

**SEJARAH PERKEMBANGAN MAKANAN INDONESIA DARI
ABAD KE 10 HINGGA MASA PENDUDUKAN JEPANG**

***HISTORY OF THE DEVELOPMENT OF INDONESIAN FOOD
FROM THE 10th CENTURY TO THE OCCASION OF JAPAN***

Yusuf Budi Prasetya Santosa, Hendi Irawan

Universitas Indraprasta PGRI
Jalan Raya Tengah No.80 Kecamatan Pasar Rebo Jakarta Timur

Email: prasetyabudi29@gmail.com

DOI: 10.36424/jpsb.v9i1.364

*Naskah Diterima: 18 Agustus 2022 Naskah Direvisi: 26 April 2023
Naskah disetujui: 27 April 2023*

Abstrak

Sejak dahulu bangsa Indonesia dikenal sebagai bangsa yang hebat dalam mengolah makanan. Hal ini dapat dilihat dari keragaman makanan yang dimiliki oleh bangsa Indonesia. Keragaman makanan Indonesia telah ada sejak abad ke-10. Perkembangan makanan di Indonesia juga dipengaruhi oleh berbagai kebudayaan asing yang datang silih berganti, mulai dari India, Cina dan Eropa (Portugis, Spanyol dan Belanda). Berdasarkan hasil penelitian ditemukan jika keanekaragaman makanan Indonesia memiliki sejarah yang panjang. Keanekaragaman makanan Indonesia terjadi karena proses akulturasi dengan berbagai budaya asing, seperti India, Cina dan Eropa yang dibawa oleh para pendatang ke Nusantara. Akulturasi yang terjadi disebabkan masyarakat Indonesia memiliki sikap terbuka terhadap hal-hal baru. Namun meski begitu kebudayaan asli Nusantara tidak hilang selama proses interaksi tersebut. Masa penjajahan Jepang, selama periode Perang Asia-Pasifik 1942-1945, sebagai penutup periode imperialisme bangsa asing di Indonesia juga ikut memperkaya perkembangan makanan di Indonesia. Penelitian ini berfokus kepada bagaimana perkembangan sejarah makanan di Indonesia dari abad ke-5 sampai akhir masa pendudukan Jepang. Dan apakah ada tindakan saling mempengaruhi dalam proses perkembangan makanan di Indonesia selama periode tersebut. Penelitian ini menggunakan metodologi penelitian historis yang terdiri dari empat tahap, yaitu heuristik, verifikasi, interpretasi, dan historiografi.

Kata Kunci: Kebudayaan, Makanan, Perkembangan Makanan

Abstract

Indonesia has long been known as a nation that is great at processing food. This can be seen from the diversity of food that is owned by the Indonesian nation. The diversity of Indonesian food has existed since the 10th century. The development of food in Indonesia was also influenced by various foreign cultures that came and went, starting from India, China, and Europe (Portuguese, Spanish, and Dutch). Based on the research results, it was found that the diversity of Indonesian food has a long history. The diversity of Indonesian food occurs due to the process of acculturation with various foreign cultures, such as India, China, and Europe brought by migrants to the archipelago. Acculturation occurs because Indonesian people have an open attitude toward new things. But even so, the original culture of the archipelago did not disappear during the interaction process. The Japanese colonial period, during the 1942-1945 Asia-Pacific War period, as the closing period of foreign imperialism in Indonesia, also contributed to enriching the development of food in Indonesia. This research focuses on how the history of food in Indonesia developed from the 5th century until the end of the Japanese occupation and whether there was any action of mutual influence in the food development process in Indonesia during that period. This study uses historical research methodology which consists of four stages, namely heuristics, verification, interpretation, and historiography.

Keywords: Culture, Food, Food Development

PENDAHULUAN

Ada tiga kebutuhan pokok yang dibutuhkan oleh manusia, yakni pangan, sandang dan papan. Dari ketiga kebutuhan pokok tersebut, kebutuhan pangan lah yang paling utama. Tanpa pangan (selebihnya akan ditulis makanan) sebuah kemustahilan manusia dapat bertahan hidup lebih lama. Mencari makanan adalah kegiatan utama manusia, bahkan jauh sebelum mereka memikirkan hal lainnya. Di dalam buku *Sapiens: Riwayat Singkat Umat Manusia* yang ditulis oleh sejarawan Israel, Yuval Noah Harari, kebudayaan dibangun setelah manusia mengalami evolusi dalam penyediaan makanan (Harari, 2017). Bahkan makan yang awalnya hanya merupakan kesenangan, menjadi proses intelektual seiring meningkatnya kemampuan manusia (Toussaint-Samat, 2009). Makanan berfungsi memelihara metabolisme tubuh manusia, seperti mengganti jaringan yang rusak, mekanisme pertahanan tubuh dari penyakit, dan memberikan energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari (Notoatmodjo, 2003). Namun di luar fungsi biologisnya, makanan

memiliki arti yang luas. Makanan dapat dilihat dari beberapa sudut pandang, antara lain politik, sosial, dan kebudayaan.

Dari sudut pandang politik makanan dapat menjadi sarana berdiplomasi. Sebagian besar dari masyarakat Indonesia tentu terkejut ketika di dalam pidato yang disampaikan Presiden Barack Obama di Universitas Indonesia, Ia menyebut dua makanan khas Indonesia, yakni sate dan bakso. Dari kacamata politik, Barack Obama seperti ingin mengatakan jika dirinya memang “mengenal” Indonesia, selain fakta, jika dirinya merupakan keturunan Indonesia. Tidak hanya di situ, saat mendapatkan kunjungan dari Presiden Rusia, Dmitry Medvedev, Obama mengajak Medvedev untuk santap siang di Ray's Hell Burger di Arlington, Virginia. Sambil menyantap burger, keduanya membicarakan pelucutan senjata nuklir (Wibisono, 2016). Selain sebagai sarana diplomasi makanan dapat memicu suatu peristiwa politik. Terjadinya kelangkaan roti yang merupakan makanan pokok di Rusia akibat Perang Dunia I menjadi salah satu peyebab revolusi Bolsheviek pada 1917 dengan slogan roti dan perdamaian (Dewi, 2022).

Dari sudut pandang sosial sebuah makanan dapat mencerminkan status sosial seseorang atau simbol dari peradaban suatu bangsa. Misalnya *lobster* yang dapat dikatakan sebagai makanan yang hanya dapat dinikmati oleh masyarakat kelas menengah ke atas. Atau *kaviar* dan *oyster* yang hanya dapat dinikmati oleh masyarakat kelas atas. Sedangkan *tiwul*, *bakso*, *mie*, *pecel* dan yang lainnya adalah makanan yang identik dengan masyarakat secara luas. Di masa lalu teh, kopi atau gula aren merupakan makanan mewah di Eropa, sebab hanya para bangsawan lah yang dapat menikmatinya. Menurut Mennell dalam Fadly Rahman (2016:8), dari pendekatan strukturalisme jelas, “citarasa” (*taste*) bahwa secara kultural di bentuk dan dikendalikan secara sosial. Jadi pola konsumsi terhadap suatu jenis makanan disadari atau tidak dan disengaja atau tidak, sedikit banyak salah satunya dibentuk atau dipengaruhi oleh status sosial seseorang.

Terakhir dari sudut pandang kebudayaan, makanan dapat menjadi salah satu indikator peradaban suatu bangsa. Antony Reid (2011) di dalam bukunya *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680* menuliskan, jika kebiasaan mengkonsumsi daging pada masyarakat Asia Tenggara yang hidup dalam

periodisasi tersebut selalu bermakna ritus. Di masa modern seperti sekarang ini hampir seluruh masyarakat dunia mengetahui, jika *rendang* adalah makanan yang berasal dari Indonesia dan *tomyum* berasal dari Thailand atau *kimbab* yang berasal dari Korea Selatan. Seperti halnya bahasa, mata pencaharian, seni, maupun religi dalam dimensi kebudayaan, makanan juga dapat dikategorisasikan sebagai salah satu produk kebudayaan. Sebuah makanan tercipta dari kearifan lokal atau *local wisdom* suatu komunitas masyarakat. Misalnya *ikan asin* yang merupakan salah satu makanan populer di Indonesia. Pembuatan *Ikan asin* bukan hanya persoalan pemanfaatan garam yang melimpah, melainkan salah satu cara bagi masyarakat Asia Tenggara, termasuk Indonesia (baca: Nusantara) saat itu yang tinggal di wilayah pesisir untuk mengatasi masalah kekurangan protein akibat ketidakpastian ketersediaan ikan yang hanya ada secara musiman (Reid, 2011).

Sejak dahulu selain terkenal karena memiliki keanekaragaman budaya, Indonesia juga terkenal sebagai negara yang memiliki kekayaan dalam hal jenis makanan. Beberapa makanan Indonesia, seperti rendang, nasi goreng dan sate bahkan telah mendunia sejak dahulu. Salah satu penyebab keberagaman jenis makanan Indonesia ialah letak Indonesia secara geografis yang berada di jalur perdagangan internasional, antara Timur Tengah, India dan Cina. Para pedagang internasional tersebut tidak hanya membawa barang dagangan, tetapi juga mereka membawa berbagai kebudayaan yang mereka miliki. Sehingga menjadikan Indonesia sebagai tempat bertukarnya berbagai produk kebudayaan internasional, tanpa terkecuali makanan. Antony Reid menuliskan jika terdapat beberapa kesamaan dari berbagai jenis makanan yang terdapat di Asia Tenggara, termasuk Indonesia (Reid, 2011).

Pada masa penjajahan bangsa asing, yakni periode kolonial Belanda yang dimulai sejak abad ke-17 hingga awal abad ke-20, dan masa pendudukan Jepang pada interval 1942-1945 di masa Perang Asia Timur Raya ikut mempengaruhi perkembangan makanan di Indonesia. Bahkan beberapa jenis makanan baru bermunculan pada dua periode tersebut. Pada masa penjajahan, kehidupan bangsa Indonesia dalam hal makanan sedikit mengalami perubahan. Perubahan tersebut bukan hanya pada pola makan, melainkan juga pada jenis makanan itu sendiri. Pada

periode klasik, yaitu masa kerajaan, baik yang bercorak Hindu, Buddha maupun Islam, makanan bagi masyarakat Indonesia tidak hanya sebagai pemenuh kebutuhan. Beberapa jenis makanan dikaitkan dengan berbagai macam ritus keagamaan atau kepercayaan. Pada masa penjajahan, makanan bagi masyarakat Indonesia kembali kepada fungsi utama, yakni pemenuh kebutuhan biologis. Masa penjajahan, baik pada masa kolonial maupun pendudukan Jepang membuat kondisi menjadi sulit. Namun di tengah himpitan kondisi yang sulit lahir berbagai jenis makanan baru yang di periode sebelumnya tidak pernah ada.

Berdasarkan pemaparan di atas dapat dilihat jika bagi bangsa Indonesia makanan bukan hanya sekedar sarana pemenuh dan pemuas kebutuhan biologis, melainkan dapat menjadi sarana politik dan juga interpretasi atas kebudayaan. Selain itu keanekaragaman makanan yang dimiliki oleh bangsa Indonesia ternyata mempunyai perjalanan sejarah yang panjang. Namun kajian terhadap sejarah makanan atau historiografi kuliner Indonesia masih sangat terbatas keberadaannya. Maka dari itu kiranya perlu diadakan suatu kajian untuk membahas sejarah perkembangan makanan Indonesia. Penelitian ini Masehi, dilanjutkan pada masa Kolonial dari Abad ke-16 hingga 19, dan terakhir pada masa Pendudukan Jepang di awal abad ke-20. Kedua apakah perkembangan makanan Indonesia dipengaruhi oleh kebudayaan asing dan bagaimana interaksi yang terjadi di dalamnya.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode penelitian sejarah untuk mengkaji berbagai makanan yang muncul di masa penjajahan, baik masa kolonial Belanda maupun pendudukan Jepang. Menurut Gottschalk, metode penelitian sejarah adalah proses menguji dan menganalisis secara kritis rekaman dan peninggalan sejarah pada masa lalu (Santosa & Kurnia, 2021). Metode penelitian sejarah yang memiliki empat langkah, antara lain heuristik, verifikasi, interpretasi dan historiografi. Tahap pertama adalah heuristik yang merupakan proses pengumpulan berbagai sumber sejarah, baik primer maupun sekunder. Pada penelitian ini sumber yang digunakan ialah sumber sekunder, berupa buku dan artikel jurnal yang diperoleh melalui pencarian di

Internet dan kunjungan ke Perpustakaan Universitas Indonesia dan Perpustakaan Nasional. Tahap berikutnya ialah verifikasi terhadap berbagai sumber yang digunakan di dalam penelitian.

Tahap selanjutnya ialah interpretasi yang bertujuan untuk melakukan sintesis atas sejumlah fakta yang diperoleh dari sumber-sumber yang ditemukan, dan bersama dengan teori-teori yang digunakan disusunlah ke dalam suatu interpretasi yang menyeluruh (Abdurahman & Safa, 2007) dalam (Cookson & Stirk, 2019). Tahap terakhir ialah historiografi yang merupakan pemaparan atau penulisan hasil penelitian. Teori yang digunakan dalam penelitian ini ialah teori *challenge and respons*, yang dikemukakan oleh Arnold J Toynbee dimana menurut teori ini setiap gerakan sejarah timbul karena ada rangsangan, sehingga akan muncul reaksi yang melahirkan perubahan (H Kara, 2014).

PEMBAHASAN

Makanan-Makanan Asia Tenggara dan Nusantara Masa Pra Kolonial: Dari Abad ke-10 Hingga Abad ke-16

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), arti kata makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan (seperti penganan, lauk-pauk, kue) (*3 Arti Makanan Di Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*, n.d.). Berbagai sumber sejarah mencatat berbagai wilayah di Asia Tenggara dan Nusantara memiliki kesamaan dalam hal makanan. Kesamaan jenis makanan Nusantara dan Asia Tenggara tidak terlepas dari kesamaan kondisi geografis dan kebudayaan antara keduanya. Sejak masa paleolitikum, makanan di Asia Tenggara telah terbentuk berdasarkan karakteristik geografisnya (Fadly Rahman, 2016). Kesamaan kondisi geografis tersebut kemudian juga diperkuat dengan kedekatan kultur yang terjadi akibat persilangan budaya pada masa revolusi neolitik.

Bagi masyarakat Asia Tenggara dan Nusantara, beras merupakan sumber kalori utama, meskipun umbi-umbian, seperti talas, ubi, sagu dan sejenis gandum telah mendahului padi. Kebiasaan ini sangat berbeda dengan masyarakat Eropa atau Asia Barat dan Selatan yang menjadikan gandum sebagai sumber kalori utama. Akan tetapi bagi beberapa masyarakat Asia Tenggara dan Nusantara yang tinggal

di daerah gersang memakan beras adalah sebuah kemewahan (Reid, 2011). Setidaknya sampai abad ke-16 ketika teknik pertanian semakin berkembang memang nampaknya beras merupakan komoditi mewah. Amin dalam (Reid, 2011) menyebutkan jika orang kaya lebih suka makan nasi. Orang kaya yang dimaksud tentu mengarah pada kelompok tertentu di dalam suatu masyarakat, seperti para priyayi dan brahmana. Hal ini diperkuat dengan disebutkannya beras di dalam beberapa sumber sejarah, seperti Prasasti Taji yang bertarikh 823 Shaka atau 901 Masehi yang menyebut kata *weas*, naskah Ramayana dan Arjuna Wijaya, serta naskah Korawacrama yang menyebut kata ketan (*laketan*) dan *lepet* (Fadly Rahman, 2016). Hal ini memperkuat jika beras telah lama menjadi makanan pokok dan juga bahan dasar olahan makanan bagi masyarakat Asia Tenggara dan Nusantara.

Selain itu garam dan ikan asin merupakan makanan utama lagi bagi masyarakat keduanya (Reid, 2011). Masyarakat Asia Tenggara khususnya yang tinggal di daerah pesisir mengetahui teknik membuat garam. Di Nusantara, Jawa Timur menjadi daerah penghasil garam terbesar, dan para pedagang membawanya ke Sumatera, Sulawesi hingga Maluku. Selain sebagai makanan Ikan asin atau ikan yang diasinkan, merupakan proses pengawetan makanan yang umum dilakukan di Asia Tenggara. Selain ikan asin, ikan segar juga menjadi makanan masyarakat utama Asia Tenggara, termasuk Nusantara. Marco Polo dalam (Reid, 2011), ketika berada di Sumatera berkomentar jika ikan di wilayah Asia Tenggara adalah ikan yang terbaik di dunia. Dalam catatan perjalanannya, Ma Hua menuliskan jika ikan dapat ditemukan melimpah ruah dan berharga murah di Jawa (Fadly Rahman, 2016). Konsumsi ikan oleh masyarakat Asia Tenggara dan Nusantara juga dikarenakan bukan hewan yang dianggap suci atau bagian dari ritus keagamaan.

Daging juga merupakan salah satu makanan yang disantap oleh masyarakat Asia Tenggara. Akan tetapi bagi masyarakat Asia Tenggara, termasuk Nusantara, daging tidak hanya dipandang sebagai sebuah makanan. Daging sebagai sebuah makanan juga memiliki nilai ritus dari sebuah tradisi atau adat kepercayaan. Karena nilainya yang tinggi atau sakral, maka konsumsi daging masyarakat Asia Tenggara, termasuk Nusantara terbilang rendah. Makan daging selalu bermakna ritus karena

kaitannya yang erat dengan upacara pengorbanan hewan (Reid, 2011). Hampir di seluruh upacara adat masyarakat Nusantara, daging selalu menjadi bagian dari makanan yang dipersembahkan dalam sebuah sesaji. Upacara kelahiran, kematian, ruwatan diri atau pemukiman, pembuatan kapal atau bangunan baru selalu ditandai dengan pengorbanan hewan dan pembagian daging (Reid, 2011). Hewan-hewan yang dijadikan korban dan diambil dagingnya dalam pelbagai upacara adat masyarakat Nusantara, antara lain kerbau, sapi, babi, dan ayam, serta di beberapa tempat anjing juga dikorbankan.

Nusantara juga terkenal dengan berbagai rempah yang sebelum masuknya para pedagang Belanda juga telah menjadi komoditi perdagangan kala itu. Ma Hwa dalam (Reid, 2011) mencatat berbagai macam rempah yang diperjual belikan di pelabuhan-pelabuhan Asia Tenggara. Akan tetapi hanya di Jawa lah yang paling lengkap. Keberadaan rempah di Nusantara, seperti bawang/bakung, ketumbar, jahe, kunyit, asam, kencur, lada dan jintan tidak terlepas dari pengaruh India yang masuk melalui berbagai kerajaan bercorak Hindu-Buddha (Fadly Rahman, 2016). Berbagai rempah ini lah yang kemudian digunakan sebagai bumbu masakan dan tentu hal ini mempengaruhi rasa dari berbagai masakan di Nusantara. Bagi mereka yang “berada di bawah angin,” terasi dan kunyit tampaknya merupakan bahan makanan “pedas” yang paling umum, hingga diperkenalkan cabai dari Amerika Selatan di penghujung Abad ke-16 (Reid, 2011).

Kawasan Asia Tenggara, termasuk Nusantara terkenal dengan kekayaan buah-buahnya. Seorang pedagang Eropa, Bontius dalam (Reid, 2011) mengatakan jika orang-orang Eropa dan Cina terkesan oleh keragaman dan kegemaran berlebihan orang Asia Tenggara dalam menikmati buah. Kelapa menjadi komoditas buah utama masyarakat Nusantara karena kondisi geografisnya yang merupakan wilayah kepulauan. Selain itu terdapat durian, mangga, manggis, jeruk besar, rambutan dan berbagai buah lainnya yang terdapat di kawasan Asia Tenggara. Iklim tropis memang membuat berbagai macam buah-buahan tumbuh dengan subur. Keberadaan buah yang beraneka ragam menyediakan kebutuhan serat dan vitamin bagi masyarakat Asia Tenggara juga Nusantara. Pepaya dan nanas yang masuk pada abad ke-16 dari Benua Amerika dengan cepat menjadi salah satu

buah favorit karena khasiatnya sebagai obat.

Pada periode prakolonial, setidaknya antara abad ke-10 hingga ke-16 telah dikenal beberapa jenis makanan olahan, akan tetapi jenisnya tidak banyak. Hal ini dilatar belakangi oleh terbatasnya pengetahuan mengenai cara pengolahan makanan, setidaknya sampai abad ke-20. Naskah Sunda abad ke-16, *Sanghyang Siksa Kandang Karesian* menyebutkan dua cara pengolahan makanan, yaitu dibakar (*beubeuleuman*) dan dipanggang (*panggangan*) (Fadly Rahman, 2016). Cara pengolahan lainnya dicatat oleh Joseph Banks (1770) dalam laporan perjalanannya yang menyebutkan cara pengolahan dengan merebus (Abidin, 2022). Ma Huan juga mencatatkan cara pengolahan makanan yang dilakukan oleh masyarakat pedalaman Jawa, yakni dengan cara dipanggang di atas api. Dari orang Tionghoa, masyarakat Nusantara mengenal teknik fermentasi. Beberapa jenis makanan yang dihasilkan dari teknik ini, antara lain tahu, tempe, tape atau tapai dan tauco.

Perubahan terhadap bahan makanan dan olahannya mulai terjadi secara perlahan-lahan sejak abad-16 ketika masuknya para pedagang dari Eropa ke Asia Tenggara dan Nusantara. Hal ini lantaran para pedagang Eropa yang datang tidak hanya bertujuan untuk melakukan perdagangan, akan tetapi mereka juga memiliki misi lain, yakni menyebarkan agama Kristen dan kebudayaan yang mereka miliki. Setidaknya terdapat 2000 jenis tumbuhan baru yang dibawa dan ditanam oleh para pedagang Eropa (Fadly Rahman, 2016). Pengaruh Eropa yang hadir pada abad-16 menjadi pertanda pergeseran budaya makan dan cita rasa makanan baru di Asia Tenggara pada umumnya, dan khususnya Nusantara. Makanan sebagai salah satu produk kebudayaan ikut terseret ke dalam arus perubahan sosial yang terjadi pada masyarakat Nusantara yang terjadi selama berabad-abad kemudian pada periode kolonial.

Pengaruh Portugis, Spanyol (Abad ke-6), dan Periode Awal Belanda (Abad ke-17 – Abad ke-19) Terhadap Perkembangan Makanan Nusantara

Jika pada awal-awal abad pertama Masehi hingga abad ke-XVI Masehi makanan Nusantara sangat dipengaruhi oleh kultur India, Cina dan Timur Tengah,

maka kedatangan bangsa Eropa kemudian menambah warna baru pada perkembangan makanan yang ada. Salah satu unsur utama yang membentuk kuliner Indonesia adalah pengaruh Barat (Eropa) dengan berbagai warisannya (Rahman, 2016). Sama dengan berbagai kultur asing yang masuk mendahului pengaruh Barat, yakni India dan Cina, masyarakat Nusantara menerimanya dengan tangan terbuka. Peran kolonialisme dalam perubahan kuliner, nyata nampak dalam kuliner Indonesia (Utami, 2018).

Namun pengaruh baru itu tidak ditiru secara utuh, melainkan melalui proses adaptasi berdasarkan kepada keafiran lokal (*local wisdom*) yang ada. Tujuan bangsa Eropa datang ke Nusantara semula hanya untuk melakukan pencarian dan perdagangan rempah-rempah dengan para penguasa Nusantara. Persentuhan kebudayaan Eropa dan pribumi dalam hal makanan baru terjadi kemudian dan dapat dikatakan secara tidak sengaja. Bangsa Eropa pertama yang datang ke Nusantara adalah bangsa Portugis dan Spanyol. Keduanya tiba dalam periode yang bersamaan, yakni pada abad ke-16. Bangsa Portugis dan Spanyol membawa jenis tumbuhan baru dari Benua Amerika ke Nusantara, diantaranya jagung (*Zea mays*), ubi kayu (*Manihot esculenta*), cabai (*Capsicum annum*), buncis (*Phaseolus vulgaris*), terung atau (*Solanum melongena*), nanas (*Ananas comosus*), sawo (*Achras zapota*), bahkan srikaya (*Annona squamosa*) (Fadly Rahman, 2016). Kehadiran berbagai macam varian tumbuhan baru ini berdampak pada bertambahnya variasi bahan makanan.

Tidak hanya itu, kehadiran bangsa Portugis dan Spanyol juga ikut mempengaruhi teknik pengolahan dan konsumsi makanan masyarakat Nusantara, khususnya daging, yang disebut Luso-Asia (Reid, 2011). Mengonsumsi daging tidak lagi dibatasi dan selalu bermakna ritus keagamaan atau kepercayaan, seperti pada abad-abad sebelumnya. Bangsa Portugis, sebagai bangsa yang lebih lama menetap di Nusantara menyumbangkan beberapa teknik pengolahan daging seperti *assado* (memanggang), *recheado* (mencampur daging dengan bahan bumbu), *buisado* (merebus), dan *bafado* (mengukus). Meskipun Portugis dan Spanyol menjadi bangsa yang banyak sumbangan kebudayaannya dalam hal mengolah makanan, namun corak boga Luso-Asia nyaris tidak terekam dalam pelbagai

sumber tertulis yang ada sejak abad ke-16 (Fadly Rahman, 2016).

Bangsa Eropa yang masuk terakhir ke Nusantara ialah Bangsa Belanda pada Abad ke-17. Sebagian besar pola konsumsi dan teknik pengolahan makanan orang Belanda, tidak banyak berbeda dengan Portugis dan Spanyol. Tidak seperti Portugis dan Spanyol yang datang dengan misi 3G (*gold, glory, gospel*), yang diikuti dengan kolonisasi dan penyebaran budaya, Belanda melalui perusahaan dagangnya, VOC hanya fokus pada pencarian rempah-rempah. Tidak ada rencana kolonialisasi, bahkan orang-orang Belanda enggan untuk datang, setidaknya sampai abad ke-18. Dalam buku *Jakarta: Sejarah 400 Tahun*, Susan Blackburn (2011) menuliskan, jika Jan Pieterszoon Coen telah berkali-kali meminta Heren 17 untuk mendorong orang-orang Belanda terhormat di Eropa untuk datang ke Batavia, namun permintaan itu selalu ditolak. Coen mengatakan jika orang-orang Belanda yang ada di Batavia adalah orang-orang rendahan yang tidak berperadaban.

Adalah Rumphius, seorang ahli botani VOC berkebangsaan Jerman yang memulai penelitian di Ambon. Dari hasil penelitian yang dilakukannya, terdokumentasikan 1.200 spesies tanaman yang dicatat dalam berbagai nama dalam bahasa Belanda, Latin, Melayu dan jika mungkin Ternate, Portugis dan Hindustan (Fadly Rahman, 2016). Salah satu buah yang didokumentasikan oleh Rumphius dan dapat dijadikan bahan makanan adalah buah sukun atau *Soccuncapas (Artocarpus communis)*. Meskipun Rumphius menemukan buah sukun di Ambon, sebenarnya buah sukun sudah dikenal oleh masyarakat Nusantara. Sukun dijadikan makanan pendukung nasi di beberapa wilayah, seperti Sumatera, Bali dan sebagian Jawa yang kemampuan memproduksi padinya sangat terbatas. Pada abad ke-18, sukun menjadi buah yang populer di kalangan orang Eropa. Mereka menamainya dengan beberapa nama, antara lain “buah ajaib”, buah roti (*bread fruit*) atau *broodvroucht* (Fadly Rahman, 2016). Rumphius juga mendapati masyarakat Ambon memiliki kegiatan mengekstrak rumbia (sagu) menjadi tepung yang kemudian diolah menjadi makanan bernama *papeda* (bubur sagu) dan kedua menjadi *roti lempeng*.

Sepanjang abad ke-16 hingga awal abad ke-19 sebagai priode awal kolonialisasi, justru pengaruh Eropa terhadap perkembangan makanan di Nusantara tidak begitu signifikan. Hanya bangsa Portugis dan Spanyol yang memberikan

sumbangsinya terhadap perkembangan masakan di Nusantara, meskipun tidak besar dan tidak luas secara spasial. Bangsa Belanda pada periode awal kedatangannya justru tidak tedeteksi memberikan sumbangsinya terhadap perkembangan makanan di Nusantara. Sebagai sebuah bangsa mereka terlalu ‘angkuh’ dan lebih fokus untuk mencari rempah-rempah guna dijual di Eropa. Baru pada paruh abad ke-19 hingga abad ke-20, seiring dengan politik kolonialisme yang dipraktikkan Belanda, berangsur-angsur pengaruh Belanda terhadap perkembangan makanan di Nusantara mulai terlihat. Hingga pada paruh abad ke-20 terjadi persilangan kebudayaan antara Belanda dan Pribumi yang disebut dengan kebudayaan *Indis* (Djoko Soekiman, 2000). Kebudayaan *Indis* yang berkembang ikut mempengaruhi perkembangan makanan di Hindia Belanda (nama Eropa bagi Nusantara kala itu). Berbagai jenis makanan baru atau hasil akulturasi bermunculan pada periode tersebut. Beberapa diantaranya bertahan hingga masa kini, dan beberapa hilang pada masa pendudukan Jepang.

Pengaruh Kebudayaan *Indis* dalam Perkembangan Makanan Hindia Belanda (Abad ke-19) Hingga Masa Pendudukan Jepang

Bangsa Belanda semula memang tidak pernah berpikir untuk membuat koloni di Nusantara. Para pelaut Belanda yang datang pada masa pra VOC, sekitar abad ke-15 hanya fokus pada kegiatan perdagangan rempah-rempah dengan para penguasa lokal Nusantara. Orang-orang Belanda yang baru datang dari Eropa pada periode ini lebih memilih untuk menutup diri dari orang-orang pribumi dan pendatang asing sebelumnya (Arab dan Cina) dengan cara tinggal di kota-kota yang dikelilingi benteng. Merasa dirinya paling beradab dan mereka menolak segala hal yang berbau pribumi. Bahkan di Batavia terjadi kerusuhan yang disertai pembantaian etnis Tionghoa pada 1740 yang salah satu penyebabnya adalah sentimen rasial. Pada abad ke-17 VOC sebagai perusahaan dagang Belanda melakukan monopoli terhadap kegiatan perdagangan di Nusantara, namun pengaruh-pengaruh Belanda pada kebudayaan Nusantara pada periode tersebut sangat terbatas. Baru di abad ke-18 ketika ambisi kolonisasi semakin kuat untuk menggantikan perdagangan sebagai tujuan utama, secara perlahan terjadi akulturasi

antara kebudayaan Belanda dengan Pribumi.

Kebudayaan campuran yang didukung oleh segolongan masyarakat Hindia Belanda itu disebut “Kebudayaan *Indis*” (Djoko Soekiman, 2000). Pencampuran budaya ini terjadi pada periode abad ke-18 hingga paruh abad ke-20 yang ditandai dengan semakin seringnya persentuhan kebudayaan antara masyarakat Belanda dengan pribumi. Abad ke-18 menjadi awal dari “kebudayaan *Indis*” di Hindia Belanda yang pada periode sebelumnya dikenal dengan nama Hindia Timur. Kebudayaan percampuran tersebut semakin menemukan bentuknya yang semakin beragam pada abad ke-19 dan abad ke-20. Proses pencampuran kebudayaan ini melibatkan kaum intelektual Belanda, seperti seniman, cendekiawan, arsitek dan rohaniawan, serta kaum terpelajar pribumi sebagai para agen kebudayaan. Peran kaum pribumi dalam proses pencampuran kebudayaan ini adalah aktif, di mana tidak menghilangnya kebudayaan asli milik pribumi (Djoko Soekiman, 2000). Kebudayaan *Indis* yang terjadi mempengaruhi seluruh segmentasi kehidupan, termasuk pada pengolahan bahan makanan, pola makan dan kemunculan berbagai varian makanan.

Makanan adalah salah satu cara strategis dalam petualangan misi-misi kristenisasi untuk menaklukan yang liyan dan mengubah selernya mengikuti kebudayaan dominan kemudian membuat yang ditaklukan bergantung pada “mulut dan perut” alias selera si dominan (Fadly Rahman, 2016). Misalnya di wilayah Maluku dan Sulawesi Utara yang ditandai dengan kemunculan kue *onbijtkoek*, kue berbahan baku rempah seperti cengkih, kayumanis, jahe dan pala, yang merupakan hasil perpaduan kue bolu dan *taart* khas Eropa. Begitu juga *klapertaart*, kue *taart* berbahan tepung, gula, susu, mentega, daging, kelapa dan santan. Atau terdapat juga *spekkoek*, kue lapis legit hasil modifikasi lapis legit Belanda-Hongaria (*dobostorte*) yang ditambahkan rempah-rempah (Moertono, 1985). Kue-kue, seperti *onbijtkoek*, *klapertaart* dan *spekkoek* adalah beberapa kue yang lahir dari proses pencampuran kebudayaan. Dalam hal ini makanan ternyata memiliki peran strategis dalam proses penyebaran agama kristen (*zending*) oleh para *misionaris* pada abad ke- 19. Kesamaan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan ketiga kue tersebut ialah pemanfaatan santan dari kelapa yang mana merupakan bahan

makanan umum digunakan di Nusantara.

Abad ke-19 menjadi puncak dari Kebudayaan *Indis* yang telah berlangsung dari akhir abad ke-18 di Hindia Belanda. Begitu pun dalam hal makanan, abad ke-19 dapat dikatakan sebagai masa dimana terjadi perubahan yang besar dalam hal pola makan, khususnya bagi masyarakat Eropa (baca: Belanda). Sistem *cultuurstesel* yang diterapkan oleh Gubernur Jenderal, Van de Bosh pada paruh kedua abad ke-19 (1830-1870) ternyata berdampak pada meningkatnya produksi variasi bahan makanan, seperti jagung, kelapa, aren, wuluh dan padi (Fadly Rahman, 2016).

Meskipun untuk bahan makanan yang terakhir bukan merupakan salah satu fokus kebijakan pemerintah saat itu, namun akibat bertumbuhnya jumlah penduduk konsumsi terhadap padi terus meningkat. Yang pasti dengan semakin meningkat dan banyaknya variasi jumlah bahan makanan, maka secara bersamaan terjadi perkembangan pola makan dan dengan otomatisasi mempengaruhi perkembangan jenis makanan.

Terdapat pola makan yang populer di kalangan orang Eropa (baca: Belanda) pada abad ke-19. Pola makan yang dimaksud ialah *rijsttafel*. *Rijsttafel* merupakan salah satu produk kebudayaan *Indis* dalam hal yang berhubungan dengan makanan. Secara harfiah sendiri *rijsttafel* berasal dari dua kata, yaitu *rijst* yang berarti nasi, dan *tafel* yang berarti meja. Ganie (2003) dalam (Rahman, 2016) menjelaskan orang-orang Belanda menggunakan istilah ini untuk menyebut jamuan hidangan Indonesia yang ditata secara komplit di atas meja makan. Yang menjadi unik dalam jamuan *rijsttafel* ini ialah meskipun sebagian besar makanan yang disajikan adalah makanan pribumi, akan tetapi terdapat juga beberapa makanan Eropa yang kemudian diadaptasi menjadi makanan Pribumi.

Makanan *khas* Pribumi yang tersaji, seperti *nasi* sebagai sumber karbohidrat utama yang didampingi oleh *sajor kerry jawa* (*kerriesasus*), berbagai jenis sambal (*sambelans*), *sate*, *pisang goreng*, *serundeng* atau *dendeng*. Sedangkan makanan Eropa yang tersaji, antara lain *biefstuk* (bistik), *soep* (sup), *kroket ken-tang*, *frikadel* (perkedel), *spiegeleiren* (telur mata sapi), *zwatzuur* (ayam suir), *smoor*, *roinsolles* atau *rissole* (risol), *roulladen*, dan juga *beer* (bir) (Castro et al., 1976).

Beberapa makanan, seperti *soep*, *frikadel*, *spiegeleiren*, *rissoles*, *roulladen*

dan *zwatzuur* diadaptasi ke dalam makanan Pribumi. Lidah masyarakat Pribumi yang sulit melafalkan *frikadel* mengubahnya menjadi *perkedel*, di wilayah Jawa Tengah dan Jawa Timur menjadi *bergedel*. *Perkedel* sendiri mengalami beberapa penyesuaian, yakni dengan memadukan berbagai jenis bahan makanan Pribumi, sehingga menjadi *perkedel tempe*, *perkedel tahu* dan *perkedel jagung*.

Kemudian untuk *soep* (sup) penambahan sayuran-sayuran, seperti buncis, kol, jagung, wortel merupakan adaptasi dimasa *soep* semula tidak berisi banyak jenis sayuran dan bertekstur lebih cair mirip seperti bubur. *Smoor* juga mengalami perubahan dalam pelafalan menjadi *semur*. Penggunaan *gula jawa* atau *gula merah* dan *ketjap* (*kecap*) merupakan bentuk modifikasi terhadap makanan Eropa tersebut. Bahkan di wilayah Jawa Tengah dan Jawa Timur terkenal dengan *smoor Djawa* yang menggunakan daging ikan jenis bandeng dan kakap sebagai bahan utama (Rahman, 2016).

Pada paruh kedua abad-19 di Hindia Belanda berbagai makanan mulai dituliskan ke dalam buku-buku memasak. Buku masak pertama yang diterbitkan di Hindia-Belanda adalah *Kokki Bitja ataoe Kitab Masak Masakan India jang Bahroe dan Semporna* karya Nonna Cornellia (Fadly Rahman, 2016). Buku yang ditulis dengan bahasa Melayu ini berisikan berbagai jenis resep makanan yang umum dimakan dan disajikan sebagai hidangan pada saat itu. Makanan yang dituliskan terbagi ke dalam tiga jenis, yakni pertama makanan Pribumi, seperti sate (*sesate*), semur (*smoor*) dan serundeng (*sarodeng*); kedua makanan Eropa, seperti *Karmanatji* dan *Embok Kottelet*; ketiga makanan Tionghoa, seperti *Bami*, *Kimblo*. Buku lain yang terbit ialah *Oost-Indisch Kookboek* yang dari isi tidak jauh berbeda dengan buku *Kokki Bitja*. *Oost-Indisch Kookboek* mengelompokan makanan-makanannya ke dalam “makanan Belanda (*Holland eten*), dan “makanan Pribumi” (*Inlandsch eten*) (Fadly Rahman, 2016).

Krisis ekonomi 1930 atau *malaise* yang terjadi di dunia ikut mempengaruhi perkembangan makanan di Hindia-Belanda saat itu. *Malaise* membuat pemerintah Belanda harus menjaga stabilitas ekonominya akibat pertumbuhan ekonomi yang mandek. Produksi industri macet dalam periode antar perang (Rothermund, 2008). Industri pertanian di Hindia-Belanda juga terkena dampak dari krisis yang terjadi.

Gula sebagai komoditi utama industri pertanian Hindia-Belanda, yang juga merupakan sumber pendapatan kolonial mengalami penurunan produksi akibat embargo impor gula di Eropa. Menurunnya keuangan Hindia-Belanda berakibat pada menurunnya impor bahan pangan, terutama beras yang merupakan makanan utama masyarakat Hindia-Belanda. Menurutnya impor beras berakibat pada terjadinya kelangkaan beras di Hindia Belanda.

Hal ini juga diperparah dengan terjadinya gagal panen padi di Jawa yang notabene adalah lumbung padi Hindia-Belanda. Thailand yang merupakan salah satu lumbung padi Asia Tenggara membatasi ekspor berasnya hanya sebanyak 2 juta ton dari total produksi 49 juta ton. Akibat hal tersebut banyak perkebunan tebu di Hindia Belanda yang kemudian beralih fungsi kembali menjadi sawah-sawah. Namun peningkatan produksi beras yang diusahakan oleh pemerintah kolonial tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan Hindia Belanda.

Akan tetapi yang menarik dari segi perkembangan makanan tahun 1930 justru terjadi perkembangan variasi jenis makanan yang semakin nyata. Beberapa jenis hidangan asing seperti *kippensoep* (sup ayam), *roaset beef* (daging sapi panggang), *specie-boontjes-aardepels* (kentang buncis), dan *frikadel* (perkedel atau bergedel) mulai masuk sebagai makanan yang dikonsumsi dalam rumah tangga Pribumi (Rahman, 2016). Namun perlu digaris bawahi rumah tangga Pribumi yang dimaksud adalah rumah tangga kaum priyayi yang pada periode tersebut masih dapat membeli bahan makanan yang baik secara kualitas dan keseimbangan nutrisinya.

Bagi masyarakat Pribumi kelas bawah periode *malaise* menjadi masa dimana mereka harus merengas nyawa akibat kelaparan dan berbagai penyakit yang disebabkan oleh *mal* nutrisi. Sebuah majalah yang diterbitkan oleh Pergoroean Estri Widoeri - sekolah bagi anak-anak perempuan - *Widoeri*, mengeluarkan artikel yang menuliskan tentang kurangnya pengetahuan masyarakat Pribumi mengenai keseimbangan nutrisi dalam makanan. Para perempuan Pribumi lebih menghargai *kedele* dibandingkan *ketela*. *Malaise* di sepanjang tahun 1930-an menyebabkan penurunan kesejahteraan fisik, terlebih di desa-desa (Fadly Rahman, 2016).

Pada periode *malaise* pemerintah kolonial melakukan berbagai penelitian

untuk mengetahui apakah terdapat bahan makanan yang dapat mengganti atau setidaknya menjadi pilihan lain selain beras. Kemudian penelitian tersebut di sosialisasikan kepada masyarakat luas dengan berbagai cara, khususnya masyarakat Pribumi yang tinggal di desa-desa. Salah satu hasil penelitiannya ialah *kedele* memiliki kandungan nutrisi yang lebih baik dari beras, sehingga dapat menjadi salah satu makanan pengganti bersama, jagung, ikan, ubi dan singkong. Di Jawa Tengah pemerintah kolonial mendorong penduduk untuk mengolah *kedele* menjadi olahan yang lebih variatif. Hal ini dimaksudkan untuk memenuhi nutrisi masyarakat, khususnya masyarakat Pribumi kelas bawah.

Pada periode *malaise* di Jawa Tengah, khususnya di wilayah keresidenan Banyumas, populer makanan *tempe bongkrek* yang berbahan baku utama *kedele* atau kedelai. Akan tetapi *tempe bongkrek* ternyata beracun jika salah dalam mengolahnya dan dikonsumsi secara berlebihan. Pada 1931 hingga 1937 terjadi beberapa kasus keracunan yang disebabkan oleh mengkonsumsi *tempe bongkrek* (Setiawan, 2020). Menurut (Shurtleff dan Aoyagi, 2007) kasus keracunan yang terjadi akibat *tempe bongkrek* pada periode tersebut dikarenakan masyarakat lebih memilih untuk membuat sendirinya sendiri dari pada membeli dari pengrajin yang berpengalaman.

Pada periode puncak kolonial, yakni selama abad ke-19 hingga paruh abad ke-20 perkembangan dalam bidang makanan di Hindia Belanda terjadi sangat signifikan. Hal ini diawali dengan sikap terbuka masyarakat Belanda yang semula bersikap ‘angkuh’ dan menjaga kemurnian kebudayaannya. Hasil dari sikap keterbukaan masyarakat Belanda yang besinggungan dengan sikap ‘menerima’ (baca: *local wisdom*) masyarakat Hindia Belanda menghasilkan sebuah kultur baru, yang disebut dengan kebudayaan *Indis*.

Pada periode kebudayaan *Indis* bermunculan banyak varian makanan baru yang sebelumnya tidak dikenal, baik oleh masyarakat Eropa secara umum (baca: Belanda), melainkan masyarakat Pribumi. Akan tetapi meski telah mengalami pencampuran variasi makanan tersebut dapat digolongkan ke dalam dunia jenis, yaitu makanan Eropa dan makanan Pribumi. Bangsa Belanda tetap tidak dapat menanggalkan sifat superiornya meski dalam urusan makanan. Periode

kebudayaan *Indis* harus berakhir seiring dengan dimulainya Perang Asia-Pasifik yang disusul oleh penjajahan Jepang pada 1942-1945.

Perkembangan Makanan Pada Masa Pendudukan Jepang 1942-1945

Pada tahun 1940 Jepang menyerang pangkalan militer Amerika Serikat di Pearl Harbour yang menyebabkan dimulainya Perang Dunia II garda Asia-Pasifik. Jepang segera merebut wilayah-wilayah yang sebelumnya dikuasai oleh sekutu di wilayah Asia Tenggara, seperti India Inggris dan Hindia Belanda. Pada periode pendudukan Jepang selama 4 tahun terjadi krisis pangan yang mengakibatkan bencana kelaparan. Namun krisis pangan dan bencana kelaparan yang terjadi di Indonesia pada periode pendudukan Jepang bukan diakibatkan oleh krisis ekonomi seperti pada periode *malaise* di dekade 1930-an, melainkan diterapkannya kebijakan pertanian yang sangat merugikan oleh pemerintah pendudukan Jepang.

Pada masa perang Asia Timur Raya, Jepang sangat membutuhkan suplai bahan makanan. Dan untuk itu Jepang melakukan berbagai upaya dan kebijakan pertanian yang bertujuan untuk meningkatkan produktifitas pertanian. Misalnya perkebunan-perkebunan *eks* Belanda banyak yang dialihfungsikan menjadi sawah. Pemerintah pendudukan Jepang juga mengeluarkan program *Kinkyu Shokuryo Taisaku* (Tindakan Mendesak Mengenai Bahan Makanan) pada November 1943, yang berisikan beberapa butir kebijakan, seperti pengenalan bibit padi baru, inovasi teknik pertanaman, perluasan lahan persawahan, pelatihan dan propaganda pertanian (Kurosawa, 1993). Pemerintah pendudukan Jepang di Indonesia juga mengeluarkan kebijakan untuk menyerahkan hasil pertanian berupa padi melalui koperasi pertanian (*nagyo kumiai*) (Permadi, 2015). Akibat berbagai kebijakan dan upaya yang ketat mengenai padi dan beras, masyarakat menjadi tidak memiliki banyak pilihan dalam mengkonsumsi makanan.

Hal ini kemudian mempengaruhi pola makan dan pengolahan makanan yang belum pernah terjadi di periode-periode sebelumnya. Dapat dikatakan jika pada masa pendudukan Jepang, masyarakat Pribumi mengkonsumsi makanan yang diberasal atau dibuat dari bahan-bahan yang tidak lazim dikonsumsi sebelumnya. Meski secara kondisi sangat miris dan mengenaskan, namun periode pendudukan

Jepang memberikan pengaruh pada perkembangan makanan Indonesia. Dampak umum perang yang terjadi di Asia Timur terhadap makanan, ialah hilangnya citarasa terhadap makanan. Kondisi perang yang serba sulit menjadikan citarasa bukan merupakan hal yang penting untuk diperhatikan. Namun hal ini bukan terjadi karena disengaja, melainkan juga diakibatkan terbatasnya bahan makanan yang ada. Pada periode pendudukan Jepang, seluruh produk kebudayaan *Indis* atau yang berciri khas Belanda dilarang. *Rijstaffel* sebagai budaya *Indis* dalam hal kuliner termasuk di dalamnya.

Beberapa jenis makanan baru bermunculan atau setidaknya kembali populer (baca: dikonsumsi) di kalangan masyarakat pada periode pendudukan Jepang. Aiko Kurasawa dalam bukunya *Mobilisasi dan Kontrol Studi tentang Perubahan Sosial di Pedesaan Jawa 1942-1945* (Kurosawa, 1993) menuliskan berbagai makanan yang muncul pada periode pendudukan Jepang sebagai ‘menu perjuangan, menukil istilah dari para pejuang Indonesia saat itu. Kelangkaan bahan makanan akibat perang dan program penyerahan padi membuat rakyat harus memutar otak untuk memenuhi kebutuhan makanannya sehari-hari. Pemerintah pendudukan Jepang sendiri sebenarnya sadar, jika Perang Asia Timur Raya dan program penyerahan padi secara paksa yang diterapkan dapat menimbulkan bencana kelaparan.

Pemerintah pendudukan Jepang menggunakan organisasi wanita *fujinkai* untuk mensosialisasikan ‘menu perjuangan’ dan beberapa bahan pangan yang dapat menjadi sumber makanan bagi masyarakat. Salah satu ‘menu perjuangan’ yang dipropagandakan oleh *fujinkai* ialah *bubur perjuangan* atau *bubur Asia Raja*. Bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat *bubur Asia Raja* adalah 200 gram jagung, 400 gram ubi, 400 gram ketela pohon, 200 gram sayuran dan untuk bumbunya: brambang, bawang, salam, laos (*lengkuas*), terasi, lombok, santen dan garam (Isnaeni, 2016).

Selain diolah menjadi *bubur Asia Raja*, ketela, singkong dan jagung dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan lain, seperti *nasi jagung*, *nasi tiwul*, *horok-horok* atau *gatot* yang umum dikonsumsi oleh masyarakat Jawa. Salah satu jenis makanan, yakni *horok-horok* memiliki keunikan tersendiri, karena dinamakan *horok-horok* karena waktu digoreng atau disangrai bentuknya *mengkorok*

(menggumpal berbentuk butiran kecil-kecil) (Prasiska, 2018).

Beberapa jenis makanan lain yang muncul pada masa pendudukan Jepang, diantaranya *leughok* yang berasal dari Bireun, Aceh, yang terbuat dari pisang dan tepung sagu (Nuthihar, 2017). Ada juga *Eloi* yang berasal dari Nunukan, Kalimantan Utara, yang berbahan dasar tepung tapioka (Salam, 2005). Di luar dari jenis-jenis makanan yang disebutkan di atas masih banyak jenis makanan lainnya, akan tetapi minim sumber tertulis. Sebenarnya masyarakat Indonesia sudah tidak asing dengan pelbagai bahan makanan tersebut, sebab semua bahan makanan tersebut biasa dikonsumsi pada periode *malaise* di tahun 1930-an.

Masyarakat Indonesia juga banyak berinovasi dengan bahan makanan yang sebelumnya tidak lazim dikonsumsi, seperti *jantung pisang*, *ares* atau *isi batang pisang*, *kluwek*, dan *akar muda bambu* atau *rebung*. Dan untuk memenuhi kebutuhan protein, masyarakat Indonesia mengkonsumsi berbagai jenis binatang yang pada masa-masa sebelumnya tidak lazim untuk dikonsumsi, seperti bekicot, belalang, kodok, dan jenis binatang lainnya sesuai dengan kondisi daerahnya masing-masing.

Pada periode pendudukan Jepang perkembangan makanan Indonesia dapat dikatakan berada pada fase yang berbeda. Jika selama periode kolonial perkembangan masakan Indonesia mengalami masa-masa keemasannya, dengan mengedepankan pentingnya citarasa dari sebuah masakan dan pengaruh dari kebudayaan *Indis*. Sebaliknya pada masa pendudukan Jepang semua kemajuan yang telah dicapai pada masa kolonial dalam hal makanan sirna. Hal ini dikarenakan makanan pada periode pendudukan Jepang kembali kepada fungsi utamanya, yaitu sebagai pemenuh kebutuhan biologis atau sarana bertahan hidup. Kondisi perang dan kebijakan pemerintah pendudukan Jepang yang ketat sampai ke hal pangan mengakibatkan bangsa Indonesia tidak memiliki pilihan yang luas atas apa yang akan mereka konsumsi, bahkan sampai mengalami bencana kelaparan.

PENUTUP

Keanekaragaman makanan Indonesia terjadi karena proses akulturasi (dipengaruhi dan mempengaruhi) dengan kebudayaan-kebudayaan asing, seperti India, Cina dan Eropa yang dibawa oleh para pendatang asing ke Nusantara. Pencampuran kultur ini terjadi dikarenakan masyarakat Nusantara memiliki sikap terbuka terhadap hal-hal baru. Namun, meski memiliki sikap terbuka masyarakat Nusantara juga memiliki kearifan lokal (*local wisdom*) sebagai saringan bagi kebudayaan-kebudayaan asing yang baru itu. Hal ini lah yang membuat kebudayaan asli yang dimiliki masyarakat Nusantara tidak luntur atau hilang selama proses interaksi kebudayaan tersebut.

Hal yang menarik ialah mengetahui jika masyarakat Nusantara sebenarnya tidak melihat pengaruh asing (baca: Eropa) dalam hal makanan sebagai sebuah upaya intervensi kebudayaan yang bersifat destruktif. Proses yang terjadi justru pola saling mempengaruhi antara kultur Pribumi dan Eropa yang melahirkan kebudayaan *Indis*. Pengaruh dari kultur *Indis* justru memperkaya keberagaman pola makan dan cara mengolah makanan masyarakat Nusantara. Fakta menariknya ialah bangsa Eropa nampak tertarik dengan pola makan, bahan makanan dan tata cara pengolahan makanan yang dimiliki oleh masyarakat Nusantara. Hal ini dibuktikan salah satunya dengan mengadopsi budaya tata cara makan dan olahan makanan *ala* masyarakat Pribumi oleh orang-orang Eropa, yakni *rijstaffel*. Pelbagai makanan yang muncul pada periode kebudayaan *Indis* merupakan salah satu bentuk penyesuaian dan kreatifitas bangsa Indonesia dalam menciptakan varian makanan.

Masa penjajahan Jepang selama empat tahun (1942-1945) memberikan kesengsaraan bagi bangsa Indonesia. Pada periode tersebut terjadi bencana kelaparan dan *mal* nutrisi yang dialami masyarakat Indonesia. Namun dengan pengetahuan terhadap bahan dan cara pengolahan makanan, yang diwarisi secara turun-temurun, serta daya kreatifitas yang dimiliki, masyarakat Indonesia dapat keluar dari situasi sulit tersebut. Dengan mengolah bahan-bahan yang tidak lazim dikonsumsi pada periode-periode sebelumnya (baca: masa kolonial), seperti jantung pisang, batang pisang, akar bambu, bekicot, belalang dan sebagainya dapat diolah menjadi makanan di masa perjuangan.

Perkembangan makanan di Indonesia jika dilihat dari kacamata teori *challenge and respons* Toynbee, tidak ubahnya seperti masyarakat yang dinamis. Berbagai perubahan makanan di Indonesia, baik dari segi bentuk, cara pengolahan, rasa maupun penyajian dapat dikatakan adalah respon dari masuknya berbagai pengaruh-pengaruh yang datang bersamaan dengan masuknya bangsa-bangsa asing ke Indonesia. Bisa dikatakan jika berbagai bentuk transformasi yang terjadi pada makanan-makanan Indonesia (bentuk; rasa; pengolahan) merupakan cara untuk mempertahankan eksistensi. Selain itu perubahan pada berbagai makanan Indonesia dapat disimpulkan sebagai sebuah *local wisdom* yang dimiliki masyarakat Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- 3 *Arti Makanan di Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. (n.d.). Retrieved July 4, 2022, from <https://kbbi.lektur.id/makanan>
- Abdurahman, D., & Safa, A. 2007. *Metodologi penelitian sejarah*. Ar-Ruzz Media.
- Abidin, M. 2022. *Mengintip Sejarah Jejak Kuliner pada Masa Kolonial Era Sebelum Kemerdekaan*. www.Realitarakyat.Com.
<https://www.realitarakyat.com/2022/01/mengintip-sejarah-jejak-kuliner-pada-masa-kolonial-era-sebelum-kemerdekaan/>
- Blackburn, S. 2011. *Jakarta: Sejarah 400 Tahun (Pertama)*. Komunitas Bambu.
- Dewi, Candra Ulfah Kusuma. 2022. Revolusi Oktober dan Pengaruhnya bagi Perang Dunia I. *Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Ilmu Sejarah*, 5(1).
- Castro, B., Dormoy, J.-R., Dourtoglou, B., Evin, G., Selve, C., & Ziegler, J.-C. 1976. Kuliner di Indonesia. *Synthesis*, 711(1), 751–752.
https://www.researchgate.net/publication/269107473_What_is_governance/link/548173090cf22525dcb61443/download%0Ahttp://www.econ.upf.edu/~reynal/Civil_wars_12December2010.pdf%0Ahttps://think-asia.org/handle/11540/8282%0Ahttps://www.jstor.org/stable/41857625
- Cookson, M. D., & Stirk, P. M. R. 2019. *No Title*.
- Djoko Soekiman. 2000. *Kebudayaan Indis Dan Gaya Hidup Masyarakat Pendukungnya di Jawa (Abad XVIII-Medio Abad XX) (Pertama)*. Bentang Pustaka.
- Fadly Rahman. 2016. *Jejak Rasa Nusantara; Sejarah Makanan Indonesia* (W. R. Cici Hardjono (Ed.); Pertama). PT. Gramedia Pustaka Utama.

- H Kara, O. A. M. A. 2014. No Title. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 7(2), 107–115.
- Harari, Y. N. 2017. *Sapiens: Riwayat Singkat Umat Manusia* (Pertama). Kepustakaan Populer Gramedia.
- Isnaeni, H. F. 2016. *Pangan Zaman Perang di Indonesia*. Historia.Id. <https://historia.id/ekonomi/articles/pangan-zaman-perang-di-indonesia-vZVzn/page/3>
- Kurosawa, A. 1993. *Mobilisasi dan Kontrol Studi tentang Perubahan Sosial di Pedesaan Jawa 1942-1945* (Pertama). Grasindo.
- Moertono, S. 1985. *Negara dan usaha bina-negara di Jawa masa lampau: Studi tentang masa Mataram II, abad XVI sampai XIX*. Yayasan Obor Indonesia.
- Nuthihar, R. 2017. *Aneka Kuliner Aceh* (Puji Santosa (Ed.)). Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Permadi, E. D. O. G. 2015. "Politik Bahasa Pada Masa Pendudukan Jepang" *Avatara*, e-Journal Pendidikan Sejarah. *Avatara*, 3(3), 590–603.
- Prasiska, C. S. 2018. *Horok-Horok Pengganti Makanan Pokok Masyarakat Jepara pada Masa Pendudukan Jepang* [Universitas Kristen Satya Wacana]. <https://repository.uksw.edu/handle/123456789/17436>
- Rahman, F. 2016. *Rijsttafel: Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942* (C. & R. W. HARDJONO (Ed.); Pertama). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Reid, A. 2011. *Asia Tenggara Dalam Kurun Niaga 1450-1680 Jilid 2: Jaringan Perdagangan Global*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Rothermund, D. 2008. *Great Depression: Depresi Besar Ekonomi Amerika 1929-1939 dan Dampaknya Terhadap Kehancuran Ekonomi Dunia* (A. Sobirin (Ed.); Pertama). Imperium.
- Salam, A. 2005. *Eloy, pangan pengganti nasi suku dayak agabag dan tagul*. 2–3.
- Santosa, Y. B. P., & Kurnia, R. 2021. Kontribusi Ki Bagus Hadikusumo dalam Sidang BPUPKI Mei-Juli 1945. *CHRONOLOGIA*, 2(3), 1–20.
- Setiawan, A. 2020. *Petaka Tempe Bongkrek*. Historia.Id. <https://historia.id/kultur/articles/petaka-tempe-bongkrek-vx2ro/page/1>
- Shurtleff, W., & Aoyagi, A. 2007. History of Soybeans and Soyfoods. *In Book of Tempeh*, 85. <http://www.luk.staff.ugm.ac.id/itd/artikel/Shurtleff-Aoyagi-HistoryOfTempeh.pdf>

- Toussaint-Samat, M. 2009. *A History of Food* (Anthea Bell (Ed.); Second). Wiley-Blackwell.
- Utami, S. 2018. Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Wibisono, N. 2016. *Politik Kuliner dan Diplomasi di Atas Meja Makan*. Tirto.Id. <https://tirto.id/politik-kuliner-dan-diplomasi-di-atas-meja-makan-b5yy>