

## **BAB 2**

### **LANDASAN TEORI**

Pada bab ini, penulis akan menjelaskan mengenai teori-teori yang akan digunakan sebagai dasar analisa pada bab selanjutnya. Teori yang digunakan adalah mengenai budaya makan, nasionalisme, dan konsep gastronasionalisme.

#### **2.1 Budaya Makan**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang diperlukan oleh makhluk hidup untuk kelangsungan kehidupan. Makanan diperlukan untuk memelihara tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan untuk memperoleh sumber energi dalam melakukan aktivitas sehari-hari.

Secara harfiah makanan adalah semua unsur-unsur dari makanan. Hal-hal tersebut diperlukan tubuh, kecuali air, obat-obatan dan segala kebutuhan yang diperlukan untuk tujuan pengobatan. Makanan merupakan kebutuhan pokok makhluk hidup yang dibutuhkan setiap saat dan di manapun berada. Makanan sendiri memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Akan tetapi, makanan tidak semata-mata hanya sebagai pemenuh kebutuhan manusia dalam hal sumber energi saja, namun makanan juga dapat menunjukkan kebudayaan seseorang. Dari cara memilih, menyiapkan, dan memakan makanan terdapat perbedaan antara budaya yang satu dengan yang lainnya. Sehingga makanan tidak bisa hanya dilihat dari segi kesehatan, tetapi juga berkaitan dengan karakteristik budaya.

Mendel (2014:414) mengungkapkan bahwa makanan, atau lebih tepatnya budaya makan, membangun hubungan tertentu antara individu dan suatu bangsa. Melalui budaya makan, seseorang tidak hanya melakukan kebiasaan tertentu melainkan melakukan cara dan metode ketika suatu makanan disiapkan, diubah atau diciptakan, kemudian dikonsumsi oleh masyarakat tertentu. Maksud pernyataan tersebut adalah makanan merupakan budaya ketika diproduksi hingga dikonsumsi. Hal ini dikarenakan manusia tidak begitu saja menggunakan apapun yang

ditemukannya di alam, tetapi juga mencari dan menciptakan makanannya sendiri dari perkembangan suatu budaya secara spesifik.

Mendukung pernyataan tersebut, Nelms (2014:31) menyatakan bahwa makanan merupakan penegas terhadap identitas seseorang (*food identity*). Makanan diartikan juga sebagai suatu ekspresi atau penegas identitas pribadi. Makanan dapat dikatakan sebagai penanda budaya seseorang saat memakan makanan tertentu. Hal ini dikarenakan masing-masing makanan dapat mencerminkan ciri khas dalam hal cita rasa maupun bumbu yang dapat berbeda dari yang lainnya. Menurut Ichijo (2016:22) dikatakan bahwa makanan memiliki fungsi simbolis yang berfungsi sebagai “kode estetis, budaya dan semiotik” dalam mendefinisikan dan menguatkan keanggotaan kelompok.

Dalam kehidupannya, setiap individu tentu akan memilih makanan yang berasal dari budaya mereka, karena dirasa memiliki nilai untuk menunjukkan siapa yang mengonsumsinya dan makanan tersebut bisa jadi berasal turun-temurun dari lingkungan asalnya. Adapun menurut Belasco (2008:20) mengungkapkan bahwa makanan bisa menjadi simbol atau identitas dari tiap daerah bila bahan-bahan makanan yang setiap hari dimakan mewakili jenis makanan apa yang dapat dihasilkan oleh suatu wilayah. Terdapat istilah yang cukup populer mengenai makanan sebagai identitas yaitu “*you are what you eat*” (Almerico, 2014:15). Istilah tersebut merujuk pada konsep makanan yang berkontribusi sebagai penanda budaya dalam menentukan identitas seseorang. Saat seseorang memutuskan untuk mengonsumsi ikan mentah (dalam hal ini adalah *sashimi*) pribadi tersebut mencerminkan pribadi Jepang. Dalam era modern, makanan telah menjadi hal penting dari representasi komunitas imajinasi bangsa. Makanan sendiri sering kali dilibatkan dengan konsep nasionalisme. Melalui makanan ditemukan unsur regional dan lokal di dalamnya bergabung menjadi suatu keunikan yang tidak dapat ditemukan di daerah lain (Farrer, 2010:7).

Kebanyakan kebudayaan membuat ide tentang budaya makan berdasarkan konsep seperti hasil bumi negaranya, pergantian musim, dan lingkungan alam. Dalam hal ini Jepang mempunyai kekhususan tersendiri yang termasuk di dalamnya bahan makan mentah dan segar. Budaya kuliner di Jepang yang paling penting adalah nasi, baik secara praktik maupun simbolis. Hal ini dikarenakan masyarakat Jepang sendiri berpusat pada peradaban yang dikembangkan seputar budidaya padi.

Mitos dan budaya agama *Shinto* sendiri sangat berkaitan erat dengan nasi (Bestor, 2011:13).

Kuliner Jepang sendiri mempunyai maknanya sendiri. *Washoku* (和食) yang berarti masakan Jepang masuk dalam UNESCO's *Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*. Oleh karena itu, hal ini menjadikan masakan Jepang sebagai salah satu elemen yang menentukan budaya Jepang secara resmi dan internasional. Selain itu, hal ini juga menjadikan *washoku* (和食) tidak hanya sekedar memiliki arti makanan Jepang, tetapi juga sebagai sesuatu yang mencerminkan ciri khas budaya tradisional masyarakat Jepang (Ichijo, 2016:28). Sedangkan menurut Ma dalam Si Qian Ng (2015:5), *washoku* (和食) adalah masakan tradisional Jepang yang menekankan pada bahan, persiapan, dan cara makannya dari negara Jepang. Makanan tradisional Jepang ini didasari pada nasi, sup *miso*, dan hidangan lainnya. Penyajian bahan makanan tersebut tidak lepas dari keempat musim yang ada di Jepang, sehingga dapat diketahui masakan Jepang dapat berbeda-beda setiap musimnya tergantung bahan makanan apa yang ada pada musim tertentu.

Ketiga konsep ini tertanam dalam praktik kuliner Jepang sehingga sangat selektif tentang bahan dan jenis makanan yang akan dimakan dalam setahun. Warisan kebudayaan (*cultural patrimony*) menggambarkan apa yang mendasar bagi masyarakat atau sejarah suatu bangsa. Hal ini menimbulkan kepentingan materialis dan simbolis sebagai intrinsik untuk memperkuat, mencerminkan, dan mempengaruhi nilai kelompok dan identitas kolektif. Warisan kebudayaan sendiri sebenarnya tidak dimiliki oleh masyarakat. Sebaliknya, warisan budaya ini mewakili identitas nasional kolektif yang didefinisikan secara sepihak. Pengertian seperti ini mirip dengan gagasan tentang istilah cerita rakyat atau warisan (DeSoucey, 2010:435).

### **2.1.1 Fungsi-Fungsi Pada Makanan**

Makanan mempunyai kaitan erat dengan tradisi suatu masyarakat setempat. Karenanya, makanan dapat menyatakan dan menentukan jati diri setiap individu. Warisan tradisi dari suatu golongan masyarakat ini yang menjadikan seluruh aspek dari suatu makanan ada kaitannya dengan jati diri seseorang. Dalam kata lain, makanan merupakan konsep kebudayaan yang dapat berkaitan dengan selera,

kenikmatan, mitos, dan status sosial di masyarakat dengan cara makan serta waktu memakan makanan tersebut yang sebenarnya dipengaruhi oleh budaya masing-masing tempat.

Dibalik dari kandungan gizinya, makanan juga memiliki fungsi lainnya. Pemilihan makanan yang akan dikonsumsi tidak lepas dari peranan makanan itu sendiri. Selain peranan biologis, yaitu untuk memenuhi rasa lapar, makanan mempunyai peranan sosio-kultural. Hartog dalam Almatsier (2009:12) mengelompokkannya menjadi enam fungsi. Dalam penelitian ini hanya memakai dua fungsi makanan, yaitu:

1. Makanan untuk menyatakan jati diri.

Makanan sering dianggap sebagai bagian penting untuk menyatakan jati diri individu atau sekelompok.

2. Fungsi komunikasi.

Makanan merupakan media penting dalam upaya manusia untuk berhubungan satu sama lain. Di dalam keluarga, kehangatan hubungan antar anggotanya terjadi pada saat makan bersama. Dalam bisnis, kesepakatan sering diperoleh dalam suatu jamuan makan di restoran atau di tempat makan lainnya. Dalam suatu bangsa juga terdapat ritual atau tradisi yang biasa dilakukan dan hal tersebut tidak luput dari makanan yang dapat mengkomunikasikan ritual atau tradisi tersebut.

Penelitian ini berfokus pada fungsi makanan untuk menyatakan diri, karena melalui makanan seseorang dapat menyatakan identitasnya. Dikatakan bahwa makanan adalah suatu transformasi dari budaya dan budaya itu sendiri mempunyai pengaruh kuat untuk mengikat simbolisme dan makna kehidupan sehari-hari, seperti cara memasak dan makan (Bestor, 2011:13). Sassatelli dalam Ceccarini (2010:2) mengungkapkan ahli sosial sendiri mengakui bahwa makanan, masakan, dan cara memakan adalah unsur-unsur yang sangat penting dalam pembuatan dan pembaharuan identitas sosial. Sehingga dapat disimpulkan bahwa benar adanya makanan dapat menjadi media untuk menyatakan identitas setiap individu-individu.

## 2.2 Pengertian Nasionalisme

Djahiri dalam Rismayanti (2016:20) menyatakan bahwa pengertian dari kata “nilai” (*value*) adalah sesuatu (*belief*) yang bersumber pada sistem nilai seseorang mengenai apa yang patut atau tidak dilakukan seseorang mengenai apa yang berharga dan apa yang tidak berharga. Sedangkan menurut Sumantri dalam Rismayanti (2016:20), nilai berakar pada bentuk kehidupan tradisional dan keyakinan agama. Bentuk-bentuk kehidupan kontemporer dan keyakinan agama-agama yang datang dan berkembang serta aspek politik yang berpengaruh dalam perubahan sikap penduduk berpengaruh pada banyaknya kegelisahan atau gejolak terhadap nilai dalam realita pendidikan pada umumnya. Sehingga dapat disimpulkan bahwa penanaman nilai adalah sesuatu yang berguna bagi manusia dan dapat mempengaruhi manusia dalam menentukan pilihannya.

Sedangkan menurut Snyder dalam Kartikasari (2014:441), nasionalisme dapat dipelajari dari cara emosi itu tumbuh dan berkembang di sebuah wilayah negara, dan berdasarkan pada situasi dan kondisi negara tersebut, serta perkembangan masyarakatnya. Dapat dikatakan bahwa nasionalisme merupakan kesadaran bernegara atau semangat bernegara. Nasionalisme menonjolkan dirinya sebagai paham negara atau gerakan yang populer berdasarkan warga negara, etnis, budaya, keagamaan dan ideologi. Sedangkan menurut Kansil (2011:208) dapat dimengerti bahwa nasionalisme merupakan suatu paham yang menciptakan dan mempertahankan kedaulatan sebuah negara dengan mewujudkan satu konsep identitas bersama untuk sekelompok manusia yang mempunyai tujuan atau cita-cita yang sama dalam mewujudkan kepentingan nasional. Nasionalisme sendiri mempunyai beragam bentuk. Menurut Listyanti nasionalisme memiliki enam bentuk, salah satunya nasionalisme budaya. Nasionalisme budaya sendiri adalah jenis nasionalisme yang memperoleh kebenaran politik dari budaya bersama dan tidak bersifat turun-temurun seperti warna kulit, ras, dan sebagainya (Rismayanti, 2016:23).

Kuliner nasionalisme (juga dikenal sebagai gastronasionalisme) adalah istilah yang menonjolkan sebuah keyakinan bahwa makanan suatu bangsa dapat menjadi penanda identifikasi, prestise, dan keaslian. Beberapa peneliti mempunyai definisi spesifik untuk kuliner nasionalisme yang melihat pada aspek spesifik

produksi, konsumsi atau penerimaan makanan (Si Qian Ng, 2015:3). Kata gastronasionalisme adalah singkatan dari kata gastronomi dan nasionalisme.

### **2.2.1 Pengertian Gastronomi**

Gastronomi atau tata boga adalah seni atau ilmu makanan yang baik (*good eating*). Secara singkat, gastronomi adalah sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman. Gastronomi juga dikatakan sebagai studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan. Gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner). Hubungan budaya dan gastronomi terbentuk karena gastronomi merupakan produk budidaya pada kegiatan pertanian sehingga penyajian warna, aroma, dan rasa dari suatu makanan dapat ditelusuri usulnya dari lingkungan tempat bahan baku dihasilkan (Fossali, 2008:54-86).

Pada tahun 1804, kata gastronomi pertama kali muncul di zaman modern tepatnya di Perancis pada puisi yang dikarang oleh Jacques Berchoux. Sejak saat itu, kata gastronomi semakin meningkat popularitasnya. Kata gastronomi berasal dari Bahasa Yunani kuno *gastros* yang artinya “lambung” atau “perut” dan *nomos* yang berarti “hukum” atau “aturan”. Gastronomi meliputi studi dan apresiasi dari semua makanan dan minuman. Selain itu, gastronomi juga mencakup pengetahuan mendetail mengenai makanan dan minuman nasional dari berbagai negara besar di seluruh dunia. Peran gastronomi adalah sebagai landasan untuk memahami bagaimana makanan dan minuman digunakan dalam situasi-situasi tertentu. Melalui gastronomi, mungkin untuk membangun sebuah gambaran dari persamaan atau perbedaan perilaku terhadap makanan dan minuman yang digunakan di berbagai negara dan budaya (Berrera, 2008:56-63).

Gastronomi sendiri mempunyai berbagai macam bidang, salah satunya adalah gastronomi makanan. Gastronomi makanan berhubungan dengan makanan, minuman, dan cara pembuatannya. Contohnya, gastronomi makanan mempelajari peranan dari anggur dan minuman lain dalam hubungannya dengan makanan. Hubungannya adalah mengharmoniskan dan memaksimalkan kenikmatan yang didapatkan. Mereka yang bekerja di bidang gastronomi makanan berhubungan erat dengan perkembangan produk makanan dan minuman yang berubah seiring

bergantinya waktu dan musim. Hal ini dikarenakan waktu menjadi salah satu pertimbangan utama pada gastronomi makanan (Van der, 2008:246-250).

Makanan nasional telah dipopulerkan oleh media massa sebagai bagian penting dari identitas bangsa. Globalisasi telah mengkontaminasi, melemahkan, dan mengancam eksistensinya. Semakin mudahnya akses terhadap makanan dari berbagai negara telah menciptakan kebingungan antara hubungan tempat dan waktu tertentu dari suatu makanan. Definisi dari masakan nasional sendiri adalah makanan asli yang dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup oleh suatu populasi sehingga populasi tersebut dapat dikatakan ahli dalam masakan tersebut. Peran gastronomi adalah melestarikan budaya atau tradisi makanan tersebut. Salah satunya dengan cara mempelajari sejarah masakan tersebut dan hubungannya dengan suatu masyarakat tertentu (Van Esterik, 2008:245).

Salah satu contoh makanan nasional yang telah mendunia karena proses globalisasi adalah makanan Jepang. Proses “kontaminasi” oleh globalisasi dimulai pada akhir abad ke-19. Saat itu sejumlah dokter militer Jepang membuat kampanye opini publik yang menyatakan bahwa para wajib militer bangsa Jepang lebih pendek daripada mereka yang berasal dari Eropa. Hal ini dikarenakan makanan mereka yang berbasis beras. Akibatnya selama periode 1920, angkatan darat dan laut Jepang mengadopsi makanan Barat yang terdiri dari daging dan roti gandum. Pada saat yang sama, para ahli nutrisi, kaum intelektual, dan pengusaha restoran mempromosikan adaptasi makanan Barat menjadi lebih sesuai dengan selera masakan Jepang. Hasilnya adalah masakan seperti kroket, donat, dan *kare*. Pada periode 1950, kombinasi dari makanan Jepang dan makanan Barat ini yang membentuk “masakan Jepang” yang diterima luas saat ini (Van der, 2008:250-254).

### **2.2.2 Pengertian Gastronomionalisme**

Konsep gastronomionalisme pertama kali dikemukakan oleh DeSoucey. Konsep ini mencakup bagaimana struktur gastronomionalisme membantu kita untuk lebih memahami dan melindungi makanan serta industri tertentu sebagai perwakilan tradisi budaya nasional. Gastronomionalisme, khususnya, menandakan penggunaan produksi, distribusi, dan konsumsi makanan untuk membatasi dan

mempertahankan kekuatan emotif dalam keterikatan nasional serta penggunaan sentimen nasionalis untuk memproduksi dan memasarkan makanan.

DeSoucey (2010:434) menggunakan definisi luas nasionalisme oleh Brubaker, yaitu seperangkat idiom, praktik, dan kemungkinan yang tersedia dalam kehidupan budaya dan politik dibatasi oleh batasan sosial atau fisik, untuk mempertimbangkan cara-cara suatu bangsa didefinisikan atau menentukan sendiri sebagai kelompok yang berbeda-beda. Ketika sampai pada titik kekuatan simbolis dan implikasi untuk politik identitas, tidak terkecuali makanan. Makanan sendiri menawarkan hubungan antara pelaku sosial dan budaya turun temurun mereka, sehingga menciptakan ikatan kebersamaan identitas keluarga atau agama, serta penjelasan identitas suatu organisasi. Gastronasionalisme sendiri menghubungkan atribut sosial dan budaya makan dengan politik. Caranya adalah dengan membuat proses pembuatan, komersial, dan kelembagaan yang membentuk makanan sebagai objek investigasi utama. Penelitian-penelitian terdahulu menunjukkan bagaimana makanan berfungsi secara simbolis sebagai penanda identitas dan komunitas secara geografis, sosial, dan populasi yang terpecah secara politis.

Menurut DeSoucey (2010:436-447), gastronasionalisme memiliki cangkupan-cangkupan simbolis yang cara kerjanya mirip dengan warisan kebudayaan dalam makanan. Warisan kebudayaan dalam makanan ini termasuk cara memasak, bahan makanan, dan bumbu. Maka dapat disimpulkan dengan menggunakan konsep gastronasionalisme, identitas atau rasa nasionalisme seseorang dapat diketahui dari makanan, karena makanan merupakan ajaran atau pengetahuan yang secara turun-temurun diterapkan sesuai dengan adat dan kebiasaan suatu bangsa.