

Konstruksi Budaya Kuliner dalam Tayangan *Master Chef* Indonesia di RCTI

Rosalia Prismarini Nurdiarti

Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Indonesia

rosa@mercubuana-yogya.ac.id

Culinary Culture Construction in Indonesian Master Chef Show at RCTI Television Channel

ABSTRACT

This research aims to uncover the construction of culinary culture, on the empirical level that presents a socio-political reality, where 'food' can trigger a constellation of interests over the power of certain groups. At the level of 'symbolic' food represents identity, language, culture and construction of reality. This phenomenon is symbolically present through television media, one of which shows the cooking competition of Indonesian Master Chef. This research uses textual analysis. By using Norman Fairclough's critical discourse analysis to uncover the construction of culinary culture in the Indonesian Master Chef program. This analysis uses three stages of practice of citizenship at the micro level (audio visual text), meso (consumption and production of text) and macro (connecting text networks with social conditions). The analysis of selected scenes reveals that: at the level of the text, culinary culture is present through menus with European and American tastes. The construction of discourse built on the process of consuming text reveals that, culinary culture reaps the "perception" of "best" taste in European and American cuisine.

Keywords: *culinary culture; Master Chef Indonesia; practice of discourse; critical discourse*

ABSTRAK

Penelitian ini hendak mengungkap konstruksi budaya kuliner, pada tataran empiris mengetengahkan sebuah realitas sosial politik, dimana 'pangan' mampu memicu sebuah konstelasi kepentingan atas kekuasaan golongan tertentu. Pada tataran 'simbolik' pangan merepresentasikan identitas, bahasa, budaya dan konstruksi atas realitas. Fenomena ini hadir secara simbolik melalui media televisi, salah satunya tayangan kompetisi memasak *Master Chef Indonesia*. Penelitian ini menggunakan analisis tekstual. Dengan menggunakan analisis wacana kritis Norman Fairclough untuk mengungkap konstruksi budaya kuliner pada tayangan Master Chef Indonesia. Analisis ini menggunakan tiga tahap praktik kewacanaan pada tingkat mikro (teks audio visual), meso (konsumsi dan produksi teks) serta makro (menghubungkan jejaring teks dengan kondisi sosial). Hasil analisis pada scene terpilih mengungkapkan bahwa: pada tataran teks, budaya kuliner hadir melalui menu dengan cita rasa Eropa dan Amerika. Konstruksi wacana yang dibangun atas proses konsumsi teks mengungkap bahwa, budaya kuliner menuai "persepsi" cita rasa "terbaik" pada masakan Eropa dan Amerika.

Kata Kunci: *budaya kuliner; Master Chef Indonesia; praktik kewacanaan; wacana kritis*

Received: 31-08-2019

Revision: 03-09-2019

Acceptance: 04-09-2019

Published online: 11-09-2019

PENDAHULUAN

Pada era masyarakat media, masuknya makanan sebagai bagian dari konten media cetak maupun elektronik dengan berbagai format, tidak lain adalah bagian dari dinamika budaya masyarakat media modern. Cita rasa, bumbu dan bahan makanan tertentu di suatu daerah bisa dikaitkan dengan banyak hal, dari budaya, agama, politik perdagangan hingga riwayat penaklukan masa silam (Tempo, 2014). Kehadiran pangan mampu membawa pada persilangan kebudayaan, kuliner secara budaya, menggambarkan identitas lokal suatu pendukung budaya yang mencirikan lingkungan dan kebiasaan. Fenomena begitu lekatnya pangan dengan kehidupan keseharian, menarik perhatian media untuk mengangkatnya dalam berbagai rubrik / program acara. Menilik beberapa program acara di televisi satu dekade terakhir, menarik mencermati tayangan *reality competition show* terkait kajian kuliner.

Acara yang berhubungan dengan kuliner dan masak – memasak dulu terkesan untuk kaum ibu, tetapi beberapa tahun ini acara tersebut kerap ditujukan untuk berbagai kalangan. Bahkan tidak hanya satu stasiun televisi yang menyiarkan acara kuliner, hampir sebagian besar televisi mempunyai acara yang berhubungan dengan kuliner. Jika kita melihat, hampir selalu ada acara kuliner dari yang hanya jalan – jalan dan mencoba makanan dari berbagai tempat, acara masak memasak hingga *live competition*. Sebut saja misalnya program berikut; *Ala Chef* (SCTV), *Masak Besar* (TRASN TV), *Wisata Kuliner*, *Fun Cooking* (TRANS TV), *Bango Cita Rasa Nusantara* (Indosiar), *Sarapan Pagi* (TV One), *Master Chef Indonesia* (RCTI) (Purnamasari, 2012).

Dari sekian banyak tayangan kuliner tersebut, *Master Chef Indonesia* dipilih sebagai objek kajian karena program ini merupakan adaptasi dari program serupa di Australia. Asumsinya, program-program acara yang diadaptasi dari negara lain akan ‘mengadopsi’ juga nilai-nilai dari tempat di mana acara tersebut diproduksi. Sejak awal ditayangkan, *Master Chef Indonesia* (MCI) telah menarik perhatian penonton di Indonesia. Hal ini dibuktikan ketika memasuki episode perdana tanggal 1 Mei 2011 yang lalu, *rating* program ini langsung merangsek ke jajaran sepuluh besar program favorit pemirsa, bersaing dengan acara sinetron. Hingga tahun 2019, MCI telah memasuki *season* kelima setelah sempat vakum dari tahun 2015. Dari sisi *rating*, MCI di atas 20 % rata – rata per episodanya. Hingga akhirnya memenangkan Panasonic Awards hingga dua tahun berturut-turut (<https://www.rcti.tv/masterchefindonesia/about-us/> diakses 30 Agustus 2019).

Acara MCI tidak seratus persen mengadopsi dari Australia tetapi ada lima puluh persen bernuansa lokal, beberapa makanan Indonesia bisa dikreasikan semewah makanan internasional. Sebagai salah satu tayangan *franchise* yang diadopsi oleh Indonesia dari beberapa negara maka acara seperti MCI secara tidak langsung akan menyerap nilai- nilai yang dibawa oleh negara tersebut. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa pada titik perjumpaan dalam kadar tertentu berlangsung internalisasi budaya asal format tayangan kuliner dalam kultur bermedia maupun kultur kuliner di Indonesia. Indonesia secara geografis

dan historis selama ini dipandang sebagai tempat persilangan pengaruh budaya, sebuah negara multikultur yang terus berkembang. Persinggungan Indonesia dengan Eropa berbeda dengan Cina, Arab, dan Timur Tengah yang terjadi melalui “jalan damai”. Oleh karenanya melalui program acara ini, bertujuan untuk mengungkapkan dan membahas proses perjumpaan dan konstruksi budaya kuliner di balik *Master Chef Indonesia* di RCTI.

Peran makanan dan kebudayaan merupakan kegiatan ekspresif yang memperkuat kembali hubungan – hubungan dengan kehidupan sosial. Agama, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi dan dampaknya. Makanan dapat dilihat sebagai gejala budaya. Gejala budaya terhadap makanan dibentuk karena berbagai pandangan hidup masyarakat. Anna Meigs menunjukkan bahwa kuliner adalah hasil konstruksi budaya yang mengeksplorasi bagaimana makanan dan makan dipahami sebagai alat yang menyatukan beragam organisme, baik fisiologis dan mistis dalam kehidupan tunggal. Secara spontan pikiran kita akan mengarah pada suatu makanan spesifik bila menyebut selera makan tertentu. Dari sisi etimologis, kata kuliner merupakan terjemahan dari kata dalam Bahasa Inggris *culinary* yang berasal di Bahasa latin *culinaris* yang didapat dari kata *culina*, yang berarti dapur atau dapat dimaknai sebagai memasak. Makna universal dari memasak adalah dari alam menuju budaya. Selain itu memasak juga merupakan “Bahasa” yang kita gunakan untuk berbicara tentang diri kita dan tempat kita berada di dunia (Wodward & Bentley dalam Utami, 2014 : 228 – 229).

Kuliner sebagai identitas budaya, terus berubah dan berkembang. Kuliner turut hadir dalam di tengah peradaban global. Menurut Tomlison (2002), globalisasi merupakan suatu proses yang tidak dapat dihindari, dia adalah proses multidimensional yang secara bersamaan, mampu menginduksi bidang ekonomi, politik, lingkungan, institusionalisasi teknologi dan budaya. Budaya secara intrinsik bersifat *constitutive* terhadap globalisasi. Budaya dalam hal ini didefinisikan sebagai konstitusi secara sosial yang digambarkan sebagai representasi, pengalaman hidup, dan konteks yang mengarah pada kehidupan secara individual maupun kolektif (Chaubet, 2015 : 20 – 21).

Cara pandang lain untuk melihat kuliner adalah “*lifestyle television*” sebagai subgenre dari *reality television*. Hampir semua program lifestyle menunjukkan momen atau lebih sederhana adalah tipe – tipe tayangan kuliner. Momen bisa dinyatakan dalam bentuk bervariasi dan berbeda. Poin dari program ini tidak hanya mengajarkan bagaimana penonton memasak, tapi juga bagaimana hidup. Menurut De Solier, tayangan kuliner dapat menjadi cara untuk menyebarkan budaya, pengetahuan sosial dan tentu saja secara jelas pengetahuan tentang kuliner. Di situ menginformasikan pada penonton tentang selera dan bagaimana digunakan dalam program untuk perbedaan sosial. Dia menambahkan penonton mengakumulasi bentuk – bentuk interkoneksi modal dengan menonton beragam tayangan kuliner. Mereka mempelajari ketrampilan memasak sebagai estetika dari modal kuliner. Hasilnya adalah peningkatan pengetahuan di bidang kuliner (Malene, 2011 : 14-15).

Melalui komunikasi lintas budaya, kuliner berkembang dengan bentuk pilihan, dengan

memperluas inovasi gastronomi, memadukan multietnis makanan. Industri kuliner dipasarkan dan ditawarkan melalui media – media yang dekat dengan gaya hidup masa kini. Kuliner merupakan salah satu unsur budaya dan menunjukkan adanya hubungan sosial. Agen dari “dialog” yang dominan adalah media komunikasi yang saat ini makin terbuka dan merasuk dalam kehidupan manusia di seluruh dunia. Media televisi menjadi media yang berpengaruh besar dalam merembeskan cara pandang dan gaya hidup kolektif masyarakat. Termasuk soal bagaimana makanan dicitrakan sebagai audio – visual dalam tayangan – tayangan kuliner. Mulai dari mengolah, mengemas hingga menikmatinya. Dalam program *master chef* sebagai bagian dari *competition show*, akan terlihat bagaimana masakan – masakan yang menjadi kompetisi di sana tidak hanya dari Indonesia tapi juga suguhan dari berbagai negara. Melaluinya tayangan *Master Chef Indonesia* kemudian mencoba dikonstruksikan wacana budaya kuliner dalam setiap scene dan juga “perlombaan” adu memasak tersebut.

METODE

Dalam memahami nilai budaya kuliner dalam tayangan “master chef” ini, digunakan pendekatan analisis tekstual untuk menjelaskan fenomena budaya dalam teks. Analisis tekstual adalah pembacaan dan tafsir atas makna budaya, termasuk kajian tentang buku, film atau program televisi. Analisis tekstual melihat pada ritual, narasi dan makna – makna teks media. Salah satu analisis tekstual untuk memahami hal tersebut, digunakan metode analisis wacana kritis untuk mengurai pola – pola wacana dan ideologi yang membentuk wacana media dan teks budaya. Analisis wacana merupakan salah satu pendekatan konstruksionisme sosial. Premis yang dikemukakan Burr dan Gergen atas pendekatan ini adalah bahwa dunia sosial dikonstruksi secara sosial dan kewacanaan, yang menyiratkan bahwa sifat tidak diberikan atau ditetapkan sebelumnya oleh kondisi eksternal. Wacana juga merupakan bentuk tindakan sosial yang memainkan peran dalam menghasilkan dunia sosial- termasuk hubungan sosial, identitas dan pengetahuan (Jorgensen & Philips, 2010 : 10).

Dalam tatanan wacana, ada praktik – praktik kewacanaan khusus tempat dihasilkan dan dikonsumsi atau diinterpretasikannya teks dan pembicaraan. Setiap peristiwa penggunaan bahasa, merupakan peristiwa komunikatif yang terdiri atas tiga dimensi, yaitu teks (tuturan, pencitraan visual atau gabungan ketiganya), praktik kewacanaan yang melibatkan pemroduksian dan pengkonsumsian teks dan praktik sosial. *Discourse practice* merupakan dimensi yang berhubungan dengan proses produksi dan konsumsi teks. Bagaimana penerima teks menerapkan aturan dan wacana yang ada dalam mengkonsumsi dan menginterpretasikan teks. *Sociocultural practice* adalah dimensi yang berhubungan dengan konteks di luar teks. Konteks di sini memasukkan banyak hal, seperti konteks situasi, lebih luas adalah konteks dari praktek institusi media sendiri dalam hubungannya masyarakat/ budaya dan politik tertentu. Sebelum dimensi – dimensi tersebut dianalisis, kita perlu melihat praktek diskusi dari komunitas pemakai bahasa yang disebut *order of discourse*.

Order of discourse adalah hubungan diantara tipe yang berbeda, seperti tipe diskursif, ruang kelas dan kerja, semua memberi batas – batas bagaimana teks diproses dan diproduksi (Fairclough, 2012 : Jorgensen & Philips, 2010).

Obyek material dari penelitian ini adalah tayangan Master Chef Indonesia (MCI) *session* satu karena pada saat kehadirannya yang pertama, animo masyarakat tinggi. Hal ini ditunjukkan dengan rating yang meningkat dan menjadi program acara yang memenangkan global Panasonic award. Secara khusus dipilih episode *top three* atau babak tiga besar yang dilakukan di luar galeri MCI, mereka akan menghadapi suasana dan tempat di sebuah dapur profesional dimana tekanan dan tingkat kesulitan yang dihadapi akan lebih tinggi. Hasil masakan mereka tidak akan dinilai oleh juri saja, tapi juga akan dinilai oleh para tamu undangan yang akan mencicipi masakan mereka sekaligus memberikan *blind score* (memberi nilai tanpa mengetahui hasil masakah tersebut dibuat oleh kontestan yang mana). Hal ini sebagai ujian bagi para kontestan untuk menghadapi para pelanggan, sekaligus kompleksitas pengolahan dan penyajian makanan. Maka dari seluruh proses yang akan dilewati dalam beberapa segmen akan memperlihatkan bagaimana diskursus dan dialektika wacana terkait budaya kuliner.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebuah budaya kuliner mengada sebagai bagian dari konstruksi dan praktik wacana yang hadir di media massa. Melaluinya akan dibedah bagaimana teks – teks terkait kuliner tersebut dikonstruksi melalui program MCI, sebagai acara *frenchise* dari Inggris. Telaah kritis ada pada tiga level yang dikembangkan Fairclough, yakni teks, *discourse practise* dan *sociocultural practise*. Dimana pada setiap teks memiliki tiga aspek. Pertama representasi berkaitan dengan cara – cara yang dilakukan untuk menampilkan realitas sosial dalam bentuk teks. Kedua, aspek relasi menekankan pada hubungan antara juri dan kontestan yang ditampilkan dalam teks. Ketiga, identitas, bagaimana kontestan mengenali dan memahami jenis makanan dan teknik pengolahan makanan tersebut. Berikut tiga scene yang dinilai layak untuk dianalisis terkait wacana konstruksi budaya kuliner :



Gambar 1. Scene 3, Main Course dan Dessert
Sumber : Rekaman KPI, 2016

Teks :

Vindex : Baiklah sekarang saatnya untuk mengetahui hidangan apa, yang akan kalian buat pada jamuan makan malam, sekaligus buka puasa di restoran saya. Kita mulai dengan yang pertama, menu satu.

Lucky (insert) : itu udah ketahuan, susahnya bukan main tuh.

Vindex : Sebuah hidangan yang istimewa. Menggunakan dada daripada bebek, yang disajikan dengan *risotto* yang *creamy*. Dengan saos yang terbuat dari *duck* atau *chicken bleu*. Dan, *dessert*, ini adalah buah pear yang dimasak dengan *coulis* kemudian diberikan *mascarpone cream*. Di sini tingkat kesulitan ada pada *poached pear* dan biskuit yang *tuile* yang diberikan sebagai *garnish*. Lucky resepnya.

Masing-masing peserta memperoleh dua menu yaitu *main course* (makanan utama) dan *dessert* (makanan penutup). Menu yang didapatkan Lucky untuk dimasak adalah *pan roasted duck breast with pumpkin risotto and truffle duck juice* sebagai *main course*. Lalu untuk *dessert* adalah *poached pear with mascarpone and blueberry coulis*. *Vindex* menjelaskan bahwa menu tersebut terbuat dari dada bebek yang dilengkapi dengan *creamy risotto* dan ditambahkan dengan saos yang terbuat dari *duck* atau *chicken bleu*. Menu penutupnya adalah buah pear yang dimasak dengan *coulis* dan diberi *mascarpone cream*. Makanan kontinental hampir selalu disebut lengkap, yang di dalamnya ada unsur bahan utama, cara memasak, saos atau makanan pendamping maupun pelengkap dari bahan utama tersebut. Dalam menu yang disebutkan tersebut adalah menu yang mengadopsi makanan khas Italia Utara untuk menu utama dan masakan klasik Perancis untuk hidangan penutup. Masing – masing dengan Teknik memasak yang kompleks dan bahan baku yang cukup mahal dan sulit dicari di pasar tradisional.

Pada menu pertama, tingkat kesulitan ada pada *poached pear*, *poaching* adalah teknik memasak dengan cara merebus perlahan dengan air yang sedikit mendidih (*simmering*). Metode ini disukai oleh para koki di barat karena hasil yang konsisten dan tidak salah, asal dilakukan dengan waktu yang presisi. Inti dari metode ini adalah menggunakan titik didih air untuk membuang variabel panas lain dari proses memasak. (<http://tabloidnova.com/Tips/Kuasai-Cara-Membuat-Poached-Egg-Yang-Sempurna> akses 30 Agustus 2019). Sementara kesulitan lain ada pada *tuile*, dia adalah sejenis cookies klasik Perancis dengan tampilan sederhana tapi tetap menarik. *Tuile* atau *Tile* yang berarti “Atap”. Mengacu pada bentuknya yang menyerupai rumah, datar dan sedikit melengkung. Untuk membentuk *tuile* harus dilakukan dalam kondisi panas setelah matang karena jika sudah dingin, cookies akan retak dan mudah pecah saat dibentuk.



Sumber : Rekaman KPI, 2016

Gambar 2. Scene 10, Penyajian Pada Para Tamu

Vindex : *Guys*, tinggal 15 menit dari waktu buka puasa. Saya minta kalian menyiapkan sampelnya segera ! Ini kamu bawa ke sana, kamu jelasin ke *waiternya* ini nama makanannya apa.

Agus : Ok, selamat sore semuanya. Jadi hidangan yang saya buat ini namanya *crab barramundi cake*. Jadi ini *crab crusted* ini dari daging kepiting, kemudian pake tepung panir dan bumbu. Kemudian bawahnya ini, ikan *barramundi*, trs kemudian pelengkapny ada, *jullienne vegetables*. Kemudian ada *baby potatoes*, kemudian utk sausnya ini *crab dip quit*. *crab dipp* ini terbuat dari kaldu, cumi dan rempah-rempah. Jadi namanya itu *crab cake barramundi*. Untuk yang *dessertnya* ini, ada *vanilla syllabub with caramel orange sauce*. *Vanilla Syllabub* ini dari *cream*, kemudian dari telur, dan ada *simple syrup* yang dicampur sama *fresh vanilla*. *Garnishnya* di sini kita pakai kulit *orange* yang sudah dimasak sama *caramel* dan ditaburi gula. Kemudian pelengkapny ini ada biskuit, biskuit dan *caramel orange sauce*.

Para peserta diminta untuk mempersiapkan contoh makanan yang sudah di-*plating* dan dipersiapkan dengan baik. Hampir setiap akan mendekati saatnya tiba untuk menghidangkan makanan, *chef Vindex* senantiasa memperingatkan. Betapa ketepatan waktu menjadi bagian yang krusial dalam sebuah kegiatan memasak sekaligus playanan di sebuah hotel atau restoran. Contoh makanan juga menjadi bagian yang penting, karena perlu untuk diujicoba baik secara rasa maupun cara presentasi makanan, apakah menarik atau tidak. Atau apakah sama antara satu dengan yang lain.

Plating merupakan tampilan visual dan teknik penyajian. Pemilihan piring, alat-alat makan, hingga detail-detail penyajian jadi sesuatu yang sangat penting bagi para *chef*. sebelum menata makanan di atas piring juga kita perlu menyiapkan sketsanya. Dimana makanan utama, *side dish*, dan saus akan diposisikan. Meski keindahan tampilan penting, tetapi porsi dalam penyajian makanan lebih penting. Jangan sampai makanan yang disajikan jadi lebih banyak atau sedikit hanya karena pertimbangan penyajian saja. Setelah tahu desain yang akan digunakan, kita pasti lebih gampang dalam menentukan jenis piring untuk sajian. Sebisa mungkin, pilih ukuran piring yang agak lebih besar dari sajian. Hal itu akan memberikan keleluasan pada kita untuk menata dan memberikan ruang kosong yang baik untuk tampilan

Satu hal yang tidak ketinggalan dan masih terkait dengan *plating* adalah pemerian *garnish*. *Garnish* merupakan penghias menu dalam bentuk yang unik dan cantik yang

diberikan pada makanan atau minuman yang terbuat dari bahan yang bisa dimakan, dengan tujuan memberikan daya tarik seseorang untuk menikmati menu tersebut atau sebagai tanda khusus. Fungsi *garnish* pada penyajian menu baik makanan maupun minuman adalah, membuat tampilan menu lebih menarik saat disajikan. Menggugah selera untuk menikmati menu. Memberikan aroma khas yang menunjang rasa menu. Mengukirkan sebuah kata atau nama dengan tujuan memberikan sesuatu yang special pada menu yang disajikan. Mengekpresikan nilai seni seorang *chef* pada menu yang dibuatnya. Bahan – bahannya adalah semua yang bisa dimakan, tidak membahayakan kesehatan, segar dan memiliki warna cerah

Mencermati teks dalam tayangan MCI, maka kuliner dimaknai sebagai memasak dan dapur. Kuliner adalah hasil konstruksi budaya yang mengeksplorasi bagaimana makanan dan makan dipahami sebagai alat yang menyatukan beragam organisme, baik fisiologis dan mistis dalam kehidupan tunggal. Makanan tidak hanya merupakan kebutuhan biologis, tetapi juga sosial dan budaya dalam komunitas masyarakat. Makanan memiliki banyak arti dan bentuk ekspresi budaya dan identitas. Hal ini dipantulkan dari persiapan, ritual, bau (aroma), kondisi sosial, perubahan iklim dimana makanan itu ditabur, dikumpul, disusun dan dimakan. Maka bila media merepresentasikan budaya kuliner yang diadopsi oleh tayangan dari barat, maka “hegemoni” selera makanan barat akan merasuk dalam lidah masyarakat kita.

MCI menekankan wujud sebuah masakan digambarkan dari proses panjang di dapur. Makanan tidak bisa dilepaskan dari proses memilih bahan baku, membersihkan masing – masing bahan masakan tersebut, hingga proses pengolahan yang beragam. Ekspresi budaya tersebut dipantulkan melalui proses persiapan, menyisihkan bahan makanan utama, makanan pembuka (*appetizer*) dan makanan penutup (*dessert*). Hidangan penutup merupakan bagian dari standar makanan barat dan bagian dari perkembangan yang baru. Sebelum kebangkitan orang kelas biasa pada abad 19 dan penggunaan mesin pada industri permen. Kata *dessert* berasal dari Perancis Kuno *desservir* yang artinya “membersihkan meja”. Kemudian kata ini mulai lazim digunakan di Inggris-Hiberno, American English, Canadian, English, Australian English dan Bahasa Perancis. Permen dan puding lebih sering dijadikan hidangan penutup. Ketika gula murah dan mudah diperoleh, popularitas, perkembangan hidangan penutup menjadi lebih pesat. Dari susunan makanan itu, pemaknaan atas kuliner kemudian berkembang menjadi struktur cara penyajian dan juga tradisi yang mengada dalam susunan tersebut.

Apabila ditarik mundur ke masa lampau, potensi kuliner Indonesia memang sudah sangat kaya. Indonesia sudah sejak lama terkenal sebagai sumber rempah- rempah yang sangat beragam, sehingga dapat menciptakan variasi sajian masakan yang kaya cita rasa. Pada permulaan abad ke-16 bangsa Portugis berhasil menguasai Indonesia untuk mencari rempah-rempah dan memperkenalkan rempah-rempah Indonesia ke Eropa hingga mendorong bangsa lainnya seperti Belanda datang ke Indonesia untuk mencari rempah-rempah di Indonesia. Kondisi ini secara tidak langsung mempengaruhi perkembangan

makanan di Indonesia. Banyak pengaruh negeri Eropa masuk ke suatu daerah sehingga tercipta makanan tradisional yang memiliki unsur negara Eropa.

Kearifan lokaal yang bisa bertahan dari “penindasan” saat ini hanya tinggal sekelompok kecil saja. Misalnya masyarakat Badui dalam, di Kabupaten Lebak, Banten. Mereka tetap menghasilkan pangan yakni padi dan ladang, sama dengan nenek moyang mereka ratusan tahun silam. liberalisasi dan proses kapitalisasi bahan pangan ini disadari atau tidak telah menggilas kearifan pangan leluhur dan merubah kebudayaan pangan kita. Pihak yang menguasai pangan akan menguasai dunia. Kemandirian dan kedaulatan atas pangan akan membebaskan suatu negara dari ketergantungan pada negara lain dan perusahaan multinasional. Sesungguhnya kedaulatan atas pangan merupakan langkah awal dari kedaulatan politik. Persoalan pangan barangkali bisa membuat negara saling bersitegang atau bahkan ‘berperang’ untuk mempertahankan sumber hayati dan lumbung mereka. Oleh karena itu menjadi krusial agar sebuah negara ‘berdaulat’ atas pangan mereka. Diperlukan sebuah kebijakan dan pelaksanaan perlindungan semua lahan produktif untuk pertanian di seluruh Indonesia.

Kuliner hadir tidak sekedar untuk dinikmati, karena melaluinya berkelindan relasi sosial, budaya, ekonomi dan politik. Dalam penelitian ini budaya kuliner dikonstruksi melalui rangkaian diskursus dan praktik wacana yang mengemuka dalam sebuah tayangan kompetisi. Budaya kuliner pada akhirnya tidak *an sich* bicara tentang makanan itu sendiri tapi juga berkait dengan siapa yang mencicipi, bagaimana dan apa komentar mereka serta perasaan (emosi) yang memasak. Semua itu saling berhubungan yang pada akhirnya menuai “persepsi” pada sebuah cita rasa makanan itu sendiri. Runutan sejarah hendak mengatakan bahwa kehadiran pangan mampu membawa pada persilangan kebudayaan. Pangan pada tataran empiris mengetengahkan sebuah realitas sosial politik dimana ‘pangan’ mampu memicu sebuah konstelasi kepentingan atas kekuasaan golongan tertentu. Pada tataran ‘simbolik’ pangan merepresentasikan identitas, bahasa, budaya dan konstruksi atas realitas.

SIMPULAN

Konstruksi budaya kuliner dibangun dari struktur menu yang disajikan, sudah sudah menunjukkan bahwa menu tersebut bukan khas Indonesia. Di Indonesia tidak mengenal susunan seperti *main course* (makanan pembuka) dan *dessert* (makanan penutup). Susunan ini adalah ciri dari masakan kontinental (Benua Eropa, Amerika). Selain itu komposisi menu yang menunjukkan kelengkapan mulai dari bahan utama, saus dan sayuran sebagai *garnish* atau hiasan juga mengadopsi tata cara atau komponen menu dari kedua benua tersebut. Lebih jauh, campuran bahan – bahan lain (bumbu) seperti *vinegar*, *tarragon*, *mascarpone* adalah jenis bahan yang biasa dipakai oleh masyarakat Eropa dan Amerika. Dalam sebuah sajian makanan, tidak terlepas dari siapa orang yang mengolah dan mempersiapkannya hingga sampai di meja. Maka ada sebuah wacana yang ingin disampaikan bahwa sebuah

sajian (kuliner) sesungguhnya menunjukkan siapa dibalik wujud pangan itu.

Konstruksi budaya kuliner dalam tayangan masak – memasak perlu dikaji dengan perspektif yang berbeda, mengingat begitu kompleksnya aspek yang melingkupi isu tersebut. Perbincangan mengenai pangan, kuliner dan kebudayaan dapat dibedah lebih jauh melalui relasi masyarakat, negara dan media dalam menanggapi isu tersebut. Juga dengan menengarai pihak – pihak yang berkepentingan atas “lambung pangan” sebuah negara. Dilihat dari proses sejarah, kolonisasi terjadi salah satunya dipicu oleh melimpah ruahnya sumber daya alam yang bisa dijadikan aspek komoditi sekaligus bahan pangan bagi negara mereka. Satu sisi dia bisa menjadi isu sensitif ketika dikaitkan dengan kondisi pertanian yang ada di Indonesia, yang dulu disebut – sebut sebagai penghasil pangan terbesar.

DAFTAR PUSTAKA

- Chaubet, F. (2015). *Globalisasi Budaya* (terj.). Yogyakarta. Jelasutra.
- Fairclough, N. (2012). *Language and Power*. USA. Longman Inc.
- Jorgensen, M and Phillips, L. (2010). *Analisis Wacana : Teori dan Metode* (terj.). Yogyakarta Pustaka Pelajar.
- Malene, D. (2011, April) *Accessoriing With Food : Cooking Shows and Culture Values*. Thesis. (Degree in Masters of Arts in Public Communication) American University. diakses dari <http://www.admission.American.edu/soc/communication/upload/devone.malene.pdf>.
- Master Chef Indonesia. (2019). <https://www.rcti.tv/masterchefindonesia/about-us/>. Diakses 30 Agustus 2019
- Purnamasari, Indah. (2012). *Analisis Hubungan Daya Tarik Tayangan Reality Competition Show Master Chef Indonesia di RCTI Terhadap Minat Menonton* Skripsi tidak dipublikasikan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Komunikasi Universitas Satya Wacana Salatiga.
- Utami, S. (2014). Etika Komunikasi Global Melalui Kearifan Lokal Folklor Kuliner Indonesia. *RESPONS. PPE-UNIKA ATMA JAYA, Jakarta*, 19(2), 223 - 248
- Artikel:
- Antropologi Kuliner Indonesia : ekonomi, Politik dan Sejarah di Belakang Bumbu Makanan Nusantara. *Tempo*, Edisi Khusus, 1-7.
- Kuasai Cara Membuat Poached Egg Yang Sempurna. (2019, Agustus 30 <http://tabloidnova.com/Tips/Kuasai-Cara-Membuat-Poached-Egg-Yang-Sempurna> akses 30 Agustus 2019