

PENGARUH LUAR NEGERI TERHADAP MAKANAN KHAS INDONESIA

Johanna Kasih Setiawaty¹⁾, Ikomatussuniah²⁾

1111230398@untirta.ac.id

- 1) Mahasiswa Ilmu Hukum UNIVERSITAS SULTAN AGENG TIRTAYASA
- 2) Dosen Ketahanan Pangan UNIVERSITAS SULTAN AGENG TIRTAYASA

ABSTRACT

Food is a basic human necessity that must be fulfilled to support survival. Because food is a basic necessity, every region surely has its own distinctive local cuisine tailored to the preferences of the local community. With the influence of foreign cultures, it inevitably affects domestic factors such as local cuisine. This article discusses how foreign cultures influence local food through cross-country flavor collaborations, creating a unique identity without diminishing the existence and essence of the original food flavors

Keywords: *local food, collaboratuons, foreign*

ABSTRAK

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi untuk menunjang kelangsungan hidup. Oleh karena makanan adalah kebutuhan dasar, maka setiap daerah pasti memiliki makanan khas tersendiri yang disesuaikan dengan selera masyarakat setempat. Dengan adanya pengaruh budaya dari luar negeri, tentunya hal tersebut berpengaruh kepada faktor-faktor dalam negeri seperti kuliner lokal. Artikel ini membahas budaya luar negeri mempengaruhi makanan lokal melalui kolaborasi rasa antar negara yang menjadi keunikan tersendiri tanpa mengurangi eksistensi dan esensi dari rasa makanan yang sebenarnya.

Kata kunci: *makanan lokal, kolaborasi, budaya.*

Pendahuluan

Makanan merupakan kebutuhan dasar setiap manusia yang harus dipenuhi oleh setiap orang untuk menunjang kelangsungan hidup dan berguna untuk pertumbuhan dan pemenuhan gizi harian. Dapat dikatakan bahwa makanan berfungsi sebagai sumber energi, penyokong pertumbuhan, dan pengatur aktifitas tubuh bagi keberlangsungan hidup setiap makhluk hidup.

Kata 'tradisi' berasal dari bahasa Latin yakni *tradisio* yang memiliki arti

kabar atau penerusan. Kata tradisi juga dapat diartikan sesuatu yang diturunkan secara turun temurun dari satu generasi kepada generasi penerusnya. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, kata ini memiliki arti sikap dan cara berfikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun temurun. Tradisional juga berarti suatu kebiasaan yang ada secara turun temurun, tidak terkecuali dalam hal makanan khas daerah.

Makanan khas merupakan makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah dan sudah pasti cocok dengan lidah masyarakat setempat. Cita rasa yang dimiliki berbeda antara satu daerah dengan daerah lainnya dan merupakan salah satu kekayaan dan ciri khas budaya daerah masing-masing. Menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun-temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda.

Di era sekarang, pengaruh budaya luar sangatlah berpengaruh. Pengaruh luar negeri ini sudah menjamur di bidang *fashion*, teknologi, bahkan kuliner. Seolah tidak bisa menghentikan perkembangan zaman, manusia terus-menerus berinovasi agar mampu menghadapi 'seleksi alam' ini.

Demi meningkatkan ekonomi negara, salah satu hal yang harus dikembangkan adalah pariwisata. Untuk memberikan kesan menarik kepada para wisatawan asing, kuliner adalah salah satu jalannya. Membangun citra negara dapat melalui sumber daya yang dimiliki, salah satunya ialah kuliner. Kuliner merupakan cara yang mudah untuk dapat mendapatkan perhatian masyarakat internasional melalui kuliner yang berkembang secara kreatif dan dinamis (Adilah, 2018). Setiap negara mempunyai cara tersendiri untuk mengenalkan budaya dan kulinernya sebagai upaya untuk melakukan kerjasama internasional dan membuat citra negaranya dikenal masyarakat dunia. Kekayaan kuliner dipengaruhi oleh kebudayaan mereka yang dilakukan secara turun-temurun.

Pengalaman kuliner tersebutlah yang mampu menjadikan makanan sebagai sebuah interaksi informal dengan budaya yang berbeda melalui rasa. Pengenalan budaya melalui kuliner ini dapat membentuk *nation branding* dengan menggunakan ketertarikan terhadap negara lain (Dewangga, 2017).

Isi

Setiap daerah meskipun memiliki jenis makanan yang sama, namun rasa yang didapatkan sudah pasti berbeda. Namun bagaimana jika makanan khas rasanya dikolaborasikan dengan masakan dari luar negeri? Saat ini kita bisa menemukan beberapa makanan khas Indonesia yang dikolaborasikan penyajiannya dengan makanan dari luar negeri. Contohnya seperti nasi goreng tomyam, yaitu kolaborasi makanan Indonesia dengan Thailand; bubur sumsum panna cotta, kolaborasi makanan pencuci mulut Indonesia dengan Italia; beef curry pratha (sate padang dengan roti pratha khas India), perpaduan antara Indonesia dengan India, dan lain sebagainya.

Nasi goreng merupakan salah satu makanan khas negara Indonesia yang sudah mendunia. Nasi goreng adalah makanan yang berbahan nasi yang diberikan bumbu-bumbu khusus. Nasi goreng dikenal dengan berbagai variasi rasa, ada nasi goreng kampung, nasi goreng jawa, nasi goreng mawut dan berbagai jenis variasi lainnya. Hal ini menjadikan menu nasi goreng selalu tersaji hampir di seluruh restoran Indonesia yang tentu saja berpengaruh terhadap persaingan bisnis kuliner lokal. Saat ini terdapat salah satu menu masakan Indonesia dan Thailand yang dijadikan satu yaitu nasi goreng tomyam. Tomyam adalah salah satu kuliner asal Thailand yang cukup terkenal. Kata "tom" berarti

mendidih dan “yum/yam” berarti sayuran, sehingga tomyam artinya adalah sayuran rebus. Makanan ini berbahan dasar udang, cumi, atau bakso ikan dengan cita rasa yang pedas dan asam. Perpaduan ini menciptakan nasi goreng memiliki rasa yang gurih, asam, dan pedas seperti rasa tomyam dan memberikan kesan yang unik kepada penikmatnya.

Keunikan cita rasa hidangan dari negara Asia melekat karena rempah dan bumbunya yang kuat. Kolaborasi makanan antar negara dapat menarik perhatian dan minat para pecinta kuliner karena penggabungan kuliner luar dan lokal dapat menghasilkan daya tarik tersendiri.

Yang namanya kolaborasi, apalagi dalam bentuk kuliner berpotensi menghasilkan sejumlah kelezatan kuliner yang unik dan menarik. Kolaborasi kuliner luar negeri dan lokal dapat bertujuan untuk mempromosikan bahan makanan produksi lokal demi menjaga keberlangsungan. Hal ini dapat memperkenalkan makanan khas kedua negara dan dapat menjaga jalinan hubungan baik antar negara, menjadi pertukaran wawasan masakan internasional, dan diharapkan mampu memberikan inovasi baru dalam dunia kuliner dan semakin mengeksplorasi bahan-bahan makanan, dan menghadirkan kolaborasi-kolaborasi makanan luar dan lokal yang unik dan cocok dengan cita rasa lokal tanpa mengurangi eksistensi dan esensi dari rasa yang asli.

Penutup

Berbagai inovasi makanan tidak hanya menarik perhatian tetapi juga dapat

menjadi sarana membangun hubungan baik antar negara. Setiap kuliner dapat menginovasikan makanan khas Indonesia tanpa mengurangi eksistensi ke'khas'an itu sendiri. Kolaborasi makanan membuktikan bahwa setiap orang dapat mengkreasikan makanan yang unik dan enak. Juga kualitas dan harga makanan merupakan faktor terpenting agar dapat memberikan keuntungan dan menjadi “kenangan” kepada konsumen.

Daftar Pustaka

Elsty, K., & Sari, W. N. (2024). PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP MAKANAN INDONESIA DI KABUPATEN TANGERANG. *Media Bina Ilmiah*, 18(7), 1771-1778.

Fahreza, L. R., & Suherman, Y. (2024). Komponen Utama Pembentuk Daya Saing Bisnis Kuliner (Studi pada Produk Nasi Goreng Kota Bandung). *Cakrawala Repositori IMWI*, 7(02), 3324-3345.

Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).

Hayati, N. (2021). *Penentuan harga produk pada Warung Nasi Goreng Naroyal Desa Panyabungan Julu Kecamatan Panyabungan* (Doctoral dissertation, IAIN Padangsidimpuan).

Wibawati, Desi, dan A. Prabhawati, 2021, Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia, *Journal of Tourism and Creativity*, Vol. 5, No.1.