

Gastronomi Pada Identitas Masyarakat Diaspora Jawa di Suriname

Tri Wahyudi

Desain Komunikasi Visual, Fakultas Desain Industri Kreatif,
Universitas Esa Unggul
tri.wahyudi@esaunggul.ac.id

Putri Anggraeni

Desain Produk, Fakultas Desain Industri Kreatif, Universitas Esa Unggul
putri.anggraeni@esaunggul.ac.id

ABSTRAK

Gastronomi pada identitas masyarakat keturunan Jawa di Suriname menjadi hal yang menarik untuk dilakukan penelusuran baik dari sumber dimana budaya dan makanan itu berasal hingga menjadi tumbuh dan berkembang berkolaborasi dengan budaya hingga letak geografis daerah masyarakat Amerika Selatan yang tropis. Tema utama dalam penelitian ini adalah merefleksikan kembali identitas gastronomi masyarakat keturunan Jawa yang ada di Suriname sejak kedatangan mereka pertama kali ditahun 1890 hingga gelombang terakhir kedatangan mereka ditahun 1939, mereka membawa ingatan kebudayaan yang akhirnya menghasilkan pengetahuan empiris kebudayaan Jawa pada hampir semua aspek baik dalam bentuk artefak kebudayaan yang kemudian mereka reka ulang hingga selera gastronomi pada masakan orang Jawa yang ada di Suriname. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif analisis dengan cara mencari fakta yang ada dilapangan secara langsung yang dalam hal ini penulis melakukannya dengan cara bereksplorasi secara langsung dengan datang ke Suriname untuk mendokumentasikan data yang ada dan melakukan wawancara secara mendalam, sehingga dapat disimpulkan bahwa Gastronomi atau dalam definisi ini terkait dengan makanan dan kebudayaan yang ada kasus ini bersumber pada masyarakat Jawa di Suriname sehingga terdapat kesimpulan bahwa Gastronomi dapat menjadi instrumen identifikasi budaya masyarakat Jawa Suriname.

Kata Kunci: Gastronomi, Identitas, Masyarakat, Jawa Suriname

PENDAHULUAN

Gastronomi pada identitas masyarakat keturunan Jawa di Suriname menjadi hal yang menarik untuk dilakukan penelusuran baik dari sumber dimana budaya dan makanan itu berasal hingga menjadi tumbuh dan berkembang berkolaborasi dengan budaya hingga letak geografis daerah masyarakat Amerika Selatan yang tropis. Gastronomi mempunyai defisini yang sedikit berbeda dengan istilah kuliner, apabila kuliner hanya membicarakan persoalan rasa, bumbu masakan, hingga proses pengolahannya, gastronomi mempunyai definisi yang lebih luas yang tidak hanya memahami persoalan dalam sebuah masakan akan tetapi juga terkait

dengan unsur-unsur budaya yang melatarbelakanginya. Merujuk pada definisi Gastronomi yang berasal dari bahasa Yunani yaitu Gastro dan Nomi, Gastro berasal dari kata Gaster yang berarti perut, sedangkan Nomi berasal dari kata Nomos yang berarti suatu hukum yang mengatur, jadi Gastronomi adalah seni atau hukum yang mengatur tentang perut.

Gastronomi yang ada di Suriname tentu saja tidak hanya merujuk pada masyarakat diaspora Jawa yang ada di Suriname karena jenis masakan dan budaya di Suriname juga berasal dari etnis yang lain, yang dalam hal ini merujuk pada penelitian sebelumnya mengenai jumlah warga penduduk yang berasal dari etnis Jawa hanya menempati 15% etnis dari jumlah keseluruhan etnis masyarakat yang ada. Bentuk pembauran kebudayaan masyarakat keturunan suku Jawa yang ada Suriname tentu saja tidak bisa dilepaskan dari semua aspek lingkungan serta budaya yang ada di Suriname sehingga membentuk sebuah budaya atau kebiasaan yang baru.

Tema tentang Gastronomi pada masyarakat diaspora Jawa di Suriname ini penulis pilih untuk melengkapi penelitian-penelitian sebelumnya mengenai hibriditas kehidupan budaya masyarakat Jawa yang ada di Suriname, pada penelitian sebelumnya penulis mencoba untuk meneliti lebih jauh tentang aspek seni rupa tradisi yang juga menjadi pencarian identitas pada etnis masyarakat diaspora Jawa Suriname dan juga bagaimana peran negara Indonesia yang diwakili oleh Kedutaan Besar di Paramaribo menggunakan soft power diplomasinya dalam bentuk pengajaran Bahasa Indonesia dan Seni Rupa dengan mendatangkan pengajar untuk juga memberikan pembelajaran pada masyarakat Suriname yang tidak hanya pada masyarakat diaspora Jawa yang tentu saja dalam hal ini bukan hanya untuk kepentingan hubungan bilateral antar negara juga sekaligus menjadi misi kebudayaan untuk kemanusiaan mengingat bahwa warga negara Suriname ada yang juga asal usulnya berasal dari pulau Jawa di Indonesia.

Gastronomi masyarakat diaspora Jawa di Suriname menjadi semakin menarik untuk dibahas karena berasal dari budaya yang sama yang berasal dari suku Jawa yang ada di Indonesia akan tetapi menjadi berbeda ketika citarasa dan budaya masakan tersebut mulai dibawa oleh suku Jawa yang berdiaspora pada tahun 1890 ke wilayah benua Amerika yang sekarang menjadi salah satu negara yang bernama Suriname, salah satu yang menjadi perbedaan adalah dari wilayah negara tempat dimana bahan untuk mengolah citarasa masakan itu didapatkan beserta dengan masakan tradisi Jawa yang mengalami perkembangan.

Gastronomi masyarakat Jawa Suriname tidak hanya menjadi identitas kebudayaan akan tetapi juga dapat menjadi sebuah kekuatan ketahanan pangan lokal pada masa pandemi Covid-19 yang melanda hampir disemua wilayah negara di seluruh dunia pada tahun 2020 hingga dipertengahan tahun 2022 yang status "waspada" belum sepenuhnya dicabut oleh beberapa negara termasuk Suriname, kondisi wilayah Suriname yang 80% masih berupa hutan dan sungai menjadikan sumber daya alam di wilayah tersebut menjadi potensi besar untuk masyarakat

dapat mengolah lahan agar menghasilkan beragam hasil bumi yang dapat diolah sehingga menjadi unsur kekuatan ketahanan pangan.

Penelitian ini menjadi cukup penting dan relevan pada konteks masyarakat sekarang, agar para generasi muda menjadi lebih memahami tentang gastronomi terutama pada masakan Jawa yang dapat menjadi sebuah identitas budaya pada masyarakat tertentu, dengan menganalisis pada kajian penelitian ini kita bisa mengenal budaya bahwa dalam kuliner masakan pun ternyata juga dapat berdiaspora sehingga memberi sebuah tanda bahwa kebudayaan adalah hasil dari nilai-nilai kearifan lokal yang akan terus dibawa oleh seseorang dimanapun ia berada.

KAJIAN TEORI

Kajian Teori yang dilakukan penulis adalah dengan mengambil kajian dari referensi teori-teori yang relevan dengan penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya salah satu penelitian yang dilakukan tertuang dalam Jurnal yang ditulis oleh Fadly Rahman pada tahun 2018 yang berjudul “Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan” yang membahas tentang sebuah bangsa yang memiliki simbol-simbol untuk mencitrakan semangat nasionalisme. Masakan nasional merupakan salah satu simbol yang menunjukkan bagaimana bangsa-bangsa memosisikan makanan sebagai bagian dari identitas nasional. Terbentuknya kuliner nasional sendiri merupakan semacam refleksi semangat kebangsaan untuk mendekonstruksi budaya kuliner lama yang ada pada zaman kolonial. Untuk membangun hubungan antara makanan dan identitas nasional di era pascakolonial, gastronomi dan juga pemerintah membuat nasionalisasi warisan masakan kolonial melalui buku masak nasional. Itu juga terjadi dalam pembentukan masakan nasional di Indonesia. Setelah Kemerdekaan, banyak budaya kolonial Belanda termasuk Indische keuken (masakan Hindia Belanda) telah didekolonisasi. Istilah Indische keuken kemudian diganti menjadi “masakan Indonesia” (makanan Indonesia). Artikel jurnal ini membahas tentang terbentuknya masakan nasional Indonesia sejak awal kemerdekaan hingga terbitnya buku masak nasional Indonesia pertama Mustika Rasa pada tahun 1967. Sehingga dari sinilah penulis melakukan study komparasi bahwa masyarakat Jawa Suriname melakukan hal yang sama untuk identitasnya sebagai orang Jawa.

Dan juga kajian teori dari jurnal yang sudah pernah ditulis sebelumnya oleh Adirini Pujayanti pada tahun 2017 yang berjudul “Gastrodiplomasi-Upaya Memperkuat Diplomasi Indonesia” yang berisi rangkuman tentang diplomasi budaya yang menggunakan makanan sebagai sarana untuk menciptakan *brand awareness bangsa* yang dalam hal ini gastrodiplomasi adalah sebuah instrumen untuk menciptakan pemahaman lintas budaya dengan harapan meningkatkan interaksi dan kerja sama internasional. Potensi budaya kuliner Indonesia dapat dikembangkan sebagai instrumen untuk memperkuat diplomasi Indonesia. Sehingga dari sini penulis merefleksikan visi dari potensi budaya kuliner yang dapat juga menjadi identitas bagi sebuah bangsa.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi wawancara dan dokumentasi dengan cara datang ke negara Suriname untuk bertemu langsung dengan narasumber, serta analisis data melalui reduksi, penyajian data, verifikasi, dalam metode yang dipakai penulis menggunakan metode deskriptif analisis, menurut Whitney yang dikutip oleh Moh. Nazir(1985:84) bahwa metode deskriptif adalah metode pencarian fakta dengan interpretasi yang tepat karena metode deskriptif merupakan metode untuk membuat gambaran mengenai situasi atau kegiatan, maka jenis penelitian studi kasus adalah tepat, serta penelitian ini tidak menguji hipotesis, dan dalam hal ini Langkah-langkah teknik pengumpulan data yang digunakan adalah :

1. Wawancara
2. Studi Dokumentasi
3. Studi Literatur
4. Teknik Observasi

PEMBAHASAN

Gastronomi yang ada di Suriname tentu saja tidak hanya merujuk pada masyarakat diaspora Jawa yang ada di Suriname karena jenis masakan dan budaya di Suriname juga berasal dari etnis yang lain, yang dalam hal ini merujuk pada penelitian sebelumnya mengenai jumlah warga penduduk yang berasal dari etnis Jawa hanya menempati 15% etnis dari jumlah keseluruhan etnis masyarakat yang ada. Bentuk pembauran kebudayaan masyarakat keturunan suku Jawa yang ada Suriname tentu saja tidak bisa dilepaskan dari semua aspek lingkungan serta budaya yang ada di Suriname sehingga membentuk sebuah budaya atau kebiasaan yang baru.

Salah satunya yang muncul adalah kuliner atau gastronomi yang dibuat oleh masyarakat Jawa Suriname yang masih mengadopsi nama beserta pembuatannya, walaupun mungkin bahan yang digunakan tidak sama seperti halnya komposisi bahan yang ada di Jawa, salah satu contohnya adalah *Berkat* atau kalau di Indonesia juga menyebutnya sebagai *Sego Berkat* merujuk kepada bahan nasi yang umumnya menjadi makanan pokok masyarakat Indonesia khususnya Suku Jawa, akan tetapi lain halnya dengan Suriname yang mana menjadikan makanan singkong, umbi-umbian, dan ayam sebagai menu utama dan nasi yang menjadi makanan pelengkap karena komoditas hasil panen yang hanya menempati 50% dari total keseluruhan hasil pertanian jadi bisa dikatakan antara singkong, umbi dan nasi menjadi sederajat dalam konsumsi makanan pokok. Dengan kondisi wilayah Suriname yang 80% masih berupa hutan tentu saja pemanfaatan lahan yang ada sebagai tempat untuk mengolah ladang pertanian masih terbuka lebar salah satunya hasil pertanian yang berupa pisang, ubi, singkong, dan beberapa daerah yang menjadi sentra penghasil beras di Nickerie.

Dengan lahan dan hasil pertanian yang melimpah hal ini tentu saja juga menjadi sumber kekuatan pangan bagi masyarakat Suriname pada umumnya, hal ini masih bisa terlihat ketika kondisi negara masih lemah karena pandemi covid

19 masyarakat keturunan jawa masih dapat menyelenggarakan dan membuat “Berkat” untuk dibagikan kepada masyarakat disekitarnya ataupun pada saat penyelenggaraan hajatan dikalangan masyarakat Jawa sendiri.



Gambar 1. Berkat di Suriname. (Sumber: Errol Kromo, 2021)



Gambar 2. Berkat di Suriname. (Sumber: Errol Kromo, 2021)

Di Indonesia sendiri Nasi berkat mengandung filosofi yang melekat kuat pada masyarakat Jawa yang masih tinggal di Desa karena hampir jarang ditemui pada masyarakat yang tinggal di perkotaan, lain halnya dengan di Suriname Berkat menjadi bagian kehidupan modern pada masyarakat keturunan Jawa Suriname, bahkan Berkat menjadi sebuah sajian kuliner yang dapat ditemui pada rumah makan yang ada di Suriname pada budaya masyarakat yang masih keturunan Jawa. Filosofi yang melekat pada sajian gastronomi tersebut pun juga masih menggunakan filosofi yang sama yakni sebagai simbol dari solidaritas dan saling bersedekah antar warga yang merupakan implementasi dari nilai-nilai Hasthalaku yakni 8 tingkah laku yang harus dipegang teguh pada masyarakat Jawa, tingkah laku tersebut adalah :

1. Tapa Selira (Tenggang Rasa)
2. Lembah Manah (Rendah Hati)
3. Andhap Asor(Rendah Hati)
4. Grapyak Semanak (Ramah dan mudah bergaul)
5. Gotong Royong (Saling Bantu Membantu)
6. Guyup Rukun (Selaras dalam kebersamaan)
7. Ewuh Pekewuh (Rasa sungkan jika merepotkan orang lain)
8. Pangerten (Pengertian)



Gambar 3. Nasie, Bamie, dan Lontong Tahu (Sumber: Wahyudi, 2018)



Gambar 4. Pitjel, Saoto dan Dendeng Ragi (Sumber: Wahyudi, 2018)



Gambar 5. Berkat yang dijual di Pasar Suriname (Sumber: Wahyudi, 2018)

SIMPULAN & REKOMENDASI

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian yang didapatkan penulis dari pengumpulan data yang didapatkan dari proses wawancara, studi dokumentasi, studi literatur dengan teknik observasi dapat ditarik kesimpulan bahwa gastronomi pada masyarakat diaspora Jawa Suriname adalah sebuah identitas Jawa dari keberadaannya ketika datang pertama kali di Suriname, hal ini dapat terlihat bahwa nama sajian, proses, dan filosofi yang digunakan masih dengan konsep yang sama dengan nilai-nilai asal usul darimana sajian makanan itu pertama kali ada, yang menjadi perbedaan adalah bahwa sajian gastronomi pada masyarakat Jawa Suriname sudah menjadi sajian yang inklusif yang dapat ditemui pada

tiap penjualan makanan orang Jawa yang ada di Suriname, berbeda dengan di Indonesia sendiri yang mana di beberapa penyajian hidangan khas masyarakat Jawa hanya disajikan ketika ada acara perayaan tertentu.

Gastronomi Jawa pada masyarakat Jawa Suriname tidak hanya menjadi sebuah identitas budaya akan tetapi hal itu juga dapat menjadi sebuah kekuatan kedaulatan pangan bagi mereka, hal ini bisa terlihat ketika pandemi Covid 19 melanda di hampir seluruh bagian dunia, masyarakat keturunan Jawa masih dapat bertahan dengan identitas dan kemandirian pangan mereka yang tentu hal ini didukung oleh keberadaan geografis Suriname sendiri yang 80% daerahnya berupa hutan yang sangat mendukung untuk dapat menghasilkan hasil bumi pertanian.

Dari penelitian ini penulis akhirnya lebih memahami tentang kebudayaan masyarakat Jawa yang akhirnya menjadi identitas budaya buat masyarakat yang modern seperti di Suriname, sehingga penulis berharap dari hasil yang dicapai dalam penelitian ini akan terus berkembang hingga melihat lebih dalam tentang kebudayaan Jawa yang terjadi pada masyarakat Jawa yang berdiaspora diseluruh dunia apakah juga akan mendapatkan jawaban yang sama bahwa kebudayaan yang adiluhung dari leluhur akan masih dipertahankan sebagai identitas diri ditengah keberadaannya sebagai bagian dari masyarakat dunia.

DAFTAR PUSTAKA

- Ed-Dally, M. Z. (2019). *Makanan Tumpeng dalam tradisi Bancakan: studi Gastronomi pada masyarakat Jawa Islam* (Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).
- Gunawan, I. (2013). Metode penelitian kualitatif. *Jakarta: Bumi Aksara*, 143, 32-49.
- Nazir, M. (1988). Metode Penelitian. *Jakarta: Ghalia Indonesia*.
- Pujayanti, A. (2017). Gastrodiplomasi—Upaya Memperkuat Diplomasi Indonesia. *Jurnal Politica Dinamika Masalah Politik Dalam Negeri dan Hubungan Internasional*, 8(1).
- Rahman, F. (2018). Kuliner sebagai identitas keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*, 2(1).
- Winarno, F. G., & Winarno, S. A. A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyudi, T. (2021). HIBRIDITAS KEBUDAYAAN JAWA SURINAME PADA ALAT MUSIK GAMELAN. *Gestalt: Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 3(2), 115-124.
- Wahyudi, T. RESIDENSI SENI RUPA DAN BAHASA INDONESIA DI SURINAME.