
INDAHNYA TOLERANSI DALAM SEMANGKOK SOTO (KAJIAN GASTRONOMI SASAK SOTO CHI CHANG AMPENAN)

Oleh

Ajuar Abdullah¹, Wiwik Nirmala Sari², Ulfan Mulyawan³

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email: ¹ajuarabdullah42@gmail.com, ²wiwiknirmala@gmail.com,

³ulfanmajorrosmiati@gmail.com

Article History:

Received: 07-10-2021

Revised: 06-11-2021

Accepted: 26-11-2021

Keywords:

Tolerance, Gastronomy,
Soto Chang, Ampenan

Abstract: *Soto Chi Chang is one of the legendary Sasak cuisines from the 1950s and still survives to this day. Soto chi chang, which is sold on the overhang of a shop near the entrance to the main area of the Old Town of Ampenan, is in great demand by various groups, from ordinary people to officials in Mataram City. This is inseparable from the strength of taste and the strength of the history of Soto chi chang which can last for 72 years from 1950 to 2022. This potential attraction has prompted researchers to conduct research on the value of tolerance and gastronomic appeal in a bowl of Soto chi chang. The research method used is the descriptive qualitative method by describing the value of tolerance and gastronomic appeal in the form of a scientific narrative. The result of the research is that Soto chi chang uses various types of spices and mixtures of various types of food ingredients. Seasonings and foodstuffs characterize the characteristics of various ethnic groups such as the Chinese ethnicity as Kong Chi Chang's identity, Bugis-Makassar-Sasak culture as the cultural heritage of Kong Chi Chang's environment, forming the uniqueness of Soto chi chang which is different from other Soto in general. The diversity of spices and food ingredients used in a bowl of Soto provides a delicious taste for Soto chi chang connoisseurs. The beauty and enjoyment of the Soto reflect the beauty of the cultural diversity of ethnic groups that coexist peacefully in the Ampenan Old Town area. The highest wealth of Sasak gastronomy contained in Soto chi chang is the historical value as a silent witness to the glory of Ampenan Old Town in the 1950s era.*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah sebuah negara yang kaya akan seni budaya makanan dan tersebar dari Sabang sampai Merauke dari Miangas sampai Pulau Rote. Indonesia memiliki kekayaan hayati yang besar dan merupakan nomor dua di dunia (77 jenis karbohidrat, 75 jenis sumber lemak/minyak, 26 jenis kacang-kacangan, 389 jenis buah-buahan, 228 jenis sayuran, 40 jenis bahan minuman, dan bumbu-bumbu). Negeri ini memiliki lebih dari 1.000 spesies tanaman sayuran dan buah, 110 jenis rempah-rempah dan flora nomor dua terbesar di dunia yang tidak tumbuh di

Negara lain (Ketaren dalam Prisma, 2021:8).

Manusia tidak mungkin hidup tanpa makan. Makanan menjadi kebutuhan primer manusia. Namun makanan bukan sekedar kebutuhan untuk hidup, tetapi juga tentang prinsip, nilai, filosofi, sejarah bahkan tentang identitas bangsa atau identitas suatu daerah dan lebih jauh tentang ideology seseorang. Sehingga menikmati makanan adalah menikmati indahnya keberagaman suku bangsa yang terpotret dalam setiap cita rasa makanan tersebut. Setiap suku memiliki kekhasan makanan tradisonal masing-masing, dan menjadi penanda identitas sukunya masing-masing. Selain itu, makanan juga dapat digunakan sebagai kekuatan pendorong komunikasi dalam diplomasi (*gastro-diplomasi*) dan menunjukkan identitas seseorang, posisi sosial, dan bahkan tentang gaya hidup. Sehingga Pierre Bourdieu menyatakan bahwa tempat makan, dan jenis makanan yang dipilih menentukan kelas sosial seseorang, dan dapat memproduksi kehidupannya.

Begitu juga dengan suku Sasak, memiliki kekayaan kuliner yang beragam dan masih lestari sampai saat ini. Makanan Ayam Merangkat dari Desa Bonjeruk, Placing Kangkung, Ayam Taliwang, Sate Lambige, Sate Tanjung, adalah deretan nama-nama kuliner khas Sasak yang selalu didengar dan di jual diberbagai tempat usaha makanan di NTB. Beragam kuliner tersebut memiliki kebesaran sejarah masing-masing, dan keberasan sejarah itu menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang melakukan kunjungan wisata ke NTB. Namun, selain nama-nama kuliner khas Sasak diatas, di Kota Mataram juga terdapat salah satu kuliner khas Sasak yakni soto chi chang yang melegenda.

Ketika orang mendengar kata “*coto*” atau “*soto*” tentu identik dengan Surabaya, Makasar, Bugis, Bandung, Betawi, dan daerah lain yang telah lama membudayakan kuliner soto. Namun, dalam daftar kuliner Indonesia terdapat juga soto Sasak yang sekalipun nama besarnya tidak sehebat soto Makasar, tetapi menyimpan kekayaan gastronomi yang jika dikembangkan akan memberikan kontribusi dalam pengetahuan tentang gastronomi Nusantara. Gastronomi Nusantara menelusuri sejarah dan budaya yang sebagian besar penekanannya pada aspek keanekaragaman makanan. Dalam sejarah kuliner Sasak, soto tidak begitu dikenal hingga tahun 1950-an. Sehingga kehadiran kuliner soto di setiap usaha makanan, dan membawa identitas Sasak, menjadi hal baru dan menarik bagi penikmat kuliner Nusantara.

Coto chi chang adalah salah satu coto yang dikenal sebagai kuliner sotonyaa orang Sasak, dan memiliki konsumen dan mampu bertahan dalam waktu; 1950 – sekarang. Soto chi chang memiliki pembeda dan keunikan cita rasa sehingga membedakan dengan jenis soto yang lain. Pembeda inilah yang membuat usaha soto chi chang terus bertahan sekalipun tidak mengembangkan usahanya ke tempat lain, namun cukup dikenal sebagai bagian dari kuliner khas Sasak. Dari latar belakang diatas, peneliti melakukan penelitian untuk mengungkapkan nilai tolerasi dalam semangkuk soto chi chang Ampenan dengan kajian gastronomi untuk memperkaya khasana kuliner suku di Nusantara.

LANDASAN TEORI

Gastronomi Nusantara

Setiap konsep memiliki arti masing-masing, begitu juga dengan konsep gastronomi. Di dunia barat, gastronomi sangat dikenal sebagai sebuah kajian ilmu yang khusus mengkaji makanan dari sisi sejarah dan budaya. Namun di Indonesia, gastronomi adalah sebuah konsep baru sehingga jarang digunakan oleh masyarakat dalam membicarakan hal ikhwal tentang makanan dan minuman.

Dalam berbagai referensi, gastronomi berasal dari bahasa Yunani dan gabungan dua kata, yaitu; *gastro* dan *nomos*. *Gastro* berarti perut, sedangkan *nomos* artinya hukum. Sehingga secara harfiah kata gastronomi dapat diartikan sebagai seni atau hukum yang mengatur perut. Dalam tulisan Ketaren (Prisma, 2021:4), Gastronomi adalah kajian atau disiplin ilmu yang menelusuri sejarah dan keanekaragaman budaya makanan dalam bentuk; *pertama*, sifat *tangible* dalam arti menelusuri makanan sebagai symbol budaya material buatan manusia yang diciptakan oleh masyarakat dan diwariskan dari generasi ke generasi serta sebagai factor penentu dan tata cara pengatur perilaku anggotanya; *kedua*, sifat *intangible* dalam arti disebagian besar sajian makanan ada unsur ritual, adat, dan kearifan lokal, yang telah melembaga maupun bersemayang secara tradisional, sehingga menjadi factor pembentuk karakter, jati diri serta ciri identitas suatu bangsa/kelompok masyarakat.

Simbol budaya material, ritual, adat, dan kearifan lokal itu dalam arti ada konsep cerita rakyat (*folklore*) di belakangnya atau dengan kata lain jenis atau bahan makanan itu punya kisah (*cibus habet fabulam*). Cerita rakyat baik mengenai falsafah, nilai adat-istiadat, maupun perilaku budaya yang diwariskan secara turun-temurun diaku sebagai identitas milik bersama masyarakat setempat (Ketaren dalam Prisma, 2021:4).

Gastronomi adalah studi interdisipliner terkait ihwal makanan yang didefinisikan dalam berbagai pengertian yang kerap kali sulit dipahami oleh masyarakat awam. Dalam beberapa hal, gastronomi dianggap sangat *eostericis*, dimana hal-hal yang diajarkan hanya dapat dimengerti dan dinikmati oleh sekelompok orang berstatus sosial tertentu saja dan dijadikan sebagai bagian dari gaya hidup bertaraf khusus. Sementara itu masyarakat kerap menyamakan gastronomi dengan kuliner karena secara kasat mata kuliner lebih berwujud nyata dibanding gastronomi. Padahal hakekatnya, gastronomi dan kuliner berbeda meskipun fokusnya sama, yaitu makanan (Ketaren dalam Prisma, 2021:4).

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode kualitatif. Metode ini digunakan untuk mengetahui secara mendalam data sejarah dan proses budaya dalam pembuatan soto chi chang. Objek penelitian adalah soto chi chang di Ampenan, dengan menggunakan metode pengumpulan data yang terdiri dari observasi, penelitian dan dokumentasi. Peneliti melakukan wawancara secara langsung, mengunjungi tempat usaha soto chi chang, dan mewawancarai keturunan dari chi chang (pembuat coto Sasak Ampenan). Hasil wawancara dan dokumentasi kemudian dianalisis dengan secara reduksi, display, dan penarikan kesimpulan dalam bentuk penulisan karya tulis ilmiah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gastronomi dalam Semangkok Soto Si Chang

Dalam kajian gastronomi soto chi chang, terdapat beberapa komponen yang akan menjadi bahan pembahasan, yaitu aspek sejarah dan warisan budaya yang ada dalam soto chi chang.

Kota Tua Ampenan: Dulu dan Kini

Sejarah Kota Mataram adalah sejarah Ampenan. Ampenan mengalami kejayaan ketika dibangun pelabuhan oleh Belanda dan menjadi salah satu kota pelabuhan yang maju dan berkembang pesat. Tujuan Belanda dengan membangun pelabuhan penyebrangan agar menjadi penyeimbang kekuatan politik-militer Belanda di Bali sejak tahun 1824. Sebagai pelabuhan penyebrangan, Ampenan berubah menjadi kota transaksi dagang yang ramai dan maju, dan bahkan dalam literatur sejarah, Belanda akan menjadikan Ampenan sebagai kota Metropolitan. Jual beli beras, kebutuhan pangan, sampai pada transaksi senjata terjadi di pelabuhan ini. Keberadaan

pelabuhan Ampenan mendorong berdatangan berbagai suku bangsa ke Ampenan. Dari Eropa, Arab, Cina, dan beragam suku bangsa berdatangan untuk melakukan transaksi di Ampenan. Kedatangan orang-orang dari suku bangsa tersebut menciptakan perkampungan, sebagian menikah dengan penduduk setempat, dan mendorong lahirnya beragam industri seperti pabrik sabun, pabrik rokok, pabrik kecap, limun, pabrik minyak kelapa, pengelolaan tembakau, kerajinan sepatu beserta industri lainnya.

Namun, membaca Ampenan adalah membaca postrukturalisme Foucault bahwa sejarah tidak berjalan secara liner, tetapi mengalami patahan-patahan atau diskontinuitas teks. Dari konteks teori ini, Ampenan sebagai sebuah kota pelabuhan yang ramai berubah sepi takkala memasuki 1973, munculnya kebijakan pemerintah untuk melakukan proses pemindahan pelabuhan Ampenan ke Lembar Lombok Barat. Disusul kemudian pemindahan bandara pesawat di Mataram ke Lombok Tengah, dan perpindahan sebagian orang dari etnis tertentu di Ampenan ke Cakranegara sebagai Ibu Kota Mataram, Ampenan kembali sepi dan cenderung terlupakan dalam desain pembangunan Kota Mataram.

Namun eksistensi Ampenan sebagai kota tua tetap hidup dengan keberadaan beberapa suku saat ini, yaitu suku Arab, suku Cina, suku Banjar, suku Makasar, Suku Bugis, suku Melayu, dan suku Sasak. Menetapnya beberapa suku diperkampungnya masing-masing dikarenakan Ampenan telah menjadi bagian dari eksistensi mereka. Keberadaan suku di Ampenan memperkaya khasana budaya Ampenan dengan beragam unsur kebudayaan salah satunya adalah kekayaan kuliner suku. Suku Arab dengan kekayaan kulinernya, begitu juga dengan suku Cina, Makasar, Bugis, melayu, dan Banjar dengan kuliner yang dimiliki. Kebesaran sejarah, peninggalan *heritage*, dan kekayaan budaya, mendorong Ampenan ditetapkan sebagai 1 dari 43 kota pusaka Indonesia pada tahun 2013, dan penghargaan ini terus berlanjut hingga tahun 2016, UNESCO (The United Nations Organization for Education, Science, and Culture) menetapkan Ampenan sebagai 1 dari 16 kota pusaka dunia klaster B. Penetapan ini tentu menjadi modal pembangunan Ampenan dimasa depan. Keberadaan kuliner suku di Ampenan akan menambah pesona budaya Ampenan dan memberikan kepuasan kepada wisatawan yang mengunjungi kawasan kota tua tersebut.

Soto Si Chang dalam Kisah

Setiap makanan punya sejarah, begitu juga dengan makanan soto memiliki sejarah yang panjang nan indah. Denys Lombard dalam maha karyanya yang berjudul *Nusa Jawa Silang Budaya* menjelaskan bahwa soto adalah makanan asal China yang bernama *coudo* atau *jouto*. Menurut Lombard, di Nusantara soto pertama kali dikenal di wilayah Semarang sekitar abad ke-19.

Soto kemudian dinikmati dan disukai oleh banyak orang, dan dikembangkan di berbagai daerah dengan varian yang beragam dan sesuai dengan cita rasa daerah masing-masing. Sampai saat ini terdapat lebih dari 100 varian kuliner soto diberbagai daerah di Indonesia; soto Betawi, soto Lamongan, soto Lenthok, soto Kudus, soto Banjar, soto Surabaya, Soto Sukaraja, Soto Medan, Soto Padang, Soto Madura, dan soto lainnya salah satunya soto chi chang Ampenan di Kota Mataram NTB. Soto Chi Chang adalah salah satu coto yang memiliki kekayaan jejak sejarah dan khasana budaya yang masih terwariskan sampai saat ini.

Kong Chi Chang adalah orang Tionghoa yang tinggal di perkampungan Bugis di kawasan Kota Tua Ampenan. Tidak banyak yang diketahui tentang Kong Chi Chang, lahir dan dibesarkan dalam pelukan budaya Tionghoa, dan masuk Islam ketika menikah dengan salah satu perempuan yang berasal dari Lombok Timur. Setelah masuk Islam, Kong Chi Chang berganti nama menjadi Muhammad Mustamin.

Sebelum membuat soto, Kong Chi Chang bekerja di pabrik rokok dan di pabrik kecap di Ampenan. Pengetahuan tentang rempah-rempah yang diperoleh saat bekerja di pabrik kecap

menjadi modal dasar Kong Chi Chang dalam membuat soto khas dengan bumbu khas yang dimilikinya yang akan membedakan dengan coto pada umumnya. Hasil karya kuliner Kong Chi Chang juga dikenal sebagai soto Sasak Ampenan, namun nama Kong Chi Chang yang diperoleh sejak lahir telah melekat di benak masyarakat sekitar sehingga sekalipun berganti nama muslim, orang sering memanggil dengan nama Chi Chang, dan berpengaruh terhadap kuliner soto yang diciptakannya sehingga diberi nama oleh masyarakat (baca; konsumen) dengan nama soto Chi Chang.

Pada awal memulai usaha tersebut, tahun 1950, Chi Chang tidak langsung menempati tempat di kawasan Kota Tua Ampenan, tetapi berjualan di kompleks POLDA, depan kantor pos lama di Kota Mataram. Seiring berjalannya waktu, kondisi kesehatan Kong Si Chang tak memungkinkan untuk berjualan jauh dari tempat tinggalnya di kampung Bugis, sehingga kerabatnya yang sesama etnis Tionghoa memberikan lokasi di depan salah satu toko di jalan masuk kawasan utama Kota Tua Ampenan. Sedangkan untuk pekerjanya, Chi Chang tidak menggunakan tenaga kerja, tetapi membuat bersama istri dan anak angkatnya. Setelah mengalami perkembangan, Chi Chang memindahkan usaha kulinernya ke kawasan Kota Tua Ampenan pada tahun 1980-an. Soto Chang sangat diminati oleh banyak orang meski hanya di jual di amperan toko, terutama para pejabat di Kota Mataram. Hal ini karena soto Chang sudah ada sejak lama dan positioningnya terus meningkat dibenak konsumen atau para penikmat soto di Mataram dan sekitarnya. Soto chi chang juga dikenal dengan nama soto pelabuhan, karena Ampenan dikenal dengan kebesaran pelabuhan peninggalan kolonial.

Eksistensi soto chi chang terus bertahan namun Kong Chi Chang terus menua dan membutuhkan pewarisan karya agung tersebut. Soto Chi Chang kemudian diwariskan kepada kedua orang anak angkatnya, salah satunya bernama Aminah, dan dari tangan Aminah tersebut, soto Chi Chang terus bertahan sampai saat ini. Kehadiran Aminah bukan hanya sebagai penerus usaha kuliner tersebut, tetapi Aminah juga penjaga warisan budaya kuliner dengan tetap mempertahankan cita rasa khas soto chi chang sejak dulu sampai saat ini.

Bumbu Soto Chang

Dalam konteks kajian tentang Soto chi chang, yang membedakan soto chi chang dengan soto yang lain adalah bumbunya. Pada umumnya soto menggunakan daging sapi, nasi putih atau lontong, bihun, dan biasanya ditambah dengan toge. Namun berbeda halnya dengan soto chi chang yang menggunakan ketupat dan juga mie kuning ditambah dengan potongan daging ayam yang di *suwir*, telur ayam dan kacang kedelai, kacang tanah, dan potongan seledri serta taburan kacang tanah dan bawang goreng. Adapun penggunaan rempah-rempah seperti ketumbar, lengkuas, kunyit, bawang merah, kemiri, garam, merica, dan bawang putih untuk racikan sotonya. Pada umumnya soto di tempat yang lain kuahnya kental, namun untuk soto chi chang kuahnya bening dan tidak kental, sehingga memberikan kenikmatan tersendiri kepada para penikmat kuliner soto.

Penggunaan telur ayam dan daging ayam yang telah di *suwir* dalam soto chi chang memberikan nilai tambah kalbohidrat, lemak, protein, memproduksi sel darah merah serta memperkuat kekebalan tubuh. Selain itu, manfaat ekonomisnya adalah daging ayam sangat mudah ditemukan dengan harga yang terjangkau, sehingga tidak memberikan kesulitan berarti kepada Kong Chi Chang setiap membuat soto untuk di jual.

Peralatan Produksi

Dalam proses pembuatan soto chi chang, tidak menggunakan alat-alat produksi khusus atau alat produksi tertentu, tetapi menggunakan alat produksi pada umumnya seperti *stock pot* yang digunakan untuk merebus ayam, penyerok atau sendok, panci, wajan, sodet, serokan, pisau, kom, mangkuk, sendok sup, mangkuk sambal, dan alat-alat pengelolaan soto lainnya. Pembuat soto

Ampenan tidak menggunakan peralatan yang canggih atau tradisional, tetapi alat yang digunakan adalah sama dengan peralatan dapur yang digunakan pada umumnya dalam proses pembuatan soto atau makanan sejenis lainnya.

Tata Cara Hidang

Terdapat beragam jenis tata cara hidang makanan yang ada di Indonesia yang unik. Namun untuk menghidangkan soto chi chang Ampenan, tidak menggunakan teknik tertentu, namun langsung dihidangkan ke meja. Soto si chang di *taru* dalam mangkuk dan dihidangkan ke konsumen. Mangkok yang digunakan bukan mangkok yang terbuat dari bahan lokal atau alam, tetapi menggunakan mangkok aluminium seperti yang digunakan oleh para penjual soto pada umumnya. Setiap mangkok soto, terdapat ketupat yang sudah dibelah segi empat, mie kuning, ayam yang *suwir*, kacang tanah, telur ayam, bawang goreng, dan kua kuning. Kecap dan sambal dipisahkan agar dapat digunakan oleh konsumen sesuai selera. Jika konsumen memesan soto untuk dibawa pulang maka penjual akan membungkus soto tersebut dengan misahkan kua, dan komponen-komponen lainnya.

2. Indahnya Toleransi dalam Semangkok Soto: Kajian Gastronomi

Dalam kajian gastronomi, bumbu dan bahan pangan setiap makanan memiliki akar sejarah yang panjang. Demikian juga dengan semua bumbu dan bahan pangan yang digunakan dalam proses pembuatan soto chi chang, memiliki basis historis dan culture yang mengakar dalam kehidupan masyarakat di Kota Tua Ampenan. Kong Chi Chang mencoba untuk meracik, mengkombinasikan berbagai jenis rempah dan bahan pangan dalam satu mangkok soto yang nikmat dan penuh cita rasa, yang bisa dinikmati semua lidah semua orang. Pedas, manis, asam, bercampur menjadi satu, dan memberikan kenikmatan rasa yang melampaui garis suku, agama, ras dan golongan apa pun sehingga mampu bertahan sejak 1950-an sampai saat ini; 72 tahun lamanya, dan akan tetap bertahan di masa depan.

Dalam menetapkan bumbu soto, Kong Chi Chang sangat dipengaruhi oleh preferensinya sebagai mantan pekerja di pabrik kecap, dipengaruhi oleh kebudayaan diri (Tionghoa) dan kebudayaan lingkungan (Sasak dan Bugis). Penggunaan irisan bawang putih goreng misalnya, merupakan jejak budaya kuliner Tionghoa, karena masakan Jawa sendiri biasanya menggunakan bawang merah goreng bukan bawang putih sebagai pelengkap. Selain itu, dalam penggunaan mangkuk kecil dan sendok bebek adalah alat makan soto yang biasanya digunakan dalam kebudayaan Tionghoa.

Namun soto chi chang tidak hanya dipengaruhi oleh kebudayaan Tionghoa, tetapi juga kebudayaan Bugis dan Sasak. Hal ini dikarenakan, Chi Chang bertempat tinggal dalam perkampungan Bugis yang tentu setiap hari Kong Chi Chang akan berinteraksi dengan penduduk sekitar dan disugukan dengan kebudayaan Bugis sehingga secara alamiah tersimpan dalam alam bawa sadar Kong Chi Chang. Selain itu, Ampenan adalah pemukiman yang berada di Mataram, dan Mataram di dominasi oleh suku Sasak, maka pengaruh kebudayaan Sasak juga hidup dalam semangkok soto chi chang.

Penggunaan ketupat dalam semangkok soto adalah jejak kebudayaan Bugis-Makasar. Sekalipun dalam sejarah, ketupat bukan berasal dari Bugis-Makasar, tetapi ketupat berasal dari Jawa, dan salah satu soto di Indonesia yang menggunakan ketupat adalah soto Makasar, dan sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia. Adapun pengaruh kebudayaan Sasak dalam soto chi chang adalah rasanya yang gurih dan sangat terasa bumbu sotonya, seperti ketumbar dan kunyit. Keberagaman budaya kuliner dalam semangkok soto chi chang dan dapat dinikmati semua kalangan adalah memperkaya khasana gastronomi Nusantara. Sehingga dapat dikatakan bahwa puncak tertinggi dari kearifan lokal soto chi chang adalah tentang kerukunan dalam keberagaman

suku di Kota Tua Ampenan.

Di Kota Tua Ampenan terdapat beragam suku yang hidup berdampingan secara damai dan harmonis. Keberagaman suku di Kota Tua Ampenan ini memberikan keunikan tersendiri untuk Kota Tua Ampenan dan membedakan dengan kota tua lainnya di Indonesia. Suku Bugis-Makasar, suku Arab, suku Cina, suku Banjar, Melayu, suku Sasak, dan suku-suku lainnya yang hidup berdampingan dalam sebuah balutan semangat Nusantara. Toleransi yang tinggi dan penuh martabat ini terpotret dalam soto chi chang dan memberikan pesona tersendiri bagi penikmat soto di Nusantara. Menjaga eksistensi soto chi chang adalah bagian dari upaya menjaga keharmonisan komunikasi antar keragaman suku di kawasan Kota Tua Ampenan.

3. Soto Si Chang dalam Pusaran Kuliner Global

Lombok – Mataram saat ini tentu berbeda dengan Lombok – Mataram 20 tahun yang lalu. Penetapan Mandalika sebagai destinasi super prioritas nasional oleh Kementerian Pariwisata dan Gunung Rinjani sebagai kawasan geopark dunia (UNESCO) mendorong terjadi beragam perubahan sosial, ekonomi, dan budaya di NTB secara keseruruhan. Perubahan ini telah menjadi takdir NTB sebagai kawasan wisata. Pariwisata adalah instrumen kapitalisme global, sehingga kehadiran pariwisata akan menjadi bola gila yang dapat menghantam semua sisi kehidupan manusia, dan jika tidak terkelola dengan baik maka akan memberikan dampak negatif pada pembangunan Negara-bangsa, begitu juga sebaliknya jika pariwisata dikembangkan dengan baik, dengan perencanaan yang terukur akan memberikan dampak positif pada kemajuan peradaban manusia.

Untuk dapat berdampak positif, pemerintah, masyarakat dan swasta hadir dengan semangat kolaborasi tentu dengan beragam strategi dan taktik untuk mengembangkan pariwisata sesuai dengan tuntutan jaman dan kebutuhan manusia. Desain atraksi yang modern berangkat dari basis nilai, penyediaan aksesibilitas ke berbagai destinasi wisata, dan penyediaan amenities yang aman dan ramah muncul bak tumbuhnya jamur dimusim hujan. Perubahan ini berdampak pada salah satu sub kebudayaan manusia; kuliner.

Kehadiran wisatawan tidak dengan tangan kosong, tetapi kedatangan wisatawan dengan membawa budaya bangsanya. Hal ini tentu membutuhkan desain yang terintegrasi dan sistematis agar dampak kepada kebudayaan lokal tidak terjadi secara massif. Kebutuhan wisatawan harus dipecahkan salah satunya adalah kebutuhan primer mereka, yaitu; makan. Setiap orang memiliki cita rasa tersendiri tentang makanan, dan pilihan tentang makanan adalah pilihan sadar dan menjadi bagian dari hak asasi manusia. Yang ingin penulis sampaikan adalah, tantangan terbesar saat ini adalah kuliner lokal diperhadapkan dalam medan tempur yang sama dengan kuliner global yang muncul dalam bentuk restoran cepat saji. Dalam literature sosiologi budaya, salah satu bukti kemunculan era postmodern adalah dengan kemunculan restoran cepat saji. Kemunculan restoran, gerai, warung kopi, dan café serta berbagai tempat makan lainnya di berbagai tempat menandakan terjadi fenomena gaya hidup masyarakat urban seperti aktivitas *eating out* yang didefenisikan sebagai kegiatan mengkonsumsi makanan yang dilakukan diluar rumah. Pertanyaan sadar penulis adalah mampukah kuliner lokal, khususnya soto chi chang mampu menghadapi gempuran kuliner global? Jawabannya tentu mampu, namun membutuhkan tata desain kawasan wisata yang berpihak pada industry kuliner lokal.

Menurut Jhon Nisbiste, abad ke 21 adalah abad kerinduan akan kebudayaan lokal. Wisatawan tetap akan mengkonsumsi produk lokal karena salah satu motivasi orang berwisata adalah mendapatkan pengetahuan lokal. Namun, rendahnya kecintaan produk budaya sendiri oleh masyarakat Indonesia juga menjadi bahan kajian yang perlu cermati. Soto chi chang saat ini berada di tengah pusaran kuliner global tersebut. Karena posisi soto chi chang tepat berada di

jantung Kota Mataram dengan segala hiruk-pikuk yang ada. Kemunculan berbagai tempat makan modern-tradisional menjadi tantangan tersendiri bagi ibu aminah dalam mempertahankan eksistensi soto chi chang. Dengan posisinya di emperan toko sebagai bagian dari ciri khasnya sebagai makanan rakyat, strategi pengembangan kota tua ampenan yang tepat sangat dibutuhkan agar eksistensi soto chang tetap terjaga dan berkelanjutan di masa depan.

KESIMPULAN

Soto chi chang adalah salah satu kuliner khas Sasak yang masih bertahan sampai saat ini. Dibuka awal 1950-an dan terus berkembang dalam bentuk usaha kecil di emperan toko dekat pintu masuk kawasan utama Kota Tua Ampenan. Kehadiran soto chi chang memperkaya khasana gastronomi Nusantara pada umumnya dan gastronomi suku Sasak khususnya. Beragam jenis bumbu dan olahan bahan pangan lainnya yang menyatu dalam sebuah mangkok soto bukan hanya memberikan cita rasa yang unik dan khas Sasak, tetapi juga menjadi contoh akan indahnya toleransi antar keberagaman suku bangsa yang hidup berdampingan dengan damai dalam kawasan Kota Tua Ampenan. Keindahan keberagaman yang terpotret dalam semangkok soto chi chang menjadi kekuatan gastronomi Sasak yang memesonakan di kawasan Kota Tua Ampenan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anggraeni, Pipit. 2019. Kuliner Hindia Belanda 1901 – 1942 Menu-Menu Populer dari Budaya Eropa. Malang: Beranda.
- [2] Ambarwati, Ari. 2019. Nusantara dalam Piringku: Merayakan Keberagaman Pangan Pokok. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- [3] Gardjito, Murdijati. dkk. 2019. Gastronomi Indonesia Jilid 2. Yogyakarta: Global Pustaka Utama
- [4] Hubeis, Muda dan W. Kania Dewi. 2018. Kuliner Suatu Identitas Ketahanan Pangan Unik. Bogor: IPB Press
- [5] Ketaren, Indrakarona. 2021. Gastronomi, Kuliner dan Aneka Makanan Indonesia, dalam Prisma, Vol. 40. Tahun 2021
- [6] Lombard, Dennys. 2008. Nusa Jawa: Silang Budaya. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama