

PENGARUH BUDAYA EROPA TERHADAP MAKANAN INDONESIA

Dwi Sumaiyyah Makmur, M.Hum.
Universitas Khairun
dwi.sumaiyyah14@gmail.com

Abstrak

Indonesia sejak dahulu selain terkenal karena memiliki keanekaragaman budaya, juga terkenal sebagai negara yang memiliki kekayaan dalam hal jenis makanan. Keanekaragaman makanan Indonesia memiliki sejarah yang panjang. Berdasarkan hasil penelitian bahwa keanekaragaman makanan Indonesia terjadi karena adanya proses akulturasi dengan budaya-budaya asing seperti India, Cina, dan Eropa yang dibawa oleh para pendatang ke Nusantara. Selain itu, makanan bukan hanya sekedar sarana pemenuhan dan pemuas kebutuhan biologis, melainkan dapat dijadikan sebagai sarana politik dan juga interpretasi atas kebudayaan. Metode yang digunakan dalam penelitian terdiri atas empat tahapan yaitu Heuristik, Verifikasi (Kritik), Interpretasi dan Historiografi. Tulisan ini berfokus pada pembahasan terkait dengan pengaruh budaya Eropa terhadap makanan Indonesia. Perkembangan makanan Indonesia juga banyak dipengaruhi oleh Eropa (Belanda). Hal ini dapat dilihat dengan munculnya masakan Eropa yang digemari oleh masyarakat Indonesia seperti semur, perkedel, bistik. Selain itu, adanya ketertarikan bangsa Eropa terhadap pola makan, bahan makanan dan tata cara pengolahan makanan yang dimiliki oleh masyarakat Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan pengadopsian budaya tata cara makan dan olahan makanan masyarakat pribumi oleh bangsa Eropa, yang dikenal dengan istilah *rijsttafel*. Adanya unsur tambahan yang diciptakan yakni dengan memadukan penggunaan alat-alat makan seperti sendok, garpu, pisau, piring ditambah meja dan duduk di kursi.

Kata Kunci : Makanan Indonesia, Bangsa Eropa, *Rijsttafel*

Abstract

Indonesia has long been famous for its cultural diversity and is also known as a country that is rich in types of food. The diversity of Indonesian food has a long history. Based on research results, the diversity of Indonesian food occurs due to the acculturation process with foreign cultures such as India, China and Europe which were brought by immigrants to the archipelago. Apart from that, food is not just a means of fulfilling and satisfying biological needs, but can be used as a means of politics and also the interpretation of culture. The method used in the research consists of four stages, namely Heuristics, Verification (Criticism), Interpretation and Historiography. This article focuses on discussions related to the influence of European culture on Indonesian food. The development of Indonesian food is also heavily influenced by Europe (the Netherlands). This can be seen with the emergence of European dishes that are popular with Indonesian people, such as semur, perkedel, steak. Apart from that, Europeans are interested in the diet, food ingredients and food processing procedures of the Indonesian people. This is proven by the adoption of the cultural eating habits and food preparations of indigenous people by Europeans, known as rijsttafel. There is an additional element that is created, namely by combining the use of eating utensils such as spoons, forks, knives, plates plus tables and sitting on chairs.

Keywords: Indonesian Food, European Nations, Rijsttafel

Pendahuluan

Bangsa Indonesia sejak dahulu dikenal sebagai bangsa yang hebat dalam hal mengolah makanan. Hal ini dibuktikan dengan adanya keanekaragaman makanan yang dimiliki oleh bangsa Indonesia sejak abad ke-10. Berdasarkan hasil penelitian bahwa keanekaragaman makanan Indonesia terjadi karena adanya proses akulturasi dengan budaya-budaya asing seperti India, Cina, dan Eropa yang dibawa oleh para pendatang ke Nusantara. Salah satu penyebab keberagaman jenis makanan Indonesia ialah letak Indonesia secara geografis yang berada di jalur perdagangan internasional, antara Timur Tengah, India dan Cina. Selain itu, masyarakat Indonesia yang memiliki sikap terbuka terhadap hal-hal baru sehingga terjadinya akulturasi (Yusuf & Hendi, 2023).

Para pedagang internasional, selain membawa barang dagangannya juga membawa berbagai kebudayaan yang dimilikinya. Hal ini, menjadikan Indonesia sebagai tempat bertukarnya berbagai produk kebudayaan internasional termasuk makanan. Dalam buku “Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680” yang ditulis oleh Antony Reid (2011) bahwa kebiasaan masyarakat Asia Tenggara yang hidupnya mengkomsumsi daging dalam periodisasi tersebut memiliki makna ritus. Pada masa modern sekarang ini, hampir seluruh masyarakat dunia mengetahui bahwa rendang merupakan makanan yang berasal dari Indonesia dan tomyum berasal dari Thailand serta *kimbab* berasal dari Korea Selatan (Reid, 2011). Terkait penjelasan tersebut, maka dapat disimpulkan membuktikan bahwa beberapa kesamaan dari berbagai jenis makanan yang terdapat di Asia Tenggara, termasuk Indonesia (Yusuf & Hendi, 2023).

Sejak abad ke-17 hingga abad ke-20 yaitu masa penjajahan bangsa asing, periode kolonial Belanda dan masa pendudukan Jepang sekitar tahun 1942-1945 di masa Perang Asia Timur Raya yang ikut mempengaruhi perkembangan makanan Indonesia. Pada masa tersebut muncul beberapa jenis makanan baru dan kehidupan bangsa Indonesia dalam hal makanan sedikit mengalami perubahan. Perubahan tersebut berupa pola makan dan pada jenis makanan. Pada masa kerajaan (Periode Klasik) yakni masa kerajaan yang bercorak Hindu-Buddha maupun Islam, bagi masyarakat Indonesia memaknai makanan tidak hanya sebagai pemenuhan kebutuhan. Beberapa jenis makanan tersebut dikaitkan dengan berbagai macam ritus keagamaan atau kepercayaan. Pada masa penjajahan, makanan bagi masyarakat Indonesia kembali memaknai sebagai fungsi utama yakni pemenuhan kebutuhan biologis. Namun pada masa penjajahan Jepang kondisi menjadi sulit, seperti tidak adanya jenis makanan baru (Yusuf & Hendi, 2023).

Berdasarkan penjelasan diatas bahwa keanekaragaman makanan Indonesia memiliki sejarah yang panjang. Selain itu, makanan bukan hanya sekedar sarana pemenuhan dan pemuas kebutuhan biologis, melainkan dapat dijadikan sebagai sarana politik dan juga interpretasi atas

kebudayaan. Maka dari itu kiranya perlu diadakan suatu kajian untuk membahas terkait dengan pengaruh budaya Eropa terhadap makanan Indonesia.

Metode Penelitian

Mengacu pada metodologi sejarah yang dikembangkan oleh Helius Sjamsuddin (2007) bahwa langkah-langkah penelitian terdiri atas empat tahapan yaitu Heuristik, Verifikasi (Kritik), Interpretasi dan Historiografi. Pada tahapan pertama adalah heuristik yakni penulis melakukan pencaharian dan pengumpulan sumber-sumber sejarah baik itu berupa lisan maupun tulisan yang terkait dengan penelitian pengaruh budaya Eropa terhadap makanan Indonesia. Tahapan kedua berupa verifikasi (kritik) dengan menyaring semua sumber-sumber sejarah yang telah dikumpulkan dengan melihat kualitas atau keasliannya. Dalam penelitian ini juga memakai sumber-sumber tertulis yang peneliti kumpulkan data berasal dari internet khususnya dari website-website resmi. Tahapan ketiga berupa interpretasi yakni proses dalam menganalisis dan menafsirkan sumber sejarah.

Pengaruh Budaya Eropa Terhadap Makanan Indonesia

Kedatangan bangsa Eropa ke Indonesia yang dulu terkenal dengan sebutan Batavia pada abad ke-17, semula bertujuan untuk perdagangan rempah-rempah dan selanjutnya untuk kolonialisasi. Hal tersebut memicu terjadinya akulturasi atau perpaduan budaya baru. Selain itu, tidak hanya produk budaya kuliner yang terpengaruh, tetapi juga kebiasaan termasuk cara memasak dan penyajian makanan yang berkiblat pada bangsa Eropa. Produk kebudayaan campuran ini disebut dengan istilah “Kebudayaan Indis”. Perkembangan kebudayaan Indis tidak lepas dari adanya pengaruh para perempuan yang tinggal di Hindia Belanda, baik perempuan Bumiputera maupun perempuan Eropa. Pipit Anggraeni dalam bukunya yang berjudul “Kuliner Hindia Belanda 1901-1942: Menu-menu Populer dari Budaya Eropa” yang membahas tentang kajian “Pengaruh Budaya Eropa Terhadap Kuliner Indonesia”. Pipit juga menyebutkan bahwa kekayaan kuliner Indonesia tidak terlepas dari budaya asing. Kondisi sosial budaya rakyat Indonesia tahun 1901-1942 merupakan gambaran nyata yang menunjukkan adanya proses akulturasi tersebut. Hal ini, bisa terlihat melalui berbagai bahan makanan, alat-alat masak dan hasil masakan yang terbuat dari beberapa olahan bahan Eropa (Pipit, 2019).

Pengaruh budaya Eropa tampak juga pada penyajian berbagai makanan tertentu. Misalnya, nasi kebuli, dawet, dan sayur menir. Kuliner ini awalnya hanya dapat ditemukan dalam rangkaian upacara-upacara selamatan yang memiliki makna tertentu. Namun keadaan ini berbeda pada tahun 1900-an. Nilai-nilai makanan tak lagi sekadar bernilai adat atau religi. Namun, berfungsi secara komersil. Kebiasaan lain masyarakat Indonesia yang mendapat pengaruh dari bangsa Eropa yakni

kebiasaan meminum minuman air es. Berikut beberapa penjelasan terkait penyajian menu makanan pada masa Kerajaan hingga masa Hindia Belanda (Reid, 2011 dalam Pipit, 2019).

1. Sajian Menu Masa Kerajaan

Pada abad ke-15 hingga awal abad ke-17, kebiasaan masyarakat Indonesia dalam santap makan dapat digambarkan dengan penuh kesederhanaan. Hal ini diungkapkan oleh Anthony Reid bahwa wanita dan laki-laki di sebagian besar wilayah Asia Tenggara makan bersama-sama. Mereka makan di lantai dengan menggunakan daun pisang atau piring kayu. Tangan dan mulut dicuci dengan air baik sebelum maupun sesudah makan serta menggunakan tangan kanan (tidak memakai sendok, garpu maupun pisau). Dalam sumber-sumber kuno, aktivitas kuliner di Indonesia mencerminkan kebiasaan makan yang tidak lepas dari adat dan nilai-nilai yang terkandung dalam ajaran dan kepercayaan masyarakat pada waktu itu. Kearifan budaya tetap terjaga hingga saat ini, meski telah terjadi banyak persentuhan dengan berbagai budaya asing.

Dalam mengimbangi pengaruh Eropa, masyarakat Jawa terus mempertahankan tradisi nenek moyangnya dengan cara mengadakan *ritual slametan*. Sebagaimana telah dijelaskan pada paragraf sebelumnya, bentuk *ritual slametan* yaitu makan bersama di atas tikar yang dihamparkan di atas lantai dengan menggunakan tangan (Lombard, 2008 dalam Pipit, 2019). Pada masa kerajaan juga banyak mengadakan perayaan yang sarat dengan persembahan. Beberapa ritual lain juga tidak terlepas dari sajen dan hidangan-hidangan tertentu seperti upacara kelahiran, pernikahan, sunatan (khitan) dan kematian. Upacara tersebut menghadirkan berbagai makanan yang memiliki nilai-nilai dan makna tersendiri seperti nasi kuning, ikan, daging (daging sapi dan kerbau), ayam dan aneka kue (kue beras) (Raffles, 2008 dalam Pipit, 2019). Rangkaian upacara yang diadakan oleh masyarakat tersebut diidentikkan dengan kemewahan. Hal ini, menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia sejak dulu mengadakan ritual tidak terlepas dari adanya olahan daging. Selain itu, para raja di Nusantara juga dikenal sering melakukan jamuan makan penuh kemewahan ketika menyambut kedatangan para tamunya. Pada tahun 1770, Joseph Bank melakukan perjalanan di Asia kemudian menuliskan laporan terkait kunjungannya di Pulau Sawu. Dalam laporannya menyebutkan bahwa mendapatkan sambutan baik dari penduduk setempat. Sebuah jamuan makan malam oleh raja setempat dengan disugahi daging domba lokal. Selain itu, terhidang 36 piring makanan. Makanan tersebut disusun di atas lantai dan sebagai alas duduk, karpet yang disebar di sekelilingnya.



Foto 1. Santap Bersama
Sumber : Kompas.id

Jejak makanan yang dihidangkan pada masa kerajaan di Nusantara tidak banyak ditemukan, namun beberapa ahli kuliner berpendapat bahwa beberapa makanan yang sering dihidangkan di kerajaan-kerajaan di Nusantara menyimpan berbagai pengetahuan. Salah satu contoh yaitu hidangan *Jukut Harsyan* (seperti sup bebek) yang merupakan makanan khas Kerajaan Majapahit. Makanan tersebut dicampur dengan potongan batang pisang muda yang merupakan salah satu bentuk pengolahan makanan yang baik dalam meminimalisasi dampak buruk dari daging bebek. Seperti kita ketahui bahwa daging bebek mengandung kolestrerol tinggi. Selain itu, juru masak di Kerajaan Majapahit sering menggunakan “meyan” sebagai penyedap bumbu, sehingga membuat aroma masakan menjadi semakin lezat dan menggugah selera. Beberapa hidangan utama Kerajaan Majapahit dalam acara penting, dikatakan masih banyak terdapat di Bali (Newsmedia, 2015 dalam Pipit, 2019).

2. Sajian Menu Masa Hindia Belanda

Berdasarkan sejarah Eropa bahwa pengolahan bahan makanan sudah berkembang dari masa ke masa seiring dengan perkembangan zaman. Pada saat itu bahan makanan hanya dimasak dengan cara dibakar dan direbus, kemudian menu makanan muncul berupa hidangan daging yang dibakar dan direbus. Perkembangan makanan Indonesia juga banyak dipengaruhi oleh Eropa (Belanda). Hal ini dapat dilihat dengan munculnya masakan Eropa yang digemari oleh masyarakat Indonesia seperti bistik/steak yang disajikan dengan kentang dan sayuran. Berikut beberapa menu-

menu populer lainnya pada tahun 1900-an seperti wartzuur, daging ham dengan kuah, roti, taart, pudding, semur, es puter.

Pada abad ke-20 terdapat perbedaan komposisi makanan yang dihidangkan di Eropa dengan makanan yang dihidangkan di awal dan pertengahan masehi. Hal tersebut diungkapkan bahwa pada tahun tersebut telah banyak mengadopsi beberapa bentuk hasil karya resep makanan dari bu “*De Re Coquinaria*”. Buku tersebut berisi panduan masak dari bangsa Romawi di awal abad ke-2 Masehi. Selain itu, memberikan banyak petunjuk terkait rempah-rempah khas Nusantara seperti jahe, kapulaga dan lada sebagai bumbu penyedap setiap makanan (Pipit, 2019).

Rijsttafel, Hidangan Bangsa Eropa yang Mempengaruhi Sejarah Kuliner Indonesia

Pada dasarnya tidak jauh berbeda dengan menu-menu yang dihidangkan dalam meja makan antara keluarga kaya Eropa dan keluarga kalangan menengah. Yang membedakan hanyalah jumlah menu yang dihidangkan. Penekanan budaya yang lebih eksklusif dengan berbagai hidangan menu dalam satu meja makan disebut dengan istilah *rijsttafel* oleh kalangan Eropa. Istilah *Rijsttafel* pertama kali digunakan oleh orang Belanda untuk menunjukkan kebiasaan makan nasi. *Rijst* berarti nasi atau beras yang sudah dimasak, sedangkan *tafel* bermakna meja (Pipit, 2019). Berbagai kalangan sejarawan menganggap *Rijsttafel* ini sebenarnya hidangan bangsa Eropa yang terpengaruh oleh tradisi kuliner Indonesia.

Sejarah *Rijsttafel* sekitar abad ke -19, berawal dari seringnya orang Belanda melihat orang Bumiputera (sebutan bagi para anak negeri) yang bersantap bersama mengelilingi nasi dan hidangan lengkap dengan menggunakan tangan. Aroma makanan khas Indonesia sangat menggoda selera sehingga menjadikan orang Belanda memiliki gagasan untuk melakukan hal yang sama. Seiring perkembangan zaman, *Rijsttafel* semakin berkembang menjadi eksklusif. Adanya unsur tambahan yang diciptakan yakni dengan memadukan penggunaan alat-alat makan seperti sendok, garpu, pisau, piring ditambah meja dan kursi (Rahman, 2011 dalam Pipit, 2019). Kemudian dalam penyajian hidangan *rijsttafel* pada awalnya melibatkan banyak pelayan dengan menggunakan pakaian adat. 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.



Foto 2. Penyajian Rijsttafel di Restoran dalam Hotel Homann, Bandung
Sumber : KITLV 182437

Rijsttafel banyak mendapatkan perhatian dari masyarakat global di Era tahun 80-an hingga 90-an. Berbagai wisatawan datang ke Hindia-Belanda hanya untuk sekedar menikmati hidangan *rijsttafel*. Pada waktu itu, banyak agen wisata yang bekerja sama dengan hotel-hotel ternama. Berikut menu khas Belanda yang cocok dihidangkan dalam sajian *rijsttafel* seperti aneka sup sayur, lidah sapi, kroket kentang, asparagus rebus, lobster dengan mayones, salad, pudding, buah-buahan, roti, aneka olahan jamur, acar, daging sapi daging unggas, ayam, kentang dan lainnya. Sementara itu, Djoko Soekiman berpendapat bahwa hidangan yang biasa disajikan dalam *rijsttafel* seperti nasi soto, nasi goreng gado-gado, nasi rames dan lumpia (Soekiman, 2011 dalam Pipit, 2019).

Perlu diketahui bahwa ada banyak makanan khas Belanda yang kemudian diterima oleh lidah penduduk Bumiputera. Berikut contoh makanan *Smoor* (semur) yang memiliki rasa manis khas Belanda yang berbahan daging ayam atau sapi. Kemudian diadopsi menjadi hidangan lokal dengan bahan utamanya adalah ikan bandeng atau ikan kakap yang diberi nama *smoor* Djawa. Selain itu, Belanda juga memperkenalkan *biefstuck* (bistik) yang merupakan makanan utamanya, disajikan dengan kentang, kacang polong dan wortel. Sedangkan dikalangan Bumiputera bistik dijadikan sebagai makanan pendamping nasi. Perkedel pun merupakan makanan yang tidak terlepas dari peranan Belanda. Perkedel juga mengalami modifikasi pada bahan dengan menggunakan tempe, tahu dan jagung. Hal ini tertuang dalam buku masak pada tahun 1920-an. Selain makanan-makanan tersebut, pengaruh makanan Eropa juga dapat dilihat dari beberapa jenis kue seperti kue *tart*, *pannekoek* (panekuk), *poffertjes* (kue tradisional Belanda mirip panekuk), pudding, kue lidah kucing dan kue sagu. Hingga saat ini masih banyak restaurant ternama di Belanda yang menghidangkan sajian *rijsttafel*. Salah satu contoh “Indonesia Restaurant Indrapura”, hidangan yang disajikan adalah nasi rames. Nasi rames terdiri dari nasi putih yang dikombinasi dengan lauk pauk seperti daging dan sayuran.

Penutup

Keanekaragaman makanan Indonesia terjadi karena adanya akulturasi yang dipengaruhi/mempengaruhi dengan kebudayaan asing (Eropa). Pengaruh kebudayaan Indis sehingga memperkaya keberagaman pola makan dan cara mengolah makanan Indonesia. Perkembangan kebudayaan Indis tidak lepas dari adanya pengaruh para perempuan yang tinggal di Hindia Belanda, baik perempuan Bumiputera maupun perempuan Eropa. Selain itu, adanya ketertarikan bangsa Eropa terhadap pola makan, bahan makanan dan tata cara pengolahan makanan yang dimiliki oleh masyarakat Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan pengadopsian budaya tata cara makan dan olahan makanan masyarakat pribumi oleh bangsa Eropa, yang dikenal dengan istilah *rijsttafel*.

Sejarah *Rijsttafel* sekitar abad ke -19, berawal dari seringnya orang Belanda melihat orang Bumiputera dalam santap makan dapat digambarkan dengan penuh kesederhanaan. Bersantap bersama mengelilingi nasi dan hidangan lengkap dengan menggunakan tangan. Aroma makanan khas Indonesia sangat menggoda selera sehingga menjadikan orang Belanda memiliki gagasan untuk melakukan hal yang sama. Seiring perkembangan zaman, *Rijsttafel* semakin berkembang menjadi eksklusif. Adanya unsur tambahan yang diciptakan yakni dengan memadukan penggunaan alat-alat makan seperti sendok, garpu, pisau, piring ditambah meja dan duduk di kursi.

Perlu diketahui bahwa ada banyak makanan khas Belanda yang kemudian diterima oleh lidah penduduk Bumiputera. Contoh makanan seperti semur, bistik disajikan dengan kentang, kacang polong dan wortel serta perkedel. Selain makanan-makanan tersebut, pengaruh makanan Eropa juga dapat dilihat dari beberapa jenis kue seperti kue *tart*, *pannekoek* (panekuk), *poffertjes* (kue tradisional Belanda mirip panekuk), pudding, kue lidah kucing dan kue sagu. Hingga saat ini masih banyak restaurant ternama di Belanda yang menghadirkan sajian *rijsttafel*.

Referensi

- Anggraeni, Pipit. 2019. *Kuliner Hindia-Belanda 1901-1942: Menu-menu Populer dari Budaya Eropa*. Malang: Beranda.
- Djoko Soekiman. 2000. *Kebudayaan Indis Dan Gaya Hidup Masyarakat Pendukungnya di Jawa (Abad XVIII-Medio Abad XX)* (Pertama). Bentang Pustaka.
- Lombard, D. 2008. *Nusa Jawa Silang Budaya Bagian 1 : Batas-Batas Pembaratan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Prasetya Santosa, Yusuf Budi & Irawan, Hendi. 2023. *Sejarah Perkembangan Makanan Indonesia dari Abad ke-10 Hingga Masa Pendudukan Jepang*. Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya Vol. 9 No. 1 Mei.
- Rahman, Fadly. 2011. *Rijstaffel – Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: Kompas.
- _____. 2016. *Jejak Rasa Nusantara; Sejarah Makanan Indonesia* (W. R. Cici Hardjono (Ed.); Pertama). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2023. *Rasa Tanah Air – Awal Perkembangan Kuliner Indonesia di Mancanegara Pada Akhir Abad Ke-19 Hingga 1940-an*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Reid, Anthony. 2011. *Asia Tenggara Dalam Kurun Niaga 1450-1680 Jilid 2: Jaringan Perdagangan Global*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Idris, Fahira. 2023. dalam internet : <https://www.senibudayabetawi.com/7495/pengaruh-budaya-eropa-terhadap-penyajian-makanan-di-batavia.html>, diakses pada tanggal 03 Juni 2024.
- Muhammad, Erik. 2020 dalam internet : <https://www.harapanrakyat.com/2020/10/sejarah-kuliner-di-indonesia-benarkah-terpengaruh-budaya-eropa/>, diakses pada tanggal 03 Juni 2024.
- Verrell Fassa, Muhammad. 2021 dalam internet : <https://narasisejarah.id/rijsttafel-kuliner-hasil-kebudayaan-indis/>, diakses pada tanggal 03 Juni 2024.