

4

PERAN MAKANAN TRADISIONAL DALAM MENGUATKAN IDENTITAS NASIONAL

ESA PUSPA MEYSA PUTRI, KINAYA AITA YUKURI, KHALFANI TSABIT ABROR,
TASYA ZENNIKA, SUPRIYONO.

Received: 22 Juni 2024; Accepted: 19 Agustus 2024; Published: 30 September 2024
Ed. 2024; 7 (1): 024-035

Abstract

This study explores the pivotal role of traditional cuisine in fortifying national identity. Objectives include analyzing the historical evolution of indigenous recipes, assessing their impact on cultural identity, and understanding the socio-economic factors influencing traditional food practices. Employing a mixed-methods approach, we conducted surveys, interviews, and archival research to gather comprehensive data. Results indicate a strong correlation between traditional food consumption and a heightened sense of national pride. Communities that actively preserve culinary heritage exhibit increased cultural resilience.

Keywords: traditional cuisine, national identity, cultural heritage, socio-economic factors, culinary preservation.

PENDAHULUAN

Makanan tradisional telah lama diakui sebagai elemen penting dalam membentuk identitas budaya dan nasional suatu bangsa. Makanan bukan sekadar bahan makanan, melainkan sebagai cerminan nilai-nilai budaya, sejarah, dan warisan leluhur yang diwariskan dari generasi ke generasi. Dalam dunia yang semakin terhubung, peran makanan tradisional dalam mempertahankan dan menguatkan identitas nasional semakin penting. Globalisasi membawa perubahan signifikan dalam pola makan dengan makanan asing yang semakin mendominasi pasar. Oleh karena itu, adalah suatu keharusan untuk mengaji lebih dalam bagaimana makanan tradisional masih memainkan peran kunci dalam melestarikan identitas nasional pada era modern yang terus berubah.

Makanan tradisional sering mencerminkan nilai-nilai budaya, sejarah, dan tradisi suatu bangsa. Namun, dalam era globalisasi, identitas nasional sering dihadapkan pada tantangan ketika makanan asing dan tren konsumsi global memasuki pasar. Oleh karena itu, penting

untuk memahami peran makanan tradisional dalam konteks ini. Dalam lingkungan yang berubah dengan cepat, makanan tradisional harus beradaptasi agar tetap relevan. Bagaimana makanan tradisional mengikuti perkembangan selera dan tuntutan konsumen modern sementara tetap mempertahankan elemen-elemen tradisionalnya menjadi pertanyaan penting.

Globalisasi telah memungkinkan berbagai makanan dari seluruh dunia menjadi lebih mudah diakses. Bagaimana hal ini memengaruhi konsumsi makanan tradisional dan apakah hal ini mengancam nilai-nilai budaya yang terkait perlu untuk dipahami. Masyarakat dan pemangku kepentingan memiliki peran penting dalam melestarikan makanan tradisional. Pertanyaannya adalah bagaimana mereka dapat berkontribusi dalam mempromosikan makanan tradisional sebagai elemen penting dalam identitas nasional?

Dari uraian di atas dapat dibahas menggunakan beberapa landasan yang dapat digunakan sebagai acuan untuk penelitian. Dalam

eksplorasi konsep-konsep dalam penelitian ini, akan merujuk pada landasan teori yang berhubungan dengan identitas nasional, makanan sebagai ekspresi budaya, dampak globalisasi pada makanan tradisional, dan peran masyarakat dalam mempertahankan makanan tradisional. Konsep-konsep ini akan membantu dalam memahami kerumitan dan kedalaman peran makanan tradisional dalam konteks identitas nasional. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi peran makanan tradisional dalam membangun dan mempertahankan identitas nasional, memahami bagaimana makanan tradisional membantu melestarikan budaya dan nilai-nilai dalam masyarakat yang terpengaruh globalisasi, dan menganalisis dampak globalisasi terhadap makanan tradisional dan identitas nasional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif yakni dengan penelitian menggunakan studi pustaka. Studi pustaka adalah langkah awal dalam penelitian. Pertama, melakukan pencarian teliti dalam literatur yang relevan, termasuk buku, artikel ilmiah, penelitian terdahulu, dan publikasi yang membahas peran makanan tradisional dalam membentuk identitas nasional. Langkah ini memberikan pondasi teoretis yang kokoh, memungkinkan untuk memahami landasan konseptual tentang bagaimana makanan tradisional mencerminkan dan memperkuat identitas nasional. Selanjutnya, menganalisis temuan-temuan sebelumnya untuk mendukung argumen kami. Simpulannya setelah mengumpulkan dan menganalisis literatur yang relevan, sampai pada sejumlah simpulan penting.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional adalah makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri atas hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal.

Definisi makanan tradisional dapat bervariasi. Makanan tradisional adalah makanan yang telah menjadi warisan budaya dalam masyarakat Indonesia yang kaya akan tradisi lokal. Makanan tradisional ini menciptakan pengalaman sensorik khusus dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain itu, makanan tradisional dapat dijelaskan sebagai hidangan yang telah menjadi bagian pola makan selama beberapa generasi, sesuai dengan preferensi manusia, tidak melanggar nilai-nilai keagamaan masyarakat setempat, dan terbuat dari bahan-bahan makanan serta rempah-rempah yang tersedia secara lokal (ADIASIH, 2015).

ALMLI dkk dalam ADIASIH (2015) menggambarkan makanan tradisional sebagai makanan yang telah menjadi bagian dari pola makan nenek moyang hingga saat ini. Sementara itu, HADISANTOSA dalam ADIASIH (2015) mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh kelompok etnik dan wilayah tertentu, yang diolah berdasarkan resep turun-temurun. Bahan baku yang digunakan dalam makanan tradisional biasanya berasal dari lingkungan setempat sehingga makanan yang dihasilkan cocok dengan selera masyarakat lokal.

Masakan tradisional lebih dari sekadar kumpulan bahan-bahan, ia berfungsi sebagai cermin yang mencerminkan aspek sejarah, geografis, dan iklim suatu negara, serta narasi masyarakatnya. Tradisi kuliner ini mencakup cita rasa, metode, dan hidangan khas yang berkembang seiring berjalannya waktu, menjadi bagian integral dari tatanan budaya suatu bangsa. Keterkaitan antara makanan dan identitas nasional bukanlah suatu perkembangan baru itu telah tertanam dalam budaya manusia selama berabad-abad. Dari keharuman resep nenek yang menenangkan hingga perayaan yang ditandai dengan hidangan istimewa, masakan tradisional membentuk hubungan emosional yang mendekatkan individu pada asal-usulnya. Penelitian ini menyelidiki hubungan kuliner yang memainkan peran mendasar dalam membentuk identitas nasional. Identitas na-

sional tidak hanya mencakup pengakuan individu, tetapi juga penanaman semangat kolektif. Makanan tradisional memiliki kemampuan luar biasa untuk menyatukan orang-orang melalui pengalaman bersama, baik itu jamuan makan bersama, acara perayaan, atau santapan sehari-hari. Landasan budaya bersama ini memupuk kohesi sosial dan rasa memiliki terhadap komunitas yang lebih luas. Dalam berbagai hal, makanan tradisional berfungsi sebagai pintu gerbang ke masa lalu, memungkinkan individu melakukan perjalanan kembali ke masa lalu. Setiap gigitan hidangan tradisional membawa esensi sejarah, memungkinkan masyarakat untuk merasakan kembali kehidupan nenek moyang mereka. Keterkaitan dengan sejarah ini memperkuat perasaan kesinambungan dan warisan bersama di antara penduduk suatu negara. Makanan tradisional juga berfungsi sebagai gudang pengetahuan kuliner, sering disebarkan melalui tradisi lisan dan pengalaman praktis. Proses penyiapan hidangan ini, dengan mengikuti teknik dan resep kuno, menjamin perlindungan warisan budaya dan pelestarian cita rasa khas.

Di era yang ditandai dengan globalisasi, makanan tradisional menghadapi tantangan dan peluang. Ketersediaan bahan-bahan dan perpaduan tradisi kuliner dari seluruh dunia telah mendorong perubahan dalam resep tradisional. Penelitian ini menyelidiki transformasi tersebut yang mempengaruhi pelestarian identitas nasional. Ketika suatu negara terus berkembang, lanskap kulinernya pun mengalami transformasi. Integrasi makanan tradisional ke dalam konteks modern dan adaptasi resep untuk memenuhi selera kontemporer menghadirkan dimensi menarik. Dewasa ini, pelestarian makanan tradisional menghadapi tantangan berat mengingat perubahan demografi, tekanan ekonomi, dan perubahan gaya hidup. Penelitian ini mengaji ancaman terhadap masakan tradisional dan strategi yang digunakan untuk memastikan perlindungannya. Namun, wisata kuliner telah mendapatkan popularitas besar dalam beberapa tahun terakhir, dengan banyaknya wisa-

tawan yang mencari pengalaman kuliner asli. Makanan tradisional menjadi inti dari tren ini karena berkontribusi terhadap pelestarian budaya dan pembangunan ekonomi. Makanan tradisional juga dapat memberikan pengaruh yang signifikan dalam diplomasi internasional dan pengembangan soft power. Melalui pertukaran kuliner dan diplomasi pangan, negara-negara dapat menampilkan budaya mereka dan memperkuat identitas global mereka. Di dunia yang semakin terhubung, makanan tradisional berperan sebagai utusan budaya, dan memperkenalkan cita rasa dan tradisi suatu negara ke panggung global. Penelitian ini membahas dampak makanan tradisional terhadap citra dan pengakuan internasional suatu negara. Ke depan, penting untuk memikirkan cara makanan tradisional akan terus membentuk dan memperkuat identitas nasional. Interaksi antara tradisi dan inovasi akan menjadi sangat penting dalam konteks ini. Maka dari itu, peran makanan tradisional sangat diharapkan dalam hal ini.

Adapun makanan tradisional cukup berperan di beberapa sektor di antaranya:

1) Makanan tradisional sebagai sarana promosi pariwisata

Budaya kuliner Indonesia, dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti kekayaan alam, sejarah, dan warisan budaya, menghasilkan beragam variasi, dan rasa dalam masakan. Keberagaman geografis dan budaya di seluruh nusantara memperkuat kesan bahwa masakan Indonesia memiliki kekayaan yang tak terhingga. Oleh karena itu, pemanfaatan kuliner sebagai alat strategis untuk meningkatkan industri pariwisata dalam negeri semakin mendapat perhatian. Selama lima tahun terakhir, pemerintah Indonesia telah memberikan dukungan besar pada pengembangan wisata kuliner, menjadikannya salah satu sektor pariwisata unggulan yang dipromosikan secara luas di pasar internasional. Namun, promosi wisata kuliner Indonesia bukan sekadar tentang memperkenalkan makanan tradisional, melainkan juga tentang menyampaikan nilai-nilai budaya dan

sosial yang melekat pada setiap hidangan. Makanan dan minuman tradisional dari suatu daerah. Ketika diangkat dalam wisata kuliner, tidak hanya menjadi daya tarik pariwisata, tetapi juga berfungsi sebagai alat diplomasi. Hal ini tidak hanya mempopulerkan tempat-tempat tersebut secara harfiah, tetapi juga memungkinkan untuk memperkenalkan aspek-aspek lain yang terkait dengan daerah tersebut. Hal ini disebut gastrodiplomasi, kuliner digunakan untuk memperkuat hubungan politik, memperkenalkan budaya, dan sistem sosial daerah tersebut kepada masyarakat di seluruh dunia. Makanan yang unik dan mencerminkan citra khas daerah tersebut dapat menjadi alat promosi dan mendukung sektor pariwisata serta perekonomian daerah tersebut. Bahkan, gastrodiplomasi juga terjadi pada tingkat antardaerah, dengan tujuan membangun citra positif di mata daerah lain dan menarik minat wisatawan dari luar untuk mencoba makanan khas daerah tersebut. Kuliner lokal adalah salah satu hal penting dari daya tarik destinasi dan dapat memberikan pengalaman autentik dari budaya suatu daerah. Makanan dan minuman tradisional dari suatu daerah. Ketika diangkat dalam wisata kuliner, tidak hanya menjadi daya tarik pariwisata, tetapi juga berfungsi sebagai alat diplomasi. Hal ini tidak hanya mempopulerkan tempat-tempat tersebut secara harfiah, tetapi juga memungkinkan untuk memperkenalkan aspek-aspek lain yang terkait dengan daerah tersebut. Hal ini disebut gastrodiplomasi, kuliner yang digunakan untuk memperkuat hubungan politik, memperkenalkan budaya, dan sistem sosial daerah tersebut kepada masyarakat di seluruh dunia. Makanan yang unik dan mencerminkan citra khas daerah tersebut dapat menjadi alat promosi dan mendukung sektor pariwisata serta perekonomian daerah tersebut. Bahkan, gastrodiplomasi juga terjadi pada tingkat antardaerah, dengan tujuan membangun citra positif di mata daerah lain dan menarik minat wisatawan dari luar untuk mencoba makanan khas daerah tersebut. Kuliner lokal adalah salah satu hal penting dari daya tarik destinasi dan dapat memberikan pengalaman autentik dari budaya suatu daerah.

2) Makanan tradisional sebagai identitas budaya.

Makanan mencerminkan identitas budaya dan dapat menciptakan batasan dan perbedaan antarbudaya. Makanan adalah salah satu cara paling mendasar dan umum bagi seseorang untuk menonjol dari orang lain atau agar masyarakat atau budaya menonjol dari orang lain. Spektrum kuliner Indonesia sangat luas dan mencakup sebagian wilayah nusantara, mempunyai letak yang strategis untuk menciptakan dialog antarbangsa, dan yang terpenting memiliki kekayaan hayati yang dapat dijadikan bahan pangan. Budaya makanan Indonesia lambat laun semakin populer karena rasanya yang beragam dan unik. Kegiatan tradisional yang menggunakan daun pisang, daun kelapa, dan daun pandan ini menarik perhatian banyak orang asing. Masakan tradisional mengalami perubahan perkembangannya menjadi kuliner non-tradisional yang terjadi dalam perjalanan komunikasi antarbudaya pada masa penjajahan dan globalisasi. Saat melakukan tinjauan pustaka, penulis menemukan bahwa proses peniruan kuliner Indonesia terdapat pada masakan bangsawan yang dekat dengan pejabat kolonial Belanda. Kuliner juga merupakan bagian integral budaya suatu bangsa yang dapat dengan mudah dikenal sebagai ciri khas masyarakatnya. Hal ini mencerminkan budaya dan menunjukkan hubungan sosial yang ada. Apa yang kita konsumsi, dengan siapa kita berbagi makanan, dan bagaimana makanan disajikan, semuanya memainkan peranan penting dalam memahami interaksi sosial. Makanan berfungsi sebagai landasan segala jenis transaksi dan pertukaran saat berinteraksi dengan orang lain. Setiap negara atau kelompok masyarakat memiliki jenis makanan yang mencerminkan pilihan dan kondisi geografis mereka.

Pangan tidak hanya memenuhi kebutuhan biologis manusia untuk bertahan hidup, tetapi juga mengandung nilai-nilai sosial dan budaya yang mendalam dalam masyarakat. Pemilihan makanan dipengaruhi oleh faktor sosial dan budaya yang memberikan makna simbolis pada makanan. Kebudayaan terus berkem-

bang dan berubah, dan dalam penelitian ini membahas produksi, distribusi, penyiapan, dan konsumsi makanan di banyak kebudayaan.

3) Makanan tradisional dalam acara perayaan

Hari libur nasional dan acara perayaan sering berpusat pada hidangan tradisional, yang semakin memperkuat kontribusinya terhadap identitas bangsa. Perayaan kuliner ini mencerminkan kebanggaan budaya suatu bangsa, nilai-nilai bersama, dan rasa memiliki terhadap komunitas yang lebih luas.

4) Variasi daerah dan perannya dalam identitas nasional

Banyak negara yang dibedakan berdasarkan keragaman regional dalam masakan tradisionalnya. Hidangan khas dari berbagai daerah memperkaya perpaduan rumit identitas nasional. Keberagaman kuliner daerah ini menonjolkan seluk-beluk budaya suatu bangsa.

5) Makanan tradisional sebagai duta kebudayaan global

Di dunia yang semakin terhubung, makanan tradisional berperan sebagai utusan budaya, memperkenalkan cita rasa dan tradisi suatu negara ke panggung global. Penelitian ini meneliti dampak makanan tradisional terhadap citra dan pengakuan internasional suatu negara.

6) Makanan tradisional sebagai identitas bangsa

Makanan lokal mencerminkan kelompok masyarakat di daerah tersebut dan merupakan bagian budaya mereka. Menurut calon guru, memasukkan unsur budaya melalui masakan daerah dapat menumbuhkan jati diri bangsa sehingga siswa dapat memahami dan mempertegas jati diri, nilai, dan budayanya melalui pembelajaran. Mereka juga menilai kuliner merupakan salah satu elemen krusial dalam mewakili jati diri bangsa, seperti Yogyakarta dengan “Kota Gudeg” atau Padang dengan “Nasi Padang” sebagai simbol kuliner khas yang memperkuat identitas daerah. BESSIRE (1998) menegaskan bahwa masakan

merupakan bagian warisan budaya dan berfungsi sebagai ciri khas identitas. Indonesia dengan kuliner lokalnya yang beragam memperkuat jati diri bangsa melalui masakan yang diakui dunia internasional seperti nasi goreng dan rendang yang menjadi ciri khas masyarakat Indonesia, mirip dengan sushi yang mewakili budaya Jepang.

Hadirnya makanan tradisional sebagai daya tarik wisata yang menampilkan kekayaan keberagaman suku dan budaya, yang setiap daerah mempunyai kuliner khasnya masing-masing. Hampir seluruh daerah di Indonesia mempunyai kuliner khas yang bisa dijadikan daya tarik bagi wisatawan. Namun, seiring berjalannya waktu, minat masyarakat setempat terhadap jusru justru semakin menurun dan fenomena tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain:

- a. **Ketersediaan bahan baku:** Sebagian besar masakan tradisional di Indonesia masih menggunakan resep turun temurun sehingga cita rasanya tetap konsisten. Namun, ketersediaan bahan baku yang semakin sulit dapat memengaruhi minat konsumsi makanan tradisional.
- b. **Pengaruh media sosial:** Media sosial dapat memengaruhi minat konsumsi makanan tradisional, terutama bagi generasi muda. Konten-konten kuliner di media sosial dapat memperkenalkan makanan tradisional pada generasi muda dan meningkatkan minat mereka untuk mencoba.
- c. **Ketersediaan restoran dan warung makan:** Ketersediaan restoran dan warung makan yang menyajikan makanan tradisional dapat memengaruhi minat konsumsi makanan tradisional. Restoran dan warung makan yang menyajikan makanan tradisional dengan kualitas yang baik dapat meningkatkan minat konsumsi masyarakat.

Adapun dari faktor-faktor yang ada, tidak menghalangi banyak makanan tradisional yang

sudah mendunia. Adapun makanan-makanan yang sudah mendunia di antaranya:

(1) Nasi Goreng



Gambar 1. Nasi Goreng Padang
<https://www.idntimes.com/food/recipe/amir-rosadi/resep-nasi-goreng-padang-c1c2>

Makanan ini dapat ditemui di seluruh penjuru Indonesia dan telah diakui oleh masyarakat internasional sebagai salah satu kuliner nasional Indonesia yang khas. Bahan utama nasi goreng ini umumnya terdiri atas nasi, bawang putih, dan kecap. Meski demikian, variasi bumbu yang digunakan bisa beragam, termasuk tomat, terasi, ebi, kari, berbagai rempah-rempah, dan cabai. Tambahan-tambahan lainnya seperti sayuran, telur, daging ayam, daging sapi, daging kambing, ikan, dan sosis juga menjadi pilihan dalam penyajian nasi goreng ini. Nasi goreng biasanya disantap bersama kerupuk, emping, dan acar. Hampir seluruh sampel buku yang dijelaskan memasukkan nasi goreng ke dalam beberapa unit pembelajarannya.

(2) Soto Banjar



Gambar 2. Soto Banjar
<https://cookpad.com/id/resep/542655-soto-banjar>

Soto Banjar merupakan soto yang berasal dari suku Banjar di Kalimantan Selatan. Soto ini terbuat dari rasa rempah-rempah seperti kayu manis, biji pala, dan cengkeh yang memberikan aroma harum. Selain itu, dalam hidangan ini juga terdapat perkedel, kentang rebus, telur rebus, potongan wortel, dan ketupat.

(3) Soto Kudus



Gambar 3. Soto Kudus
<https://www.kompas.com/food/read/2020/12/24/071200975/resep-soto-kudus-soto-bening-cocok-untuk-sarapan>

Soto yang berasal dari Kudus, Jawa Tengah. Soto kudus, hampir mirip dengan soto Lamongan, soto kudus berisi suwiran ayam dan taoge. Terkadang soto kudus juga menggunakan daging kerbau. Kuahnya lebih bening.

(4) Soto Medan



Gambar 4. Soto Medan
<https://www.inews.id/lite/travel/kuliner/resep-soto-medan>

Soto Medan adalah hidangan khas Sumatera Utara, Indonesia. Bahan untuk membuat soto Medan adalah santan, daun jeruk limau, bunga lawang, lengkuas, serai, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jintan, lada hitam, jahe, kunyit, gula, dan garam sebagai bumbu.

(5) Soto Bandung



Gambar 5. Soto Bandung
<https://lottemart.co.id/smartalog/inspirasi/resep-soto-bandung>

Merupakan masakan khas Bandung, Jawa Barat, tampil beda dengan memasukkan lobak, tomat, dan kedelai goreng ke dalam kuahnya yang berbahan dasar daging sapi. Berbeda dengan jenis soto lainnya, versi ini tidak menggunakan santan dan biasanya dinikmati dengan nasi dan kerupuk.

(6) Coto Makassar



Gambar 6. Coto Makassar
<https://www.kompas.com/food/read/2023/07/09/101000775/resep-coto-makassar-asli-kuah-kental-isi-daging-dan-jeroan-masak-pakai-air>

Coto Makassar, juga dikenal sebagai Pallu Coto Mangkasarak, adalah sajian tradisional yang berasal dari Suku Makassar di Sulawesi Selatan. Hidangan ini terdiri atas jeroan sapi yang dimasak dalam periode waktu yang cukup lama. Setelah jeroan sapi direbus, mereka diiris-iris dan kemudian disajikan dengan bumbu yang disiapkan secara khusus.

(7) Soto Padang



Gambar 7. Soto Padang
https://www.harianhaluan.com/news/109617643/uniknya-soto-padang-sajian-gurih-berawal-dari-akulturasi-budaya-di-sumatera-barat#google_vignette

Soto Padang merupakan soto yang berasal dari Padang, Sumatera Barat, merupakan sup panas dengan irisan daging sapi goreng kering, bihun, dan perkedel kentang.

(8) Soto Betawi



Gambar 8. Soto Betawi
<https://www.kompas.com/food/read/2021/07/17/090300275/resep-soto-betawi-jeroan-sapi-makan-dengan-emping->

Soto Betawi yang berasal dari wilayah DKI Jakarta ini memiliki kemiripan dengan soto Madura dan soto aslinya dengan menggunakan jeroan seperti mata, torpedo, penis sapi, dan hati, serta daging sapi sebagai bahan utamanya.

(9) Soto Lamongan



Gambar 9. Soto Lamongan

<https://katadata.co.id/safrezi/berita/618db1b904748/resep-soto-ayam-lamongan-cara-membuat-dan-sejarahny>

Soto Lamongan yang berasal dari Kabupaten Lamongan, Jawa Timur merupakan sup ayam tradisional yang mulai populer di seluruh Indonesia. Terkenal karena rasanya yang kaya, soto ini menonjol dengan tambahan udang koya yang unik, yang membedakannya dari jenis lainnya.

(10) Soto Madura



Gambar 10. Soto Madura

<https://www.kompas.com/food/read/2023/07/08/111700675/resep-soto-daging-madura-olahan-daging-kurban-kuah-bening->

Soto Madura, berasal dari daerah Madura, di Jawa Timur, adalah sup gurih yang dibuat dari daging sapi, telur rebus, kentang renyah, dan taugé. Campurannya yang beraroma ketumbar, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, laos, kemiri, jeruk purut, dan garam sesuai selera Anda. Soto Madura, berasal dari daerah Madura, di Jawa Timur, adalah sup gurih yang dibuat dari daging sapi, telur rebus, kentang renyah, dan taugé. Campurannya yang beraroma ketumbar, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, laos, kemiri, jeruk purut, dan garam sesuai selera Anda.

(11) Rendang



Gambar 11. Rendang

<https://www.astronauts.id/blog/resep-rendang-daging-sapi-untuk-lebaran-gurih-dan-nikmat/>

Salah satu hidangan Indonesia yang sangat terkenal adalah rendang. Dalam beberapa tahun terakhir, popularitas makanan ini telah meroket hingga ke luar negeri setelah dilakukan pemungutan suara oleh CNN pada tahun 2011, dan pada tahun 2017, rendang dinyatakan sebagai hidangan paling lezat di dunia. Meskipun rendang sering dikaitkan dengan budaya Melayu dan Minangkabau, penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki asal-usul rendang dan mempertimbangkan kemungkinan pengaruh kuliner asing yang berkontribusi pada warisan kuliner Minangkabau. Dengan menggunakan metode sejarah dan berdasarkan analisis berbagai sumber primer, penelitian ini melacak sejarah rendang dan mengungkapkan temuan tentang dampak kuliner asing di Sumatera Barat serta bagaimana hidangan ini berkembang menjadi makanan nasional Indonesia.

(12) Kopi



Gambar 12. Kopi <https://travel.kompas.com/read/2019/08/06/101700627/4-fakta-menarik-dari-kopi-sumatera?page=all>

Kopi gourmet premium terbaik dari beberapa wilayah di Sumatera, seperti Mandheling, Ankola, dan Lintong, memiliki ciri khas tersendiri. Mereka memiliki tubuh yang penuh dan berasa lebih alami dibandingkan dengan kopi Arabika dari Jawa, dengan tingkat keasaman yang rendah. Kopi Sumatera terkenal karena memberikan pengalaman cita rasa yang kaya dan memuaskan. Beberapa varian, terutama Mandheling, sering memiliki sertifikasi Fair Trade dan Organik. Walaupun Mandheling diproses secara kering, mereka menggunakan metode khusus yang melibatkan pencucian buah kopi kering dengan air panas. Hal

ini menghasilkan biji kopi yang lebih seragam dan kemungkinan besar berkontribusi pada kenikmatan cita rasanya. Nama “Sumatra Mandheling” diambil dari masyarakat Mandailing di Sumatra utara dan dianggap sebagai salah satu jenis kopi spesial terbaik di dunia. Kopi ini tumbuh di ketinggian yang bervariasi, mulai dari 2.500 hingga 5.000 kaki di atas permukaan laut, terutama di sekitar Padang, Indonesia. Meskipun memiliki tubuh yang sama penuh dengan jenis kopi premium lainnya, Sumatra Mandheling sering digambarkan sebagai kopi yang benar-benar manis. Meskipun memiliki tingkat keasaman yang rendah, rasa kopinya kompleks dan intens, dengan nuansa manis coklat yang khas. Terkadang, Anda juga mungkin mencatat kehadiran rasa licorice.

(13) Tempe



Gambar 13. Tempe Goreng
<https://www.kompas.com/food/read/2023/04/27/130300275/resep-tempe-goreng-gurih-pakai-tepung-terigu-sedikit-saja>

Tempe, masakan khas Indonesia, dibuat dengan memfermentasi kedelai atau berbagai bahan dengan berbagai jamur *Rhizopus* seperti *Rh. oligosporus*, *Rh. oryzae*, *Rh. stolonifer*, atau *Rh. arrhizus*. Ini biasa disebut sebagai “ragi tempe” selama proses fermentasi ini.

(14) Jamu



Gambar 14. Jamu
<https://food.detik.com/info-kuliner/d-5962921/apakah-jamu-dan-obat-herbal-halal-dikonsumsi-ini-penjelasan-mu>

Jamu merupakan obat tradisional khas Indonesia, jamu juga mengalami peningkatan prospek usaha penjualan jamu. Meskipun pendekatan yang ada saat ini dalam menjual obat-obatan ini masih bersifat klasik dan lugas, terdapat kebutuhan yang semakin besar akan dukungan media untuk meningkatkan upaya promosi, terutama di tengah tantangan Covid-19. Selain itu, pemanfaatan media dapat membantu memperkenalkan jamu Indonesia kepada khalayak yang lebih luas sebagai praktik penyembuhan tradisional.

(15) Cendol



Gambar 15. Cendol
<https://www.kompas.com/food/read/2023/10/21/210500075/resep-es-cendol-gula-merah-dengan-santan>

Cendol, minuman tradisional Indonesia dengan rasa manis dan gurih, berasal dari dawet dan kali pertama ditemukan oleh masyarakat Jawa pada abad ke-9 hingga awal abad ke-10. Awalnya dibuat dari tepung hunkue, cendol modern dibuat menggunakan tepung beras dan biasanya disajikan dengan es serut, gula merah cair, dan santan. Nama “Cendol” berasal dari istilah Jawa “Cendhol.” Dalam proses pembuatan cendol, tepung beras dicampur dengan pewarna hijau dan dibentuk menjadi butiran dengan menggunakan alat khusus. Awalnya menggunakan pewarna alami dari daun pandan. Namun, kini pewarna makanan buatan sudah banyak ditemui. Minuman unik yang dikenal dengan nama “es cendol” ini

juga telah sampai ke Penang, Malaysia, dan dibuat dengan mengayak tepung beras kukus, diwarnai dengan daun suji hingga menghasilkan bentuk bulat, lonjong yang khas dengan tepi yang tajam. Di Penang, dikenal dengan nama 'nyendol'. Cendol biasanya disajikan sebagai hidangan penutup atau camilan dan sangat menyegarkan di hari panas.

PENUTUP

Makanan tradisional memiliki peran yang signifikan dalam sejumlah aspek yang membentuk identitas nasional. Selain itu, makanan tradisional dapat menjadi daya tarik wisata, memperkuat rasa memiliki dan identitas budaya, serta berfungsi sebagai duta budaya global bagi suatu negara. Identitas nasional melibatkan pengakuan individu dan penanaman semangat kolektif. Makanan tradisional memiliki kemampuan luar biasa untuk menyatukan orang melalui pengalaman bersama, seperti jamuan makan bersama, acara perayaan, atau santapan sehari-hari. Hubungan budaya bersama ini memupuk kohesi sosial dan rasa memiliki terhadap komunitas yang lebih luas. Makanan tradisional juga berfungsi sebagai pintu gerbang ke masa lalu, memungkinkannya individu merasakan kembali kehidupan nenek moyang mereka, memperkuat perasaan kesinambungan, dan warisan bersama di antara penduduk suatu negara.

Makanan tradisional juga berperan sebagai duta kebudayaan global dan memperkenalkan citra khas suatu negara ke panggung internasional. Hal ini dapat memengaruhi citra dan pengakuan internasional suatu negara, mempromosikan budaya mereka, dan memperkuat identitas global mereka. Dalam dunia yang semakin terhubung, makanan tradisional berperan sebagai utusan budaya, memperkenalkan cita rasa, dan tradisi suatu negara ke panggung global.

Namun, makanan tradisional juga menghadapi tantangan, terutama dalam era globalisasi. Transformasi dalam resep tradisional, tekanan ekonomi, dan perubahan gaya hidup dapat

memengaruhi pelestarian identitas nasional. Penting untuk mempertimbangkan cara agar makanan tradisional akan terus membentuk dan memperkuat identitas nasional di masa depan. Keterkaitan antara tradisi dan inovasi menjadi sangat penting dalam konteks ini.

Selain itu, makanan tradisional juga memiliki peran dalam sektor pariwisata dan sebagai identitas budaya. Makanan mencerminkan identitas budaya suatu bangsa dan dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan. Hidangan khas dari berbagai daerah memperkaya identitas nasional. Keterlibatan makanan tradisional dalam perayaan dan hari libur nasional juga memperkuat kontribusinya terhadap identitas nasional.

Makanan tradisional tidak hanya mencerminkan selera dan preferensi masyarakat suatu daerah, tetapi juga merupakan simbol identitas nasional yang kuat. Dalam konteks globalisasi dan perubahan yang terus berlangsung, pelestarian makanan tradisional dan promosinya menjadi hal penting dalam mempertahankan dan memperkuat identitas nasional.

DAFTAR PUSTAKA

ADZKIYAK.

2021. *Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional (1st ed.)*. Zahir Publishing. https://books.google.co.id/books?id=45BSEAAAQBAJ&pg=PA88&dq=peran+makanan+tradisional+dalam+menguatkan+identitas+nasional&hl=id&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&sa=X&ved=2ahUKEwjm-ju_4746CAxVacGwGHcmZBtYQ6AF6BAgOEAM#v=onepage&q=peran%20makana

AGUSTINA, A., & SUTISNA, S.

2020. *Ruang Komunal Kue Tradisional di Senen*. Jurnal STUPA, 2(2), 1-10. <https://doi.org/10.24912/stupa.v2i2.8503>

- JUNIARTI, D.
2021. *Kearifan Lokal Makanan Tradisional*. Jurnal Bakaba, 9(2), 44-53.
- KIRANAWATI, T. M., WIBOWOTOMO, B., NURJANAH, N., & JANUWATI, A. M.
2023. *Kelayakan dan Potensi Manfaat Pemanfaatan Serbuk Daun Kelor Sebagai Biocolour pada Minuman Tradisional Cendol*. Journal of Culinary Science & Technology. <https://doi.org/10.1080/15428052.2023.2193142>
- KRISTININGRUM, E., & SUSANTO, D. A.
2015. *Kemampuan Produsen Tempe Kedelai dalam Menerapkan SNI 3144: 2009*. Jurnal Standarisasi, 17(2), 99-108. <http://dx.doi.org/10.31153/js.v17i2.309>
- PUTRI, J. A., R, Y. D., MARYANI, T., YULIAMIR, H., & RAHAYU, E.
2023. *Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Salatiga*. Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata, 6(1), 1-7. <https://doi.org/10.23887/jm.pp.v6i1.54032>
- RAHMAN, F.
2020. *Menelusuri Asal Usul Rendang dan Perkembangannya*. Jurnal Makanan Etnis, 7(28).
- SARI, E. I. P.
2023. *Perbandingan Diplomasi Indonesia dan Malaysia dalam Membangun Brand Wisata Kuliner Rendang*. Jurnal International Society, 6(1), 1-14.
- SARI, I. P. (n.d.).
—. *Pengaruh Teknologi Informasi Terhadap Kewirausahaan pada Aplikasi Perancangan Jual Beli Jamu Berbasis WEB*. Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan, 2(1). <https://doi.org/10.30596/snk.v2i1.8400>
- TYAS, A. S. P.
2017. *Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris*. Jurnal Pariwisata Terapan, 1(1).
- UTAMI, S.
2018. *Kuliner sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya*. Journal of Strategic Communication, 8(2), 36-44.
- WIBAWATI, D., & PRABHAWATI, A.
2021. *Upaya Indonesia untuk Mempromosikan Wisata Kuliner sebagai Warisan Budaya Dunia*. Journal of Tourism and Creativity, 5(1). <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i1.21108>
- AGMASARI, S.
2023. *Resep Soto Daging Madura, Olahan Daging Kurban Kuah Bening*. KOMPAS.com. Retrieved November 28, 2023, from <https://www.kompas.com/food/read/2023/07/08/111700675/resep-soto-daging-madura-olahan-daging-kurban-kuah-bening->
- AISYAH, Y.
2023. *Resep Tempe Goreng Gurib, Pakai Tepung Terigu Sedikit Saja*. KOMPAS.com. Retrieved November 28, 2023, from <https://www.kompas.com/food/read/2023/04/27/130300275/resep-tempe-goreng-gurib-pakai-tepung-terigu-sedikit-saja>
- AISYAH, Y.
2023. *Resep Coto Makassar Asli Kuah Kental Isi Daging dan Jeroan, Masak Pakai Air Tajin*. Kompas.com. Retrieved November 28, 2023, from <https://www.kompas.com/food/read/2023/07/09/101000775/resep-coto-makassar-asli-kuah-kental-isi->

- daging-dan-jeroan-masak-pakai-air
- ASTRO.
2023. *Resep Rendang Daging Sapi untuk Lebaran, Gurih dan Nikmat!* Official Astronauts Blog. Retrieved November 28, 2023, from <https://www.astronauts.id/blog/resep-rendang-daging-sapi-untuk-lebaran-gurih-dan-nikmat/>
- AZIZAH, N. L.
2023. *Resep Es Cendol Gula Merah dengan Santan*. Kompas.com. Retrieved November 28, 2023, from <https://www.kompas.com/food/read/2023/10/21/210500075/resep-es-cendol-gula-merah-dengan-santan>
- HANHANNY.
2016. *Resep SOTO BANJAR*. cookpad. Retrieved November 28, 2023, from <https://cookpad.com/id/resep/542655-soto-banjar>
- LAILY, I. N.
2021. *Resep Soto Ayam Lamongan, Cara Membuat dan Sejarahnya - Lifestyle Katadata.co.id*. Katadata. Retrieved November 28, 2023, from <https://katadata.co.id/safrezi/berita/618db1b904748/resep-soto-ayam-lamongan-cara-membuat-dan-sejarahnya>
- MENTARI, A. E.
2021. *Resep Soto Betawi Jeroan Sapi, Makan dengan Emping*. Kompas.com. Retrieved November 28, 2023, from <https://www.kompas.com/food/read/2021/07/17/090300275/resep-soto-betawi-jeroan-sapi-makan-dengan-emping->
- SALMA, Z. F.
2022. *Resep Soto Bandung, Gurih dan Enak - LotteMart*. LOTTE Mart. Retrieved November 28, 2023, from <https://lottemart.co.id/smartalog/inspirasi/resep-soto-bandung>
- SARI, S. P.
2021. *Resep Soto Medan Lezat dan Istimewa untuk Keluarga, Cara Masaknya Sempel*. iNews.id. Retrieved November 28, 2023, from <https://www.inews.id/lite/travel/kuliner/resep-soto-medan>
- SETYA, D.
2022. *Apakah Jamu dan Obat Herbal Halal Dikonsumsi? Ini Penjelasan MUI*. detikFood. Retrieved November 28, 2023, from <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5962921/apakah-jamu-dan-obat-herbal-halal-dikonsumsi-ini-penjelasan-mui>
- SUPARGO, A., & ASDHIANA, I. M.
2019. *4 Fakta Menarik dari Kopi Sumatera Halaman all - Kompas.com*. Travel Kompas. Retrieved November 28, 2023, from <https://travel.kompas.com/read/2019/08/06/101700627/4-fakta-menarik-dari-kopi-sumatera?page=all>

Jurnal_budaya_nusantara

Nama Author : Esa Puspa Meysa Putri,
Kinaya Aita Yukuri, Khalfani Tsabit Abror,
Tasya Zennika, Supriyono.

Nama institusi: Universitas Pendidikan Indonesia

Alamat Institusi: Universitas Pendidikan Indonesia Jl. Dr. Setiabudhi No. 229 Bandung 40154 Jawa Barat - Indonesia Telp. 022-2013163 Fax. 022-2013651 E-mail: sekuniv_upi@upi.edu

Nomor WA: 085771138050

Alamat Korespondensi: Kp Andir Jln. Raya Lembang no 13, RT03/06 KM 13,1 désa gudang kahuripan Kec Lembang 40391