

Ragam Kuliner Nusantara
Oleh : Siti Nazwa Nayla Divani
Ikomatussuniah, S.H., M.H., PhD.
Fakultas Hukum
Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Indonesia sebagai suatu negara yang menarik dengan keberagaman yang dimilikinya menjadikan Indonesia sebagai negara yang memiliki keanekaragaman budaya. Hal ini tak dapat dipisahkan oleh banyaknya ragam kuliner nusantara yang berasal dari setiap daerah di Indonesia yang unik dan merepresentasikan budaya di suatu daerah tersebut. Melimpahnya hasil alam yang dimiliki oleh bangsa Indonesia, letak geografis yang mendukung dan rempah-rempah yang dimiliki oleh bangsa Indonesia menjadikan masakan bangsa Indonesia mempunyai cita rasa yang berbeda dari bangsa lainnya.

Banyak perbedaan mulai dari budaya, letak geografis dan rempah yang berasal dari daerah-daerah membuat Indonesia mempunyai beragam jenis makanan tradisional. Telah dilakukan riset oleh Komunitas sobat budaya, Indonesia mempunyailebih dari 1,458 resep makanan dan minuman tradisional. Data ini terhitung 50 jenis soto, 100 jenis sambal dan lebih dari 60 jenis sate di Indonesia

Masing-masing wilayah di Indonesia mempunyai kuliner khas yang berbeda dari wilayah lainnya. Dengan bahan dan rempah-rempah hasil alam Indonesia, tidak heran makanan Indonesia terkenal di seluruh dunia. Berikut beberapa ragam makanan Indonesia yang terkenal di manca negara :

1. Rendang merupakan makanan khas Sumatra barat yang dinobatkan sebagai makanan terlezat di dunia dalam ajang “world’s 50 best foods” yang diadakan oleh CNN International pada tahun 2018. Bahan utama rendang ialah daging sapi yang dimasak menggunakan santan kelapa serta rempah-rempah selama 5-6 jam, membuat rasa gurih dan kaya akan cita rasa.
2. Makanan Indonesia kedua yang terkenal di manca negara ialah pempek khas Sumatra Selatan. Pempek diolah menggunakan ikan yang dicampur oleh sagu dan dilengkapi oleh cuko atau cuka. Makanan berbahan daging ikan dan tepung kanji ini konon sudah ada sejak abad ke-16. Rasa manis, pedas, dan asam yang ditawarkan oleh pempek menjadikan makanan yang satu ini mempunyai daya tarik tersendiri dikalangan masyarakat Indonesia.
3. Sate merupakan makanan khas Indonesia yang hampir di setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri dalam pengolahannya dan bumbu yang beragam. Banyak sekali jenis sate di Indonesia, misalnya sate lilit khas bali, sate maranggi, sate madura, dan sebagainya.
4. Di wilayah jawa terkenal dengan makanan yang terdiri dari aneka sayuran segar yang direbus dan disajikan dengan saus kacang yang kaya akan rasa dan bumbu. Selain sayuran, gado gado atau salad khas Indonesia sering kali disajikan dengan tambahan telur rebus, tahu goreng, tempe goreng, dan kerupuk yang menambah tekstur dan protein yang membuat hidangan lebih lezat.

5. Soto merupakan makanan khas Indonesia yang disajikan dengan kuah kuning dengan rebusan ayam atau daging sapi. Setiap wilayah di Indonesia memiliki Soto yang berbeda-beda, makanan yang menghangatkan tubuh ini dapat ditemukan di berbagai wilayah di Indonesia terutama di pulau Jawa. Salah satunya ialah soto Lamongan, soto Jepara, Soto Kudus, dan sebagainya.
6. Makanan yang terbuat dari nangka muda yang dimasak menggunakan santan dan daun jati hingga tidak keras, meresap sempurna dan berwarna kecoklatan. Makanan tersebut dikenal dengan nama gudeg khas daerah Istimewa Yogyakarta. Gudeg mempunyai cita rasa yang manis dan sering disantap bersama krecek, areh, dan lauk pauk lainnya.
7. Iga sapi merupakan bahan utama dalam pembuatan sop konro yang berasal dari Makasar, Sulawesi Selatan. Sop konro memiliki tekstur kuah yang kental dan berwarna coklat kehitaman yang diperoleh dari buah klewek.
8. Bebek betutu merupakan salah satu kuliner andalan daerah Bali yang berbahan dasar bebek. Bebek betutu mempunyai aroma yang harum dengan cita rasa yang pedas dan disajikan dengan tambahan sambal matah, kacang, serta sayuran rebus.
9. Rawon merupakan makanan khas kota Surabaya yang mirip dengan sop konro. Potongan daging sapi yang ditambah dengan rebusan kecambah dan dilengkapi oleh telur asin serta kerupuk udang menambah rasa lezat dari rawon.
10. Bakso merupakan kuliner nusantara hasil akulturasi budaya tionghoa. Bahan utama bakso ialah daging sapi yang dihaluskan kemudian dibentuk bola dengan tambahan tepung terigu, dan dicampur dengan bumbu halus membuat bakso disukai oleh kalangan masyarakat Indonesia. Bakso disajikan bersama kaldu sapi beserta pelengkap berupa mie kuning, tahu bakso, bihun, dan potongan daun seledri.

Kuliner nusantara tidak hanya menekankan akan rasanya yang khas, tetapi juga memiliki penampilan yang menggugah selera dengan warna-warni yang dihasilkan dari beragam bahan alami. Keberagaman kuliner nusantara yang dimiliki bangsa Indonesia menjadi nilai tambah keanekaragaman budaya yang dimiliki oleh bangsa Indonesia.

Kuliner nusantara Indonesia adalah kekayaan rasa dan budaya yang tidak akan ada habisnya. Selain makanan nusantara di atas, masih banyak aneka makanan nusantara yang populer dan legendaris. Sebagai warga negara Indonesia, kita harus mengenal lebih dalam tentang keberagaman makanan nusantara dan harus bangga dengan beragamnya kuliner nusantara yang dimiliki oleh bangsa Indonesia.

Kuliner yang dimiliki oleh bangsa Indonesia sudah sepatutnya dapat wisatawan untuk mengunjungi Indonesia. Oleh karena itu, kita selaku masyarakat Indonesia sudah sepatutnya ikut serta mempromosikan kuliner nusantara yang begitu beragam untuk mendatangkan para wisatawan asing ke Indonesia.