

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK *STORY TELLING*

2.1 Makanan Indonesia

2.1.1 Definisi Makanan Tradisional

Menurut Prof. Murdijati Gardjito, seorang Guru Besar Teknologi Pangan dari Universitas Gadjah Mada Yogyakarta, makanan tradisional memiliki definisi sebagai makanan yang diolah dari bahan pangan yang dihasilkan dari produksi setempat dengan proses yang telah dikuasai oleh masyarakat di daerah tersebut, dan hasilnya adalah produk yang memiliki citarasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi suatu ciri khas dari kelompok masyarakat di suatu daerah tertentu. Pada sebagian masyarakat, makanan tradisional juga merupakan suatu bentuk kebanggaan terhadap daerah kelahiran, tempat tumpah darahnya.

Almli et al (2010) menekankan bahwa definisi makanan tradisional makanan yang dikonsumsi sejak nenek moyang sampai masyarakat sekarang. Mengutip dari Dewi T. (2011), beliau percaya bahwa makanan tradisional bukan hanya sekedar memiliki fungsi untuk dikonsumsi namun juga memiliki fungsi local knowledge dimana makanan tradisional memiliki kandungan nilai dan filosofi budaya tertentu. Definisi yang serupa dipaparkan oleh Lily Arsanti (2018) dimana makanan tradisional dipercayai harus melewati prosedur tradisional dalam artian proses pembuatannya perlu menggunakan bahan sederhana.

2.1.2 Fungsi Makanan Sebagai Refleksi Diri

Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption yang ditulis oleh Roland Barthes (1997) mempercayai makanan sebagai salah satu bentuk sistem komunikasi. Kepercayaan ini dilandasi oleh makanan dan cara bagaimana seorang individu mengkonsumsinya dapat merefleksikan dan menyampaikan berbagai informasi seperti kultur, kelas sosial, nilai, kepercayaan, dan banyak aspek lainnya. Di dalam tulisannya, Barthes memberikan contoh bagaimana roti putih dan roti coklat

mengindikasikan nilai yang berbeda di lingkungan sosial Perancis pada zaman dahulu. Roti coklat diindikasikan memiliki nilai eksklusif dan berada di hirarki lebih tinggi dibanding roti putih. Dari pernyataan tersebut, dapat ditarik kesimpulan dari contoh ini bahwa makanan secara tidak langsung merupakan sistem komunikasi, melalui informasi yang bisa ditarik dalam prosesnya. Pernyataan serupa diajukan oleh JJ Rizal (2011), seorang sejarawan di dalam “Bango Dukung Pengukuhan Semur sebagai Identitas Bangsa”, yang menyatakan bahwa sepiring makanan yang dikonsumsi oleh seseorang memiliki hasil campuran dari kreativitas manusia dan lintas kebudayaan yang kaya akan nilai sejarah dan filosofi di baliknya. Dari hasil campuran tangan dan budaya yang menjadi satu, lahirlah keunikan suatu makanan dari situ. Meskipun ada bahan baku yang sama, campuran silang dari negara lain inilah yang menjadikan suatu makanan bisa memiliki ciri khas. Akan tetapi, makanan yang dapat disebut sebagai identitas bangsa adalah makanan yang dihasilkan melalui pengolahan bahan baku asli dari suatu negara. JJ Rizal memberikan contoh Semur, yang semua bahan bakunya kaya akan rempah seperti cengkeh, pala, lada, dan kayu manis yang berasal dari Indonesia sebagai negara yang terkenal akan kekayaan rempahnya.

2.1.3 Definisi Diaspora

Diaspora berasal dari Bahasa Yunani *diasperein* yang terdiri dari dua kata yaitu *dia* yang berarti melampaui atau melalui, dan *sperein* yang memiliki arti bertaburan atau menyebar (Kenny, 2013). Kata *diasperein* kemudian digunakan untuk menyebut orang yang bermigrasi dari negara asal menuju ke negara asing, tetapi masih memegang dan mempertahankan hubungan baik dengan negara asal dalam bentuk emosional dan nyata, juga budaya yang dianut. Menurut Braziel (2018), diaspora adalah sekelompok orang yang melakukan perpindahan dari daerah asal ke daerah yang baru. Di daerah yang baru, kelompok ini membentuk suatu komunitas baru yang mencerminkan identitas dan budaya yang berbeda dengan komunitas lokal

sebab kelompok tersebut masih memiliki ikatan yang kuat dengan budaya asal daerah mereka.

2.1.4 Korelasi Antara Makanan Tradisional dan Diaspora

D'Sylva & Beagan (2011) mempercayai bahwa memasak dan proses mengkonsumsinya tidak hanya bersifat simbolik tetapi juga *tangible* (bisa dirasakan) dan merupakan cara konkrit untuk menciptakan identitas etnik imigran yang ingin melestarikan budayanya dalam lingkungan masyarakat multikultural. Konsumsi makanan tradisional berperan penting sebagai ekspresi kultur dan perealisasi identitas budaya seorang diaspora (Fieldhouse, 2013) dan (Cappellini and Yen, 2013). Tidak hanya itu, bagi sebagian orang, mengonsumsi makanan tradisional merupakan salah satu cara penting dalam mekanisme coping untuk beradaptasi dengan lingkungan baru. (Mak, Lumbers, Eves, & Chang, 2012b). Bagi para diaspora, makanan bisa menjadi bahasa universal untuk saling mengenal budaya negara asal satu sama lain. Menurut Wicaksana (2019), beberapa kelompok diaspora memiliki tujuan untuk meningkatkan perekonomian Indonesia melalui pengenalan budaya seperti festival makanan Indonesia di luar negeri, dsb. Diaspora juga berperan dalam membantu pemerintah dalam menyebarkan sekaligus mengembangkan *brand awareness* mengenai budaya dan makanan Indonesia di negara yang mereka tinggali. Melalui acara kebudayaan yang diselenggarakan, hubungan antar negara dapat semakin erat melalui makanan (Arief, 2018).

2.2 Narasumber

2.2.1 *Cherry & Heather*

Cherry & Heather merupakan suatu restoran *take-away* yang menjual *sandwich* dengan infusi bumbu-bumbu Indonesia, serta menu sup seperti sup ayam dan laksa. *Cherry & Heather* dikelola oleh Pak Iwan yang merupakan salah satu diaspora yang telah lama tinggal di Glasgow, Skotlandia. Beralamat di 7 N Gower St, Glasgow G51 1PW, United Kingdom, restoran ini telah dibangun sejak 2006. Pelanggan *Cherry &*

Heather biasanya merupakan tamu-tamu yang memesan melalui kantor-kantor yang telah berlangganan, datang ke tempat dan melakukan pemesanan *take-away*, serta *Food Aggregator* seperti UberEats, JustEat, dan lainnya. Dilansir melalui TripAdvisor, *Cherry & Heather* mendapatkan 4.5/5 bintang dan menempati peringkat 716 dari 1,683 restoran di Glasgow. Mereka tidak terlalu aktif di sosial media seperti Instagram, tetapi memiliki website sendiri yang bisa dikunjungi [di sini](#).

2.2.2 Bali Bali Food & Java Jess Emporium

Ibu Jessica memulai perjalanan kuliner Indonesianya di Glasgow dari mengundang teman-teman untuk makan ke rumahnya, mendapat pujian atas masakannya, lalu membuka restoran daring bernama Bali Bali Food yang melayani makanan Indonesia rumahan dengan sistem *pre-order* dan *take-away* berdasarkan janji. Berangkat dari kesuksesannya dalam membuka restoran, Ibu Jessica mencoba untuk mengambil langkah yang lebih besar lagi dengan membuka restoran yang bisa *sit-in* dan *take-away* di 52 Broomielaw, Glasgow G1, United Kingdom. Sayangnya, akibat COVID-19 dan beberapa hal, restoran harus tutup dan Ibu Jessica kembali hanya melakukan pemesanan jika dapat pesanan. Selama berjualan, Ibu Jessica menjual rendang, sop buntut, soto ayam, dan berbagai menu makanan Indonesia lainnya.

2.2.3 Ahli Kuliner Indonesia

Chef Agus Hermawan merupakan salah satu orang penting yang andil dalam pengenalan makanan Indonesia ke luar negeri, terutama di Belanda. Dengan bekal yang diberikan oleh ibunya, *Chef* Agus memulai perjalanan kulinernya di Belanda sejak 20 tahun lalu. Sekarang, beliau merupakan *Executive Chef* di Ron Gastobar Indonesia di Belanda. Tak hanya sampai di situ saja, beliau juga merupakan *Consultant en Restorateur Netherland* di Uni Eropa, *Culinary Ambassador* Diaspora di Belanda, Duta Kuliner 30 IKTI oleh Kementerian Pariwisata Indonesia dan juga pernah menjadi staf *Chef* Garuda Indonesia untuk Kelas Bisnis.

2.2.4 Warung Bakso Atma

Warung Bakso Atma buka di tahun 2019 dan berawal dari pertemuan para diaspora Indonesia di rumah Bapak Imam selaku pemilik Warung Bakso Atma. Sistem restoran yang digunakan adalah menyebarkan menu mingguan melalui grup WhatsApp yang berisikan diaspora Indonesia, mendaftar *list* pesanan, melakukan pembayaran, lalu melakukan *pick up* di 2 lokasi yang telah ditentukan. Warung Bakso Atma menjual bakso sapi sebagai menu andalannya, lalu paru balado, oseng kikil, soto kikil, dan lain sebagainya. Pak Imam merupakan penerima beasiswa Beasiswa Pendidikan Pascasarjana Luar Negeri (BPPLN) yang dibiayai oleh pemerintah Indonesia dan yang memasak adalah istri beliau, yaitu Ibu Nufriyanti. Masak dan lokasi restoran berada di rumah sendiri di daerah Paisley, Glasgow.

2.3 Program IISMAVO

2.3.1 Penjelasan Program IISMAVO

Indonesian *International Mobility Awards for Vocational Students* atau yang dikenal sebagai IISMAVO adalah program yang ditawarkan oleh Kementerian Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa vokasi pada semester 4 dan 6 untuk mengambil pendidikan di universitas mitra di luar negeri selama 1 semester. Melalui program ini, Azzahra Keisha Namira dan Natasya Erine Suyanto mendapatkan kesempatan untuk mengambil pendidikan di *University of Strathclyde Glasgow*, Skotlandia selama satu semester yang berlangsung selama 3 bulan, dimulai dari tanggal 12 September – 17 Desember 2022. Kesempatan yang langka dan berharga ini menjadi awal perjalanan penelitian ini.

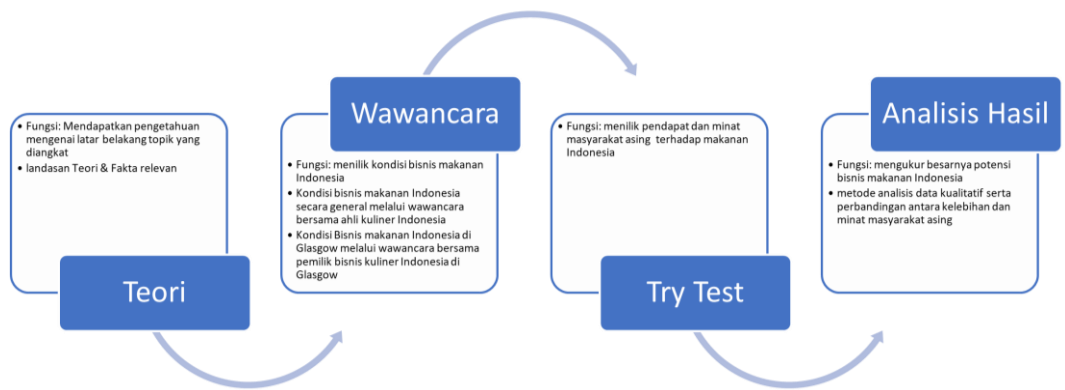
2.3.2 Sembrani

Sembrani adalah akronim dari *Strathclyde Remembrance: The Awakening of Indonesia*. Sembrani merupakan acara yang disusun oleh

ketigabelas *awardee* IISMAVO yang mengambil pendidikan di *University of Strathclyde* dengan tujuan mengenalkan Indonesia kepada civitas akademika *University of Strathclyde* dan teman-teman mancanegara sekaligus juga memperingati Hari Sumpah Pemuda (28 Oktober) dan Hari Pahlawan Nasional (10 November). Sembrani dilaksanakan pada 17 November 2022 di The Venue, Strath Union yang berlokasi di 51 Richmond St, Glasgow G1 1XU, United Kingdom. Sembrani menghadirkan rangkaian kegiatan interaktif dalam mengenalkan budaya Indonesia, seperti *fashion show* baju tradisional, permainan gim tradisional, pengenalan dan penampilan tari tradisional, pemberian oleh-oleh khas Indonesia seperti gantungan kunci wayang dan angklung, *photobooth* dengan properti tradisional seperti baju tradisional, batik dan blankon Jawa, serta menyediakan makanan khas Indonesia. Makanan yang disediakan pada Sembrani adalah Indomie (Mie Goreng), Pecel, Nasi Goreng, Soto, Telur Dadar Iris, Kerupuk, Tempe Orek, Pukis, Es Teh, dan Es Buah. Dalam kesempatan ini, pendapat masyarakat mancanegara setelah mencoba makanan Indonesia untuk pertama kalinya telah memberikan basis informasi minat masyarakat mancanegara terhadap makanan Indonesia.

2.3.3 Kegiatan Utama SEMBRANI

Kegiatan utama yang akan dihadirkan di dalam penelitian *Storytelling* ini meliputi asumsi dan pengumpulan data latar belakang, pengumpulan data melalui wawancara dengan narasumber dan masyarakat mancanegara yang kemudian dilanjutkan dengan observasi lapangan sebelum dianalisis untuk mencapai konklusi dalam bentuk video, poster, dan *booklet*.



Gambar 2.3.3 Kerangka Ide



