota Popayan (Kolombia), Cheng Du (Cina), Ostersund (Swedia), Zahle (Lebanon), Jeonju (Korea) sudah berani memproklamirkan sebagai Creative Cities of Gastronomy. Berdasarkan data UNESCO diperoleh data daftar masakan Negara di dunia yang termasuk kedalam Creative Cities of Gastronomy yaitu; Belém (Brazil), Bergen (Norway), Burgos (Spain), Chengdu (China), Dénia (Spain), Ensenada (Mexico), Florianopolis (Brazil), Gaziantep (Turkey), Jeonju (Republic Of Korea), Östersund (Sweden), Parma (Italy), Phuket (Thailand), Popayán (Colombia), Rasht (Islamic Republic Of Iran), Shunde (China), Tsuruoka (Japan), Tucson (United States Of America), dan Zahlé (Lebanon). Hal tersebut menunjukkan bahwa Creative Cities of Gastronomy disebuah negara dikatakan memiliki kearifan gastronomi lokal yang baik apabila wisata kuliner tersebut memiliki akses yang mudah untuk dikunjungi oleh turis regional maupun internasional.

Mengangkat potensi kearifan gastronomi lokal ke pasar internasional merupakan suatu persoalan dalam sebuah saluran pemasaran. Potensi kuliner di Nusantara yang beragam menjadikan daya tarik tersendiri bagi para wisatawan kuliner. Saat ini, terdapat contoh kuliner Nusantara yang sudah dikenal dunia yang kini masuk kedalam data UNESCO yang dimiliki oleh negara Indonesia sebagai the best meat dishes salah satunya adalah rendang. Dengan mengenal kearifan gastronomi lokal, memahami

bagaimana seni dapat menghidang masakan akan membantu menghasilkan dan meningkatkan citarasa yang dapat membangun rasa cinta terhadap Tanah Air sendiri. Apabila masyarakat mampu menikmati citarasa yang beragam ini, maka manfaat makanan akan lebih baik dan mampu menanamkan daya tariknya untuk berkunjung ke destinasi wisata suatu kota dalam rangka mencari pengalaman berwisata kuliner oleh wisatawan mancanegara maupun domestik.

Dengan adanya kondisi secara nasional seperti saat ini terdapat kekhawatiran bahwa gastronomi pusaka nusantara yang belum mendapat perhatian baik dari turis mancanegara, terlebih lagi semakin ditinggalkan bangsa kita sendiri. Belum lagi realitasnya gastronomi nusantara yang kurang memiliki daya saing dengan gastronomi negara lain. Saat ini pun terdapat trend semakin selektifnya konsumen dalam memilih makanan.

Hal tersebut harus segera diantisipasi karena akulturasi budaya semakin kompleks, dan berbaur satu dengan yang lainnya. Oleh karenanya sangat dibutuhkan sebuah pencitraan terhadap gastronomi nusantara untuk membentuk eksistensi gastronomi di negara Indonesia. Disertai dengan adanya inovasi dan kreativitas terhadap kuliner nusantara semakin maju dan berkembang, hal ini adalah upaya untuk menjawab tuntutan persaingan didunia kuliner dalam menarik wisatawan lokal maupun internasional.

Hornng dan Tsai (2010) berpendapat bahwa

wisata makanan dapat dianggap sebagai bagian dari turisme budaya. Apabila kekayaan kuliner tradisional di seluruh penjuru Tanah Air diinventarisasi dengan baik maka Indonesia dapat menjadi negara dengan kekayaan makanan dan camilan tradisional terbanyak di dunia. Makanan tradisional memiliki keunggulan, antara lain: diolah dari bahan segar dan alami, kandungan lemak relatif rendah, tidak menggunakan zat aditif (pewarna dan pengawet), relatif aman bagi kesehatan, sesuai dengan selera dan kebiasaan, biaya relatif murah, juga mudah didapat dan sangat bervariasi (Komariyah, 2010).

Dilihat dari perspektif bisnis, kekayaan ini bisa menjadi bisnis 'tambang' yang sangat potensial. Populasi nilai strategis lain pada potensi makanan tradisional ini, dilihat dari aspek pemberdayaan ekonomi rakyat, angka angka kemiskinan dan pengangguran, penggunaan sumber daya alam hingga pelestarian budaya bangsa. Lebih dari itu, industri makanan tradisional, khususnya yang dapat dijadikan oleh-oleh suatu daerah, memiliki potensi yang besar untuk menembus pasar internasional. Jika ini terwujud, tentunya akan lebih banyak manfaat yang bisa diperoleh dari bisnis ini. Mengingat besarnya potensi dan nilai strategis yang dimilikinya, bisnis ritel makanan berbasis pengetahuan lokal harus menjadi perhatian semua pihak, khususnya pemerintah daerah dan pihak yang terkait.

Ada beberapa alasan yang mendasarinya. Pertama, Indonesia adalah negara yang sangat kaya akan budaya yang salah satunya berbentuk makanan tradisional daerah termasuk oleh-oleh. Kekayaan ini didukung oleh sumber daya alam berupa bahan baku pangan yang sangat melimpah. Tentunya sangat disayangkan jika dua anugerah yang tidak semua negara di dunia ini dimiliki ini tidak dimanfaatkan secara optimal. Kedua, besarnya permintaan pasar.

Budaya yang berkembang dimasyarakat Indonesia telah menempatkan oleh-oleh sebagai sebuah kebutuhan. Baik mereka yang berada di suatu daerah atau mereka yang berada di luar daerahnya. Kerinduan pada daerah asal ikut menciptakan permintaan. Promosi pariwisata yang gencar hingga kemancanegara juga berpeluang mengakselerasi permintaan pasar.

Ketiga, pelaku bisnis utama oleh-oleh umumnya adalah usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) yang biasanya digerakkan oleh tenaga kerja informal. Ini merupakan salah bentuk konkrit sektor riil berbasis masyarakat yang menjadi inti dari pemberdayaan ekonomi kerakyatan. Jika lebih dioptimalkan, bisnis ini bisa menjadi andalan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat termasuk taraf hidup para petani sebagai penyuplai bahan baku maupun sektor pendukung lain dari industri makanan tradisional ini.

Keempat, optimalisasi industri makanan khas

daerah bisa menjadi sarana promosi sekaligus pelestarian budaya bangsa. Secara umum, industri makanan tradisional memiliki sejumlah keistimewaan. Selain sebagai sarana pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal atau setempat, industrimakanan tradisional juga merupakan representasi dari budaya setempat sehingga bisa menjadi sarana pelestarian budaya mengingat sejumlah budaya di Indonesia termasuk kekayaan kulinernya mulai terancam kepunahan. Bisnis ritel makanan tradisional juga bisa mendongkrak promosi daerah yang peduli tidak hanya ke seluruh penjuru Tanah Air maupun ke luar negeri.

Sejumlah Inovasi juga berkembang dalam bisnis ini. Dalam inovasi produk, misalnya, menurut Bondan Winarno, ada dua kecenderungan inovasi yang berkembang dalam usaha makanan tradisional. Pertama, persinggungan industri makanan tradisional sebagai oleh-oleh khas Indonesia dengan resep-resep luar telah membatalkan jenis-jenis oleh-oleh baru yang diminati. Misalnya, brownies kukus dari Bandung dan bolu kukus dari Medan. Brownies dan bolu sebetulnya bukan makanan khas Indonesia. Tetapi karena dibuat sesuai dengan lidah Indonesia sekaligus dipopulerkan sebagai oleh-oleh, jadilah ia oleh-oleh khas kota pembuatnya. Kedua, persaingan di antara pelaku industri ditambah dengandorongan berekspansi telah melakukan inovasi lewat eskplorasi makanan asli Indonesia yang. dan bandeng teriyaki.

B. UPAYA MENGEMBANGKAN GASTRONOMI

Beberapa langkah konkrit penting untuk segera dilakukan untuk mengembangkan bisnis makanan tradisional sebagai potensi yang dimiliki bangsa Indonesia. Pertama, pemerintah khususnya pemerintah daerah perlu menginventarisasi makanan tradisional di daerahnya masing-masing. Aneka makanan tradisional Indonesia ada yang mulai punah sehingga langkah inventarisasi ini juga bisa sebagai upaya untuk menyelamatkan budaya bangsa di bidang kuliner. Selanjutnya, diinventarisasi lebih lanjut makanan tradisional apa yang memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan secara lebih profesional. Proses inventarisasi ini juga membantu pengurusan Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI) dari makanan tradisional tersebut.

Kedua, memberikan pengarahan, bimbingan dan pembinaan kepada industri makanan tradisional yang sudah ada di masyarakat agar bisa dikembangkan secara lebih profesional. Misalnya dalam hal standarisasi mutu, kualitas dan higienitas produk, serta tata cara pengemasan yang menarik dan aman. Selain itu juga perlu diinformasikan kepada pelaku usaha yang dihasilkan benar agar tidak menimbulkan masalah pencemaran lingkungan dan konflik sosial dengan masyarakat setempat. Dari aspek pemasaran pemerintah dapat membantu pengiklanan melalui berbagai media dengan memposisikan produk makanan tradisional secara

tepat. Hal ini dapat dilakukan dengan meninjau usia, tempat, serta kebiasaan masyarakat Indonesia. Kemudian pemerintah juga dapat membantu pembuatan gerai-gerai makanan tradisional di berbagai tempat di Indonesia karena ada berbagai makanan tradisional yang sebetulnya memiliki potensi yang bagus, namun belum diberdayakan dengan baik karena penjualnya yang terbatas dan relatif sulit dicapai. Pemerintah dapat menyediakan tempat yang tak kalah bergengsi dengan gerai-gerai makanan asing. Hal ini dapat menjadi penyeimbang asumsi di masyarakat bahwa mengunjungi restoran ala barat tidak jauh lebih terhormat, karena gerai makanan tradisional yang ada, tak kalah bergengsi dengan gerai-gerai atau restoran makanan asing di Indonesia.

Ketiga, sosialisasi dan edukasi kepada pelaku bisnis ritel makanan tradisional mengenai pengelolaan perijinan bahkan kalau perlu mematenkan produk makanan tradisional yang dikembangkan sebelum dipatenkan oleh pihak atau negara. Di era mana kesadaran akan HAKI terlebih dahulu baik-baik saja di tengah persaingan global yang pesat seperti sekarang, mematenkan budaya dan produk turunannya adalah sangat penting. Apabilasampai telah dipatenkan oleh pihak atau negara lain, meski itu sebenarnya adalah budaya kita sendiri, bisa-bisa kita harus membayar jika ingin memproduksinya.

Keempat, untuk meningkatkan eksistensi dan meningkatkan daya saing bisnis makanan tradisional,

para pelaku bisnis yang umumnya adalah industri menengah ke bawah perlu dibimbing mengenai manajemen usaha yang profesional agar tidak hanya usaha ini sebatas bisnis rumahan. Di samping itu perlu pula disosialisasikan mengenai berbagai inovasi baik produk maupun pemasaran agar bisnis yang dijalankan bisa terus berkembang dan bisa menembus pasar nasional bahkan internasional. Bersamaan dengan inovasi pada produk, jalur pemasaran makanan tradisional juga semakin banyak bentuknya. Selain tetap menggunakan cara konvensional, pemasaran produk juga dapat dilakukan melalui jalur modern. Misalnya melalui sistem keagenan dan sistem waralaba. Selain itu dapat pula dilakukan upaya memperkuat jalur pemasaran secara online melalui lapak-lapak di dunia maya ataupun pemanfaatan media sosial seperti facebook, twitter, instagram dan lain-lain-lain.

Melalui inovasi pemasaran ini, jangkauan dan pasar makanan tradisional yang semakin luas hingga ke mancanegara. Kelima, perlunya membuka akses pembiayaan yang lebih luas mengingat masalah permodalan merupakan salah satu hambatan utama sektor ini untuk terus berkembang. Persyaratan pengajuan modal usaha perlu lebih dipermudah jika perlu, pemerintah daerah, bank maupun lembaga keuangan mikro melakukan penjemputan bola pada pelaku usaha yang membutuhkan.

Keenam, pengembangan bisnis makanan tradisional secara menyeluruh memerlukan

dukungan dan kerjasama dengan semua pihak. Pemerintah khususnya pemerintah daerah tidak bisa menutupi semua masalah yang berada di sektor usaha ini. Agar bisa berkembang lebih optimal, dukungan dan kerjasama semua pihak sangat dibutuhkan. Lembaga swadaya atau kelompok sosial masyarakat yang bisa menjadi tangan kanan pemerintah dalam hal sosialisasi dan edukasi. Dunia pendidikan dapat berkontribusi dalam melakukan berbagai riset guna mendapatkan informasi dan inovasi terbaru. Media massa bisa menjadi corong publikasi yang luas ke seluruh nusantara bahkan mancanegara. Selain itu, dukungan sektor lain seperti pertanian sebagai penyuplai bahan baku, dan jasa transportasi turut member andil yang besar bagi pengembangan bisnis ini.



BAB V. IMPLEMENTASI PENGETAHUAN CHEF TERHADAP GASTRONOMI KUDAPAN BUGIS

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 kekiniannya 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.

Kedudukan makanan dalam kebudayaan ialah kegiatan ekspresif yang memperkuat kembali ikatan hubungan dengan kehidupan sosial, sanksi- sanksi, agama, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi dengan berbagai akibatnya. Dengan kata lain, kebiasaan makan ataupun pola makan tidak cuma semata- mata mengatasi tubuh manusia saja, melainkan dapat memainkan peranan berarti serta mendasar terhadap identitas dan hakikat budaya makan. Berbicara tentang konsep makanan, maka makanan dapat

berasal dari laut, tanaman yang tumbuh di pertanian, yang dijual di pasar tradisional maupun supermarket. Makanan bukanlah semata-mata sebagai produk organik hidup dengan mutu biokimia, tetapi makanan bisa dilihat bagaikan indikasi budaya. Gejala budaya terhadap makanan dibangun sebab berbagai pandangan hidup masyarakatnya.

Suatu kelompok warga lewat pemuka maupun mitos- mitos(yang tersebar di warga) hendak mengizinkan warganya memakan makanan yang boleh dimakan serta makanan yang tidak boleh dimakan.“ Ijin” tersebut menjadi semacam pengesahan atau legitimasi yang muncul.

Pelestarian dan pengembangan makanan dan kue tradisional adalah cara bijaksana yang dilakukan untuk mempertahankan makanan dan kue tradisional serta meningkatkan mutu, jumlah dan bentuknya, serta membudayakan kalangan masyarakat yang lebih dikenal turun temurun. Namun saat ini pola konsumsi masyarakat mulai banyak berubah, semakin maraknya makanan modern semakin menurun pula tingkat konsumsi makanan tradisional kalangan masyarakat. Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peran penting sebagai daya tarik bagi wisatawan, juga kekayaan bangsa dibidang kuliner.

Pada setiap Provinsi ataupun kota pasti mempunyai makanan dan jajanan khas. Seperti pada provinsi-provinsi lainnya, provinsi Sulawesi-Selatan mempunyai jajan tradisional yang terbuat dari bahan-

bahan alami. Hal ini seharusnya bisa dijaga sampai turun-temurun. Jajanan Tradisional adalah warisan budaya yang unik, dan sering terlupakan tapi sesungguhnya cukup diminati. Meskipun kecil, tapi kue tradisional adalah bagian dari atribut tradisi bangsa Indonesia yang perlu dijaga dan dilestarikan, sebagai local jewel untuk memajukan pariwisata Indonesia (Alamsyah, 2006).

Makanan adalah bagian dari budaya yang mencirikan identitas suatu bangsa dan suatu daerah (Yufiza, 2010: 145). Makanan diciptakan dan dikembangkan oleh setiap kelompok manusia atau suku bangsa. Makanan yang ditumbuhkembangkan di lingkungannya masing-masing seperti itu disebut makanan tradisional (Ria Andayani S., 2006: 186).

Istilah tradisional berasal dari kata tradisi yang menurut Heddy Shri Ahimsa Putra (2007: 2) berasal dari bahasa Belanda *traditie* atau dari tradisi bahasa Inggris. Kata tradisi memiliki banyak arti yang secara garis besar dapat berarti sebagai suatu tindakan dan sesuatu yang dikenai tindakan.

Konsumsi terhadap makanan, saat ini telah menjadi bagian dari proses tercapainya pengalaman baru yang menarik dalam kehidupan sebagian besar umat manusia. Selain dapat memenuhi fungsinya sebagai penghilang rasa, melalui makanan manusia juga dapat mengurangi rasa stres (walaupun untuk sementara). Konsumsi gaya hidup, termasuk konsumsi terhadap makanan (Marketing Outlook, Tahun 2017).

Berbicara makanan, tidak akan mengabaikan

dari perjalanan, yang tidak lagi berbiaya tinggi. Tingginya konsumsi masyarakat terhadap makanan, gambaran gambaran minat masyarakat untuk mendapatkan kesenangan dari makanan atau kesenangan dari makanan. Baik kesenangan maupun makanan, mengorbankan dimensi pendukung kegiatan pariwisata. Dapat dikatakan bahwa suhu konsumsi masyarakat terhadap makanan, sebagai gambaran tengah bertumbuhnya industri pariwisata. Selain itu ditunjang oleh pergeseran pemaknaan masyarakat terhadap "makna liburan ", bahwa liburan menjadi kebutuhan pokok masyarakat saat ini (marketing outlook, tahun 2017)

Fenomena merebaknya makanan modern pada awalnya memang mampu memarginalkan keberadaan makanan tradisional. Makanan yang sifatnya sederhana, baik dilihat dari bahan, peralatan, maupun cara pengolahan dan penyajiannya. Namun demikian, seiring berjalannya waktu, secara perlahan, beberapa makanan tradisional bangkit dari keterpurukkannya. Fenomena yang ditunjukkan dengan menjamurnya penjual makanan tradisional hingga ke kawasan mal, kawasan pusat perbelanjaan.

Kuliner lokal sering kali perawatan dengan dua descriptor dalam pertanian berkelanjutan yaitu ramah lingkungan dan mendukung ekonomi lokal (Saleh, 2012) dengan demikian diharapkan dengan minat masyarakat terhadap kuliner tradisional yang merupakan identitas dari suatu daerah dan menggunakan bahan-bahan dasar serta bahan-bahan

pendukung yang tersedia di alam dan ramah lingkungan dapat mendukung perekonomian masyarakat lokal melalui terbukanya kesempatan usaha.

Saat ini perkembangan masyarakat dengan konsep modernisasi yang mendorong minat masyarakat untuk mengkonsumsi makanan barat sehingga konsekuensinya adalah semakin tergusurnya makanan tradisional. Dalam arus modernisasi, budaya terutama untuk masyarakat minoritas sering dipinggirkan dan respon remeh oleh beberapa pihak. (Sulaiman dan Saleh, 2010). Menurut hasil survei psikografis Loewe Indonesia (Palupi dalam Gardjito; 2003) makanan tradisional hanya memantau 20,1% dari masyarakat konsumen Indonesia. Mereka adalah yang tinggal di desa, tidak punya banyak keinginan, sederhana dengan tingkat sosial ekonomi rendah. Untuk dapat diminati kelompok konsumen yang mapan, percaya diri dan berkarakter kuat serta kelompok konsumen realistik yang merupakan 28,7% dari seluruh masyarakat konsumen Indonesia harus dilakukan upaya maksimal.

Kue tradisional dikenal banyak jenis dan variasinya. Setiap daerah memiliki kue tradisional, yang sebagian besarnya sama persis. Kue tradisional memiliki cara pematangan yang berbeda-beda. Ada kue yang dimatangkan dengan cara dipanggang, dioven, dikukus, direbus, dan digoreng. Semua proses tersebut sangat mempengaruhi hasil, bentuk, dan rasa kue (Danny, 2004). Setiap daerah memiliki

kue tradisional yang berbeda-beda, namun sebagian besar memiliki kesamaan dalam bentuk dan rasa, hanya saja beberapa kue memiliki nama yang berbeda. Proses pematangan kue dengan beberapa cara yaitu dikukus, dioven, dipanggang, dan digoreng. Dengan proses yang berbeda maka kue yang dihasilkan memiliki cita rasa dan penampilan yang berbeda.

Food and beverage product yang dihasilkan bagian *Pastry* harus memiliki kualitas, kebersihan, harga dan waktu yang bisa dipertanggung jawabkan. Dalam hal ini *Pastry* section juga dapat menambah income/pendapatan dari produk-produk yang dihasilkan. Bahkan peranan *Pastry* dapat menaikkan citra baik hotel apabila produk yang dihasilkan berkualitas dan dapat memuaskan para konsumen. Menurut Sihite (2000:20), bagian *Pastry* memiliki tugas dan tanggung jawab menyiapkan : khusus bidang pengolahan kue-kue dengan segala jenis variasi kue membuat semua jenis kue-kue (manis) untuk makanan penutup seperti cake, pudding, pie, souffle, roulade, crackers, french *Pastry* fritter dan lain sebagainya Membuat saus-saus manis untuk dihidangkan bersama kue-kue yang disajikan.

Selain menawarkan ragam kuliner berat yang lezat, Makassar juga menawarkan jajanan tradisional yang tak kalah lezat. Bertahan dari tahun ketahun bahkan hingga kini masih hits tentunya mengundang banyak rasa penasaran. Tak heran jika kue tradisional selalu menjadi buruan ketika menginjakkan kaki di

tanah Makassar.

Jajanan tradisional merupakan salah satu komponen penting dalam pusaka kuliner Indonesia. Bukan saja karena jajanan tradisional enak rasanya atau unik warna dan penampilannya, melainkan juga karena jajanan tradisional sangat sarat dengan unsur simbolisme atau perlambangan. Di masa lalu, sangat banyak masakan tradisional yang mempunyai makna khusus dan menjadi bagian dari sesajen dalam upacara pelintasan (*rite of passage*, seperti: kehamilan, kelahiran, ulang tahun, dan kematian). Jajanan tradisional justru lebih kaya makna simbolisnya dalam adat masyarakat Sulawesi-Selatan.

Jajanan pasar selalu diidentikkan sebagai berbagai sajian khas Nusantara yang berkategori sebagai makanan basah. Memiliki sebutan demikian karena awalnya beragam *Kudapan* itu dulunya hanya bisa ditemukan atau dijajakan di pasar saja. Dan memang jenis makanan seperti itu jarang ditemukan di dalam mal atau restoran besar. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan kuliner Nusantara yang semakin naik kelas, hingga membuat jenis sajian semacam ini kini lebih mudah ditemukan. Tidak jarang restoran di dalam hotel bintang 5 hingga restoran terkemuka memiliki beberapa jajanan pasar sebagai salah satu *appetizer* atau dessertnya. Bahkan beberapa jajanan pasar pun masuk dalam 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia yang dicanangkan oleh Kementerian Pariwisata beberapa tahun lalu. Jenis jajanan pasar pun sangat banyak yang kini lebih

bervariasi dan dihadirkan dengan tampilan yang lebih menarik. Tidak jarang, jajanan pasar pun digabungkan dengan es krim atau bahan lainnya di luar kekhasan sajian Nusantara. Jajanan pasar yang semakin gampang ditemui ini pun tentunya akan mengulik kenangan masa kecil dari masyarakat Indonesia yang lahir di era 50-an hingga 80-an. Dengan pemilihan tema ini, diharapkan para pembaca dapat bernostalgia dengan masa kecil atau kampung halamannya.

Jajanan pasar ternyata tidak didapat hanya di pasar tradisional. Di hotel berbintang pun jajanan pasar khas Surabaya itu, kini bisa didapatkan. Beberapa hotel di Sulawesi-Selatan kini menyediakan olahan jajanan pasar di dalam hotel. Jajanan pasar seperti barongki, roko-roko unti, baroncong, biji nangka, apang, nagasari, sanggara Balanda, cucuru Bayao, Sikaporo, *Onde-onde*, kue lapis, dan lainnya

A. PENGETAHUAN *CHEF* TERGADAP KUDAPAN BUGIS

Amerine memahami bumbu masak dalam perspektif rasa (*taste*) dan aroma (*smell*). Baginya, bumbu masak adalah ihwal perpaduan antara rasa dan aroma di dalam mulut. 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 masakannya.

Makna makanan telah bergeser dari perkara biologis ke kultural. Bahkan, makanan ikut juga mengatur cara berpikir kita. 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. Keterikatan sosial pada makanan muncul ketika makanan itu disajikan pada bermacam kejadian yang dirasakan oleh orang ataupun warga. Peristiwa yang mengacu pada siklus kehidupan manusia seperti kelahiran, menikah, serta kematian senantiasa didatangkan dan diisyarati dengan bermacam ritual yang dilengkapi dengan adanya ragam makanan, dan makan bersama baik dengan anggota keluarga ataupun sahabat. Kebersamaan jadi inti dari keterikatan warga kala makan bersama pada ritual tersebut.

Perubahan gaya hidup suatu masyarakat dalam kaitannya dengan makanan berkaitan juga pada pergantian budaya. Makanan alamiah yang berasal dari pertanian semacam beras, gandum, jagung jadi lebih menarik lagi apabila diolah dengan lebih modern sesuai dengan tuntutan era.

Makanan siap saji menjadi lebih diminati sebab dikira lebih kilat serta praktis karena bisa mendukung kebutuhan warga urban yang sangat

sibuk bekerja. Dengan demikian pertumbuhan serta kenaikan perekonomian sebagian masyarakat juga membentuk kebiasaan makannya. Perubahan gaya hidup muncul ketika orang lebih tertarik dengan makanan siap saji(fast food) yang ditawarkan di wilayah pertokoan elit(dengan tempat yang aman serta menarik) serta perihal itu dianggapnya bisa membagikan nilai tambah menurutnya.

Dalam kehidupan masyarakat Bugis berbagai jenis makanan tradisional biasanya dihidangkan sebagai perlengkapan pada upacara perkawinan . sebagian dari jenis-jenis makanan tradisional tersebut mengandung makna *simbolik* sesuai dengan pandangan budaya masyarakat pendukungnya. Jenis-jenis makanan yang merupakan perlengkapan upacara tradisional dalam rangkaian upacara perkawinan. Kelompok-kelompok masyarakat Bugis umumnya. Kue-kue tradisional tidak diragukan lagi dari segi kelezatannya. Masalahnya terkadang konsumen gengsi untuk mengkonsumsinya di tengah perkembangan era modernisasi seperti sekarang ini.

Marcel Danesi dalam buku Pesan, Tanda, dan Makna (2011: 223-234) bahwa makanan adalah tanda yang disusupi makna. Kita makan untuk tetap dapat hidup. Akan tetapi dalam lingkungan sosial, makanan melampaui fungsi tersebut dan memengaruhi persepsi atas bisa tidaknya sesuatu dimakan. Secara denotatif makanan adalah unsur untuk dapat bertahan hidup. Namun dalam

semiosfir, makanan dan tindakan makan selalu memiliki konotasi yang luas. Dari makanan, kita dapat mengatakan apa yang dimakan kelompok tertentu, bagaimana cara membuatnya dan apa yang terungkap dari masakan itu tentang mereka.

Keragaman budaya tersebut adalah keragaman karyanya adalah primadona, norma adat, serta karya seni (Syarifuddin, 2017:10). Salah satu budaya yang berkembang di bidang kuliner adalah kuliner tradisional, modern dan perpaduan keduanya.

Menurut penuturan informan makna *simbolik* dari *Kudapan* tradisional Bugis; “*Setiap makanan memiliki story dan terminologinya sendiri yg membuat makanan menjadi menarik untuk seorang yang mengetahui (wawancara: Dewi sartika Husain, The rinra hotel Makassar, 20 Mei 2020)* Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa *Chef* memahami setiap makanan memiliki sejarah dan filosofinya sendiri.

Sehingga sangat penting untuk dipahami “*Sejauh yang saya pahami mengenai arti sosial dan arti agama atau kepercayaan pada jenis makanan ,ini berarti bahwa ada beberapa jenis makanan yang sakral atau wajib di sajikan pada upacara atau acara-acara adat tertentu sesuai dengan kepercayaan yang dianut dari daerah masing-masing lain” (wawancara: Hariandi, Hotel Pare Beach 31 Mei 2020)* Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa seorang *Chef* harus mampu untuk mengetahui dan memahami makna *simbolik* dari jenis *Kudapan* tradisional yang dibuat sebab

makanan bukan hanya sesuatu yang digunakan untuk mengenyangkan perlu saja, tetapi terdapat nilai dan kepercayaan yang terkandung didalamnya. “*Hidangan yg memberi arti bagi penganten baru atau mengingatkan kembali makna beruma tangga bagi tamu*” (wawancara: Cindy Lois, Liepo Kitchen, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas dapat dipahami bahwa *Chef* memiliki pengetahuan dasar dari makna simbolik makanan, sebab ada beberapa *Kudapan* yang memberi makna baik bagi pasangan pengantin baru.

“*Jenis makanan misalnya Barongko yang memiliki makna bahwa haruslah apa yang terlihat di luar dan didalam dengan apa yang tersimpan didalam diri kita*” (wawancara: Aulia Pradina Putri, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa pengetahuan *Chef* mengenai makan *Kudapan* hanya terbatas pada *Kudapan* tertentu saja. Mislanya barongko yang memiliki makna sesuatu yang tersimpan didalam diri seseorang belum tentu sama dengan yang ditampilkan diluar.

Berdasarkan wawancara maka dapat disimpulkan tak banyak *Chef Pastry* yang mengetahui jelas tentang makan simbolik dari *Kudapan* Bugis. Yang mereka pahami hanya makna umum saja bahwa pada setiap upacara tertentu harus dilengkapi dengan *Kudapan* tradisional. barongko mislanya memiliki makna apa yang terlihat diluar belum tentu sama dengan yang tersimpan didalam.

1. Penyesuaian Makna Simbolik

Filosofi yang terkandung dalam *Kudapan* tradisional Bugis dapat diklasifikasikan sebagai berikut: “*Perlu, sebagai upaya pelestarian literasi kuliner khas*”

(wawancara: Awaluddin, 21 Mei 2020 Hotel Losari Beach). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa sangat penting untuk mengetahui nilai-nilai yang terkandung didalam *Kudapan* Bugis sebagai upaya pelestarian literasi kuliner di Nusantara “*jika perlu sebaiknya di sesuaikan dengan maknanya, agar dapat menjadi salah satu faktor penambahan ilmu kepada orang-orang yang belum mengetahui tentang Kudapan bugis tersebut*” (Wawancara: Ramlah 21 Mei 2020) Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa seorang *Chef* harus mampu untuk menyesuaikan makan yang terkandung dalam *Kudapan* Bugis sebab hal tersebut dapat menjadi nilai tambah bagi tamu/pelanggan yang belum mengetahuinya “*Pembuatan dan penyajian Kudapan Bugis perlu disesuaikan dengan makna simbolik agar dapat mencerminkan kekhasan dari Kudapan itu sendiri* (wawancara: Natasya, Gammara Hotel 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa seorang *Chef* harus paham mengenai cara pengolahan dan penyajian dari *Kudapan* Bugis dengan menyesuainya dengan makna simbolik yang terkandung didalamnya.

“*Tidak perlu, karena dalam membuat kuliner modern ini membutuhkan inovasi* (wawancara: Aulia Pradina Putri, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara

diatas diketahui bahwa tak ada aturan yang menitikberatkan bahwa seorang *Chef* diharuskan untuk memahami makna *simbolik* yang terkandung dalam *Kudapan* Bugis. Sebab *Kudapan* yang disajikan dihotel telah dalam bentuk inovasi.

“Saya rasa tidak terlalu penting, yang jelas Kudapan tersebut dihidangkan dengan presentasi yang baik, sehingga orang dapat mengenal Kudapan tersebut dengan lebih jelas (wawancara: dewi Yulianti Hotel Melia International Makassar 31 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa bukan sesuatu yang penting untuk mengetahui makna dari *Kudapan*. Yang terpenting adalah bagaimana seorang *Chef* dapat melakukan presentasi yang baik dalam membuat *Kudapan* tersebut.

Dari wawancara diatas maka dapat disimpulkan bahwa *Chef* menganggap tidak perlu ada penyesuaian makna *simbolik* dari *Kudapan* tradisional Bugis asalkan persentasinya baik sedangkan *Chef* lain mengatakan sangat diperlukan adanya penyesuaian makna *simbolik* agar dapat mencerminkan kekhasan dari *Kudapan* itu sendiri.

2. Pengetahuan tentang cara pencerminan kekhasan *Kudapan* Bugis.

Dengan mengimpletasikan pengetahuannya kepada *Kudapan* khas Bugis berarti *Chef* juga sudah ikut dalam melestarikan budaya Sulawesi-Selatan dengan cara mengenalkan Makanan Tradisional Sulawesi-Selatan lewat hotel. Dalam pengenalan ini

aspek yang paling menonjol adalah aspek nama dan wujud kemudian diikuti oleh aspek yang termasuk rasa, aroma, warna, tekstur dan yang terakhir aspek cara pengolahan. Menurut penuturan informan; *"...dengan bahan baku berbeda yang menjadi ciri khas setiap daerah (wawancara: Tenriajeng, Hotel Grandtown Mandai 20 Mei 2020)"*. Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa pengetahuan tentang pencerminan *Kudapan Bugis* dapat dilihat dari penggunaan bahan bakunya. Sebab setiap daerah memiliki kekhasannya tersendiri.

3. Pemahaman Komposisi

Gastronomi lebih mengacu pada pengalaman makanan mulai dari awal hidangan pembuka hingga akhir hidangan penutup. Kemudian akan diceritakan sejarah, asal, bahan baku secara detail dari makanan tersebut. *"Masih kurang dalam pemahaman kue bugis (wawancara: Tenriajeng, Hotel Grandtown Mandai 20 Mei 2020)*. Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa pemahaman *Chef* mengenai *Kudapan Bugis* masih kurang *"Sejauh ini saya belum terlalu memahami banyak mengenai komposisi menu pada Kudapan Bugis (wawancara: arni Isnaini, 27 Mei 2020)*. Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa *Chef* belum terlalu memahami komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan *Kudapan Bugis*

"Komposisi menu terlihat dengan cara mengajikan resep dalam hidangan pada saat merujuk pada membuat suatu hidangan (wawancara: Awaluddin,

21 Mei 2020 Hotel Losari Beach) Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa ketika seorang chef ingin membuat suatu *Kudapan* Bugis tertentu maka ia akan melihat resep, hal ini bertujuan agar penggunaan bahan baku dan pengolahan makanan dilakukan sesuai dengan resep yang telah ada.

“Sebagian besar menggunakan kelapa, gula merah, pisang, dan tepung beras (wawancara: Cindy Lois, Liepo Kitchen, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa pengetahuan *Chef* mengenai bahan baku cukup baik. Penggunaan kelapa, gula merah, pisang dan tepung beras meruapakan bahan dasar dalam pembeuatan *Kudapan* Bugis. *“Sangat baik dalam menyajikan komposisix sisa kombinasi perpaduan (wawancara: Erwin Chef AdHock Unilever 30 Mei 2020).* Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa pengetahuan chef dalam menyajikan komposisi dan pemahaman bahan baku susah sangat baik hanya memiliki kekurangan pada perpaduan kombinasinya.

“Jujur, saya sendiri tidak terlalu banyak mengetahui ragam macam Kudapan Bugis (wawancara: Aulia Pradina Putri, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa pengetahuan *Chef* mengenai ragam *Kudapan* Bugis masih sangat kurang. Berdasarkan wawancara diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa pemahaman komposisi bahan disesuaikan dengan resep kue yang akan telah ada. Hanya saja masih temukan *Chef* yang kurang memahami bahan baku dan pengolahan

Kudapan Bugis. Hal ini bisa saja dikarenakan kurang familiernya *Kudapan* tradisional di hotel sehingga tidak menjadi prioritas dalam pembuatannya yang berakibat pada kurangnya *Chef* yang paham akan tersebut. dibuat, meski begitu terdapat beberapa *Chef* yang tidak mengerti akan komposisi ini. Meski begitu menurut penuturan informan komposisi dasar dari *Kudapan* khas Bugis adalah kelapa, gula merah, tepung beras dan pisang.

4. Klasifikasi *Kudapan* Bugis

Keragaman kue tradisional di Sulawesi-Selatan, memang tidak diragukan, salah satu kue tradisional yakni *Putu cangkiri* atau jika di-indonesiakan menjadi Putu Cangkir. Jajanan kue tradisional putucangkiri memiliki cita rasa tersendiri yang sangat disukai lidah masyarakat Sulawesi-Selatan khususnya dan masyarakat diluar Sulawesi umumnya, selain itu bentuk dan warnanya juga telah mengalami variasi, walaupun demikian keaslian dan kemurnian dari makanan jajanan tradisional kue *putu cangkiri* yang tidak menggunakan pengawet dan pewarna yang membuat kue laris manis tak kenal musim, sehingga sampai hari ini sering disanggungkan pada acara jamuan resmi swasta, pemerintah, menyambut tamu tamu nasional dan internasional.

Dalam salah satu kegiatan yang diadakan hotel Phinisi Hospitality Indonesia (PHI) Claro Makassar pada awal tahun 2020 pihak hotel Claro Makassar

berupaya mengobati kerinduan para tamunya dengan menyuguhkan jajanan khas pasar yang murah tapi bercitarasa tinggi. Sesuai dengan temanya yakni jajanan pasar, Claro Makassar akan menyajikan menu-menu makan malam tradisional. Adapun Klasifikasi jenis makanan, makanan utama;

- a. Makanan pembuka
- b. Sup
- c. Makanan inti
- d. Makanan penutup

Menurut penuturan informan "*Kudapan Bugis sering di sajikan ketika ada acara/pertemuan namun ada 1 Kudapan yg hanya disajikan pada acara tertentu saja yaitu kue barongko yg hanya disajikan pada acara besar atau acara resmi. (wawancara: Cindy Lois, Liepo Kitchen, 30 Mei 2020)*. Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa dalam klasifikasi *Kudapan Bugis* terbagi ke dalam *Kudapan* yang disajikan pada kegiatan resmi dan *Kudapan* yang disajikan sebagai sarapan. *Kudapan Bugis* umumnya disajikan pada saat acara atau pertemuan, adapun *Kudapan* yang paling sering disajikan yakni *barongko*.

"*Dengan menilai dari segi asal atau tempat dari mereka, dengan begitu kita akan lebih mudah mengetahui bahwa hidangan ini berasal dari daerah ini (wawancara: Tenriajeng, Hotel Grandtown Mandai 20 Mei 2020)*. Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa seorang *Chef* dapat dengan mudah mengidentifikasi asal *Kudapan* dengan melihat dari

penggunaan bahan baku dan kekhasan dari *Kudapan* tersebut.

“Kudapan Bugis memiliki banyak jenis namun tak semua Kudapan dapat kita sajikan pada acara ataupun upacara tertentu. Kudapan yang sering muncul pada upacara dan acara tertentu adalah Kudapan yang sudah sejak dulu menjadi Kudapan yg wajib ada pada acara tertentu (wawancara: Aulia Pradina Putri, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa Kudapan Bugis memiliki banyak jenis sehingga tidak semua dari Kudapan tersebut disajikan di hotel. Kudapan yang umumnya dibuat adalah Kudapan utama yang senantiasa ada saat upacara atau acara tertentu.

Mungkin dengan cara menyesuaikan dengan upacara atau acara yang akan diberlangsung lain (wawancara: Hariandi, Hotel Pare Beach 31 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa Kudapan yang disajikan disesuaikan dengan acara yang berlangsung.

Berdasarkan wawancara diatas maka dapat disimpulkan bahwa *Kudapan* Bugis diklasifikasikan berdasarkan pada seberapa sering *Kudapan* itu ditampilkan. Barongko merupakan *Kudapan* paling populer yang selalu disajikan pada saat acar resmi di hotel. Selain itu *Kudapan* Bugis sangat mudah diidentifikasi dari kekhasannya. *Chef Pastry* tidak mengetahui secara jelas klasifikasi *Kudapan* bugis, menurutnya tidak semua *Kudapan* disajikan sehari-hari. Terdapat beberapa *Kudapan* yang hanya dapat

disajikan pada acara atau upacara tertentu saja.

Dalam penelitian ini Makanan Tradisional Bugis yang terdapat pada hotel berbintang rata-rata sama/hampir mirip yang terdiri dari beberapa pilihan menu seperti.

Suatu daerah atau wilayah bisa jadi mudah terkenal dengan kulinernya, misalnya Yogyakarta disebut Kota Gudeg atau Padang yang punya nasi padang gitu ikon kuliner turis. Keadaan ini menunjukkan bagaimana daerah ini dengan kuliner lokal sangat erat kaitannya. Oleh karena itu, masyarakat bisa berbenah identitasnya melalui kuliner khas mereka melambangkan suatu daerah tempat kuliner ini asalnya.

5. Pengetahuan Tentang Makna

Proses makan pada manusia sering kali melindunginya dengan aspek sosial budaya. Urusan makan pada manusia situasi sesedarhana memasukkan makanan ke mulut, seperti yang dilakukan hewan dan makhluk hidup lain. Aspek sosial budaya makan adalah fungsi makanan dalam masyarakat yang berkembang sesuai dengan keadaan lingkungan, agama, adat, dan pendidikan masyarakat.

Banyak simbol religi dan magis yang mengendalikan pada makanan. Dalam agama islam, kambing syringe dengan acara - acara penting dalam kehidupan. Di antaranya, kambing untuk akikah bayi baru lahir, sebagai hewan kurban, dan

sebagainya. Dalam agama katolik, anggur diibaratkan sebagai darah Kristus, sementara roti adalah tubuhnya.

Selain itu makanan juga memiliki fungsi sebagai media komunikasi sebab makanan merupakan media penting bagi manusia dalam berhubungan dengan manusia lainnya. Di dalam keluarga, kehangatan hubungan antar anggota terjadi pada waktu makan bersama. Adapun pemahaman makna menurut informan sebagai berikut; *“Masih kurang tau (wawancara: Tenriajeng, Hotel Grandtown Mandai 20 Mei 2020).* Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa pemahaman *Chef* masih sangat kurang.

“iya, seperti Kudapan ajoa yang harus ada disetiap pernikahan bugis terinspirasi dari alat yang menyatukan leher dua kerbau pembajak sawah. kue ajoa memiliki paduan rasa manis, renyah dan terbuat dari tepung beras, adonan yang sudah digoreng kemudian ditaburkan gula pasir halus sebagai pemanis untuk rasa dan tampilan. Kue ajoa ini bermakna bahwa pasangan suami-istri harus saling membantu dan mendukung satu sama lain demi satu tujuan, layaknya kerbau yang bertugas membantu petani (wawancara: Dewi sartika Husain, The rinra hotel Makassar, 20 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa pemahaman *Chef* terhadap makna simboliknya hanya terbatas pada beberapa kue tertentu saja. Misalnya pemahamn terhadap kue ajoa yang merupakan kue khas yang wajib ada ketika acara pernikahan. Kue ini bermakna bahwa pasangan suami istri akan memiliki kehidupan rumah tangga

yang manis dan saling mendukung satu sama lain.

Setahu saya makna Kudapan sendiri itu adalah makanan ringan atau sering di sebut camilan. Jadi Kudapan Bugis adalah jenis makanan ringan atau camilan khas dari daerah Bugis (wawancara: Awaluddin, 21 Mei 2020 Hotel Losari Beach). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa *Chef* menganggap makna *Kudapan* ialah jajanan tradisional yang khs dari wulawesi selatan.

Saya kurang paham tentang hal ini (wawancara: Cindy Lois, Liepo Kitchen, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas dikeathui bahwa *Chef* kurang memahami tentang makna dari *Kudapan* Bugis.

"Hanya beberapa Kudapan Bugis yang saya ketahui misalnya Kue Bannang-Bannang yaitu salah satu kue tradisional yang berbentuk kulungan benang tanpa ujung, kue tersebut wajib ada pada acara pernikahan karena memiliki makna agar kehidupan suami-istri harus saling menjalani ikatan rumah tangga yang tanpa henti serta menjani bersama walaupun sesulit apapun (wawancara: Aulia Pradina Putri, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa *Chef* mengetahui makna dari kue banning-bannang bagi pasang suami istri yang berarti bahwa kehidupan suami istri akan senantiasa kuat, saling menguatkan meski dalam kondisi apapun.

"Tidak begitu mengetahui lain (wawancara: Hariandi, Hotel Pare Beach 31 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa dia tidak mengetahui makna dari *Kudapan* Bugis.

Berdasarkan hasil wawancara maka dapat

disimpulkan pemahaman *Chef Pastry* terhadap *Kudapan* tradisional Bugis belum cukup mendalam. kue Bannang-Bannang memiliki makna yang sangat indah. Kue Bannang-Bannang yaitu salah satu kue tradisional yang berbentuk kulungan benang tanpa ujung, kue tersebut wajib ada pada acara pernikahan karena memiliki makna agar kehidupan suami-istri harus saling menjalani ikatan rumah tangga yang tanpa henti serta menjani bersama walaupun sesulit apapun. Kue Ajoa memiliki makna yang lebih dalam sebab kue ajoa memiliki paduan rasa manis, renyah dan terbuat dari tepung beras, adonan yang sudah digoreng kemudian ditaburkan gula pasir halus sebagai pemanis untuk rasa dan tampilan. Kue ajoa ini bermakna bahwa pasangan suami-istri harus saling membantu dan mendukung satu sama lain demi satu tujuan, layaknya kerbau yang bertugas membantu petani.

Budaya membentuk nilai esensial pada sebuah makanan, tetapi ada kalanya nilai makanan terbentuk karena makanan itu sendiri. Pada dasarnya Parasecoli (2008:17) mengatakan bahwa makanan sebagai: *"When they eat and drink, individuals find themselves at the juncture between biological necessity, the world of drives and instincts, the inputs from the outside world, and the tremendous landslide of sensations, feelings, and emotions resulting from uninterrupted brain activities"*

Parasecoli lebih menganalogikan makanan sebagai kebutuhan biologik dan kebutuhan

manusiawi. Makanan turut serta membentuk sensasi, perasaan, dan emosi sebagai hasil aktivitas kognitif. Kebutuhan yang selalu, dan dikaitkan dengan insting, memberikan pemahaman bahwa makanan dibutuhkan setiap hari. Terkait dengan hal tersebut, Mints (2008:21) mengartikan makanan sebagai: *“in society is a culturally inflected vehicle of symbolic meaning. So prosaic and everyday, and yet so vital, food is among the most powerful of all social indices of difference and identity”*.

Mints dalam pemahaman yang lebih mendalam memperlihatkan bahwa dalam masyarakat, aktivitas makan sebuah makanan mempunyai nilai *simbolik* tersendiri. Makanan di konsumsi setiap hari dan menjadi sesuatu yang prioritas. Makanan merupakan kekuasaan terkuat dalam menentukan per-bedaan dan identitas. Melanjutkan Mints, terkait dengan hal serupa Parasecoli (2008:2) juga menekankan bahwa makanan mempunyai artian yang lebih sebagai berikut: *“Food is pervasive. The social, economic, and even political relevance cannot be ignored. Ingestion and incorporation constitute a fundamental component of our connection with reality and the world outside our body. Food influences our lives as a relevant marker of power, cultural capital, class, gender, ethnic, and religious identities”*

Makanan merupakan sebuah perpaduan aktivitas dalam tataran sosial, ekonomi, bahkan relevansi politik. Makanan, aktivitas makan dan jenis makanan dipengaruhi oleh relevansi kehidupan

terhadap kekuasaan, kebudayaan kapital, pembagian kelas, perbedaan gender, etnik dan identitas agama. Dari telaah di atas, secara eksplisit dapat dilihat bahwasanya makanan terbentuk dengan kontekstual yang kuat. Terkait dengan hal tersebut, dewasa ini pembentukan makanan yang didasarkan pada konsep “nyeni” merupakan hasil pembentukan konseptual dari kontekstual yang ada.

Mempertahankan rasa orisinalitas adalah hal yang penting dilakukan oleh setiap *Chef* agar unsur tradisional dan jati diri dari *Kudapan* tidak hilang, ada berbagai cara yang dilakukan *Chef* dalam mempertahankan hal tersebut antarlain; “*Dengan menggunakan resep standar (wawancara: Tenriajeng, Hotel Grandtown Mandai 20 Mei 2020)*. Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa dalam mempertahankan rasa orisinalitas dari *Kudapan* bugis maka *Chef* menggunakan resep standar.

“*Tetap menyajikan makanan dengan rasa original Dan Varian baru (wawancara: Dewi sartika Husain, The rinra hotel Makassar, 20 Mei 2020)*. Menurut penuturan Dewi, penyajian *Kudapan* dengan rasa orisinal dan beberapa varian rasa baru adalah cara untuk menjaga orisinalitas *Kudapan* Bugis.

“*Dengan suatu cara yaitu membuat hidangan yang beraneka ragam cara seperti halnya dengan pada makanan dan tempatnya dengan membuatnya kelihatan unik , dan membuat nama nama menu dari hidangan agar membuat pelanggan semakin tertarik lain (wawancara: Hariandi, Hotel Pare Beach 31 Mei 2020)*.

Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa dalam menarik minat pelanggan untuk memesan *Kudapan Bugis* yakni dengan cara mengkreasikan makan tersebut kedalam bentuk yang beraneka ragam selain dan membuat menu dengan nama-nama yang unik.

‘Dengan penggunaan bahan baku yang sama dengan aslinya (wawancara: Cindy Lois, Liepo Kitchen, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa penggunaan bahan baku yang sama dengan resep aslinya dapat menjaga orisinalitas rasa dari *Kudapan Bugis*.

“Caranya yaitu tetap menyajikan Kudapan sesuai dgn bentuk asli serta sajian dgn plating yang modern namun tetap menggunakan line daun pisang pada platingan tersebut (wawancara: Aulia Pradina Putri, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa dengan menyajikan *Kudapan Bugis* sesuai dengan bentuk asli tetapi dengan penjayian yang lebih modern tidak akan mengurangi kekhasan dari *Kudapan* tersebut.

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa Penting untuk memperhatikan rasa orisinil dari *Kudapan* tradisional Bugis dengan begitu *Chef Pastry* menggunakan bahan dasar yang sama dengan resep asli. Untuk meningkatkan nilai ekonomis dari *Kudapan* tradisional yang disajikan dihotel maka langkah yang digunakan yakni dengan penggunaan bahan baku yang berkualitas dan platingan yang menarik.

Menawarkan Makanan Tradisional Bugis kepada wisatawan melalui restoran dan hotel khususnya hotel berbintang, Anda bisa lihat dari segi jumlah dan makanan yang disajikan, jadi bisa dibagi menjadi dua jenis pola penyajian yaitu: *buffet* atau *buffet* yang biasanya termasuk acara tertentu seperti seminar internasional, pernikahan dan lainnya, dan disajikan dalam bentuk pesanan atau *ala carte*.

Pengetahuan *Chef* mengani *Kudapan* Bugis dapat diukur dari pemahaman bahan baku dan peralatan yang digunakan. Menurut penuturan informan resep orisinalitas harus dilakukan dengan menggunakan bahan baku dasar dan peralatan;

6. Bahan Baku

Bahan baku dalam pengolahan kue tradisional memiliki ikatan /ketergantungan antara satu dan lainnya. Ini disebut properti masing-masing dimana setiap materi berbeda. Karena sebelum kita makan kue, kita harus makan mengidentifikasi sifat dan kegunaan masing-masing bahan ini, kuantitas/ukurannya harus tepat dan sesuai. Penggunaan dan ukuran bahan yang lebih besar/lebih kecil dan tidak akurat dapat mengakibatkan hasil kue menjadi kurang bagus.

Kue tradisional memiliki kelebihan dan kekurangan. Kelebihan kue tradisional antara lain bahan baku mudah diperoleh dan mudah diolah, harga produk yang terjangkau, variasi produk yang banyak, cita rasa khas kue, penampilan kue yang

unik, dan dapat dikonsumsi setiap hari sebagai hidangan selingan karena tidak mengandung kalori tinggi. Namun terdapat kekurangan produk kue tradisional yaitu masa tahan produk hanya sehari. Dikarenakan sebgaiian besar bahan baku yang digunakan adalah santan maka kue tradisional mudah basi.

Upaya pelestarian makanan tradisional merupakan salah satu cara melestarikan makanan yang ada di masyarakat. Upaya pelestarian makanan tradisional yang sebenarnya belum tentu mencerminkan keaslian produk. Dengan modernisasi saat ini, masyarakat akan memandang sebelah mata produk makanan tradisional.

Menurut penuturan informan sebagai berikut; *Perlu. Karna disitu dari citi khasnya (wawancara: Dewi sartika Husain, The rinra hotel Makassar, 20 Mei 2020)*. Berdasarkan penuturan informan diatas diketahui bahwa sangat perlu untuk memperhatikan penggunaan bahan baku dalam pembuatan *Kudapan bugis mkaassar* karena disitulah letak kekhasannya.

“Sangat penting, agar cita rasa,bentuk dan warna yang khas pada makanan tersebut tetap konsisten tidak berubah-ubah (wawancara: Awaluddin, 21 Mei 2020 Hotel Losari Beach). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa menurut *Chef* sangat penting untuk memperhatikan bahan baku agar cita rasa, bentuk, rasa dan warna yang kahas pada masakan tetap konsisten dan tidak berubah-ubah.

Menurut saya perlu ,agar kedepannya Kudapan

ini dapat tetap di pelajari dan dilestarikan oleh generasi muda dimasa depan, penting nya keorisinilan standar receipe yg harus dibukukan. Karena di zaman sekarang Kudapan yg benar-benar orisinil hanya dapat di temukan di kampung-kampung yang di buat oleh orang tua usia lanjut (wawancara: Tenriajeng, Hotel Grandtown Mandai 20 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa penggunaan bahan baku sesuai dengan resep asli sangat penting. Hal ini perlu dilakukan agar resep nusantara tetap lestari dan dapat digunakan hingga generasi selanjutnya.

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa penggunaan resep standar sangat diperlukan sebab penggunaan resep standar ini dapat menjaga cita rasa, bentuk dan warna dari *Kudapan* ini tetap terjaga.

Seni kuliner di Indonesia mempunyai bebarapa keragaman. Secara umum seni kuliner kawasan timur Indonesia mirip dengan seni memasak Polinesia dan Melanesia sedangkan masakan Sumatera, menampilkan pengaruh Timur Tengah dan India, seperti penggunaan bumbu kari serta penggunaan daging yang biasanya menggunakan daging kambing. Lumpiadi Semarang, Siomay di Bandung, Cap Jahek di Jawa Tengah dan Yokjakarta serta mie dan bakso telah merupakan serapan unsur budaya masakan China

Inovasi produk ini menggunakan bahan tambahan seperti kacang tanah dan nori (rumput laut), pewarna makanan, hiasaan. Selain

menggunakan bahan baku standar, hasilnya juga membuat kemasan yang sangat bagus untuk memberikan perhatian wisatawan. Oleh karena itu masyarakat saat ini sangat melihat penampilan saat membuat makanan, menjadikan hasil tersebut sangat menarik saat dikonsumsi. Peneliti membuat kemasan seperti saat ini untuk memberi kesan makanan sekarang dan membuatnya mudah dibawa sebelum yang lainnya.

Jenis makanan dan minuman yang disajikan kepada pengunjung adalah makanan mentah, murni, pasca pengolahan yang sederhana dan kompleks. Sembari meminum minuman tradisional agar terasa nikmat bagi para mitra di Makanan Tradisional Bugis bagi masyarakat pada saat acara-acara khusus yang berkaitan dengan upacara adat dan keagamaan yang baik untuk persembahkan maupun untuk masyarakat umum. Makanan Tradisional Bugis yang dihadirkan kepada para mitra serupa dengan Makanan Tradisional Bugis yang dipersembahkan kepada para tamu pada upacara adat dan keagamaan bagi masyarakat Sulawesi-Selatan. Untuk mendapatkan cita rasa Makanan Tradisional Bugis yang enak tidak bisa dilepaskan dari rasa makanan yang meliputi bahan baku serta kombinasi bahan dasar dengan bumbu.

Untuk mendapatkan rasa enak yang sesuai dengan selera masing-masing, dari kombinasi ini salah satu yang ditonjolkan. Bagi wisatawan, rasa manis umumnya ditonjolkan dan rasa pedasnya

dikurangi.

Bahan dasar yang tersedia di sebuah wilayah akan sangat menentukan makanan yang dan variasi makanan di tempat tersebut. Kualitas irigasi, ketinggian dari permukaan laut, kondisi tanah, waktu tanam, skema rotasi tanaman, penggunaan pupuk, preferensi konsumen lokal dan kemampuan tenaga kerja sangat berbeda antara Jawa dan daerah lainnya (Eng, 1996; 84-85).

Sebagai contoh di Flores dengan karakter iklim dan tanahnya maka pola pertanian yang dikembangkan adalah berladang dengan jagung dan sorgum sebagai hasil utama, sedangkan suku Bugis dan Makassar yang di daerah pantai dan mata pencahariannya adalah mencari ikan, oleh sebab itu banyak sekali variasi masakan dengan bahan dasar ikan yang dihasilkan dari suku Bugis dan Makasar.

Di Irian, Ambon dan Timor dimana banyak terdapat pohon sagu maka masyarakat disana mengolah sagu sebagai bahan makanan baik menjadi bubur atau roti. Peranan makanan dalam budaya merupakan kegiatan ekspresif yang memperkuat hubungan-hubungan dengan kehidupan sosial, kepercayaan, ekonomi, teknologi, dan berbagai dampaknya. Kebiasaan makan atau pola makan bukan hanya bersifat biologis dan fisiologis, tetapi lebih jauh bahwa pola makan memainkan peran penting dan mendasar terhadap cirri-ciri dan hakekat budaya makan.

Bahan dasar khusus yang digunakan, sebagai

bentuk orisinalitas dan keaslian yang dibagikan kepada publik. Keasliannya, selain dari keaslian bahan dan proses dasar Pembakarannya, juga bisa dilihat dari tampilan yang eksotis. Ini merangsang pembeli potensial untuk membeli dan merasakan makana tersebut. Misalnya pada ke *Onde-onde* diberikan warna dan hiasan yang menarik sehingga memberi kesan kuenya terlihat cantik. Kecantikannya tidak mengurangi kemampuannya pembuatnya. Nilai seni, keindahan, nilai eksotisme di *Onde-onde*, merupakan bagian dari upaya untuk meningkatkan daya beli.

7. Peralatan

Menurut Endang (2007), memasak adalah sebuah cara transtranformasi bahan makanan menjadi sesuatu yang berbeda. Tranformasi makanan pada umumnya memerlukan pemanas yang diperoleh dengan cara memindahkan energi dari sumber -sumber panas ke makanan .Perbedaan yang paling mendasar dari peralatan yang digunakan dalam pembuatan *Kudapan* Bugis yakni hotel menggunakan peralatan yang lebih modern dan terjamin hyginetasnya berbeda dengan *Kudapan* yang dijual dipasar. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan *Kudapan* tradisional pada hotel berbintang adalah Peralatan yang modern berbeda dengan yang digunakan oleh penjaja *Kudapan* tradisional dipasar.

B. PENYAJIAN KUDAPAN BUGIS PADA HOTEL BERBINTANG

Studi tentang makanan dalam konteks budaya mengkaji masalah yang sama yakni masalah praktis serta perilaku konkret masyarakat. Beberapa dari kita memang benar pertanyaan menilai orang lain dari rasa budaya makanannya. Tanpa kita sadari asosiasi antar etnis atau antar etnis negara telah membentuk semacam stereotip etnis berdasarkan budaya makan; tidak hanya stereotip tentang budaya pangan tradisional, tetapi juga pada budaya pangan sekarang

Keterikatan sosial adalah makanan muncul kompilasi dari makanan yang disajikan berbagai insiden yang dialami individu atau komunitas. Acara yang merusak selama hidup manusia seperti kelahiran, pernikahan, dan kematian pasti dihadapi dan ditandai dengan berbagai ritual yang diberikan dengan memiliki variasi makanan, dan makan berbagi dengan baik dengan anggota keluarga juga seorang teman. Kebersamaan adalah intinya keterikatan komunitas saat makan bersama-sama mereka melakukan ritual itu.

Metode presentasi makanan dibedakan dan disajikan kebutuhan sehari-hari maupun untuk persembahan yang merupakan ritual keagamaan, cara menyajikan makanan untuk setiap hari sederhana, untuk pernikahan atau upacara lebih rumit, juga terlihat lebih enak dilihat dari dimakan konsumsi makanan pokok sedang proporsi terbesar

selama kursus Indonesia, karena dianggap penting dalam di antara jenis makanan lainnya.

Sebuah makanan bila tidak mengandung bahan makanan dianggap tidak lengkap oleh masyarakat. makanan pokok sering mendapat penghargaan yang lebih tinggi sebesar masyarakat dibandingkan dengan lauk pauk. Orang-orang merasa puas asalkan makanan pokoknya tersedia lebih banyak dari jenis makanan lainnya. Di sisi lain makanan dalam observasi sosial budaya, memiliki arti yang lebih luas dari hanya (Mapandin, 2006) sumber nutrisi, ini terkait dengan kepercayaan diri, status, prestise, solidaritas dan kehidupan manusia

Pergantian gaya hidup membawa perubahan anggapan pada warga terhadap makanan, ialah timbulnya anggapan warga konsumtif (*the consumer society*) Sikap konsumtif timbul karena terdapatnya faktor teknologi, semacam iklan yang menawarkan bermacam kebutuhan manusia hendak makanan.

Melalui tayangan iklan baik pada media cetak maupun elektronik, orang menjadi tertarik untuk membeli. Pemahaman manusia seolah terstruktur oleh kemauan, impian, imajinasi terhadap pesan yang di informasikan oleh "ciri" (*sign*) pada makanan (label makanan, tayangan iklan, penyajian di tempat elegan serta sebagainya).

Pengalaman sensorik yang dipunyai makanan serta nilai gizi yang besar (European communities, 2007). Kuliner tradisional yang senantiasa disantap

dari waktu ke waktu yang mempunyai arti *simbolik*. Foster dan Anderson mengemukakan kedudukan *simbolik* kuliner merupakan:

- a. Makanan membagikan arti ungkapan ikatan sosial.
- b. Makanan bagaikan ungkapan kesetiakawanan.
- c. Makanan serta relation
- d. Makanan bagaikan simbolisme bahasa.

Secara sosial kuliner membentuk pemahaman kolektif. Kuliner menjadi bagian yang erat kaitannya dengan aktivitas mengkonsumsi tiap hari. Kuliner bisa membagikan arti *simbolik* baik secara kognisi, afeksi ataupun konasi seorang. Makan serta budaya makan jadi suatu yang tidak terpisahkan.

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan kemajuan-kemajuan hampir di seluruh aspek kehidupan manusia. Di era modern ini berbagai alat canggih dan mutakhir semakin mengiringi kehidupan manusia sehari-hari. Imbasnya hal-hal tradisionalpun perlahan semakin ditinggalkan dalam rangka penyesuaian hidup sebagai manusia modern.

Saat ini kita masih mengidentifikasi negara tertentu dengan kebiasaan makan warganya, seperti makaroni dan pizza untuk orang Italia, keju untuk orang Belanda dan Skandinavia; kentang untuk Negara Irlandia; ayam, kentang goreng dan daging untuk rakyat Amerika; jagung untuk bangsa Meksiko; makanan laut untuk orang Jepang; mie untuk orang Cina; nasi goreng dan sambal pedas

untuk bangsa Indonesia.

Salah satu contoh yang mulai ditinggalkan adalah makanan tradisional yang proses dan penyajiannya memakan waktu cukup lama bila dibandingkan dengan berbagai makanan cepat saji (fast food) yang saat ini terdapat dimana-mana. Tentunya, segala sesuatu yang cepat saji dan modern tak selamanya memiliki segalanya; makanan fast food cenderung berlemak dan tidak sehat.

Sulawesi-Selatan merupakan salah satu Provinsi yang merupakan daerah tujuan wisata yang banyak diminati oleh wisatawan, diantaranya adalah di Makassar, Selayar, Tana Toraja, Parepare dan Bulukumba. Di Kawasan wisata tersebut banyak terdapat akomodasi pariwisata salah satunya adalah hotel berbintang. Pada hotel tersebut terdapat juga restoran yang menyediakan makanan tradisional Bugis untuk disajikan kepada wisatawan.

Pada restoran di hotel berbintang yang menyediakan makanan tradisional Bugis yang perlu diperhatikan terutama adalah adaptasi makanan tradisional Bugis dengan pariwisata khususnya pariwisata dilihat dari aspek pengolahan dan penyajian yang perlu dikembangkan dalam kehidupan masyarakat modern untuk dapat menarik wisatawan sesuai dengan selera wisatawan yang tidak dapat dinikmati dalam kehidupan sehari-hari.

Dengan perkembangan jaman yang begitu pesat, khususnya dalam bidang kepariwisataan, dahulu makanan tradisional Bugis yang diolah

dengan cara yang sangat tradisional dan hanya untuk kebutuhan intern keluarga lokal, tetapi kini telah mengalami banyak perubahan, dimana makanan tradisional Bugis diolah dan disajikan di hotel dan restoran bertaraf internasional. Hal tersebut menunjukkan, Bahwa masyarakat Sulawesi-Selatan yang memiliki makanan tradisional Bugis telah beradaptasi secara dinamis untuk menunjang keberadaan pariwisata yang dikembangkan di daerah Sulawesi-Selatan.

Pada sebagian besar hotel berbintang, pelayanan makanan dan minuman ditangani oleh bagian Food and Beverage. Bagian tersebut dipimpin oleh seorang executive *Chef* ataupun *Chef*, dan beranggotakan beberapa orang cook dan beberapa orang dengan status hierarki lainnya. Pelayanan makanan dan minuman termasuk salah satu pos pemasukan pendapatan hotel yang cukup diperhitungkan. Selain menunjang pelayanan yang diberikan hotel secara umum, pelayanan makanan dan minuman juga dapat memberikan *service* walaupun tamu tidak menginap di hotel tersebut. Contohnya melalui layanan makanan dan minuman untuk berbuka puasa yang diadakan beberapa hotel di bulan Ramadhan. Peminatnya pun cukup banyak dan beragam. Mulai dari tamu hotel itu sendiri sampai para pegawai dan eksekutif yang berkantor di lokasi yang tidak begitu jauh dari hotel. Contoh lain adalah penyediaan konsumsi untuk seminar, rapat, maupun aktivitas bisnis yang

diadakan di hotel itu.

“Mempertahankan orisinalitas rasa, namun bila telah dikreasikan maka sebaiknya harus di cantumkan informasi yang jelas (wawancara: Awaluddin, 21 Mei 2020 Hotel Losari Beach). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa pencerminan kekhasan Kudapan Bugis dapat dilakukan dengan cara mempertahankan orisinalitas dari Kudapan tersebut. Jika Kudapan mengalami inovasi maka sebaiknya Chef atau pelayan menjelaskannya kepada pelanggan.

“Caranya yaitu dgn menyajikan Kudapan dgn platingan yang modern namun tetap tidak merubah bentuk asli dari Kudapan tersebut (wawancara: Aulia Pradina Putri, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa penyajian Kudapan tradisional Bugis pada hotel hanya berbeda pada cara tata hidangnya. Penyajian Kudapan tradisional dihotel dibuat dalam bentuk yang lebih modern tanpa mengubah bentuk asli dari Kudapan tersebut.

“Mengikuti standard pembuatan dan penyajian yg telah diwariskan turun temurun untuk menampilkan kekhasan dari Kudapan tersebut. (wawancara: dewi Yulianti Hotel Melia International Makassar 31 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa dalam penyajian Kudapan Bugis, Chef mengikuti standar pembuatan dan penyajian yang telah ditetapkan oleh pihak hotel tanpa mengubah bahan baku dan kekhasan yang terdapat didalamnya.

“Dari bentuk dan rasa (wawancara: dina ayu 29 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa

penyajian *Kudapan* Bugis pada hotel didasarkan atas rasa dan bentuknya.

Dari hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa dalam penyesuaian makan *simbolik* pada *Kudapan* Bugis dapat dilakukan dengan cara mengikuti standar pembuatan dengan penyajian hotel tanpa menghilangkan bentuk asli dan rasa kekhasan dari *Kudapan* tersebut. sehingga orisinalitas tetap terjaga meskipun bentuk telah dikreasikan.

Aspek penyajian makanan dibagi menjadi Aspek keseimbangan harus menghindari pengulangan. Kesederhanaan adalah kunci penting dalam presentasi penyajian makanan. Kesederhanaan dalam makanan adalah salah satu hal yang paling sulit untuk dilakukan, karena membutuhkan keterampilan dan imajinasi yang tinggi. Kesederhanaan itu indah dan elegan

- a. Warna; Penyajian makanan harus menunjukkan sejumlah warna seimbang. Warna penting dalam penyajian makanan, tapi dalam makanan, warna utama harus lembut, alami dan cocok. Ada dua kategori utama dari warna untuk penyajian yang baik: warna lembut dan warna cerah. Penggunaan warna alami dengan warna cerah biasanya baik untuk penyajian makanan. Karena lebih mudah menyocokkan makanan dan warnanya.



Gambar 4.1 degradasi warna dalam penyajian *Kudapan*

Berdasarkan gambar diatas warna data dilihat degradasi warna yang sangat indah dalam penyajian *Kudapan* Bugis dihotel. Degradasi warna ini sangat berpengaruh terhadap minat tamu/pelanggan untuk mencicipinya.

- b. Gizi; Harus ada keseimbangan gizi dalam makanan, seperti daging, sayuran, protein dan karbohidrat. Selain itu, bahan- bahan dan hiasan harus selaras dengan bagian utama dari hidangan dan sesuai dengan standar nilai gizi. Bahan, penyedap rasa dan bumbu merupakan elemen penting yang memerlukan keterpaduan yang harmonis. Rasa merupakan hal penting dalam makanan. Penggunaan bahan-bahan

segar, citarasa makanan yang lezat, presentasi penyajian yang baik maka secara alami makanan tersebut akan

- c. Bentuk; yang perlu diperhatikan adalah gabungan bentuk yang sama dalam satu piring dan penggunaan bentuk alami dari makanan biasanya akan terlihat variatif.



Gamba4 4.2 bentuk *Kudapan*

Berdasarkan gambar diatas bentuk *Kudapan* dibuat semenarik mungkin agar menggugah selera tamu hotel.

- d. Tata letak; Keseimbangan, kesatuan, titik fokus, alur dan tinggi rendahnya item harus di atur dengan baik agar tata letak makanan yang

dibuat akan terlihat menarik. Makanan yang terlihat menarik akan memiliki nilai jual lebih tinggi bagi para konsumen.



Gambar 4.3 Tata Letak dalam Penyajian

- e. Rangkaian; Potongan makanan harus ditampilkan dalam urutan yang sama di mana item dipotong dari besar ke kecil atau sebaliknya. Hal ini akan membuat tampilan yang konsisten dari setiap pola tertentu dalam satu item makanan. Potongan mana yang menjadi kepala, ekor dsb



Gambar 4.4 Rangkaian potongan

1. Kesatuan

Tata letak item dalam satu makanan harus menjadi sebuah kesatuan yang kompak. Hidangan yang menarik adalah hidangan yang tata letak item dalam hidangan tersebut dalam satu kesatuan.

2. Titik Fokus

Penyajian piring makanan harus memperlihatkan titik fokus. Penempatan dan hubungan dari berbagai item makanan menentukan keberadaan dan lokasi titik fokus piring tersebut.

Adapun inovasi penyajian yang dilakukan oleh *Chef* terhadap *Kudapan* tradisional yang

disajikan di hotel sebagai berikut;

1) *Sikaporo*



Gambar 4.5 *Sikaporo*

Kue tradisional satu ini juga tak kalah cantik dan banyak digemari. Berwarna kuning cerah dengan perpaduan warna hijau dan dicetak dengan kelopak bunga semakin menarik. Kue sikap merupakan jajanan khas Bugis yang berbahan tepung bera, telur, pasta pandan, santan kenal dan juga gula pasir. Untuk membuat warnanya cantik, ditambahkan pewarna makanan yang sesuai selera.

Dahulu *Kudapan* satu disajikan untuk para bangsawan. Namun kini tetap bisa hadir di acara acara besar seperti pernikahan.

Karena kue sikaporo menjadi simbol kesederhanaan dan keharmonisan dalam membina hubungan rumah tangga. Di balik filosofinya, tekstur dari kue sikaporo ini juga sangat lembut dan juga kenyal.

Makna lain dari kue sikaporo adalah sebagai harapan bahwa pasangan suami istri yang mantap membina rumah tangga akan berperangai lembut satu sama lain. Orang Makassar yakin bahwa kelembutan dan kasih sayang jadi pilar utama membangun keluarga yang harmonis.

2) Palubutung



Gambar 4.6 Es Palubutung

Es *Palu Butung* merupakan makanan khas

Makassar yang juga pisang sebagai bahan dasarnya. Pada dasarnya, *Es Palu Butung* termasuk yang paling sederhana. Selain pisang, kuahnya ini menggunakan sejenis bubur putih yang terbuat dari tepung beras dan santan agar rasanya gurih. Penambahan es krim serta susu kental manis di atasnya memberikan rasa yang nikmat. Di dalam dan sekitar Makassar, *Es Palu Butung* sangat mudah ditemukan selama bulan Ramadhan. Es krim ini menjadi salah satu menu favorit masyarakat Makassar.

3) Pisang Ijo



Gambar 4.7 Pisang Ijo

Tak jauh berbeda dengan palubutung pisang ijo menggunakan bahan dasar pisang dan tepung beras. Pewarna yang digunakan yakni pewarna makanan atau *dun suji* yang telah

disaring pisang yang telah dikukus dibalit dengan adonan tepung dan diberi kuah kental serta sirup dan susu.

4) *Cucuro Bayao*

Cucuru Bayao ini merupakan kue tradisional dari Makassar yang masih banyak diminati hingga kini. Kue ini sendiri memiliki rasa yang sangat manis sehingga cocok untuk Anda yang suka manis. Kue ini juga sangat mudah untuk ditemui karena acara pernikahan hingga acara adat. Kue *Cucuru Bayao* dalam bahasa Makassar berarti kue telur karena *Cucuru* berarti kue dan *Bayao* berarti telur. Sudah bisa ditebak bukan jika telur menjadi salah satu bahannya.

Bahan nyata memang telur yang dicampurkan dengan kenari, gula pasir dan juga susu. Bentuk dari *cucuru bayao* bulat pipih dan warnanya kuning tua sehingga terlihat semakin menggoda. Tekstur kue tradisional satu ini cukup lembut yang mirip dengan kue bola. Aroma serta rasa telurnya juga kuat seperti kue bolu. Kue *cucuru* jika bisa Anda buat sendiri atau membelinya di pasar tradisional ketika Anda mengunjungi Makassar.

Rasa manis *cucuru 'bayao* disebut sebagai harapan bagi pasangan yang menikah agar kehidupan rumah tangga mereka dipenuhi rasa

manisnya memadu kasih serta kebahagiaan.

5) *Bannang-Bannang*

Bannang-bannang cukup unik karena terlihat seperti jalinan benang kusut. Tetapi rasanya manis bukan yang utama. Dengan bahan dasar tepung beras dan gula merah, cara pembuatannya dengan digoreng membuat kue ini gurih lagi manis. Ternyata, bannang-bannang ini memiliki filosofi sendiri. Lantaran disajikan pada upacara pernikahan, bentuknya yang gulungan benang tanpa ujung dan pangkal dekat mendalam. Harapannya agar pasangan suami istri diharap terus menjalin ikatan rumah tangga hingga maut memisahkan.

6) *Onde-onde*



Gambar 4.8 *Onde-onde*

Onde-onde merupakan produk kuliner tradisional yang dapat memahami keinginan konsumen, yang ingin menjangkau semua lapisan konsumen yang memiliki keinginan rasa, warna, bentuk dan tekstur.

7) *Sanggara Balanda*



Gambar 4.9 Sanggara Balanda

Kudapan Bugis yang terkenal salah satunya adalah sanggara Balanda. Tampilan sanggara balanda di hotel dibuat lebih cantik dengan hiasan buah chery dan bunga. Dengan tampilan seperti ini membuat sanggara belanda menjadi lebih modern dan bernilai ekonomis tinggi.

8) *Katirisala*



Gambar 4.10 Karirisala

Kudapan tradisional ini memiliki bahan dasar beras ketan hitam, gula merah dan telur. Rasanya enak lagi manis. Dibuat dengan cetakan khusus, ka'tirisala terdiri dari dua lapisan. Ketan hitam ada di bagian dasar, sedangkan lapisan atas berupa campuran gula merah dan telur. Sebagian orang menyebut dua warna lapisan ka'tirisala mewakili dua sisi hidup berumah tangga nantinya. Ada suka duka, lembut dan kerasnya masalah yang bakal dilalui pasutri. Namun, pasangan istri yang menikah diharapkan tabah demi melewati segala ujian

Strategi untuk mendapat produk dengan kualitas terbaik yaitu dengan memahami keinginan tamu dan melakukan pengolahan

produk sebaik mungkin sehingga produk yang dihasilkan berkualitas Strategi menjaga kualitas produk *Pastry* section Hotel di Sulawesi-Selatan yaitu dengan mempertahankan proses produksi sesuai standar SOP yang sudah ada dan mengembangkan produk yang belum dipahami. Menurut penuturan informan kreasi makanan kadangkala dilakukan

Penutupan beberapa informan diatas diketahui bahwa kreasi terhadap *Kudapan* tradisional Bugis tidak selalu dilakukan tergantung dari *Chef Pastry* yang bertugas atau dihotel mana ia bekerja.

Kepuasan tamu ditentukan oleh dua faktor yaitu adanya variasi food and beverage serta kualitas pelayanan yang diberikan Upaya karyawan *Pastry* dalam mengatasi kendala pada saat operasional (kegagalan produk) yaitu dengan cara memahami kendala yang sedang terjadi dan bersikap tenang mengatasi kendala produk bersama-sama sehingga dapat ditemukan solusi dan diatasi.

“Tidak ada kriteria tertentu dalam penyajian (wawancara: Cindy Lois, Liepo Kitchen, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa tidak ada kriteria tertentu yang ditetapkan oleh Chef dan pihak hotel dalam penyajian Kudapan Bugis.

“Tidak ada kriteria tertu pihak hotel memberi kebebasan kepada Chef ataupun staf kitchen untuk berkreasi dalam penyajian Kudapan Bugis (wawancara:

Aulia Pradina Putri, 30 Mei 2020). Menurut penuturan informan tidak ada criteria khusus yang ditetapkan oleh hotel dalam hal penyajian dari *Kudapan* tradisional Bugis. Pihak hotel memberikan kebebasan kepada *Chef* dalam berkreasi.

Ada beberapa hal yang menentukan sebuah rasa pada makanan, yaitu kebudayaan, anatomi, dan genetik. Kebiasaan yang menubuh pada individu dan kelompok menentukan dasar dari rasa itu sendiri. Rasa pada masakan juga membudaya ketika mentradisi dan diberlakukan secara turun menurun. Civitello juga mengungkapkan bahwa ada beberapa kelompok orang yang mengonsumsi makanan dengan harga yang mahal, dan sebaliknya. Bahkan terdapat kategori antara mereka yang lebih banyak dalam merasakan makanan (tester makanan). Dewasa ini yang terjadi lebih bervariasi, tidak hanya rasa yang dapat membuat makanan menjadi begitu enak, tetapi penampilan dan penyajian dari makanan itu sendiri.

Pada penelusuran makanan yang berestetik, adapun pengertian estetika sebagai bahan pertimbangan atas makanan dalam penyajian. Biasanya, estetika merupakan hal yang disebut sebagai nilai keindahan. Sumardjo (2010:33) mengatakan sebagai berikut: "*Seni yang halus, yang transenden itu tidak bernama, tidak bisa dikatakan. Logika dan estetika berbeda, logika selalu mereruksi estetika dan estetika dimiskinkan oleh logika. Sedang sumber*

pengalaman seni itu ada intuisi manusia, di bawah sadarnya. Seni itu irasional. Secara eksplisit dikatakan bahwasanya estetika bukan bagian dari logika, lebih pada pikiran bawah sadar, pengalaman, dan intuisi. Hal ini menjadi dilematis ketika makanan yang biasanya disediakan secara biasa saja, disajikan dengan sentuhan estetika.

Artian estetika itu sendiri menurut Kant via Hobart dan Kapferer (2005:5) sebagai berikut: *“Aesthetics does not merely concern art but rather lies at the heart of the critical understanding of the human project as a whole. And its about embodied and sensory. Art or what is defined as art engages aesthetic processes but is not their necessary or ultimate expression. The aesthetic is primary. The aesthetics forms are what human beings are already centered within as human beings”.*

Makanan estetik menciptakan sebuah pola baru dalam pengklasifikasian kelas sosial. Mereka yang mengkonsumsi makanan estetik akan dianggap sebagai orang berkelas, sedangkan mereka yang tidak akan dianggap sebaliknya. Pola ini sudah menjadi gaya hidup oleh sebagian orang, dan tidak dapat dipungkiri mempengaruhi pola kolektif masyarakat urban. Dalam telaah selanjutnya, masyarakat tidak lagi dimanjakan dengan rasa, tetapi juga pada penampilan. Penampilan pada makanan menjadi nilai tersendiri dalam keberadaan diri. Lalu, bagaimana makanan dapat merepresentasikan kelas, ternyata terdapat perangkat teknologi yang mengakomodasi hal

tersebut.

Makanan estetik menjadi stimulasi dalam pembentukan identitas masyarakat. Gaya hidup merupakan pembiasaan yang terjadi terus menerus oleh masyarakat, yang notabene dapat mempengaruhi seorang individu atau kelompok terpatri atas identitas tersebut. Hal lainnya yang tidak terlupakan adalah makanan estetik memang *dikonstruksi* oleh individu, tetapi dalam keberlangsungannya dapat *mengkonstruksi* orang lainnya, hal ini dapat dilihat dari wawancara Amal yang menyatakan tidak keberatan dengan makanan apa yang dijual. Nampak bahwa gaya hidup ini memetakan individu dan *mengkonstruksi* nilai baru dalam kebudayaan. Dari hal ini, dapat menjadi refleski untuk pembaca, bahwasanya tentang apa yang kamu makan mempunyai kekuasaan untuk menciptakan manusia, memetakan manusia, dan menguasai manusia. Makanan dapat memproyeksi seseorang berada diklasifikasi kelas sosial yang mana.

Selain kriteria tertentu dalam penyajian perlu juga diperhatikan keunikan dari *Kudapan* tradisional Bugis agar menarik minat pelanggan. Menurut penuturan informan *Kudapan* khas Bugis memiliki keunikan; "*Rasa, aroma dan nama pada hidangan pada makanan dan dilihat dari cara pembuatan dan tekstur pada makanan (wawancara: Dewi Sartika Husain, The Rinra Hotel Makassar, 20 Mei 2020)* dan "*Keunikan Kudapan Bugis*

menurut saya terdapat di rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut (wawancara: Cindy Lois, Liepo Kitchen, 30 Mei 2020). Dari bentuk dan rasa, serta metode pembuatannya lain (wawancara: Hariandi, Hotel Pare Beach 31 Mei 2020). Setiap daerah memiliki keunikannya tersendiri begitu juga dengan *Kudapan* khasnya. Sulawesi-Selatan memiliki banyak *Kudapan* yang bercita rasa manis dan gurih. Menurut penuturan informan diatas keunikan *Kudapan* Bugis terletak pada rasa yang manis, teksturnya yang lembut, nama hidangan dan proses pembuatannya.

Dari sekian banyak jenis *Kudapan* Bugis Maassar ada bberaoa *Kudapan* yang paling sering disajikan dihotel; menurut penuturan informan *Kudapan* tersebut; “*Barongko, kue bolu, sikaporo, pisang ijo dan katiri* (wawancara: Tenriajeng, Hotel Grandtown Mandai 20 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa *Kudapan* Bugis yang populer di disajikan dihotel yakni barongko, kue bolu, sikaporo, pisang ijo dan katirisala.

Penuturan lain diberikan oleh awallauddin menurutnya jenid *Kudapan* yang populer disajikan dihotel yakni cucuru bayao, jalangkote, pisang ijo, rook-roko cangkuning. sedangkan menurut dewi sartika Otak-otak, lumpia dan jalangkote. Berbeda dengan *Chef* yang lain, menurut cindy bolu peca, barongko, lapis ketan, putu, nagasari, sanggara balanda, teripang, sikaporo dan lain-lain.

Berdasarkan wawancara diatas diketahui

hawa jenis *Kudapan* yang paling sering disajikan pada hotel adalah barongko, kue bolu, sikaporo, pisang ijo, katiri sala, cucuru bayao, lumpia, jalangkote, *Onde-onde*, *Doko-doko Cangkuning*, otak-otak, bolu peca, lapis ketan, putu, nagasari, sanggara balanda dan teripang.

Barongko, *Onde-onde*, *cucuru bayao*, *sikaporo* dan *Kudapan* tradisional lain khas Makassar dan Bugis ialah kekayaan kuliner nusantara menggambarkan keberagaman bukti diri daerah yang mewakili sumber energi alam, area sosial, budaya serta adat istiadat orang Sulawesi-Selatan. Karena itu kuliner dapat dikatakan sebagai identitas budaya setiap wilayah, sehingga sumber bahan pangan yang dikonsumsi menjadi bagian dari budaya masyarakat (Gardjito, 2007) setelah itu digolongkan sebagai bagian dari material budaya (Basrowi, 2005) juga termasuk aspek system peralatan hidup (Koenjoroningrat, 2009). Pemaknaan *simbolik* kuliner yang jadi bagian yang menyatukan antarmanusia, budaya, kelompok, agama dan bangsa yang diucap dengan konsep makanan tradisional (Hartog, 2006).

Kuliner bagaikan media komunikasi yang memiliki fungsi sosial. Makanan mempromosikan identitas diri serta kelompok masyarakatnya sehingga makanan dapat menghilangkan prasangka *streatif*. Kuliner memberikan representasi sosial serta kehidupan sosial pada orang Sulawesi Selatan. Makan serta makanan

memiliki hubungan sosial dan menunjukkan pola komunikasi. Penggolongan makanan memiliki tatanan sosial yang jadi suatu tradisi dan budaya. Secara *simbolik* makanan tradisional dan aktivitasnya mencerminkan nilai- nilai budaya yang berikan arti dalam membentuk bukti diri serta kekhasan daerahnya.

Kuliner dapat memberikan simbol- simbol sebagai budaya yang perlu dipelajari. Orang Sulawesi-Selatan tidak dilahirkan secara otomatis dalam menimpa nilai- nilai atau norma kehidupan sosialnya. simbol- simbol kuliner Orang Sulawesi-Selatan diciptakan dengan memakai yang merujuk pada sesuatu peristiwa ataupun objek yang membentuk sesuatu budaya dan simbolisasi. Pembentukan *simbolik* terhadap *konstruksi* realitas sosialnya memiliki kesinambungan silih timbal balik dengan pola perilaku konsumsi mereka. Pola perilaku mengkonsumsi sanggup menciptakan simbol- simbol Orang Sulawesi-Selatan kedalam perilaku habitus, sosial, etika, bukti diri serta pengetahuan.

Terkait wisata budaya, makanan tradisional Bugis dalam proses adaptasi dapat diekspresikan dari segi komponen dan aspek (Kanca, 2003). Dari segi komponen, makanan tradisional Bugis merupakan satu kultur sebagai satu kesatuan dikategorikan menjadi tiga aspek yaitu: aspek ideal, aspek perilaku dan aspek fisik. Ketiga aspek tersebut ini memiliki hubungan

timbangan di antara mereka. Makanan tradisional Bugis adalah aspek fisik budaya, pengolahan dan presentasi dalam kaitannya dengan pemenuhan kebutuhan wisatawan merupakan perilaku yang memberikan konsepsi yang tumbuh dan berkembang di benak masyarakat Sulawesi-Selatan, bahwa makanan tradisional Bugis itu benar-benar bermanfaat, layak dan penting yang dapat memberi arahan dan orientasi pada kehidupan masyarakat. Dalam proses adaptasi ada nilai religi yang memiliki nilai sakral atau sakral hubungan dengan upacara adat dan keagamaan termasuk dalam upacara ritual hidup tetap dipertahankan atau dilestarikan.

Dari segi pengaruh, makanan tradisional Bugis merupakan sarana untuk meningkatkan adaptasi pariwisata budaya yang tercipta di wilayah Sulawesi-Selatan. Melihat pedoman, pengolahan dan penyajian makanan tradisional Bugis selama proses adaptasi terjadi dengan adanya kesesuaian budaya, masyarakat Sulawesi-Selatan tentunya berusaha keras untuk menjadi motivasi sekaligus adaptasi untuk efektifitas.

Menurut Nur Azizah (2008: 42) penyajian makanan adalah faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi apabila penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti, karena makanan yang ditampilkan

saat disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa.

Berdasarkan beberapa pendapat ahli, dapat disimpulkan bahwa penyajian makanan adalah seni penyajian yang dilakukan pada proses terakhir penyelenggaraan menu makanan, yang berisikan pengaturan komposisi dan penyesuaian warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

Inilah yang digambarkan oleh Damanik dan Weber (2006: 13) sebagai daya tarik wisata, pada aspek keragaman dan keunikan. Lebih jelas disampaikan bahwa daya tarik wisata yang baik, sangat terkait dengan empat hal, yaitu daya tarik yang memiliki keunikan, orisinalitas, otentisitas, dan keragaman. Pada aspek keragaman *Onde-onde*, digambarkan dengan adanya rasa, sehingga memiliki tampilan dan warna yang berbeda.

Sementara pada aspek Keragaman dan keunikan pada *Onde-onde*, tergambar dalam keterpaduan antara rasa yang melekat pada *Onde-onde* dengan rasa manis sebagai simbol yang menguatkan. Keunikan *Onde-onde* tergambar dari rasa orisinalitasnya, tergambar dari bahan dasar dan proses pembuatannya; otentisitasnya, tergambar dari nilai, serta eksotismenya; sementara keragamannya tergambar dari rasa. Keempat aspek ini merupakan pendukung pendukung kuliner tradisional, sehingga sangat

dekat dengan keinginan pelanggannya dan memiliki daya tarik wisata, di Daerah Sulawesi-Selatan. Seperti disampaikan oleh Damanik dan Weber (2006: 13) bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu keunikan, orisinalitas, otentisitas, serta keragaman.

Tampilan yang cocok dengan seni kuliner, menurut Cooper (1995: 81) kemasan atau tampilan kue tradisional harus menarik dan layak untuk seni. *Onde-onde* sebagai produk, Nilai seni *Onde-onde*, tidak akan hilang dengan sentuhan seni dari *Chef*. Seni kuliner adalah ada seni yang mempelajari makanan dan minuman serta berbagai hal berkaitan dengan makanan dan minuman, dimulai dengan olahan pengolahan, presentasi dan penyimpanan. Itu berarti hal-hal penting ini, telah menjadi bagian dari upaya maksimum yang telah dilakukan.

C. FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KUDAPAN BUGIS PADA HOTEL

Myra (2003) mengatakan bahwa dalam mengembangkan seni kuliner harus tetap diusahakan untuk mempertahankan keaslian dan keunikan yang dipunyai dari masing-masing daerah, baik dari cara memasak, cara menghidangkan maupun perangkat sajinya.

Branding adalah upaya untuk membangun image tentang suatu merk produk atau jasa di

benak konsumen. Sedangkan visual *Branding* adalah *Branding* yang berfokus pada visual. Unsur visual ini dibentuk untuk mendiferensiasikan suatu merek (Budhiyanto, 2012). Gambaran dan elemen visual yang terbentuk dari karakter dan sifat sebuah merek, inilah yang disebut visual merek (Fox, 2013). Merek visual yang konsisten sangat penting untuk mencapai target pasar sehingga dapat hidup di dalam benak konsumen dalam jangka panjang (Hickle, 2015). Maka dari itu, diperlukan perancangan visual *Branding* bagi *Kudapan* tradisional Bugis di Hotel yang menarik bagi pelanggan.

Upaya mengangkat makanan tradisional di Negara kita sebenarnya telah dilakukan sejak tahun 1972 oleh Jop Ave Menteri Pariwisata kita pada saat itu. Pada saat itu makanan yang disajikan untuk acara kenegaraan di Istana Negara, khususnya untuk makanan jajanan atau snack makanan tradisional yang sudah dimodifikasi sesuai selera yang bisa diterima secara nasional maupun internasional.

Jajanan pasar pada kenyataannya merupakan kue tradisional khas Indonesia. Cita rasa yang enak dan gurih dengan menggunakan bahan alami dan cara pengolahan ala industri rumahan, membuat aneka jajanan pasar ini tetap memiliki penggemar setia dan sampai saat ini masih diminati oleh masyarakat, meskipun sudah banyak makanan di luar negeri atau beragam kreasi terbaru yang sudah

masuk di pasaran.

Bagi orang Indonesia kuliner tradisional jelas bisa mengingatkan mereka akan kenangan tinggal di desa, makanan tradisional merupakan sesuatu yang sangat dirundukan ketika seseorang berada di luar negeri, demi memuaskan keinginan pelanggan saat ini kita dapat menemukan hotel yang menyajikan kuliner tradisional Indonesia untuk mengemablikan memori kita terhadap kerinduan akan tanah air.

Kue tradisional populer karena variasinya yang banyak, rasa yang enak, dan penampilan unik. Namun dengan munculnya produk makanan luar negeri seperti produk bakery, kini sudah tersedia kue tradisional. Dikarenakan keberadaan usaha kue tradisional mulai mengalami penurunan akibat maraknya produk roti, namun kue tradisional masih dapat dimanfaatkan agar lebih berkembang. Salah satu potensi kue tradisional adalah pilihannya sehari-hari. Saat ini usaha kue tradisional masih diminati oleh masyarakat di sektor industri rumahan saja. Biasanya para pengusaha kue tradisional lebih suka membeli kue dalam bentuk pesanan. Dengan adanya sektor industri rumah tangga ini dapat membantu pemerintah daerah dengan upaya SDM anggota yang aktif dan produktif.

Pengembangan jajanan tersebut menyangkut dalam hal citarasa, bentuk, porsi lebih diperkecil dan cara penyajiannya yang berselera nasional dan

internasional. Sejak saat itulah makanan tradisional kita terangkat ke kelas yang lebih berprestise seperti di hotel, jamuan rapat di acara resmi, jamuan di acara resepsi dan sebagainya. Sampai saat inipun kita sangat mudah mendapatkan makanan tradisional dengan citarasa dan selera modern di berbagai toko *Pastry* dan bakery. Hal ini menunjukkan bahwa kue tradisional kita telah sejajar dengan produk *Pastry* dan bakery dari Negara lain. Demikian pula makanan sepinggan kita telah masuk ke restaurant berkelas internasional seperti aneka soto, empek-empek, aneka sate, nasi Padang dsb (Zahrulianingdyah, 2018:7).

Makanan tradisional Sulawesi-Selatan sangat jauh berbeda. Masing-masing berasal dari seluruh wilayah provinsi. Jalangkote, barangko, kue lapis, cucuru bayao, teripang, pisang ijo, palubutung, rook-roko utti, putu cangkir, bikang doang, biji nangka dan lainnya. Beberapa masih banyak dari kita bertemu dan merasakannya sekarang. Ini bisa dimaklumi karena masih banyak jenis makanan tersebut. Selain itu, banyak bahan yang masih tersedia di sekitar kita. Keberadaan makanan tradisional jenis ini juga belum bisa dirasakan oleh nilai rasa dari makanan tersebut. Apalagi, makanan tradisional jenis ini masih sangat banyak dijumpai. Karena itu, memang telah diperoleh jenis makanan tradisional yang tidak akan disediakan saat ini. Jika tidak, kita juga akan kesulitan padahal ada makanan

tradisional yang termasuk punah. Beberapa jenis makanan tradisional kini cukup sulit ditemukan. Beberapa, beberapa makanan tradisional sekarang tidak dapat diterima lagi keberadaannya, apalagi memakannya. Jelas tidak ada hubungannya dengan makanan-makanan. Beberapa bahan untuk membuat makanan tradisional ini mungkin sudah sulit ditemukan, atau mungkin tidak bisa ditemukan lagi. Ada juga situasi karena perubahan perspektif Masyarakat saat ini hanya sedikit yang mulai menolak makanan tradisional yang sudah tidak relevan dengan zamannya. Artinya telah terjadi perubahan atau pergeseran kepemilikan terhadap makanan tradisional tersebut. Bisa hanya makanan tradisional yang dianggap sudah ketinggalan jaman, tidak elitis, tidak modern dan seterusnya. Dengan situasi seperti itu, makanan tradisional benar-benar akan mengalami kondisi penurunan posisi sesuai dengan posisi sebelumnya.

Menurut penuturan informan Adapun Kudapan yang sering dihadirkan dihotel antara; *Hanya pada event tertentu atau request khusus dari tamu (wawancara: Awaluddin, 21 Mei 2020 Hotel Losari Beach)*. Berdasarkan wawancara diatas diekathui bahwa penyajian kudpaan Bugis hanya disajikan pada saat ada event tertentu atau terdapat permintaan khusus dari tamu.

“Setiap ada sajian atau jamuan, wajib menghadirkan beberapa jenis hidangan atau Kudapan Bugis pada daerah tersebut, mengingat daerah tersebut

memiliki keaneka ragaman dan kekayaan yang telah diwariskan turun temurun (wawancara: Awaluddin, Swiss Bell Hotel 21 Mei 2020). Berdasarkan hasil wawancara diatas diketahui bahwa sudah menjadi suatu keharusan dimana hotel menyajikan Kudapan Bugis mengingat Kudapan ini memiliki kekhasannya tersendiri yang diwariskan secara turun temurun.

“Tidak juga ,karena setahu saya untuk hotel bintang 4 keatas ,hotel biasanya menyajikan Kudapan Bugis sebagai menu untuk breakfast ,biasanya ada distall yg khusus menyajikan makanan tradisional (wawancara: dewi Yulianti Hotel Melia International Makassar 31 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa pada hotel bintang 4 dan bintang 5 sajian Kudapan tradisional bukan lagi sesuatu yang baru sebab Kudapan ini telah memiliki tempatnya sendiri. Kudapan Bugis sebagai salah satu Kudapan tradisional biasanya disajikan pada saat breakfast.

“Hampir setiap hari (Wawancara: Dadang, the Rinra Hotel 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa penyajian Kudapan Bugis dilakukan hamper setiap hari Menurut saya, masih sangat kurang hotel yang menyajikan dan memperkenalkan makanan khas Bugis. lain (wawancara: Hariandi, Hotel Pare Beach 31 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa untuk saat ini masih sedikit jumlah hotel yang meyajikan Kudapan tradisional sebagai menu andalannya.

“Cukup, Kudapan Bugis disajikan di hotel pada breakfast dan menu room service. (wawancara: Aulia Pradina Putri, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa Kudapan Bugis disajikan pada saat breakfast dan service room bergantung pada permintaan tamu.

Dapat disimpulkan bahwa *Kudapan Bugis* intensitasi penyajiannya dari setiap hotel berbeda-beda. Hanya pada hotel *The Rinra Kudapan Bugis Makssar* hamper disajikan setiap hari sedangkan hotel lain menyajikannya hanya pada saat ada event-evnet tertentu atau bergantung pada permintaan dari tamu.

Kudapan yang sering dihadirkan ini tentu perlu di*Branding* tujuannya agar nilai ekonomis dari *Kudapan* tradisional lebih tinggi. Menurut penuturan informan kegiatan *Branding* dilakukan dengan cara; *“Lewat media sosial (wawancara: Tenriajeng, Hotel Grandtown Mandai 20 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa kegiatan Branding yang dilakukan oleh hotel dalam mempromosikan Kudapan tradisional Bugis dengan cara lewat media sosial*

“Dengan cara improvisasi terhadap makanan agar lebih unik dan menarik tanpa menghilangkan unsur tradisional (wawancara: Dewi sartika Husain, The rinra hotel Makassar, 20 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa upaya Branding yang dilakukan dengan cara melakukan inovasi dalam hal bentuk, tampilan dan warna Kudapan tanpa

menghilangkan unsur tradisional yang melekat pada *Kudapan* tersebut “...dengan membuat inovasi yang unik yang dapat di terima orang khalayak umum namun tetap mempertahankan cita rasa yang tradisionalnya (wawancara: Aulia Pradina Putri, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa pihak hotel melakukan inovasi pada *Kudapan* tradisional namun tetap mempertahankan rasa orisinalitasnya.

“...dengan menyajikan di hotel sebagai menu sarapan pagi, snack coffee break ataupun menu ala carte agar tamu-tamu yg datang dari luar negeri pun dapat merasakan bagaimana cita rasa *Kudapan* Bugis lain (wawancara: Hariandi, Hotel Pare Beach 31 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa upaya *Branding* yang dilakukan oleh *Chef* hotel yakni dengan menyandingkan *Kudapan* tradisional Bugis dengan menu sarapan pagi. Upaya lain yakni menjadikan *Kudapan* Bugis sebagai menu coffe break pada saat ada event atau menjadi menu ala carte sehingga tamu-tamu hotel dapat dengan leluasa merasakan cita rasa khas dari *Kudapan* Bugis.

Agar dapat menarik perhatian anak muda Makassar, perlu dilakukan suatu perubahan. Perubahan visual yang sesuai dan menarik bagi anak muda Makassar yang mampu mengembalikan tujuan awal dari hotel yaitu melestarikan kue tradisional. Merepresentasikan visual sebuah *Kudapan* tradisional Bugis. Upaya mem*Branding* *Kudapan* tradisional Bugis dihotel dilakukan dengan

promosi lewat media sosial, disajikan saat sarapan pagi, snack coffee break ataupun menu ala carte agar tamu-tamu yg datang dari luar negeri, dan melakukan improvisasi dengan tampilan tradisional menjadi lebih modern.

Pemilihan *Kudapan* sesuai standar menjadi bagian dari control food and beverage sebagai bentuk pelayanan yang maksimal kepada pelanggan. Pemilihan *Kudapan* yang disajikan harus sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak hotel. Menurut penuturan informan; “..Harus, karna dengan menggunakan standar, cita rasa yang khas akan tetap terjaga (wawancara: Dewi Sartika Husain, The Rinra Hotel Makassar, 20 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa harus ada control yang ditetapkan oleh hotel dalam penyajian *Kudapan* ini, standar ini ditentukan oleh cita rasa dan kekhasan dari *Kudapan* itu sendiri.

“...*Kudapan Bugis* memiliki standar tertentu yang telah di tetapkan sesuai standar penyajian hotel (wawancara: Aulia Pradina Putri, 30 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa ada beberapa hotel yang telah menetapkan standar penyajian dari *Kudapan Bugis*

“...Setiap makanan yang akan disajikan pada tamu pasti harus memenuhi standar yang telah di tentukan lain (wawancara: Hariandi, Hotel Pare Beach 31 Mei 2020). Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa terdapat standar pembuatan *Kudapan* tradisional Bugis, standar ini terdiri pertama, dari penggunaan

resep dasar agar menjaga cita rasa yang khas dan kedua, standar penyajian yang ditetapkan oleh hotel.

Dari sekian banyak jenis *Kudapan* tradisional terdapat beberapa *Kudapan* yang paling diminati oleh pengunjung hotel yakni *Palubutung*, *Bolu Peca*, *Cucuru bayao*, *pisang ijo*, *barongko*, *talam pisang*, *Teripang*, *Kue Lapis* dan *Jalangkote*

Alasan lainnya, menu tradisional berdasarkan ingatan kita kembali ke kampung halaman dimana kita bisa hidup di desa yang penuh dengan aneka sayuran dan ikan atau protein hewani. Melalui menu tradisional ini juga dimasukkan kebangkitan ekonomi masyarakat, beberapa menu masakan desa dapat memasuki dunia perhotelan. Mencintai produk lokal membuat perekonomian desa lebih mudah.

Menurut penuturan salah seorang *Chef* “*Kuliner itu sekarang tentang inovasi. Jadi yang diasah bukan hanya keterampilan dapurnya saja, tapi kreativitasnya juga mesti diasah punya banyak menu ide-ide yang cocok dengan pasar saat ini. Nanti berapa tahun lagi, beda lagi minatnya, ya kreasi lagi,*”. Dia berharap membuat menu makanan lokal ini tak hanya bisa dinikmati oleh masyarakat dalam negeri, tetapi tembus hingga pasar internasional “Ada banyak sekali menu khas Indonesia yang go internasional. Untuk itu mari kita kembangkan industri kuliner Indonesia.

Didunia kuliner, rasa kebanggaan atas Indonesia mendorong dampak tren kreasi

hidangan modern dan istimewa yang terinspirasi dari makanan tradisional khas Indonesia. Makanan tradisional Indonesia dibangun oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. Makanan tersebut, karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan selernya. Demikian juga dengan kebiasaan makan daerah pada umumnya tidak mudah berubah, walaupun khas anggota etnik pindah ke daerah lain. Oleh karena itu melihat peluang yang ada maka bisnis makanan tradisional ini bisa terjadi, yang akan memiliki banyak konsumen yang membelinya, sehingga dapat menghasilkan omset yang besar.

Beberapa hotel juga menempatkannya sebagai menu utama. Salah satunya di Gammara Hotel Makassar. Di hotel berbintang empat ini, masakan Indonesia sangat mudah ditemukan. Mulai dari menu sarapan pagi, makan siang, makan malam, snack hingga bersantai. Meski disajikan di restoran hotel berbintang, sajian jajan pasar ini dijamin rasa dan bentuknya juga seperti jajan pasar kebanyakan, tetap gurih dan manis. Namun, ada beberapa jajan yang sudah dipadukan dengan bahan lain sehingga rasanya lebih nikmat. Seiring kemajuan era keterbukaan komunikasi, makanan tradisional juga mengalami dampak buruk *globalisasi*, yaitu keterpinggiran. Makanan tradisional mulai ditinggalkan oleh masyarakat lokal. Karena itu, perlu digalakkan lagi rasa cinta terhadap makanan

tradisional, khususnya Sulawesi-Selatan sebagai fokus budaya Indonesia.

Resep kuliner tradisional sesungguhnya justru lebih mudah dipraktikkan dan dibuat karena bahan-bahan yang telah tersedia disekitar. Bahkan jika dibandingkan dengan resep-resep kuliner dari mancanegara, resep dari barat lah yang lebih susah untuk dipraktikkan dikarenakan bahan-bahannya yang terkadang sangat susah ditemukan.

Kuliner Indonesia dapat dijadikan sumber inspirasi untuk melahirkan menu baru, termasuk jenis camilan. Kue tradisional dan modern dikolaborasikan sehingga melahirkan kreasi yang benar-benar baru. Selain keunikannya, aneka camilan tradisional digemari masyarakat lantaran rasanya yang sangat familier dan tidak lekang oleh waktu, walau zaman sudah berubah. Fenomena itu pula yang membuat kue tradisional Indonesia sering disajikan di kafe ataupun restoran di hotel berbintang di mana pun.

Kuliner merupakan salah satu jenis wisata yang termasuk makanan tradisional, yang berperan penting dan akan memberikan pengalaman baru bagi wisatawan. Pengalaman baru ini bisa didapatkan dari cita rasa, penggunaan bumbu tradisional, metode kerja serta pengemasan tradisional. Penyediaan fasilitas makanan dan minuman sebaiknya tidak disediakan oleh wisatawan sebagai bagian dari produk wisata tersebut. Dengan alasan diharapkan dapat memberikan kepuasan kepada

para wisatawan, hal tersebut membuat para pengusaha yang terlibat dalam penyediaan makanan dan minuman untuk berbagai pelaku usaha menyediakan berbagai pilihan yang sesuai dengan “*selera*” para pengunjung yang datang di berbagai negara. Dengan semakin intensifnya upaya mengenalkan makanan dan minuman tradisional membuat asing mulai membuat dan memberikan makanan dan minuman khas dari tempat-tempat wisata yang dikunjungi.

Masakan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner paling terkenal di dunia dan penuh dengan cita rasa yang kuat. Jangan salah, menu ini mendapat tempat di restoran mewah hotel berbintang.

Para pelaku industri kuliner dalam negeri yang perlu bertransformasi dalam menyajikan menu makanan di tengah perkembangan era digital dan banyaknya penduduk di usia generasi milenial. Hal tersebut, nilai sangat berpengaruh karena generasi ini memiliki generasi yang berbeda dengan generasi sebelumnya. Beberapa generasi ini dalam konteks kuliner misalnya penyajian makanan yang menarik atau istilah kekinianya yang *instagramable*, harga yang tetap terjangkau, berbasis teknologi, akses yang mudah, dan menu makanan sehat.

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, *Onde-onde* di kota Makassar kini hadir dalam berbagai versi. Dahulu *Onde-onde* sebagai *Kudapan* Bugis-Makassar hanya menggunakan warna putih atau hijau yang didalamnya berisi gula merah dan diberi taburan kelapa parut. Di kemudian hari, muncullah *Onde-onde* keju, dan warna yang ditampilkan semakin beragam. 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.

Kuliner tradisional ataupun makanan lokal ialah salah satu bukti diri suatu kelompok warga yang sangat mudah untuk ditemukan dan mudah untuk dikenali. Setiap wilayah di Indonesia mempunyai kekayaan kuliner yang jadi ciri khas ataupun bukti diri wilayah tersebut. Salah satu cara untuk mengenalkan dan mempromosikan kekayaan kuliner tersebut adalah melalui menu yang dihidangkan di restoran berbintang di Sulawesi-Selatan.

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. 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. *Kudapan* Bugis yang awalnya hanya disajikan pada acara tertentu seperti upacara adat kini mulai banyak disajikan di hotel dan tidak lagi menampilkan filosofi luhur gotong royong dalam proses pembuatan *Kudapan* Bugis yang dilakukan oleh kaum ibu dalam acara-acara adat.

Dalam pengembangan kepariwisataan yang melibatkan *Kudapan* tradisional dewasa ini banyak diarahkan pada pembangunan kepariwisataan berbasis wisata kuliner yang disebut dengan pariwisata wisata kuliner. Salah satu elemen dari wisata kuliner adalah mempertahankan *orisinalitas* dari *Kudapan* tradisional.

Masyarakat Bugis mempunyai *Kudapan* yang beraneka ragam. Dalam tradisi atau upacara adat *Kudapan* tradisional tak pernah ditinggalkan, dipersembahkan berbagai jenis makanan yang berbahan dasar beras, kelapa, gula merah dan telur disajikan dalam bentuk jajanan tradisinal

sedemikian rupa dapat menggugah selera. Untuk itu, maka perlu untuk dilakukan inovasi dalam mengubah wajah kue tradisional menjadi sesuatu yang modern tanpa menghilangkan identitas budayanya.

Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa ragam atau jenis-jenis makanan yang layak dikembangkan berdasarkan originalitas, otentisitas, dan kekhasan yang ada adalah semua jenis makanan yang berbahan dasar beras seperti *Onde-onde* dan roko-roko utti, sikaporo, katirisala serta beberapa jenis bahan persembahan yang berbahan dasar kelapa, gula merah dan telur.

Upaya-upaya yang perlu dilakukan meliputi persiapan bahan, pengolahan dan penyajian makanan terhadap *Kudapan* tradisional Bugis digunakan bahan yang berkualitas baik dengan tetap menggunakan resep asli meskipun menggunakan peralatan modern dalam pengolahannya.

Penyajian makanan yang dianalisis berdasarkan makanan yang dipakai bahan persembahan dengan metode penyajian prasmanan (*buffet*) yang diberi nama ala carte *buffet menu* (contoh) atau dalam porsi individu merupakan upaya-upaya yang dapat dilakukan agar penyajian makanan yang berbahan dasar *Kudapan* tradisional Bugis dijadikan daya tarik wisata.

Makna gastronomi pada *Kudapan* tradisional

Bugis sebagai daya tarik wisata adalah makna ekonomi berupa nilai tambah dari menjual makanan berbahan dasar *Kudapan* tradisional, makna pelestarian budaya berupa keberlanjutan tradisi dan budaya masyarakat setempat makna sosial berupa interaksi sosial (*social interaction*), serta makna estetika berupa keaslian dan keindahan *Kudapan* tradisional Bugis serta keseimbangan dan keindahan yang berhubungan dengan penyajian, saat ini telah banyak kue tradisional yang telah berhasil memikat para tamu hotel berbintang. Hanya dengan menambahkan sedikit sentuhan artistik pada penyajiannya, kue tradisional dijamin tak akan kalah bersaing dengan kuekue modern dan baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Adina, Codruta. 2016. *Culinary experiences as key tourism attraction, Case Study: Braşov County*. University of Braşov: Transilvania
- Alcoff, L.M. & Mendieta, E. (Eds). 2000. *Identities: Race, Class, Gender, and Nationality*. UK: Blagckwell Publishing.
- Allhoff, F. 2007. *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*. Australia: Blackwell.
- Artika, M., D. 2017. *Novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism*. *Gastrocriticism*, (01) 01: 0-216.
- Bentley, A. 2007. *Culinary Other*. London: Polity Press.
- Canadian Tourism Commission. 2002. *Acquiring A Taste for Cuisine Tourism: A Product Development Strategy*. Ottawa: CTC
- Civitello, Linda. 2008. *Cuisine and Culture*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Cook, Ian dan Philip Crang. 1996. *The World on a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges*. *Journal of Material Culture*, 1.
- 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*.
- Halligan, M. 1990. *Eat My Words*. North Ryde: Angus & Roberston.

- Hartini, S. 2009. *Wisata Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Tugu.
- Haryono, Timbul. 1997a. *Inventarisasi Makanan dan Minuman dalam Sumber-Sumber Arkeologi Tertulis*. Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional PAU Pangan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Haryono, Timbul. 1997b. *Makanan Tradisional dari Kajian Pustaka Jawa*. Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM.
- Hinzler, H.I.R. 2005. *Eten en drinken in het Oude Java*. Leiden: KITLV
- Hornig, J.S., and Tsai, C.T., 2010. *Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis*. *Tourism Management*, 31, pp. 74-85
- Kapferer, Bruce dan Angela Hobart. 2005. *Aesthetic In Performance*. New York: Berghahn Books.
- Kellner, D. 2004. *Globalization and The Postmodern Turn*. Los Angeles: UCLA.
- 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.
- Lawler, S. 2008. *Identity: Sociological Perspectives*. Maiden, USA: Polity Press
- Mintz, Sidney W. 2008. *Food, Culture and Energy dalam Frank Treanmant dan Alexander Nutzenadel*

- (ed.) *Food Globalization*. New York: Berg.
- Montanari, Massimo. 2004. *Food is Culture*. (New York: Columbia University Press)
- Nurwitasri, A. 2015. Pengaruh Wisata Gastronomi makanan tradisional Sunda terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung. *BARISTA* (Volume 2, Nomor 1, Juli 2015)
- Owen, Sri. 1981. Indonesia: *Some Developments in Food Habits*", Alan Davidson ed., *Oxford Symposium on Food and Cookery*. National & Regional Styles of Cookery, (London: Prospect Books)
- Parasecoli, Fabio. 2008. *Bite Me Food in Popular Culture*. New York: Berg.
- 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.
- Rahman, Fadly. 2018. Melacak Jejak Pedas dalam Kuliner Indonesia, makalah dalam Seminar Kuliner Cita Rasa Pedas, Universitas Gadjah Mada, 8 Mei 2018.
- Rahman, Fadly. 2018. Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan, *Jurnal Sejarah*, Vol. 2 (1), hlm. 43 - 63.
- Rahman, Fadly. 2016a. Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rondhi, Mohammad. 2007. *Tumpeng*: Sebuah Kajian dalam Perspektif Psikologi Antropologi. *Jurnal Seni IMAJINASI*, Vol 3., No. 1

- Scarpato, R. 2002. *Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies*. In A. M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 51-70). London and New York: Routledge
- Sedyawati, Edi. 2014. *Kebudayaan di Nusantara dari Keris, Tortor sampai Industri Budaya*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Street, B. 1993. *Culture is a verb*. In Graddol, D., Thompson, L., & Byram, M. (Eds.). *Language and Culture, Clevedon: BAAL and Multilingual Matters*.
- Sumardjo, Jakob. 2010. *Estetika Paradoks*. Bandung: Sunan Ambu Press.
- Sunjata, Wahyudi Pontjo. 2014. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: BPNB DIY, Jateng dan Jatim.
- Tomlinson, J. 2007. *Globalization and Cultural Analysis*. In Held, D., & MacGrew, A. (Eds.), *Globalization Theory: Approaches and Controversies*. Cambridge: Polity.
- Yudha, I Putu Putra Kesuma. 2015. *Sate dan Stratifikasi Sosial Masyarakat Desa Adat Blayu*. pada *Jurnal Penelitian Sejarah dan Nilai Tradisional BPNB Bali* Vol 22 No 2. 2015.
- Yun, Dongkoo, Hennesey, Sean M and MacDonald, Roberta. 2011. *Understanding Culinary Tourists: Segmentations based on Past Culinary Experiences and Attitudes toward Food-related Behaviour*. University of Massachusetts - Amherst

BIODATA PENULIS



Syahrial, S.Sos., M.AP Lahir di Ujung Pandang pada tanggal 09 September 1975. Menyelesaikan pendidikan pada Jurusan Administrasi Negara pada Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi YAPPI Makassar pada tahun 2002, kemudian melanjutkan pendidikan pada program Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Makassar Jurusan Administrasi Publik yang diselesaikan pada tahun 2011. Selain pendidikan formal, juga pernah mengikuti berbagai pelatihan seperti national workshop common asean tourism curriculum (catc), workplace assesor Counseling Skills Strategy, pelatihan Pendidikan dan Pelatihan Pengembangan Materi Uji Kompetensi, Training of Interpretation and Documentation of QMS ISO 9001:2008, Training of Aareness nof QMS ISO 9001:2008, Pelatihan Internal Quality Audit ISO 9001:2008 (Refer to ISO 19011), selain itu Pendidikan dan Pelatihan Teknis Metodologi Penelitian, serta berbagai aktivitas benchmark pada perguruan tinggi terkemuka di Singapura, dan Australia Saat ini aktif dalam berbagai asosiasi profesi, sebagai Ketua Jurusan kepariwisataan Politeknik Pariwisata Makassar, peneliti dan penulis pariwisata, juga sebagai Asesor Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP).



Muh. Zainuddin Badollahi, S.Sos., M.Si. Lahir 5 November 1990. Current Address BTN. Bukit Hijau Permai Blok B 10/09, Maros, Sulawesi Selatan. Educational Background: Universitas Hasanuddin, Sarjana Antropologi, Tahun 2014, kemudian Universitas Hasanuddin, Magister

Antropologi, Tahun 2017. Saat ini bekerja di Politeknik Pariwisata Makassar pada bagian Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Ia juga sebagai Pengelola HKI Poltekpar Makassar, Editor Jurnal PUSAKA, dan juga Editor buku Poltekpar Makassar.