

BAB II

TINJAUAN UMUM KULINER

II.1. Pengertian Kuliner

Culinary dalam bahasa Inggris berarti hal urusan dapur yang berkenaan dengan keahlian masak-memasak.⁶ Dalam bahasa Indonesia diistilahkan dengan kata kuliner.

Pusat kuliner merupakan tempat makan dengan banyak stand makanan. Pengunjung bebas memilih, baik makanan maupun tempat makannya. Tata ruang dalam pada Pusat Kuliner setara dengan *food court*. *Food court* adalah suatu tempat makan dengan *counter-counter* yang terdiri dari berbagai penjual makanan serta disediakan suatu area umum untuk *self-serve dining*.⁷

Perabot untuk keperluan *food court* harus praktis, nyaman dipakai serta sedap dipandang. Untuk tiap outlet atau bagian dari ruang makan sengaja dibuat berbeda, sesekali perlu diubah susunannya untuk mengubah atmosfir atau suasana agar tidak membosankan dan selalu menarik. Material bangunan yang umum digunakan dalam *food court* adalah ubin, *formica*, baja tahan-karat, dan gelas/kaca. Semua bahan ini merupakan bahan yang mudah dibersihkan.

Pada tempat makan dengan model *food courts* pada umumnya memiliki permasalahan yaitu ketika pemesan makanan telah mendapatkan nomor meja dan duduk menunggu di tempat yang dipilih, pelayan yang mengantar pesanan makanan kebingungan mencari posisi pemesan makanan. Kejelasan di sini menjadi penting untuk diterapkan dalam tata ruang makan untuk dijadikan patokan ketika seseorang memesan makanan dan menunjukkan tempat yang dipilih kepada pelayan. Untuk meningkatkan kejelasan suatu tempat dapat dilakukan dengan membuat variasi-variasi bentuk yang kemudian dapat dijadikan patokan bagi pemesan makanan dan pelayan yang bertugas mengantar pesanan.

⁶ Chambers-Essential English Dictionary. Chambers Harrap Publishers Ltd. : 1995

⁷ http://en.wikipedia.org/wiki/Food_court



II.2. Peran dan Fungsi Makanan

Selain berfungsi bagi kesehatan manusia, makanan juga dapat menunjukkan status politik, ekonomi, sosial, budaya, kepadatan penduduk, dan perubahan zaman. Berikut ini fungsi–fungsi dari makanan secara umum:

1. Fungsi kesehatan⁸

1. Untuk memberikan tenaga atau energi pada tubuh makhluk hidup sehingga dapat melakukan aktivitasnya sehari-hari.
2. Sumber pengatur dan pelindung tubuh terhadap penyakit.
3. Sumber pembangun tubuh, baik untuk pertumbuhan maupun perbaikan tubuh.
4. Sebagai sumber bahan pengganti sel-sel tua yang usang dimakan usia.

2. Status politik dan kekuasaan⁹

Misalnya pejabat atau instansi pemerintah yang menggelar 'gelar makanan tradisional' untuk menggali kearifan tradisional, hal tersebut juga sebagai salah satu alat untuk mencari legitimasi.

3. Menunjukkan status ekonomi¹⁰

Beberapa hal yang dapat dikaitkan dengan pernyataan ini, antara lain:

1. Status ekonomi mempengaruhi status gizi, yang dengan mudah dapat dilihat dari kondisi kesehatan bayi dan balita pada suatu daerah.
2. Pilihan tempat makan dapat menunjukkan status ekonomi seseorang, walaupun status ekonomi juga dapat dinilai dari hal lain. Contoh : Orang yang memilih makan di PKL cenderung dikategorikan sebagai orang dengan status ekonomi menengah ke bawah, sedangkan yang makan di restoran cenderung dikategorikan sebagai orang dengan status ekonomi menengah ke atas.

4. Menunjukkan status sosial

Peralatan makan yang digunakan dapat menunjukkan status sosial pemakainya. Masing–masing negara memiliki peralatan makan yang khas

⁸ Sumber : organisasi.org/fungsi_makanan_pada_makhluk_hidup

⁹ Sumber : www.surabayapost.co.id

¹⁰ Sumber : digilib.itb.ac.id



dan menentukan status sosial pemakainya tetapi ada pula yang tidak berpengaruh pada status sosial pemakainya. Contohnya antara lain¹¹:

1. Peradaban Barat memiliki peralatan makan yang rumit (berkembang kira-kira awal abad ke-15) dan alat makan tersebut menunjukkan status sosial pemakainya. Cara makan bagi orang Barat juga terkait dengan struktur sosial.
2. Peradaban Cina menggunakan alat makan berupa sumpit, tetapi alat makan ini tidak menunjukkan status sosial pemakainya.
3. Peradaban Jawa sejak awal tidak mengenal alat makan tertentu (mengggunakan tangan) dan hal ini tidak menunjukkan status sosial seseorang.

5. Menunjukkan budaya

Harris dan Moran (1982) mengemukakan bahwa “cara memilih, menyiapkan dan memakan makanan sering berbeda antara budaya yang satu dengan budaya yang lainnya”. Makanan merupakan salah satu karakteristik budaya. Makanan adalah salah satu bentuk yang disentuh oleh budaya¹². Dalam berbagai kebudayaan di dunia menurut Koentjaraningrat (1998) makanan dapat dilihat dari cara memasak dan cara penyajiannya. Mungkin bahan mentahnya sama, tetapi dalam cara memasak dan penyajiannya berbeda dan mungkin namanya pun berbeda. Mengubah cara makan seseorang dari kelompok budaya satu ke kelompok budaya lain tidaklah mudah, meskipun bahan mentahnya sama tetapi kalau cara pengolahannya berbeda akan berbeda pula rasanya, dan belum tentu seseorang dari budaya lain bersedia makan.¹³

Makanan, dalam kebudayaan terdiri dari¹⁴:

1. Makanan utama contohnya beras, jagung atau sagu.
2. Makanan tambahan contohnya ikan, banyak digunakan oleh kelompok etnik di luar Jawa.

¹¹ Sumber : www.surabayapost.co.id/96/10/20/04ONG1.HTML

¹² Berry dalam Matsutomo, 2004

¹³ Sumber : christiyogya.blogspot.com/2008/09/makanan-dalam-kebudayaan.html

¹⁴ Sumber : christiyogya.blogspot.com/2008/09/makanan-dalam-kebudayaan.html



Pengolahan makanan pada masing–masing budaya juga berbeda, misalnya¹⁵:

1. Masyarakat Sunda sering dijumpai ikan diolah dengan digoreng kering.
2. Minangkabau atau Padang, ikan diolah dengan menggunakan santan kental, misal dimasak rendang atau kari.
3. Etnik Batak, Nias, Manado, Banjar dan Aceh seringkali memasak makanan dengan rasa pedas.

6. Menunjukkan kepadatan penduduk

Pernyataan ini terkait juga dengan status ekonomi pada suatu daerah atau negara. Makanan yang dikonsumsi oleh negara yang memiliki penduduk padat dan tergolong negara miskin, tentunya berbeda dengan negara maju yang tingkat perekonomiannya lebih baik. Sehingga status gizi pada negara miskin tergolong buruk dan hal ini disebabkan karena makanan yang dikonsumsi.

7. Menandai perubahan zaman

Makanan instan yang banyak bermunculan di pasaran menunjukkan bahwa zaman sudah semakin modern serta menuntut kecepatan dan serba instan.

II.3 Kebiasaan Makan dan Minum di Jawa Tengah

Beberapa kebiasaan makan dan minum yang ada di Jawa Tengah berdasarkan tempat makan antara lain:

1. '*Lesehan*'¹⁶ adalah suatu budaya dalam hal memperjualbelikan makanan atau sesuatu barang sambil duduk di tikar/lantai. Makanan atau barang yang diperjualbelikan turut digelar dengan *lesehan* sehingga pengunjung bisa melihat dan memilihnya dengan santai. Budaya *lesehan* merupakan salah satu daya tarik tersendiri bagi wisatawan, baik dari dalam maupun luar negeri. Dalam hal makanan, jenis makanan yang biasanya diperjualbelikan di warung *lesehan* adalah Nasi Liwet, Cabuk Rambak, Timlo Solo, Sate Kere, Pecel, dan Soto.

¹⁵ Sumber : christiyogya.blogspot.com/2008/09/makanan-dalam-kebudayaan.html

¹⁶ Sumber : id.wikipedia.org/wiki/Lesehan





Gambar II.3.1 Makan *Lesehan*

Sumber: //wedanganpatimura2.files.wordpress.com/2008/04/dsc007033.jpg (Diakses 26 November 2008)

2. '**Angkringan**'¹⁷, berasal dari bahasa Jawa '*Angkring*' yang berarti duduk santai, adalah sebuah gerobak dorong yang menjual berbagai macam makanan dan minuman yang biasa terdapat di setiap pinggir ruas jalan di Jawa Tengah dan Yogyakarta. Di Solo lebih dikenal sebagai warung Hidangan Istimewa Kampung (HIK) atau *wedangan*. Gerobak *wedangan* biasa ditutupi dengan kain terpal plastik dan memuat rata-rata 8 orang pembeli. Beroperasi mulai sore hari dan ketika hari menjelang malam mengandalkan penerangan tradisional yaitu *senthir* dan dibantu oleh terangnya lampu jalan.



Gambar II.3.2 *Angkringan*

Sumber: /boumapranata.wordpress.com/2008/07/08/angkringan-dan-budaya-ngangkring-masyarakat/ (Diakses 19 November 2008)

Makanan yang dijual antara lain Nasi bungkus, gorengan, sate usus (ayam), sate telur puyuh, dan kripik.

Minuman yang dijual pun bermacam-macam seperti teh, jeruk, kopi, tape, *wedang jahe* dan susu. Semua dijual dengan harga yang sangat terjangkau. Meski harganya relatif murah tetapi konsumennya sangat bervariasi. Mulai dari tukang becak, tukang bangunan, pegawai kantor, mahasiswa, seniman, bahkan hingga pejabat dan eksekutif. Antar pembeli

¹⁷ Sumber : id.wikipedia.org/wiki/Angkringan



dan penjual sering terlihat mengobrol dengan santai dalam suasana penuh kekeluargaan.

Angkringan juga terkenal sebagai tempat yang egaliter karena bervariasinya pembeli yang datang tanpa dibeda-bedakan berdasarkan strata sosial atau SARA. Mereka menikmati makanan sambil mengobrol tentang berbagai hal atau kadang berdiskusi tentang topik-topik yang serius hingga larut malam meskipun tak saling kenal. Harganya yang murah dan tempatnya yang santai membuat *angkringan* sangat populer di tengah kota sebagai tempat makan atau sekedar melepas lelah.

3. Makan di Bale-Bale

Orang Jawa yang masih memiliki dapur model lama biasanya memiliki bale-bale untuk meracik sayuran atau bahan makanan lain. Selain sebagai tempat meracik makanan, bale-bale ini juga difungsikan sebagai tempat makan.



Gambar II.3.3 Bale-Bale

Sumber: www.bale-balebali.com (Diakses 17 September 2009)

4. Makan dengan Meja Kursi

Makan dengan meja kursi merupakan kebiasaan umum yang ada sehari-hari baik di rumah tinggal, restoran maupun PKL. Kursi yang biasa digunakan adalah kursi dengan sandaran tetapi ada pula dengan kursi panjang seperti gambar di bawah ini.



Gambar II.3.4 Meja Kursi

Sumber: www.wikipedia.com/restaurant (Diakses 19 November 2008)



Beberapa kebiasaan makan yang ada di Jawa Tengah berdasarkan alat yang digunakan untuk memasukkan makanan ke dalam mulut, antara lain:

1. **Menggunakan tangan.** Makanan yang biasanya dimakan dengan tangan antara lain nasi bungkus, serabi, Sosis Solo, klepon, tengkleng (untuk menghisap bumbu pada tulangnya, kuahnya dimakan dengan menggunakan suruh atau sendok).
2. **Menggunakan *'jiting'*.** *'Jiting'* adalah bambu yang dipotong pendek-pendek seperti tusuk gigi, ujungnya runcing tetapi dipotong miring. Makanan yang biasa dimakan dengan *jiting* antara lain cabuk rambak.



Gambar II.3.5 *Jiting*

Sumber: Dokumentasi Pribadi

3. **Menggunakan *'suruh'*.** *'Suruh'* adalah daun pisang yang disobek memanjang kemudian ditebuk menjadi setengahnya, pada salah satu ujungnya dipegang dengan telunjuk dan ibu jari dengan posisi punggung tangan menghadap ke atas, sedangkan ujung yang satu berfungsi sebagai sendok. Makanan yang biasa dimakan dengan *suruh* antara lain nasi liwet, tengkleng, pecel, jenang.



Gambar II.3.6 Nasi Liwet dengan *Suruh*

Sumber: <http://images.google.co.id/imgres?imgurl=http://bp2.blogger.com/>

(Diakses 12 November 2008)

4. **Menggunakan sendok bebek.** Makanan yang biasa dimakan dengan sendok bebek antara lain soto, kuah tengkleng.





Gambar II.3.7 Sendok bebek

Sumber: id.wikipedia.org/wiki/Sendok_bebek (Diakses 26 November 2008)

5. **Menggunakan sendok dan garpu.** Makanan yang biasanya dimakan dengan sendok antara lain Timlo Solo, soto.

Beberapa kebiasaan minum yang ada di Jawa Tengah berdasarkan alat yang digunakan untuk menyajikan minuman antara lain:

1. Menyajikan wedang teh atau kopi dengan gelas belimbing dan *lepek* (piring kecil sebagai tatakan).
2. Teh disajikan dalam cangkir gerabah (tanah liat) dilengkapi sereh sebagai pengganti sendok teh. Tujuannya untuk memberikan cita rasa sereh dalam minuman teh.

