

Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan

Fadly Rahman

Departemen Sejarah & Filologi, Universitas Padjadjaran

Abstract

Every nation has the symbols to imaging the spirit of nationalism. National cuisine is one of the symbol that show how the nations positioning food as a part of the national identity. The formation of national cuisine itself is a kind of national spirit reflection to deconstruct the former cuisine culture that existed in colonial era. In order to build connection between food and national identity in postcolonial era, the gastronome and also government were making nationalization of colonial cuisine legacies through national cookbook. It's also happened in the formation of national cuisine in Indonesia. After Independence, many of the Dutch colonial culture including *Indische keuken* (Dutch East Indie cuisine) had decolonized. The term of *Indische keuken* then replaced became "masakan Indonesia" (Indonesian food). This article discusses about the formation of Indonesian national cuisine since the early of Independence until the publication of first Indonesia national cookbook *Mustika Rasa* in 1967.

Keywords: *Indonesian food, national identity, national cuisine, nationalism, cookbook*

Pendahuluan

Seiring dengan tergugahnya kesadaran terhadap imaji kebangsaan di berbagai kawasan dunia sejak awal abad ke-20, kemunculan banyak negara-bangsa tak terelakkan. Dalam sejarah pembentukan negara-bangsa tersebut, berbagai atribut pelengkap kenegaraan seperti bendera, lagu kebangsaan, bahasa nasional, dan sejarah nasional ditemu-ciptakan untuk membentuk wawasan kebangsaan bagi segenap warga negara. Selain pelbagai

atribut yang bersifat fisik, hal yang tak kalah penting yang dibentuk sebagai identitas bangsa sekaligus berkaitan dengan kebutuhan biologis warga negara adalah makanan.

Persoalan makanan pascakolonial, seperti halnya atribut-atribut pokok kebangsaan yang disebut di awal tulisan ini, tidak hanya sekadar menjadi kebutuhan pokok masyarakat belaka. Namun, makanan pun mengalami pula proses *nasionalisasi*. Maksud dari nasionalisasi di sini adalah proses menjadikan tradisi kuliner masa kolonial menjadi bagian dari identitas sebuah bangsa yang merasa dirinya telah lepas dari belenggu kolonial. Fenomena *national cuisine* (kuliner nasional) pun merebak di berbagai negara-bangsa yang telah mendeklarasikan kemerdekaannya. Tidak kurang dari kalangan gastronomi hingga pemimpin negara turun tangan dan turut andil dalam membangun citra kuliner sebagai bagian dari identitas kebangsaan. Cukup banyak studi mengenai pembentukan kuliner nasional di berbagai belahan dunia. Misalnya studi kuliner nasional India oleh Arjun Appadurai, *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India* (1988). Appadurai menganalisa pembentukan kuliner India berdasarkan pengaruh persebaran buku-buku masak karya kaum perempuan kelas menengah India sejak masa kolonial Inggris yang membaurkan nilai-nilai etnisitas dan kasta di dalamnya. Berbeda halnya dengan India, kasus kuliner nasional di negara-negara Afrika sebagaimana ditelaah dalam studi Igor Cusack, *African Cuisines: Recipes for Nation Building?* (2000) lebih menyiratkan kebanalan nasionalisme. Dikatakan banal, karena dalam analisa Cusack, yang terlibat signifikan dalam pembentukan kuliner nasional di Afrika bukanlah masyarakat Afrika sendiri, melainkan para agen gastronomi dari dunia Barat (selaku eks-kolonialisnya) dan juga para Afro-Amerika.

Pandangan Cusack memang sarkas dalam mengaitkan persoalan kuliner nasional sebagai warisan kolonial. Namun, baik Appadurai maupun Cusack sebetulnya tengah mengetengahkan realita permasalahan pembentukan kuliner nasional terkait hubungan makanan sebagai identitas kebangsaan yang merupakan lungsuran dari identitas kolonial.

Seperti halnya kasus di India dan di Afrika, maka kuliner nasional Indonesia pun tak bisa dilepaskan relasinya dari jejak-jejak kuliner kolonial. Lantas bagaimanakah jejak-jejak itu ditransformasikan menjadi kuliner nasional Indonesia? siapa sajakah yang terlibat dalam proses transformasi tersebut? Berangkat dari pertanyaan-pertanyaan itu, tulisan ini menyajikan pembentukan kuliner nasional sebagai bagian dari agenda penguatan sendi-sendi kebangsaan Indonesia pascaproklamasi kemerdekaan.

Indische Keuken: Kuliner Rasa Kolonial

Awal kemerdekaan Indonesia diwarnai dengan berbagai *euforia* dalam menyikapi berakhirnya kekuasaan kolonial. Sebagai bangsa yang pernah menjadi koloni Belanda, maka kemerdekaan menjadi sarana yang tepat untuk menyalurkan hasrat *dekolonisasi* terhadap segala unsur yang dianggap “kebelanda-belandaan”. Hasrat ini muncul tidak lain karena adanya prinsip kebebasan dari warga negara untuk menentukan (*self-determination*) dirinya sendiri terbebas dari segala unsur kolonial. Pemerintah pun berusaha menghapus memori kolektif warga soal bahasa, buku sejarah, bendera, nama jalan, dan nama bangunan misalnya. Tidak hanya itu, penghancuran berbagai bangunan fisik jika dipandang perlu pun dilakukan. Meski demikian, dengan *dekolonisasi* bukan berarti warisan budaya kolonial terhapus begitu saja. *Dekolonisasi* justru dapat dimaknai juga sebagai sebetuk upaya untuk *menasionalisasi* warisan-warisan kolonial.

Dalam konteks pembentukan *national cuisine* di Indonesia, terwujudnya kuliner itu sendiri merupakan cerminan dari konsep ke-Indonesia-an yang majemuk. Kuliner Indonesia sejak awal terbentuk merupakan persilangan berbagai budaya daerah dan

asing (Tionghoa, Arab, India, dan Eropa). Lalu bagaimana dan sejak kapan persilangan itu dihimpun dan dirumuskan sebagai kuliner Indonesia? siapakah yang mula-mula merumuskan konsep kuliner Indonesia?

Meski kesadaran untuk membangun kuliner nasional mulai menggejala pada awal kemerdekaan, namun “bahan-bahan dasar” pembentukan “kuliner nasional” sebenarnya telah dimulai pada abad ke-19. Para perempuan Belanda dan Indo yang selera masak dan makannya banyak dipengaruhi oleh tradisi gastronomi Prancis mulai melakukan improvisasi kuliner di tanah koloni Belanda. Beberapa gelintir di antaranya lantas menjadi “ratu dapur” yang memengaruhi perubahan selera masyarakat kolonial. Mereka menuliskan resep-resep kreasinya, menghimpunnya lalu menerbitkannya menjadi buku-buku masak populer yang dijadikan sebagai panduan bagi para pembacanya. Dimulai dari buku masak (*kookboek*) pertama di Hindia Belanda, *Kokki Bitja* karya Cornelia terbit pada 1857, setelah itu berbagai buku masak berterbitan. Mulai dari *Oost-Indisch kookboek* (1870) karya penulis anonim diikuti terjemahan Melayunya *Boekoe Masak Masakan Roepa-Roepa* (1879), *Indisch kookboek* (1872) karya Gerardina Gallas Haak-Bastiaanse, *Boekoe Masakan Baroe* karya Johanna (1896), hingga buku-buku masak *Groot nieuw volledig Indisch kookboek* karya gastronom terkemuka awal abad ke-20, Catenius-van der Meijden.¹

Dari publikasi buku-buku masak sejak medio abad ke-19 hingga awal abad ke-20 itu, berkembang sebuah konsep kuliner kawasan yang oleh para gastronom masa itu disebut dengan istilah *Indische keuken* (kuliner Hindia). Melalui *Indische keuken* beberapa penulis buku masak melakukan kategorisasi resep berdasarkan kelompok sosial di tanah koloni. Misalnya, penulis *Oost-Indisch kookboek* (1870) mengelompokkan resep dengan kategori “makanan Belanda” (*Hollandsch eten*) dan “makanan Bumiputera” (*Inlandsch eten*). Pengelompokkan ini menyiratkan usaha untuk memurnikan resep-resep bercitarasa Eropa (seperti Belanda, Prancis, Portugis, dan Spanyol) agar tidak bercampur dengan resep-resep Bumiputera.² Meski kenyataannya, resep-resep bercitarasa Tionghoa, India, Arab dan Bumiputera dimasukkan dalam kategori resep Eropa setelah tentunya dimodifikasi oleh penulis resep agar sesuai dengan selera orang-orang Eropa. Hal itu menunjukkan bahwa dari praktik gastronomi *Indische keuken* terjalin hubungan yang saling mengenal, mengolah, dan menerima kuliner antarbangsa. Misalnya saja penulis buku-buku masak mengenalkan resep-resep Bumiputera seperti aneka olahan nasi, sate, kari, soto, rawon, dan sambal kepada para pembaca Eropa; sebaliknya para pembaca dari kalangan Jawa dan Melayu diperkenalkan resep-resep membuat *soep*, *huzarensla*, *frikadel*, *beefstuk*, *poffertjes*, *roti*, *nastaart*, *kaastengels*, dan *klapertaart*.

Dengan kata lain, peredaran buku-buku masak tentu saja berkaitan dengan komunitas pembacanya. Di antaranya adalah para pembaca dari segelintir kalangan perempuan Bumiputera yang memiliki kemampuan literasi untuk membaca buku-buku masak. Sosok seperti Kartini dan saudarinya, Kardinah dan Roekmini, adalah contoh yang sangat cocok disinggung untuk menunjukkan pengaruh *Indische keuken* dalam

¹ Selengkapnya mengenai perkembangan buku-buku masak di Hindia Belanda sejak abad ke-19 hingga awal abad ke-20 dapat merujuk bab tiga dan bab empat penelitian saya *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* (2016)

² Jika menilik kasus buku-buku masak di koloni Inggris –sebagaimana ditelaah dalam studi Cecilia Leong-Salobir (2011) dan Arjun Appadurai (1988)– ternyata polanya relatif sama. Menurut Appadurai, dalam dunia kuliner masa kolonial, penyortiran makanan dalam kategori kelas dikembangkan untuk menandai derajat sosial.

pembentukan selera kuliner mereka. Para putri ningrat dari Jepara ini mengungkapkan gairah dan selera mereka itu dalam korespondensinya dengan sahabat penanya di Belanda, Ny. R.M. Abendanon-Mandri. Salah satunya sepucuk surat Roekmini (adik Kartini) kepada Abendanon tertanggal 23 Juni 1902:

”Nyonya tidak tahu seperti halnya semuanya yang bersifat Eropah, lebih-lebih kegiatan seperti seni memasak cara Eropah yang sangat banyak artinya bagi ibu-ibu kami, bagaimana mereka menunjukkan anak-anak perempuannya akan hal itu seperti kepada sesuatu yang merupakan puncak kemajuan, bagaimana hal itu akan membantu meningkatkan usaha kami dalam mata mereka.” (dalam Jaquet (ed), 1992 : 285)

Untuk menuju puncak kemajuan sebagaimana dicitakan Roekmini tentu perlu jalan menuju itu. Jalan yang dimaksud adalah pendidikan gastronomi bagi kaum perempuan Jawa sebagaimana diungkapkan Kartini dalam suratnya kepada Abendanon tertanggal 15 Juli 1902:

”Kursus dalam ilmu kerumahtanggaan dan pekerjaan tangan pasti akan merupakan kegiatan yang mengasyikan benar bagi perempuan Jawa. Bukankah hampir semua ibu bangsa Jawa, bercita-cita agar anak-anaknya yang perempuan kelak akan dapat memasak dan membuat pekerjaan tangan dengan baik sekali.” (dalam Jaquet (ed), 1992: 292)

Seperti halnya Kartini dan Roekmini, Kardinah pun sangat besar menaruh perhatiannya terhadap dunia kuliner. Untuk mewujudkan cita-cita saudarinya, pada 1916 Kardinah membuka sekolah Wismo Pranowo (rumah yang meluaskan pandangan) di Tegal. Setelah menikah dengan Bupati Tegal Rekso Negoro –kemudian ia bergelar Raden Ayu Adipati Rekso Negoro, adik Kartini ini memberikan pelajaran bagi anak-anak perempuan. Kardinah banyak menulis buku kecil praktis tentang pengetahuan memasak yang ditujukan untuk memajukan kaum perempuan Bumiputera.³ Bukan hal baru bagi Kardinah untuk memahami pengetahuan memasak, karena sejak sang kakak masih hidup pun ia telah memiliki gairah besar terhadap seni memasak. Pada 1918, ia menerbitkan sebanyak dua jilid buku masak dengan judul *Lajang Panoentoen Bab Olah-Olah, ing Pamoelangan Wisma-Pranawa ing Tegal* sebagai bahan ajar di sekolahnya. Pada 1936 ia juga menerbitkan buku *Lajang Panoentoen Bab Olah-Olah Kanggo para Wanita*.

Bukan hanya Kardinah, para perempuan Bumiputera lainnya yang berlatar ragam budaya sejak awal abad ke-20 juga menulis buku-buku masaknya berdasarkan bahasa ibunya sendiri. Misalnya ada Nyai Djamah yang menulis buku masak berbahasa Sunda *Boekoe Batjaan Roepa² Kaolahan Aoseun Maroerangkali Istri* (1916); R. A. Soewarsi menulis buku masak berbahasa Jawa *Boekoe Olah-Olah: Isi Pitedah Pangolahipen; Lelawoehan lan Dedaharan Kawewahan* (1937) dan *Boekoe Olah-Olah: Olah-Olahan Daharan Tjara Walandi* (1938); serta dalam bahasa Melayu ada S. Noer Zainoe'ddin-Moro menulis *Lingkoengan Dapoer: Boekoe Masak bagi Meisjes-Vervolgscholen jang*

³ Lihat dokumen pendirian Sekolah Wismo Pranowo dalam Coté (ed.) (2008: 303 – 310). Keterangan tentang proses kreatif Kardinah menulis buku-bukunya disinggung juga dalam surat Soematri (saudari Kardinah) untuk pasangan suami istri Abendanon tertanggal 26 November 1918. Lihat Coté (ed) (2008: 287 – 288). lihat juga peran Kardinah dalam Magdalena Geertruida Schenk dan Sundari Hamidjojo-Munar (1950: 117).

Berbahasa Melajoe (1941). Beragam bahasa dipakai untuk menuliskan resep masakan. Meski beragam, namun esensi selernya menyajikan konstruksi *Indische keuken*. Pengaruh *Indische keuken* berhasil menjalin perspektif selera para penulis buku masak Bumiputera dalam menghimpun keberagaman budaya kuliner di Hindia sebagaimana dikonsepsikan para penulis buku masak pada abad ke-19. Dapat dikatakan bahwa hingga akhir 1930-an, keberadaan *Indische keuken* bertahan berkat andil para “ratu dapur” Bumiputera. Berkat publikasi buku-buku masak pula pengetahuan gastronomi mengalami diseminasi melalui berbagai saluran, mulai dari rubrik-rubrik resep masak di majalah dan surat kabar hingga penyelenggaraan sekolah dan kursus memasak di kalangan Bumiputera.

Mengolah “Makanan Kita”

Memasuki dasawarsa 1940-an, pamor *Indische keuken* mulai meredup. Selain masa-masa sulit (*Malaise*), masa Pendudukan Jepang (1942 – 1945) memunculkan dekolonisasi terhadap berbagai budaya Belanda di Indonesia. Jepang melalui *Hodoka* (lembaga yang mengawasi penerbitan media) sangat ketat dalam menyensor layak atau tidaknya media apa pun terbit. Buku-buku masak yang memuat citra selera Eropa pun tidak luput dari sensornya. Jangankan buku masak karya orang Belanda; buku masak karya orang Bumiputera pun tidak lepas dari sensornya jika memuat resep-resep bercitra Eropa. (Rahman, 2016: 213 – 214).

Kondisi itu turut menentukan pembentukan baru citra kuliner di Indonesia. Selain diwarnai kesibukan para ahli pertanian, ahli gizi, dan tokoh nasional dalam memikirkan strategi dalam mengatasi masalah pangan,⁴ ketika itu mulai muncul hasrat menampilkan identitas kebangsaan melalui kuliner. Seorang tokoh pergerakan perempuan dari Sumatra Barat, Rangkojo Chailan Sjamsu Datuk Toemenggoeng (singkatnya Chailan Sjamsu⁵), adalah sosok yang patut diketengahkan terkait perannya dalam merumuskan konsep “makanan Indonesia”. Dalam karyanya *Boekoe Masak-Masakan* yang terbit perdana pada 1940 dan diterbitkan ulang tahun 1948, tersirat mengenai rasa nasionalisme yang lebih ditekankan daripada “rasa kolonial” *Indische keuken*. Chailan Sjamsu mendorong pembacanya dari kalangan rakyat Indonesia agar memberdayakan bahan-bahan lokal untuk membuat olahan aneka makanan kue dan masakan.

Buku masak Chailan Sjamsu juga lebih banyak memasukkan variasi makanan dan kue-kue Indonesia. Hal ini jelas mewakili rasa nasionalisme Chailan Sjamsu. Selain terobsesi ingin mewujudkan kuliner nasional, ia juga menampilkan kelompok resep bercitarasa daerah yang mencakup Sumatra, Jawa dan Madura, Sunda, serta Borneo (sic.) dan Sulawesi Selatan. Apabila semua resep Indonesia dihimpun, jumlah totalnya 204 resep. Ini jauh dengan jumlah gabungan resep Eropa, Tionghoa, Arab, dan India yang hanya 76 resep. Jelas komposisi ini adalah hal yang baru dilakukan oleh seorang gastronom Indonesia pada masa awal kemerdekaan.

⁴ Hal ini turut memengaruhi publikasi buku-buku yang berorientasikan pada strategi pangan untuk perbaikan gizi masyarakat Bumiputera. Beberapa di antaranya seri yang diterbitkan Balai Pustaka, yaitu *Makanan jang Baik Dimasa Perang* (1940), *Makanan jang Moerah tetapi Baik* (1941), dan *Masak-Masakan Moerah* (1941).

⁵ Chailan Sjamsu adalah tokoh aktivis perempuan yang tergabung dalam *Vereeniging voor Vrouwenkiesrecht* (organisasi aktivis perempuan cabang Hindia Belanda, didirikan pada 1908), di mana Rukmini Santoso (adik Kartini) pun tergabung di dalamnya. Pada kurun 1920-an hingga 1930-an, ia memperjuangkan kaum perempuan Indonesia untuk mendapatkan hak politik dan hak memilih wakil-wakilnya di *Volksraad* (Dewan Rakyat) selain berkampanye menentang praktik perkawinan anak. (Blackburn, 2004 : 91).

Sepintas pengelompokan yang dibuat Chailan Sjamsu adalah reproduksi *Indische keuken* dalam label baru. Namun jika menilik bahan-bahan yang dipakai dan banyaknya jumlah resep Indonesia dibandingkan resep-resep asing, dugaan itu tidak sepenuhnya tepat.

Pada masa kemerdekaan, gastronom seperti Chailan Sjamsu justru berusaha mengubur segala gaya hidup kolonial dalam hal kemewahan makanan. Secara tidak langsung, ia juga ingin menyadarkan rakyat Indonesia di berbagai daerah untuk bangga terhadap makanannya sendiri.⁶ Kesadarannya menampilkan resep-resep makanan daerah di Indonesia pun mungkin tidak lepas dari pemikirannya bahwa setiap makanan, pada mulanya adalah “makanan daerah” (*regional dish*). Makanan daerah sendiri lahir sebagai respons terhadap iklim, sumber daya, dan kebiasaan setiap kelompok orang di daerahnya masing-masing.⁷ Dengan kata lain, ia ingin menyadarkan pembacanya di berbagai daerah agar mampu memberdayakan potensi sumber daya bahan makanan untuk dapat diolah menjadi kuliner lezat. Selain itu Chailan Sjamsu melakukan seleksi beberapa makanan di setiap daerah agar dapat hadir dalam lingkup “hidangan makanan Indonesia”. Dapat diartikan ia mendorong pembacanya agar dapat saling menerima makanan antardaerah. Misalnya, pembaca di Manado bisa membuat sendiri dan menikmati rawon daging dan pecel dari Jawa. Begitupun sebaliknya, pembaca di Jawa dapat membuat sendiri dan menikmati *rica-rica* dan *ayam isi dibulu* dari Manado.

Peralihan dari masa kolonial ke masa kemerdekaan memang membawa perubahan paradigma dalam berbagai aspek kehidupan. Sepanjang 1950-an, pemerintah dan gastronom berusaha mengembangkan makanan di Indonesia dalam perspektif baru. Gastronom sendiri terbagi menjadi dua jenis. *Pertama*, mereka yang tidak terikat dengan kepentingan serta kebijakan pemerintah. *Kedua*, para gastronom yang lebih terikat dengan kepentingan dan kebijakan itu.

Seperti apa pandangan gastronom jenis pertama dalam memandang makanan di Indonesia? Jawabannya tersirat dalam buku masak berbahasa Sunda, *Masakan djeung Amis-Amis* yang pada 1951 terbit untuk cetakan keempat. Dalam kata pengantar dari penerbit Balai Pustaka yang ditulis pada November 1950, disinggung perumusan ideal “masakan kita” (baca: masakan Indonesia) sebagai berikut:

”Jika dibandingkan dengan cetakan pertama, kedua, dan ketiga, tentu dapat diketahui, makin banyak saja tambahannya (baca: resep). Pada cetakan keempat ini, racikan-racikan ditambah beberapa masakan kita, masakan Tionghoa, dan masakan Eropa. Terkait itu, masakan Tionghoa dan Eropa dibuat terpisah. Tapi itupun hanya dipilih beberapa dan yang murah saja. Sebaliknya dari itu, baik masakan Tionghoa maupun Eropa yang sudah menyatu dengan kita, dimasukkan ke dalam kelompok masakan kita saja, misalnya tauco, tahu, semur, perkedel dll. Beda dengan susunan pada cetakan pertama hingga ketiga, pada cetakan ini sebisa mungkin masakan kita pribadi dikelompokkan terpisah”.⁸

⁶ Pernyataan yang cenderung nasionalistis dari gastronom Sri Owen (1999: 6) berikut ini kiranya dapat mewakili pemikiran gastronom Indonesia pada masa awal kemerdekaan seperti halnya Chailan Sjamsu: “*I would love to bury forever the Dutch ritual of the rijsttafel. I want most of all to make Indonesians confident that their food, cooked and served as it should be, is among the best in the world*”.

⁷ Pernyataan ini pun dikutip dari Sri Owen (1999: 3) yang menyatakan: “*Every dish was a regional dish to start with, a response to climate and custom*”.

⁸ “*Upama ieu buku dibandingkeun djeung tjitakan ka hidji, ka dua katut ka tilu, tangtu kanjahoan, jen rea tambahna teh. Dina ieu tjitakan ka opat, ratjikan-ratjikan the ditambah sababaraha masakan urang, masakan Tionghoa djeung masakan Eropa. Patali djeung eta, masakan Tionghoa djeung Eropa digundukkeun misah. Tapi*

Maksud dari "masakan kita" itu sendiri mengarah pada suatu usaha untuk menampilkan citarasa Indonesia atau berusaha membedakan diri dengan citarasa yang dianggap dari luar Indonesia. Hal itu terlihat dalam citra dua resep dari keseluruhan 200 resep "masakan kita" yang secara terang mengetengahkan resep *Laksa Indonesia* dan *Goreng hajam Indonesia*.

Meski buku masak ini berbahasa Sunda, tapi tidak ada penekanan "resep khas Sunda" di dalamnya. Memang, ada penggunaan bahan oncom yang notabene identik sebagai produk fermentasi kedelai dari Jawa Barat, tapi dalam resep seperti *pais ontjom* dan *perkedel ontjom*, tidak diembeli label Sunda. Buku masak ini justru menghimpun resep-resep dari berbagai wilayah di Indonesia dan juga pengaruh Tionghoa dan Eropa yang dianggap sudah "membaju" sebagai "makanan kita". Tidak heran jika resep-resep seperti gudeg, pecel, rawon, kari, soto, sate, semur, bistik, perkedel, ragut, dan pastel menghiasi buku masak ini.

Di antara banyak pengaruh Tionghoa dan Eropa, ada yang tidak dianggap "membaju" dengan "makanan kita", sehingga dalam buku masak ini sengaja dipisahkan dalam kategori tersendiri. Alasan pemisahan itu dijelaskan, bahwa:

"Suatu kenyataan pada resep-resep yang sudah didedahkan di bagian awal (baca: masakan kita), banyak masakan Eropa yang dimasukkan karena dianggap sudah jadi 'kesukaan' kita. Kalau yang didedahkan pada bagian berikut hanya sekedar tambahan saja, alias belum biasa dijadikan 'kesukaan sehari-hari' bagi kita; bagian ini hanya sekedar menyediakan resep mungkin ada yang ingin diajar makan dinner".⁹

Maka itu, resep-resep masakan Tionghoa seperti kimlo, pu yong hay, dan tjaptjay serta masakan Eropa seperti *rispot (hutspot)*, *pure kentang*, dan *salada husar (huzarensla)* dianggap sebagai bukan bagian dari "makanan kita". Pola kategorisasi seperti ini sebenarnya mirip sekali dengan pola lama dari buku-buku masak kolonial. Hanya bedanya, jika dalam beberapa *Indisch kookboek* yang ditekankan "makanan Belanda" dan setelah itu "makanan Bumiputera", maka dalam buku masak masa kemerdekaan adalah kebalikannya. Beberapa makanan Eropa khususnya yang berunsur Belanda, nyatanya tidak dianggap "membaju" dengan "masakan kita". Paradigma penyusun buku masak ini sungguh menarik karena menyiratkan pandangan bahwa masakan yang "orisinal Belanda" adalah asing.¹⁰ Meski di antaranya sudah "membaju" sebagai "masakan kita",

eta the ngan dipilihan anu babari tur murah bae. Sabalikna ti eta, boh masakan Tionghoa, boh masakan Eropa, anu geus "ngabadju" mah di urang, diasupkeun kana gundukan masakan urang bae, upamana pasakan tautjo, tahu, semur, perekedel, dspp. Beda djeung susunan tjitakan ka hidji nepi ka tilu dina tjitakan ieu mah masakan urang pribadi sabisa-bisa digundukkeun sabangsa-sabangsa". (Balai Pustaka, 1951: 4).

⁹ "Saenjana dina ratjikan-ratjikan nu diberendelkeun ti heula oge rea masakan Eropa anu diabuskeun, anu sasatna geus jadi 'pangabeuki' urang. Ari ieu anu diberedeulkeun di handap, ngan ukur minangka panambah bae, anu atjan ilahar djadi 'pangabeuki sapopoe' di urang, njadian bisi aja nu hajang diadjar dahar-dine". *Ibid.*, hlm. 77.

¹⁰ Pandangan ini tanpa disadari justru seperti mereproduksi sikap dan mental orang-orang Belanda dalam menyajikan *rijsttafel* dengan menghimpun hidangan Indonesia secara spinggan dalam penyajian (*one dish meal*). Pada masa kolonial, orang-orang Belanda tidak segan mengklaim hidangan Indonesia dalam *rijsttafel* sebagai tradisi kulinernya, meski uniknya mereka menganggapnya sebagai liyan karena mereka telah memiliki *hutspot* dan *stamppot* sebagai bagian dari kuliner nasionalnya. Menurut Felipe Fernández-Armesto (2002: 145 – 146): "Dutch modesty about the national cuisine has made them exceptionally responsive to the food of other cultures. Indonesian *rijsttafel* has some claim to be considered the Dutch national

tapi tersirat bahwa percampuran bangsa sejak lama bukan berarti sepenuhnya menghasilkan pembauran citarasa. Hal ini sesuai dengan pernyataan berikut:

”Jika mungkin, suatu saat nanti, bab masakan Eropa akan sengaja dibukukan khusus hanya bab itu saja, malah sekalian khusus dihimpun masakan Tionghoa. Selain dari itu, hanya mengingatkan, bahwa sekarang bangsa kita sudah biasa bercampur dengan orang Eropa atau Amerika; maka dirasakan perlu dan sekedar perlu dibahas bagian makan malam, untuk berjaga-jaga jika suatu waktu diundang dalam perjamuan makan seperti itu, kita jangan sampai ”membuat malu”.¹¹

Meski mengesankan ingin berusaha menampilkan ”masakan kita” sebagai yang adiluhung di atas kuliner Tionghoa dan Eropa, tapi pernyataan di atas justru menunjukkan kekontrasan terkait anggapan betapa memalukan jika orang Indonesia tidak paham selera Eropa, baik dalam hal memasak maupun etika jamuan makan. Kata ”membuat malu” itu bahkan menempel dalam mental orang-orang Indonesia, sebagaimana disinggung Sukarno:

”Sampai sekarang orang Indonesia masih terbawa-bawa oleh sifat rendah diri, jang masih sadja mereka pegang teguh setjara tidak sadar. Hal itu menjebabkan kemarahanku baru-baru ini. Wanita-wanita dari kabinetku selalu menjediakan djualan makanan Eropa. ’Kita mempunjai panganan enak kepunyaan kita sendiri,’ kataku dengan marah. ’Mengapa tidak itu saja dihidangkan?’. ’Ma’af, Pak,’ kata mereka dengan penjesalan, ’Tentu bikin malu kita sadja. Kami rasa orang Barat memandang rendah pada makanan kita jang melarat’. Ini adalah suatu pemantulan-kembali daripada djaman dimana Belanda masih berkuasa. Itulah perasaan rendah diri kami jang telah berabad-abad umurnja kembali memperlihatkan diri. Edjekan jang terus-menerus dipompakan oleh pemerintah Hindia Belanda tentang ketidakmampuan kami, menjebabkan kami jakin akan hal tersebut”. (Adams, 1966: 44 – 45)

Maksud “panganan enak kepunyaan kita sendiri” seperti dikatakan Sukarno, tampaknya tidak jauh dari kue-kue berbahan lokal, seperti singkong, ubi, jagung, tepung beras, dan tepung ketan. Alasan para wanita di kabinetnya menganggap makanan Eropa lebih bergengsi daripada “makanan kita” yang dianggapnya melarat, tampaknya tidak bisa lepas dari pengaruh dan propaganda bahwa selera Eropa lebih unggul daripada selera sendiri. Kuliner Indonesia terkesan sulit menyaingi citra kuliner Eropa. Hal ini menunjukkan tidak semua gejala nasionalisasi menggusur banyak unsur Eropa, salah satunya dalam urusan selera masak dan makan. Ketidakpercayaan diri terhadap makanan sendiri dan lebih memuliakan selera Eropa itu juga tidak bisa lepas dari

dish... has only sentiment to commend it. The rijstafel is as far removed from hutspot as can be imagined: exotic, rather than domestic; celebratory, rather than commemorative; lavish, rather than austere; variegated, rather than limited.”. Untuk pembahasan sejarah *rijstafel* di Indonesia dapat merujuk penelitian saya *Rijstafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870 – 1942* (2016).

¹¹ “Upama pareng, isuk djaganing pageto, bab masakan Eropa mah rek ngahadja dibukukeun ngawungkul bab eta bae, malah sakalian djeung ngawungkul ngumpulkeun masakan Tionghoa. Djaba ti eta, ngingetkeun, jen ajeuna mah bangsa urang geus ilahar patjorok atawan patjampur djeung urang Eropa atawa Amerika, kurasa perluna, sakadar saperluna ieu di handap ngaberendelkeun bab dine, bisi urang hidji mangsa diondang kana padjemuhan dahar sarupa kitu, ulaah ’ngerakeun”. Balai Pustaka, (1951), hlm. 88.

propaganda iklan seperti margarin di media-media massa. Contohnya dapat dilihat dari iklan margarin di berbagai media massa pada dasawarsa 1950-an yang berusaha memengaruhi pembaca, khususnya perempuan, bahwa produk margarin ini adalah “pasangan masak yang agung” bagi mereka (Rahman, 2016: 236).

Pengutuban “makanan Eropa” dan “makanan kita” seperti terlihat dalam percakapan Sukarno dengan para wanita di kabinetnya itu pun sepintas menunjukkan sebetulnya konstruksi berpikir bahwa “makanan Eropa” dikesankan sebagai standar dari citarasa modern; dan “makanan kita” yang “melarat” itu dikesankan sebagai standar dari citarasa tradisional.¹²

Konteks kata melarat yang disinggung Sukarno sendiri tampaknya tidak bisa dilepaskan dari konstruksi olahan dari bahan seperti singkong, jagung, ubi, cantel, dan garut yang dicitrakan sebagai “makanan rakyat” dan hanya pantas dikonsumsi ketika masa sulit. Walhasil, segala olahan “makanan rakyat” dipandang sebagai “kelas dua” atau bahkan disebut “melarat” di bawah derajat makanan Eropa. Para perempuan di kabinetnya, sebagaimana dikatakan Sukarno, merasa bahwa begitulah orang-orang Eropa memandang rendah “makanan kita”.

Baik Sukarno maupun para perempuan di kabinetnya mungkin tidak memahami pokok dari praktik gastronomi, bahwa memahami seni memilih dan mengolah bahan menjadi makanan lezat dan bergizi lebih penting daripada mengedepankan gengsi demi terigu dan mentega semata. Seni yang dimaksud itu dipraktikkan begitu baik oleh Nyonya Rumah, pengasuh rubrik “Rahasia Dapur” di Majalah *Star Weekly* sejak 1951 hingga 1961.

Nyonya Rumah adalah nama pena Julie, sosok perempuan Tionghoa Peranakan dari Lasem yang telah mengecap pengalaman hidup sebagai pecinta seni masak sejak masa kolonial. Setelah sempat mengalami masa sulit untuk berkreaitivitas pada masa Jepang, Julie dipercaya redaksi *Star Weekly* untuk setiap pekannya mengasuh rubrik “Rahasia Dapur” –pengganti rubrik “Roeangan Wanita”. (Nyonya Rumah, 2013; Jumaliana, 1999; & wawancara dengan Julie).

Dalam setiap ulasan resepnya, Nyonya Rumah tidak mengutamakan resep khusus seperti berunsur citarasa Indonesia, Tionghoa, atau Eropa. Sebagian besar terbitannya cenderung mengulas secara acak dan campur resep-resep dari berbagai unsur. Kecenderungan acak dan campur itu bukan atas kehendaknya, melainkan permintaan resep dari para pembaca setianya yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Setiap pekan banyak surat dari pembaca *Rahasia Dapur* dikirim ke redaksi *Star Weekly* meminta dibuatkan dan dimuatkan resep permintaannya. Praktis, Nyonya Rumah disibukkan menseleksi surat dan memenuhi permintaan resep mana yang harus didahulukan dimuat pada setiap edisinya. Permintaan pembaca setianya dari suatu daerah terhadap resep makanan dari daerah lainnya hampir ada setiap pekannya, misalnya pembaca dari Jakarta yang meminta resep “Soto Bandung” atau pembaca dari Surabaya meminta resep “Dodol Garut”. Nyonya Rumah mungkin tidak menyadari ia telah berhasil membentuk komunitas pembaca nasional yang merasakan saling-silang rasa dari berbagai unsur citarasa antardaerah di Indonesia. Hebatnya lagi, Nyonya

¹² Dikotomi modern dan tradisional sendiri hingga kini masih berlaku. Misalnya, kebanyakan orang Indonesia lebih suka menyebut kue seperti lempur, dodol, nagasari, cucur, dan carabikang sebagai “tradisional”; dan lebih suka menyebut kue seperti *taart*, *nastaart*, dan *kaastengel* sebagai “kue modern”. Beberapa pengecualian menarik adalah *klapertaart*, *onbijtkoek*, *bikal/binka*, *spekkoek/kue lapis* berada di antara kedua batas dikotomi itu, bahkan ada yang menganggapnya sebagai “kue tradisional”.

Rumah tidak pernah kehabisan stok resep. Ini menandakan betapa luas pengetahuan gastronominya, selain kekuatan energi, pikiran, dan kreativitas serta keluangan waktunya untuk memenuhi permintaan para pembaca setianya setiap pekan.

Kiprahnya mengasuh rubrik Rahasia Dapur sejak 1951 hingga 1961 tentu patut diperhitungkan bahwa ia telah mengambil peran penting menyadarkan citarasa bersama dalam pengembangan makanan Indonesia. Melihat tingginya antusiasme permintaan resep, maka banyak pembaca menyurati Penerbit Keng Po (yang menerbitkan *Star Weekly*) dan menyarankan agar resep-resep Nyonya Rumah yang berserak di majalah mingguan itu sebaiknya dibukukan agar membuat praktis pembaca mencari resep-resepnya. Permintaan itu terwujud pada 1957 ketika Penerbit Kinta (Jakarta) menerbitkan dua jilid buku *Pandai Masak* karya Nyonya Rumah yang laris dicetak ulang hingga kurun 1960-an.¹³

Dengan pengalaman dan jam terbang tinggi mengasuh rubrik resep memasak di *Star Weekly*, nama Nyonya Rumah begitu melekat sebagai referensi penting bagi para penikmat makanan di Indonesia sejak kurun 1950-an hingga 1960-an. Meski tidak mengkonsepsikan secara tegas makanan yang ideal untuk Indonesia, tapi secara tidak langsung ia telah mewujudkan itu melalui jalannya sendiri, yaitu melakukan persaling-silangan selera melalui penulisan resep-resep melalui rubrik “Rahasia Dapur”-nya yang dibaca dalam lingkup nasional. Melalui forum surat pembaca dari rubrik yang diasuhnya jelas suatu sarana komunikasi untuk memahami seperti apa kecenderungan selera masyarakat Indonesia pada masa kemerdekaan.

Proyek Buku Masak Nasional *Mustika Rasa* (1960 – 1967)

Pada 12 Desember 1960, Menteri Pertanian Brigadir Jendral Dr. Azis Saleh mengirimkan secarik memo kepada staf di kementeriannya (Sunardjo Atmodipuro dan Harsono Hardjohutomo) perihal hasil pembicaraannya dengan Presiden Soekarno. Isinya adalah instruksi agar Lembaga Teknologi Makanan (LTM) menyusun suatu *kookboek* (sic.) yang lengkap untuk seluruh Indonesia. Sang menteri kemudian menjelaskan maksud utama penyusunannya itu:

“... supaja *kookboek* itu merupakan penundjuk djalan bagi Rakjat Indonesia di daerah manapun, bagaimana bahan² makanan jang terdapat di daerahnja itu dapat diolah mendjadi makanan lezat jang berfaedah. Umpamanja bagi Rakjat di Djawa Tengah bagaimana tjara-tjara mengolah daun ketela pohon; bagaimana tjara-tjara mengolah daging itik; bagi Rakjat di Kalimantan Barat bagaimana tjara-tjara mengolah daun gendjer; bagi Rakjat di Djawa Barat bagaimana tjara-tjara mengolah djagung; bagi Rakjat di Djawa Timur bagaimana tjara-tjara mengolah susu kambing, domba; dsb”. (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: III)

Sebagai langkah awal, ia lalu mengusulkan agar LTM menjalin kerjasama dengan lembaga-lembaga lainnya. Beberapa lembaga itu antara lain LMR Departemen Kesehatan, Pemerintah Daerah Swatantra Tingkat (Daswati) I dan II, berbagai jawatan di pusat dan daerah, lembaga-lembaga SGKP dan SKP, berbagai pengarang

¹³ Dua jilid buku yang saya pakai di sini adalah cetakan tahun 1967. Pada 2017 penerbit Gramedia Pustaka Utama menerbitkan ulang buku masak ini sebagai wujud penghargaan atas Julie alias Nyonya Rumah atas kiprahnya dalam penulisan resep-resep memasak. Dengan usianya yang kini menjejak 97 tahun, Julie masih aktif menulis resep untuk mengisi rubrik masak *Kompas*.

“kookboeken Indonesia” (sic.), dan organisasi-organisasi wanita. Dalam pelaksanaan pembuatan “buku masakan Indonesia” ini, Harsono Hardjohutomo ditunjuk sebagai ketua panitianya (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: III, XI).

Motif pemerintah, khususnya Presiden Sukarno, menghendaki dibuatnya buku masak nasional tampaknya terkait dengan pemberitaan media seputar kondisi pangan di Indonesia. Presiden dibuat gusar dengan pemberitaan media lokal dan asing yang menyudutkan pemerintahannya dengan berita-berita kelaparan di berbagai wilayah. Pemerintah lalu melarang media-media lokal memuat pemberitaan itu (van der Eng, 2012).

Terlepas dari dugaan usaha pencitraan itu, proyek pengerjaan buku masakan nasional ini tetap berjalan dan secara resmi dimulai sejak 1961. Selaku ketua panitianya, Harsono menjelaskan bahwa buku masak ini sesuai dengan instruksi Menteri Pertanian Azis Saleh, yaitu mesti memuat jenis-jenis masakan yang terdapat dari Sabang sampai Merauke dengan harapan masyarakat Indonesia dari segenap lapisan dapat memakainya. Harsono menyanggupinya dengan menerawang bahwa hasilnya kelak akan menjadi suatu karya besar dalam hal pengumpulan resep-resep masakan di seluruh Indonesia.

Azis Saleh menyarankan agar dalam pengerjaan buku masak ini menjalin kerja sama dengan para penulis buku masak Indonesia. Namun, Harsono punya pandangan lain:

“Buku² masakan, jang dewasa ini terdapat di pasaran bebas tidak ada jang memuat semua masakan seperti jang termaktub dalam perintah tersebut dan resep²nja kebanyakan adalah kurang terang dan kurang lengkap. Pula belum terdapat ahli² memasak di Indonesia, jang mengetahui semua djenis masakan di Indonesia. Dengan demikian, panitia tidak dapat menandai para ahli memasak sadja dan djuga tidak dapat mengambil fakta-fakta dari buku-buku jang tersedia.” (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: IX).

Ternyata ahli memasak yang ia kriteriakan adalah yang mengetahui semua jenis masakan di Indonesia. Buku-buku masak yang ada sebelumnya pun tidak terpakai karena dianggap tidak memenuhi “standar nasional”. Ini menjadi fase baru perkembangan kuliner di Indonesia, ketika pemerintah berusaha mengambil alih peran para gastronom yang sebelumnya memiliki pengaruh dalam mendidik selera masyarakat.

Tentu betapa tidak mudah menghimpun resep-resep dari Sabang sampai Merauke. Untuk menyiasatinya, Harsono melakukan serangkaian langkah dan strategi. Pada tahap pertama yang dilakukan sejak 1961 hingga 1962, Harsono dan timnya mengirimkan angket-angket dengan memanfaatkan bantuan pamong praja serta berbagai organisasi dan sekolah perempuan. Melalui metode angket, diharapkan panitia mendapatkan catatan-catatan berupa nama-nama masakan lalu diseleksi mana masakan yang sudah dan mana yang belum dikenal.

Panitia ternyata hanya menyaring nama-nama makanan yang belum dikenal, lalu menanyakan lebih lanjut resep-resep itu ke sumbernya melalui jasa para jawatannya. Adapun nama makanan yang telah dikenal tidak jadi persoalan. Namun nyatanya, metode angket tidak memuaskan panitia, karena banyak angket tidak kembali atau pun jika kembali mutu jawaban responden tidak memuaskan. Kesimpulannya, hanya sedikit nama makanan yang diterima, itu pun kebanyakan sudah dikenal, khususnya dari Jawa (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: IX – X).

Panitia tetap melanjutkan proyeknya dengan melakukan pembaharuan metode pada masa tahap kedua dan ketiga yang berlangsung sejak 1962 hingga 1964. Pada tahap itu,

angket pengumpulan nama dan jenis makanan ditambah dengan kelengkapan susunan resep. Berbagai jawatan baru seperti pendidikan, pertanian, perikanan, dan kesehatan pun ditambah. Penambahan kerja sama dengan jawatan-jawatan itu mereka klaim membuat pekerjaan lebih efektif. Namun panitia ternyata masih mengeluhkan pasifnya umpan balik angket-angket dari daerah, meski mereka sudah memiliki komunikasi pribadi dengan para pamong praja dan kepala jawatan setempat yang ditujukan untuk mempererat komunikasi kerja. Mutu isian angket dari responden pun masih rendah. Terkadang panitia perlu untuk mengadakan *cooking-test* (sic.) demi memeriksa kebenaran resep yang diterima dan juga untuk merekonstruksi resep-resep yang dianggapnya kurang jelas atau menyeleweng dari aslinya.

Maka itu, untuk lebih menebalkan rasa percaya diri, panitia pun melakukan langkah aktif dengan cara menugaskan tiga sarjana muda *nutrition* (sic.). Ketiganya ditugaskan untuk mengumpulkan resep-resep langsung dari sumbernya, bahkan diadakan *cooking-test* di tempat dengan para ibu yang mendemonstrasikan resep sambil memberi berbagai keterangan. Panitia menilai cara ini jauh lebih baik dan bermutu daripada metode angket sebelumnya.

Seluruh resep yang telah terkumpul diatur secara terpisah lalu dikirim ke tim penyusun buku masak. Mereka lalu melakukan berbagai koreksi, mengelompokkan resep, serta memberi keterangan istilah dan ukuran yang dipakai sebagai pemandu bacaan, hingga menyusun indeks dan isi buku. Setelah itu menyiapkan naskah untuk dicetak (Hardjohutomo (et.al.), 1967: X).

Hingga masa tahap kedua, pengerjaan buku masak nasional ini mulai menunjukkan wujud lebih jelas dan sesuai harapan. Menteri Koordinator Pertanian dan Agraria Sadjarwo yang menggantikan Azis Saleh tetap serius mendukung dan melanjutkan proyek ini. Keseriusannya dapat dilihat dari sambutannya yang menarik perihal pengerjaan tahap kedua buku masak ini.

“Keluarnya Buku Masakan Indonesia ini sesuai benar dengan pesatnja kemandjuaan tingkat kebudajaan bangsa kita. Hampir semua penduduk dapat membatja dan karenanja mereka haus akan pengertian dan petundjuk jang dapat memberi manfaat bagi kehidupan sehari-hari.” (Hardjohutomo (et.al.), 1967: IV)

Sadjarwo menyadari bahwa urusan memasak bukan hanya terkait ruang dapur saja, tapi juga kemampuan literasi. Meski peredaran buku masak telah berkembang sejak masa kolonial, tapi jika dihubungkan dengan tingkat kemelekan aksara pada masa kemerdekaan, tentu konteksnya berbeda. Sebagai yang bertanggung-jawab “mencerdaskan kehidupan bangsa”, maka setelah berupaya meningkatkan kemelekan aksara warganya, negara menindak-lanjutinya dengan memproduksi buku-buku bacaan bermanfaat, salah satunya buku masak nasional. Sadjarwo merasa percaya diri bahwa “semua” penduduk dapat membaca. Menurutnya, kemampuan membaca tentu akan mendorong mereka dapat memenuhi kebutuhannya terhadap berbagai ilmu pengetahuan yang bermanfaat.

Sadjarwo menyadari bahwa buku masak nasional yang digarap kementeriannya tidak dapat terwujud jika tidak didukung ketahanan pangan. Dengan mengusung moto “berdiri di atas kaki sendiri”, ia menjelaskan usaha pemerintah yang sejak beberapa tahun sebelumnya telah giat melancarkan program intensifikasi dan ekstensifikasi pertanian demi meningkatkan produksi pangan. Salah satu hasil utama dari kedua

program itu adalah berkembangnya usaha “swasembada pangan” yang menggantikan usaha “swasembada beras”.

Demi menopang penyusunan buku masak nasional pemerintah melalui Departemen Kesehatan pada 1964 menerbitkan buku *Revolusi Makanan Rakyat* sebagai tindak lanjut dari amanat Soekarno untuk menyadarkan pengetahuan rakyat terhadap program swasembada dan diversifikasi pangan. Judul buku itu sendiri disitir dari ceramah Menteri Kesehatan Kabinet Dwikora, Mayjen Prof. Dr. Satrio, dan diterbitkan dengan maksud memberikan petunjuk bagaimana rakyat bertindak dalam urusan pangan serta menghimpun dan memelihara “*funds and forces*” (sic.) serta fisik dan mental untuk mencapai Revolusi Indonesia. Departemen Kesehatan menerangkan buku ini diharapkan membawa Indonesia menuju “Masyarakat Sosialis Indonesia” (sic.) yang adil dan makmur berdasarkan Pancasila.

Satrio dan jajarannya secara revolusioner mendorong untuk membuat dan menyajikan makanan berbahan non-beras, lalu menggantinya dengan bahan-bahan lainnya seperti jagung, cantel, dan jawawut untuk membuat aneka olahan. Jika meneroka secara saksama program “revolusi makanan rakyat”, maka terasa sekali upaya “nasionalisasi selera” terhadap proyek buku masak nasional yang tengah berjalan saat itu.

Menteri Sadjarwo memang menyinggung penyusunan buku masak nasional dibuat oleh: “Para ahli masak dan pengolah makanan, dengan didampingi para ahli gizi, pertanian, perikanan, peternakan, kesedjahteraan keluarga dan kimia telah dapat mentjiptakan suatu karja, jang mudah dibatja dan mudah ditiru” (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: XI). Tidak diperinci siapa saja nama para ahli masak dan pengolah makanan itu. Namun, jika dihubungkan dengan ambisi pemerintah, maka para ahli sebagaimana dimaksudkannya itu adalah mereka (mungkin sekali kebanyakan kaum perempuan) yang tersebar di tiap-tiap provinsi. Terlepas profesional atau tidaknya kemampuan mereka dalam mengolah makanan, yang pasti seorang gastronom tentu tidak merasa leluasa jika memasak didampingi begitu ketat oleh para ahli seperti disebutkan Sadjarwo. Gastronom profesional –seperti Chailan Sjamsu hingga Julie– tentu lebih paham untuk mempertimbangkan sendiri kualitas rasa dan juga nutrisi dari makanan yang diolahnya. Artinya, resep-resep yang disusun dalam buku masak nasional itu sungguh dibayangkan kepentingan pemerintah. Kepentingan itu terasa dari usaha menghimpun rasa “Bhineka Tunggal Ika” bangsa Indonesia melalui makanan, seperti diutarakan Sadjarwo:

”Banjak diantara resep² itu merupakan sesuatu jang baru, karena dan telah diudji dalam ‘test kitchen’ mengenai rasa dan tjara hingga kini tersimpan dipelosok tanah air kita sadja. Sekarang ia dapat dimiliki oleh chalajak ramai dan dengan demikian buku ini ikut serta menambah rasa harga menghargai antar daerah dan rasa persatuan antar suku”. (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: XI).

Banyak resep yang sebelumnya tidak diketahui, menjadi diketahui wujud dan rasanya oleh para pembaca dari berbagai daerah setelah dimasukkan ke dalam buku masak nasional itu. Hal itu tentu tidak dan belum pernah dilakukan sebelumnya oleh para penulis buku masak. Tidak heran selaku ketua panitia penyusunan buku masak, Harsono tidak tertarik melibatkan atau berkonsultasi dengan para gastronom. Alasannya, karya mereka kurang terang, kurang lengkap, dan tidak mengetahui semua makanan di Indonesia (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: IX).

Impian mewujudkan buku masak nasional mulai menemukan titik terang pada tahap penghabisan proses penyusunannya sejak 1964 hingga 1966. Selama masa dua tahun itu sebenarnya tahap penyelesaian buku masak berlangsung di tengah ketidak-stabilan suasana politik, ekonomi, dan merosotnya kondisi pangan sejak 1965 hingga 1967. Kemerostan pangan itu tampaknya dipengaruhi buruknya kondisi politik dan ekonomi Indonesia ketika kebijakan-kebijakan sebelumnya seputar pertanian, pangan, dan kesehatan menjadi tidak berjalan efektif terhitung sejak 1965. Walhasil sepanjang tahun 1965 hingga 1967 beberapa kasus kelaparan masih terjadi di berbagai daerah meski pemerintah dengan "Revolusi Makanan Rakyat"-nya berusaha menekan jumlah angka kelaparan melalui program diversifikasi pangannya.¹⁴

Meski kondisi negara dalam keadaan tidak stabil, tahap penyelesaian buku masak Indonesia tetap berjalan. Hal itu ditandai dengan pembentukan Panitia Penyelesaian Buku Masakan Indonesia. Panitia ini bertugas mengurus segala persoalan teknis sebelum buku masak itu terbit ke pasaran. Penyelesaiannya terkesan begitu rumit sebagaimana dijelaskan Harsono:

"Menjusun buku masakan untuk Indonesia dewasa ini, tidak dapat digolongkan pada pekerjaan yang mudah. Kelemahan yang menjolok dalam pekerjaan ini adalah belum adanya standarisasi, sehingga ukuran² yang ditjantumkan dibelakang tiap jenis bahan makanan, tidak selalu memberi djaminan bahwa hasilnja akan sebaik diharapkan

Pengertian tentang kualitas, umur, deradjat masak, dsb dari bahan makanan dan bumbu²nja dapat sangat berbeda didalam dan antar daerah. Jang dianggap baik di suatu tempat, dapat dipandang buruk ditempat lain. Jang sekarang menimbulkan masakan yang enak, dapat menghasilkan sebaliknya pada lain hari". (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: X - XI)

Ternyata itulah pandangan Harsono terkait standar penyusunan buku masak Indonesia. Dengan kata lain, buku-buku masak yang beredar sebelumnya dan semasa itu, tidak atau belum memenuhi "standar Indonesia". Dijelaskan lebih lanjut olehnya, bahwa standar memasak dan menghidangkannya adalah suatu seni. Maksudnya, para pemasak mesti mengusung prinsip *organoleptis*, maksudnya mutu rasa suatu hasil masakan ditentukan oleh ketajaman alat-alat pancaindranya. Seni memasak diibaratkan oleh Harsono sama halnya dengan lagu dan lukisan.

Idealnya begitulah prinsip yang coba diusung Harsono dalam pengerjaan buku masak Indonesia. Meski demikian, ia menyadari risiko dalam menulis sebuah buku masak. Pujian terhadapnya adalah hal yang mungkin, tapi risiko dicela juga mungkin terjadi. Maka itu untuk mengimbangi kemungkinan itu, buku masak pun disusun dengan "djalan yang exact" (*sic.*), yaitu dengan melakukan berbagai penelitian di laboratorium (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: XI).

Terlepas seperti apa kualitas buku masak ini jika dinilai secara gastronomis, pada akhir pengantarnya, Harsono hanya mengatakan bahwa panitia telah melaksanakan proses pengerjaannya selaras berdasarkan Pancasila. Apa hubungannya dengan ideologi

¹⁴ Lebih-lebih puncaknya pascaperistiwa gagalnya usaha kudeta terhadap pemerintah pada September 1965 yang berimbas pada rendahnya nilai tukar rupiah dan diikuti melambung naiknya harga-harga bahan makanan. Lihat hubungan kondisi politik dan ekonomi Indonesia dengan sektor pangan nasional sepanjang dasawarsa 1950-an hingga 1960-an dalam van der Eng, (2012).

kebangsaan itu, tampaknya itu tercermin dari kurang lebih 1600 resep masakan "dari Sabang sampai Merauke" yang berhasil dikumpulkan (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: XI) dan ditambahkan Sadjarwo bahwa itu semua demi: "menambah rasa menghargai antar daerah dan rasa persatuan antar bangsa." (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: V).

Di tengah belum stabilnya kondisi politik Indonesia ditambah kekuasaan Presiden Sukarno yang tengah di ujung tanduk, buku masak bercitarasa "Pancasila" ini akhirnya terbit pada 1967 dengan judul *Buku Masakan Indonesia Mustika Rasa: Resep2 Masakan Indonesia dari Sabang sampai Merauke*. Kurang lebih 1600 resep tercakup dalam *Mustika Rasa* dengan rincian: makanan utama, lauk pauk basah berkuah, lauk pauk basah tidak berkuah, lauk pauk gorengan, lauk pauk bakar-bakaran, sambal-sambalan, jajanan, dan minuman. Adapun untuk memandu pembacanya dalam memindai bahan, maka pada bagian indeks tim penyusun menggolongkan resep-resep berdasarkan bahan makanannya ke dalam 13 kategori.

Apa yang termaktub dalam *Mustika Rasa* sendiri mencerminkan karakter selera masyarakat di tiap-tiap wilayah di Indonesia dalam menyeleksi dan mengolah bahan makanan. Semua itu bukan hanya dibentuk karena faktor alam, tapi juga dipengaruhi oleh akumulasi budaya, sejarah, ekonomi, hingga politik pangan setiap daerah. Pun sebagai proyek ambisius pemerintah, segelintir resep berpropaganda politik pun terasa menyeruak dalam *Mustika Rasa*. Di antaranya ada resep seperti: "Ganefo ketela", "Sajur manipol usdek" dan "Linggardjati". "Resep-resep politik" itu mungkin saja buah karya dari para ahli masak pemerintah.

Namun, dominasi "resep-resep politik" itu kalah jumlah jika dibandingkan banyaknya resep klasik di dalamnya yang telah dimuat dalam buku-buku masak sejak masa kolonial. Sebut saja di antara resep-resep lokal seperti brongkos, megono, pecel, rawon, sayur menir, lodeh, dendeng, lawar, dan papeda; dan juga resep-resep asing yang telah melokal seperti gulai, kare/kari, mahbub, malbi, dan nasi beriani (Arab dan India); pu jong hay, tjak tjai tjah, serta variasi resep yang menggunakan teknik memasak khas Tionghoa yaitu cah, tum, dan tumis; bahkan *tortilla* dari Amerika Latin (terutama Meksiko) turut dimasukkan di dalamnya.

Adapun berbagai resep pengaruh Eropa (Portugis, Prancis, Belanda, Inggris, dan bahkan Italia) lebih banyak lagi terkandung dalam *Mustika Rasa*. Beberapa nama resep dan bahan Eropa ada yang masih mempertahankan nama aslinya (misalnya *hutspot*, *ragout*, *poftertjes*, *cotelet*, *conrivilet*, *cake*, *margarine*, dan *polenta*). Adapun beberapa nama resep dan bahan makanan lainnya telah diterminologikan ke dalam bahasa Indonesia, misalnya bolu (*bolo*), risoles (*rissole*), kroket (*crocquette*), perkedel (*frikadel*), buncis (*boontjes*), lapis (*lapjes*), kermanici (*karbonaadge*), dan kalomben (*kolombijntje*).¹⁵

Dapat dimaknai, bahwa perkembangan makanan di Indonesia sebenarnya adalah perwujudan dari *fussion* antarunsur citarasa asing dengan citarasa Indonesia. Bukti itu dapat dirasakan dari pengaruh Arab dan India yang telah sejak lama meresap dalam kari, gulai, dan (mungkin) nasi goreng. Begitupun dengan pengaruh Tionghoa. Untuk pengaruh satu ini memang nama bahan makanan dan juga makanannya cenderung mempertahankan citra ke-Tionghoa-annya. Orang Indonesia misalnya akan dengan mudah menyebut "makanan Tionghoa" ketika terlintas nama seperti cap cay dan fu yung hai, meski keduanya telah lama ada dan populer sejak masa kolonial. Namun pengecualian dengan makanan soto (dari *caudo*) dan teknik memasak khas Tionghoa,

¹⁵ Untuk bahasan seputar terminologi dalam Bahasa Indonesia dapat juga dirujuk C.D. Grijns (1999), khususnya bahasan tentang makanan hlm. 59 – 60.

seperti tumis, tum, dan cah, itu semua justru telah menyatu secara umum sebagai bagian dari seni memasak di Indonesia.

Hal menarik lainnya adalah berbagai pengaruh Eropa. Meski sejak awal tahun 1950-an telah ada usaha untuk lebih menampilkan "makanan kita" atau "makanan Indonesia" sebagai identitas bangsa, tapi tetap saja nyatanya pengaruh citarasa Eropa telah meresap ke dalam selera makan banyak orang di Indonesia. Sekalipun pemerintah dengan doktrin antiimperialisme dan antineo-kolonialisme mencoba menggusur semua unsur Eropa dengan makanan rakyat, tapi praktiknya itu tidak berhasil diterapkan. Orang-orang Indonesia di berbagai wilayah punya selernya sendiri terhadap berbagai unsur makanan Eropa yang mereka dapatkan entah itu dari warisan turun-temurun, ikut kursus memasak, serta membaca resep-resepnya. Tidak heran jika dalam *Mustika Rasa*, banyak nama makanan Eropa telah dibakukan atau disesuaikan penamaannya dengan pelafalan lidah orang Indonesia.

Hal lain yang juga menarik dari *Mustika Rasa* adalah banyak penekanan resep yang didasarkan asal daerahnya. Dari keseluruhan 1600-an resep, lebih dari 900 resep menggunakan penekanan asal daerah. Banyak resep yang sudah sejak lama populer seperti dari Jawa, Sumatra, Sulawesi, dan Maluku. Jika memeriksa *Mustika Rasa* secara cermat, maka di antara 900 resep beridentitas daerah terlihat sekali dominasi kuliner dari pulau Jawa.

Rasanya bisa dimengerti apa yang membuat tim penyusun *Mustika Rasa* selama tujuh tahun penggarapan proyek buku masak ini mengalami berbagai kendala dalam pengumpulan resep. Harsono sendiri mengeluhkan terlalu banyaknya resep-resep dari Jawa; yang artinya, resep-resep dari dan di luar Jawa berjumlah minim. Kenyataan itu terbukti dari kurang lebih 440 resep dari pulau Jawa yang diikuti kurang lebih 184 resep dari Sumatra. Kedua kawasan ini menjadi kontributor resep terbanyak, jauh di atas Sulawesi, Bali, Kalimantan, Madura dan apalagi semakin ke kawasan timur yang jumlahnya kian menyusut.

Kenyataan itu tidak banyak disadari oleh tim penyusun *Mustika Rasa*, bahwa kuliner merupakan hasil dari jalinan sejarah budidaya dengan perkembangan *Indische keuken* sejak abad ke-19 hingga paruh pertama abad ke-20. Pemerintah kolonial memang berandil membangun sistem budidaya pangan yang memengaruhi pembentukan kuliner di koloninya. Namun, kelemahan yang nyata, mereka tidak membangun sistem itu dengan baik di luar Jawa.

Majunya kondisi pangan di Jawa dan Sumatra didukung pula sarana pokok lainnya yaitu pendidikan yang menumbuhkan budaya literasi. Dari saluran itu, praktik gastronomi bertumbuhan di Jawa, yang ditandai produksi buku masak, dibukanya berbagai sekolah perempuan dan kursus memasak, serta penyebaran resep-resep dalam rubrik media massa.

Selain itu, jumlah resep dari Jawa Tengah dan Yogyakarta dalam *Mustika Rasa* yang memiliki porsi terbesar dibanding kawasan Jawa lainnya menarik juga dicermati. Di Jawa bagian tengah, tradisi menuliskan makanan ke dalam naskah lalu diteruskan penguraian resepnya ke dalam buku-buku masak, tampaknya memengaruhi memori kolektif para pembaca buku masak terhadap makanan populer dari kawasan itu, seperti rawon, pecel, soto, dan tempe.¹⁶

Kebiasaan menulis dan membaca resep memasak sebagaimana telah berlangsung selama lebih dari seabad di Jawa, tampaknya tidak berlaku secara luas di kawasan luar

¹⁶ Selengkapnya mengenai tradisi pendokumentasian makanan dalam naskah di Jawa dapat merujuk bab satu dan bab dua penelitian saya *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* (2016).

Jawa dan Sumatra. Dapat dimaklumi jika mulanya Harsono tidak puas ketika menerima angket nama makanan dan resep dari berbagai daerah. Namun ketidak-puasannya itu sebenarnya sama seimbangannya dengan kebingungan orang-orang di daerah, suku, dan pedalaman yang tidak terbiasa menuliskan dan membaca resep masak. Tampaknya, berbagai jenis makanan yang baru diketahui lalu dituliskan resepnya oleh tim penyusun ke dalam *Mustika Rasa* itu mula-mula dilalui melalui proses pelisanan para juru masak di daerah tentang cara membuat makanannya.

Terlepas apakah *Mustika Rasa* adalah proyek berlebihan karena belum pernah ada sebelumnya seorang gastronom yang mampu menghimpun resep-resep dari Sabang sampai Merauke, tapi "buku masakan Indonesia" ini telah menanamkan paradigma baru. Paradigma baru itu adalah ketika setiap daerah atau suku mulai menyadari makanannya sebagai bagian dari identitasnya dan memandang berbagai makanan di luarnya adalah bukan bagian darinya.¹⁷

Namun, hal pokok yang mungkin dapat mengatasi kesenjangan makanan antardaerah adalah strategi pertanian yang merata serta menyeluruh. Menteri Pertanian Mayor Jendral Sutjipto dalam kata pengantarnya untuk penerbitan *Mustika Rasa* pada 1967 menuturkan:

"Masalah masakan, adalah masalah bagaimana memanfaatkan sebaik-baiknya berbagai hasil pertanian yang berupa pangan untuk kepentingan manusia. Kemajuan teknis pengolahan bahan pangan dan yang disempurnakan seni didalam masak, akan menjangkut ruang lingkup pemanfaatan pangan yang merupakan hasil pertanian kita. Dan kita berkepentingan untuk itu, untuk mengabdikan diri kita sebaik-baiknya sebagai karyawan pertanian untuk ummat manusia, **humanum agriculturaque saluti** (sic.).

Bergunanya bagi rakyat, yang merupakan sasaran pokok dengan diterbitkannya buku masakan ini, akan mempunyai pengaruh dan pendorong yang kuat kepada Departemen Pertanian dan petani pada umumnya untuk lebih giat meningkatkan produksi pertanian, khususnya produksi pangan. Dengan demikian buku masakan tersebut, dapat pula memenuhi fungsi untuk menghubungkan petani produsen dengan konsumen.

Dengan tersedianya pangan rakyat lebih baik akan melitjinkan berputarnya roda kegiatan pemerintah dan masyarakat, didalam mensukseskan perjuangan untuk meningkatkan kesedjahteraan lahiriah maupun rohaniyah, didalam rangka membentuk masyarakat Pantjasilais sedjati". (Hardjohutomo (*et.al.*), 1967: VIII).

¹⁷ Pandangan ini diolah kembali dari pemikiran Sri Owen (1981: 42) tentang perkembangan kebiasaan makan di Indonesia. Menurutnya, orang-orang di Indonesia ketika ditanya tentang makanannya, lebih mengarahkan pikirannya pada rumah makan daerah dan juga makanan daerah. Selain itu, Sri yang membaca *Mustika Rasa* juga dibingungkan dengan buku masak ini, apakah lebih tepatnya disebut "the first serious Indonesian cookbook" atau "regional cookbook"? Lihat Sri Owen (1999: 12). Kebingungan serupa pun melanda Michiko Kubo (2010) yang meneliti perkembangan kontemporer kuliner nasional di Indonesia. Kubo berpijak pada pemikiran umum bahwa Indonesia terdiri dari 17.000 pulau dan memiliki lebih dari 400 etnik. Maka citra "Indonesian cuisine" pasti beragam. Namun uniknya, istilah itu tidak dikenal dan jarang digunakan oleh orang Indonesia. Lebih unik lagi, orang-orang asing menganggap bahwa "Indonesian cuisine" itu ada. Kubo lalu menyimpulkan konsep "Indonesian cuisine" itu dikerangkai oleh kelompok etnik dan "masakan daerah" yang lalu dikembangkan menjadi "Indonesian national cuisine".

Dibandingkan dua menteri terdahulu (Azis Saleh dan Sadjarwo), Sutjipto tampaknya lebih memahami bahwa *Mustika Rasa* bukan hanya sekadar urusan menyadarkan identitas makanan daerah dari Sabang sampai Merauke. Baginya, buku masak ini sejatinya dapat dijadikan sebagai bahan pemikiran bahwa yang pokok dari penciptaan kuliner Indonesia adalah menjalin secara apik dan menyeluruh hubungan strategi dan rekayasa rantai makanan. Hubungan itu ditentukan terlebih dahulu dari kualitas budidaya pangannya sebelum diolah di dapur dan terhidang di meja makan, apalagi ketika hendak dijadikan sebagai bagian dari budaya bangsa.¹⁸

Mustika Rasa terbit pada 8 Februari 1967 atau bertepatan pada tahun dan bulan yang sama dengan penyerahan kekuasaan Presiden Sukarno kepada Soeharto (20 Februari 1967). Ironi, mungkin kata yang tepat jika melihat dua kenyataan itu. Namun, dengan segala kelebihan dan kekurangannya, "buku masakan Indonesia" pertama yang dicita-citakan Sukarno ini patut dicatat sebagai suatu perkembangan paling revolusioner bagi sejarah makanan di Indonesia.

Penutup

Dapat dilihat kenyataan bahwa yang berubah dari fenomena kuliner di Indonesia pada masa pascakolonial hanya perubahan pada tampilan luarnya saja. Adapun intisarinnya tetap menjiwai "hegemoni selera" yang distandarkan ideal pada masa kolonial. Konsep makanan yang dibangun secara nasional hanya membalikkan dominasi kolonial dari *Indische keuken* menjadi makanan Indonesia. Demi meneguhkan identitas sendiri maka disajikanlah citra makanan Indonesia dengan kesan lebih dominan dibandingkan makanan Eropa yang dikesankan asing.

Usaha yang dilakukan Sukarno melalui tim penyusunan buku masak nasional *Mustika Rasa* pun baru sebatas pada usaha mendekonstruksi tatanan kuliner pada aspek mental saja, tapi tidak menyentuh secara menyeluruh pada aspek strukturalnya yang di antaranya mencakup sistem ketahanan dan keamanan pangan, kesehatan, gizi, hingga kesadaran bangsa Indonesia dalam membayangkan konsep kuliner nasionalnya. Buku masak nasional sebagai salah satu identitas kebangsaan memang tampak mendesak untuk diwujudkan, meski nyatanya perlu ditopang secara sinergis melalui berbagai aspek penunjangnya.

¹⁸ Fernandez-Armesto (2002: 137) memiliki pemikiran cemerlang dalam mewacanakan *national cuisine*. Menurutnya, "*national-cuisine*" sesungguhnya tidak pernah ada yang benar-benar "nasional". Konsep ini mulanya adalah kebiasaan-kebiasaan memasak di daerah dengan bahan-bahan yang terbatas dari lingkungan alamnya. Lalu, terjadilah saling tukar pengaruh dan modifikasi melalui bahan-bahan makanan baru yang dapat diakomodasi ke dalam kebiasaan makan di suatu daerah. Ketika sebuah seni memasak membutuhkan sebuah label "nasional", maka itu harus melalui sejenis pemfosilan (*fossilization*) berupa pemurnian yang (seolah-olah) terjaga dari pengaruh asing. Dalam sejarah awalnya, *national cuisine* pertama kalinya diciptakan di Prancis yang berhasil menampilkan citra anggur (*vin*) dan keju (*fromage*), sebagai identitas nasionalnya. Menurut Pilcher (2006: 64), *national cuisine* tidak lebih adalah kumpulan artifisial (*artificial collections*) berbagai makanan yang dikonsumsi orang-orang di mana mereka hidup atau berada dalam batas-batas politik (baca: negara bangsa) seraya membayangkan kuliner nasional itu berbeda dari makanan-makanan lokal atau daerah.

Daftar Pustaka

- Adams, Cindy. 1966. *Bung Karno: Penjambung Lidah Rakyat Indonesia* (terjemahan Abdul Bar Salim). Jakarta: Gunung Agung.
- Anonim. 1870. *Oost Indisch Kookboek: bevattende meer dan 570 beproefde recepten voor de Hollandsche en Inlandsche keuken, gebakken, confituren, zuren, siropen*. Semarang: van Dorp.
- Anonim. 1879 (cetakan ke-1) & 1936 (cetakan ke-16). *Boekoe Masak-Masakan Roepa-Roepa: Menoendjoekken Bagimana Bikinnja Makanan Tjara Belanda, Makanan Tjara Djawa, Koewee Tjara Belanda, Koewee- Koewee Tjara Djawa, Manisan, Stroop, Likeur dan lain-lain Minoeman, Assinan, Atjar en Sosijs Besar dan Ketjil Roepa-Roepa Semoewa lebih dari 600 Warna*. Yogyakarta: H. Buning.
- Anonim. 1951. *Masakan djeung Amis-Amis (cetakan ke-4)*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Balai Poestaka. 1940. *Makanan jang Baik Dimasa Perang*. Batavia: Balai Poestaka.
- _____. 1941a. *Makanan jang Moerah tetapi Baik*. Batavia: Balai Poestaka.
- _____. 1941b. *Masak-Masakan Moerah*. Batavia: Balai Poestaka.
- Blackburn, Susan. 2004. *Woman and the State in Modern Indonesia*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Catenius-van der Meijden, J.M.J. 1925. *Groot nieuw volledig Indisch kookboek: 1381 recepten van de volledige Indische rijsttafel met een belangrijk aanhangsel voor de bereiding der tafel in Holland*. Semarang: G.C.T. van Dorp.
- Ch. Sj. Dt. Toemenggoeng. 1948. *Boekoe Masak-Masakan (Pedoman Roemah Tangga 2, cetakan ke-2, terbit pertama kali tahun 1940)*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Coté, Joost (ed.). 2008. *Realizing the Dreams of R.A. Kartini: Her Sister Letters from Colonial Java*. Leiden: KITLV.
- Departemen Kesehatan. 1964. *Revolusi Makanan Rakyat*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Fernández-Armesto, Felipe. 2002. *Near a Thousand Tables: a History of Food*. New York: The Free Press.
- Haak-Bastiaanse, Geertruida Gerardina Gallas. 1872. *Indisch Kookboek door eene Indische dame*. Nijmegen: H.C.A. Thieme.
- Hardjohutomo, Harsono (et.al.). 1967. *Buku Masakan Indonesia Mustika Rasa: Resep2 Masakan Indonesia dari Sabang sampai Merauke*. Jakarta: Departemen Pertanian R.I.
- Jaquet, F.G.P. (ed). 1992. *Kartini: Surat-Surat kepada Ny. R.M. Abendanon-Mandri dan Suaminya*. Jakarta: Djambatan & KITLV.
- Kubo, Michiko. "The Development of an Indonesian National Cuisine: A Study of New Movement of Instant Foods and Local Cuisine" James Farrer (ed.). 2010. *Globalization, Food and Social Identities in the Asia Pacific Region*. Tokyo: Sophia University Institute of Comparative Culture.
- Leong-Salobir, Cecilia. 2011. *Food Culture in Colonial Asia: a Taste of Empire*. London: Routledge.
- Njai Djamah. 1916. *Boekoe Batjaan Roepa2 Kaolahan Aoseun Maroerangkalih Istri Kening Ngarang, sareng Ngoempoekeun*. Batavia: Balé Pustaka.
- Njonja Johanna. 1896. *Boekoe Masakan Baroe Menoendjoekken Bagimana Bikinnja segala Roepa Makanan dan Kwé- Kwé jang Enak Tjara Blanda, Tjina, Djawa, Prasman dan laen-laen sebagianja menoeroet Recept jang soedah Terkoempoe*. Batavia: Albrecht & Co.

- Njonja Rumah. 1967. *Pandai Masak* (Jilid 1 & 2). Jakarta: Kinta.
- Nyonya Rumah. 2013. *250 Resep Hidangan Pilihan Julie “Nyonya Rumah” Sutarjana: Penulis Buku Masak Legendaris 3 Zaman + Biografi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- R. A. Soewarsi. 1937. *Boekoe Olah-Olah: Isi Pitedah Pangolahipen; Lelawoehan lan Dedaharan Kawewahan*. Batavia: Balé Poestaka.
- _____. 1938. *Boekoe Olah-Olah: Olah-Olahan Daharan Tjara Walandi*, Batavia: Balé Poestaka.
- Raden Ajoe Adipati Arija Reksa-Nagara. 1919. *Lajang Panoentoen Bab Olah-Olah, ing Pamoelangan Wisma-Pranawa ing Tegal*. Weltevreden: Albrecht & Co.
- _____. 1941. *Lajang Panoentoen Bab Olah-Olah Kanggo para Wanita*. Batavia: J.B. Wolters.
- Sri Owen. 1981. “Indonesia: Some Developments in Food Habits”, dalam Alan Davidson (ed.). *Oxford Symposium on Food and Cookery. 1981, National & Regional Styles of Cookery*. London: Prospect Books.
- _____. 1999. *Indonesian Regional Food & Cookery*. London: Frances Lincoln.
- Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2016. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870 – 1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Schenk, Magdalena Geertruida dan Sundari Hamidjojo-Munar. 1950. *Meneropong Dunia: Gerakan Wanita di Dunia*. Jakarta: Djambatan.
- Zainoe'ddin – Moro, S. Noer. 1941. *Lingkoengan Dapoer: Boekoe Masak bagi Meisjes-Vervolgscholen jang Berbahasa Melajoe*. Batavia: J.B. Wolters.

Artikel dalam Jurnal dan Majalah

- Appadurai, Arjun. 1988. “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 30, No. 1, hlm. 3-24. <http://www.jstor.org/stable/179020>, diakses pada 13 Oktober 2010 pukul 12: 46.
- Cusack, Igor. 2000. “African Cuisines: Recipes for Nation Building?”. *Journal of African Cultural Studies*, vol. 13 Number 2, December, hlm. 207 – 225. <https://www.jstor.org/stable/1771831> , diakses pada 15 Agustus 2014 pukul 07.30.
- Van der Eng, Pierre. 2012. “All Lies? Famines in Sukarno’s Indonesia, 1950s-1960s”, *Asian Historical Economics Conference*, Tokyo, 13-15 September. <https://crawford.anu.edu.au/pdf/events/2012/20120916-Famine-in-Indonesia-1950s-60s.pdf>, diakses pada 28 Agustus 2013 pukul 13.26.
- Grijns, C.D. 1999. “Indonesian Terminology and Globalism”, *Archipel*, vol. 58, hlm. 47 – 71.
- Jumaliana. 1999. “Si Pengasuh ‘Nyonya Rumah’ Yulie Sutarjana: Hobi Menulis Resep yang Membawa Berkah”. *Selera*, Agustus, hlm. 18 – 19, 50 – 51.

Wawancara

Wawancara dengan Julie Sutarjana, Bandung, 25 Januari 2018