

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Budaya merupakan seperangkat nilai, norma, tradisi, kepercayaan, seni dan bahasa yang dibagikan oleh suatu kelompok sosial (E. B. Taylor, 1832-1917). Ini mencakup perilaku orang berinteraksi, berkomunikasi, berpakaian, makan, beribadah, dan mengungkapkan diri. Budaya mencerminkan identitas suatu kelompok dan membentuk bagaimana individu dalam kelompok tersebut memahami dunia di sekitarnya. Budaya juga berperan dalam membentuk institusi sosial, seperti agama, keluarga, politik dan ekonomi (Idhom, 2021). Dengan demikian, budaya memiliki peran penting dalam membentuk perilaku dan pola pikir manusia, serta mempengaruhi perkembangan sosial dan perkembangan suatu kelompok sosial. Budaya terus berkembang, bergerak seiringnya waktu dan dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti globalisasi, teknologi, migrasi, dan perubahan sosial (Dwi, 2023). Namun, salah satu aspek yang paling mencolok dan mendalam dalam memperlihatkan keunikan budaya suatu masyarakat adalah budaya kuliner.

Kuliner merupakan salah satu aspek budaya yang paling gampang diterima oleh masyarakat. Makanan tidak hanya sekedar kebutuhan fisiologis, melainkan juga cerminan dari sejarah, tradisi, dan nilai norma yang dianut oleh suatu bangsa. Apa yang kita makan mencerminkan bagaimana kita menghargai warisan budaya yang telah diterima dari generasi sebelumnya. Selain itu, makanan juga memiliki kemampuan unik untuk menghubungkan orang-orang dalam sebuah komunitas. Dalam setiap sajian makanan, mempunyai cerita-cerita yang menggambarkan interaksi sosial, seperti pertemuan keluarga, perayaan budaya, atau bahkan pertemuan bisnis. Dengan siapa kita makan sering kali mencerminkan hubungan kita bersama orang lain, baik itu teman, keluarga, atau bahkan lawan bisnis (Utami, 2018). Dengan memahami budaya kuliner, kita dapat mengeksplorasi dan merasakan keanekaragaman rasa, aroma, dan cita rasa yang membedakan satu kelompok sosial dari yang lain, sekaligus membuka pintu untuk memahami sejarah, nilai-nilai, dan cerita di balik setiap hidangan yang disajikan. Budaya kuliner juga dapat menjadi jembatan antar budaya, memungkinkan pertukaran budaya melalui

makanan dan membantu orang dari berbagai daerah untuk memahami satu sama lain lebih baik. Kekayaan budaya suatu negara tercermin kuat dalam budaya kulinernya, dan hal ini berlaku juga di Indonesia.

Budaya kuliner Indonesia terdapat di setiap daerah Indonesia dan mempunyai ciri khas kuliner sendiri yang dapat dilihat dalam hidangan-hidangan yang dihasilkan. Bumbu dan rempah-rempah seperti kunyit, jahe, kemiri, dan serai digunakan secara luas dalam masakan Indonesia, memberikan sentuhan khas yang sulit ditemui di tempat lain. Kuliner Indonesia semakin terkenal karena kekayaan cita rasa yang unik dan beragam. Cara pelayanan tradisional dengan menggunakan daun pisang, daun pandan serta janur (daun kelapa yang masih kuncup) yang memikat perhatian banyak orang luar negeri (Utami.S., 2018). Ini adalah salah satu cara di mana Indonesia tidak hanya memperkenalkan rasa, tetapi juga warisan budaya yang mendalam kepada dunia. Budaya kuliner Indonesia adalah contoh nyata dari kekayaan dan keragaman budaya campuran.

Sejak awal terbentuknya kuliner Indonesia adalah hasil persilangan dari berbagai budaya daerah dan budaya asing (Tionghoa, Arab, India, dan Eropa) (Rahman, 2018). Dari berbagai macam budaya persilangan, Budaya Tionghoa merupakan salah satu budaya yang amat kompleks dan tertua di bumi (*new world encyclopedia*). Pengaruh kuat dari kuliner Tionghoa di Indonesia mulai terasa pada awal abad ke-15 ketika banyak orang Tionghoa, seperti komunitas Hokkian, Hakka, dan Tiochiu, mulai bermigrasi dan menetap di kota-kota besar serta daerah pesisir di Indonesia. Meskipun demikian, penerimaan kuliner Tionghoa telah terjadi sejak ratusan tahun sebelumnya (Sijabat et al., 2022). Budaya Tionghoa yang telah banyak dikenal di Indonesia mencakup bahasa, musik, kesenian, alat musik, pakaian, perayaan-perayaan, dan kuliner. Sehingga percampuran budaya yang mulanya asing hingga tak terpisahkan. Ciri-ciri utama dari budaya kuliner Tionghoa termasuk penggunaan bumbu dan rempah-rempah yang beragam seperti jahe, bawang putih, saus hiosin, dan saus tiram dalam hidangan mereka (Putri et al., 2019). Salah satu contoh perpaduan kuliner budaya Indonesia dan budaya Tionghoa adalah mie lomie.

Mie lomie adalah sajian makanan mie berbentuk gepeng yang direbus dan disajikan dengan kuah kental dan gurih yang terbuat dari udang (ebi) dengan

tambahan telur, sayur serta daging (Aziz et al., 2015). Awal mula masuknya mie lomie ke Indonesia dibawa oleh para imigran Tionghoa pada abad ke-15. Namun, mie lomie telah berubah dan beradaptasi seiring berjalannya waktu, menjadi bagian dari kuliner Indonesia. Oleh karena itu, mie lomie menjadi salah satu hidangan mie yang cukup diminati di lingkungan masyarakat Indonesia, terutama di wilayah dengan komunitas Tionghoa yang besar. Mie lomie juga sering kali disajikan dalam acara-acara keluarga, festival, dan perayaan khusus sebagai hidangan yang lezat dan bergizi.

Saat ini, mie lomie dapat ditemukan di restoran dan warung makan di berbagai daerah Indonesia, dan biasanya telah disesuaikan dengan preferensi lokal setempat namun masih minimnya lomie halal (Lampiran 4) . Mie lomie merupakan salah satu hidangan peranakan kuno yang ada di Indonesia namun sekarang tidak begitu populer terdengar di kalangan masyarakat sekitar dan juga minimnya informasi sumber pengetahuan mengenai hidangan ini. Oleh karena itu, inilah yang menyebabkan penulis terpicat untuk mendalami topik ini.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan apa yang telah dibahas di dalam pendahuluan maka pertanyaan penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana perkembangan mie lomie di Indonesia?
2. Apa keistimewaan hidangan mie lomie?

1.3 Tujuan *Storytelling*

Menjawab pertanyaan penelitian yang telah dipaparkan sebelumnya maka tujuan dari penelitian ini adalah tercapainya hal sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui perkembangan mie lomie di Indonesia
2. Untuk mengidentifikasi keistimewaan hidangan mie lomie

1.4 Manfaat *Storytelling*

1.4.1 Kontribusi Pengembangan Teori

Kontribusi pengembangan teori dari hasil *storytelling* adalah mampu memperkaya pengetahuan kuliner Indonesia dan memperbanyak sumber referensi masakan peranakan *Chinese*-Indonesia khususnya untuk masakan mie lomie.

1.4.2 Kontribusi Praktik

Kontribusi praktik menunjukkan bahwa hasil *storytelling* dapat berkontribusi untuk memperbanyak pilihan bisnis kuliner khususnya mie lomie.

