

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Seni kuliner merupakan salah satu identitas bangsa yang paling mudah dikenali di dunia. "Katakan apa yang Anda makan, dan saya akan memberitahu Anda siapa Anda," sebut Jean Anthelme Brillat-Savarin, seorang ahli kuliner dan gastronom asal Prancis (Utami, 2018), menyiratkan bahwa kuliner dapat mengungkapkan bagaimana kuliner dapat menggambarkan fenomena komunikasi silang. Orang dapat lebih cepat mengidentifikasi asal atau tempat tinggal seseorang berdasarkan preferensi kuliner mereka. Fakta bahwa dialog lintas budaya ini akan melahirkan pemikiran baru tentang bagaimana kuliner yang merupakan kebutuhan dasar manusia dapat berdampak pada pemikiran pragmatisme orang lain terhadap budaya suatu bangsa.

Manusia memiliki kecenderungan alami untuk mempercayai apa yang mereka lihat, dengar, dan rasakan. Dalam dialog lintas budaya, hal ini dilihat sebagai dampak globalisasi, yang memungkinkan setiap orang untuk belajar lebih banyak tentang suatu budaya tanpa kendala lokasi dan waktu. Menurut Samovar, dialog lintas budaya adalah jenis komunikasi yang melibatkan dua orang atau lebih dari berbagai latar belakang ras, etnis, dan sosial yang saling bertukar informasi dan perspektif tentang budaya suatu negara. Arus globalisasi mendorong terjalinnya hubungan timbal balik dan sebagai akibatnya munculnya inovasi-inovasi budaya baru (Samovar & Porter, 1991).

Penggunaan rempah-rempah dalam kuliner merupakan salah satu hasil konstruksi dan pengembangan penemuan kuliner. Bagi orang awam, rasa dan aroma suatu makanan dapat dipengaruhi oleh kombinasi masakan dan rempah-rempah. Rempah-rempah ditemukan bukan karena tekanan dalam menciptakan sebuah kuliner baru, melainkan karena minat dan waktu luang seseorang untuk belajar dan mengembangkan pengetahuan guna menciptakan penemuan cita rasa kuliner yang unik.

Sederhananya, masakan berporos dengan arus globalisasi, sehingga mustahil bagi siapa pun untuk menghindari fluktuasi terhadap tren kuliner (Utami, 2018). Salah satu dampak globalisasi adalah hegemoni budaya, yang memungkinkan suatu hidangan eksis di dua negara atau lebih yang memiliki akar budaya yang sama atau berbeda. Banyak negara bersaing dalam masakan unik mereka sebagai akibat dari perkembangan yang cukup besar dalam populasi manusia, gaya hidup, dan selera yang berbeda dari lidah manusia, yang memerlukan langkah-langkah pengelolaan kuliner yang sistematis (Swastiwi, 2020).

Kuliner melayu sebagai identitas budaya kuliner khas Kepulauan Riau adalah bentuk nyata dari konstruksi kuliner yang dilakukan masyarakat Kepulauan Riau, sebab dalam proses pembuatannya dilakukan secara sengaja dan disertai dengan pengetahuan cara memasak. Dominan rasa rempah-rempah dalam masakan melayu khas Kepulauan Riau membuat kuliner ini digemari oleh masyarakat dan siapapun yang melancong ke daerah ini (Swastiwi, 2020). Sebagai produk budaya, menurut Raja Suzana Fitri masakan melayu hanya disajikan di acara tertentu,

penamaan masakan yang unik dan penggunaan kata ulang (Fitri, 2020). Berikut ini klasifikasi makanan melayu yang akan dijabarkan dalam tabel:

Tabel 1.1 Makanan Melayu Berdasarkan Pengelompokannya

No	Makanan untuk Majelis	Makanan Kecil (Tambol)	Makanan Tambol Berulang
1.	Nasi Minyak	Amansari	Botok-botok
2.	Kari Daging	Dohot Kesemak	Deram-deram
3.	Kurma Ayam	Laksamana Mengamok	Epok-epok
4.	Paceri Nenas	Anta Kesukma	Gonggong
5.	Acar Berempah	Batang Buruk	Jemput-jemput
6.	Dalca	Tepung Gomak	Kepal-kepal
7.		Kembang Baya	Keruk-keruk
8.		Langit Berkisar	Kole-kole
9.		Mahkota Pecah Intan Bertabur	Opak-opak
10.		Puteri Dua Sebilik	Otak-otak

Sumber: Dr. Raja Suzana Fitri dalam Sembang Alam Melayu (Salam) oleh Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Kepulauan Riau, 2020.

Berdasarkan tabel di atas, klasifikasi makanan melayu dibagi berdasarkan bagaimana proses pengolahan dan penyajiannya seperti untuk makanan harian, makanan untuk acara adat, makanan kecil (tambol), makanan yang diawetkan, dan minuman. Salah satu makanan melayu yang populer saat ini dan menjadi ikon dari Kepulauan Riau ialah Gonggong. Gonggong merupakan makanan tambol khas melayu yang menggunakan kata berulang. Gonggong adalah makanan seafood dengan nama latin yaitu *Strombus Turturella* yang memiliki cita rasa gurih dan disajikan dengan sambal sebagai hidangan pelengkap.

Gambar 1.1 Makanan Gonggong (Strombus Turturella)



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2022.

Kuliner Gonggong dimasak dengan cara direbus, dan cara memakannya pun unik dengan cara mencungkil daging Gonggong menggunakan lidi kecil atau garpu mini. Kisaran harga kuliner Gonggong yang ditawarkan pada kisaran harga Rp35.000-Rp70.000/porsi (Camek, 2022). Kuliner Gonggong biasanya dapat ditemui di Restoran Seafood, Akau, dan Kelong Restoran yang menjual makanan laut sebagai menu utama.

Gonggong menjadi salah satu biota laut yang memiliki komoditas yang tinggi dan diburu oleh wisatawan mancanegara yang datang ke Kepulauan Riau. Gonggong adalah hewan kelas Gastropoda yang hidup di zona litoral hingga sublittoral (pasar tertinggi dan surut terendah) dan hanya dapat ditemukan di kawasan Indo-Pasifik, khususnya Asia Tenggara, salah satunya Indonesia (Dody, 2011) Gonggong hanya dapat dijumpai di wilayah pesisir Provinsi Kepulauan Riau dan Kepulauan Bangka Belitung, dimana cara penangkapan Gonggong



menggunakan cara tradisional yaitu memungut langsung dengan menggunakan tangan.

Di Kepulauan Riau, Gonggong diklaim menjadi salah satu kuliner khas karena Gonggong hanya dapat ditemui di daerah ini. Salah satu kota di Kepulauan Riau, yaitu Kota Tanjungpinang menjadikan kuliner Gonggong sebagai ikon kuliner daerah ini. Gonggong bahkan diabadikan dalam sebuah bangunan Monumen Gonggong dan Patung Gonggong sebagai bukti sejarah bahwa Gonggong pertama kali ditemukan di perairan kawasan Tanjungpinang pada tahun 1960-an.

Sebagai bagian dari produk budaya, kuliner Gonggong adalah bentuk konkret dari hubungan budaya dan sosial dalam konstruksi kuliner sehingga keberadaan kuliner tersebut masih dapat bertahan hingga saat ini. Eksistensi kuliner Gonggong yang tidak dimakan oleh waktu ini kemudian menjadi kelebihan sekaligus peluang besar dalam pengolahan kuliner yang lebih mendunia, dengan melalui proses dialog lintas budaya. Kemudahan komunikasi di era globalisasi saat ini sudah semestinya dimanfaatkan sebagai batu loncatan untuk menjangkau perubahan pada konteks sosial, budaya, politik, dan ekonomi di era gencaran persaingan antar bangsa di dunia.

Namun yang terjadi adalah sebaliknya, kuliner Gonggong yang diklaim sebagai ikon kuliner Kepulauan Riau tetapi belum mampu bersaing dengan kuliner lain di Indonesia. Penamaan Gonggong sebagai identitas budaya kuliner Kepulauan Riau juga belum menonjol dibandingkan masakan melayu lainnya. Contohnya seperti dimana ketika orang-orang mendengar nama “Ikan Asam Pedas” mereka

akan lebih cepat mengenal darimana asal makanan ini. Hal ini terjadi tidak hanya pada masyarakat lokal saja, namun kepada masyarakat global, sehingga yang diperlukan saat ini adalah upaya pemerintah daerah dan masyarakat setempat untuk mempromosikan kuliner Gonggong menjadi kuliner yang identik dan dikenal oleh masyarakat dunia. Kemudian hal ini menjadi pertanyaan bagaimana Gonggong dapat diklaim sebagai ikon kuliner sementara upaya pemasaran ditaraf internasional masih minim pengelolaan.

Mengacu kepada Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan Pasal 46 menerangkan mengenai tugas pemerintah daerah dalam merumuskan dan menetapkan kebijakan pemajuan kebudayaan (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, 2017). Kuliner sebagai produk budaya, masuk kedalam objek pemajuan kebudayaan dalam bidang pengetahuan tradisional bersama dengan sembilan objek budaya lainnya yang diantaranya; tradisi lisan, manuskrip, adat istiadat, ritus, teknologi tradisional, seni, bahasa, permainan rakyat, dan olahraga tradisional (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017). Dalam hal ini, pengelolaan kuliner menjadi wewenang pemerintah daerah sebab sudah ada regulasi yang merujuk pada pengaturan ini.

Dalam Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2015 tentang Pelaksanaan Kegiatan Dekonsentrasi Kementrian Pariwisata untuk mengatur dan mengelola kuliner otentik daerah (Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia, 2015). Peraturan ini bertujuan untuk mengelola kuliner sebagai produk budaya daerah kepada masyarakat lokal dan internasional melalui

rancangan strategi yang dituangkan pada rencana strategi yang diatur oleh pemerintah provinsi dan meningkatkan citra daerah melalui kuliner.

Menurut Larry A. Samovar, kuliner sebagai produk budaya memiliki kemampuan untuk membangkitkan minat dan mempengaruhi seseorang atau kelompok untuk mengambil keputusan (Samovar & Porter, 1991). Sebagai produk budaya, pengolahan kuliner daerah diharapkan mampu menghasilkan *multiplier effect* yang memberi pengaruh pada aspek pariwisata dan ekonomi kreatif sebuah daerah. Maka daripada itu dibutuhkan sebuah upaya perencanaan strategis dalam memasarkan kuliner sebagai produk budaya yang dapat dikonsumsi oleh semua orang di dunia.

Gastrodiplomasi adalah praktik diplomasi yang menggunakan seni kuliner untuk mempromosikan identitas suatu negara dengan menekankan selera kuliner masing-masing negara dan mendorong kontak lintas budaya di antara populasi global. "*The easiest method to win hearts and minds is through the stomach*", ucap Paul Rockower, seorang lulusan *Master of Public Diplomacy at the University of Southern California*, yang menyiratkan bahwa makanan dapat menciptakan suasana yang kondusif bagi keberhasilan ekonomi dan politik bagi negara-negara yang mempraktikkan gastrodiplomasi (Rockower, 2012).

Konsep diplomasi ini semakin populer di awal tahun 2000-an, dan dianggap lebih mampu berkomunikasi secara efektif dan menyatukan orang-orang dari semua latar belakang kehidupan di seluruh dunia. Konsep gastrodiplomasi ini adalah strategi pengelolaan kuliner yang sangat potensial untuk diaplikasikan kepada sebuah daerah dan bangsa untuk mencapai suatu kepentingan tertentu. Ditandai

dengan keberhasilan Negara Thailand sebagai negara pertama yang menggunakan gastrodiplomasi pada tahun 2002 dalam kampanye “Global Thai” yang kini berhasil mengekspansi lebih dari 20.000 restoran khas Thailand di seluruh dunia dan mengubah citra negara Thailand yang buruk dimana sebelumnya dikenal sebagai *sex tourism* menjadi *culinary tourism* (Simbolon, 2020). Sekarang konsep gastrodiplomasi banyak diikuti oleh negara-negara lain diseluruh dunia, termasuk Indonesia yang saat ini sedang dalam proses pengembangan strategi ini.

Dalam penelitian ini, upaya Pemerintah Provinsi Kepulauan Riau dalam menjadikan kuliner Gonggong sebagai identitas budaya agar tetap lestari dan berbaur dengan tren globalisasi yang tidak tetap. Sebagai aktor gastrodiplomasi nasional, Pemerintah Provinsi Kepulauan Riau menjadi subjek penelitian lapangan dan juga menyajikan data lapangan bagaimana kuliner Gonggong dikenal oleh masyarakat. Berdasarkan urgensi yang telah dijabarkan pada latar belakang penelitian menjadi landasan untuk dilakukannya penelitian ini.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dituliskan diatas, maka rumusan masalah yang akan diangkat dalam penelitian ini ialah “Bagaimana strategi Pemerintah Provinsi Kepulauan Riau dalam mempromosikan kuliner Gonggong kepada masyarakat dunia melalui gastrodiplomasi?”



### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan penjabaran masalah yang telah dideskripsikan pada bagian latar belakang, bersama dengan penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui bagaimana pemerintah sebagai pemangku kebijakan mengelola kuliner Gonggong dalam menghadapi persaingan tren kuliner masa kini dalam masyarakat global. Penelitian ini juga digunakan sebagai tolak ukur kinerja pemerintah dalam mengatur sumber daya budaya yang menjadi entitas budaya Kepulauan Riau.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Melalui penelitian ini, peneliti berharap dapat memberikan manfaat berupa ilmu pengetahuan baru dan kontribusi bagi seluruh pihak yang terlibat. Penelitian ini memiliki dua manfaat secara teoritis dan praktis, diantaranya yaitu: ★

#### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Secara teoritis, penelitian ini memiliki manfaat untuk:

- a. Penelitian ini dapat membawa wawasan baru bagi pembaca dan referensi untuk penelitian berikutnya mengenai praktik gastrodiplomasi di Indonesia
- b. Dalam penerapan disiplin ilmu hubungan internasional, penelitian ini dapat dijadikan landasan untuk pembuat kebijakan mengenai gastrodiplomasi daerah Provinsi Kepulauan Riau

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Secara praktis, penelitian ini dapat bermanfaat bagi beberapa target, yaitu:

- a. Bagi peneliti

Melalui penelitian ini, peneliti dapat mengembangkan softskill dalam pengembangan kemampuan menulis, membangun relasi dengan masyarakat yang terlibat dalam penelitian ini, analisa masalah, pemecahan masalah, dan menambah ilmu pengetahuan peneliti berdasarkan keilmuan hubungan internasional.

b. Bagi pemerintah atau instansi terkait

Penelitian ini dapat menjadi tolak ukur dalam pembentukan kebijakan di masa depan dan peninjauan ulang untuk dijadikan evaluasi pemerintah Provinsi Kepulauan Riau dalam pelaksanaan gastrodiplomasi saat ini.

c. Bagi masyarakat sekitar

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan menyadarkan masyarakat yang awam terhadap praktik gastrodiplomasi dan pentingnya pengembangan potensi wisata dan budaya melalui kuliner khas di suatu daerah.

d. Bagi peneliti lain

Penelitian ini dapat dijadikan sumber data sekunder bagi peneliti lain dan referensi untuk penelitian-penelitian serupa.