

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang Penelitian

Masyarakat tentu saja akan terus berubah, perubahan yang terjadi di masyarakat merupakan sesuatu hal yang wajar dan tidak dapat diingkari. Meskipun perubahan dalam setiap individu yang satu dengan yang lain akan berbeda. Begitupun dengan proses modernisasi. Modernisasi pada masyarakat tertentu akan berbeda dengan masyarakat lain, baik dalam bentuk prosesnya maupun pada penerimaannya, sesuai dari prosesnya ataupun kebutuhan dan keinginan pada masyarakat itu sendiri. Modernisasi merupakan suatu perubahan kondisi dari kehidupan tradisional menjadi masyarakat yang lebih “modern” atau masa kini. Proses tersebut merupakan sikap mentalitas sebagai masyarakat untuk dapat hidup sesuai dengan era-nya sesuai tuntutan hidup jaman sekarang. (Rosana, 2015).

Pada dasarnya modernisasi terjadi akibat adanya perubahan sosial, perubahan sosial merupakan sebuah fenomena yang tidak mungkin dapat dihindari. Setiap kehidupan manusia tidak bisa dilepaskan dari perubahan-perubahan. Berbagai aspek kehidupan mengalami peningkatan hingga pergeseran dari yang sebelumnya dinilai tradisional menjadi lebih modern. Perubahan sosial sering didahului oleh penggunaan teknologi kekinian, sebagai contoh manusia bisa menjangkau jarak dengan telepon genggam.(Muhammad, 2017).

Perubahan sosial itu adalah suatu proses yang memawa perubahan di dalam kehidupab bermasyarakat. Ada tiga tahap proses perubahan yaitu berawal

dari diciptakannya atau lahirnya sesuatu, mungkin sesuatu yang diidamkan atau sesuatu kebutuhan, yang kemudian berkembang menjadi suatu gagasan atau ide yang baru. Bila gagasan itu sudah memasuki kebiasaan masyarakat, menyebar dari masyarakat satu ke masyarakat lain, proses perubahan tersebut sudah memasuki tahapan yang kedua. Tahapan berikutnya sebagai tahapan ketiga yang disebut sebagai hasil yang merupakan perubahan yang terjadi dalam sistem sosial yang bersangkutan sebagai akibat dari diterimanya atau ditolaknya suatu inovasi. Jika suatu inovasi yang telah diterima dan kemudian orang menolaknya, maka tindakan yang demikian disebut *discontinuance*. Kemudian, ada inovasi yang diterima dan dipakai terus dan ada yang tidak. Modernisasi tersebut dapat terlihat pada ekonomi, politik, sosial karakteristik. (Rosana, 2015)

“By modernization we mean the sum of the processes of large-scale change through which a certain society tends to acquire the economic, political, social and cultural characteristics considered typical of modernity.” (Alberto Martinelli, 2005)

Tambun Selatan merupakan kecamatan yang berada di Bekasi dengan penduduk terpadat. Perkembangan jumlah penduduk di Tambun Selatan menyebabkan Kecamatan Tambun Selatan menjadi penyangga Kota Jakarta mendapat limpahan kegiatan baik berupa industri, perdagangan, dan jasa serta sebagai tempat pemukiman. Hal inilah yang kemudian secara perlahan membuat kehidupan sosial dan budaya di Kecamatan Tambun Selatan mengalami perubahan sosial maupun budaya. Modernisasi dan globalisasi yang terjadi di

Kecamatan Tambun Selatan memiliki dampak positif, juga ternyata memiliki dampak negatif. Salah satu dampak negatifnya yaitu membuat identitas budaya pada wilayah kota jadi semakin bergeser, dalam hal ini Tambun Selatan. Implikasi modernisasi dan globalisasi pada kehidupan masyarakat Tambun Selatan memberikan kontribusi terhadap pudarnya identitas budaya dan tradisi masyarakat asli Tambun Selatan. Dalam realitasnya, pergeseran nilai-nilai budaya tersebut, tidak jarang mengakibatkan nilai budaya lokal masyarakat Tambun Selatan terlupakan dan sekaligus kearifan lokal yang tumbuh dari budaya masyarakatnya mengalami degradasi, sehingga cenderung masyarakat tidak lagi mengenal kearifan lokal wilayahnya sendiri.

Modernisasi juga dapat terlihat pada makanan tradisional Indonesia yang berubah menjadi “modern”. Sebagai contoh, atau yang mudah ditemui di berbagai pusat kuliner di beberapa kota besar di Indonesia. Cireng merupakan gorengan yang terbuat dari tepung tapioca, cireng merupakan makanan khas orang Sunda. Namun akibat adanya modernisasi munculah inovasi dengan memodifikasi isian cireng menggunakan kornet, keju, sosis. Sebagai contoh lain yaitu mochi yang merupakan salah satu makanan daerah yang dimodifikasi. Berbahan dasar sama dengan cireng, makanan tradisional yang satu ini juga dibuat lebih modern yang biasanya hanya diisi dengan kacang hijau sekarang ini diisi dengan es krim.

Makanan tradisional dapat mencirikan identitas sebuah negara dari suatu daerah dan hal itu merupakan bagian dari kebudayaan (Yufiza, 2010, 145). Makanan tradisional adalah makanan yang dikembangkan di lingkungannya masing-masing yang diciptakan dan pengembangannya dilakukan oleh setiap kelompok manusia atau negara setempat (Andayani S., 2006, 186).

Pembelajaran mengenai makanan dalam konteks budaya mengacu pada perilaku konkret masyarakat serta persoalan-persoalan yang praktis. Cenderung dalam menilai selera budaya makan orang lain tanpa disadari telah terbentuk dalam pergaulan antar daerah berdasarkan stereotipe. Tidak hanya stereotipe budaya makanan tradisional tetapi juga modern. (Hidayah, 2010, hal 8).

Demikian pula dengan berjalannya waktu dan akrabnya modernisasi dengan kehidupan sehari-hari tidak dapat dipungkiri makanan dengan sifat modern lah yang kemudian mengambil alih peran makanan tradisional. Ciri – ciri dari jenis makanannya sendiri antara lain pembuatannya dengan menggunakan alat – alat yang canggih dan bahan yang digunakan serba buatan pabrik serta nama makanan yang menggunakan istilah asing (Yufiza, 2010, hal 145).

Oleh karena itu, diperlukan adanya modifikasi makanan tradisional untuk meminimalisir hal-hal tersebut serta meningkatkan kualitasnya agar mampu bersaing dalam mempertahankan eksistensinya di tengah tengah ramainya makanan modern. Dalam memodifikasi suatu produk diperlukan juga sebuah inovasi atau ide yang menarik supaya target yang dituju bisa tercapai. (Barus dan Wijaya, 2011, hal 357)

Adapun karakteristik masakan Indonesia sangat di pengaruhi oleh kondisi alam dan budaya. Bahan dasar masakan Indonesia terdiri dari aneka bumbu, bumbu, dan rempah-rempah. Sebagian besar masakan Indonesia menggunakan bumbu segar seperti bawang merah dan bawang putih, daun bawang, jahe, kunyit, lengkuas, kemiri, kemangi, serai, dan belum lagi cabai. Selain rempah-rempah segar ini, penyertaan rempah-rempah merupakan inti dari hampir setiap masakan

Indonesia. Dikenal sebagai pulau rempah-rempah, rempah-rempah yang tersedia berkisar dari biji, buah, akar, kulit kayu, atau zat vegetatif, dan yang paling umum termasuk biji ketumbar, merica, pala, jinten, dan cengkeh. Baik diparut, dicincang, atau dikeringkan, rempah-rempah ini, bersama dengan bahan segar lainnya, berperan sebagai bumbu untuk penyedap makanan (dalam bahasa Indonesia disebut bumbu). Selain untuk memasak, rempah-rempah banyak digunakan untuk keperluan lain seperti untuk mengawetkan makanan, sebagai obat, bagian dari ritual, dan bahan kosmetik dan wewangian. Dalam hal metode memasak, makanan Indonesia disiapkan dengan berbagai cara, digoreng dangkal atau dalam, dipanggang di atas bara panas, direbus, dikukus dan dipanggang, dan relatif tidak memerlukan peralatan dapur yang rumit. Peralatan memasak dasarnya termasuk lesung dan alu, talenan, kujang, wajan (wajan), spatula, sendok, dan kapal uap, dengan wajan dan alu dianggap sebagai yang paling khas. Sementara wajan digunakan untuk menggoreng makanan, batu gerinda granit berbentuk piring datar bersama dengan alu granit sering digunakan untuk menggiling atau menghancurkan bumbu segar dan rempah-rempah dan membuatnya menjadi bumbu. (Wijaya, 2019, hal 6)

Penilaian utama dalam sebuah makanan paling utama tertuju pada cita rasa makanan. Hal tersebut tentu lumrah dilakukan mengingat konsumen menyantap suatu makanan didasarkan adanya rasa nikmat dan sedap. Tidak heran jika pelaku bisnis kuliner berlomba-lomba dalam penyediaan makanan sesuai dengan selera konsumen dan mengandung unsur “modern”. Makna makanan modern dapat dilihat dari alat-alat yang canggih, bahan yang digunakan serba buatan pabrik, serta nama makanan yang menggunakan istilah asing.

Menjamurnya pelaku bisnis kuliner di Tambun Selatan menjadi bukti akan tingginya minat masyarakat terhadap kuliner modern. Kuliner yang disajikan juga tidak terlepas dari olahan dengan sentuhan inovasi yang bermacam macam. Sentuhan yang diberikan oleh pelaku bisnis kuliner tentu menjadi salah satu langkah awal dalam melakukan gebrakan. Contoh kuliner yang selalu diberi sentuhan baru misalnya martabak manis. Apabila jaman dulu hanya diberikan topping coklat dan kacang saat ini dapat dipadukan dengan berbagai varian topping seperti keju, kit-kat, matcha, marsmallow.

Globalisasi merupakan keterkaitan dan ketergantungan antar bangsa dan antar manusia di seluruh dunia melalui perdagangan, investasi, perjalanan, budaya populer, dan bentuk bentuk interaksi yang lain sehingga batas-batas suatu negara menjadi semakin sempit. Globalisasi tidak hanya berdampak negatif bagi suatu daerah namun dapat berdampak positif. Dampak positif dari globalisasi adalah terjadinya perubahan tata nilai dan sikap, berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, tingkat kehidupan yang lebih baik. Sedangkan dampak negatif dari globalisasi adalah pola hidup konsumtif, sikap individualistik, gaya hidup kebarat-baratan serta kesenjangan sosial. Proses globalisasi yang berupa pemikiran atau sistem nilai kehidupan mulai dilaksanakan sesuai dengan kondisi yang ada di Indonesia (Musa, 2015, hal 1)

Dampak globalisasi yang muncul di Tambun Selatan yaitu adanya modifikasi makanan tradisional dengan makanan modern. Makanan tradisional mulai tergeser oleh makanan modern dan makanan tradisional yang sudah di modifikasi. Kurangnya minat terhadap makanan tradisional ini disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya karena banyak makanan asing yang masuk ke

Indonesia dan lebih bervariasi dari segi rasa, bentuk, warna, maupun kemasan. Untuk meningkatkan eksistensi makanan tradisional di berbagai kalangan dalam masyarakat diperlukan inovasi pada makanan tradisional. Inovasi yang dapat diterapkan pada makanan tradisional meliputi inovasi dalam mengembangkan makanan tradisional dalam bentuk lebih modern. Adapun definisi globalisasi menurut para ahli:

“Globalization is the umbrella term for the complex set of transformative processes and outcomes that dialectically, and relationally, interact with places and people” (Dicken, 2004).

Selain teori globalisasi menurut Dicken, peneliti juga menambahkan teori globalisasi menurut Giddens yang tentunya berhubungan dengan objek yang sedang dikerjakan. Adapun teori menurut Giddens, sebagai berikut:

“Globalization is the intensification of worldwide social relations that link distant localities in such a way that local happenings are shaped by events occurring many miles away and vice versa” (Giddens, 1990).

Makanan lokal yang dimodifikasi dengan makanan barat menjadi bukti nyata adanya globalisasi dan modernisasi yang berkembang di Tambun Selatan. Perkembangan usaha kuliner membuat para pelaku bisnis perlu membuat inovasi baru demi menarik perhatian konsumen. Salah satunya dengan memodifikasi makanan tradisional dengan makanan modern. Kemunculan makanan modifikasi telah berkembang di Tambun Selatan pada tahun “2000an” dan telah meningkat hingga saat ini. Sesuai dengan data yang sudah saya kumpulkan terdapat sekitar

kurang lebih ada 10 modifikasi makanan yang ada di Tambun Selatan, diantaranya pancong lumer keju, bubur kacang hijau dengan es krim, cireng isi.



Gambar 1. Kue Pancong Tanpa Modifikasi



Gambar 2. Kue Pancong Modifikasi

Modifikasi tersebut telah diakui masyarakat, hingga dapat menggeser makanan lokal disekitarnya. Sebagai contoh gambar diatas membedakan kue pancong sebelum dimodifikasi dengan kue pancong lumer yang berkembang di Tambun Selatan dan menjadi perhatian masyarakat, seperti yang telah kita ketahui kue pancong merupakan makanan khas Betawi, Jakarta. Biasanya kue pancong terbuat dari tepung beras serta parutan kelapa. Modifikasi tersebut tidak semata-mata dilihat dari aspek rasa, melainkan dari berbagai aspek seperti kemasan produk, hingga cara memasak. Sesuai data diatas dapat terlihat bahwa pancong

yang belum dimodifikasi menggunakan kemasan plastik sederhana dan direkatkan menggunakan karet sayur, topping yang digunakan pun hanya menggunakan gula pasir. Sedangkan pancong yang telah dimodifikasi menggunakan topping modern dengan taburan keju diatasnya, pancong tersebut juga dihidangkan setengah matang hingga terlihat seperti meleleh, tampilan tersebut berbeda dengan pancong pada umumnya. Pancong biasanya dijual oleh pedagang kaki lima yang berkeliling dari satu desa ke desa lain, tetapi pancong lumer yang sudah dimodifikasi dijual di ruko-ruko dengan pendamping minuman berbagai jenis.



Gambar 3. Bubur Kacang Hijau Tanpa Modifikasi



Gambar 4. Bubur Kacang Hijau Modifikasi

Tidak kalah menarik, adapula modifikasi makanan bubur kacang hijau. Bubur kacang hijau atau sering disingkat burjo, adalah bubur manis Indonesia

yang terbuat dari kacang hijau santan gula arena tau gula tebu. Kacang dimasak dengan direbus sampai lunak, kemudian ditambahkan gula dan santan. Namanya berbeda-beda di berbagai daerah di Indonesia, di daerah Jawa lebih banyak disebut bubur kacang ijo atau burjo. Seperti yang kita ketahui bubur kacang hijau pada umumnya menggunakan topping roti, namun dengan adanya modifikasi makanan akibat dari modernisasi dan globalisasi ditemukan bubur kacang hijau dengan topping es krim di Tambun Selatan. Selain perbedaan bentuk, dengan menambahkan es krim kedalam bubur kacang hijau tradisional telah merubah cita rasa khas dari originalitas makanan tersebut. Pada umumnya bubur kacang hijau dihidangkan dengan hangat, saat ini dihidangkan dingin dengan dimodifikasi es krim. Es krim yang dihidangkan pun ada berbagai macam rasa seperti vanilla, strawberry atau coklat. Tidak sedikit anak remaja yang menjadikan tempat tersebut sebagai tempat untuk berkumpul. Fasilitas yang disediakan disana memenuhi kriteria tempat *nongkrong* anak remaja seperti Wi-Fi, dan stopkontak. Fenomena tersebut sangat menarik karena biasanya tempat menjual bubur kacang hijau hanya gerobak kecil, dan sedikit dijadikan tempat berkumpul.



Gambar 5. Cireng Isi Tanpa Modifikasi



Gambar 6. Cireng Isi Modifikasi

Selain dua contoh diatas, adapula modifikasi makanan tradisional cireng isi pada gambar diatas. Cireng adalah salah satu makanan tradisional yang berasal dari Sunda. Dengan berbahan dasar tepung tapioka, biasanya dimakan dengan saus oncom, kadang juga sudah ada isian oncomnya. Makanan tradisional yang dimodifikasikan dengan isian topping yang beragam seperti keju, bakso, kornet. Keju yang identik dengan makanan barat, menambah cita rasa cireng menjadi tidak biasa. Dengan adanya beragam isian dan topping pada cireng, menjadikannya makanan kelas atas. Modifikasi cireng tersebut tidak hanya dari rasa, namun menariknya saat ini cireng disajikan menjadi berbagai bentuk seperti bintang, hati, oval dll.

Penelitian ini bertujuan untuk melihat bagaimana dampak globalisasi dan modernisasi terhadap modifikasi makanan tradisional di kecamatan Tambun Selatan, menelaah bagaimana bentuk modifikasi makanan tradisional yang telah berkembang di masyarakat Tambun Selatan.

1.2. Identifikasi Masalah

Setelah melihat penjelasan diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian berikut ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh globalisasi dan modernisasi terhadap makanan tradisional di kecamatan Tambun Selatan?
2. Bagaimana bentuk modifikasi makanan akibat dampak dari globalisasi dan modernisasi di Tambun Selatan?

1.3. Batasan Penelitian

Penelitian ini akan berfokus kepada dampak modernisasi dan globalisasi yang ada di kecamatan Tambun Selatan, serta menelaah makanan tradisional yang sudah dimodifikasi dengan makanan modern. Selain itu, menelaah bagaimana bentuk makanan tradisional yang dimodifikasi.

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mendeskripsikan pengaruh globalisasi dan modernisasi terhadap makanan tradisional di Tambun Selatan.
2. Untuk mengetahui bentuk modifikasi makanan akibat dampak dari globalisasi dan modernisasi di Tambun Selatan.

1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian yang saya buat diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai sumber referensi bagi mahasiswa Sastra Inggris yang akan meneliti mengenai hubungan antara modernisasi, globalisasi dan makanan.

2. Dapat digunakan sebagai data penelitian dalam ranah kajian budaya dan globalisasi serta modernisasi yang berfokus kepada makanan tradisional di kecamatan Tambun Selatan.

1.6.Kerangka Penelitian

Pembahasan secara garis besar dari penelitian yang akan saya lakukan ini adalah menelaah pada bagaimana dampak dari modernisasi dan globalisasi yang berpengaruh terhadap makanan tradisional di Tambun Selatan yang sangat berdampak terhadap budaya lokal maupun budaya non-lokal. Serta menelaah bagaimana bentuk makanan tradisional yang sudah dimodifikasi dengan sebelum dimodifikasi. Setelah mengetahui dampak dari modernisasi globalisasi.

Di dalam melihat bagaimana kuliner tersebut tersebar luas di Tambun Selatan, saya akan menggunakan beberapa pendekatan penelitian.

Pertama, saya akan mengidentifikasi dampak modernisasi serta globalisasi yang ada di Tambun Selatan, menelaah bentuk makanan tradisional yang dimodifikasi dan sebelum dimodifikasi. Penelitian ini akan berasaskan oleh teori Alberto Martinelli beliau mengatakan bahwa

“By modernization we mean the sum of the processes of large-scale change through which a certain society tends to acquire the economic, political, social and cultural characteristics considered typical of modernity.” (Alberto Martinelli, 2005).

Yang kami maksud dengan modernisasi adalah jumlah proses perubahan skala besar yang melaluinya masyarakat tertentu cenderung memperoleh

karakteristik ekonomi, politik, sosial dan budaya yang dianggap khas modernitas. (Alberto Martinelli, 2005).

Serta menggunakan teori globalisasi oleh Dicken, beliau mengatakan bahwa

“Globalization is the umbrella term for the complex set of transformative processes and outcomes that dialectically, and relationally, interact with places and people” (Dicken, Geographer, 2004).

Globalisasi adalah istilah umum untuk serangkaian proses dan hasil transformatif yang kompleks yang secara dialektis, dan relasional, berinteraksi dengan tempat dan orang. (Dicken, Geographer, 2004).

Setelah menelaah mengenai modernisasi dan globalisasi di Tambun Selatan yang sesuai dengan teori dari beberapa peneliti, saya akan mengidentifikasi elemen-elemen pada kuliner tersebut. Saya akan mengklasifikasikan rasa, tempat, cara makan, visual, hingga harganya. Identifikasi tersebut penting saya lakukan karena menurut saya pembentukan modifikasi diperlukan untuk menulis kajian karya sastra. Selain itu, identifikasi ini dilakukan untuk memudahkan saya dalam melihat perbedaan kuliner tersebut pada sebelum dan sesudah dimodifikasi.