

Melestarikan Budaya Jawa di Trans Melalui Makanan Tradisional

^{1*}Egydia Slavina, ²Solfema Solfema, ³Lili Dasa Putri

¹⁻³Pendidikan Non Formal, Universitas Negeri Padang, Indonesia

Alamat : Jl. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Bar., Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat
25171

Korespondensi Penulis : egydiastlavina@gmail.com

Abstract Javanese culture has a rich and diverse uniqueness, including in its traditional culinary aspects. Traditional food is not just a dish, but also a symbol of cultural values, customs, and local wisdom that have been passed down from generation to generation. However, in the era of globalization and modernization, traditional food faces major challenges due to shifts in people's consumption patterns who prefer fast food or international cuisine. This article discusses efforts to preserve Javanese culture through traditional food that not only aims to maintain cultural identity, but also to increase local economic empowerment. Using a literature study method, this study shows that strategies such as digitalization of promotion, product innovation, and tourism integration are able to revive interest in traditional food among the community. Thus, preserving traditional Javanese food can be one solution to maintain cultural heritage while creating sustainable economic opportunities

Keywords: Transmigration, traditional, food, economic, empowerment

Abstrak Budaya Jawa memiliki keunikan yang kaya dan beragam, termasuk dalam aspek kuliner tradisionalnya. Makanan tradisional bukan hanya sekadar sajian, tetapi juga simbol dari nilai-nilai budaya, adat, dan kearifan lokal yang telah diwariskan secara turun-temurun. Namun, di era globalisasi dan modernisasi, makanan tradisional menghadapi tantangan besar akibat pergeseran pola konsumsi masyarakat yang lebih memilih makanan cepat saji atau kuliner internasional. Artikel ini membahas upaya pelestarian budaya Jawa melalui makanan tradisional yang tidak hanya bertujuan untuk menjaga identitas budaya, tetapi juga meningkatkan pemberdayaan ekonomi lokal. Menggunakan metode studi literatur, kajian ini menunjukkan bahwa strategi seperti digitalisasi promosi, inovasi produk, dan integrasi pariwisata mampu menghidupkan kembali minat terhadap makanan tradisional di kalangan masyarakat. Dengan demikian, pelestarian makanan tradisional Jawa dapat menjadi salah satu solusi untuk mempertahankan warisan budaya sekaligus menciptakan peluang ekonomi yang berkelanjutan

Kata kunci: Transmigrasi, makanan, tradisional, pemberdayaan. ekonomi

1. PENDAHULUAN

Makanan tradisional adalah salah satu bentuk konkret dari warisan budaya yang mencerminkan kehidupan dan kepercayaan masyarakat suatu daerah. Di Jawa, makanan seperti gudeg, tempe mendoan, klepon, dan nasi liwet telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat selama berabad-abad. Makanan-makanan ini tidak hanya memiliki nilai gizi, tetapi juga mengandung filosofi dan nilai budaya yang mendalam. Sebagai contoh, gudeg sering dianggap sebagai simbol kesabaran karena proses memasaknya yang membutuhkan waktu panjang, sementara tempe menjadi lambang kesederhanaan dan keberlanjutan karena bahannya yang mudah diolah serta murah. Namun, arus modernisasi dan globalisasi membawa tantangan besar bagi keberadaan makanan tradisional. Banyak masyarakat, terutama generasi muda, cenderung lebih memilih makanan cepat saji yang dianggap lebih

praktis dan modern. Akibatnya, makanan tradisional semakin terpinggirkan. Selain itu, minimnya promosi, inovasi, dan dukungan dari pemerintah maupun masyarakat menyebabkan eksistensi makanan tradisional semakin melemah. Dalam konteks ini, pelestarian makanan tradisional menjadi penting, tidak hanya untuk menjaga identitas budaya, tetapi juga untuk mendukung ekonomi lokal melalui pengembangan usaha kuliner tradisional.

Pemberdayaan adalah usaha yang dilakukan untuk membuat seseorang atau kelompok menjadi lebih berdaya, memiliki kekuatan, atau kemampuan. Istilah ini berasal dari bahasa Inggris *empowerment*, yang berarti membantu individu atau kelompok dalam memperoleh kemampuan untuk mengambil keputusan dan menentukan tindakan yang relevan dengan kehidupan mereka. Proses ini juga melibatkan pengurangan hambatan pribadi dan sosial yang dapat menghalangi mereka dalam bertindak, dengan cara meningkatkan kemampuan dan kepercayaan diri untuk memanfaatkan potensi yang dimiliki. Salah satu caranya adalah dengan mentransfer daya dari lingkungan ke individu atau kelompok tersebut.

Menurut Wasistiono (1998:46), pemberdayaan berarti membebaskan individu dari kontrol yang kaku, sekaligus memberikan kebebasan untuk bertanggung jawab atas ide, keputusan, dan tindakan mereka sendiri. Sementara itu, masyarakat dapat diartikan sebagai sekelompok orang yang tinggal dalam wilayah tertentu, memiliki budaya yang sama, dan saling berinteraksi. John J. Macionis (1997) menyebutkan bahwa masyarakat terdiri dari orang-orang yang saling berhubungan di suatu wilayah dengan budaya yang sama. Berdasarkan definisi ini, masyarakat merupakan kumpulan individu yang memiliki tujuan, budaya, dan struktur organisasi yang khas, serta bekerja sama untuk mencapai kepentingan bersama. Secara keseluruhan, pemberdayaan dapat didefinisikan sebagai proses mengubah keadaan dari tidak berdaya menjadi berdaya, atau pemberian kemampuan dan kekuatan kepada individu atau kelompok yang sebelumnya tidak memiliki daya. Masyarakat sendiri adalah kelompok orang yang terus-menerus berinteraksi sehingga terbentuk hubungan sosial yang terorganisir (Soetomo, 2011:25). Oleh karena itu, pemberdayaan masyarakat dapat dipahami sebagai proses memberikan kekuatan atau kemampuan kepada suatu komunitas untuk berubah dari kondisi yang tidak berdaya menjadi berdaya, dari ketidakmampuan menjadi kemampuan, serta dari ketergantungan menuju kemandirian.

2. METODOLOGI

Artikel ini menggunakan studi literatur, dimana studi literature ini adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara meneliti, menelaah dan menganalisis berbagai sumber yang relevan dengan topik. Sumber-sumber yang digunakan dalam studi literature mencakup buku, jurnal ilmiah, laporan penelitian, makalah, artikel serta dokumen yang berkaitan dengan topik yang dibahas.

3. PEMBAHASAN

Makanan Tradisional sebagai Identitas Budaya di Tanah Transmigrasi Bagi masyarakat Jawa yang bermukim di Dharmasraya, seperti gudeg, nasi liwet, tempe mendoan, dan klepon bukan sekadar konsumsi sehari-hari. Makanan ini menjadi simbol keberadaan budaya mereka di lingkungan baru. Proses memasak bersama makanan tradisional juga sering kali menjadi cara untuk menjaga solidaritas di antara sesama transmigran. Selain itu, makanan tradisional dapat menjadi media untuk memperkenalkan budaya Jawa kepada masyarakat lokal Minangkabau, sehingga menciptakan harmoni dan penghargaan terhadap keberagaman.

Salah satu tantangan utama dalam pelestarian makanan tradisional di tanah transmigrasi adalah keterbatasan bahan baku. Beberapa bahan khas makanan Jawa, seperti daun jati untuk membungkus nasi liwet atau krecek untuk gudeg, mungkin sulit ditemukan di Dharmasraya. Selain itu, adaptasi terhadap selera masyarakat lokal menjadi tantangan lain. Masyarakat Minangkabau memiliki kecenderungan terhadap makanan bersantan dan berbumbu kuat, sementara sebagian besar makanan Jawa lebih dominan manis dan gurih.

Perbedaan ini memerlukan inovasi agar makanan tradisional Jawa tetap relevan dan diterima di daerah baru. Strategi Pelestarian dan Pemberdayaan Ekonomi Pelestarian makanan tradisional di daerah transmigrasi seperti Dharmasraya dapat dilakukan melalui berbagai strategi. Pertama, pengembangan usaha kuliner berbasis makanan tradisional dapat menjadi langkah yang efektif. Masyarakat transmigran dapat membuka usaha kecil seperti warung makan khas Jawa yang menyediakan gudeg, tempe mendoan, atau jajanan pasar seperti klepon dan getuk. Selain itu, pengemasan produk makanan tradisional untuk dijual di pasar lokal maupun online juga dapat menjadi sumber pendapatan baru. Kedua, integrasi makanan tradisional dengan budaya lokal Minangkabau dapat menjadi inovasi yang menarik. Sebagai contoh, masyarakat Jawa dapat mengadaptasi resep tradisional mereka agar sesuai dengan cita rasa lokal, seperti membuat gudeg bersantan dengan bumbu khas Minangkabau. Hal ini tidak hanya memperluas penerimaan makanan tradisional di masyarakat lokal, tetapi juga

menciptakan perpaduan budaya yang unik. Ketiga, promosi makanan tradisional dapat dilakukan melalui festival atau acara budaya di Dharmasraya. Acara semacam ini tidak hanya menjadi ajang untuk memperkenalkan makanan tradisional kepada masyarakat lokal, tetapi juga sebagai media untuk memperkuat kebanggaan masyarakat transmigran terhadap identitas budaya mereka. Kontribusi terhadap Harmoni Sosial dan Ekonomi Lokal Pelestarian makanan tradisional tidak hanya berdampak pada masyarakat transmigran, tetapi juga menciptakan harmoni sosial dan ekonomi di wilayah Dharmasraya. Melalui interaksi kuliner, masyarakat Jawa dan Minangkabau dapat saling mengenal dan menghargai perbedaan budaya mereka. Di sisi ekonomi, pengembangan usaha makanan tradisional membuka peluang kerja, baik bagi masyarakat transmigran maupun lokal, sehingga mendorong pertumbuhan ekonomi di wilayah tersebut.

4. KESIMPULAN

Pelestarian makanan tradisional Jawa di tanah transmigrasi seperti Dharmasraya merupakan upaya penting untuk menjaga identitas budaya di tengah dinamika kehidupan baru. Makanan tradisional tidak hanya menjadi simbol keberadaan budaya Jawa, tetapi juga berpotensi menjadi alat untuk membangun harmoni sosial dan mendukung pemberdayaan ekonomi lokal. Dengan strategi yang tepat, seperti pengembangan usaha kuliner, adaptasi resep, dan promosi budaya, makanan tradisional Jawa dapat terus hidup dan berkembang di tanah rantau. Upaya ini membutuhkan dukungan dari masyarakat, pemerintah, dan pelaku usaha agar makanan tradisional tidak hanya menjadi warisan budaya, tetapi juga aset ekonomi yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Samarrai, S., & Zohir, S. (2019). The Impact of Traditional Food Preservation Techniques on Local Economies. *Journal of Rural Development*, 22(3), 112-124.
- Anwar, R. (2020). Cultural Identity and the Role of Food in Transmigration Communities. *International Journal of Anthropology*, 14(2), 34-45.
- Arifin, Z. (2017). Pelestarian Makanan Tradisional Jawa di Era Globalisasi. *Jurnal Masyarakat dan Budaya*, 21(4), 55-64.
- bidin, Z. (2018). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat melalui Pengembangan Usaha Kuliner Tradisional. Jakarta: Penerbit Buku Pendidikan.
- Budianto, A. (2016). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Usaha Kuliner

Tradisional. Bandung: Alfabeta.

Dumais, R. A., & Jones, P. (2015). Globalization and Local Food Systems: Implications for Traditional Food Preservation. *Cultural Studies Journal*, 10(1), 120-131.

Fitria, Y. (2018). Inovasi Kuliner Tradisional: Menjaga Keberlanjutan Makanan Khas Jawa di Tanah Transmigrasi. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 13(2), 76-87.

Haryono, T. (2018). *Budaya Kuliner Jawa: Filosofi dan Tradisi*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu.

Indra, T. M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Bidang Ekonomi Melalui Pengembangan Parwisata Di Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan. *Comm-Edu (Community Education Journal)*, 6(1), 37-42

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2021). *Laporan Tahunan Pariwisata Budaya*.

Rahmawati, N. & Widiastuti, R. (2019). “Peluang dan Tantangan Makanan Tradisional di Era Globalisasi.” *Jurnal Sosial dan Budaya*, 7(1), 25-37.

Susanto, A. (2020). “Peran Makanan Tradisional dalam Pariwisata Budaya di Indonesia.” *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 12(2), 45-60.