

Title : Kuliner sebagai Bukti Keserumpunan antara Nusantara dan Negeri Jiran

Author(s) : Miftaqul Zein, Gustiani Putri, Syifaa Sabianova Addina Turki

Institution : Departemen Sosiologi, Universitas Lampung

Category : Article

Topics : Food

KULINER SEBAGAI BUKTI KESERUMPUNAN ANTARA NUSANTARA DAN NEGERI JIRAN

Miftaql Zein, Gustiani Putri, Syifaa Sabianova Addina Turki.

(Mahasiswa Sosiologi Universitas Lampung)

Pendahuluan

Hubungan antara Indonesia dan Malaysia sebenarnya benar-benar merepresentasikan hubungan antara saudara yang kadang akur dan kadang bertengkar. Disaat kedua negara ini tengah akur, maka hubungan yang terlihat diantara keduanya akan rukun dan harmonis, namun ketika bertengkar seakan-akan tekanan memanas diantara keduanya sangat mendominasi sehingga membuat suasana terasa menegangkan. Salah satu hal yang paling sering menyebabkan kedua negara ini bertengkar ialah permasalahan warisan budaya. Berasal dari rumpun yang sama yakni bangsa Melayu, rupanya tak membuat kedua negara ini lantas akur apabila membahas tentang budaya. Sejak dahulu, Indonesia dan Malaysia kerap kali berkonflik perkara perebutan warisan budaya. Hal ini seakan sudah menjadi kebiasaan diantara keduanya yang bahkan negara-negara lain pun tau akan konflik diantara keduanya. Beberapa contoh konflik Indo-Malay akibat perebutan warisan budaya diantaranya adalah pengakuisisian batik oleh Malaysia terhadap Indonesia, perebutan rendang sebagai kuliner khas dari Malaysia dan bukan dari Indonesia, pengklaiman Malaysia atas budaya Reog dan Wayang asal Indonesia, dan masih banyak lagi. Permasalahan-permasalahan ini rupanya bermula dari sebuah program promosi pariwisata garapan Malaysia yang bernama *Malaysia Truly Asian 2007*. Dalam program ini, Malaysia menampilkan beberapa produk kebudayaan seperti Wayang, Reog, lagu Rasa Sayange, dan Angklung sebagai warisan budaya Malaysia yang hendak mereka kenalkan.

Hal ini lantas mengundang pertentangan dari masyarakat Indonesia karena merasa budaya asal bangsanya di klaim oleh Malaysia begitu saja. Selanjutnya, ada pula Tari Pendet asal Bali yang juga diklaim oleh Malaysia melalui acara *Enigmatic Malaysia* di *Discovery Channel* pada tahun 2009 lalu. Tari penyambutan tamu ini di klaim Malaysia karena tidak memiliki hak paten, sang pencetus yakni Wayan Rindi sengaja tidak mempatenkan hak Tari Pendet karena merasa kandungan nilai spiritual yang ada dalam Tari ini tidak akan bisa dimonopoli oleh manusia. Namun pada akhirnya ia pun menyesal karena mengambil keputusan tersebut, para

aktivis seni Indonesia seperti Rektor Seni Indonesia, Wayan Dibia yang sangat menyayangkan kejadian ini. Meskipun demikian, Pemerintah Malaysia telah merilis statement permintaan maaf terhadap kesalahpahaman yang terjadi. Mereka mengklaim bahwa iklan pariwisata tersebut tidak di produksi oleh Pemerintah Malaysia, melainkan oleh *Discovery Asia-Pacifik*. Meskipun beberapa konflik dapat diselesaikan secara damai, namun nyatanya masih banyak konflik-konflik klaim budaya lain yang belum terselesaikan secara tuntas, salah satu contohnya ialah Batik. Kerajinan kain asal Indonesia ini menjadi perebutan panas antara Indonesia dan Malaysia, padahal UNESCO sudah mengeluarkan pernyataan bahwa Batik merupakan bagian dari warisan budaya milik bangsa Indonesia. Dilansir dari wawancara bersama pihak UNESCO, teknik membatik mungkin bukan orisinil diciptakan oleh bangsa Indonesia karena teknik ini sudah ada sejak ribuan tahun lamanya. Namun, teknik ini berkembang dengan sangat pesat di Indonesia dan bahkan berhasil dikembangkan ke kancah dunia Internasional oleh Indonesia. “Lihat saja kekayaan motif-motif batik di Indonesia,” ujar Alpha, salah satu pembicara UNESCO. Di sisi lain, Malaysia merasa dirugikan oleh *statement* yang disampaikan oleh UNESCO karena merasa mereka juga memiliki budaya Batik yang berbeda dengan Indonesia. Dengan adanya *statement* ini, Malaysia merasa industri Batik Tradisional mereka akan sangat dirugikan karena dianggap mengakuisisi budaya bangsa lain.

Dari sederet permasalahan diatas, sebenarnya kita dapat melihat bahwa terdapat banyak kemiripan antara budaya bangsa Indonesia dengan Malaysia. Mengapa demikian? Karena pada dasarnya kedua negara ini berasal dari rumpun yang sama yakni bangsa Melayu. Meskipun dari situasi yang dialami saat ini terasa bahwa hubungan antara kedua negara ini sedang tidak begitu baik, namun dalam artikel ini penulis akan membahas serta menambahkan bukti-bukti keserumpunan antara kedua negara ini yang seharusnya dapat menyatukan keduanya menjadi suatu bangsa yang akur dan damai. Adapun yang akan dibahas dalam artikel ini yaitu menunjukkan bukti yang dimaksud melalui budaya kuliner dari kedua negara tetangga ini, agar pembaca dapat melihat keterhubungan kedua bangsa ini antara satu sama lainnya. Diharapkan melalui tulisan ini, seluruh masyarakat dari kedua negara dapat menyadari ikatan diantara Negeri Jiran dan Nusantara lebih dari sekedar ikatan diplomatikan antar negara semata, melainkan ikatan persaudaraan yang kental karena berasal dari bangsa yang sama.

Pembahasan Isi

Seperti yang telah dijelaskan pada bagian pendahuluan bahwa Indonesia dan Malaysia sering sekali terlibat konflik-konflik terkait klaim kebudayaan maupun warisan budaya. Pada dasarnya memang kedua negara ini berasal dari rumpun yang sama yakni bangsa Melayu, namun pada dasarnya sebuah konflik akan selalu ada dan sangat sulit untuk dihindari. Oleh karena itu, dalam artikel ini akan dibahas mengenai keserumpunan dan bukti keserumpunan dari kedua negara yaitu Indonesia dan Malaysia, melalui budaya kuliner atau makanan khas dari masing-masing negara yang rupanya memiliki kesamaan, yang akan dijelaskan sebagai berikut:

1. Si Lemak Jiran dan Si Uduk Nusantara

Nasi Lemak merupakan salah satu kuliner asal Melayu yang cukup populer dan disukai oleh banyak orang, terutama Indonesia. Kuliner gurih ini berasal dari Semenanjung Malaysia yang kemudian sampai ke lidah pribumi nusantara ketika bangsa Melayu masuk ke pulau Jawa setelah dijajah oleh Portugis pada tahun 1400-an. Terdapat suatu cerita dari pulau Sumatera tentang sejarah mengapa kuliner ini bisa dinamai dengan sebutan Nasi Lemak. Cerita itu bermula dari sepasang ibu dan anak bernama Mak Kuntum dan Seri yang hidup pada masa kesultanan Malaka.

Mak Kuntum merupakan seorang janda yang ditinggal mati suaminya akibat pertempuran yang terjadi di selat Malaka, sementara anaknya adalah seorang gadis muda yang cantik jelita. Dikarenakan hidup sendiri tanpa suami, Mak Kuntum harus berusaha untuk menyambung hidupnya dengan cara menjadi tukang urut keliling yang akan berkeliling setiap hari. Suatu hari, ketika Mak Kuntum sedang berkeliling seperti biasa, Seri mulai merasa bosan karena ia ditinggal sendirian oleh ibunya yang tengah mencari nafkah. Karena bosan, Seri pun pergi ke dapur dan melihat sebongkah beras yang belum dimasak. Segera ia mengambil beras itu dan memasaknya dengan menambahkan sedikit lengkuas dan daun pandan untuk menambah aroma dan cita rasanya. Ketika pulang, Mak Kuntum pun terkejut dengan nasi buatan Seri karena tampak berbeda dari nasi biasanya, dan kembali ia coba, ia pun kembali terkejut dengan rasanya yang gurih dan wangi. Mak Kuntum pun bertanya kepada Seri “Ape kau masak ni, Seri?”, lalu Seri pun menjawab “Nasi le, mak!” berulang kali. Mak Kuntum pun bertanya lagi karena mengira

dirinya salah dengar, namun jawaban Seri tetap sama yaitu “Nasi le, mak!”. Dari sinilah istilah nama Nasi Lemak lahir, karena jawaban Seri yang seakan-akan menyebut nama nasi yang dimasaknya sebagai ‘Nasi Lemak’, padahal ia hanya menjawab pertanyaan ibunya bahwa yang ia masak itu adalah nasi.



Gambar 1. Nasi Lemak

Sumber: Kanan (detik.com) dan Kiri (lifestyle blogger)

Setelah berkenalan dengan Nasi Lemak, akan lebih lengkap jika kita mengenal pula kuliner saudaranya yang berasal dari Indonesia. Nasi Uduk, terkenal di seluruh Indonesia dan hampir di seluruh penjuru Nusantara kita dapat menjumpai nasi gurih ini meskipun disajikan dengan lauk yang beragam. Nasi Uduk merupakan makanan khas Betawi yang dibuat dari beras yang diaron dan dicampur dengan santan, daun pandan, kayu manis serta beberapa bumbu lainnya. ‘Uduk’ merupakan kata yang berasal dari bahasa Sunda yang berarti ‘bercampur’ atau ‘susah’. Hal ini dikarenakan Nasi Uduk memang biasa disantap dengan beragam lauk dan pada awal kemunculannya cukup jarang ditemui karena hanya ada di pasar tradisional saja. Identiknya, Nasi Uduk disantap sebagai menu sarapan dan disajikan diatas daun pisang bersama lauk pendamping lainnya seperti telur iris, bawang goreng, tempe orek, sambal goreng serta tak lupa kerupuk. Namun, seiring berkembangnya zaman, Nasi Uduk banyak disajikan diatas piring biasa dengan bermacam-macam lauk pendamping.



Gambar 2. Nasi Uduk

Sumber: (endues.tv)

Selain lezat, kuliner yang satu ini juga ternyata memiliki sejarah asal-usul yang cukup menarik karena memiliki kaitan yang erat dengan kedatangan bangsa Melayu di Nusantara pada tahun 1400-an. Nasi Uduk pertama kali dibawa oleh Bangsa Melayu melalui jalur perdagangan pada awal abad ke-14. Pada saat itu, Bangsa Melayu dijajah oleh Portugis sehingga mengharuskan mereka untuk pindah ke Nusantara untuk mengamankan diri sekaligus menyambung kehidupan. Bangsa Melayu yang tadinya tinggal di tanah Sumatera bermigrasi ke pulau Jawa, tepatnya di Batavia atau yang sekarang dikenal dengan nama Betawi. Disana mereka pun berbaur dan mengenalkan kuliner mereka yang bernama Nasi Lemak kepada masyarakat Jawa yang juga terpaksa pindah ke Batavia karena Kerajaan Mataram berhasil direbut oleh VOC. Dikarenakan para pribumi sudah terbiasa memakan nasi gurih, mereka pun cepat jatuh cinta dengan cita rasa unik dari Nasi Lemak dan pada akhirnya lahirlah Nasi Uduk sebagai kuliner yang mereka adaptasi dari Nasi Lemak bawaan Bangsa Melayu. Jadi, bisa dibilang Nasi Uduk merupakan kuliner hasil persilangan antara budaya Melayu dan Indonesia.

Nasi Lemak ini dikenalkan oleh Bangsa Melayu kepada para pribumi dan berakhir sangat disukai karena rasanya yang sangat lezat. Oleh karena itu, bahan dan cara pembuatan nasi lemak pun kurang lebih mirip dengan Nasi Uduk yakni dengan menggunakan santan, lengkuas dan daun pandan, kemudian di aron hingga matang, hanya saja yang membedakan Nasi Lemak dengan Nasi Uduk dari segi bahannya ialah Nasi Lemak menggunakan ketan dan halba (*biji fenugreek*), bawang dan jahe, sementara Nasi Uduk tidak. Dari segi penyajian pun keduanya sebenarnya cukup mirip, yakni disajikan diatas daun pisang dengan berbagai lauk, sambal goreng dan kerupuk udang, hanya saja jenis lauknya yang cukup membedakan kedua kuliner ini. Nasi Lemak biasa disajikan dengan ikan selar kuning, kangkung, ikan bilis, ayam goreng, dan lain

sebagainya, sementara Nasi Uduk biasanya disajikan dengan menu yang lebih sederhana. Kedua kuliner ini sama-sama unik, meskipun terlihat mirip atau bahkan hampir serupa, namun nyatanya keduanya memiliki citarasanya masing-masing yang sama-sama otentik.

2. Lapis Legit (Indonesia) dan Kek Lapis Sarawak (Malaysia)

Bicara tentang makanan, di Indonesia terdapat beragam makanan yang mendunia. Salah satunya adalah Kue Lapis Legit. Kue lapis legit dibuat dari rempah-rempah yang sangat disukai oleh orang-orang Eropa. Rempah-rempah tersebut yakni kapulaga, cengkeh, kayu manis, adas manis, dan bunga pala yang kemudian disatukan dengan bahan lokal serta cita rasa lokal yang lainnya sehingga mempunyai rasa dan aroma yang sangat khas. Resep kue lapis legit terinspirasi dari kue lapis Eropa yang digemari oleh orang-orang Belanda pada masa penjajahan di Indonesia.

Dalam bahasa Belanda *spekkoek* yang artinya kue daging babi. Alasan dibalik sebutan tersebut karena lapisan yang terbentuk pada kue lapis legit mirip seperti lemak babi. Kue lapis legit adalah sajian khas di hari raya atau perayaan besar di Indonesia, khususnya di hari raya Imlek yang menurut budaya Tionghoa bentuk kue lapis legit yang berlapis-lapis tersebut mendefinisikan keuntungan yang terus bertambah. Namun kue lapis legit ini sering dianggap sebagai salah satu kue basah yang paling eksklusif dan hanya ada di acara-acara khusus dikarenakan harganya yang cukup mahal dibandingkan dengan kue lainnya. Selain bahannya yang menggunakan banyak telur juga tidak mudah dalam pembuatan kue lapis legit tersebut. Jika ingin hasil yang memuaskan sangat dibutuhkan proses panjang karena membuat lapis legit membutuhkan ketelitian dan perhitungan yang tepat dalam mencampurkan bahan-bahan. Sehingga lapis demi lapis nantinya akan terbentuk ukuran yang sama.

Adapun makna dari tahap pembuatan yang cukup sulit yang melambangkan perjalanan hidup seseorang dalam mewujudkan impian. Walaupun cukup sulit dan membutuhkan proses panjang, namun hasilnya akan sangat memuaskan. CNN menobatkan kue lapis legit Indonesia sebagai peringkat 4 dari 17 kue Nasional terlezat di dunia setelah Pavlova dari Selandia Baru, Swedish Prince Cake dari Swedia, dan Victoria Sponge dari Inggris Raya.

Di Malaysia juga terdapat kue lapis yang biasa di sebut dengan Kek Lapis Sarawak yang sering disajikan pada perayaan Idul Fitri, Natal, Deepavali, ulang tahun, pernikahan, dan acara

istimewa lainnya. Kek lapis sarawak adalah kue yang bisa dianggap sebagai karya seni orang Melayu di Sarawak. Asal kue lapis sarawak berawal dari pendatang asal Jakarta tahun 1970-1980an yang mengenalkan kue lapis legit khas Indonesia. Kemudian semakin banyak masyarakat Sarawak yang suka dan akhirnya menambah kreasi kreatif dengan menambahkan bahan baru, rasa, dan varian warnanya. Hingga terwujud kek lapis sarawak yang unik juga semakin rumit yang dapat dilihat dari warna dan susunan lapis kue nya seperti rumus matematika. Corak kek lapis sarawak dibuat khas dari daerah Sarawak yang menjadikan kek lapis sarawak sebagai salah satu kuliner kebanggaan Malaysia.



Gambar 3: Kue Lapis Legit (kanan) dan Kek Lapis Sarawak (kiri)

Sumber: selerarasa.com (kanan) dan gengtravel (kiri)

Perbedaan antara kue lapis Indonesia dengan Malaysia dapat dilihat dari susunan warna kue yang jauh lebih rumit. Keunikan kek lapis sarawak terletak pada motifnya yang berada di bagian tengah seperti anyaman, ditambah dengan kombinasi warna dari kek lapis sarawak yang begitu indah juga menarik. Sebuah sumber menyebutkan bahwa kek lapis sarawak sejak tahun 2010 sudah menjadi indikasi geografis yang dilindungi. Karena kek lapis sarawak hanya bisa disebut kek lapis sarawak jika diproduksi di Sarawak sesuai dengan spesifikasi asosiasi produsen kue lapis sarawak. Sehingga apabila kue yang diproduksi dengan cara yang tidak sama dan tidak benar dibuat di Sarawak, itu *illegal* dalam memberikan label. Karena produsen di luar Sarawak hanya akan secara legal memberikan nama produk mereka kue lapis gaya Sarawak.

3. Antara Nasi Pecel dan Nasi Kerabu

Indonesia memiliki beragam makanan khas yang berbeda di setiap wilayahnya, bahkan beberapa diantaranya telah terkenal di dunia. Makanan khas Indonesia biasanya dimasak atau diolah menggunakan banyak sekali bumbu rempah, sehingga makanan yang dihasilkan akan terasa lezat dan memiliki tampilan yang menarik. Salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer di daerah Jawa adalah nasi pecel. Menurut Prof. Dr. Ir Murdijati Gardjito, seorang Guru besar Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada, istilah pecel berasal dari Bahasa Jawa yang artinya **diperas setelah direbus**. Menurut Prof. Dr. Ir Murdijati Gardjito, hidangan pecel telah muncul ratusan tahun lalu, dalam kehidupan masyarakat Indonesia, terkhusus masyarakat Jawa. Dalam Serat Centhini (kitab masyarakat Jawa yang menceritakan tentang kehidupan dan pengetahuan masyarakat Jawa pada abad ke-16 sampai abad ke-17), kita dapat menemukan hidangan pecel ini, dimana dalam kitab ini terdapat tulisan –sayuran segar yang dipadukan dengan siraman saus kacang. Pecel sendiri pernah disajikan sebagai menu jamuan bagi para rombongan kerajaan. Hingga saat ini pecel sendiri menjadi hidangan untuk acara selamatan, acara makan bersama dan berbagai pertunjukkan di daerah Jawa.

Nasi pecel sendiri memiliki banyak jenisnya dan diberbagai daerah memiliki sajian nasi pecel yang khas, salah satunya adalah pecel madiun. Sebagai salah satu kota yang terletak di Jawa Timur, Madiun dijuluki sebagai ‘kota pecel’, dimana pecel di kota Madiun merupakan salah satu jenis nasi pecel yang paling populer di Indonesia dan merupakan makanan khas Madiun.

Nasi pecel madiun biasanya terbuat dari berbagai sayuran rebus seperti kacang panjang, daun singkong, kangkung, kecambah atau taoge, daun papaya, bayam, kemangi dan petai cina, yang kemudian disiram bumbu kacang. Untuk bumbu kacangnya sendiri, seperti pecel pada umumnya yaitu harus ditambahkan gula merah dan cabe rawit (sesuai keinginan) agar tercipta rasa manis dan pedas Adapun pelengkap untuk memakan pecel ini seperti nasi putih hangat, lontong, tempe tahu, serta rempeyek. Dilihat dari komposisi bahannya, pecel madiun ini terlihat sama dengan sajian pecel pada umumnya. Namun terdapat keunikan dari pecel madiun ini yaitu penambahan jeruk purut yang diperas pada bumbu kacang, sehingga memberikan aroma dan cita rasa yang khas. Biasanya bumbu kacang pada pecel madiun ini tidak terlalu encer dan dilengkapi rasa manis dan gurih yang pas. Biasanya nasi pecel dihidangkan dengan menggunakan piring dan terdapat daun pisang sebagai pelapisnya. Nasi pecel madiun sendiri dapat ditemukan diberbagai sudut kota Madiun, dan biasanya di jajahkan oleh pedagang kaki

lima, dengan harga yang terjangkau. Nasi pecel madiun ini ihidangkan dengan menggunakan piring dan terdapat daun pisang sebagai pelapisnya.



Gambar 4. Nasi Pecel khas Madiun

Sumber: femina.co.id

Beralih dari kuliner Nusantara ke kuliner Negeri Jiran yaitu Nasi kerabu merupakan makanan khas yang berasal dari Negeri Jiran, Malaysia. Nasi kerabu dapat ditemukan di wilayah Trengganu dan Kelantan yang berbatasan wilayah dengan Thailand selatan. Nasi kerabu sendiri merupakan hidangan nasi berwarna biru yang disajikan bersama sayur seperti timun, taoge putih, kol putih, serta dilengkapi dengan acar jahe, sambal ikan kerisik, kerupuk, ayam goreng ataupun daging sapi panggang. Secara bahasa nasi kerabu bermakna *rice salad*, karena dihidangkan dengan sayur-sayuran. Nasi kerabu sendiri memiliki keunikan yang terletak pada warna nasi nya yang berwarna biru flamboyan, dimana warna pada nasi kerabu ini diketahui berasal dari bunga telang yang berwarna biru flamboyant. Namun seiring berjalannya waktu warna dari nasi kerabu ini menjadi lebih bervariasi, seperti warna kuning dari kunyit dan kencur, dan masih banyak lagi.



Gambar 4. Nasi Kerabu (Instagram.com/willtravelforfood17) dan Bunga Telang

Sumber: idntimes.com (kanan) dan alodokter.com (kiri)

Pada dasarnya nasi kerabu memiliki kemiripan dengan nasi lemak asal Malaysia dan nasi uduk asal Indonesia, dikarenakan pada tahap memasak ketiga makanan ini sama-sama menggunakan santan. Dimana santan digunakan dalam proses menanak nasi, sehingga nantinya akan menciptakan rasa gurih yang lezat. Selain memiliki kemiripan dengan nasi lemak dari Malaysia dan nasi uduk dari Indonesia, ternyata nasi *kerabu* juga memiliki kemiripan dengan nasi pecel asal Indonesia. Kemiripan ini didasarkan pada adanya salad atau sayuran yang ada di kedua makanan ini, meskipun apabila dilihat dari pelengkap lauknya lebih mirip ke nasi uduk. Namun dari pemaknaan bahasa yaitu *rice salad*, maka merujuk kearah nasi pecel yang memiliki arti yang sama, yang menjadi pembeda adalah nasi pecel disiram dengan saus cang atau bumbu kacang, sedangkan nasi kerabu tidak memakai bahan dasar kacang. Untuk bumbu nya sendiri diracik menggunakan bahan khas Asia Tenggara seperti bawang merah dan bawang putih, cabai merah, jahe, kunyit, serai, garam dan gula pasir

Penutup

Dari berbagai penjelasan tentang kuliner diatas, kita dapat melihat jelas bukti keserumpunan yang ada diantara bangsa Malaysia dan bangsa Indonesia, Pada dasarnya kita memiliki banyak kesamaan, bahkan dari segi kuliner pun ternyata kedua bangsa ini saling menginspirasi antara satu dan lainnya sehingga menciptakan suatu bentuk kebudayaan baru berupa berbagai kuliner yang memiliki kesamaan. Keserasian dalam cita rasa makanan merupakan suatu bukti yang kuat akan keserumpunan Negeri Jiran dan Nusantara karena tidak sembarang bangsa dapat memiliki selera yang sama apabila tidak terjalin hubungan yang kuat diantar keduanya.

Indonesia dan Malaysia dikatakan serumpun karena memiliki cukup banyak kesamaan, baik dari latar belakang budaya, agama, dan bahkan keturunan yang sama. Berada di kawasan Asia Tenggara juga termasuk dalam anggota ASEAN, dengan berbatasan wilayah darat langsung maupun lautan, membuat kedua negara ini saling mempengaruhi dalam segi kuliner. Oleh karena itu, kuliner dari kedua negara ini pun tidak jauh berbeda. Mungkin penamaannya saja yang berbeda akan tetapi bentuknya sama, sebaliknya bentuknya sama namun namanya berbeda

ataupun penamaannya bermakna sama namun memiliki sedikit perbedaan. Seperti kek lapis sarawak yang bisa disebut sebagai sepupu kue lapis legit dari Indonesia. Dimana jika dilihat dari sejarahnya, pada tahun 1970-1980an pendatang dari Jakarta yang datang ke Sarawak dan membawa kue lapis sagu dan kue lapis susu. Selanjutnya oleh masyarakat Sarawak dikreasikan dengan menambahkan beberapa bahan dan warna yang lebih terang di setiap lapisannya. Kemudian Nasi Uduk dan Nasi Lemak yang merupakan kuliner hasil persilangan antara budaya Melayu dan Indonesia, serta antara nasi pecel dan nasi kerabu.

Oleh karena itu, kedua negara ini seharusnya dapat meminimalisir konflik agar tak perlu saling berselisih. Justru seharusnya Indonesia dan Malaysia sadar akan keserumpunan ini kemudian bersatu, saling membantu dan menopang satu sama lain karena dengan demikian tidak menutup kemungkinan jika kedua negara ini akan menjadi negara yang maju dan kokoh. Selalu ingat meskipun kita terpisah dengan lautan dan batas negara, namun kita tetaplah serumpun dan satu nenek moyang.

Daftar Pustaka

- Aispa, J. (2017). Nasi Lemak Khas Melayu, Aduhai Lezatnya! Diakses pada 4 September 2022, dari <http://www.apasih.web.id/nasi-lemak-khas-melayu-aduhai-lezatnya-284.html>
- Amadea, A. (2020). Sejarah Nasi Pecel Jadi Makanan Khas Nusantara, Serta Ragam Jenisnya. Diakses pada 04 September 2022, diakses melalui <https://kumparan.com/kumparanfood/sejarah-nasi-pecel-jadi-makanan-khas-nusantara-serta-ragam-jenisnya-1upyKdwaBWB/full>
- Anis. (2022). 5 Fakta Nasi Uduk, Kuliner Hasil Persilangan Budaya Jawa-Melayu. Diakses pada 4 September 2022, dari <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/siti-anisah-2/fakta-nasi-uduk-c1c2?page=all>
- Asal Usul: Sejarah Nasi Uduk yang Perlu Kamu Ketahui. (2020). Diakses pada 4 September 2022, dari <https://pergikuliner.com/blog/asal-usul-sejarah-nasi-uduk-yang-perlu-kamu-tahu>
- Deretan Perseteruan Budaya Indonesia-Malaysia. (2012). Diakses pada 9 September 2022, dari <https://www.viva.co.id/berita/nasional/326664-deretan-perseteruan-budaya-indonesia-malaysia>
- Femina. (2013). Nasi Pecel Madiun. Diakses pada 04 September 2022, diakses melalui <https://www.femina.co.id/nasi/nasi-pecel-madiun>
- Hamsawi, MS, Abidin, ASZ, Mohamaddan, S., Muslimen, R., Jamaludin, MS, Hasyim, NI, & Junaidi, N. (2017). Review Pengembangan Mesin Kek Lapis Sarawak. Dalam *MATEC Web of Conferences* (Vol. 87, p. 02017). Ilmu EDP. Diakses 4 September 2022, dari https://www.mateconferences.org/articles/mateconf/abs/2017/01/mateconf_encon2017_02017/mateconf_encon2017_02017.html
- Komarudin. (2020). Rumitnya Pembuatan Kue Lapis Sarawak, Mirip Rumus Matematika. Diakses 5 September 2022, dari <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4278800/rumitnya-pembuatan-kue-lapis-sarawak-mirip-rumus-matematika>

- Kurusetra Republika. (2022). Serat Centhini Bukan Sekadar Kitab Kamasutra Orang Jawa. Diakses pada 04 September 2022, diakses melalui <https://kurusetra.republika.co.id/posts/28090/serat-centhini-bukan-sekadar-kitab-kamasutra-orang-jawa>
- Listiyana, S. (2021). Resep Nasi Kerabu Khas Malaysia yang Gurihnya Nampol di Lidah. Diakses pada 04 dan 09 September 2022 melalui <https://www.idntimes.com/food/recipe/sinta-listiyana-2/resep-nasi-kerabu-khas-malaysia-c1c2?page=all>
- Muhami, M. (2012). NASI UDUK. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia.
- Nissa, R. S. I., & Nariswari. A. (2020). Terkenal Mahal, Ternyata Ini Rahasia Rumit di Balik Kek Lapis Sarawak. Diakses 5 September 2022, dari <https://www.suara.com/lifestyle/2020/06/14/123500/terkenal-mahal-ternyata-ini-rahasia-rumit-di-balik-kek-lapis-sarawak>
- Putri, R. E. (2021). 5 Keunikan Nasi Kerabu, Sajian Nasi Biru dari Semenanjung Malaysia. Diakses pada 09 September 2022 melalui <https://www.idntimes.com/food/diet/rahmadila-eka-putri/keunikan-nasi-kerabu-c1c2>
- Sunarti, L. (2013). Menelusuri Akar Konflik Warisan Budaya antara Indonesia dengan Malaysia. *Sosiohumanika*, 6(1).
- Widiandry, G. F. (2019). Nasi Lemak Dalam Khasanah Kuliner Melayu Sebagai Daya Tarik Wisata di Malaysia.