

Perkembangan catatan kuliner di Hindia Belanda pada abad ke-19

Rizka Salsabila Mafa'idah

Universitas Negeri Malang, Blitar, rizka.salsabila.1907326@students.um.ac.id

Abstract

The culture of print and literacy is a sign of the rapid development of knowledge in the Dutch East Indies region. This development was accompanied by the emergence of new views on how the method or way of processing food is ideal and aesthetically pleasing. Apart from that, the production of foodstuffs and abundant varieties of new food plants. Therefore, the community began to take notes on the processing of these foods. Starting from the tools, materials, and the steps. From these records, a composition in food processing is formed. The records were then collected and put together in a cookbook.

Keywords

Cookbook; Notes; Colonial

Abstrak

Budaya cetak dan melek aksara merupakan hal yang menjadi penanda adanya perkembangan pengetahuan secara pesat di wilayah Hindia Belanda. Perkembangan ini dibarengi dengan munculnya pandangan baru mengenai bagaimana metode atau cara mengolah makanan secara ideal dan estetik. Selain itu produksi bahan-bahan pangan dan varietas tanaman pangan baru yang melimpah. Oleh karena itu, masyarakat mulai mencatat mengenai pengolahan makanan tersebut. Mulai dari alat, bahan, dan langkah-langkahnya. Dari catatan-catatan tersebut terbentuk sebuah komposisi dalam pengolahan makanan. Catatan-catatan itu kemudian dikumpulkan dan disatukan dalam sebuah buku masak.

Kata kunci

Buku masak; Catatan; Kolonial

**Received: 18 March 2021*

**Revised: 4 October 2021*

**Accepted: 29 January 2022*

**Published: 29 January 2022*

Pendahuluan

Makanan adalah kebutuhan utama yang harus dipenuhi oleh manusia. Namun seiring berkembangnya zaman makanan bukan hanya lagi sebagai kebutuhan dasar namun juga menjadi sebuah tradisi budaya dalam masyarakat yang menjadi bagian dalam suatu persoalan moral, estetika, dan penunjuk status sosial khususnya pada masa kolonial. Oleh karena itu, makanan sendiri tidak lepas dari kegiatan membuat makanan itu sendiri atau memasak. Agar tercipta makanan yang lezat tentunya harus melewati proses memasak yang benar. Bahan masakan harus dikelola dengan baik dan tetap menjaga nilai estetisnya.

Pengelolaan masakan itu mengarah kepada praktik gastronomi dan sains pada tahap awal di Hindia Belanda. Gastronomi sendiri adalah sebuah studi yang mempelajari tentang keterkaitan yang berkaitan dengan kultur dan kuliner, gastronomi sendiri fokusnya untuk mengkaji berbagai elemen budaya dan makanan sebagai objek kajiannya (seni kuliner). Karena hal itu, mulai bermunculan buku-buku atau kitab masak yang berisi tentang resep-resep masakan. Resep-resep tersebut dicatat untuk menjadi pengingat dan referensi bagaimana mengolah makanan dengan benar. Selain itu kemudian muncul improvisasi dalam pengolahan makanan berdasarkan catatan referensi dari resep-resep tersebut. Dari sini muncul inovasi dan menu makanan baru. Namun jauh sebelum itu, jejak kuliner Indonesia dapat ditinjau melalui sumber-sumber kuno contohnya serat *centhini*, kitab *Negara kertagama*, laporan perjalanan (salah satunya laporan perjalanan Justus van Maurik), kemudian di masa kolonial ada surat kabar/majalah, *kookboek*, dan lain sebagainya (Anggraini, 2017).

Perkembangan penulisan kitab masak ini merupakan salah satu dampak dari perkembangan literasi di Hindia Belanda. Selain itu, juga merupakan dari keragaman flora dan keadaan alam dari wilayah Hindia Belanda saat itu. Sejak dahulu kala berbagai macam catatan dan pandangan orang-orang Eropa selalu terpesona akan kesuburan alam dan budaya Jawa. Sebuah catatan yang dikarang oleh Raffles, *The history of Java* yang terbit pada tahun 1817 memberikan deskripsi mengenai keadaan hal tersebut (Rahman, 2016). Beragamnya rempah-rempah turut mempengaruhi perkembangan resep kuliner di Hindia Belanda. Pada abad ke-19, nusantara yang dikenal sebagai kepulauan rempah-rempah kemudian berganti dengan perkembangan masif dari sistem budidaya tanam di Hindia Belanda, dimulai dengan *Cultuurstelsel* (1830-1870) hingga penerapan Undang-Undang Agraria (1870). Susie Protschky (2007) berpendapat jika penggunaan tanah jajahan dan kehidupan yang ada di dalamnya, tidak lepas dari pengaruh dan tanggung jawab dari orang-orang Belanda. Gambaran yang paling menarik di mata oleh orang-orang Belanda adalah bidang agrariannya.

Pembuatan catatan mengenai kuliner ini juga terjadi ketika Indonesia telah merdeka atau hingga pasca-kemerdekaan Indonesia. Tanggal 12 Desember 1960, Menteri Pertanian brigadir Jenderal Dr. Azis Saleh mengirimkan memo kepada staf kementerian yang berisi mengenai hasil pembicaraan dengan presiden Soekarno kala itu. Memo tersebut merupakan sebuah perintah supaya Lembaga Teknologi Makanan (LTM) untuk membuat suatu buku masakan yang lengkap untuk seluruh rakyat Indonesia. Pembuatan buku ini dimaksudkan agar dapat dijadikan sebagai petunjuk jalan bagi rakyat Indonesia untuk mengolah makanan di daerahnya dapat diolah menjadi makanan yang lezat dan bermanfaat. Hal tersebut tidak lepas dari pencatatan resep-resep masakan sejak periode-periode sebelumnya.

Masyarakat Eropa khususnya orang-orang Belanda yang mendiami beberapa wilayah di Hindia Belanda sepertinya kurang memberikan perhatian pada kuliner di tanah koloni. Hingga pada akhirnya terbit sebuah buku masak pada tahun 1857. Judul buku tersebut adalah *Kokki Bitja atoe Kitab masak-masakan India yang bahroe dan semporna*. Disusun oleh

Nonna Cornelia. Perempuan ini memperkenalkan aneka makanan berikut bahan-bahannya yang ada dan memungkinkan diolah di Hindia dalam sebuah buku masak (*kookboek*). Dari sinilah kemudian resep-resep masakan mulai ditulis dan kemudian mulai berkembang. Komposisi bahan-bahan yang beragam dari wilayah Indonesia membuat kekayaan citarasa makanan Indonesia semakin beragam. Selain itu, terdapat akulturasi dari berbagai bangsa khususnya yang tinggal di wilayah Hindia Belanda pada masa itu. Budaya kuliner dari berbagai negara juga turut berperan dalam perkembangan kuliner di Hindia Belanda hingga Indonesia merdeka bahkan masa sekarang. Beberapa diantara negara yang budaya kulinernya cukup kuat pengaruhnya adalah Belanda sendiri karena merupakan negara yang menguasai Hindia Belanda masa itu, kemudian China yang telah memiliki komunitas yang besar di Hindia Belanda, lalu Arab, dan juga India.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode penelitian yang umum digunakan pada penelitian pada ilmu sejarah. Metode sejarah yaitu proses pengujian dan analisa secara kritis dari semua hal baik itu rekaman dan peninggalan yang ada di masa lalu (Gottschalk, 1953). Dalam metode penelitian sejarah sendiri ada lima tahap dalam melakukan penelitian. Yang pertama adalah pemilihan topik, heuristik (mengumpulkan sumber), verifikasi (kritik sumber), interpretasi (menafsirkan sumber), dan historiografi (penulisan hasil sumber). Pemilihan topik pada penelitian ini melalui dua pendekatan yakni pendekatan emosional dan pendekatan intelektual karena tema yang ditulis merupakan minat fokus dari penelitian penulis. Heuristik merupakan proses pertama yaitu dengan cara penelusuran keseluruhan sumber sejarah yang akurat dan relevan yang kemudian dalam sumber pada heuristik ini dibagi menjadi dua kategori yakni sumber primer dan sumber sekunder. Terdapat dua tahapan dari kritik sumber, yakni melalui kritik internal dan kritik eksternal. Interpretasi dilakukan dengan identifikasi dan mengimajinasikan setiap sumber yang telah diperoleh kemudian merangkainya menjadi satu kesatuan yang saling terhubung melalui tahap analisis dan sintesis. Terakhir adalah historiografi, dilakukan dengan cara menyusun semua sumber yang sudah didapat dan sudah dirangkai menjadi satu sebuah sistematika yang sesuai dengan kaidah penelitian sejarah, serta kronologi dari setiap rumusan-rumusan masalah yang telah dikembangkan menjadi beberapa bagian. Metode sejarah sebagai kerangka sistematis dan aturan untuk mendapatkan efektifitas pencarian sumber. Sejarah memiliki banyak kemungkinan, biasanya dinyatakan dengan pengandaian, dalam ilmu statistika ini disebut probabilitas.

Sumber yang digunakan terdiri dari beberapa macam yang terdiri dari catatan perjalanan, laporan penelitian, artikel, dokumentasi terkait eksplorasi, penelitian, jurnal ilmiah, dan buku. Penelitian ini mengambil data melalui *library research* (study pustaka) dalam proses penulisannya. Penelitian ini nantinya dapat menjelaskan sebuah peristiwa atau fenomena yang telah terjadi di masa lalu secara deskriptif. Dalam kajian ini, peneliti mengaplikasikan pendekatan seperti yang ada pada studi penelitian sejarah. Pendekatan

penelitian sejarah adalah sebuah pendekatan yang fokusnya pada objek sejarah, sehingga nanti dapat menjelaskan hal-hal yang berkaitan dari sebuah peristiwa.

Hasil dan Pembahasan

Perkembangan Catatan Kuliner

Keragaman flora dan fauna di nusantara pertama kali dicatat oleh seorang ahli botani asal Jerman bernama Georg Eberhard Rumph atau dikenal sebagai Rumphius. Diperkirakan 1.200 spesies tanaman dari jenis pohon, belukar, herbal, hingga akar umbi Rumphius catat dalam berbagai nama dalam bahasa Belanda, Latin, Melayu, dan beberapa bahasa lokal seperti Ternate, Banda, Makassar, Jawa, dan lain sebagainya. Kemudian sekitar 350 spesies diantaranya dibuat ilustrasinya oleh Rumphius. Salah satu tumbuhan buah yang dideskripsikan oleh Rumphius adalah *Artocarpus communis* atau buah sukun. Pada masa itu buah tin bisa dijadikan alternatif makanan untuk para budak. Sebagai seorang ahli botani, ia tidak hanya meneliti karakteristik tumbuhan khususnya yang ada di Ambon tetapi juga meneliti bagaimana tumbuhan tersebut dapat dikembangkan dan dibudidayakan menjadi tumbuhan yang dapat dikonsumsi serta bagaimana cara mengolahnya. Catatan yang dibuat Rumphius ini memberikan gambaran dan pengetahuan mengenai jenis-jenis tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan dari penelitian ini ia dapat mengetahui pengolahan makanan orang-orang pribumi. Ia juga mencatat berbagai macam rempah-rempah yang nantinya menjadi komoditas dagang oleh VOC. Catatan yang dibuat oleh Rumphius pula kemungkinan menjadi dasar perkembangan kuliner di masa berikutnya. Namun sayangnya, pada masa itu Belanda sendiri melihat rempah-rempah hanya sebagai komoditas perdagangan saja. Padahal jika Belanda mencermati catatan milik Rumphius ini, banyak sekali catatan yang dapat mengarahkan pembacanya untuk memuliakan banyak sekali jenis tumbuhan yang dapat dibudidayakan dan dijadikan sebagai alternatif pangan.

Melompat ke-abad 19, Caspar Georg Carl Reindwardt membuat sebuah catatan mengenai unsur-unsur pokok berbagai jenis makanan berdasarkan ilmu pengetahuan ilmiah. Reindwardt juga melatih para ahli kimia untuk mengetahui perubahan kimia dalam makanan sebagai akibat dari proses pengolahan. Reindwardt juga membahas segala bentuk kemungkinan pengaruh dari reaksi perubahan makanan bagi kesehatan tubuh (Rahman, 2016). Di tahun yang sama di Prancis muncul dan terbit sebuah buku berjudul *Physiologie du gout* (Fisiologi Rasa) yang berisi tentang panduan seni dalam mengolah masakan. Penulis buku tersebut, Brillat Savarin didasarkan pada pemikiran *L'homme a dompte la nature* yang mengemukakan bahwa manusia memiliki kemampuan mengadopsi bahan-bahan makanan yang semula memiliki pandangan yang liar, eksotis, dan tidak biasanya untuk dikonsumsi dapat diambil manfaatnya semaksimal mungkin untuk memperbaharui selera makan manusia. Berdasarkan itulah ia menganjurkan pemanfaatan rempah, flora buah dengan aroma khasnya sebagai perangsang makan. Ia juga meyakinkan kepada pembacanya bahwa manusia adalah makhluk omnivora yang

dapat memaksimalkan rahang dan giginya untuk mengkonsumsi segala bentuk jenis makanan.

Pandangan mengenai mengenai bahan-bahan dan pengolahan makanan di Hindia Belanda mulai banyak diminati. Pernyataan tersebut diperkuat dengan seorang bernama A.W.P. Weitzel seorang penulis buku sketsa dan gambaran Batavia pada 1858 yang menyinggung pengalamannya ketika menghadiri jamuan makan siang. Dalam salah satu bukunya ia mengatakan “orang menjelaskan pada saya menyarankan saya pada sebuah ‘kitab masakan’ atau *indisch kookboek*, ...” (Rahman, 2016). Buku yang dimaksud Weitzel ini pastilah *Kokki Bitja ataoe kitab masakan India jang bahroe dan sempoerna* karya Nona Cornelia.



Gambar 1. Sampul Buku Masak Kokki Bitja
(sumber: Cornelia, 1864)

Disini Weitze mengucapkan ucapan terima kasih kepada kontributor resep-resep yang ditulis di buku ini. Ucapan terima kasih tersebut mengisyaratkan mengenai beberapa menu-menu yang resepnya dicatat di buku tersebut. Buku ini terdiri 10 bagian yang berisi banyak resep masakan. Tiap-tiap bagian berisi jenis-jenis dan hidangan tertentu. Diantaranya adalah Sarondeng, Sesate, Njonja Smoor, dan Lalawar. Kemudian ada juga resep makanan Eropa seperti *Kottelet* dan *karmanaci*. Serta makanan Tionghoa seperti bakmi dan *kimlo*. Bahan-bahan yang digunakan di resep-resep tersebut utamanya menggunakan bahan-bahan yang bisa didapatkan di hindia belanda (Cornelia, 1864). Di dalam buku tersebut Cornelia juga melakukan modifikasi resep. Misalnya pada menu lalawar yang menggunakan bahan daging babi. Ia memberikan alternatif bahan lain yang disesuaikan dengan masyarakat pribumi. Cornelia memberikan kemungkinan untuk menggunakan daging sapi atau ayam. Buku *Kokki Bitja ataoe kitab masakan india jang*

Bahroe dan sempoerna karya Nona Cornelia ini terdiri Banyak sekali olahan daging yang menjadi favorit masyarakat saat itu. Hidangan daging (*vleesgerechten*) yang terdiri atas daging ayam, daging sapi, daging babi, dan daging cacah yang diolah menjadi *frikadeller* merupakan salah satu menunya. Kondimen lain selain daging yang menjadi favorit adalah berbagai jenis hidangan laut dan sungai. Biasanya hidangan tersebut dimasak dengan dipanggang atau disajikan dengan saus kari. Beberapa jenis ikan sudah menjadi hidangan yang digemari saat itu. Selain itu juga juga terdapat beberapa ikan yang dimasak dengan cara dikeringkan seperti ikan teri dan ikan asin yang mudah di jumpai di para pedagang pasar. Ikan-ikan tersebut sangat digemari masyarakat pribumi yang dihidangkan menjadi pendamping nasi. Hidangan tersebut juga menjadi menu favorit orang-orang Eropa dan belanda yang ada di Hindia Belanda.

Di dalam *Encyclopedia van Nederlandsche-indie* (Lith, P.A. van der Spaan dkk, 1896) dalam tajuk "*rijsttafel*" menggambarkan komposisi hidangan dan pengaruh asing yang mulai terlihat dalam beberapa hidangan. Ada jenis hidangan Eropa dan China yang terlihat masih orisinal, namun mulai tampak perpaduan dan akulturasi dalam bentuk pengolahan. Deskripsi mengenai komposisi hidangan dapat disimak dalam uraian berikut. Misalnya hidangan nasi biasanya disajikan dengan banyak kuah. Kuah yang digunakan biasanya adalah kuah kari (*kerriesaus*). Selain itu kuah yang digunakan dari berbagai sayur seperti sayur asem, sayur lodeh, dan sayur kloek. Kari merupakan hidangan yang mengadopsi yang berasal dari India. Komposisi bumbunya menggunakan banyak rempah-rempah diantaranya adalah ketumbar, jintan, kapulaga, adas, jahe, kunyit, cabai, kayu manis, cengkeh, dan pala. Kari India memiliki aroma yang sangat tajam dan memiliki cita rasa yang pedas karena menggunakan tambahan bumbu lombok dan lada (komposisi ini juga banyak digunakan pada kari di Sumatera). Sedangkan kari bagian Jawa menggunakan bahan-bahan yang sangat beraroma wangi dan minim dengan penggunaan Lombok. Bahan-bahan yang dominan digunakan adalah bahan-bahan yang ditumbuk seperti bubuk kemiri dan santan. Selain itu juga daun jeruk, daun salam, sereh, jintan, ketumbar, gula, kunyit, jahe, bawah merah, dan bawang putih.

Semua struktur hidangan tersebut biasanya didampingi dengan pelengkap yang berupa sambal atau pada masa itu populer dengan istilah *sambelans*. Augusta de Wit menyatakan bahwa hidangan pelengkap ini juga populer dengan orang-orang Eropa yang ada di Hindia Belanda waktu itu. Salah seorang juru masak yang juga ahli membuat sambal, *Catenius van der Meijden* membukukan resep-resep sambal dalam sebuah buku masak yang berjudul *Makanlah nasi!!*. Rasa pedas sambal yang munculnya dari cabai merupakan alternatif untuk meningkatkan temperatur panas dari hidangan yang disajikan dingin. Ada Beberapa menu yang bahan utamanya dari cabai. Selain itu juga digunakan sebagai penyedap utama, contohnya adalah acar. Selain cabai, bahan yang digunakan untuk membuat sambal adalah terasi. Terasi sendiri adalah bahan masakan yang terbuat dari fermentasi udang. Sambal digolongkan menjadi dua, sambal ulek dan sambal goreng. Sambal ulek dibuat terpisah dan dijadikan sebagai penambah selera

makan yang dibubuhkan pada hidangan. Sedangkan sambal goreng dibuat menyatu dengan hidangan sehingga cita rasa yang sangat pedas karena rasa cabai yang dominan. Catenius van der Meijden menerangkan teknik pengolahan dari kedua jenis sambal tersebut dalam bukunya sebagai berikut:

1. Sambal-oelek

Zes of acht heele lomboks met de pitjes; een half theelepeltje zout, een half theelepeltje gebrande trassi (gepofte). Deze ingredienten worden, nadat de lomboks zijn fijngesneden, goed door elkander gestampt, waarna het gerecht voor het gebruik gereed is. Men doet het op in een schaalte en neme er niet te veel van (Rahman, 2011).

2. Sambal goreng van eieren

Vier hard gekookte eieren, vijf uitgehaalde kemiries, twee eetlepels fijngesneden uien, een halve eetlepel fijngesneden knoflook pitten, een theelepel laos (poeder), een halve eetlepel fijne sereh, een weinigje suiker, een Lombok, een theelepel rauwe trassi, ¼ kopje assem- of djeroek water, een half kopje santen of melk, zout naar smaak, boter of klapperolie, Men snijdt de gepelde eieren in vierde parten en arrangeert ze op een schaalte. Men stamp alle kruiden en specerijen met elkander fijn en braadt ze in boter op. Daarna voegt men hier het assem- of djeroek water bij, vervolgens de santen, laan dit samen koken, tot alles dik wordt, waarna men deze saus over de eieren giet (Rahman, 2011).

Oosch indische koekboek adalah salah satu buku yang dianggap lebih unggul dari buku *Kokki bitja* yang pertama kali terbit pertama kali pada tahun 1866. Buku ini ditulis oleh seorang anonim yang memuat 570 resep. Penerbit buku ini membanggakan bahwa itu adalah buku yang ditulis dengan Bahasa Belanda secara keseluruhan. Di buku *Oost-Indisch kookboek* penggolongan jenis makanannya dibagi menjadi dua yakni makanan Belanda (*hollandsch eten*) dan makanan pribumi (*inlandsch eten*). Salah satu resep yang menonjol pada buku masak ini adalah dengan adanya kategori kue-kuean (*gebakken*) Belanda. Bahan-bahan yang digunakan diantaranya adalah *ararut* (ubi garut) yang digunakan untuk membuat resep *arrowroot pudding*. Sagu untuk resep *sago pudding*, rempah-rempah (cengkeh, kayumanis, dan kapulaga) sebagai aroma untuk membuat *spekkoek*, dan kemudian kelapa muda untuk membuat *klapertart*. Pola yang di pakai pada resep-resep Belanda adalah menggunakan teknik *fusion* dengan cara menggunakan bahan lokal dan metode pengolahan ala Eropa. Seperti pada yang digunakan pada pembuatan puding yang menggunakan ararut, sagu, serta tart yang menggunakan kelapa muda yang merupakan bahan yang berasal dari Hindia Belanda karena merupakan bahan tumbuhan yang hanya dapat hidup dan tumbuh di wilayah tropis.

Pada akhir abad 19, tepatnya di tahun 1896 terbit sebuah buku masak berbahasa Melayu yang berjudul *Boekoe masakan baru dari Batavia*. Penulis buku ini bernama Njonja

telah menjadi sebuah tradisi yang kemunculannya tidak lepas dari peran orang-orang Eropa. Menurut Onghokham dalam (Windyastika, dkk., 2020), kemewahan dalam aspek hidangan dan pelayanan *rijsttafel* sekilas memiliki keserupaan dengan tradisi dan kebiasaan makan di keraton-keraton Jawa pada masa lalu. *Rijsttafel* berkembang menjadi makanan yang terutama selalu berkaitan dengan kelas penguasa kolonial karena, selain dari acara-acara festival, orang Indonesia biasa tidak makan dan cenderung untuk membatasi diri, mereka terbiasa mengkonsumsi sesuatu hanya untuk satu hidangan (seringkali sayuran) dengan Nasi.

Status sosial yang ada pada para priyayi dan bangsawan menggambarkan dan menunjukkan sebuah batasan pemisah antara para elite dengan rakyat jelata atau masyarakat kecil. Status ini mengisyaratkan sebuah makna implisit “kamu adalah apa yang aku makan” (Windyastika, dkk., 2020). Status sosial yang melekat tersebut juga menunjukkan makanan yang dikonsumsi para elite. Sebuah jamuan makan atau pesta makan yang mewah menjadi hal yang lumrah diadakan oleh para elite Jawa. Secara umum, diskriminasi di dalam kehidupan sosial masih begitu kental. Diskriminasi tersebut biasanya berdasarkan dari aspek genealogis. Contohnya terlihat dari orang yang memiliki keturunan bangsawan dan orang yang memiliki mata pencaharian sebagai petani. Jika dilihat secara sosial, terdapat kesenjangan antara orang yang memiliki keturunan bangsawan dan bermata pencaharian petani. Hal tersebut disebabkan karena pengaruh budaya feodal dan kolonial (Rahman, 2011).

Hidangan yang ada pada meja makan para elite khususnya di daerah *Vorstenlanden* (Yogyakarta dan Surakarta) terdiri dari berbagai jenis macam hidangan. Dari hal ini lah kemudian muncul hidangan-hidangan yang merupakan hasil penyesuaian resep seperti yang tercatat pada buku-buku resep yang terbit pada waktu itu. Makanan-makanan tersebut seperti bakmi, sup, *frikadeller* (perkedel), dan sosis. Selain Hidangan utama, juga disajikan kudapan-kudapan ringan seperti jajanan pasar. Hidangan makanan dan minuman tidak hanya dihidangkan di perjamuan biasa, tapi juga ketika tamu dari Eropa berkunjung ke istana. Makanan tidak langsung berfungsi sebagai identitas. Makanan juga dapat menentukan dari kelompok dari mana seseorang berasal. Ini juga mempengaruhi penyajian makanan dalam *Vorstenlanden*. *Rijsttafel* itu tidak hanya terbatas pada orang Eropa, tetapi juga Masyarakat Jawa, khususnya elite Jawa, itu juga digunakan sebagai identitas sosial.

Hidangan yang disajikan di meja makan ketika melakukan jamuan makan biasa dengan ketika menjamu para tamu khususnya Eropa tentunya sangat berbeda. Pada jamuan biasa makanan yang dihidangkan adalah makanan-makanan lokal tradisional khas Jawa, sedangkan jika tamu orang Eropa datang, maka sajian yang dihidangkan menyesuaikan dengan para tamu dan menu menjadi sangat bervariasi. Jamuan makan adalah sebuah etika yang secara langsung menunjukkan status sosial suatu masyarakat. Karena hal itu bisa terlihat dari menu yang disajikan yang sangat bervariasi. Menu yang disajikan oleh elit untuk tamu Eropa yang disesuaikan dengan selera Eropa

begitu, jika dilihat di setiap perjamuan *rijsttafel*, minuman dalam bentuk bir atau minuman beralkohol lainnya tidak pernah ketinggalan. Hal ini dilakukan karena telah menjadi kebiasaan Eropa yang sudah berjalan lama untuk selalu mengonsumsi anggur, bir, dan minuman beralkohol lainnya baik setelah makan atau saat sedang makan.

Begitu pun sebaliknya, hal yang serupa juga dilakukan orang Eropa di pesta itu. Makanan yang disajikan akan disesuaikan dengan elite Jawa. Meski begitu, minuman beralkohol selalu dilayani. Biasanya elite Jawa juga akan minum alkohol yang disajikan dalam rangka untuk menghormati tuan rumah. Meskipun elite Jawa mengonsumsi minuman alkohol, bukan berarti mereka menikmati minuman beralkohol tersebut. Itu dilakukan hanya sebagai bentuk penghormatan kepada tuan Rumah. Namun, tidak sedikit elite yang mulai menambahkan minuman beralkohol dalam kehidupan sehari-hari mereka karena ikut terpengaruh dengan kebiasaan orang Eropa.

Kesimpulan

Seiring berkembangnya zaman makanan bukan hanya lagi sebagai kebutuhan dasar namun juga menjadi sebuah tradisi budaya dalam masyarakat yang menjadi bagian dalam suatu persoalan moral, estetika, dan penunjuk status sosial khususnya pada masa kolonial. Pembuatan buku ini (resep) dimaksudkan agar dapat dijadikan sebagai petunjuk jalan bagi rakyat Indonesia untuk mengolah makanan di daerahnya dapat diolah menjadi makanan yang lezat dan bermanfaat. Pengenalan soal aneka makanan dan bahan-bahannya yang ada dan memungkinkan diolah di Hindia dalam sebuah buku masak (*kookboek*). Selain itu terdapat akulturasi dari berbagai bangsa khususnya yang tinggal di wilayah Hindia Belanda pada masa itu. Variasi, kombinasi, dan akulturasi pada hidangan-hidangan tersebut kini telah menjadi cita rasa khas kuliner Indonesia.

Daftar Rujukan

- Anggraini, P. (2017). Menu populer Hindia Belanda (1901-1942): kajian pengaruh budaya Eropa terhadap kuliner Indonesia. *Sejarah dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya*, 9(1), 88-95.
- Cornelia, N. (1864). *Kokki Bitja: tab masak-masakan India*. Batavia: Lange & co.
- Gottschalk, L. R. (1953). Understanding history, a primer of historical method. *Nursing Research*, 2(1), 44.
- Kuipers, M. (2017). "Makanlah nasi! (eat rice!)": Colonial cuisine and popularimperialism in the Netherlands during the twentieth century. *Global food history*, 3(1), 4-23. <https://doi.org/10.1080/20549547.2017.1279515>
- Lith, P.A. van der Spaan, A.J.Fokkens, Fokko. (1896). Leiden: *Encyclopaedie van Nederlandsch-Indië*.
- Protschky, S. (2007). *Cultivated tastes; colonial art, nature, and landscape in the Netherland Indies*. University of New South Wales Diss.
- _____. (2008). The colonial table: Food, culture and Dutch identity in colonial Indonesia. *Australian Journal of Politics & History*, 54(3), 346-357.

- Rahman, F. (2011). *Rijsttafel: budaya kuliner di Indonesia masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- _____. (2016). *Jejak rasa Nusantara: sejarah kuliner Nusantara*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Windyastika, L., & Priyatmoko, H. (2020). Lidah pribumi bergoyang: *rijsttafel* dan gaya hidup elite Jawa di Vorstenlanden 1900-1942. *Bandar Maulana*, 25(1).