

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara yang terdiri lebih dari 17.000 pulau dan 300 etnik. (Wongso, 2016:18) Hal ini menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara dengan tingkat keberagaman yang tinggi di dunia. Keberagaman tersebut dapat ditemukan pada budaya yang cakupannya terdiri diantaranya dari arsitektur, agama, kesenian, sastra, kuliner, dan lain-lain. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa Indonesia memiliki kekayaan budaya yang sangat beragam berdasarkan masing-masing etnis, tak terkecuali kuliner.

Di era modern ini, globalisasi merupakan fenomena yang tak dapat terelakkan lagi. Globalisasi menuntut segalanya untuk serba praktis dan cepat, terutama pada kaum milenial. Salah satu dampak yang paling terlihat adalah kecenderungan untuk memilih *fast food* sebagai opsi makanan yang dianggap sesuai dengan gaya hidup kaum milenial yang cenderung menginginkan segala sesuatu yang simple/ ringkas. Dampak lain dari globalisasi ialah masuknya berbagai kuliner dari luar negeri. Hal ini membuat semakin banyak variasi kuliner di masyarakat. Bukan hanya *fast food* yang digemari, tetapi juga berbagai kuliner yang berasal dari negara lain seperti kuliner Italia, Perancis, Jepang, Korea, dan lainnya. Bentuk tempat makannya pun beragam, baik dari tingkat kaki lima hingga *fine dining*. Salah satu penyebab cepatnya perkembangan kuliner tersebut adalah bentuk pemasaran yang baik (Augustman, September 2016). Akibat yang ditimbulkan dari isu-isu tersebut adalah semakin berkurangnya apresiasi dan pengetahuan terhadap kuliner Indonesia, terutama pada kaum milenial.

Fenomena krisis eksistensi kuliner Indonesia ini tak terkecuali mempengaruhi etnis Tionghoa di Indonesia. Etnis Tionghoa di Indonesia memiliki kebudayaan yang cukup unik. Secara historis, etnis tersebut memiliki

kecenderungan berasimilasi dengan budaya setempat, dalam kasus ini adalah budaya lokal Nusantara dan budaya Eropa. (Intisari: Helen Ishwara, 2008). Oleh karena itu, etnis Tionghoa di Indonesia memiliki karakteristik budaya yang bisa dikatakan *one and only* karena di Tiongkok sendiri tidak dapat ditemukan budaya seperti itu, begitu juga di pelosok Nusantara dan Belanda, terutama terkait pada budaya kulinernya. Sebagai contoh adalah kuliner etnis Tionghoa Peranakan di Jawa yang hidangan-hidangannya sarat dengan bumbu dan rempah khas Nusantara. (Intisari: Helen Ishwara, 2008) Contoh lainnya ialah ritual persembahan arwah leluhur yang sarat makanan, akan tetapi makanan yang dipersembahkan dicampur bumbu-bumbu Nusantara yang sama sekali bukan ciri khas Tiongkok. (Intisari: Mona Lohanda, 2008).

Beberapa contoh diatas menunjukkan keunikan dari kuliner etnis Tionghoa di Indonesia. Sayangnya, dewasa ini, kuliner tionghoa terancam lenyap atau terlupakan. Hal ini bukan dikarenakan ketidak-lezatan kuliner tersebut, tetapi karena tidak tersipkannya kuliner tersebut dengan cermat. Sehingga apabila generasi milenial dan seterusnya ingin membuat salah satu hidangan kuliner etnis Tionghoa, sangat besar kemungkinan mereka tidak tahu bahannya dan caranya yang benar. Selain itu, seperti dalam masyarakat mana pun, setiap keluarga memiliki rahasia dapur masing-masing, sehingga hampir tidak mungkin terdokumentasi dan terancam lenyap. (Intisari: Helen Ishwara, 2008:247).

Permasalahan budaya dengan fokus kuliner dari etnis Tionghoa ini cukup kritikal karena terkait dengan eksistensi dan kelestarian kuliner tersebut sampai generasi mendatang. Oleh karena itu, dibutuhkan wadah yang dapat melestarikan dan mendokumentasikan kuliner etnis Tionghoa sehingga eksistensi dan identitasnya tetap terjaga. Wadah pelestarian kuliner ini akan menggunakan pendekatan historis sehingga esensi dari kuliner dan elemen budaya lain yang mempengaruhinya dapat benar-benar dirasakan. Hal ini bertujuan agar wadah yang diciptakan memiliki massa bangunan yang tercipta unik dan komprehensif dan dapat menarik kaum milenial etnis Tionghoa untuk lebih mengenal dan mengapresiasi kuliner asli mereka sendiri.

1.2 Perumusan Masalah

Dalam penelitian ini, terdapat beberapa masalah yang perlu diperhatikan, diantaranya adalah :

- Apa sajakah elemen gastronomi/ budaya kuliner/ *food heritage* ?
- Bagaimana cara konservasi budaya kuliner etnis Tionghoa di Indonesia ?
- Bagaimana mengedukasi orang-orang tentang kuliner etnis Tionghoa ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari dilaksanakannya penelitian ini adalah untuk memberikan sumbangsih kepada dunia pendidikan Indonesia dalam bentuk sebuah novelty/ kebaruan dalam studi. Adapun novelty yang diangkat dalam penelitian ini adalah proses edukasi budaya kuliner etnis Tionghoa Indonesia dalam sebuah fasilitas konservasi yang dirancang berdasarkan analisa elemen gastronomi/ budaya kuliner. Sehingga akhirnya, akan dihasilkan kriteria perancangan untuk pusat konservasi budaya kuliner etnis Tionghoa Indonesia.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memiliki beberapa manfaat, diantaranya

- Meningkatkan apresiasi terhadap budaya lokal khususnya bagi kaum milenial;
- Menjadi *role model* bagi daerah atau etnis lain di Republik Indonesia yang juga memiliki masalah krisis eksistensi kuliner aslinya.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini dibatasi dengan pengertian gastronomi sebagai *art of good eating*. Selain itu pengertian gastronomi juga dikaitkan dengan *food heritage*. Oleh karena itu, kuliner yang akan dibahas adalah kuliner yang masih memiliki arti dari segi sejarah dan budaya khas Tionghoa yang telah berakulturasi di Indonesia, tanpa mempedulikan seberapa jauh proses akulturasi tersebut.

1.6 Metodologi Pembahasan

Penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data berdasarkan wawancara dan metode deduktif kualitatif. Metode deduktif adalah metode

dengan pembahasan dari umum hingga ke khusus. Sehingga data-data yang telah dikumpulkan dapat dianalisa demi mencapai desain strategi pusat kuliner etnis Tionghoa yang tepat sasaran dan dapat meminimalisir isu-isu yang ada.

1.7 Sistematika Pembahasan

