

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Indonesia dikenal sebagai negara dengan banyak pulau lebih dari 17,508 pulau dengan berbagai macam budaya, etnis, agama maupun linguistik yang akan saling berpengaruh pada keanekaragaman budaya yang dihasilkan, dan salah satunya adalah kuliner. Secara singkatnya kuliner adalah sebagai suatu kategori yang penting karena kuliner mempengaruhi dan berkaitan dengan banyak kategori budaya lainnya. Kuliner dalam pandangan sosial budaya, memiliki makna yang lebih luas terkait dengan kepercayaan, status, prestise, kesetiakawanan dan ketentraman ataupun sejarah dimasa lalu dan sudah berkembang secara spesifik di setiap daerah.

Menurut Erda Fitriani (2012, hlm 136), kebudayaan mendefinisikan apa yang pantas untuk dimakan dan terkadang apa yang dimakan, dapat menunjukkan keanggotaan dalam suatu kebudayaan atau sub kebudayaan. Apa yang dimakan suatu keluarga sering merefleksikan latar belakang etnik atau daerah lokasi geografis tertentu. Kuliner memiliki banyak peranan dalam kehidupan sehari – hari suatu komunitas manusia. Salah satunya kuliner suku Minangkabau di Sumatera Barat.

Sumatera Barat memiliki keunikan beraneka ragam kuliner khas daerah dan sudah terkenal diseluruh pelosok Indonesia. Sumatera Barat terdiri dari 19 kota dan kabupaten yang terletak di pesisir barat bagian tengah pulau Sumatera yang terdiri dari daratan rendah di pantai barat dan daratan tinggi vulkanik yang dibentuk oleh bukit barisan, dengan Padang sebagai ibu kotanya. Daerah di Sumatera Barat yakni Padang, Padang Pariaman, Agama, Bukittinggi, Batusangkar, Payakumbuh atau Lima Puluh Kota, Tanah Datar atau Padang Panjang dan Solok.

Perkembangan terhadap kuliner mendorong masakan khas Minangkabau dapat dikenal baik oleh masyarakat di luar Sumatera Barat. Pada umumnya orang hanya mengenal kuliner khas Minangkabau seperti rendang, dendeng balado, dan gulai

kapau, padahal masih banyak kuliner khas Minangkabau yang belum dikenal secara luas seperti katupek tunjang, pecal sikai, pangek sasau dan masih banyak lagi. Masakan khas Minangkabau adalah aneka makanan dan minuman olahan khas daerah-daerah di Sumatera Barat dan sangat erat kaitanya dengan penggunaan bumbu atau rempah dengan jumlah yang banyak dan teknik pengolahan yang rumit dengan waktu lama. Cita rasa yang ditemukan pada masakan khas Minangkabau adalah gurih dan pedas, yang diperoleh dari penggunaan santan dan cabai yang disatukan saat proses pengolahan. Perbedaan masakan khas Minangkabau dengan masakan khas dari daerah lainnya adalah pengolahan lauk terutama ikan dan daging dengan bahan utama paduan antara kelapa, cabai, dan bumbu yang banyak sehingga menghasilkan suatu masakan dengan cita rasa yang khas.

Penggunaan bumbu dan rempah dalam jumlah banyak membuat masakan memiliki tampilan yang lebih atraktif dengan warna yang mencolok seperti kuning, merah, hitam dan hijau, begitupun dengan aroma khas yang dalam hal ini dapat merangsang nafsu makan. Hampir disetiap daerah memiliki ciri khas masing-masing dalam setiap masakannya salah satunya pada daerah Bukittinggi yang dimana untuk olahan rendang warnanya lebih gelap dan cenderung hitam. Hal ini yang menjadi bagian dari identitas daerah yang merupakan masakan warisan untuk etnik Minangkabau. Selain dalam hal kuliner, kebiasaan merantau juga sudah menjadi budaya yang melekat erat pada masyarakat Minangkabau yang menunjukkan bahwa masyarakat tersebut merupakan masyarakat mandiri dan mudah menempatkan diri di dalam masyarakat. Hal ini pula yang mendasari adanya perubahan pada pola makan keluarga Minang perantauan, maka dari itu perlu dilakukan upaya pelestarian masakan khas Minang pada keluarga.

Pola makan keluarga khususnya pada keluarga Minangkabau perantauan seiring berkembangnya zaman mengalami beberapa perubahan. Gaya hidup yang semakin modern dan tingkat aktivitas yang cukup padat mendorong individu untuk melakukan berbagai hal yang serba praktis. Terutama keluarga Minang yang merantau di kota Bandung membuat sebagian warganya mengkonsumsi makanan modern seperti *fastfood*, makanan yang di adopsi dari negara barat, modifikasi dan ada sebagian yang mengkonsumsi makanan khas dimana mereka

menetap yaitu masakan Sunda seperti karedok, sayur lodeh dan masakan lainnya yang sesuai dengan cita rasa lidah keluarga Minang. Pola makan keluarga Minang perantauan akan mempengaruhi pola makan tiap anggota di dalam keluarga seperti ketika seorang anak dalam keluarga yang merantau memahami masakan khasnya, bila dalam keseharian orang tuanya hanya memasak masakan khas baik untuk mengkonsumsi melihat ataupun memahami masakan yang disajikan dalam masakan keseharian baik dari penggunaan bahan dasar dan bumbu. Pola makan dalam hal ini didefinisikan sebagai kebiasaan yang diolah dalam rangka pelestarian kuliner khas Minangkabau yang mencangkup melindungi, merawat dan memanfaatkan sumber daya dalam upaya yang dilakukan.

Upaya pelestarian masakan khas Minang dapat dilakukan dalam berbagai cara. Beberapa cara yang dapat dilakukan oleh seorang anggota masyarakat sebagai generasi muda dalam mendukung kelestarian budaya, khususnya untuk masakan khas Minang yaitu dengan dimulai dari penanaman dan mengajarkan kekhasan masakan daerah keluarganya berasal kepada generasi penerus sehingga kebudayaan itu dapat bertahan dan tidak musnah, mempraktikkan dalam pola makan keseharian dalam keluarga, menghilangkan perasaan gengsi ataupun malu dengan kebudayaan yang dimiliki dan lebih memilih untuk mengikuti pola kehidupan modern yang saat ini sedang berkembang pesat begitupun melihat dari begitu banyak kenyamanan yang ada di daerah mereka menetap dan terakhir menghindari sikap primordialisme dan etnosentrisme.

Penulis dalam hal ini ingin melakukan penelitian berkaitan dengan upaya pelestarian yang dilakukan oleh keluarga Minang perantauan pada pola makan keseharian khususnya yang pada mahasiswa Minangkabau di Universitas Pendidikan Indonesia.

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah di uraikan, Penulis sebagai mahasiswa Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga program studi Pendidikan Tata Boga konsentrasi Jasa Boga tertarik untuk mengambil judul **Upaya Pelestarian Kuliner Khas Minang pada Pola Makan Keluarga Minang Perantauan.**

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penulis merumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut : Bagaimana Upaya Pelestarian Kuliner Khas Minang pada Pola Makan Keluarga Minang Perantauan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini yaitu agar memperoleh informasi mengenai Upaya Pelestarian Kuliner Khas Minang pada Pola Makan Keluarga Minang Perantauan.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran konsumsi masakan khas Minang sebagai menu harian di keluarga Minang perantauan yang terdiri dari:

1. Untuk mengetahui bagaimana pola makan keluarga Minangkabau perantauan
2. Untuk mengetahui bagaimana melindungi kuliner tradisi keluarga khas Minangkabau
3. Untuk mengetahui bagaimana merawat kuliner tradisi keluarga khas Minangkabau
4. Untuk mengetahui bagaimana memanfaatkan sumber daya pada kuliner tradisi keluarga khas Minangkabau (populer di restoran dan tradisi rumahan)

D. Manfaat Penelitian

Berikut beberapa manfaat yang dapat penulis kemukaan dalam penelitian diantaranya :

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini secara teoritis diharapkan dapat mempertahankan kuliner tradisional Indonesia yaitu kuliner khas Minang yang merupakan warisan yang perlu dijaga tradisi budayanya dan mempertahankan keeksisan agar tidak tergeser oleh makanan *modern* dan mewariskan kepada generasi berikutnya secara turun temurun .

2. Manfaat Praktik

Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk berbagai pihak:

- a. Manfaat bagi masyarakat, diharapkan dapat menjadi dorongan untuk mengenal dan mengembangkan kemampuan berpikir masyarakat agar dapat menjaga dan melestarikan kuliner khas Minang kepada anaknya sebagai generasi penerus yang akan mewarisi kekayaan khas Minangkabau.
- b. Manfaat bagi peneliti yaitu dalam menambah ilmu dan pengalaman dalam melakukan penelitian mengenai sejarah, perkembangan, dan peran dari masyarakat serta pemerintah dalam upaya pelestarian kuliner khas Minang sebagai masakan warisan untuk etnik Minangkabau

E. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan sebagai gambaran isi dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. BAB I Pendahuluan: latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi.
2. BAB II Kajian Pustaka: teori utama serta turunannya dalam bidang yang dikaji.
3. BAB III Metode Penelitian: penjabaran rinci mengenai metode penelitian yang digunakan, desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.
4. BAB IV Temuan dan Pembahasan: menyampaikan temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan sesuai dengan urutan rumusan permasalahan dan pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.
5. BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi: menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian.
6. Daftar Pustaka: sumber tertulis (buku, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber lain dari internet).
7. Daftar Lampiran: semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasil penelitian.