



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Multikulturalisme Makanan Indonesia

Unsiyah Anggraeni



Bacaan untuk Remaja
Setingkat SMA

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Multikulturalisme Makanan Indonesia

Unsiyah Anggraeni

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Multikulturalisme Makanan Indonesia

Multikulturalisme Makanan Indonesia

Penulis : Unsiyah Anggraeni
Penyunting : Sulastri
Ilustrator : Fazl Ahmad Habib
Penata Letak :-

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

Katalog Dalam Terbitan (KDT)	
PB 641.595 98 ANG m	Anggraeni, Unsiyah Multikulturalisme Makanan Indonesia/Unsiyah Anggraeni; Penyunting: Sulastri; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018 vi; 53 hlm.; 21 cm.
ISBN 978-602-437-435-8	
1. MASAKAN INDONESIA 2. KESUSASTRAAN ANAK INDONESIA	

SAMBUTAN

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasikan persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah

air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuan. Buku nonteks pelajaran ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/H3.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2018, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, November 2018
Salam kami,

ttd

Dadang Sunendar

Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa

SEKAPUR SIRIH

SegalapujibagiAllah,TuhanYangMahakuasa,atasrahmat dan izin-Nya, buku yang berjudul *Multikulturalisme Makanan Indonesia* ini dapat terselesaikan. Selama proses penyelesaian, penulis mendapat masukan dan dukungan yang membantu.

Buku ini menceritakan beberapa makanan Indonesia sebagai hasil akulturasi dan asimilasi berbagai negara, yakni Cina, India, Belanda, dan Arab. Namun, eksistensi nilai makanan tersebut tetap lestari dan beberapa telah diadaptasi oleh budaya lokal dengan karakteristiknya masing-masing.

Dengan membaca buku ini kita dapat mengetahui sejarah dan keberagaman makanan di Indonesia.

Semoga buku ini bermanfaat dan dapat meningkatkan budaya literasi kita.

Unsiyah Anggraeni

DAFTAR ISI

Sambutan	iii
Sekapur Sirih	v
Daftar Isi	vi
Multikulturalisme Makanan Indonesia	1
Lumpia Semarang: Citra Rasa Amalgamasi Budaya	9
Lontong <i>Cap Go Meh</i> : Wujud Integrasi Bangsa	13
Mi Ayam atau Mi Instan?	17
Semur: Si Cokelat yang Aduhai	21
Si Bulat yang Menggemaskan	25
Si Bulat Pipih Perkedel	29
Kue Lapis Legit Melegitkan Hubungan Nusantara	31
Nasi Goreng yang Mendunia	35
Soto: Si Warna Kuah Kuning Wujud Persatuan	39
<i>Pie</i> Susu yang Nikmat	43
Glosarium	47
Daftar Pustaka	48
Biodata Penulis	51
Biodata Penyunting	52
Biodata Ilustrator	53

Multikulturalisme Makanan Indonesia

Akhir-akhir ini, istilah multikulturalisme tidaklah asing lagi di telinga kita. Di beberapa media elektronik, seperti televisi dan internet seringkali membahas konsep multikulturalisme. Bahkan, istilah multikulturalisme telah membudaya dalam kehidupan pendidikan. Siswa-siswi seringkali dihadapkan dengan berbagai kasus multikulturalisme dalam mata pelajaran, seperti PKN, Antropologi, Bahasa Indonesia, dan Sosiologi.

Pada hakikatnya, multikulturalisme tumbuh di dalam masyarakat yang memiliki sifat terbuka. Multikulturalisme diyakini sebagai pandangan terhadap realitas ragam kehidupan manusia yang menyangkut nilai-nilai, sistem, budaya, bahkan politik yang dianut dalam suatu masyarakat. Multikulturalisme berkembang pula seiring dengan perubahan dalam masyarakat.

Lalu, masih ingatkah kita? Ketika di sekolah dasar, guru sering menyajikan kisah ragam budaya masyarakat kita, mulai dari tari-tarian, senjata adat, pakaian adat, dan kebiasaan-kebiasaan beberapa suku bangsa tertentu. Hal ini sebenarnya merepresentasikan keragaman budaya di negeri kita. Benar saja, hal ini didukung pula dengan adanya sensus yang dilakukan oleh BPS pada tahun 2010 yang menyatakan bahwa jumlah etnis atau suku bangsa di Indonesia sebanyak 1.340 macam.

Berbicara mengenai multikulturalisme rasanya kurang sempurna jika tidak menyinggung konsep-konsep budaya karena multikulturalisme merupakan salah satu bentuk budaya. Menurut pakar antropologi, Prof. Dr. Koentjoroningrat, kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia dalam kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan belajar.

Dengan begitu, dapat dikatakan bahwa apa pun hasil karya manusia dapat disebut sebagai bagian dari kebudayaan. Misalnya, ketika menghadiri wisuda kelulusan sekolah, sebagian besar perempuan Indonesia akan memakai baju kebaya, sedangkan pihak laki-laki

memakai jas berwarna hitam. Oleh karena itu, kebaya dan jas bisa dikatakan sebagai budaya dalam bentuk karya manusia.

Seiring berjalannya waktu, suatu budaya mengalami perubahan karena adanya kontak dengan budaya lain. Hal ini akan memengaruhi kondisi budaya tersebut. Selain itu, kita mengenal beberapa konsep yang penting terkait dengan budaya, yakni sebagai berikut.

a. Difusi kebudayaan

Difusi kebudayaan adalah suatu proses penyebaran unsur-unsur budaya dalam masyarakat yang diperantarai kelompok yang satu ke kelompok yang lain. Ditinjau dari ilmu antropologi, terdapat tujuh unsur budaya yang meliputi bahasa, sistem pengetahuan, sistem kemasyarakatan atau organisasi sosial, sistem peralatan hidup dan teknologi, sistem religi, dan kesenian.

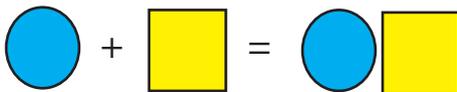
b. Akulturasi

Akulturasi adalah perpaduan dua budaya atau lebih yang menghasilkan budaya baru, tetapi tidak

menghilangkan unsur dari budaya lama. Proses akulturasi membutuhkan jangka waktu yang tidak sebentar. Hal ini dipengaruhi beberapa hal, di antaranya mudah tidaknya unsur asing yang diterima dan unsur kebudayaan yang sukar diganti. Misalnya, kebanyakan orang Indonesia akan mengatakan belum makan jika belum makan nasi. Selain itu, kondisi individu atau kelompok yang cepat atau sukar dalam menerima perubahan turut memengaruhi akulturasi budaya.

Ketika kita mengingat apa itu akulturasi, biasanya guru akan memberikan rumusan seperti berikut.

A + B = AB atau



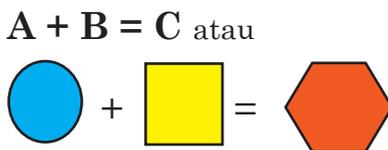
Indonesia memang terkenal dengan keragamannya. Ragam budaya ini dapat tercermin dalam segi apa pun. Salah satu yang menjadi bahasan kali ini adalah kuliner nusantara. Dikutip dari laman *Entrepreneur* (22 Agustus 2013), tercatat ada 5.300 makanan khas asli Indonesia. Kondisi ini tentunya sangat membanggakan. Namun, ternyata banyak pula makanan di Indonesia yang

merupakan hasil akulturasi dan asimilasi dari berbagai budaya, baik budaya dalam negeri maupun luar negeri.

c. Asimilasi

Asimilasi adalah pembauran atau percampuran dua kebudayaan atau lebih sehingga ciri-ciri kebudayaan yang asli tidaklah tampak lagi. Proses pembauran ini akan terjadi manakala masyarakat memiliki sikap yang terbuka. Sikap terbuka ini tercermin dari mudahnya nilai dan norma yang terinternalisasi ke dalam suatu masyarakat. Misalnya, sebuah kelompok etnis mudah menerima pengaruh globalisasi, tetapi ada pula kelompok etnis yang tidak menginginkan perubahan sosial dalam masyarakatnya sama sekali.

Ditinjau dari makna asimilasi itu sendiri, pembentukan kebudayaan baru merupakan sebuah tuntutan. Berikut ini adalah penjabarannya.



Sepanjang sejarah, Indonesia telah terlibat kontak

perdagangan dengan mancanegara karena lokasinya yang sangat strategis. Berbagai negara berlomba-lomba menawarkan produknya ke dalam negeri. Alhasil, tak jarang hal ini memengaruhi makanan asli Indonesia. Sejumlah makanan Indonesia memang diakui mendapat pengaruh seni kuliner India, Timur Tengah, Cina, dan Eropa. Misalnya, ketika kita di Sumatra, sering kali kita melihat hidangan khas mereka menggunakan kari pada hidangan daging dan sayurannya. Hal ini merupakan hasil pengaruh budaya Timur Tengah dan India.

Pedagang Spanyol dan Portugis telah membawa berbagai bahan makanan dari Amerika yang disebarkan ke Indonesia. Kemudian, selama kurang lebih 3,5 abad Belanda memengaruhi citra makanan dan masakan yang hampir tersebar di seluruh penjuru nusantara. Bahkan, gaya prasmanan yang menjadi gaya penyajian masa kini merupakan gaya Eropa. Gaya prasmanan itu menggantikan kebiasaan masyarakat Jawa yang makan dengan cara lesehan dan gaya duduknya yang khas (Rahman, 2011).

Coba *deh* lihat pada kegiatan pernikahan saat ini, banyak masyarakat Indonesia mengimitasi berbagai

model gaya makanan dalam acara pernikahan, seperti prasmanan dan makanan yang sebenarnya bukan makanan asli Indonesia, tetapi menjadi terkenal dengan cipta rasa masyarakat lokal. Contohnya, nasi briyani merupakan makanan asli Arab, tetapi sangat familiar di lidah masyarakat kita.

Lumpia Semarang Cita Rasa Amalgamasi Budaya

Lumpia dalam bahasa Mandarin disebut dengan *chun juan*, dalam kebudayaan Tionghoa kerap kali dieja dengan kata *lun pia*. Namun, masyarakat lokal menyebutnya dengan



kata *lumpia*. Proses perubahan pengucapan nama ini merupakan hal yang lumrah terlebih karena beda pengucapan di antara kedua kelompok tersebut.

Nah, menarik rasanya ketika kita membicarakan lumpia. Yang pasti diingat adalah lumpia Semarang. Bahkan, ada ungkapan *tak lengkap ke Semarang tanpa makan lumpia*. Namun, tak sedikit yang tahu bahwa makanan sejenis *rollade* ini merupakan citra rasa hasil perkawinan campuran.

Awal mula sejarahnya, pada abad ke-19 seorang anak muda bernama Tjoa Thay Joe memutuskan untuk pergi dan menetap di Semarang. Saat itu pula, Tjoa Thay memulai bisnis dengan berjualan makanan yang berisikan daging babi dan rebung. Suatu hari, dia bertemu dengan perempuan Jawa tulen yang bernama Wasih. Kemudian, pada saat itu juga Wasih berjualan makanan yang sama, tetapi lebih manis dan berisikan kentang serta udang. Rasa manis ini tentunya dipengaruhi oleh kebiasaan masyarakat Jawa Tengah yang lebih menggemari makanan manis.

Seiring berjalannya waktu, pertemuan itu ternyata mengisahkan cinta di antara mereka hingga pada akhirnya mereka memutuskan untuk menikah. Tak hanya itu, perpaduan budaya dari hasil amalgamasi (pernikahan) telah melahirkan sejarah baru dalam kuliner nusantara karena bisnis yang mereka jalankan telah melebur menjadi satu. Isi makanan yang tadi pun diubah menjadi ayam atau udang ditambah campuran rebung, kemudian dibungkus dengan kulit lumpia. Citra rasa yang baru ini telah menjadi dambaan para penggemar kuliner. Ditambah lagi, varian rasa udang dan telurnya tidak berbau amis dan rebungnya pun manis.

Dahulu pasangan ini menjajakan makanannya di Oympia Park, yakni pasar malam Belanda. Semenjak itulah masyarakat menyebutnya sebagai lumpia. Semarang merupakan representasi wilayah karena jenis lumpia ini dikenal di Semarang. Usaha yang digelutinya makin besar dan telah dilanjutkan oleh anak-anaknya hingga saat ini.

Saat ini mudah sekali kita menjumpai orang yang berjualan lumpia di mana pun dan kapan pun. Misalnya, banyak penjual yang menjajakan dagangan lumpianya di terminal atau di daerah stasiun. Uniknya, lumpia juga memiliki banyak varian isi, tidak seperti lumpia Semarang yang terkenal dengan rebungnya. Di Jakarta dikenal lumpia yang mirip dengan di Semarang, tetapi isinya diganti dengan bengkung. Sementara, di Surabaya ada lumpia yang berisi taoge ataupun wortel. Di antara keduanya hampir ditemui dalam versi goreng. Di Medan lumpia yang dijajakan adalah jenis basah dengan ukuran besar. *Saking* besarnya, lumpia dianggap menjadi makanan utama, bukan lagi sebagai camilan. Selain itu, jika kalian pergi ke Klaten, kalian akan disuguhkan jajanan sosis kecut atau yang disebut dengan lumpia *dulek* atau lumpia *delanggu*. Harganya terjangkau, sekitar seribu rupiah sehingga tak bisa ditolak lagi oleh penikmat makanan nusantara.

Di beberapa masyarakat, filosofi makanan menjadi hal yang penting dan dipertimbangkan. Mengenai lumpia, di negeri Cina orang-orang menyukai lumpia karena bentuknya yang memanjang dan bewarna keemasan yang dianggap memiliki simbol kekayaan. Begitulah jadinya masyarakat memberikan konstruksi sosial mengenai lumpia. Sementara itu, gulungan pada lumpia menggambarkan persatuan manusia di seluruh bumi tanpa memandang perbedaan seperti halnya gulungan tersebut.

Berkaca dari hal tersebut, lumpia menjadi salah satu simbol hubungan yang kuat antara Tionghoa dan masyarakat Jawa. Cinta telah meleburkan dua budaya yang berbeda dan menjadi satu bentuk harapan baru. Jadi, mau makan lumpiakah hari ini?

Lontong Cap Go Meh Wujud Integrasi Bangsa

Syahdan, ketika mendengar kata *cap go meh* pastinya akan dikaitkan dengan tradisi Imlek. Hal ini memang benar. Namun, ternyata terdapat perbedaan. Imlek biasanya dirayakan dengan ritual sembahyang di kelenteng dengan memanjatkan doa untuk keselamatan dan keberkahan di tahun baru. Sementara saat *Cap Go Meh*, orang-orang akan membawa kue keranjang sebagai bentuk persembahan dan ungkapan syukur serta doa keselamatan.



Cap Go Meh dirayakan pada hari ke-15 setelah perayaan tahun baru Imlek. *Cap go meh* berasal dari dialek Hokkian yang diartikan 'lima belas hari atau malam setelah imlek'. *Cap* memiliki arti sepuluh, *go* artinya lima, dan *meh* berarti malam.

Di Tiongkok perayaan *Cap Go Meh* dikenal dengan nama Festival Yuanxiao atau Festival Shangyuan. Pada dasarnya, perayaan ini dilaksanakan pada Dinasti Han yang memberikan penghormatan kepada dewa tertinggi di langit, yakni Dewa Thai Yi.

Pada saat hari perayaan Imlek, *Cap Go Meh* hadir dengan nuansa Tionghoa yang kental ditemani terangnya warna merah dari lampu lampion yang menghiasi sepanjang jalan. Pada saat seperti ini, masyarakat berbondong-bondong menyaksikan indahnya lampu dan keceriaan bersama. Bertukar pikiran dan bercanda ria menjadi pemandangan yang mengasyikkan. Ditambah lagi, atraksi tarian naga atau liong dan tarian barongsai yang disusul dengan kehadiran kembang api dan petasan memiliki nilai tersendiri.

Uniknya, di Indonesia penyajian makanan pada acara *Cap Go Meh* menjadi hal yang wajib dilakukan, terutama yang berada di Jawa. Mereka menyantap hidangan lontong *Cap Go Meh*. Rasa kari yang kental dan lontong yang kenyal memiliki makna simbolis tersendiri. Bagi mereka, kenyalnya dan lengketnya lontong mengandung arti kebersamaan dan kekeluargaan yang

mengintegrasikan kehidupan mereka. Kuliner lontong *Cap Go Meh* ini terasa sempurna dipadupadankan dengan sambal goreng hati dan beberapa aneka masakan lainnya, seperti sayur lodeh, telur pindang, abon, acar, bubuk koya, sambal, dan kerupuk udang.

Sebagian besar masyarakat telah menyepakati lontong *Cap Go Meh* merupakan bentuk adaptasi Cina peranakan di nusantara terhadap budaya lokal. Awalnya, imigran Cina yang tinggal di pesisir Jawa adalah kaum laki-laki, kemudian menikahi perempuan-perempuan Jawa sehingga melahirkan perpaduan budaya peranakan Jawa. Mereka dipercaya telah mengadopsi makanan nusantara, yakni ketupat Lebaran dan lain-lain. Kaum Cina peranakan melihat kuliner ketupat tersebut dan mencicipinya.

Selain makna tekstur lontong yang kental, orang Cina peranakan meyakini bahwa lontong yang panjang melambangkan umur yang panjang. Mereka lebih setuju menggunakan lontong karena bentuknya yang padat yang tentunya sangat berlawanan dengan bubur. Bagi mereka, bubur merupakan makanan orang miskin atau orang sakit.

Oleh karena itu, orang Cina peranakan sedapat mungkin menghindarinya. Lebih jauh lagi, telur dalam hidangan *Cap Go Meh* melambangkan keberuntungan, sedangkan kuah santan yang dikombinasikan dengan bumbu kunyit berwarna kuning keemasan diyakini melambangkan emas dan keberuntungan.

Saat ini, dengan segala perubahan, lontong *Cap Go Meh* bisa dijumpai bukan pada hari Imlek saja. Cukuplah kita pergi ke kedai-kedai makanan yang menawarkan menu makanan orang Tionghoa. Fenomena lontong *Cap Go Meh* sebenarnya sangat unik karena kita hanya akan menemukannya di Pulau Jawa. Di wilayah Semenanjung Malaya dan Kalimantan tidak ada hidangan *Cap Go Meh* ini.

Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa secara alami masyarakat telah bersepakat bahwa kehidupan masyarakat Tionghoa telah lama bersentuhan dan mewarnai keragaman budaya masyarakat Indonesia. Dengan adanya kontak budaya, perpaduan berbagai macam budaya akan mudah terjadi dan merupakan proses yang alami. Lontong *Cap Go Meh* telah hadir sebagai semangat asimilasi dalam masyarakat.

Mi Ayam atau Mi Instan?

Mi, siapa yang tidak kenal makanan ini? Dari anak kecil hingga orang dewasa hampir dipastikan pernah mencicipinya. Bahkan, hampir di setiap negara memiliki mi dengan ciri khasnya masing-masing.



Nah, bagaimana dengan mi ayam Indonesia? Pasti terbayang dalam pikiran kita semangkuk mi ditambah potongan-potongan ayam bewarna coklat manis, rebusan sawi, pangsit, dan taburan lainnya. Kadang ada tambahan seperti bakso ataupun ceker. Tahukah kalian, mi ayam berasal dari negeri Cina. Pada tahun 1870, pemerintah Hindia Belanda menerapkan politik keterbukaan di Jawa sehingga banyak orang Tionghoa dan Arab yang memutuskan untuk singgah dan menetap di Jawa. Semenjak itu pula, akulturasi budaya berlangsung, terlebih mereka yang memilih untuk menjalin ikatan keluarga.

Mi ayam tersebut dikenal dengan nama bakmi yang tentunya tidak terlalu jauh berbeda dengan mi yang ada di Indonesia. Keduanya terbuat dari tepung terigu yang diolah. Awalnya, mi dibuat secara manual berukuran lembaran-lembaran tipis panjang sehingga teknik dari tanganlah yang menentukan. Ketika ditemukan mesin pembuat mi, mi diproduksi secara lebih efisien dan efektif. Kedua mi tersebut biasanya ditambahkan lauk berupa potongan daging dan sayuran. Perbedaannya adalah bahan daging yang digunakan. Masyarakat Cina menggunakan potongan babi untuk melengkapi mi ayam, sedangkan masyarakat Indonesia menggunakan potongan ayam yang disemur dengan kecap. Kendati mi ayam berasal dari Cina, varian rasa yang khas dengan rasa kecap yang kuat hanya ada di Indonesia.

Di Indonesia mi ayam hadir dengan berbagai macam rasa, sebut saja mi yamin dengan kecapnya yang kental dan mi ayam Wonogiri dengan keunikan rasanya karena dicampur dengan rempah-rempah, seperti minyak sayur, jahe, lada, ketumbar, bawang putih, dan kulit ayam.

Nah, selanjutnya kita akan berbicara mengenai mi

instan. Tentunya mi ayam dan mi instan merupakan dua hal yang berbeda, tetapi bahannya sama, yakni tepung. Mi ayam merupakan bentuk olahan yang menggunakan mi jenis basah, sedangkan mi instan merupakan bentuk olahan mi jenis kering.

Sebagaimana dikutip dari laman *Kompas* (7 Maret 2016), mi instan pertama kali dibuat oleh Momofuku Ando, seorang pengusaha Jepang kelahiran Taiwan. Ia kemudian mendirikan Nissin Foods yang kemudian memproduksi mi instan pertama kali yang dikenal dengan nama *chicken ramen*.

Mi instan pertama kali masuk ke Indonesia pada tahun 1960. Perusahaan pertama yang memproduksinya adalah PT Lima Satu Sankyu pada tahun 1968 atau yang lebih dikenal dengan PT Supermi Indonesia. Pada tahun 1972 PT Indofood memopulerkan sebuah mi instan sebagai ciri khas mi di Indonesia.

Uniknya, Indonesia saat ini menjadi negara dengan produksi mi instan terbesar dengan jangkauan pemasaran yang luas. Bahkan, beberapa merek mi instan Indonesia menempati urutan sepuluh besar sebagai mi instan terenak oleh The Ramen Rater. Banyak penduduk luar

negeri menggandrungi produk mi buatan Indonesia. Rasa yang khas rempah-rempah Indonesia dan bumbunya yang sangat khas telah membuat para turis ketagihan dengan mi Indonesia.

Pada hakikatnya, mi bisa dikatakan telah menjadi bagian kehidupan masyarakat Indonesia dan Tionghoa. Bahkan, orang Tionghoa menyuguhkan mi pada waktu Imlek selain hidangan *Cap Go Meh*. Mereka percaya bahwa mi merupakan simbol umur panjang. Mi juga telah menjadi simbol hubungan yang harmonis antara Indonesia dan berbagai negara. Simbol persaudaran terlekat dalam balutan tepung.

Semur: Si Cokelat yang Aduhai

Masakan berwarna cokelat ini ternyata menyimpan sejumlah cerita yang menarik untuk dibahas lebih dalam. Setidaknya, Indonesia dan Belanda telah berkontribusi menciptakan hidangan yang enak ini.



Berabad lamanya, Indonesia, terutama Jawa telah menjadi tempat singgah para pedagang dan penjajah sehingga menjadi kawasan perkembangan dan perubahan sosial. Pertemuan dua kebudayaan pun tak terelakkan, terlebih kontak orang Belanda dengan perempuan Jawa atau yang dikenal dengan sebutan *nyai*.

Penetrasi kebudayaan masyarakat Belanda telah merangkul makanan Indonesia. Betapa tidak, kebudayaan Indonesia dan Belanda hampir 350 tahun bersama dan berinteraksi secara intensif. Salah satu yang terkenal adalah masakan semur.

Semur berasal dari bahasa Belanda, yakni *smoor* yang berarti makanan itu telah direbus dengan tomat dan bawang dalam waktu yang lama serta perlahan-lahan. Namun, sejarah telah mencatat dalam prasasti, relief Candi Borobudur dan Candi Prambanan, serta dalam kakawin Jawa “Gadan Hadanan Prana Wdus”, yang berarti disediakan sayuran kerbau dan kambing. Hal ini membuktikan bahwa tradisi merebus daging merupakan tradisi masyarakat Indonesia sekitar abad ke-9 Masehi.

Pada awal abad ke-16 gelombang kedatangan bangsa-bangsa asing, seperti Portugis, Inggris, hingga Belanda berkompetisi untuk merebut kekayaan Indonesia, terutama rempah-rempah. Seperti yang dikutip dari laman *Femina* (27 Oktober 2011), pakar makanan yang diwakili *Chef* Ragil mengungkapkan bahwa sumber inspirasi makanan semur adalah *hachee*. *Hachee* ini merupakan makanan asli Negeri Tulip, Belanda, yang terbuat dari daging sapi, ikan, atau sayuran yang dimasak dengan bawang, cuka, dan kaldu sapi. Dalam pengolahan *hachee* digunakan metode *slow cooking* sehingga menghasilkan daging yang empuk. Kemudian, inilah yang diadaptasi masyarakat pada hidangan semur yang kaya rempah-rempah Indonesia.

Nah, rasa manis didapatkan dari rasa kecap yang manis. Kecap memang terkenal karena terdapat di beberapa negara Asia, misalnya Cina. Namun, kecap yang berada di Cina merupakan kecap asin. Kecap manis yang mengandalkan gula merah merupakan produk asli dalam negeri. Dengan demikian, bisa dikatakan bahwa kecap pun sebenarnya merupakan hasil akulturasi.

Seiringberjalannya waktu, semur telah bernegosiasi dengan kehidupan masyarakat, bahkan dalam balutan masyarakat Islam. Tak lengkap rasanya ketika hari raya tanpa menyediakan semur dalam daftar menu spesial. Bahkan, semur melekat dalam balutan setiap tradisi suku bangsa di Indonesia. Kemudian, muncullah bermacam-macam olahan semur sesuai dengan karakteristik masyarakat. Sebut saja semur *andilan*, yaitu semur yang disajikan khusus untuk merayakan Idulfitri dan hanya terjadi pada masyarakat Betawi. Sejumlah warga bersepakat mengumpulkan dana untuk membeli kerbau, kemudian mereka besarkan bersama. Setelah cukup besar dan waktunya telah tiba, kerbau disembelih dan dijadikan semur. *Local genius* atau kearifan lokal terlihat dalam tradisi tersebut. Betapa masyarakat mementingkan nilai kebersamaan dan gotong royong dalam sendi kehidupannya, terlebih untuk hal yang bernuansa religi.

Kisah mengenai semur juga datang dari Samarinda yang terkenal dengan semur daging sapi dan semur sohun. Semur daging sapi ini biasanya dihidangkan dengan makanan pendamping, misalnya nasi goreng, acar, dan pastinya kerupuk. Semur sohun menggunakan daging ayam yang dikenal dengan sebutan ayam masak abang dan disajikan dengan nasi kuning.

Sementara itu, di Palembang dikenal nama semur *malbi* yang disajikan dengan sambal nanas yang pedas serta acar. Kolaborasi rasa tersebut melahirkan rasa asam pedas. Nah, masyarakat Palembang biasanya membuat semur ini pada momen Idulfitri dan pada waktu pernikahan.

Jika awalnya semur identik dengan daging sapi, sekarang kita sering menemukan semur dengan berbagai isi, seperti tempe, tahu, dan telur yang tentunya tidak membutuhkan waktu lama untuk dimasak.

Namun, pada intinya, semua perbedaan itu terkalahkan dengan rasa manisnya kecap yang menjadi ciri khas semur, seperti filosofi hidup bukan?



Si Bulat yang Menggemaskan



Tik tok tik tok! Suara yang tidak asing di telinga kita. Benar sekali, hal pertama yang terlintas di benak kita adalah penjual bakso keliling. Apalagi di musim hujan, kehadirannya selalu dinantikan. Tahukah kalian jika bakso merupakan makanan khas orang Tionghoa?



Alkisah, sebelum bakso mendunia. Ada seorang anak yang bernama Meng Bo. Ia tinggal di Fuzhou, Cina pada masa Dinasti Ming sekitar abad ke-17. Rasa cinta Ming Bo terhadap ibunya telah mengantarkan ide kreatifnya mengolah daging menjadi bulatan yang lezat. Ibu Ming Bo yang sudah tua sering kali terkena penyakit karena usianya yang sudah senja. Sang ibu tidak diperbolehkan lagi untuk makan daging karena rasanya yang alot dan akan mengganggu penyakitnya. Sayangnya, daging merupakan makanan kesukaan sang

ibu. Karena rasa baktinya, Ming Bo mencoba memikirkan jalan keluar dari masalah ini.

Sampailah suatu hari, Ming Bo dengan tidak sengaja melihat tetangganya yang sedang menumbuk beras ketan untuk dijadikan kudapan moci. Saat itulah, Ming Bo memiliki inisiatif untuk menumbuk daging dan mengolahnya menjadi bentuk bulatan-bulatan yang dikenal dengan bakso. Syahdan, kisah baktinya dan cerita mengenai daging tersebut telah menyebar ke seluruh Fuzhou. Lalu, beramai-ramai orang mendatangi Ming Bo untuk meminta resepnya.

Bakso mulai mendunia tatkala fenomena perdagangan mancanegara dimulai. Banyak orang Tionghoa bermigrasi ke beberapa negara lain dan memberikan nuansa yang berbeda, terutama dalam makanan.

Bakso berasal dari kata *bak* yang berarti 'babi', sedangkan *so* berarti 'makanan'. Jika digabungkan, dua kata tersebut berarti makanan yang berbahan dasar daging babi. Namun, karena sebagian besar masyarakat Indonesia adalah muslim, penyebaran bakso tidak

menggunakan daging babi, tetapi digantikan dengan daging sapi ataupun daging ayam.

Akulturas budaya telah menyebabkan budaya asing menyesuaikan dengan budaya lama ataupun sebaliknya. Pada awalnya, bakso telah bersentuhan dengan nuansa lokal yang disesuaikan dengan rempah-rempah *ala* Indonesia. Dengan begitu, rasa bakso nusantara bisa dikatakan telah mengalami proses enkulturasi dalam masyarakat.

Hampir dapat dipastikan, di seluruh penjuru nusantara kuliner bakso merupakan hal yang umum. Selain harga yang terjangkau, citra rasa kuah yang kuat membuat orang ingin menikmatinya lebih dari satu ataupun dua kali.

Saat ini bakso telah memiliki sejumlah variasi rasa yang lengkap sesuai dengan permintaan pangsa pasar. Sebut saja bakso kerikil, bakso beranak yang mulai melegenda, bakso jumbo, bakso bakar, bakso keju, dan beberapa merupakan adaptasi dari wilayah, misalnya, bakso Malang, bakso Solo, dan bakso Wonogiri.

Bakso bisa dikatakan sebagai makanan sejuta umat karena bukan hanya kalangan atas saja yang bisa menikmatinya, melainkan semua kalangan. Inilah salah satu jajanan nusantara yang sangat merakyat.

Si Bulat Pipih Perkedel

Siapa *sih* yang *nggak* tahu makanan ini! Makanan ini hampir seratus persen berbahan dasar kentang. Saat pembuatan, kentang akan melewati proses yang tidak begitu panjang dan berubah menjadi kudapan yang nikmat. Pertama-tama kentang akan dikupas dan



dibersihkan, kemudian dikukus dan ditumbuk dengan kelembutan. Setelah itu, tumbukan kentang dibentuk bulat gepeng. Sebelumnya, tumbukan kentang dicampur dengan berbagai macam bumbu, seledri, irisan daun bawang, dan boleh juga ditambahkan daging cincang. Bulatan gepeng kentang itu dilumatkan telur, lalu digoreng. Jadilah perkedel atau *bege del*.

Kata *perkedel* merupakan serapan dari bahasa Belanda, yakni *frikadel* yang bermakna 'daging cincang yang dilumat, kemudian digoreng'. Hal ini menunjukkan

bahwa budaya Belanda telah memengaruhi Indonesia dalam seni memasak. Walau begitu, dua budaya yang memiliki dua karakteristik yang berbeda dalam hal pembauran akan tetap memiliki polanya sendiri-sendiri. *Frikadel* yang ada di Belanda lebih banyak terbuat dari daging cincang yang dilumat dan digoreng. Sementara itu, di Indonesia olahan perkedel lebih dominan berbahan dasar kentang dan diimbuhkan beberapa daging, bahkan ada perkedel tanpa daging sama sekali. Perkedel sering kali disandingkan dengan nasi kuning dalam acara-acara selamatan. Kurang lengkap acara selamatan tanpa adanya perkedel. Sejatinya, perkedel telah membudaya dalam kehidupan masyarakat.

Berbagai bukti sejarah mengenai makanan di Indonesia menunjukkan percampuran dengan negara lain. Akan tetapi, hal tersebut tidak berarti masyarakat Indonesia tidak memiliki nilai kreativitas. Wujud keragaman budaya itu justru patut disyukuri karena memberikan kesempatan kepada masyarakat Indonesia untuk berkreasi dan memunculkan inovasi baru. Nilai yang terkandung dalam setiap prosesnya pun masih terjaga.

Kue Lapis Legit

Melegitkan Hubungan Nusantara

Pertama kali mendengar kata *lapis legit*, pasti terbayang dengan legitnya lapis legit Surabaya,



padahal tidak. Lapis legit merupakan hasil akulturasi dari bangsa Belanda. Lagi-lagi bangsa Belanda ya, benar saja, tidak diperdebatkan lagi betapa lama Belanda menduduki nusantara sehingga mau tidak

mau banyak sekali budaya yang diserap oleh masyarakat. Sebentar, apakah kalian masih ingat konsep akulturasi? Jika tidak, silakan baca kembali. Kita tahu, dalam kehidupan kita, sering kali akulturasi akan dengan mudah kita jumpai dan menjadi fenomena sosial yang lumrah. Bahkan, beberapa masyarakat pun mengagungkannya.

Pertama kalinya, lapis legit diperkenalkan pada masa kolonial Belanda yang bernama *spekkoek*. Kue tersebut kemudian mendapat pengaruh dari masyarakat lokal, terutama dari penggunaan rempah-rempah yang dicocokkan dengan lidah masyarakat Indonesia. Rempah-rempah tersebut terdiri dari kapulaga, cengkih, bunga pala, kayu manis, dan adas manis. Kemudian, ditambahkan kuning telur, tepung terigu, gula, dan mentega. Uniknyanya lagi, dalam pembuatan kue ini dibutuhkan sekitar tiga puluh hingga empat puluh telur sekali adonan.

Seiring perjalanannya, kue ini dikenal dengan nama lapis legit karena rasanya yang sangat manis dan memiliki lapisan yang banyak. Lapis legit biasanya memiliki jumlah lapisan berkisar delapan belas sampai dengan dua puluh tiga lapis.

Lapis legit bisa dikatakan sebagai simbol persatuan di kalangan masyarakat Indonesia. Kita tahu bahwa di Indonesia ada berbagai macam suku bangsa. Salah satunya adalah Tionghoa. Bagi mereka, lapis legit memiliki filosofi yang kuat.

Setiap perayaan Imlek, orang Tionghoa menghidangkan lapis legit karena mereka percaya bahwa makin banyak lapisan pada kue tersebut, makin

berlipat pula rezeki yang akan didapatkan selanjutnya. Pada masyarakat yang beragama Kristen, kudapan ini sering kali pula disajikan pada acara Natal. Begitu pula kaum muslim, mereka menghidangkan lapis legit pada perayaan Idulfitri. Tak heran jika lapis legit dikatakan sebagai kue nasional.

Lapis legit sebenarnya telah mengajarkan kita nilai kebersamaan dalam kehidupan dan nilai toleransi. Bahkan, kita diingatkan mengenai nilai kesabaran. Hal itu tercermin dari proses pembuatan yang membutuhkan waktu yang lama dan ketelitian. Bagaimana tidak, satu lapisan lapis legit saja dibuat dengan menuangkan adonan pada loyang, kemudian dimasukkan ke dalam oven dengan suhu panas yang telah disesuaikan. Lalu, loyang dikeluarkan dan diulang kembali hingga lapisan ke-18 atau sampai ke-23. Inilah yang membuat lapis legit berbeda dengan kue pada umumnya. Tak heran jika CNN mengakui lezatnya kue lapis legit sebagai satu dari tujuh belas kue lezat di dunia.

Wah, patutlah kita bangga walaupun lapis legit awalnya berasal dari Belanda. Namun, karena menggunakan rempah-rempah asli Indonesia, rasanya pun berbeda dan menjadi ikon bangsa kita.

Nasi Goreng yang Mendunia

Sering kali dalam berbagai kesempatan, kita menjumpai penjual nasi goreng pada malam hari.



Mereka sangat mudah ditemukan di berbagai tempat, terutama di ruas-ruas jalan kota dan alun-alun kota. Hampir dipastikan, kita akan mudah menjumpainya.

Bahkan, dalam jamuan pertemuan dan berbagai acara, misalnya pernikahan, sering kali nasi goreng menjadi menu favorit bagi tamu undangan.

Berdasarkan pendapat yang dikemukakan Okezone (30 September 2017), nasi goreng telah dikenal masyarakat sejak ribuan tahun lalu, tepatnya sekitar tahun 4000 sebelum Masehi yang diperkenalkan pertama kali oleh orang Tionghoa di negerinya. Konon, orang Tionghoa tidaklah menyukai makanan-makanan yang sudah dingin. Oleh karena itu, mereka menambahkan

beberapa bumbu agar citra rasa nasi menjadi lebih bernilai. Karena rasanya yang enak, menyebarkan resep nasi goreng tersebut. Selain itu, pengolahan ulang nasi dipandang masyarakat sebagai suatu pemanfaatan makanan untuk menghindari pemborosan yang besar.

Sementara itu, belum ada catatan sejarah yang pasti yang menjelaskan kapan nasi goreng pertama kali masuk ke Indonesia. Namun, satu hal yang pasti, nasi goreng tersebar ketika hubungan antara Tionghoa dan Indonesia dimulai pada era perdagangan, yakni sejak zaman Kerajaan Sriwijaya atau sekitar abad ke-10. Kemudian, dilanjutkan pada zaman Majapahit yang menguasai nusantara pada abad ke-15. Saat itulah, hubungan Tionghoa makin erat disebabkan banyak orang Tionghoa yang mulai menetap sehingga memiliki pengaruh dalam budaya Indonesia, terutama cara memasak dan makanannya.

Saat ini nasi goreng memiliki banyak varian rasa yang tersebar di penjuru wilayah. Aroma nasi goreng di Indonesia sangat berbeda dengan negara lain. Hal ini disebabkan adanya tambahan kecap manis atau terasi. Selain itu, rasa yang kuat juga dihasilkan dari

penggunaan cabai sehingga lebih pedas dibandingkan dengan nasi goreng Cina. Nasi goreng kurang lengkap tanpa kehadiran kerupuk, cabai rawit hijau, dan bawang goreng.

Nasi goreng di Indonesia memiliki beberapa variasi, seperti nasi goreng Jawa yang terkenal di berbagai tempat, baik tempat kelontong, pinggir jalan, maupun restoran yang bergengsi; nasi goreng babat asli Semarang yang berwarna agak cokelat dan kombinasi lauk babat; dan nasi goreng Surabaya yang berwarna merah kecokelatan dengan telur dadar dan suwiran ayam, yang merupakan andalan di Kota Surabaya.

Saking terkenalnya dan seolah-olah menjadi ciri khas budaya asli, nasi goreng telah membuat sejumlah orang rindu akan kehadirannya. Pernahkah kalian mendengar sebuah judul lagu “Geef Mij Maar Nasi Goreng” yang berarti 'berikan aku nasi goreng saja'? Lagu ini digubah oleh seorang wanita berkebangsaan Belanda yang bernama Louisa Johanna Theodora “Wieteke” van Dort atau yang dikenal dengan nama Tante Lien pada tahun 1979. Ia lahir di Surabaya pada tahun 1943 dan tinggal di Surabaya hingga berusia 14 tahun. Kemudian, ia memutuskan

pindah ke Den Haag, Belanda karena pada tahun 1957 konflik Irian membuat hubungan antara Indonesia dan Belanda memanas. Sekembalinya ke Belanda, perasaan rindu akan makanan dan suasana musim di Indonesia membuatnya menulis lagu tersebut.

Soto: Si Warna Kuah Kuning

Wujud Persatuan

Siapa yang tidak pernah mencicipi kelezatan makanan ini? Hampir dapat dipastikan semua orang pernah menyantapnya. Soto tidaklah asing di lidah orang Indonesia karena hampir seluruh wilayah nusantara memiliki



ciri khasnya masing-masing. Soto didaulat sebagai makanan khas semua orang Indonesia, bukan milik etnis tertentu saja.

Soto hadir dengan penyebutan yang beraneka ragam karena dikaitkan dengan ragamnya suku bangsa yang memilikinya, misalnya di Jawa kita sering mendengar soto Madura, soto Pecalang, soto Lamongan, soto Kudus, soto Betawi, dan soto Semarang. Sementara itu, di luar Jawa masyarakat dibuat takluk dengan hadirnya coto Makassar, soto Banjar, soto Medan, dan masih banyak

lainnya. Tak hanya itu, bahan soto pun bervariasi dari soto ayam, soto babat, soto kambing, sampai soto sekengkel yang terbuat dari kaki sapi.

Penyajian soto di berbagai daerah memiliki cara yang unik. Sering kali kita melihat sajian soto ditemani nasi, lontong, atau ketupat. Namun, di beberapa daerah lain soto disajikan dengan mi atau bihun yang dikombinasikan dengan aneka lauknya, mulai dari emping, sambal, telur puyuh, jeruk limau, koya, sampai kerupuk yang gurih. Demikian pula dengan kuahnya, ada yang menyajikan dalam kuah bening dan ada juga yang menambahkan santan agar terasa karinya. Namun, pada hakikatnya, yang menyatukan kata soto di antara masyarakat Indonesia adalah warna kuah yang selalu cenderung kuning.

Tahukah kamu, soto ternyata memiliki sejarahnya tersendiri. Salah satu buku terkenal yang berjudul *Nusa Jawa: Silang Budaya* karya Dennys Lombard menjelaskan bahwa soto berasal dari Cina. Sekitar abad ke-19, soto menjadi makanan yang terkenal di wilayah Semarang. Para penikmat menamainya *caudo* atau *jao to* yang merupakan kata dalam dialek Hokkian. Arti *cau*

do adalah rerumpunan jeroan. Penyebutan nama pun berubah tatkala banyak orang yang mengetahui makanan tersebut, lalu membawanya ke kampung halaman. Lambat laun, dalam mempermudah penyebutannya kata *cau do* berubah menjadi *soto*.

Uniknya, masyarakat juga meyakini bahwa soto dipengaruhi pula oleh India dengan adanya penggunaan kunyit untuk menguatkan warna dan cita rasa soto itu. Penggunaan kunyit memang terkenal pada kari makanan di India.

Terlepas dari itu, akulturasi soto pada budaya lokal patut diacungi jempol. Berbagai daerah mengadopsi makanan soto dengan ciri khasnya masing-masing. Misalnya, pada zaman dahulu umumnya masyarakat Jawa menganut kepercayaan warisan Hindu-Buddha yang melarang untuk memakan hewan sapi karena dianggap suci sehingga masyarakat menggantinya dengan ayam ataupun kerbau sebagai alternatif. Berbeda lagi dengan coto Makassar, coto ini dikenal dengan rebusan daging sapi yang lembut dan khas bumbu rempah serta kacang yang membuat kuah semakin kental. Dahulu coto

Makassar menjadi hidangan makanan di Kerajaan Gowa. Kini semua masyarakat bisa mencicipinya.

Kiranya soto telah melegenda sepanjang masa. Soto telah menjadi hidangan lumrah di kalangan atas dan kalangan bawah sehingga berbaur dengan citra rasa tersendiri yang mewakili daerah mereka. Walaupun berbeda, citra rasa itu justru menjadi daya tarik tersendiri bagi setiap orang untuk mencoba varian rasa soto. Jadi, mau makan soto rasa apa hari ini?

Pie Susu yang Nikmat

Jalan-jalan ke Bali rasanya tak lengkap jika tidak membawa oleh-oleh *pie* (pai) susu Bali. Bahkan, banyak turis mancanegara menggemari *pie* susu ini. Namun, dibalik itu, *pie* susu bukanlah makanan asli orang Bali. *Pie* susu Bali



merupakan perpaduan antara *pie* susu Hongkong dan Portugis. Wah, kok bisa ya? Begini ceritanya.

Awalnya, *pie* susu diperkenalkan oleh Tengs Cha Chaan pada tahun 1940-an di Hongkong. Pertama kalinya, *pie* susu dibuat untuk menyaingi restoran *dim sum* yang sangat terkenal. Tak lama kemudian, *pie* susu dijual di kafe dan toko-toko roti Barat dan Eropa. Ternyata, pengunjung sangat menyukainya dan lama-kelamaan jumlah pelanggan makin banyak. Pada tahun 1950-an sebuah restoran yang menjual *pie*-susu mini meraup keuntungan yang melimpah. Semenjak itu jumlah restoran yang menjajakan *pie* susu makin masif.

Konon, *pie* susu Hongkong sebenarnya juga telah mengadaptasi makanan *tart custard* dari Inggris. Maklum saja, Hongkong merupakan negara bekas jajahan Inggris sehingga mengalami akulturasi budaya juga. Beberapa waktu kemudian, *pie* Hongkong terkenal dengan berbagai varian rasa, misalnya madu telur, *pie* cokelat, *pie* teh hijau, dan *pie* jahe.

Sementara itu, *pie* susu yang berasal dari Portugis dikenal dengan nama *pastel de nata*. Kemudian, makanan ini dibawa dan dikenalkan ke Hongkong oleh koloni Portugis yang berada di Makau. Konon, *pastel de nata* ini dibuat pertama kali sekitar lebih dari dua ratus tahun lalu oleh suster Katolik. Namun, ada perbedaan yang mendasar antara *pie* susu Hongkong dan *pie* susu Portugis, yakni pada pinggiran *pie* susu. Hongkong lebih memilih menggunakan pinggiran *puff pastry*, sedangkan Portugis berupa *shortcrust pastry*. Nah, jika kalian mengamati *pie* susu Bali, bentuknya mirip dengan *shortcrust pastry* Portugis. Namun, isi *pie* susunya berupa *ess custard* yang mirip dengan Hongkong.

Dalam pembuatan *pie* susu, sikap sabar dan teliti sangat dibutuhkan, terutama dalam pembuatan *pie crust*-nya. Jika tidak, pinggiran yang kita buat akan sering pecah dan akan merusak citra *pie* susu. Begitulah cerita singkat *pie* susu Bali yang terkenal.

Nah, kita sudah mengetahui beberapa informasi mengenai makanan Indonesia yang sebenarnya bukan makanan orisinal dari Indonesia. Akan tetapi, keberadaannya diakui oleh orang banyak dan mendapat apresiasi yang luar biasa.

Pertanyaan untuk kita semua adalah sudahkah kita bisa menerapkan prinsip toleransi dalam kehidupan kita, baik untuk interaksi secara langsung maupun tidak langsung. Jika makanan saja bisa menjadi bagian keragaman dalam kehidupan, mengapa pula perbedaan dalam masyarakat tidak bisa dikatakan sebagai keragaman juga. Beberapa makanan walaupun berkombinasi dengan makanan lain, rasa lezatnya tetap ada dan banyak masyarakat yang menggemarnya.

Kenyataannya, keragaman bukanlah hal yang salah. Keragaman justru mengajarkan setiap insan untuk saling menghormati. Contoh yang paling mudah adalah

saling menghargai pendapat teman di kelas serta saling menghormati setiap keunikan yang diberikan kepada manusia, terutama dalam hal fisik.

Terima kasih telah membaca sampai usai.

GLOSARIUM

- adaptasi : penyesuaian terhadap lingkungan masyarakat
- amalgamasi : perkawinan dua etnis yang berbeda
- integrasi : pembauran hingga menjadi kesatuan yang utuh
- kearifan lokal : suatu pengetahuan yang dimiliki oleh etnis tertentu melalui kumpulan pengalaman dalam mencoba yang disesuaikan dengan keadaan budaya dan alam setempat
- religi : kepercayaan akan adanya kekuatan di atas manusia, yakni percaya kepada Tuhan

DAFTAR PUSTAKA

- Entrepreneur (22 Agustus 2013). "Kuliner Indonesia, Potensi Makanan Nusantara di Pasar Dunia". Diperoleh 30 Maret 2018 dari <http://m.bisnis.com/entrepreneur/read/20130822/263/1581>
- Femina (27 oktober 2011). "Asal Usul Semur". Diperoleh 30 Maret 2018 dari <https://www.femina.co.id/article/asal-usul-semur>
- Kompas (7 Maret 2016). "Mi Instan dan Sejarahnya". Diperoleh 18 November 2018 dari <https://travel.kompas.com/read/2016/03/07/120418427/Mi.Instan.dan.Sejarahnya>
- Kompas (2 Juli 2012). "Perjalanan Panjang Asal Usul Lontong *Cap Go Meh*". Diperoleh 30 Maret 2018 dari <https://travel.kompas.com/read/2017/02/07/051200727/perjalanan.panjang.asal.usul.lontong.cap.go.meh.di.nusantara>.
- Life Style Okezone (1 Oktober 2017). "Ternyata Soto Pertama Kali Dibuat di Semarang Ini Cerita Lengkapnya". Diperoleh 30 Maret 2018 dari [48](https://lifestyle.okezone.com/read/2017/09/29/298/1785456/okezone-week-end-ternyata-soto-pertama-kali-dibuat-di-</p></div><div data-bbox=)

semarang-ini-cerita-lengkapnya

Life Style Okezone (30 September 2017). “Sejarah Nasi Goreng Ternyata Sudah Ada Sejak Zaman Kerajaan Sriwijaya”. Diperoleh 30 Maret 2018 dari <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/09/29/298/1785917/okezone-week-end-sejarah-nasi-goreng-ternyata-sudah-ada-sejak-zaman-kerajaan-sriwijaya>

Liputan 6 (16 April 2017). “CNN Tempatkan Kue Lapis Legit di Top 5 Kue Terlezat Dunia”. Diperoleh 30 Maret 2018 dari <http://www.liputan6.com/lifestyle/read/2921893/cnn-tempatkan-kue-lapis-legit-di-top-5-kue-terlezat-dunia>

Merdeka (14 Agustus 2013). “Perkedel, Si Bulat nan Terbang dari Eropa”. Diperoleh 30 Maret 2018 dari <https://www.merdeka.com/gaya/perkedel-si-bulat-yang-terbang-dari-eropa.html>

Rahman, Fadly. 2011. *Rijsttafel: budaya kuliner di Indonesia masa colonial 1870-1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Rappler (22 Oktober 2017). “Akulturasi Budaya Kuliner Indonesia dalam Semangkok Soto”. Diperoleh 30 Maret 2018 dari <https://www.rappler.com/indonesia/gaya-hidup/185919->

akulturasi-budaya-kuliner-indonesia-dalam-
semangkuk-soto

Tionghoa Info (27 Oktober 2012). “Perayaan *Cap Go Meh*”.
Diperoleh 30 Maret 2018 dari <http://www.tionghoa.info/?s=cap+go+meh>

BIODATA PENULIS



Nama lengkap : Unsiyah Anggraeni
Nomor ponsel : 081333484992
Pos-el : unsiyah.hadey@gmail.com
Akun Facebook : Unsiyah A.Hadey
Alamat kantor : SMAN 1 Bangil, Pasuruan
Bidang keahlian : Sosiologi dan antropologi

Riwayat pekerjaan/profesi (10 tahun terakhir):
2016—sekarang : Guru Antropologi dan Sosiologi di SMAN
1 Bangil

Riwayat pendidikan tinggi dan tahun belajar:
S-1: Sosiologi Universitas Airlangga Surabaya
(2012—2016)

Judul buku dan penelitian serta tahun terbit (10 tahun terakhir):

1. *Wisata Kuliner Bersama Nenek* (2017)
2. "Study of Socialization Process Violence Against Children Do Parents Who Live in The Street of Surabaya East Java, Indonesia". Abstract Proceeding Book MTAR-2015, ISBN: 978-969-9948-17-6

Informasi lain:

Lahir di Pasuruan, 28 Februari 1994. Memiliki minat yang besar terhadap dunia pendidikan dan penelitian.

BIODATA PENYUNTING

Nama : Sulastri
Pos-el : sulastri.az@gmail.com
Bidang keahlian : Penyuntingan

Riwayat Pekerjaan

Staf Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa,
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2005—
Sekarang)

Riwayat Pendidikan

S-1 Fakultas Sastra, Universitas Padjadjaran, Bandung

Informasi Lain

Aktivitas penyuntingan yang pernah diikuti selama sepuluh tahun terakhir, antara lain penyuntingan naskah pedoman, peraturan kerja, notula sidang pilkada, dan bahan ajar.

BIODATA ILUSTRATOR

Nama lengkap :Fazl Ahmad Habib
Nomor ponsel : -
Pos-el : fazlahmadhabib@gmail.com
Akun Facebook : Fazl Ahmad Habib
Bidang keahlian: Bahasa dan sastra Indonesia, bahasa
dan sastra Inggris, serta desain grafis

Riwayat pekerjaan/profesi (10 tahun terakhir):
2012—sekarang: desainer grafis *freelance*

Riwayat pendidikan tinggi dan tahun belajar:
S-1: Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Jember
(2012—sekarang)

Informasi lain:

Lahir di Mojokerto, 30 Oktober 1993

Istilah multikulturalisme tidaklah asing di telinga anak SMA. Di berbagai mata pelajaran, seperti PPKN, Antropologi, Bahasa Indonesia, dan Sosiologi seringkali menyinggung pembahasan materi tersebut. Akan tetapi, tahukah kalian bahwa multikulturalisme juga sangat erat kaitannya dengan keberagaman makanan. Berbagai makanan di Indonesia merupakan bentuk adaptasi dari makanan asing. Mereka bercampur padu dan menyesuaikan dengan budaya lokal.



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

ISBN 978-602-937-435-8

