

Pelestarian Budaya Kuliner Indonesia Melalui Pengemasan Instan pada Berbagai Makanan Tradisional di Indonesia

Nani Darmayanti^{1*}, Wagianti¹, Ratih Kirana Suryo Putri², dan Mayasari³

¹Universitas Padjadjaran, Bandung, Indonesia,

²Universitas Airlangga, Surabaya, Indonesia,

³Universitas Singaperbangsa, Indonesia

*n.darmayanti@unpad.ac.id

ABSTRAK

Setiap negara memiliki keunikan dan keunggulan dalam hal budaya kuliner, termasuk Indonesia. Setiap daerah dan suku bangsa yang ada di Indonesia memiliki makanan, masakan, dan minuman yang sangat unik dan menjadi keunggulan dan penciri dari daerahnya masing-masing. Biasanya, kita hanya bisa menikmati kuliner khas suatu wilayah adalah saat melakukan kunjungan ke wilayah tersebut atau saat suatu kegiatan tertentu. Namun, kini siapa pun di mana pun dapat menikmati kuliner tradisional Indonesia berkat adanya transformasi kemasan pada kuliner tradisional tersebut. Hal ini menarik untuk dikaji dari aspek budaya, gejala apakah yang terjadi dan apa dampaknya terhadap pelestarian budaya kuliner di Indonesia. Oleh karena itu, objektif kajian ini akan menguraikan pelestarian budaya kuliner Indonesia melalui pengemasan instan pada berbagai makanan tradisional di Indonesia. Metode Kajian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif - deskriptif. Adapun Teknik pengumpulan datanya dilakukan secara literatur. Dapatkan kajian menunjukkan bahwa gejala budaya yang terjadi dengan adanya wujud kemasan baru pada makanan tradisional Indonesia ini adalah gejala komodifikasi. Hal ini ditandai dengan adanya bentuk kemasan yang baru untuk makanan tradisional tsb. Misalnya gudeg dalam kaleng, rendang dalam kemasan vacuum, sambal khas dalam kemasan botol kaca, seblak dalam kemasan cup, dll. Berbagai transformasi bentuk kemasan ini merupakan salah satu upaya pelestarian budaya kuliner yang dilakukan. Siapa pun, kapan pun, di mana pun dapat membawa tetap menikmati makanan tradisional ini.

kata kunci: makanan tradisional, kodifikasi, Indonesia, pelestarian budaya

ABSTRACT

Every country has uniqueness and excellence in terms of culinary culture, including Indonesia. Each region and ethnic group in Indonesia has very unique foods, cuisines, and drinks and become the advantages and characteristics of their respective regions. Usually, we can only enjoy the typical culinary of a region when visiting the region or during a certain activity. However, now anyone anywhere can enjoy traditional Indonesian cuisine thanks to the transformation of packaging in these traditional culinary. This is interesting to study from the cultural aspect, what symptoms occur and what impact it has on the preservation of culinary culture in Indonesia. Therefore, the objective of this study will describe the preservation of Indonesian culinary culture through instant packaging in various traditional foods in Indonesia. The study method used in this study is qualitative - descriptive method. The data collection technique is carried out in literature. The results of the study show that the cultural symptoms that occur with the form of new packaging in traditional Indonesian food are symptoms of commodification. This is characterized by the existence of a new form of packaging for these traditional foods. For example, gudeg in cans, rendang in vacuum packaging, typical chili sauce in glass bottle packaging, seblak in cup packaging, etc. Various transformations in the form of packaging are one of the efforts to preserve culinary culture carried out. Anyone, anytime, anywhere can bring still enjoy this traditional food.

Keywords: Traditional food, commodification, Indonesia, cultural preservation

PENGENALAN

Indonesia merupakan negara yang terdiri atas 1.340 suku bangsa. Seluruh suku bangsa tersebut tersebar di berbagai wilayah Indonesia. Badan Pusat Statistik Indonesia menyatakan bahwa 50% dari suku bangsa Indonesia adalah suku Jawa. Selainnya adalah sukubangsa yang mendiami wilayah Indonesia selain Jawa, yaitu suku Makasar Bugis 3,68%, Batak 2.04%, Bali 1,88%, Aceh 1,4%, dan suku lainnya.

Keragaman suku bangsa yang dimiliki Indonesia telah melahirkan kekayaan budaya. Budaya tersebut mencakup berbagai aspek, yaitu bahasa, adat istiadat, sistem teknologi tradisional, pakaian, termasuk makanan tradisional. (Achroni, 2017). Makanan tradisional dapat memiliki definisi yang beraneka ragam. Muhilal (1995) mendefinisikan makanan tradisional sebagai suatu bentuk warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia. Sementara itu European Communities (2007) menambahkan bahwa makanan tradisional menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi.

Winarno (1993) mengungkapkan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang lekat dengan tradisi setempat. Pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Dengan erti lain, makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat Indonesia, serta telah ada sejak nenek moyang suku nusantara.

Rohendi dalam Sabana (2007) menyatakan bahwa Dalam perspektif antropologi, khususnya budaya, 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 di dalamnya 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 tradisional memiliki keunikan dalam hal pengemasan. Kemasan atau packaging menjadi salah satu unsur penting dalam suatu produk. Menurut Kotler & Keller (2009: 27), pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk. Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan atau pengepakan. Pengemasan memegang peranan penting dalam pengawetan dan mempertahankan mutu suatu produk makanan. Makanan yang diberi wadah atau pembungkus akan tercegah dari kerusakan, pencemaran (debu) serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran).

Di samping itu pengemasan berfungsi untuk menempatkan suatu hasil pengolahan atau produk industri agar mempunyai bentuk-bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan dan distribusi. Menurut Julianti dan Nurminah (2006), Kemasan dapat diklasifikasikan berdasarkan beberapa hal atau beberapa cara yaitu sebagai berikut 1. Klasifikasi kemasan berdasarkan frekwensi pemakaian. 2. Klasifikasi kemasan berdasarkan struktur sistem kemas (kontak produk dengan kemasan). 3. Klasifikasi kemasan berdasarkan sifat kekauan bahan kemasan 4. Klasifikasi kemasan berdasarkan sifat perlindungan terhadap lingkungan.

Umumnya, makanan tradisional menggunakan pengemasan bersifat tradisional juga, seperti menggunakan daun-daunan tertentu, atau alat penyimpanan tertentu. Namun, kini makanan tradisional telah mengalami transformasi dalam hal pengemasan. Banyak makanan tradisional beralih kemasan menjadi kemasan kaleng, plastik kedap udara dll. Hal ini menarik untuk diteliti bagaimana perubahan yang terjadi, jenis kemasan apa saja yang digunakan, dan apa dampaknya bagi budaya dan kesehatan.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui studi literatur. Pada tahap awal peneliti mengidentifikasi berbagai jenis makanan tradisional yang ada di Indonesia, Tahap kedua, peneliti melakukan identifikasi dan pencarian secara literatur di media digital, makanan tradisional apa saja yang mengalami komodifikasi dalam hal kemasan penyajiannya, Tahap ketiga, peneliti melakukan klasifikasi jenis-jenis pengemasan instant yang ada, mulai dari pengemasan kaleng, kardus, plastik, cup, dll. Tahap keempat, peneliti melakukan analisis dari aspek komodifikasi budaya yang terjadi pada perubahan pengemasan pada makanan tradisional Indonesia dan dampaknya pada pelestarian budaya kuliner tradisional Indonesia.

ANALISIS DATA

Hasil analisis transformasi yang terjadi menunjukkan bahwa pengemasan makanan tradisional di masa lampau pada umumnya bersifat aman dan bio-degradable, yang biasanya berupa daun pisang, daun jati, daun bambu, daun jagung dan daun palem. Selain daun-daunan, pengemasan makanan tradisional juga menggunakan Gerabah yang diglasir bersifat kedap air, kedap udara, mampu menghambat mikrobial, dan bersifat dingin sehingga cocok untuk mengemas bahan pangan seperti saus, madu, anggur, minyak, curd/dadih dll.

Sementara itu pada masa kini, pengemasan makanan tradisional pada umumnya menggunakan plastik, streafoam, kertas, plastik kedap udara, kardus, dll yang bersifat tidak bio-degradable dan menggunakan zat kimia pengawet tertentu agar makanan dalam kemasan instant tersebut dapat awet, tahan lama, dan tidak cepat membusuk.

Jika ditinjau dari kacamata kajian budaya, sebagai upaya perubahan/transformasi pengemasan pada makanan tradisional ke dalam bentuk makanan instant ini merupakan bentuk dari apa yang disebut dengan komodifikasi. Menurut Mosco (2009: 129) komodifikasi merupakan transformasi nilai guna menjadi nilai tukar. Komodifikasi memperlihatkan proses bagaimana produk-produk kultural dikerangka sesuai dengan kepentingan pasar. Komoditas dan komodifikasi adalah dua hal yang memiliki hubungan objek dan proses. Dalam Mosco (2009:129) disebutkan bahwa komoditas adalah bentuk khusus yang dibawa atau dimiliki oleh produk tersebut saat produksi (proses pertukaran nilai). Sedangkan komodifikasi disebutkan sebagai sebuah proses.

Berdasarkan jenisnya kemasan instant pada makanan tradisional Indonesia ada yang menggunakan kaleng, kertas, plastik kedap udara, dll. Di bawah ini adalah beberapa contoh kemasan instant makanan tradisional Indonesia



Gambar 1. Contoh pengemasan instant pada makanan tradisional Indonesia, rendang dan gudeg.

Pengemasan instant ini berdampak pada dua hal, dampak positif dan negatif. Dampak positif karena membuat makanan tradisional Indonesia menjadi lebih dikenal lagi, mudah dibawa oleh siapapun dan ke manapun sehingga masyarakat luas dapat dengan mudah menikmatinya. Dengan adanya kemasan instant, kuliner Indonesia menjadi lebih lestari karena masyarakat dapat dengan mudah menikmati kuliner Indonesia tanpa harus datang ke tempat makanan tradisional itu berasal.

Meskipun demikian, di sisi lain, pengemasan tradisional ini juga berdampak pada penggunaan kemasan yang tidak ramah lingkungan karena menggunakan plastik. Pengemasan menggunakan bahan baku plastik atau styrofoam membahayakan lingkungan dan kesehatan karena sulit diuraikan dan mengandung zat kimia yang berbahaya bagi tubuh. Styrofoam mengandung bahan kimia yang diduga dapat menyebabkan kanker, gangguan penglihatan, gangguan pendengaran, gangguan pada memori, dan gangguan sistem saraf. Bahan kimia yang pada styrofoam yang diduga dapat menyebabkan gangguan kesehatan adalah styrene dan polystyrene. Selain itu, makanan tradisional yang dikemas secara instant juga berisiko ketika digunakannya zat-zat pengawet yang dapat memperpanjang masa konsumsi dari makanan tersebut.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keberagaman suku bangsa yang dimiliki Indonesia telah melahirkan kekayaan dalam aspek makanan tradisional. Setakat ini, makanan tradisional telah mengalami transformasi dalam hal pengemasannya, yang mulanya mengenakan daun kini berubah menjadi menggunakan kardus, plastik, cup, dll. Berdasarkan aspek kajian budaya, hal ini merupakan bentuk komodifikasi karena telah terjadi perubahan nilai dan fungsi dari suatu barang atau jasa menjadi komoditi (yang memiliki nilai ekonomi). Komodifikasi dalam makanan tradisional ini berdampak positif dan negatif. Dampak positif karena dapat semakin melestarikan budaya kuliner Indonesia. Makanan tradisional yang awalnya hanya dapat dinikmati di tempat asal dan memiliki keterbatasan waktu santapnya, kini dapat dibawa ke mana saja dan memiliki rentang waktu yang panjang untuk santapnya. Meskipun demikian komodifikasi makanan tradisional melalui kemasan instant ini juga memiliki dampak negatif, yaitu meningkatnya penggunaan plastik yang tidak ramah lingkungan dan digunakannya zat-zat pengawet makanan agar makanan tradisional tersebut lebih tahan lama.

RUJUKAN

- Achroni, Dawud. 2017. *Belajar dari Makanan Tradisional Jawa*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Universitas Sumatera Utara – Press.
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1. Edisi ke 1. Jakarta: Erlangga.
- Muhilal, 1995. *Makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi dan Non Gizi dalam Meningkatkan Kesehatan Individu dan Masyarakat*. Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta, 9-11 Juni 1995.
- Mosco, Vincent. (2009). *The Political Economy of Communication*. Sage Publication: London.
- Sabana, Setiawan. 2007, Nilai Estetis Pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta. ITB J. Vis. Art. Vol. 1 D, No. 1, 2007, 10-25.
- Utami, Sri. 2018. Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication* Vol. 8, No. 2, Hal. 36-44. Maret 2018 Fakultas Ilmu Komunikasi, Universitas Pancasila.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta <http://murianews.com/index.php/kudus/item/2373-makanan-tradisional-terancam-waralaba-asing>.