

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Gastronomi

Gastronomi atau yang biasa dikenal dengan ilmu makanan merupakan semua yang mencakup tentang kenikmatan dari makanan maupun minuman. ^[1] Berdasarkan sumber lain menjelaskan bahwa gastronomi merupakan ilmu yang mempelajari hubungan antara budaya dan makanan.^{[1][2]} Terbentuk hubungan antara keduanya disebabkan oleh produk yang dihasilkan dari budidaya pertanian. Budidaya pertanian tersebut menghasilkan produk yang memiliki aroma dan rasa untuk makanan, sehingga dari produk yang dihasilkan tersebut orang-orang dapat menelusuri asal-usul lingkungan tempat produk tersebut dihasilkan. ^[3]

Munculnya kata Gastronomi pertama kali yaitu terdapat pada puisi karangan Jacques Berchoux pada tahun 804 di Prancis.^[4] Pada saat itu kata gastronomi semakin popularitas namun masih sangat sulit untuk didefinisikan oleh masyarakat.^[4] Studi yang meliputi Gastronomi adalah terdiri dari dukungan semua makanan dan minuman yang ada pada berbagai negara di seluruh dunia.^[1] Gastronomi memiliki peran yaitu sebagai acuan dalam menggunakan makanan dan minuman pada situasi tertentu.^[1] Dengan adanya gastronomi makan dapat digunakan untuk mendirikan gambaran yang dapat digunakan untuk perbedaan dan persamaan akan perilaku masyarakat terhadap makanan dan minuman pada berbagai budaya dan negara.^[1]

2.2 Gastronomi Indonesia

Sebagian wilayah Indonesia memiliki makanan pokok yaitu nasi, namun terdapat beberapa wilayah yang memiliki makanan pokok seperti sagu, kentang dan singkong seperti wilayah Maluku dan Irian Jaya.^{[7][8]} Ciri khas lainnya yang ada pada negara Indonesia adalah penyajian pada lauk pauk yang sedikit jika dibandingkan dengan makanan pokok serta sambal yang disajikan juga memiliki rasa yang pedas.^{[7][8]}

Pada awalnya, Indonesia dipengaruhi oleh budaya dan masakan yang digunakan oleh India. Pengaruh yang diberikan oleh India seperti menggunakan berbagai macam bumbu dan rempah.^[7] Setelah India, pedagang Arab juga memberikan pengaruh terhadap masakan Indonesia seperti makanan yang proses pembuatannya dibakar dan menggunakan daging kambing seperti sate.^[7] Selain India dan Arab, Pedagang Tiongkok juga memberikan pengaruh terhadap masakan

Indonesia yaitu dengan cara membawa bahan pangan dari negara mereka lalu disebar di Indonesia.^[7]

Kolonial Belanda juga mencoba untuk mengenalkan beberapa bahan pangan kepada negara Indonesia, seperti lada yang berasal dari Meksiko, singkong berasal dari Karibia serta kentang dari Amerika Selatan.^[7] Selain bahan pangan tersebut terdapat juga sayur-sayuran yang juga dikenalkan pada Indonesia agar dapat menghasilkan banyak makanan yang baru seperti wortel dan kacang panjang.^[2]

Beberapa jenis makanan khas tradisional yang ada di Indonesia jika dilihat dari segi gastronomi praktis maka dapat dihubungkan dengan acara tertentu seperti acara-acara agama.^{[8][9]} Beberapa contohnya adalah ketupat pada saat lebaran umat muslim, tumpeng atau nasi kuning yang digunakan beberapa masyarakat untuk acara selamatan serta kue kering dan manisan yang digunakan umat Hindu untuk Hari Raya Nyepi dan.^[9] Tak lupa pada Hari Kemerdekaan biasanya masyarakat mengadakan lomba memakan kerupuk.^[3] Berbeda dengan masyarakat Tionghoa yang ada di Kalimantan Barat pada saat merayakan hari raya Cap Go Meh, biasanya masyarakat tersebut membuat lontong Cap Go Meh.

2.3 Gastronomi sebagai Elemen dari Identitas Budaya Local

Sebelum terciptanya sistem transportasi jarak jauh pada saat struktur ekonomi premodern maka pelayanan pangsa pasar lokal masih sangat dibutuhkan oleh perdagangan lintas nasional, iklim pertanian dan industri makanan.^[10] Perbedaan yang ada antara SDA dan keahlian lokal akan menghasilkan makanan lokal dengan ciri khas tertentu.^[10] Selain elemen tersebut, elemen lainnya juga dibutuhkan seperti arsitektur, bahasa regional, referensi literatur serta cara hidup masyarakat yang berbeda-beda juga akan memberikan kontribusi pada suatu daerah.^[10]

2.4 Gastronomi dan Parawisata

Dalam hal ini, gastronomi memiliki peran yang penting karena juga memberikan identitas yang signifikan terhadap masyarakat.^[4] Motivasi dari wisatawan serta mobilitas yang meningkat merupakan salah satu pendorong bagi gastronomi. Hal ini akan memudahkan akses bagi berbagai jenis makanan lokal terhadap lingkungan yang ada.^[4] Selain itu, ketertarikan turis dalam mencari makanan lokal pada saat berkunjung akan berdasarkan dengan kepercayaan mereka sebagai komunitas lokal asli.^[4] Makanan lokal nantinya akan memiliki hubungan yang kuat terhadap pariwisata dan produksinya karena akan memberikan hubungan dengan keindahan panorama alam.^[10]

2.5 Sejarah Kerajaan Sambas

Wilayah Pesisir Utara yang ada di Provinsi Kalimantan Barat tepatnya di Kota Sambas merupakan tempat Kerajaan Sambas berdiri. Bersumber dari kitab Negarakertagama, kitab ini berdiri sebelum abad-14, serta raja yang ada di kerajaan tersebut diberikan gelar “Nek”.

Kesultanan Sambas yang berdiri tahun 1671 memiliki cikal bakal yang berasal dari Kesultanan Brunei. Pada saat masa jabatan Sultan Abdul Jalilul Akbar maka muncullah kabar bahwa Pangeran Muda Tengah akan merebut tahta. Sultan memberikan wilayah Serawak kepada Pangeran untuk menghindari hal tersebut, sehingga tahun 1629 Pangeran menjadi Sultan di wilayah Serawak tersebut. Gelar yang diberikan kepada Pangeran adalah Sultan Ibrahim Ali Omar Shah (Sultan Tengah). Sultan Tengah berkunjung ke istana Sukadana pada saat ia melakukan perjalanan dari Johor. Sultan Tengah mendapatkan sambutan yang hangat diberikan izin untuk menetap disana dalam waktu yang lama. Setelah mengenal lebih dalam, maka Sultan Muhammad Shafiuddin menikahkan putrinya dengan Sultan Tengah.

Salah satu pusat pemerintahan tradisional yang ada di kawasan patai utara Kalimantan Barat adalah Kerajaan Sambas. Beberapa kebudayaan seperti Hindu-Budha, kebudayaan China dan Islma pernah bertapak pada kawasan tersebut sehingga sudah sangat lama kerajaan tersebut juga terlibat dalam jaringan internasional. Kerajaan Sambas berhasil menjadi kerajaan Islam yang dikenal dengan Kesultanan Sambas dikarenakan kehadiran Islam pada kawasan Sambas. Setelah menjadi kerajaan Islam Sambas maka kerajaan tersebut dikenal oleh masyarakat dengan kawasan yang memiliki tradisi islam yang baik, hingga disebut dengan “Serambi Mekah”.

2.6 Sejarah Bubur Pedas Sambas

Bubur Pedas Khas Kalimantan Barat yang biasa dikenal oleh masyarakat dengan Bubbor Paddas. Kata “Pedas” memiliki perumpamaan bahwa bubur tersebut menggunakan berbagai macam sayuran dan rempah yang berguna untuk menambah aroma pada bubur.

Bersumber dari cerita yang ada pada masyarakat, racikan yang ada pada bubur ini berasal dari juru masak istana. Munculnya bubur ini berawal dari jatuh sakitnya seorang raja, sehingga diperintahkanlah asisten dari istana tersebut untuk bertugas sebagai juru masak. Asisten istana meracik beberapa bahan pangan seperti beras dan sayur-sayuran lalu disajikan kepada raja. Pada saat menyajikan dan menyicipi hidangan tersebut, raja sangat menyukainya hingga diberi nama Bubur Pedas. Bubur Pedas dijadikan sebagai hidangan khusus untuk para raja dan akan dimasak pada saat acara tertentu seperti acara kerajaan dan acara adat yang sakral.

Bubur ini pada saat perang kemerdekaan menjadi makanan alternatif dalam menghemat makanan, yaitu pada saat persediaan bahan pangan semakin menipis. Namun, berbeda dengan saat sekarang yaitu bubur pedas telah mengalami perkembangan. Dari penambahan bahan yang dibutuhkan hingga proses pembuatan bubur pedas tersebut.

Keberadaan bubur pedas juga dapat diperoleh pada berbagai kota yang ada di Kalimantan Barat, serta banyak masyarakat juga menjual bubur ini. Biasanya pada saat sekarang, bubur pedas bisa dijadikan sebagai sarapan pagi, hidangan acara keluarga dan lain sebagainya.

2.7 Bahan-bahan Bubur Pedas

Penggunaan bahan untuk pembuatan bubur pedas dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelompok, ada yang bersifat keharusan, dan ada yang bersifat opsional. Bahan bahan tersebut antara lain :

Tabel 2.1 Kelompok umbi – umbian

No.	Nama Umbi	Penggunaan	
		Wajib	Opsional
1	Ubi Jalar	X	
2	Ubi Kayu		X
3	Kentang		X
4	Keladi		X
5	Wortel	X	

Tabel 2.2Kelompok Buah - buahan

No.	Nama buah	Penggunaan	
		Wajib	Opsional
1	Labu kuning		X
2	Labu jipang		X
3	Oyong		X
4	Jeruk kanci	X	
5	Rebung		X

Tabel 2.3 Kelompok kacang – kacang/biji - bijian

No.	Nama kacang/biji	Penggunaan	
		Wajib	Opsional
1	Kacang tanah	X	
2	Kacang kedelai		X
3	Kacang hijau		X
4	Jagung manis	X	
5	Beras	X	

Tabel 2.4 Kelompok sayur - sayuran

No.	Nama kacang/biji	Penggunaan	
		Wajib	Opsional
1	Tauge	X	
2	Kacang Panjang	X	
3	Pakis kuning	X	
4	Bayam		X
5	Kangkung	X	

Tabel 2.4 Kelompok daun - daunan

No.	Nama kacang/biji	Penggunaan	
		Wajib	Opsional
1	Daun Kunyit	X	
2	Daun kesum	X	
3	Daun katuk		X
4	Daun kentutan		X
5	Daun buas – buas		X
6	Daun ati – ati		X

7	Bunga kecombrang		X
---	------------------	--	---

Tabel 2.5 Kelompok perencah

No.	Nama perencah	Penggunaan	
		Wajib	Opsional
1	Udang		X
2	Cumi – cumi		X
3	Daging sapi		X
4	Sumsum tulang sapi	X	
5	Ikan teri	X	
6	Kecap	X	

Tabel 2.6 Kelompok Bumbu dan rempah – rempah

No.	Nama Bumbu dan rempah – rempah	Penggunaan	
		Wajib	Opsional
1	Kunyit	X	
2	Jahe	X	
3	Lengkuas	X	
4	Serai	X	
5	Cabe merah	X	
6	Cabe rawit	X	
7	Bawang merah	X	
8	Bawang putih	X	
9	Terasi	X	
10	Lada hitam	X	
11	Ketumbar	X	
12	Adas manis	X	

13	Jintan	X	
----	--------	---	--

Sumber dari data yang diolah

2.8 Proses Pembuatan Bubur Pedas

a. Bumbu kering

- ½ kg beras disangrai
- ½ kg kelapa parut disangrai
- 2 sendok ketumbar disangrai
- 1 sendok merica hitam disangrai
- 1 sendok jintan hitam disangrai
- 1 sendok teh adas manis disangrai
- 5 butir kemiri disangrai
- 1 ruas kunyit dihaluskan dan disangrai
- 1 ruas jahe dihaluskan dan disangrai
- 3 ruas jahe dihaluskan dan disangrai
- 2 batang sereh digeprek

b. Bumbu Basah

- 5 buah Cabe kering dihaluskan
- 5 lembar daun kunyit muda diiris halus
- 1 ikat daun kesum diiris halus
- 8 siung bawang merah dihaluskan
- 5 siung bawang putih dihaluskan
- Setengah sendok teh terasi bakar.
- ½ kg daging sapi/tetelan dipotong kecil

c. Sayuran dan umbi-umbian

- 3 ons tauge
- 1 buah jagung manis dirajang halus
- 1 ikat kangkung dipotong agak kasar
- 1 ikat daun pakis merah dipotong agak kasar
- 1 ikat kacang Panjang dipotong halus

- Gambas dipotong kecil
- Ubi jalar merah dipotong kotak – kotak kecil

d. Pelengkap:

- 3 ons kacang tanah
- 3 ons ikan teri
- 1 botong sambal cabai
- 1 botol kecap manis
- 1 ons bawang goreng
- 3 ons jeruk sambal (jeruk sonkit)

Masukkan air kedalam panci sebanyak kurang lebih 3 liter, setelah mendidih

e. Cara membuatnya:

- Beras dicuci bersih lalu disangrai pada wajan yang pans hingg berwarna kuning kemudian haluskan
- Parut dan tumbuk kelapa hingga halus
- Campurkan bumbu kering yang sudah disangrai kemudian haluskan. Setelah itu tumis bersama bumbu basah sampai harum
- Masukkan 3 liter air, rebus daging hingga matang kemudian masukkan beras dan kelapa yang sudah dihaluskan serta aduk hingga menyatu. Selanjutnya masukkan bumbu kering dan bumbu basah dan aduk hingga merata
- Setelah cukup matang masukkan sayuran dan umbi- umbian, lalu beri secukup garam
- Setelah matang siap dihidangkan dan menambah bahan pelengkap

2.9 Kualitas Makanan

Menurut Qin et al. (2009) dalam penelitian Johns & Howard (1998) dan Kivela et al. (1999), kualitas makanan memiliki empat Variabel:

1. *Freshness*

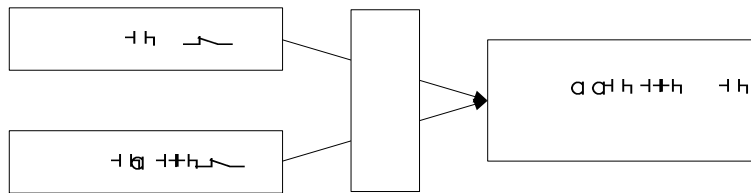
Freshness memberikan arti yang berhubungan dengan tekstur, rasa serta aroma makanan.

2. *Presentation*

Merupakan penyajian atau cara menghidangkan kepada konsumen, yang terdiri dari komposisi yang telah disesuaikan sehingga memberikan ketertarikan.

3. *Wellcooked*

1.2 Model penelitian



Gambar 2.2. Model Penelitian

Gambar diatas adalah model analisis yang akan dilakukan dengan menggunakan regresi linear ganda dua variabel bebas yaitu *Freshness* (X_1) dan *Presentation* (X_2) dan kepuasan konsumen (Y) sebagai variabel bebas dan uji hipotesis H_1 , H_2 dan H_3 .

