

SOSIALISASI PEMILIHAN DAN PENGGUNAAN BAHAN LOKAL UNTUK MASAKAN DI 3 NEGARA (INDONESIA, MALAYSIA DAN TAIWAN)

¹Wahyu Tri Hastiningsih, ²Farida Hanim Ismail, ³Ti Yu Chang

¹Politeknik Indonusa Surakarta, ²Universiti Teknikal Mara Malaysia, ³TMCA Taiwan

*Email corresponding author: wahyutri@poltekindonusa.ac.id

Abstrak: Pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan secara internasional dengan media zoom, melibatkan peserta dari 3 negara yaitu Indonesia, Malaysia dan Taiwan dengan mitra peserta dari mahasiswa perhotelan dan masyarakat umum bertujuan untuk mengenalkan berbagai masakan dengan menggunakan bahan local. Pengabdian mesyarakat ini pula menitikberatkan pula pada cara pemilihan bahan yang baik serta mengenalkan bahan dan bumbu local dari Indonesia yang digunakan dalam masakan. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah dengan mempresentasikan materi dan diskusi. Teknik pemilihan bahan dan bumbu Indonesia yang baik ditunjukkan secara langsung sehingga peserta terutama dari Malaysia dan Taiwan dapat mengetahui secara langsung. Terlepas dari hal tersebut bahwa Indonesia mempunyai keunikan didalam menggunakan bahan dan bumbu yang sangat khas salah satunya adalah tempe busuk yang menjadi ciri utama sayur tumpeng. Dengan kegiatan ini menjadi satu wadah unuk mengenalkan masakan Indonesia kekancah Internasional

Kata Kunci: Masakan, Indonesia, Budaya

Abstract: *The implementation of community service carried out internationally with zoom media, involving participants from 3 countries namely Indonesia, Malaysia and Taiwan with participant partners from hospitality students and the general public aims to introduce various dishes using local ingredients. This community service also focuses on how to select good ingredients and introduce local ingredients and spices from Indonesia that are used in cooking. The method used in this service is by presenting material and discussion. The technique of selecting good Indonesian ingredients and spices was shown directly so that participants, especially from Malaysia and Taiwan, could find out firsthand. Apart from that, Indonesia is unique in using very distinctive ingredients and spices, one of which is rotten tempeh which is the main characteristic of tumpeng vegetables. With this activity, it becomes a place to introduce Indonesian cuisine to the international scene..*

Keywords: Cuisine, Indonesia, Culture

Pendahuluan

Sebagai bagian dari keluarga kuliner Asia Tenggara, tradisi kuliner Indonesia memiliki banyak kesamaan dengan negara tetangga lainnya. Makanan Asia Tenggara menggunakan pendekatan interdisipliner yang tidak biasa yang mencakup pengujian sejarah, geologi, arkeologi, biologi dan kimia. mencatat bahwa ada kesamaan kebiasaan makan di Asia Tenggara, tetapi juga banyak perbedaan antar wilayah. Kesamaan yang dia maksud secara historis didasarkan pada kesamaan geografis beberapa daerah yang pada satu waktu menghasilkan sumber pangan yang identik. Namun, seiring berjalannya waktu, masa depan makanan tradisional Asia Tenggara banyak berubah karena perubahan zaman, perubahan gaya hidup masyarakat, dan teknologi manufaktur (Rahman et al., 2019).

Keragaman makanan Indonesia sangat luas seiring dengan beragamnya etnik dan wilayah multikulturalnya. Makanan tradisional Indonesia mengandung beragam rempah-rempah, menggunakan aneka metode memasak dan berbahan-bahan lokal yang sebagian terpengaruh dari India, China, Timur Tengah, dan Eropa (Kedutaan Besar Indonesia). Keberagaman makanan tradisional juga dipengaruhi

oleh beragamnya bahan baku lokal yang tersedia di tiap-tiap daerah. Makanan tradisional memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, makanan tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal (Harsana & Triwidayati, 2020).

Keragaman etnis, agama, dan budaya yang ada di Malaysia merupakan negara persemakmuran Inggris yang identik dengan sebutan orang Melayu. Di Malaysia memiliki empat golongan etnis yaitu etnis Melayu, Cina, India, dan penduduk asli yang bertempat tinggal di Sabah dan Serawak. Nasi Lemak, hidangan khas Malaysia, menjadi prioritas kuliner nasi lemak Hal ini dikarenakan makanan masakan ini merupakan makanan khas Malaysia (Zulfikar, 2019). Malaysia memiliki hidangan ikonik mereka sendiri. Misalnya, Kelantan terkenal dengan 'ayam percik kuah putih', sementara Perak dan Pahang terkenal dengan 'rendang tok' dan 'opor daging'. Makanan-makanan ini adalah hidangan khas yang biasanya disajikan saat perayaan hari raya atau acara khusus (Othman et al., 2019).

Taiwan menempa identitasnya sebagai kekuatan tengah melalui diplomasi budaya, tetapi menghadapi masalah unik berupa pengakuan diplomatik yang lemah. Sengketa bersejarah antara Republik Rakyat Tiongkok (RRT) dan Republik Tiongkok (Taiwan) telah membuat Taiwan berada dalam situasi politik yang genting, karena negara tersebut tidak memiliki hubungan diplomatik dan sekutu formal dengan sebagian besar negara. Dengan demikian, Taiwan sangat bergantung pada diplomasi publik untuk keluar dari isolasi diplomatiknya dan terus menyebarkan nilai-nilai dan budayanya ke luar negeri Gastrodiplomasi memberi Taiwan wilayah yang berbeda dari daratan dan mendidik khalayak asing tentang budaya Taiwan. Akibatnya, Paul Rockower menjelaskan, gastrodiplomasi Taiwan bertujuan untuk "menyajikan masakannya sendiri sebagai alternatif yang ringan dan sehat untuk citra berat yang terkait dengan masakan Cina versi Barat.". Salah satu restoran Taiwan yang paling sukses adalah Din Tai Fung, yang terkenal dengan xiaolongbao (pangsit sup). Terlepas dari keberhasilan teh susu dan merek Taiwan seperti Din Tai Fung dan 85°C Bakery Cafe, upaya gastrodiplomasi Taiwan masih berjuang untuk mendefinisikan masakannya. May Chang, direktur eksekutif China Food Culture Foundation, mengatakan kepada BBC dalam wawancara Juni 2015 bahwa sulit menemukan satu makanan yang mewakili Taiwan karena rasa identitas "Taiwan" yang kuat baru muncul sejak tahun 2000 dan karena sejarah Taiwan dekat. . berhubungan dengan Cina dan Jepang.

Upaya Taiwan dalam gastrodiplomasi tidak terlepas dari upaya memahami dan memiliki identitas nasionalnya di tengah ketidakpastian dan ketegangan diplomatik dengan Cina daratan. Ikatan sejarah Taiwan dengan Cina daratan, Jepang, dan penduduk asli Taiwan berarti bahwa beberapa hidangannya memiliki karakteristik yang sama dengan negara lain, membuat beberapa dari mereka mengklaim sebagai hidangan "asli Taiwan". Namun, elemen budaya makanan Taiwan seperti pasar malam dan bubble tea sangat populer di kalangan masyarakat internasional. (Lipscomb, 2019). Makanan tradisional merupakan unsur pariwisata budaya yang bernilai ekonomis dengan mengemasnya semenarik mungkin untuk dijadikan produk kuliner local. (Bagaihing & Mantolas, 2021). Salah satu cara mengenalkan makanan adalah dengan membuat promosi dalam bentuk presentasi ataupun dengan adanya produk selling. Peningkatan akan masyarakat akan kuliner khas negara ditunjang dari gencarnya promosi dari masing-masing negara baik di media sosial maupun dengan presentasi langsung. Era digital sebagai peluang untuk mendapatkan kepercayaan masyarakat sebagai target pasar. Dengan penggunaan

digital, memasarkan produk kuliner Indonesia lebih mudah karena dengan mudah tersebar ke seluruh dunia. Teknologi digital dapat memengaruhi tiga aspek yang saling terkait, termasuk lingkungan yang mencakup perilaku dan kegiatan masyarakat di internet, perusahaan yang memasukkan strategi pemasaran, dan hasil dalam bentuk peringkat konsumen (Luckyardi & Apriliani, 2022).

Pemilihan makanan merupakan jumlah pangan yang dikonsumsi seseorang atau sekelompok orang yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan fisiologis, psikologis, dan sosiologis. Tujuan fisiologis adalah upaya untuk memenuhi keinginan makan (rasa lapar) atau untuk memperoleh zat – zat gizi yang diperlukan tubuh. Tujuan psikologis adalah untuk memenuhi kepuasan emosional atau selera, sedangkan tujuan sosiologis adalah untuk memelihara hubungan manusia dalam keluarga dan masyarakat. Salah satu faktor yang mendorong dalam pemilihan makanan adalah kepedulian terhadap kesehatan. Alasan seorang dalam mempertimbangkan kesehatan dalam pemilihan makanan dapat berasal dari status kesehatan saat ini, kesadaran terhadap perilaku kesehatan, dan dampaknya di masa yang akan datang. Hal ini dibuktikan dengan adanya motivasi dalam mengkonsumsi makanan sehat adalah pengontrolan berat badan dan menjaga tubuh tetap ramping khususnya bagi kalangan wanita (Santoso et al., 2018) Hal ini yang menjadi dasar diadakannya pengenalan kuliner dari 3 negara berupa pengabdian masyarakat.

Pengabdian masyarakat ini dilakukan secara online dengan menggunakan media zoom. Sosialisasi melalui pengabdian masyarakat yang dilakukan dengan cara mempresentasikan materi mengenai penggunaan dan pemilihan bahan local dari 3 negara yaitu Indonesia, Malaysia dan Taiwan dengan ciri khas rasa masing masing tak terlepas dari persamaan penggunaan bahan dan bumbu.

Metode

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini menerapkan metode pendekatan, meliputi :

a. Presentasi

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan memberikan materi presentasi secara online (zoom) dan dengan memberikan contoh beberapa bahan pangan sehingga peserta dapat melihat secara langsung

b. Diskusi

Didalam penyampaian materi pelatihan dilanjutkan dengan diskusi berupa tanya jawab antara pemateri dengan peserta. Diskusi dilakukan agar peserta lebih memahami materi yang telah disampaikan. Dalam diskusi ini lebih ditonjolkan mengupas bahan-bahan pangan terutama untuk masakan Indonesia sehingga peserta lebih mengenal akan bahan pangan yang berkualitas baik maupun bahan pangan khusus yang didapat / digunakan dari Indonesia

Tabel 1. Tahapan-tahapan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Tahap Persiapan	
Pra Survey	Sosialisasi ke mitra melalui flyer
Pembuatan proposal pengabdian masyarakat	Pembuatan proposal untuk memberikan informasi yang berkaitan dengan tema untuk disampaikan ke mitra
Koordinasi dengan mitra	Perencanaan pelaksanaan program pengabdian masyarakat untuk mitra dengan melibatkan mahasiswa
Persiapan bahan dan materi pengabdian masyarakat	Pembuatan materi kegiatan yang akan dipresentasikan secara online
Tahap Pelaksanaan	
Pelatihan / Teknologi transfer	Pelatihan diberikan langsung dihadapan mitra secara online sekaligus diskusi sehingga lebih memahami..
Evaluasi Kegiatan	
Pengambilan data untuk pembandingan	Dilakukan dengan membandingkan pengetahuan mitra sebelum dan sesudah pemberian materi
Pelaporan	
Data Akhir	Penyusunan laporan sebagai bentuk pertanggungjawaban atas pelaksanaan pengabdian masyarakat dan dilanjutkan dengan publikasi

Hasil dan Pembahasan

Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan dengan taraf internasional yang melibatkan peserta dari 3 negara yaitu Indonesia, Malaysia dan Taiwan. Hal ini mengingatkan bahwa perkembangan kuliner di 3 negara berkembang dengan pesat dan masih perlu adanya pengenalan. Didalam pengenalan akan kuliner maka satu hal yang perlu diperhatikan adalah bagaimana cara pemilihan dan penggunaan dari bahan makanan tersebut sehingga kuliatas akan makanan diperkenalkan memiliki kuliats yang baik. Makanan tradisional merupakan bagian dari wisata budaya yang memiliki nilai ekonomis apabila i dikemas yang semenarik mungkin. Untuk produk budaya kuliner lokal dimanfaatkan sebagai produk kuliner lokal (Bagaihing & Mantolas, 2021).

Pada pengabdian masyarakat ini, mengenalkan penggunaan bahan untuk masakan pada 3 negara yaitu Indonesia, Malaysia dan Taiwan. Tentunya setiap negara mempunyai makanan tradisional masing-masing yang mana bahan yang digunakan mempunyai kesamaan. 3 negara tersebut dengan memiliki cirikhas rasa masing-masing. Indonesia lebih bercita rasa pedas, penggunaan bumbu rempah yang cukup banyak. Malaysia dengan ciri khas penggunaan santan untuk kari. Taiwan dengan ciri khas menggunakan minyak wijen dan soy sauce dan rasa yang tidak terlalu kuat

Wisatawan mulai beradaptasi dan menyukai makanan khas daerah tersebut tujuan wisata. Keberagaman masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang ada di Indonesia, telah berkembang di setiap daerah dan spesifik mengikuti daerah masing-masing. Kriteria makanan tradisional adalah :

1. Resep makanan atau komposisi bumbu yang telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun di keluarga atau masyarakat.

2. Penggunaan bahan baku bersumber dari lokal daerah, baik hasil pertanian sendiri maupun ketersediaan dipasar setempat.
3. Spesifikasi teknik pengolahan yang sesuai dengan teknik masyarakat setempat.

Didalam makanan tradisional terselip akan nilai budaya dan tercermin dari pengetahuan terhadap nilai-nilai yang terkandung dalam ide, rasa, dan karya manusia. 7 elemen kebudayaan menurut Koentjaraningrat terdiri dari bahasa, tradisi masyarakat, makanan dan kebiasaan makan, music dan kesenian, sejarah suatu tempat, cara kerja dan teknologi, agama, bentuk dan karakteristik arsitektur (Nugraha & Lema, 2021). Tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan biologis para wisatawan, kuliner lokal sendiri dapat digolongkan sebagai daya tarik. Karena budaya makanan lokal sangat erat kaitannya dengan budaya dan alam daerah. Ini adalah daya tarik utama dari makanan tradisional. Kuliner lokal tidak hanya memiliki cita rasa yang unik, berbeda dari masakan lainnya, tetapi juga menambahkan sentuhan unik pada pengelolaan dan penyajian makanan (Bagaihing & Mantolas, 2021).

Tabel 2. Ciri Masakan Indonesia, Malaysia dan Taiwan

No	Negara	Ciri Khas Rasa
1	Indonesia	Berempah, berasa pedas manis, santan
2	Malaysia	Pedas, gurih, manis, berempah, santan
3	Taiwan	Rasa lebih ringan, minyak wijen, kecap asin, gu zhao wei.

Tabel 3. Penggunaan Peralatan Memasak Indonesia, Malaysia dan Taiwan

No	Negara	Nama Peralatan Memasak
1	Indonesia	Wajan cekung, kukusan nasi, lumping penghalus bumbu,
2	Malaysia	Kuali, periuk, belangan
3	Taiwan	Wajan cekung, sumpit Panjang, Diàn guō

Tabel 4. Penggunaan Alat Hidang Masakan Indonesia, Malaysia dan Taiwan

No	Negara	Nama Peralatan Memasak
1	Indonesia	China wares, gerabah, daun pisang
2	Malaysia	China ware
3	Taiwan	Diàn guō, china wares

Tabel 5. Data Masakan dengan bahan utama

No.	Nama bahan Makanan	Nama Masakan		
		Indonesia	Malaysia	Taiwan
1	Beras	Nasi Uduk	Nasi Lemak	-
2	Mi	Kwetiau	Char Kway Teow	Niurou Mian
3	Tepung terigu	Odading	cek mek molek	Liu Yu Zai Fried
4	Tepung ketan	Bakpao	Siew Bao	Rou Bao
		Kue ku	Ang Kue	Hóng guī guǒ
5	Ikan	Wedang Ronde	-	Yuán xíng yīnlào
		Otak-otak	Satar	Tian Bu La

Sumber Pelaksana 2023

Tabel 6. Nama Bahan Makanan dan Bumbu Local Indonesia

No.	Nama bahan Makanan	Nama Masakan Indonesia
1	kluwak	Rawon
2	Tempe busuk	Sayur Tumpang
3	Terasi	Sambal terasi
4	Pala	Setup Makaroni

Tabel 7. Pemilihan Bahan Makanan

No	Bahan Makanan	Kualitas Bahan Makanan
1	Beras	Bersih, tidak ada kotoran kerikil, putih, berbau wangi sesuai dengan jenis beras
2	Mi kering	Kering, berwarna kuning, aroma khas tepung
3	Tepung terigu	Bersih, tidak berkutu, kering
4	Tepung ketan	Bersih, tidak ada kotoran. kerikil
5	Bamboo muda	Serat tipis, berwarna putih kekuningan
6	Kolang -kaling	Putih, bersih, tidak berlendir
7	Telur	Utuh, cangkang bersih, tidak kocak
8	Bumbu	Masih segar, tidak layu, utuh
9	Rempah kering	Kering, aroma khas rempah masih tercium, bersih
10	Tempe	Kedelai utuh, aroma segar khas tempe, tidak busuk

Berdasarkan dari pemetaan bahan dan bumbu local di Indonesia seperti untuk masakan sayur tumpang yang merupakan masakan khas dengan menggunakan tempe. Berbanding terbalik dengan teknik pemilihan tempe yaitu kedelai utuh, aroma segar khas tempe dan busuk, masakan sayur tumpang menggunakan tempe yang agak busuk. Sayur tumpang yang merupakan masakan khas yang dapat ditemui diberbagai daerah di Jawa merupakan makanan tradisi yang berhasil dilestarikan secara generasi turun temurun hingga bertahan lebih dari dua abad lamanya. Eksistensi sayur tumpang merupakan salah satu pengolahan teknologi pangan yang mampu mengurangi makanan yang terbuang (food waste) dalam hal ini adalah memeanfaat tempe yang sudah agak busuk (Hamidah & Fadli, 2023). Sayur tumpang yaitu kuah berupa sambal tumpang. Tumpang sendiri ialah sambal dengan menggunakan bahan utama tempe yang telah dikeringkan atau yang lebih dikenal dengan sebutan tempe bosok (Somploc, 2014). Sayur tumpang dengan keunikan penggunaan bahan baku, bumbu dan rasa yang khas perlu dikenalkan ke berbagai lapisan masyarakat dan menjadikan bukti bahwa Indonesia memiliki keunikan didalam penggunaan bahan dan bumbu dalam masakan.

- Rock Hotel, Kupang)N. *Journey*, 4(2), 211–224.
- Hamidah, A. M., & Fadli, A. V. (2023). Nasi Tumpang : Halal Food Dan Pendongkrak Ekonomi Masyarakat Kediri. *Journal of Islamic Tourism, Halal Food, Islamic Traveling, and Creative Economy*, 3(1), 34–55. <https://ejournal.uinsatu.ac.id/index.php/arrehla/article/view/7353/2249>
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Dan Busana FT UNY*, 15(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Lipscomb, A. (2019). Culinary Relations : Gastrodiplomacy in. *The Yale Review of International Studies, March*. <http://yris.yira.org/essays/3080>
- Luckyardi, S., & Apriliani, D. A. (2022). Pemasaran Kuliner Indonesia Berbasis Digital Marketing sebagai Sarana Gastro Diplomasi. *Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, 16(2), 282–291. <https://doi.org/10.32812/jibeka.v16i2.968>
- Nugraha, Y. E., & Lema, E. C. (2021). Development Strategy of Matalafang Traditional Village as a Cultural Tourism Destination. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 4(1), 61–74. <https://ejournal.upi.edu/index.php/Jithor/article/view/31075/14567>
- Othman, M. S., Nur, S., Zainol, H., & Norshaidi, M. I. (2019). Fresh Coconut Milk Versus Convenience Coconut Milk in Malay Cooking. In T. Suryanto, A. Amilin, H. Hamzah, R. Ronaldo, & R. Vikaliana (Eds.), *The First International Conference On Islamic Development Studies 2019, ICIDS 2019, Bandar Lampung, Indonesia Bandar Lampung, Indonesia* (pp. 1–5). EAI. <https://doi.org/10.4108/eai.10-9-2019.2289399>
- Rahman, F., Ilmu, F., & Universitas, B. (2019). Meneroka Kajian Makanan Sebagai Wacana Lintas Disiplin. *Metahumaniora*, 9(April), 41–53.
- Santoso, S. O., Janeta, A., Kristanti, M., Perhotelan, P. M., Manajemen, P. S., Petra, U. K., & Siwalankerto, J. (2018). Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Makanan Pada Remaja Di Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 6(1), 19–32. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/6399/5818>
- Somploc. (2014). *Nasi Pecel Tumpang*. Sobat Budaya Perpustakaan Digital Budaya Indonesia. <https://budaya-indonesia.org/Nasi-Pecel-Tumpang>
- Zulfikar, D. (2019). *Pengolahan dan Penyajian Makanan Negara Malaysia*. <https://doi.org/https://doi.org/10.31227/osf.io/35yae>