

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Dalam kacamata kuliner dunia saat ini, masakan tradisional telah memperoleh keunggulan yang istimewa. Pecinta makanan khas daerah menganggap budaya makanan sebagai sarana untuk menjelajahi masakan tradisional dalam kehidupan sehari-hari. Menurut (Utami, 2018), istilah “kuliner” berakar dari istilah Latin “*culinarius*”, yang berarti dapur untuk memasak makanan. Industri kuliner melibatkan banyaknya individu untuk bekerjasama menciptakan masakan yang lezat.

Sutanto dkk. (2020) menyatakan bahwa untuk melestarikan masakan tradisional penting untuk mengonsumsi makanan lokal yang diperoleh langsung dari penjual di pasar tradisional. Budaya kuliner yang kuat merupakan hal yang penting dalam melestarikan warisan budaya suatu negara.

Negara di Asia memiliki budaya kuliner yang beragam. Setiap negara memiliki hidangan khasnya yang unik. Tomyum dari Thailand misalnya, adalah hidangan berkuah yang mempunyai cita rasa asam. (Chaniago, dkk., 2021) Selanjutnya, ada Nasi Lemak dari Malaysia. Hidangan ini ialah nasi gurih yang dimasak dengan santan, sedikit garam, dan beras yang dimasak dengan daun pandan yang disajikan dengan sambal, kacang tanah, ikan teri, irisan mentimun, dan telur rebus. Di Singapura ada Laksa. Mie yang dimasak dengan santan kental ini memberikan rasa pedas dan gurih. (Fadli, 2023) Di Indonesia, masakan daerah Aceh banyak dipengaruhi oleh budaya India dan Arab, memanfaatkan bahan dan rempah alami sehingga memberikan aroma dan rasa yang khas. Gudeg, Mie Godok, dan Mangut Lele adalah beberapa masakan khas Yogyakarta, dengan Coto Makassar, Es Pisang Ijo, dan Mie Titi yang berasal dari Sulawesi Selatan. Selanjutnya hidangan lalapan yang datang dari Sunda, Jawa Barat. Lalapan adalah sayuran mentah dan segar. Lalapan dapat dinikmati dengan nasi putih, sambal, serta ikan atau ayam. (Tifani, 2022)

Indonesia memiliki beragam masakan dari berbagai negara, termasuk masakan populer dari Tionghoa, Jepang, Korea, Thailand, India, Arab, dan masih banyak

lagi. Beberapa masakan terkenal yang dipengaruhi budaya asing antara lain Semur. Meski banyak ditemukan di Pulau Jawa, Semur merupakan masakan yang berasal dari Belanda. (Agmasari, 2016) Rebusan ini terbuat dari berbagai bumbu dan daging yang direbus dalam waktu lama. (Rohmah, 2023) Berikutnya ada gulai Aceh. Sesuai dengan namanya, masakan ini berasal dari Aceh. Hidangan ini dipengaruhi oleh budaya India. Menurut Fitria (2020), terdapat sekitar 100 jenis gulai berbeda yang ditemukan di 23 kabupaten dan kota di Aceh.

Sejak dibukanya Terusan Suez pada tahun 1862, para pedagang dan pendakwah Hadramaut merantau ke Timur Tengah dan akhirnya sampai di Indonesia. (Fauziah, 2023). Akibatnya, keturunan Arab di Indonesia membangun pemukiman secara perlahan. (Nasution, 2023) Beberapa kampung Arab tersebar di beberapa kota di Indonesia, antara lain ada Empang yang berada di Bogor, Condet yang ada di DKI Jakarta, Pasar Kliwon yang berada di Kota Solo, Ampel yang terletak di Surabaya, selain itu ada juga Al Munawar yang ada di Kota Palembang. (Ismail, 2020)

Masakan Timur Tengah terkenal dengan penggunaan berbagai bumbu dan rempah, seperti lada hitam, cengkeh, kunyit, kayu manis, ketumbar, kapulaga, jintan, pala, bawang merah, bawang putih, serta *parsley* (Kohlila, 2023)

Alasan di balik menjamurnya industri makanan Timur Tengah di Indonesia dapat dikaitkan dengan kondisi perekonomian yang ada. Masuknya masyarakat Timur Tengah ke Indonesia dapat disebabkan oleh kombinasi pajak dan ketidakstabilan ekonomi di wilayah asal mereka, yang mewajibkan mereka bermigrasi ke Indonesia. (Andriansyah, 2021) Alasan lainnya adalah kemudahan mendapatkan bahan baku. Beberapa bahan masakan Timur Tengah, seperti kapulaga hijau dan nasi basmati sudah menjadi bagian dari budaya Indonesia. Meskipun rempah-rempah tertentu yang digunakan dalam masakan Timur Tengah sebelumnya sulit didapatkan, namun seiring berjalannya waktu, bumbu dan rempah sudah tersedia di berbagai toko di Indonesia dalam bentuk kemasan.

Keberadaan Nasi Kebuli kadang kala masih rancu di masyarakat Indonesia. Masih banyak *restaurant* Timur Tengah yang ada di Indonesia yang menyalahgunakan nama Nasi Kebuli sebagai Nasi Mandhi, salah satu contohnya ada Nasi Kebuli Abuya. Salah satu ciri masakan Timur Tengah yaitu mempunyai kemiripan dengan masakan Indonesia, itulah yang menyebabkan menyatunya budaya Timur Tengah dengan budaya Indonesia secara perlahan. Contoh hidangan

yang menonjolkan perpaduan ini adalah Nasi Kebuli. Berdasarkan penuturan Ape (2022), istilah 'Kebuli' berasal dari nama ibu Kota Afghanistan, Kabul.

Nasi Kebuli adalah hidangan khas Timur Tengah yang diolah menggunakan beras basmati yang dimasak dengan kaldu daging kambing, susu kambing, ghee, dan bumbu tradisional Indonesia seperti kapulaga dan cengkeh. Asal masakan ini dapat ditelusuri kembali ke abad ke-7 Masehi ketika bangsa Arab menetap di Pantai Barat Sumatera. Akulturasi budaya Timur Tengah di Indonesia terjadi melalui pengaruh kuliner yang muncul seiring dengan menyebarnya agama Islam dan perkawinan campur antara penduduk lokal dengan orang Arab dari kota Hadramaut, Yaman. (Yulius, Putra.dkk., 2023) Salah satu khazanah kuliner warisan masa ini adalah Nasi Kebuli. Pedagang India memperkenalkan hidangan ini kepada masyarakat Betawi, yang kemudian memasukkannya ke dalam masakan sehari-hari masyarakat Betawi, lalu menjadikan Nasi Kebuli sebagai salah satu budaya Indonesia.

Masyarakat Betawi akrab dengan sajian Nasi Kebuli yang mereka pelajari dari masyarakat Gujarat. Namun, para ulama menambahkan keunikannya sendiri dengan memasukkan daging kambing sebagai bahan utama dan memodifikasi racikan bumbunya. Pengenalan Nasi Kebuli bertepatan dengan penyebaran agama Islam dalam budaya Betawi, kini Nasi Kebuli disajikan pada hari raya Islam seperti Maulid, Idul Fitri, dan Hari Raya Kurban. (Krisnadi, 2018).

Penulis melakukan *survey* yang dilakukan melalui *Google Form* kepada 114 responden, berikut adalah hasil *survey* penulis.



Gambar 1.1. 1 Hasil *Survey* Pertanyaan 1

Dari Gambar 1.1.1, sebanyak 114 responden setuju bahwa Nasi Kebuli cocok dengan lidah orang Indonesia karena makanan Indonesia mempunyai cita rasa yang sama dengan masakan Timur Tengah, yaitu kaya akan rempah.

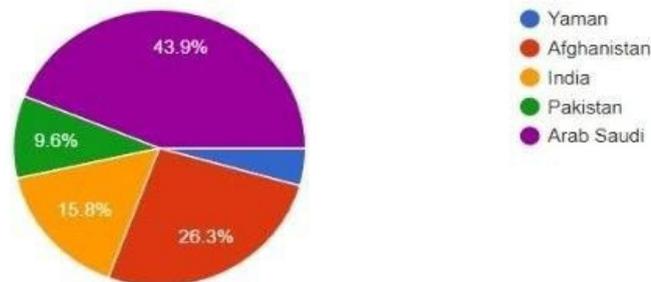


Gambar 1.1. 2 Hasil *Survey* Pertanyaan 2

Gambar 1.1.2 menjelaskan penyebab masyarakat Indonesia suka dengan hidangan Nasi Kebuli. Sebanyak 83 responden setuju bahwa masyarakat suka dengan makanan berempah. Sebanyak 43 responden setuju dengan alasan bahwa hidangan Nasi Kebuli sesuai dengan lidah masyarakat Indonesia. Sebanyak 53 responden setuju dengan pernyataan bahwa masakan Indonesia dan Timur Tengah memiliki aroma yang unik.

Darimanakah asal Nasi Kebuli menurut Anda ?

114 responses



Gambar 1.1. 3 Hasil *Survey* Pertanyaan 3

Dari Gambar 1.1.3 hasil *survey* menyatakan bahwa sebanyak 43,9% beranggapan bahwa Nasi Kebuli berasal dari Arab Saudi. Sebanyak 9,6% mengira bahwa asal usul hidangan ini dari Pakistan. 15,8% berpendapat Nasi Kebuli adalah hidangan yang berasal dari India, dan sebanyak 26,3% mengira bahwa asal usul hidangan Nasi Kebuli berasal dari Afghanistan.

Apakah Anda setuju dengan pernyataan "Nasi Kebuli sudah menjadi bagian dari budaya di Indonesia". Alasannya?

114 responses

Saya setuju dengan pernyataan bahwa Nasi Kebuli sudah menjadi bagian dari budaya di Indonesia. Nasi Kebuli telah diadaptasi dan dipopulerkan oleh masyarakat Indonesia, terutama oleh para turunan Arab dan warga Betawi. Nasi Kebuli merupakan hidangan kaya rempah yang berasal dari Timur Tengah, dan kombinasi rempah-rempahnya meningkatkan cita rasa yang begitu lezat di lidah. Meskipun berasal dari Timur Tengah, nasi kebuli bisa dibuat untuk lidah orang Indonesia dengan menggunakan bumbu-bumbu yang sudah diadaptasi. Oleh karena itu, Nasi Kebuli telah menjadi salah satu kuliner yang populer dan cocok dengan lidah orang Indonesia

tidak, orang indonesia kebanyakan masih lebih menyukai dan lebih sering makan makanan indonesia

tidak, karena nasi kebuli masih jarang dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari

Saya Setuju, karena

- Nasi Kebuli telah dipopulerkan oleh masyarakat Indonesia turunan Arab dan warga Betawi.
  - Hidangan kaya rempah-rempah yang meningkatkan cita rasa yang begitu lezat di lidah.
  - . Meskipun asalnya dari Timur Tengah, nasi kebuli bisa dibuat untuk lidah orang Indonesia.
  - . Oleh karena itu, Nasi Kebuli telah menjadi salah satu kuliner yang populer dan cocok dengan lidah orang Indonesia.
- Sehingga dapat menjadi bagian dari budaya di Indonesia.

Gambar 1.1. 4 Hasil *Survey* Pertanyaan 4

Di Gambar 1.1.4, hasil *survey* penulis kepada 114 responden tentang pernyataan bahwa Nasi Kebuli sudah menjadi bagian dari budaya di Indonesia beserta dengan alasannya, sebagian menyetujui karena hidangan Nasi Kebuli populer di kalangan

masyarakat Indonesia dan cocok dengan lidah masyarakat Indonesia, dan menyatakan bahwa makanan ini kayak akan rempahnya sehingga hidangan Nasi Kebuli dapat menjadi bagian dari budaya Indonesia. Namun masih ada yang tidak setuju dengan pernyataan tersebut dengan alasan masyarakat lokal lebih sering memakan makanan Indonesia dibandingkan dengan hidangan Timur Tengah.

Berdasarkan diskusi diatas dapat terlihat bahwa masih terdapat kerancuan masyarakat dalam mendefinisikan Nasi Kebuli, oleh karena itu penulis menganggap hal ini menarik untuk dieksplorasi dan diteliti lebih lanjut. Penulis mengungkapkan ketertarikan untuk menggali lebih dalam mengenai perpaduan budaya antara Indonesia dan Timur Tengah.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang akan dibahas mencakup:

1. Dari mana sebetulnya asal usul Nasi Kebuli?
2. Mengapa Nasi Kebuli banyak diminati oleh masyarakat Indonesia?
3. Mengapa Nasi Kebuli menjadi bagian dari budaya di Indonesia?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk memahami darimana sebetulnya asal usul Nasi Kebuli.
2. Untuk mendalami minat masyarakat Indonesia terhadap Nasi Kebuli.
3. Untuk menganalisa kaitan dari budaya di Indonesia dengan keberadaan Nasi Kebuli.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Penelitian ini membantu masyarakat Indonesia untuk mengetahui dan mengenal Nasi Kebuli lebih dalam lagi.
2. Penelitian ini menambah pengetahuan masyarakat terhadap kuliner yang ada di Indonesia.
3. Penelitian ini membantu/mendalami masyarakat Indonesia untuk mengetahui budaya dan keberadaan Nasi Kebuli di budaya Indonesia.