

Submitted 20 Mei 2022

Accepted 30 Mei 2022

NASI GORENG: FOOD AND WINE PAIRING

FRIED RICE: FOOD AND WINE PAIRING

Ni Kadek Jhiestany Nirmala Dewi

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

nirmaladewi150500@gmail.com

ABSTRAK

Kuliner Indonesia memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun lokal. Salah satunya adalah nasi goreng, yang merupakan makanan terenak kedua di dunia. Minum wine saat ini tengah menjadi tren, salah satu wine lokal yang di produksi di Bali yaitu Hatten Wines. Untuk itu dilakukan penelitian yang bertujuan mengetahui Hatten Wines apa yang cocok dipairing bersama nasi goreng. Penelitian ini menggunakan data kualitatif, dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, wawancara. Adapun sumber data primernya adalah 2 informan dan sumber data sekundernya adalah buku, artikel, dan jurnal. Berdasarkan hasil penelitian diketahui Nasi goreng merupakan makanan khas Indonesia yang diadaptasi dari gaya masakan China. Sejarah nasi goreng tertulis dalam satu karya literature Jawa kuno yang bernama "Serat Centhini". Sejarah lainnya terdapat di Tiongkok pada awal era Dinasti Qing, setelah berkuasa pada pertengahan abad ke 17. Tidak diketahui kapan pastinya kecap menjadi salah satu bahan dalam pembuatan nasi goreng, namaun tahun 1961, pada "Buku Resep Nusantara", resep nasi goreng dengan kecap muncul di halaman 182. Nasi Goreng yang sering kita jumpai saat ini umumnya adalah nasi goreng berwarna merah, nasi goreng ini diperkirakan adalah turunan dari nasi goreng Surabaya. Jenis Hatten Wines yang cocok dipadukan dengan nasi goreng dan nasi goreng sambal roa yaitu jenis Sweet Alexandria, karena rasa nasi goreng tidak menjadi asam dan pada nasi goreng sambal roa, Sweet Alexandria menetralkan rasa pedasnya. Selain wine Sweet Alexandria, beberapa jenis Hatten Wine yang digunakan yaitu wine Aga Red, Aga White, Aga Rose.

Kata Kunci: *Nasi goreng, food and wine pairin, Hatten Wines*

ABSTRACT

Indonesian cuisine has great potential to be developed into a tourist destination for foreign and local tourists. One of them is fried rice, which is the second most delicious food in the world. Drinking wine is currently a trend, one of the local wines produced in Bali is Hatten Wines. For this reason, a study was carried out that aims to find out what Hatten Wines

are suitable to be paired with fried rice. This study uses qualitative data, with data collection techniques through observation, documentation, interviews. The primary data sources are 2 informants and the secondary data sources are books, articles, and journals. Based on the results of the study, it is known that fried rice is a typical Indonesian food that is adapted from the style of Chinese cuisine. The history of fried rice is written in an ancient Javanese literary work called "Serat Centhini". Another history is found in China at the beginning of the Qing Dynasty era, after coming to power in the mid 17th century. It is not known exactly when soy sauce became one of the ingredients in making fried rice, but in 1961, in "The Archipelago Recipe Book", a recipe for fried rice with soy sauce appeared on page 182. Fried rice that we often encounter today is generally red fried rice, this fried rice is thought to be a derivative of Surabaya fried rice. The type of Hatten Wines that is suitable to be combined with fried rice and sambal roa fried rice is the Sweet Alexandria type, because the taste of the fried rice does not turn sour and in the sambal roa fried rice, Sweet Alexandria neutralizes the spicy taste. Besides Sweet Alexandria wine, several types of Hatten Wine are used, namely Aga Red, Aga White, Aga Rose wines.

Keywords: *Fried rice, food and wine pairing, Hatten Wines*

PENDAHULUAN

Nasi goreng merupakan makan terenak kedua di dunia setelah rendang. Nasi goreng Indonesia mengalahkan nasi goreng Thailand yang berada di posisi ke 24 (CNN Travel, 2017). Selain itu nasi goreng juga pernah mendapatkan penghargaan dalam ajang Internasional "World Expo Shanghai China 2010" di Shanghai (Okelifestyle, 2020)

Nasi goreng merupakan makanan khas Indonesia yang diadaptasi dari gaya masakan China. Nasi goreng berwarna oranye berisi campuran cabai dan rempah-rempah lainnya. Secara harfiah, nasi goreng yang memang digoreng di atas wajan panas hingga matang ini sering dijadikan menu sarapan pagi atau makan malam rumahan di Indonesia. Meskipun bisa dibuat di rumah, ada banyak penjual nasi goreng yang tersebar, mulai dari gaya gerobakan, kaki lima, restoran biasa, hingga restoran mewah.

Memasak nasi goreng adalah cara yang aman dan lezat untuk menghindari pemborosan makanan pokok. Tanpa diketahui banyak orang, mengkonsumsi nasi lama atau nasi tua dapat menyebabkan keracunan yang lebih serius dibandingkan mengkonsumsi daging busuk. Hal ini dikarenakan nasi yang terlalu lama disimpan pada suhu ruang akan menyebabkan timbulnya bakteri *Bacillus Cereus*, yaitu bakteri yang pernah dipertimbangkan untuk senjata biologis (Tripsavvy, 2019).

Namun saat ini masyarakat lebih menyukai makanan cepat saji seperti *burger*, *pizza*, dan *fried chicken*, dibandingkan dengan makanan

tradisional seperti nasi goreng, rendang, soto. Menurut survei terbaru MasterCard, bertajuk *Consumer Purchasing Priorities*, sebanyak 80 persen orang Indonesia lebih memilih untuk bersantap di outlet cepat saji (Tribunner, 2016)

Selain makanannya Indonesia juga dikenal sebagai daerah penghasil minuman *wine* atau anggur. Saat ini minuman jenis *wine* sudah semakin populer dan menjadi tren di kalangan wisatawan asing maupun lokal. Menurut (Andi Fachri dalam Veronika, 2015) pada tahun 2012 ukuran pasar produk *wine* adalah sekitar enam ratus lima puluh milyar rupiah (Rp 650 milyar) per tahun dengan konsentrasi tertinggi yang terdapat di kota Jakarta dan Bali. Bali merupakan daerah tujuan wisata yang sangat terkenal, sedangkan minuman beralkohol sangat berhubungan erat dengan wisatawan sehingga industri minuman beralkohol ini, memiliki potensi yang tinggi untuk perkembangan industri dan perdagangan di Bali.

Hatten Wines adalah nama perusahaan penghasil *wine* terbesar dan tertua di bali. Hatten Wines didirikan pada tahun 1994, oleh Ida Bagus Rai Budarsa atau biasa dipanggil Bapak Gus Rai. Produk pertamanya adalah *Rosé Wine* yang menjadi andalan Hatten Wines hingga saat ini. Hingga saat ini ada beberapa produk Hatten Wines antara lain: *Aga White Wine, Aga Red Wine, Alexandra Wine, Rose Wine, Tunjung Sparkling Wine, Jepun Sparkling Wine dan Pino de Bali*.

Hatten Wines merupakan *wine* pertama dan satu-satunya *wine* yang menawarkan cita rasa khas Bali. Saat ini produk Hatten Wines termasuk dalam 10 besar produsen dengan pencapaian tercepat di Asia. Dengan ini semakin membuat perusahaan terus mengembangkan diri untuk memproduksi *wine* dengan kualitas dan rasa yang berstandar internasional. Untuk itu keberadaan Hatten Wines ini diharapkan dapat menjadi alternatif *wine* impor yang dikonsumsi wisatawan di Indonesia (Pergibali, 2020)

Pola konsumsi masyarakat Indonesia yang lebih memilih makanan cepat saji dari pada makanan lokal menyebabkan menurunnya popularitas dan peluang makanan lokal khususnya nasi goreng. Padahal nasi goreng merupakan makanan terenak di dunia, setelah rendang. Disisi lain, minum *wine* kini telah menjadi tren, namun *wine* import lebih populer dibandingkan dengan *wine* lokal. Tidak banyak yang tahu, Hatten Wines memiliki kualitas yang tidak kalah dari *wine import*.

Selain itu, adanya motivasi *wine pairing* yaitu, seseorang yang mengkonsumsi *wine* bukan hanya untuk minum tetapi juga untuk menjadi peneman makan, dan dirasa kurang nyaman jika minum saja tanpa makan. Maka, perlu dilakukan penelitian yang berjudul "*Nasi Goreng: food and Wine Pairing*". Upaya ini bertujuan meningkatkan peluang produk lokal lebih dikenal dunia.

Berdasarkan beberapa permasalahan yang telah diuraikan dalam latar belakang penelitian ini, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut: Bagaimanakah *storytelling* nasi goreng? Jenis Hatten Wines apakah yang paling cocok di *pairing* dengan nasi goreng?

TINJAUAN PUSTAKA

Kajian pustaka merupakan bagian penting dalam sebuah penelitian yang dapat memberikan tinjauan mengenai teori yang mendukung permasalahan dalam penelitian. Sesuai dengan penelitian yang sedang dilakukan yaitu "Nasi Goreng: *food and Wine Pairing*."

Penelitian tentang food and wine pairing sebelumnya sudah pernah dilakukan oleh Ulan Pratiwi (2021) dengan mengambil judul "Gastronomi Bali: *Food and Wine Pairing*". Metode yang Digunakan adalah metode deskriptif kualitatif. . Adapun tujuan dari penenlitan ini, yaitu: mengetahui potensi ayam betutu, babi guling, dan be genyol dalam *food and wine pairing*, mengetahui perkembangan Hatten Wines dalam pengembangan *food and wine pairing*, dan menganalisis jenis Hatten Wines apakah yang cocok dipadukan dengan rasa ayam betutu, babi guling, dan be genyol.

Perbedaannya penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terdapat pada makanan yang digunakan. Penelitian ini menggunakan nasi goreng sedangkan penelitian terdahulu menggunakan tiga masakan Bali yaitu ayam betutu, babi guling, dan be genyol. Persamaan yang ditemukan adalah metode penelitiannya. Penelitian terdahulu dan penelitian ini sama-sama menggunakan metode deskriptif kualitatif. Selain itu penelitiannya sama-sama berfokus pada *food and wine pairing*, dengan produk Hatten wines.

Penelitian lainnya mengenai nasi goreng pernah dilakukan oleh Yolla Arinda Nur Fitriana, dan kawan- kawan (2020) dengan mengambi judul "Analisis Produk Dan Inovasi Pangan: Bumbu Racik Nasi Goreng Kedelai Hitam (Buked Hitam)". Metode yang digunakan adalah eksperimen. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu, untuk mengetahui manfaat olahan kedelai hitam yang dijadikan sebagai bumbu racik nasi goreng, untuk mengetahui keunggulan produk bumbu nasi goreng kedelai hitam, untuk mengetahui hasil *marketing testing* dari produk bumbu racik nasi goreng kedelai hitam, dan untuk mengetahui nilai *capital budgeting* dari produk bumbu racik nasi goreng kedelai hitam.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah sama-sama melakukan penelitian mengenai nasi goreng. Perbedaannya adalah metodologi yang digunakan. Metodologi yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kualitatif sedangkan pada penelitian terdahulu adalah metode eksperimen. Perbedaan lainnya adalah tujuan

dibuatnya penelitian ini dan penelitian terdahulu. Penelitian ini hanya bertujuan untuk mengetahui *storytelling* nasi goreng, dan jenis Hatten Wines apakah yang cocok di *pairing* dengan nasi goreng.

Suatu teori merupakan suatu konseptualisasi yang umum. Konseptualisasi atau sistem pengertian ini diperoleh melalui jalan yang sistematis. Suatu teori harus dapat diuji kebenarannya, bila tidak, dia bukan teori (Sugiyono, 2015). Kajian pustaka adalah menghimpun dan memperoleh segala informasi dan bahan-bahan tertulis dari sumber-sumber kepustakaan yang dimanfaatkan sebagai acuan penelitian (Budiwanto, 2005)

Berdasarkan beberapa penjelasan dari ahli dapat menemukan teori atau kajian pustaka adalah segala sesuatu informasi tertulis dan hasil- hasil penelitian yang relevan dengan variabel atau masalah yang digunakan sebagai rujukan dalam menentukan dan kerangka berfikir sebagai masalah atau landasan dalam penelitian.

Wine adalah minuman beralkohol yang terbuat dari fermentasi anggur atau buah-buahan lain. Karena adanya keseimbangan kimia alami, anggur dapat berfermentasi tanpa tambahan gula, asam, enzim, air atau nutrisi lainnya. Ilmu pembuatan *wine* disebut Oenology dan para ahlinya dipanggil Oenologist.

Sejarah *wine* dikenal di Indonesia sekitar tahun 1980-an dan semakin populer pada tahun 2000, maraknya perbincangan tentang *wine* adalah sebuah fenomena global yang tidak hanya terjadi di Indonesia saja, tapi juga di Asia. Faktor faktor yang berkontribusi pada kepopuleran *wine* saat ini adalah meningkatnya warga yang bepergian keluar negeri sehingga wawasan tentang *wine* semakin terbuka lebar. Sementara itu para pendatang yang paham betul soal *wine* tidak keberatan untuk berbagi pengalaman menikmati *wine* dengan warga lokal. Berbagai jenis *wine* yang tersedia juga menambah kenyamanan para pecinta *wine* dalam memilihnya.

Dunia kuliner di seluruh dunia saat ini tidak hanya makanan yang populer dan diminati, minuman juga menjadi salah satu kuliner yang menjadi trending salah satunya adalah minuman *wine*. Anggur atau *wine* adalah sari buah segar dari kumpulan buah anggur segar yang tumbuh di area terbuka dan minuman bergengsi yang didapatkan dengan cara peragian (fermentasi) sari buah anggur segar berdasarkan kebiasaan dan tradisi setempat, dengan tanpa menambah sedikitpun barang pengganti atau bahan asing lainnya. Menurut tradisinya *wine* disajikan dengan santapan seperti daging dan *seafood*.

Sari buah tadi diragikan sampai masak dan kemudian diperam beberapa tahun lamanya agar anggur itu menjadi matang. Anggur tadi

mempunyai kadar alkohol 14 sampai 16%, dengan rata-rata 15%. Ragi dan gula yang terdapat dalam buah anggur menghasilkan alkohol dengan CO₂. Kalau proses peragiannya didalam ruang terbuka, maka CO₂ segera menguap keudara sedangkan alkoholnya tertinggal didalam cairan. Untuk memisahkan alkohol dengan cairan dilakukan melalui cara penyulingan dengan berpedoman pada titik didih alkohol yang 80C dan titik didih air 100C. Dengan pedoman tersebut cairan tadi dipanaskan dengan suhu antara 80C sampai 100C.

Didalam kondisi normal, ragi akan terus bekerja aktif sampai semua gula didalam anggur atau grape berubah menjadi alkohol. Menurut tradisinya, anggur merah disajikan dengan hidangan dari daging merah, seperti daging sapi, daging kambing. Anggur putih disajikan dengan hidangan dari daging putih seperti daging ayam, kepiting, kerang, kakap, udang galah, dan lain-lain. Sedangkan anggur merah jambu (*rose wine*) cocok sekali dengan hidangan dari daging merah jambu misalnya daging babi. *Rose wine* bersifat netral. Anggur ini cocok dengan segala macam makanan.

Nasi goreng adalah sebuah makanan berupa nasi berbahasa latin *oryza* yang digoreng dan diaduk dalam minyak goreng atau margarin, biasanya ditambah kecap manis, bawang merah, bawang putih, asam jawa, lada, dan bumbu-bumbu lainnya, seperti telur, ayam, dan kerupuk. Ada pula nasi goreng jenis lain yang dibuat bersama ikan asin yang juga populer di seluruh Indonesia.

Nasi goreng juga dikenal sebagai masakan nasional Indonesia. Dari sekian banyak hidangan dalam khazanah Masakan Indonesia, hanya sedikit yang dapat dianggap sebagai makanan nasional sejati. Masakan nasional Indonesia ini tidak mengenal batasan kelas sosial. Nasi goreng dapat dinikmati secara sederhana di warung tepi jalan, gerobak penjajah keliling, hingga restoran dan meja prasmanan dalam pesta.

Nasi goreng biasanya dihidangkan dengan berbagai pelengkap seperti timun, tomat, selada, kerupuk, dan lain-lain. Protein yang digunakan pun sangat beragam seperti: ayam, udang, telur, ikan, kambing, kepiting, dan protein lainnya. Ada sangat banyak jenis nasi goreng yang kita tahu, di setiap daerah di Indonesiapun biasanya memiliki jenis nasi goreng khasnya tersendiri.

METODE

Metode pendekatan Empiris suatu cara pendekatan dimana keputusan diambil berdasarkan data empiris (pengalaman yang benar). (Umar,2005). Berdasarkan definisi di atas, metode pendekatan empiris adalah pendekatan yang dilakukan berdasarkan kenyataan yang ada di

lapangan karena data yang dibutuhkan ada dan benar apa adanya. Penelitian ini menggunakan pendekatan manajemen sumber daya manusia, khususnya mengenai Nasi Goreng: *Food And Wine Pairing*.

Data Kualitatif, yaitu seluruh informasi yang dikumpulkan dari lapangan yang dinyatakan dalam bentuk keterangan. "Data berupa uraian, penjelasan singkat bukan angka yang didapat dari penelitian, seperti berbagai keterangan yang bersangkutan dengan para penelitian" (Pantiyasa, 2015). Dalam penelitian ini, data kualitatif dapat berupa paparan atau penjelasan dari jawaban wawancara tentang Nasi Goreng: *Food and Wine Pairing*.

Menurut Sugiyono (2012) data sekunder adalah sumber data yang diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media lain yang bersumber dari literatur, buku-buku, serta dokumen. Data pendukung yang bukan diusahakan sendiri pengumpulannya oleh peneliti melainkan sudah dikumpulkan oleh pihak lain, data ini diperoleh dari dokumen - dokumen yang berhubungan dengan penelitian ini.

Menurut Suharsimi Arikunto (2013) data primer adalah data yang dikumpulkan melalui pihak pertama, biasanya dapat melalui wawancara, jejak dan lain - lain. Data pendukung yang menunjang penelitian ini diperoleh secara langsung dari sumbernya yang diamati untuk pertama kalinya oleh peneliti, misalnya jawaban dari wawancara.

Menurut Arikunto (2010) Teknik observasi adalah cara untuk mendapatkan data dengan melakukan pengamatan langsung mengenai fakta atau data yang dikumpulkan sehingga dapat memperoleh hasil sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan dilapangan. Untuk melaksanakan observasi peneliti harus fokus terhadap masalah yang akan dicari dari jawaban tersebut.

Menurut Esterberg dalam Sugiyono (2015) wawancara adalah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang untuk bertukar informasi maupun suatu ide dengan cara tanya jawab, sehingga dapat dikerucutkan menjadi sebuah kesimpulan atau makna dalam topik tertentu.

Menurut Arikunto (2010) teknik pencatatan dokumen adalah teknik pencarian data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, prasasti, notulen dan agenda lainnya.

Penelitian deskriptif adalah suatu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain. Artinya penelitian ini hanya ingin mengetahui bagaimana keadaan variabel itu sendiri tanpa ada pengaruh atau hubungan terhadap variabel lain seperti penelitian eksperimen atau korelasi (Sugiyono, 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nasi goreng merupakan makanan khas Indonesia yang diadaptasi dari gaya masakan China. Nasi goreng berwarna oranye berisi campuran cabai dan rempah-rempah lainnya. Secara harfiah, nasi goreng yang memang digoreng di atas wajan panas hingga matang ini sering dijadikan menu sarapan pagi atau makan malam rumahan di Indonesia. Meskipun bisa dibuat di rumah, ada banyak penjual nasi goreng yang tersebar, mulai dari gaya gerobakan, kaki lima, restoran biasa, hingga restoran mewah.

Memasak nasi goreng adalah cara yang aman dan lezat untuk menghindari pemborosan makanan pokok. Tanpa diketahui banyak orang, mengkonsumsi nasi lama atau nasi tua dapat menyebabkan keracunan yang lebih serius dibandingkan mengkonsumsi daging busuk. Hal ini dikarenakan nasi yang terlalu lama disimpan pada suhu ruang akan menyebabkan timbulnya bakteri *Bacillus Cereus*, yaitu bakteri yang pernah dipertimbangkan untuk senjata biologis (Tripsavvy, 2019).

Sejarah nasi goreng tertulis dalam satu karya literature Jawa kuno yang bernama "Serat Centhini". Tulisan ini digubah pada tahun 1841 Masehi dalam masa pemerintahan Sunan Pakubuwana IV. Naskah aslinya adalah kitab yang lebih tua berjudul "Jatiswara" yang ditulis pada tahun 1711 tanpa diketahui siapa penulisnya. Setelah dikalahkan oleh Pangeran Pekik dari Surabaya, Jayengresmi melakukan perjalanan spiritual menjelajahi tanah Jawa dari Blitar sampai Bogor. Kemudian, menikah dengan seorang putri bernama Ni Ken Tembangraras dan memili seorang pelayan bernama Ni Centhini yang mendokumentasikan perjalanan Jayengresmi dalam sebuah naskah.

Dalam perjalanannya tersebut, Jayengresmi selalu mendapat sambutan berupa kenduri atau pesta di setiap daerah yang dilewati. Didalam Serat Canthini tercatat hidangan apa saja yang tersaji pada setiap kenduri, salah satunya adalah nasi goreng. Berikut penggalan kalimat yang terdapat di dalam Serat Canthini: "Santri Luci segera melaksanakan perintah. Ia memerintahkan kepada Ni Sumbangling dan Centhini untuk menyajikan permintaan Ki Bayi Panurta: nasi goreng, masi remes, nasi tumpeng, dengan lauk ikan betutu, serta menyembelih seekor kambing. Adapun minumannya adalah serbat dan kopi. Makanan nyamikannya adalah serabi dan putu. Sementara itu, Ni Ken Tembangraras menyiapkan makanan untuk suaminya, juga Ki Bayi Panurta disertai istrinya, Ni Malarsih. Semua makan dengan lahap." (Serat Centhini, Bab VI, Bait 28-39).

Nasi goreng pada saat itu diperkirakan bukanlah *single dish*, melainkan salah satu variasi penyajian nasi yang disantap dengan lauk pauk lainnya. Hal ini dikarenakan di Serat Centhini, nasi goreng selalu disebut dihidangkan bersama dengan nasi uduk, nasi tumpeng, dan nasi

gebuli. Selain itu, dikatakan pula nasi goreng pada Serat Centhini ini tidak menggunakan saus dan kecap, karena kecap sendiri baru populer tahun 1882 di Tangerang, Banten. Diperkirakan nasi goreng ini hanya menggunakan bawang merah dan akar-akaran seperti jahe dan kunyit.

Sejarah lainnya terdapat di Tiongkok pada awal era Dinasti Qing, setelah berkuasa pada pertengahan abad ke 17, bangsa Mancuria menghancurkan kota Yangzhou di provinsi Jiangsu yang menjadi pusat ekonomi pada dinasti sebelumnya. Karena Kota Yangzhou punya modal besar sebagai pusat distribusi garam di Tiongkok, kota ini dengan cepat bangkit kembali. Di masa ini, ada seorang magistrat atau yang kita kenal sebagai Bupati Yangzhou, bernama Yi Bingshou (1754 - 1815), yang menyadari betapa garam adalah sebuah kemewahan yang hanya dimiliki Yangzhou. Dinasti Qing pun mulai mencoba-coba menggoreng nasi dan jadilah hidangan khas Yangzhou yang dinamakan nasi goreng Yangzhou.

Nasi goreng Yangzhou adalah *single dish*, sesuai gaya hidangan Tionghoa, yang disantap terpisah dengan lauknya. Jika dilihat dari tahunnya, Nasi Goreng nusantara ala Jayengresmi dengan nasi goreng Yangzhou hampir sama tuanya: muncul di sekitar abad ke-17. Namun, nasi goreng versi Yangzhou ini kemudian menyebar ke Nusantara, bersamaan dengan migrasi orang Tionghoa ke kepulauan Nusantara, pada abad ke-17 dan 18.

Pada tahun 1915 dibuat resep nasi goreng tertua pada buku yang berjudul "Boekoe Masakan Betawi". Nasi goreng disini sudah beralih dari sebuah variasi cara menghidangkan nasi, menjadi *single dish* yang dimakan tanpa lauk. Hal ini dapat kita lihat dari banyaknya protein yang digunakan yaitu: kepiting, udang, babi, dan ham.

Pada nasi goreng Serat Centhini, nasi goreng Yangzhou dan nasi goreng dalam buku resep tertua tidak menggunakan kecap seperti saat ini. Kecap diketahui merupakan akulturasi kuliner antara Tionghoa dan Jawa. Selama ratusan tahun, golongan akulturasi Jawa-Tionghoa pun semakin berkembang, terutama di wilayah pelabuhan yang menjadi titik utama masuknya pengaruh Tionghoa, seperti Banten, Semarang, dan Palembang. Sedikit demi sedikit, terbentuklah sebuah target pasar yang cukup besar untuk menjalankan sebuah industri. Target pasar yang menyukai rasa gurih dari fermentasi kedelai dan rasa rempah manis gula Jawa.

Sehingga, tercetuslah ide untuk menggabungkan fermentasi kedelai dengan rempah-rempah dan gula merah yang melahirkan sebuah identitas kuliner baru yang sangat pas untuk lidah Nusantara yaitu kecap manis. Pada tahun 1882, berdirilah pabrik kecap tertua yang bernama Kecap Benteng Cap Istana (dulunya bernama Kecap Cap Boeroeng), di Tangerang, Banten. Tidak diketahui kapan pastinya kecap menjadi salah satu bahan dalam pembuatan nasi goreng, namun pada tahun 1961, atas perintah

Presiden Soekarno dibuat "Buku Resep Nusantara", yang berisi kumpulan resep-resep tradisional se-Indonesia. Dalam buku ini, nasi goreng muncul di halaman 182.

Nasi Goreng yang sering kita jumpai saat ini umumnya adalah nasi goreng berwarna merah, yang berbahan dasar saus bukan kecap. Nasi goreng ini diperkirakan adalah turunan dari nasi goreng Surabaya. Di Surabaya saus diistilahkan dengan "caos". Saus berbahan dasar dari tomat, produsen yang paling terkenal bernama "Sumber Jaya". Saus semacam ini umum ditemukan di Jawa Timur dan merupakan industri yang cukup besar.

Sebenarnya, nasi goreng merah juga ada di nasgorbat Semarang yang juga memakai saus warna merah yang dikenal dengan nama "bumbu gongso". Hanya saja, saus merah nasgorbat Semarang bekerja sebagai bumbu inti, sementara peran saus merah Surabaya hanya lebih sebagai kondimen yang dicampurkan ke nasi untuk membuat warna menjadi merah. Tone rasanya pun otomatis berbeda, manis di Semarang dan asin di Surabaya. (Nasgor Makanan Sejuta Mamat, 2020).

Wine memang minuman yang spesial dan seringkali dinikmati pada momen-momen dan suasana yang spesial juga. Dalam menikmati *wine* pun tidak bisa sembarangan, karena ada cara dan tata kramanya tersendiri. Gelas misalnya, dalam penggunaan gelas tidak boleh sembarangan, karena bisa memengaruhi rasa *wine* tersebut. Budaya minum *wine* ini biasanya lebih sering dilakukan sebelum menikmati makanan utama. Setelah *wine* dituangkan dalam gelas, *wine* biasanya dinikmati bersama camilan khas, seperti irisan buah, keju, atau biscuit. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan rasa pahit yang ada pada *wine*.

Namun, *wine* kini telah biasa dinikmati saat sedang menyantap makanan utama. Lalu, bagaimana mencocokkan *wine* dengan makanan? Bagi pemula memang tidak mudah, membutuhkan keahlian dan pengalaman. Jika salah memadukan, *wine* yang diminum justru akan memperburuk cita rasa makanan. Untuk *Red Wine* akan lebih cocok dengan steak, tapi kurang cocok jika dengan ikan gurame goreng. Hakikatnya, *red wine* cocok dengan daging merah, seperti sapi, kerbau, kambing, dan lain-lain. Sementara itu, *white wine* akan lebih cocok dengan ikan dan unggas-unggasan. *Wine drinking culture* di Indonesia saat ini tengah berkembang, jadi *wine* tidak lagi hanya di *pairing* dengan *western food* tetapi juga dengan masakan Indonesia.

Food and wine pairing merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk lebih mengenalkan makanan asli Indonesia kepada dunia. Target yang akan menjadi tujuan dalam melakukan *food and wine pairing* menjadi sangat penting dalam hasil penentu perkembangannya. Dalam wawancara mengenai target yang biasanya melakukan aktivitas *food and*

wine pairing, Ibu Widya menjelaskan bahwa yang melakukan aktivitas *food and wine pairing* pastinya orang yang minum, orang yang *consume*, jadi tidak terbatas kepada hanya turis yang berkunjung ke Bali, tetapi semua orang makan serta mengkonsumsi *wine* secara bersamaan.

Ibu Widya juga menjelaskan alasan kenapa orang tertarik untuk melakukan *food and wine pairing* yaitu menjadi *necessity* bahwa orang mengkonsumsi *wine* bukan hanya untuk minum, tetapi juga untuk menjadi peneman makan, jadi kenapa orang ingin melakukan, karena salah satunya kompleksitas dari keduanya, kalau minum saja tidak terlalu nyaman untuk minum *wine* saja tanpa makanan. Selain itu alasan orang melakukan aktivitas *food and wine pairing* karena ingin mendapatkan pengalaman baru saat mengkonsumsi *wine* serta ingin menemukan kecocokan suatu makanan dengan minum *wine*.

Saat ini seiring berkembangnya ragam kuliner, teori *red wine* lebih cocok dipadukan dengan daging merah dan *white wine* lebih cocok dipadukan dengan ikan dan unggas tak selamanya bisa diterapkan untuk mencari jenis *wine* yang tepat. Apalagi makanan di Indonesia terkenal dengan rasa khas rempah berbumbu hingga pedas. *Finishing* rasa dari makanan tersebutlah yang akan mempengaruhi *wine* apa yang cocok di *pairing* dengan makanan tersebut. Makanan yang memiliki saus, saat di makan dengan saus dan tanpa saus juga bisa membuat perbedaan *wine* mana yang lebih cocok. Begitu pula jika suatu makanan dimakan tidak pedas akan berbeda dengan saat kita menambahkan rasa pedas pada makanan yang sama.

Dikutip dari kanal berita online yaitu CNN Indonesia, Manajer pemasaran Hatten Wines Bali, Reditya Candra Dewi membagi tips memilih jenis *wine* yang cocok sebagai pendamping makanan. Harus dilihat juga sausnya, apakah memasaknya direbus atau dipanggang, itu juga *food pairing*-nya akan beda," ujar Candra saat ditemui tim CNN di kawasan Nusa Dua. Untuk makanan pedas, Candra menyarankan agar memilih jenis *wine* yang agak manis untuk menetralkan rasa seperti *dragonfly wine*. Sementara untuk makanan berbahan daging dapat memilih jenis *wine* yang ringan dan segar seperti *rose wine*. "Misal makan ayam betutu yang pedas ya harus dipadukan dengan jenis *wine* yang agak *sweet* supaya seimbang. Kemudian kalau makan daging yang banyak lemaknya, cari *wine* yang jenisnya ringan," tambahnya.

Dalam live Instagram yang dilakukan oleh Hatten Wines dalam *channel*nya yaitu "hattenwines" dalam gerakan Indonesian *food and wine pairing*. Hatten Wine yang diwakili oleh Ibu Widya sebagai ahli *wine* sekaligus Manager dari Hatten Wines, menggandeng *chef* yang cukup terkenal untuk dijak ikut melakukan *wine pairing* yaitu chef Vindex. Vindex Valentino Tengker atau yang lebih dikenal Chef Vindex Tengker adalah

seorang *chef* yang terkenal sejak menjadi juri di acara Master Chef Indonesia season 1 yang ditayangkan oleh stasiun televisi RCTI. (IDN Times, 2019)

Wine yang digunakan ada 4 jenis *wine* yang merupakan produk dari Hatten Wines. *Wine* tersebut adalah, *aga white*, *sweet alexandria*, *aga rose*, dan *aga red* atau *red wine*. Nasi goreng yang digunakan dalam *wine pairing* ini adalah nasi goreng ayam dan nasi goreng dengan sambal roa. Nasi goreng ini berisikan ayam suir, telur orak arik dan untuk nasi goreng sambal roa hanya ditambahkan sambal roa saja. Pemilihan nasi goreng dengan sambal roa dikarenakan chef Vindex yang diajak untuk berkolaborasi dalam *wine pairing* kali ini berasal dari Manado.

Sambal roa juga merupakan sambal yang berasal dari Manado. Sambal ini merupakan sambal yang terbuat dari ikan roa yang telah diasap. Ikan Roa adalah ikan laut jenis ikan terbang yang dapat ditemui di perairan laut utara Pulau Sulawesi sampai dengan Kepulauan Maluku. Ikan Roa atau Ikan Gepe biasa disebut oleh orang Ternate Maluku Utara adalah Ikan Galafea. Akan tetapi banyak orang yang menyebutnya dengan nama Ikan Julung-Julung atau dengan nama latin *Hemiramphus Brasiliensis*. (Tribunnews, 2021)

Dari live tersebut dapat kita ketahui bahwa, nasi goreng di pairing dengan *aga white* akan membuat rasa asam dari *aga white* meningkat. Jika dengan *sweet alexandria* rasanya akan enak, tidak asam seperti *aga white*. Jika dengan *aga rose*, rasanya juga enak, rasa dari nasi goreng sangat keluar, *fresh*, ada asamnya tetapi *balance*. Dan jika dengan *red wine*, rasanya pun enak, asamnya tidak keluar.

Menurut *chef* Vindex, ia lebih menyukai rasa *pairing* nasi goreng dengan *sweet alexandria* karena beliau menyukai rasa manis. Bu Widya kemudian menambahkan, *wine* yang cocok dengan nasi goreng, kembali lagi pada selera masing-masing. Bu Widya kemudian memberi saran, jika kita ingin memakan nasi goreng yang simpel, rasanya keluar, dan ada rasa asam tetapi *fresh* pilih *rose wine*. Tetapi, jika ingin yang rasanya *complex*, pilih *red wine*.

Pairing yang kedua Bu Widya dan chef Vindex mempairing nasi goreng yang ditambah dengan sambal roa, yaitu sambal khas Manado. Untuk *aga white* dikatakan rasanya enak, asam tetap naik, tetapi *balance* antara asam dan pedasnya, rasa *smoky* ikannya keluar. *Sweet alexandria*, hampir sama dengan *aga white*, tetapi lebih manis.

Menurut Bu Widya, karena rasa nasi gorengnya sangat pedas, pedasnya jadi turun karena ada manisnya, sehingga rasanya *balance* jadi yang lebih cocok adalah *sweet alexandria*. *Rose* menurut chef Vindex, jadi lebih enak dibanding di pairing dengan nasi goreng biasa. Sedangkan

menurut Bu widya, *rose* membuat level pedasnya naik, karena pedasnya *stay* di mulut, sehingga membuat agak kurang nyaman, tetapi masih oke.

Dan yang terakhir *red wine*, menurut *chef* Vindex, rasanya oke, taninnya masih oke, pedasnya agak turun, tetapi enak karna ada rasa *smoke*. Sedangkan menurut Bu Widya, karena nasi goreng yang beliau makan sangat pedas level *acidnya* naik, lalu ada *bitterness* di belakang yang membuat agak tidak nyaman. Deri penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa rasa dari makanan akan sangat mempengaruhi *wine pairing*, walaupun hanya perbedaan rasa pedas yang sedikit dan banyak. Selain itu selera dari masing- masing orang juga mempengaruhi penilaian terhadap *wine* mana yang cocok di *pairing* dengan makanannya.

SIMPULAN

Kesimpulan dari hasil penelitian nasi goreng: *food and wine paring* yaitu: Nasi goreng merupakan makanan khas Indonesia yang diadaptasi dari gaya masakan China. Nasi goreng berwarna oranye berisi campuran cabai dan rempah-rempah lainnya. Sejarah nasi goreng tertulis dalam satu karya literature Jawa kuno yang bernama "Serat Centhini". Sejarah lainnya terdpat di Tiongkok pada awal era Dinasti Qing, setelah berkuasa pada pertengahan abad ke 17. Tidak diketahui kapan pastinya kecap menjadi salah satu bahan dalam pembuatan nasi goreng, namaun tahun 1961, pada "Buku Resep Nusantara", resep nasi goreng dengan kecap muncul di halaman 182. Nasi Goreng yang sering kita jumpai saat ini umumnya adalah nasi goreng berwarna merah, yang berbahan dasar saus bukan kecap. Nasi goreng ini diperkirakan adalah turunan dari nasi goreng Surabaya.

Jenis Hatten Wines yang cocok di *pairing* dengan nasi goreng adalah *sweet alexandria*. Sedangkan untuk nasi goreng sambal roa adalah Hatten Wines yang cocok juga *sweet alexandria*. Sebenarnya *wine* lainnya juga cocok di *pairing* dengan nasi goreng, namun kembali lagi pada selera masing-masing. Jika kita ingin memakan nasi goreng yang simple,rasanyanya keluar, dan ada rasa asam tetapi *fresh* bisa memilih *rose wine*. Tetapi, jika ingin yang rasanya *complex*, bisa memilih *red wine*. Rasa dari makanan akan sangat mempengaruhi *wine pairing*, walaupun hanya perbedaan rasa pedas yang sedikit dan banyak. Sela itu selera dari masing-masing orang juga mempengaruhi penilaian terhadap *wine* mana yang cocok di *pairing* dengan makanan. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, maka disarankan:

Penelitian lebih lanjut mengenai "Nasi Goreng: *Food and Wine Pairing*" sangat diharapkan untuk mengembangkan penelitian ini karena dalam penelitian ini teknik analisis data yang digunakan penulis adalah

analisis deskriptif kualitatif. Diharapkan untuk penulis yang akan membuat karya ilmiah bisa mengembangkan penelitian ini dengan menambahkan analisis kuantitatif agar dapat sempurna dalam menulis karya ilmiah dikemudian hari. Saran yang dapat penulis sampaikan kepada pihak Hatten Wines, diantaranya dengan mengembangkan program-program yang sudah ada maupun menciptakan program atau gagasan yang baru. Tujuan agar insan pariwisata lebih mengenal *wine* dan diharapkan nantinya mampu mengenalkan *wine* kepada para wisatawan, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat serta budaya dan perkembangan pariwisata dapat berjalan seimbang.

DAFTAR PUSTAKA

- Astina, I Nyoman Gede. 1997. *Pengetahuan Bar dan Minuman*. Nusa Dua: Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Kusmayadi, 2000. *Metode Penelitian dalam Bidang Kepariwisata*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Marjoko, Gendut. 2016. *Pengertian Produk Baru dan Pengembangan Produk Menurut Ahli*. Rumah UMKM. Namina. 2016. *Pengertian Motifasi Serta Definisi Motifasi Menurut*
- Para Ahli. Om.makplus.com. Nazarudin, Harry. 2020. *Nasgor Makanan Sejuta Mamat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nazir, M. 2003. *Metode Penelitian*. Cetakan ke-5. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Pantiyasa, I. W. 2013. *Metodologi Penelitian*. Denpasar: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.
- Sugiyono. 2004. *Metode Penelitian*. Bandung: CV. Alfabeta. Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian*
- Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta. Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Method)*. Bandung: CV. Alfabeta.

Tim, Hatten Wines. 2021. *Food And Wine Pairing*. Bali. Denpasar: Hatten Wines.

Budio, Sersa. 2019. Strategi Manajemen Sekolah. Jurnal Cheung, Tim. 2017. Your pick: World's 50 best food. Sumber: <http://edition.cnn.com/travel/article/world-best-foods-readers-choice>, (21 Juli 2021). Istighfaroh, Melia. 2021. Sambal Roa.

Sumber: <https://www.tribunnewswiki.com/2021/03/14/sambal-roa>, (5 Agustus 2021). Menata. Volume 2, No. 2.

Muliani, Lila. 2019. Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. Jurnal Hospitaliti & Pariwisata, Vol. 1, No. 1, September 2019, pp. 50- 56.

Akbar. 2019. 7 Juri MasterChef Indonesia dari Masa ke Masa, Siapa Favoritmu?. Sumber: <https://www.idntimes.com/hypere/entertainment/akbar-30/juri-masterchef-indonesia-dari-masa-ke-masa-c1c2>, (2 Agustus 2021)

Anam, Mohammad Syamsul. 2017. Menyusun Kajian Teori Penelitian Pengembangan. Sumber: <https://syamsulanam42.blogspot.com/2017/09/menyusun-kajian-teori-penelitian.html>, (28 Juli 2021).

Arista, Dini. 2021. Tren Terbaru: Masyarakat Indonesia Lebih Suka Makanan Cepat Saji. Sumber: <https://www.tribunnews.com/tribunners/2016/01/28/tren-terbaru-masyarakat-indonesia-lebih-suka-makanan-cepat-saji>, (21 Juli 2021).

Bengi, Mayang Magdalena. 2020. 3 Fakta Nasi Goreng, Makanan Indonesia yang Mendunia. Sumber: <https://lifestyle.okezone.com/read/2020/08/18/298/2263916/3-fakta-nasi-goreng-makanan-indonesia-yang-mendunia?page=2>, (21 Juli 2021).

Rodgers, Gregory. 2019. Nasi Goreng: Indonesia's Rice-Based Breakfast of Champions. Sumber: <https://www.tripsavvy.com/nasi-goreng-rice-based-breakfast-1629377>, (21 Juli 2021).

Tharboni, Gamal. 2021. Metode Penelitian Deskriptif: Pengertian, Langkah, dan Macam. Sumber: <https://serupa.id/metode-penelitian-deskriptif/>, (24 Juli 2021).

Tim, Pergibali. 2020. Hatten Wines Bali: Wine Kelas Dunia. Sumber: <https://www.pergibali.com/hatten-wine-bali/>, (28 Juli 2021)