



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,  
DAN TEKNOLOGI

# KEKAYAAN DAN KERAGAMAN KULINER INDONESIA MENURUT PENETAPAN



Jakarta, 2023







**KEKAYAAN DAN KERAGAMAN  
KULINER INDONESIA  
MENURUT PENETAPAN**

Dwi Winanto Hadi, dkk

© 2023

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan  
Teknologi

Dikeluarkan oleh Pusat Data dan Teknologi  
Informasi

Jalan R.E. Martadinata, Ciputat, Tangerang Selatan,  
15411

Hak cipta dilindungi Undang-Undang. Dilarang  
memperbanyak, menyebarkan, mengutip  
sebagian atau seluruh isi buku dalam bentuk  
apapun tanpa izin tertulis pemilik hak cipta.

Cetakan pertama, 2023

ISBN: 978-623-118-503-7 (PDF)

## **PENYUSUN BUKU**

### **Pengarah:**

Dr. Muhamad Hasan Chabibie, S.T., M.Si.

### **Penanggung Jawab:**

Widhi Permanawiyat, S.T., M.M.

### **Redaktur:**

Supriyatno, S.T.

### **Editor:**

Dr. Leila Mona Ganiem, S.Pd., M.Si., CPR, CICS

### **Tim Penulis:**

Dr. Dwi Winanto Hadi, M.Pd.

Noorman Sambodo, S.Kom.

Yesi Syafira Amalia, S.Hum.

Aryo Gunung Suropati, S.T.

### **Desainer Grafis**

Hendri Syam, S.T.

**A**lhamdulillah kami ucapkan karena hanya dengan pertolongannya Buku Kekayaan dan Keragaman Kuliner Indonesia menurut Penetapan ini berhasil disusun. Undang-Undang No.5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan mengamanatkan pemajuan kebudayaan Indonesia, termasuk di dalamnya adalah kuliner sebagai salah satu bagian dari kebudayaan Indonesia. Kuliner Indonesia dapat merupakan identitas, pengetahuan akan nenek moyang, kesadaran lingkungan, pencerahan tentang evolusi perjalanan bangsa, dan pengajaran tentang hidup berdampingan. Seiring dengan hal tersebut, gambaran tentang kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia menjadi penting dalam rangka pemajuan kebudayaan. Atas dasar hal tersebut, buku ini disusun.

Buku ini terdiri dari beberapa bagian. Pada bab pendahuluan, buku berargumentasi pentingnya gambaran kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia. Untuk memberikan pemahaman tentang apa itu kuliner, pada bab berikutnya, buku ini memberikan uraian tentang kuliner, jenisnya, dan perbedaannya dengan gastronomi. Melengkapi hal tersebut, bab selanjutnya buku ini menggambarkan potret kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia berdasarkan data penetapan warisan budaya takbenda. Pada bagian akhir, buku ini mencoba memberikan resume dan sedikit langkah-langkah yang perlu ditempuh dalam rangka pemajuan kuliner.

Akhirnya, kami berharap buku ini turut berkontribusi pada perlindungan, pengembangan dan pemanfaatan kuliner Indonesia. Bahkan pada gilirannya, buku ini dapat berkontribusi pada pemajuan kebudayaan Indonesia. Selain itu, kami juga menyampaikan bahwa tak ada gading yang tak retak. Masukan dan saran yang konstruktif dalam rangka penyempurnaan buku ini diterima dengan hati terbuka.

Tangerang Selatan, Desember 2023

Kepala Pusat,

Dr. Muhamad Hasan Chabibie, S.T., M.Si.

NIP. 19800913 200604 1 001



# Daftar Isi

## Kekayaan dan Keberagaman Kuliner Indonesia Menurut Penetapan

**v**

Kata Pengantar

**vi**

Daftar Isi

**viii**

Daftar Tabel

**ix**

Daftar Grafik

**x**

Daftar Gambar

**1**

Bab I Kuliner: Sebuah Pemikiran  
Pemajuan Kebudayaan

**6**

Bab II Kuliner dan Gastronomi

**24**

Bab III Kekayaan Kuliner  
Indonesia

**55**

Bab IV Keragaman Kuliner  
Indonesia

**85**

Bab V Penutup

**89**

Pustaka Acuan

# Daftar Tabel

- 23. Tabel 3.1. Jumlah Warisan Budaya Takbenda (WBTb) Hingga 2022
- 25. Tabel 3.2. Jumlah WBTb Kuliner Penetapan
- 28. Tabel 3.3. Pemetaan OPK - WBTb UNESCO - KIK
- 29. Tabel 3.4. WBTb Kuliner Penetapan Provinsi DIY
- 31. Tabel 3.5. Proporsi Kuliner Penetapan Menurut Tahun
- 32. Tabel 3.6. Kuliner Penetapan di Tahun 2020
- 35. Tabel 3.7. Kuliner Penetapan di Tahun 2013-2022
- 38. Tabel 3.8. Jumlah Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi DIY
- 40. Tabel 3.9. Jumlah Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi Aceh
- 42. Tabel 3.10. Jumlah Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi Papua Barat
- 43. Tabel 3.11. Jumlah Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi NTT
- 44. Tabel 3.12. Kuliner Penetapan Menurut Kondisi
- 46. Tabel 3.13. Kuliner Sedang Berkembang
- 47. Tabel 3.14. Kuliner Masih Bertahan
- 52. Tabel 4.1. Ragam Kuliner Menurut Provinsi
- 57. Tabel 4.2. Ragam Makanan Minuman Kabupaten/Kota di Provinsi DIY
- 62. Tabel 4.3. Ragam Makanan Minuman Kabupaten/Kota di Provinsi Aceh
- 63. Tabel 4.4. Ragam Makanan Minuman Kabupaten/Kota di Provinsi Papua Barat
- 63. Tabel 4.5. Ragam Makanan Minuman Kabupaten/Kota di Provinsi NTT
- 64. Tabel 4.6. Ragam Kondisi Kuliner Indonesia
- 70. Tabel 4.7. Ragam Kondisi Kuliner Menurut Tahun Penetapan



# Daftar Tabel

- 72. Tabel 4.8. Ragam Kondisi Kuliner Menurut Provinsi
- 73. Tabel 4.9. Ragam Kondisi Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi DIY
- 74. Tabel 4.10. Ragam Kondisi Kuliner Provinsi Aceh
- 75. Tabel 4.11. Ragam Kondisi Kuliner Provinsi NTT
- 76. Tabel 4.12. Ragam Kondisi Kuliner Provinsi Papua Barat

# Daftar Grafik

- 27. Grafik 3.1. Proporsi Kuliner Berbanding WBTb
- 34. Grafik 3.2. Proporsi Penetapan Kuliner Menurut Domain UNESCO
- 50. Grafik 4.1. Proporsi Makanan Minuman Kuliner Penetapan

# Daftar Gambar

- 9. Gambar 2.1. Sambal Terasi
- 9. Gambar 2.2. Saus
- 9. Gambar 2.3. Salad
- 9. Gambar 2.4. Karedok
- 10. Gambar 2.5. Nasi Goreng
- 10. Gambar 2.6. Soto Ayam
- 10. Gambar 2.7. Sambel Goreng Tempe
- 11. Gambar 2.8. Bebek Panggang
- 11. Gambar 2.9. Opor Ayam
- 11. Gambar 2.10. Ikan Bakar
- 11. Gambar 2.11. Cumi Kuah
- 12. Gambar 2.12. Rendang
- 12. Gambar 2.13. Sate Kambing
- 12. Gambar 2.14. Pisang Goreng
- 12. Gambar 2.15. Kue Pukis
- 13. Gambar 2.16. Nasi Singkong
- 13. Gambar 2.17. Sagu
- 14. Gambar 2.18. Hidangan Telur
- 14. Gambar 2.19. Hidangan Ayam
- 15. Gambar 2.20. Sayur Asem
- 15. Gambar 2.21. Soto Ayam
- 15. Gambar 2.22. Tumis Kangkung



# Daftar Gambar

- 15. Gambar 2.23. Orak Arik
- 16. Gambar 2.24. Gado-Gado
- 16. Gambar 2.25. Urapan
- 16. Gambar 2.26. Sambal Asam
- 16. Gambar 2.27. Sambal Bajak
- 17. Gambar 2.28. Sambal Balado
- 17. Gambar 2.29. Sambel Balacan
- 17. Gambar 2.30. Sambal Kemiri
- 18. Gambar 2.31. Sambal Pencit
- 18. Gambar 2.32. Sambal Tomat
- 18. Gambar 2.33. Sambal Terasi
- 19. Gambar 2.34. Sambal Udang
- 19. Gambar 2.35. Kue Mangkok
- 19. Gambar 2.36. Serabi Kocok
- 20. Gambar 2.37. Geplak
- 20. Gambar 2.38. Lumpia
- 20. Gambar 2.39. Arem-Arem
- 20. Gambar 2.40. Nagasari
- 21. Gambar 2.41. Bika Ambon
- 21. Gambar 2.42. Martabak
- 21. Gambar 2.43. Bir Pletok
- 21. Gambar 2.44. Wedang Uwuh

# Daftar Gambar

- 24. Gambar 3.1. Data Kuliner Dapurakyat.id
- 39. Gambar 3.2. Sayur Lodeh Yogyakarta
- 39. Gambar 3.3. Jadah Manten
- 39. Gambar 3.4. Jamu
- 40. Gambar 3.5. Kuah Beulangong
- 40. Gambar 3.6. Keumamah
- 41. Gambar 3.7. Gutel
- 41. Gambar 3.8. Memek
- 41. Gambar 3.9. Pisang Sale Lhok Nibong
- 41. Gambar 3.10. Sie Reuboh
- 41. Gambar 3.11. Apam
- 41. Gambar 3.12. Terasi Langsa
- 42. Gambar 3.13. La Bu Peud
- 42. Gambar 3.14. Malamang Aceh
- 43. Gambar 3.15. Papeda
- 44. Gambar 3.16. Sei
- 54. Gambar 4.1. Gudeg Manggar
- 54. Gambar 4.2. Brongkos
- 54. Gambar 4.3. Keumamah
- 55. Gambar 4.4. Sei
- 55. Gambar 4.5. Papeda
- 56. Gambar 4.6. Gudeg Manggar

# Daftar Gambar

- 56. Gambar 4.7. Brongkos
- 56. Gambar 4.8. Jamu
- 57. Gambar 4.9. Bir Jawa
- 57. Gambar 4.10. Camcau Yogyakarta
- 57. Gambar 4.11. Bir Pletok
- 58. Gambar 4.12. Wedang Uwuh
- 59. Gambar 4.13. Es Buah
- 59. Gambar 4.14. Gulai Bebek
- 59. Gambar 4.15. Nasi Goreng Ayam Pop
- 59. Gambar 4.16. Ikan Keurling
- 60. Gambar 4.17. Gulai Jruk
- 60. Gambar 4.18. Mie Aceh
- 60. Gambar 4.19. Mie Kocok
- 61. Gambar 4.20. Kopi Sanger
- 61. Gambar 4.21. Kopi BMW
- 61. Gambar 4.22. Kopi Piala
- 61. Gambar 4.23. Kopi Khop
- 62. Gambar 4.24. Kopi Nirapresso
- 62. Gambar 4.25. Kopi Kayu Manis
- 65. Gambar 4.26. Peta KFC Bukittinggi
- 66. Gambar 4.27. Peta Pizza Hut Bukittinggi





## **KULINER: SEBUAH PEMIKIRAN PEMAJUAN KEBUDAYAAN**

### **Kuliner dan Pemajuan Kebudayaan**

**K**uliner merupakan salah satu aspek kebudayaan yang patut mendapat perhatian. Demikian pentingnya, kuliner sebagai salah satu objek kebudayaan di Indonesia perlu untuk dimajukan. Pasal 32 Undang-Undang Dasar 1945 mengamanatkan perlunya pengembangan kebudayaan. Selain itu, Undang-Undang (UU) No. 5 Tahun 2017 juga mengamanatkan pemajuan kebudayaan. Huruf e Pasal 5 UU No.5 Tahun 2017 tersebut memperlihatkan bahwa salah satu dari objek kebudayaan yang ingin dimajukan adalah pengetahuan tradisional. Kuliner adalah satu bagian dari pengetahuan tradisional.

Selain perintah undang-undang, kuliner juga memberikan banyak manfaat yang bisa dirasakan. Kekayaan dan keragaman kuliner tersebut bisa menjadi identitas baik di tingkat lokal kabupaten/kota, provinsi, dan pusat, maupun di luar negeri. Kekayaan dan keragaman kuliner tersebut juga memudahkan kita mengenali nenek moyang kita. Selain itu, kuliner juga membantu kita menyadari keadaan kita. Mengenali kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia juga memberikan pencerahan tentang evolusi dari perjalanan bangsa Indonesia. Kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia juga mengajarkan hidup berdampingan. Kuliner Indonesia memiliki banyak manfaat kepada bangsa ini. Oleh karena itu, patut adanya perhatian terhadap kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia.

Kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia yang terbentang dari Sabang hingga Merauke memperlihatkan identitas baik kabupaten/kota, provinsi, dan pusat, maupun di luar negeri. Misalnya, Ronde Titoni merupakan salah satu ragam dari kuliner Kota Malang (Devi, 2019). Mie Aceh sudah sangat populer merupakan salah satu ragam kuliner dari Aceh (Wijaya, 2020). Rendang sudah dapat menjadi

identitas Indonesia di mata dunia karena rendang sudah mulai mendunia. Detik.com menurunkan artikel dengan judul "Rendang Semakin Mendunia, Kini Dipromosikan ke Eropa" (Fitriani, 2022).

Selain identitas, kekayaan dan keragaman kuliner tersebut juga memudahkan kita mengenali nenek moyang kita. Kekayaan dan keragaman kuliner yang ada membantu kita mengenali menu-menu dari masing-masing daerah. Hal ini merupakan informasi yang berharga tentang nenek moyang kita. Papeda adalah salah satu contoh warisan budaya kuliner yang terkenal dari Papua, yang merupakan makanan pokok berbahan dasar sagu (Agmasari, 2021a). Hal ini mengindikasikan bahwa di belahan timur Indonesia, nenek moyang kita memiliki kecenderungan untuk tidak mengonsumsi nasi, berbeda dengan kebiasaan di belahan barat.

Selain itu, kuliner juga menggambarkan realitas kondisi kita. Sebagai negara tropis, Indonesia memiliki kondisi yang sangat mendukung pertumbuhan cabai. Inilah sebabnya mengapa kita mengenal begitu banyak jenis sambal dari Sabang hingga Merauke. Selain sambal, bahan dasar kuliner juga dapat menggambarkan aspek lainnya dari kebudayaan Indonesia. Menu makanan di Indonesia ada yang berasal dari beras, sagu, umbi-umbian, dan lainnya. Dalam konteks kuliner, hal ini mencerminkan kekayaan Indonesia, dengan beragam bahan makanan yang mencerminkan kekayaan budaya negara ini.

Bahan dasar kuliner juga memberikan pencerahan tentang evolusi dari perjalanan bangsa Indonesia yang memiliki beragam suku. Misalnya ada suku yang gemar akan lalapan. Ada juga suku yang gemar makan ikan. Bahkan di daerah tertentu belalang menjadi bagian dari kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia. Semua ini mencerminkan perkembangan Indonesia sebagai sebuah bangsa yang beragam. Pada periode tertentu, lalapan, ikan, dan kuliner lainnya merupakan bagian tradisi pada suku-suku dan daerah di Indonesia. Evolusi dapat saja terjadi pada generasi berikutnya karena perubahan lingkungan dan teknologi. Evolusi makanan terlihat pada kegemaran makanan cepat saji, makanan kemasan, perubahan menu dasar makanan. Perubahan tidak selalu bersifat negatif; sebaliknya, perubahan dapat membawa dampak positif. Contohnya, kopi yang dulunya hanya bisa dinikmati di kedai-kedai kopi, kini telah menjadi tren kuliner yang berkembang pesat di seluruh Indonesia, dengan banyak café-café bertebaran. Tidak hanya café-café yang berkembang, tetapi minuman

kopi juga semakin digemari oleh berbagai kalangan. Bahkan hutan yang dahulu dianggap seram kini bisa menjadi tempat menikmati kopi seperti hutan pinus di Ciamis (Hermansyah, 2023).

Kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia juga mengajarkan hidup berdampingan. Kekhasan kuliner suatu daerah mengajarkan masyarakat Indonesia akan kemajemukan bangsa ini. Ada masyarakat dan/atau daerah yang menjadikan belalang sebagai salah satu menu makanannya. Bahkan belalang goreng dijual sebagai oleh-oleh (Pertana, 2022). Selain itu, terdapat web konsultasi kesehatan yang menyampaikan informasi tentang manfaat belalang (Makarim, 2023). Terdapat juga artikel lain yang membahas aspek kehalalan belalang goreng (Setya, 2022). Gambaran ini memperlihatkan betapa beragamnya warna-warni permasalahan kuliner di Indonesia, dan hingga sejauh ini masyarakat Indonesia dapat hidup berdampingan tanpa mempermasalahkan menu masing-masing daerah.

Pada satu sisi, gambaran di atas memperlihatkan bahwa kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia memiliki banyak manfaat kepada bangsa ini. Pada sisi lain, undang-undang mengamankan pemajuan kebudayaan, termasuk salah satunya adalah kuliner sebagai salah satu objek pemajuan kebudayaan. Oleh karena itu, mengingat pentingnya gambaran kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia dalam rangka pemajuan kebudayaan, buku ini disusun.

### **Tujuan**

Secara umum buku ini disusun dengan tujuan untuk memperoleh gambaran kuliner Indonesia yang telah ditetapkan dalam rangka untuk mendukung pemajuan kebudayaan Indonesia sebagaimana tertuang dalam Pasal 32 UUD 1945, dan UU No. 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan. Sedangkan, secara khusus buku ini bertujuan untuk menggambarkan :

1. kekayaan kuliner Indonesia yang telah ditetapkan,
2. keragaman kuliner Indonesia yang telah ditetapkan.

## **Lingkup**

Dilihat dari beberapa sisi, buku ini memiliki ruang lingkup sebagai berikut. Pertama, analisis ini dilakukan berdasarkan data penetapan warisan budaya takbenda (WBTb) sejak tahun 2013 hingga 2022. Kedua, buku ini berusaha untuk menggambarkan keragaman kuliner Indonesia. Ketiga, dilihat secara geografis, analisis ini dilakukan terbatas pada 28 provinsi di Indonesia yang memiliki WBTb kuliner.

**KULINER DAN GASTRONOMI**

Sebelum menggambarkan gambaran kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia, untuk memberikan arah yang lebih baik, konsep dan beberapa hal terkait tentang kuliner diuraikan sebagai berikut.

**Sedikit Pemahaman Tentang Kuliner**

**K**uliner merupakan kata yang tidak asing lagi di telinga. Agar perspektif dalam buku ini lebih ilmiah, tentu membutuhkan sebuah konsep yang sesuai dengan kaidah ilmiah. Kuliner memiliki sejumlah pengertian. Laman merdeka.com (n.d.) menyatakan bahwa kuliner diartikan sebagai suatu proses pembuatan makanan. Laman tersebut juga menjelaskan bahwa istilah kuliner berasal dari bahasa Inggris, yaitu *culinary*, yang berarti teknik memasak, mempersiapkan, dan menyajikan makanan.

Berbeda dengan pengertian di atas, walaupun kuliner secara etimologis merupakan terjemahan dari kata dalam bahasa Inggris *culinary*, kata ini sesungguhnya berasal dari bahasa latin *culinarius* yang didapat dari kata *culina* yang berarti dapur, tempat memasak masakan (Chol & Shadily, 2000). Dalam pengertian ini, kuliner lebih merujuk dapur, tempat memasak. Memperkaya pengertian ini, Chambers (1897, hal 106) menyatakan bahwa kuliner merujuk pada hal-hal berkaitan dengan dapur atau masakan, yang digunakan di dapur (*pertaining to the kitchen or to cookery; used in the kitchen*). Kamus ini juga menerangkan bahwa istilah kuliner berasal dari bahasa Latin, yakni *culinarius* dari *culina* (*L. culinarius, from culina, a kitchen*). Pengertian Chambers ini memperkaya bahwa kuliner bukan hanya merujuk kepada dapur, tempat memasak, namun juga kepada masakannya. Meskipun tulisan Chambers ini sangat jauh lebih awal tahun terbitannya yaitu tahun 1897, namun pengertiannya tampak lebih kaya daripada pendapat Chol & Shadily.

Memperhatikan apa yang disampaikan oleh Isti, Chol & Shadily, dan Chambers, kuliner merujuk bukan hanya kepada prosesnya, yakni teknik memasak, mempersiapkan, dan menyajikan makanan, melainkan juga kepada dapur, tempat memasak. Makna kuliner sebenarnya dapat lebih luas dari pengertian proses dan tempat memasak. Hal ini dapat diketahui apabila kata kuliner disandingkan dengan kata lainnya. Isti (2022) menerangkan sebagai berikut.

- **Wisata kuliner:** yaitu istilah yang digunakan untuk merujuk pada kegiatan mencicipi berbagai macam makanan dari berbagai daerah yang dikunjungi, atau berwisata kuliner.
- **Seni kuliner:** yaitu suatu ilmu tentang proses pembuatan makanan, yang meliputi teknik atau metode memasak, mempersiapkan, dan menyajikan makanan dengan menunjang nilai-nilai estetis.
- **Industri kuliner:** yaitu sebuah industri atau kegiatan pembuatan makanan yang dilakukan secara massal. Ini mencakup berbagai bisnis kuliner yang mendukung pertumbuhan ekonomi suatu negara.
- **Bisnis kuliner:** yaitu suatu usaha yang menggunakan kuliner atau makanan sebagai produk yang dijual. Bisnis kuliner ini termasuk pedagang-pedagang kaki lima, usaha UMKM, hingga bisnis kuliner berskala besar.
- **Kuliner tradisional:** yaitu makanan dalam negeri yang sudah ada sejak lama, biasanya merujuk pada aneka jajanan pasar atau menu makanan populer yang dikembangkan sejak zaman dulu.
- **Kuliner internasional:** yaitu makanan dari luar negeri yang menjadi ciri khas dari suatu negara. Kuliner internasional ini dapat menyebar di berbagai negara, dikenal, dan menjadi makanan populer yang diminati masyarakat umum.

Melengkapi pendapat Isti di atas tentang kuliner tradisional, menurut Guerrero (2009 di dalam Tyas, 2017, hal 3), makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan dan waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke generasi, dibuat sesuai dengan resep secara turun-temurun, dibuat tanpa atau dengan sedikit rekayasa, dan memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan kuliner daerah lain (seperti dikutip dari Guerrero et al, 2010).

Terdapat pengertian lain tentang kuliner lokal. Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi (Jordana, 2000 seperti dikutip dari Pieniak, et al 2009 dalam Tyas, 2017, hal 3). Pengertian ini serupa



dengan apa yang disampaikan oleh Guerrero di atas bahwa kuliner lokal memiliki kaitan erat dengan suatu kelompok orang/daerah, dan diwariskan turun temurun dari suatu generasi ke generasi berikutnya sehingga menjadi khas daerah tertentu.

Dengan demikian, memperhatikan gambaran makna kuliner di atas, kuliner merujuk ke berbagai hal terkait kuliner, yakni proses, tempat, perdagangan, wisata, dan ciri khas. Oleh karena itu, dalam buku ini kuliner dimaknai dengan hal-hal yang terkait dengan proses pembuatan makanan, dapur—tempat memasak, dan makanan. Namun demikian, kata makanan di sini tidak hanya merujuk makanan saja tetapi juga sekaligus minuman.

Mempelajari konsep kuliner, terdapat konsep lain terkait makanan dan minuman, yakni gastronomi. Secara etimologi, kata gastronomi berasal dari bahasa Yunani, yakni *gastros* yang berarti perut dan *nomos* yang mempunyai definisi sebagai ilmu pengetahuan sehingga gastronomi merupakan ilmu pengetahuan mengenai perut atau bisa dikatakan ilmu makanan dan minuman (Gillesoie & Cousins. 2001). Lebih lanjut Gillesoie menerangkan beberapa pengertian gastronomi. Pertama, gastronomi memberikan pengertian mengenai seni dalam masakan dan tata cara di meja makan. Sehingga kegiatan makan merupakan seni yang dituangkan dalam sebuah piring dan dihidangkan di meja serta segala hal yang berhubungan dengan kegiatan makan. Kedua, gastronomi merupakan seni yang juga turut mendukung di dalamnya harga, kualitas dari minuman anggur (*wine*) dan kualitas cara penyajian, kenyamanan dalam menikmati makanan dan hiasan yang menarik dari suatu hidangan yang dihidangkan. Ketiga, gastronomi atau atur boga yaitu seni, atau ilmu tata cara makanan yang patut (*good eating*). Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang mengadakan komunikasi dengan kenikmatan dari makan dan minuman.

Serupa dengan pendapat di atas, menurut Eni (dalam Tiofani, 2021) pengertian gastronomi adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan seni, praktik, dan kajian tentang pemilihan, preparasi, produksi, penyajian dan penikmatan berbagai makanan dan minuman. Namun, ia juga menerangkan gastronomi mencakup asal usul dan sejarah bahan pangan yang dikonsumsi dan penyediaan bahan pangan secara berkelanjutan.



Berbeda dengan Gillesoie, Fossali (2008) menyebutkan gastronomi sebagai studi tentang hubungan antara adat dan makanan, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen adat dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner). Pendapat ini menambah kekayaan pengertian gastronomi bahwa ada cabang ilmu yang mempelajari bukan hanya makanan saja tetapi juga adat.

Melihat gambaran di atas, buku ini memahami gastronomi adalah seni, praktik, dan kajian tentang pemilihan, persiapan, produksi, penyajian, dan penikmatan serta budaya berbagai makanan dan minuman. Buku ini melihat konsep gastronomi tampak lebih luas ketimbang kuliner. Kuliner hanya berfokus pada tempat proses masak memasak dan makanannya saja, sedangkan gastronomi lebih luas dari kedua hal tersebut. Gastronomi adalah studi tentang berbagai hal terkait makanan yang dipahami sebagai bagian dari nilai ilmiah dan kultural (University of Gastronomic Sciences, diakses 9 Maret 2023).

## Jenis

Von Holzen dan Arsana (2006, hal 5) menggambarkan kuliner Indonesia sebagai berikut.

*A "typical" Indonesian meal might be described as a simple mound of rice accompanied by several savory side dishes of vegetable, fish or perhaps a meat or poultry dish, with a chili-hot condiment or sambal on the side and peanuts, crispy wafers (krupuk) and fried shallots sprinkled on top to provide a crunchy contrast. While such a description might be valid for much of Java, Sumatra and Bali, in other areas of the archipelago, the staple might be sago, cassava, yams or corn instead of rice.*

Makanan "khas" Indonesia dapat digambarkan sebagai gundukan nasi yang sederhana disertai dengan beberapa lauk gurih seperti sayur, ikan atau mungkin daging atau unggas, dengan bumbu pedas atau sambal di sampingnya, serta kacang tanah, krupuk yang renyah, dan bawang merah goreng yang ditaburkan di atasnya untuk memberikan sensasi yang renyah. Meskipun gambaran seperti itu mungkin berlaku untuk sebagian besar wilayah Jawa, Sumatera dan Bali, di daerah lain di Nusantara, makanan pokoknya mungkin berupa sago, singkong, ubi atau jagung sebagai pengganti nasi.

Lebih jauh Von Holzen dan Arsana (2006, hal 31-111) mengategorikan ragam kuliner Indonesia sebagai berikut.

1. Acar, Sambal, dan Saos (*Pickles, Sambals and Dipping Sauces*) Von Holzen dan Arsana (2006, hal 31-34) memasukkan ke dalam kategori ini adalah

acar mentimun (*cucumber pickles*), acar campuran sayuran (*mixed vegetable pickles*), sambal mangga hijau (*Green Mango Sambal*), dan lainnya.



Gambar 2.1. Sambal Terasi

sumber:  
<https://endeus.tv/resep/sambal-terasi>



Gambar 2.2. Saus

sumber:  
<https://cookpad.com/id/resep/9080895-saos-sambal-tomat-keto-friendly>

## 2. Salad dan Hidangan Pembuka (*Salads and Appetizers*)

Termasuk dalam kategori ini di antaranya adalah gado-gado (*classic gado-gado*), rempeyek kacang (*crispy peanut wafers*), sate baik sapi maupun ayam atau bebek, lotek, karedok, dan lainnya.



Gambar 2.3. Salad

sumber:  
<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/collection/salad-recipes>



Gambar 2.4. Karedok

sumber:  
<https://www.kompas.com/food/read/2021/07/10/182800575/resep-karedok-kacang-panjang-pada-tantangan-masterchef-indonesia>

### 3. Nasi dan Mie (*Rice and Noodles*)

Von Holzen dan Arsana (2006, hal 49-34) memasukkan ke dalam kategori ini adalah nasi kebuli, Nasi Goreng Klasik, Soto Ayam dengan kentang, dan lainnya.



**Gambar 2.5.** Nasi Goreng

sumber:

<https://www.masakapahariini.com/resep/resep-nasi-goreng-spesial-ayam-kecombrang/>



**Gambar 2.6.** Soto Ayam

sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2021/02/23/122551975/resep-soto-ayam-santan-yang-gurih->

### 4. Sayuran dengan Saos Kelapa Pedas (*Vegetables with Spicy Coconut Sauce*)

Termasuk dalam kategori ini di antaranya adalah sambal goreng tempe, gulai tempe (*tempeh stewed in coconut milk*), gulai asparagus (*fern tips or asparagus in coconut*), dan lainnya.



**Gambar 2.7.** Sambal Goreng Tempe

sumber :

<https://www.kompas.com/food/read/2023/01/07/190045875/resep-sambal-tempe-goreng-ala-pemenang-challenge-masterchef-disukai-nana>



## 5. Hidangan Unggas (*Poultry Dishes*)

Termasuk dalam kategori ini di antaranya adalah ayam panggang (*classic grilled chicken*), opor ayam (*chicken simmered in mild coconut gravy*), gulai telur (*spicy padang-style eggs*), dan lainnya.



**Gambar 2.8.** Bebek Panggang

sumber:

<https://blog.tokowahab.com/resep-bebek-panggang-oven-yang-lezat-dan-praktis/>



**Gambar 2.9.** Opor Ayam

sumber:

<https://caramembuat.id/resep-opor-ayam-tanpa-santan/>

## 6. Hidangan Laut (*Seafood Dishes*)

Termasuk dalam kategori ini di antaranya adalah ikan bakar colo-colo (*grilled fish with basil and tomato sambal*), arsin ikan mas (*lemongrass tamarind fish*), sambal petai udang (*shrimp in hot coconut sauce*), dan lainnya.



**Gambar 2.10.** Ikan Bakar

sumber:

<https://food.detik.com/makanan-laut/d-6099170/3-resep-ikan-bakar-bumbu-pedas-manis-yang-mantap-meresap-rasanya>



**Gambar 2.11.** Cumi Kuah

sumber:

<https://www.dapurkobe.co.id/cumi-saus-tiram-selera>

## 7. Hidangan Daging (*Meat Dishes*)

Termasuk dalam kategori ini di antaranya adalah daging belacan (*beef soup with chilies and tamarind*), rendang daging (*beef rendang*), sate kambing (*lamb satay*), dan lainnya.



**Gambar 2.12. Rendang**

sumber:

<https://www.astronauts.id/blog/resep-rendang-daging-sapi-untuk-lebaran-gurih-dan-nikmat/>



**Gambar 2.13. Sate Kambing**

sumber:

<https://cookpad.com/id/resep/13322863-sate-kambing>

## 8. Penutup (*Dessert*)

Termasuk dalam kategori ini diantaranya adalah bubur injin (*balinese black rice pudding*), pisang goreng (*fried bananas*), pancong (*coconut cakes*), dan lainnya.



**Gambar 2.14. Pisang Goreng**

sumber:

<https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-6576733/kelezatan-pisang-goreng-yang-diakui-dunia>



**Gambar 2.15. Kue Pukis**

sumber:

<https://medan.tribunnews.com/2021/08/13/resep-kue-pukis-dan-cara-membuatnya-cemilan-tradisional-yang-selalu-jadi-favorit>

Pustaka lainnya menggambarkan cakupan yang berbeda. Ketaren (2021, hal 9) membagi bahan pangan menjadi kelompok sebagai berikut.

Dunia barat yaitu sereal, sayuran, buah, biji dan polong, bahan penyegar (teh, kopi coklat), gula dan madu, bumbu penyedap rasa, ikan dan hasil laut, serta bahan pangan hewani (susu, telur, daging, dan lain-lain).

Orang Indonesia mengelompokkan bahan pangan menjadi beras dan sereal lain, umbi dan ubi, sayuran, buah, kacang-kacangan, legum dan kelapa, bahan pangan hewani (daging, ikan, telur), gula (tebu, kelapa madu dan lain-lain), bumbu dan penyedap rasa.

Sedangkan masyarakat Jawa memiliki kearifan lokal membedakannya menjadi padi, palawija, pala kependem, pala gemantung, dan pala kesimpar. Daerah lain punya juga kearifan lokal seperti masyarakat Jawa.

Pendapat lain memperlihatkan bahwa ragam makanan Indonesia cukup lengkap. Menurut Handayani dan Marwanti (2011, hal 2) makanan Indonesia memiliki susunan menu yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal, sedap-sedapan, dan minuman sehingga keduanya menyatakan bahwa pada prinsipnya makanan Indonesia dapat dikelompokkan sebagai berikut.

1. Hidangan Pokok (Nasi dan Penggantinya)

Makanan pokok adalah jenis yang merupakan makanan utama yang biasa dihidangkan dalam jumlah banyak. Makanan pokok pada masakan Indonesia adalah nasi. Di samping itu dikenal pula bahan makanan pokok yang lain, yaitu di antaranya singkong, ubi, jagung, pisang, dan sago. Bahan-bahan tersebut dapat digunakan tersendiri atau dicampur dengan bahan lain.



Gambar 2.16. Nasi Singkong

sumber:

<https://superapps.kompas.com/read/1497886/mengenal-beras-singkong-kuliner-unik-khas-kampung-adat-cireundeu-cimahi>



Gambar 2.17. Sagu

sumber:

<https://www.yesdok.com/en/article/manfaat-kesehatan-konsumsi-sagu/>



## 2. Hidangan Lauk Pauk

Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan hewan dan tumbuhan yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu.

Teknik pengolahan lauk pauk di antaranya dengan cara digoreng, dikukus, dibakar, kombinasi dari beberapa teknik dan dengan teknik ganda. Teknik penyajian lauk pauk dapat dengan per porsi atau secara prasmanan. Bahan makanan sumber protein hewani yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia adalah telur, daging, unggas, ikan, hasil laut dan lain lain. Sedangkan bahan makanan nabati yang banyak digunakan dalam lauk pauk Indonesia yaitu tempe, tahu, oncom dan kacang-kacangan.



**Gambar 2.18.** Hidangan Telur

sumber :

<https://food.detik.com/info-kuliner/d-5045484/5-hidangan-telur-terbaik-di-dunia-dari-timur-tengah-hingga-china>



**Gambar 2.19.** Hidangan Ayam

sumber :

<https://www.dapurkobe.co.id/ayam-saus-tiram>

## 3. Hidangan Sayur

Sayur adalah suatu hidangan berkuah yang merupakan kelengkapan nasi yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Sayur biasanya berisi kuah dan bahan pokok sayuran atau dapat pula ditambahkan dengan bahan lain seperti bahan hewani atau tumbuh-tumbuhan serta produknya (makaroni, soun). Bahan yang digunakan dalam masakan sayur dapat berupa air, kaldu, atau santan. Bumbu yang digunakan bisa bervariasi tergantung rasa yang diinginkan karena bumbu yang digunakan tiap daerah berbeda-beda.

Hidangan sayur dapat diklasifikasikan sebagai berikut.

- Sayur Berkuah Banyak

Sayur ini merupakan golongan sayur yang menggunakan kuah atau bahan cair yang banyak. Bahan cair yang digunakan berupa air, kaldu, santan atau perpaduan dari ketiganya. Sayur yang berkuah banyak contohnya sayur asem, sayur lodeh, sayur bening, sayur sop, soto dan lain-lain.



**Gambar 2.20.** Sayur Asam

sumber:

<https://www.dapurkobe.co.id/sayur-aseem-betawi>



**Gambar 2.21.** Soto Ayam

sumber:

<https://www.resepmama.id/recipe/soto-ayam-kuning>

- **Sayur Berkuah Sedikit (Tumis)**  
Sayur yang ditumis adalah sayur yang bumbunya ditumis dahulu dengan minyak dan menggunakan sedikit kuah. Contoh masakan sayur yang ditumis antara lain oseng-oseng, tumis kangkung, orak-arik, cap-cay dan lain-lain.



**Gambar 2.22.** Tumis Kangkung

sumber:

<https://caramembuat.id/resep-tumis-kangkung/>



**Gambar 2.23.** Orak Arik

sumber:

<https://www.sajianlezat.com/telur/orak-arik-telur-tahu-resep-dan-cara-membuatnya.html>

- **Sayur Tanpa Kuah**  
Sayur tanpa kuah adalah jenis sayur yang dihidangkan tanpa atau dengan melalui proses pengolahan. Sayuran ini bisa disajikan dalam keadaan mentah bersama sambal atau bumbu sehingga menambah rasa dari sayuran tersebut. Sambal yang digunakan dapat berupa bumbu kelapa, bumbu kacang atau bumbu cabe. Contoh sayur mentah antara lain terancam, urapan, gado-gado, dan lain-lain.





**Gambar 2.24.** Gado-Gado

sumber:

<https://en.wikipedia.org/wiki/Gado-gado>



**Gambar 2.25.** Urapan

sumber:

<https://www.dapurkobe.co.id/urap-sayuran>

#### 4. Sambal

Sambal adalah hidangan yang tidak berdiri sendiri, tetapi harus dimakan dengan bahan lain, terutama lalap. Sambal juga dapat digunakan sebagai penambah rasa dan melengkapi hidangan lain. Sambal dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu sambal mentah dan matang. Sambal mentah contohnya sambal bawang, terasi, dan colo-colo, sedangkan sambal matang contohnya sambal tomat, sambal teri dan sambal kacang. Ada beberapa variasi sambal contohnya, antara lain:

- Sambal Asam, sambal ini mirip sambal terasi dan mengandung asam, biasanya asam jawa.



**Gambar 2.26.** Sambal Asam

sumber:

<https://cookpad.com/id/resep/13402847-sambal-asam>

- Sambal Bajak, cabai untuk sambal ini digoreng dengan minyak, ditambah dengan bawang putih, terasi dan bumbu-bumbu lainnya.



**Gambar 2.27.** Sambal Bajak

sumber:

<https://www.suara.com/lifestyle/>

- Sambal Balado, berasal dari Minangkabau. Cabai untuk sambal ini digoreng dengan minyak, bawang putih, bawang merah atau bawang bombay, tomat, garam dan jeruk nipis.



**Gambar 2.28.** Sambal Balado

sumber:

<https://caramembuat.id/resep-tumis-kangkung/>

- Sambal Balacan, sambal ini mengandung balacan atau udang yang dilumatkan. Sambal ini juga dapat digabung dengan bahan lain seperti kangkung untuk menghasilkan sambal kangkung, cumi-cumi untuk menghasilkan sambal sotong, dan dengan telur untuk menghasilkan sambal telur.



**Gambar 2.29.** Sambal Balacan

sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2022/08/01/200500775/resep-sambal-belacan-medan-hanya-1-langkah-masak>

- Sambal Kemiri, sambal ini mengandung kemiri.



**Gambar 2.30.** Sambal Kemiri

sumber:

[https://cookpad.com/id/resep/5345185-sambal-kemiri-recook\\_tya\\_kitchen](https://cookpad.com/id/resep/5345185-sambal-kemiri-recook_tya_kitchen)

- Sambal Pencit, sambal ini dicampur dengan irisan buah mangga muda (bahasa Jawa: Pencit).



**Gambar 2.31. Sambal Pencit**

sumber :

<https://belitung.tribunnews.com/2020/04/15/jangan-pikir-panjang-lagi-untuk-membuat-sambal-pencit-yang-nikmat-ini-ya>

- Sambal Tomat, sambal ini dicampur dengan tomat, baik yang diiris kecil-kecil atau dilumatkan.



**Gambar 2.32. Sambal Tomat**

sumber :

<https://www.masakapahariini.com/resep/resep-sambal-tomat-segar/>

- Sambal Terasi atau sambal terasi, sambal yang mengandung terasi, udang yang dilumatkan. Juga mengandung cabai merah dan hijau, tersasi, gula, garam dan jeruk nipis.



**Gambar 2.33. Sambal Terasi**

sumber :

<https://lifestyle.okezone.com/read/2020/10/06/298/2289127/cara-buat-sambal-terasi-praktis-dan-mudah-endes-banget>

- Sambal Udang, cabai digoreng dengan minyak, bawang putih dan udang.



**Gambar 2.34.** Sambal Udang

sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2021/02/28/140800875/resep-sambal-goreng-udang-pete-stok-lauk-tahan-lama>

## 5. Sedap-Sedapan

Sedap-sedapan atau kudapan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus. Sedap-sedapan Indonesia dapat diklasifikasikan menurut bentuk, rasa, bahan, dan teknik olah.

- Klasifikasi Kudapan menurut Bentuk

Klasifikasi kudapan menurut bentuk dapat dibedakan menjadi kue kecil (kue mangkuk, coro bikang, klepon, lumpia dan lain-lain), kue besar (kue lapis, kue zebra) dan kue yang disertai kuah (bubur, kolak, serabi kocor).



**Gambar 2.35.** Kue Mangkok

sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2023/01/24/090300875/resep-kue-mangkok-tape-jadul-kukus-15-menit>



**Gambar 2.36.** Serabi Kocor

sumber:

<https://priangan.tribunnews.com/2023/01/04/resep-serabi-purwakarta-kuliner-dengan-tekstur-empuk-dan-lembut-ketika-disantap>



- Klasifikasi Kudapan menurut Rasa

Klasifikasi kudapan menurut rasa dapat dibedakan menjadi kue manis (yangko, geplak, klepon) dan kue asin atau gurih (lemper, lumpia, semar mendem)



Gambar 2.37. Geplak

sumber:  
Pusdatin, 2018



Gambar 2.38. Lumpia

sumber:  
Pusdatin, 2018

- Klasifikasi Kudapan menurut Bahan

Klasifikasi kudapan menurut bahan dapat dibedakan menjadi beras (arem-arem), tepung beras (nagasari, bubur sumsum), beras ketan (lemper, wajik), tepung ketan (klepon) dan lain-lain.



Gambar 2.39. Arem-Arem

sumber:  
<https://www.kompas.com/food/read/2020/12/12/151300275/resep-arem-arem-dari-nasi-sisa-bentuknya-mirip-lemper>



Gambar 2.40. Nagasari

sumber:  
<https://food.detik.com/kue/d-5618484/resep-nagasari-pisang-tepung-beras-yang-lembut-legit>

- Klasifikasi Kudapan menurut Teknik Olah  
Klasifikasi kudapan menurut teknik olah dapat dibedakan menjadi dikukus (lemper, arem-arem), direbus (klepon), digoreng (lumpia, martabak), dipanggang (bika ambon) dan lain-lain.



**Gambar 2.41. Bika Ambon**

sumber:

<https://www.liputan6.com/regional/read/5239301/asal-usul-bika-ambon-yang-jadi-makanan-khas-medan>



**Gambar 2.42. Martabak**

sumber:

<https://www.dapurkobe.co.id/martabak-8-rasa>

## 6. Minuman

Minuman adalah salah satu kebutuhan hidup yang penting dan harus dipenuhi. Kegunaan minuman adalah untuk mencegah rasa haus, menambah nilai gizi serta memenuhi kebutuhan tubuh akan air. Minuman Indonesia menurut jenisnya dibedakan menjadi dua yaitu minuman panas dan dingin. Minuman panas ada dua macam yaitu minuman panas tidak berisi (teh, kopi, coklat, jeruk) dan minuman panas berisi (bajigur, wedang ronde, sekoteng dan wedang ublek). Sedangkan minuman dingin juga ada dua macam yaitu minuman dingin tidak berisi (es sirup, es limun, es beras kencur) dan minuman dingin berisi (dawet, es campur, es buah).



**Gambar 2.43. Bir Pletok**

sumber:

Pusdatin, 2018



**Gambar 2.36. Serabi Kocok**

sumber:

Pusdatin, 2018

**KEKAYAAN KULINER INDONESIA**

**S**ebelum menyelami kekayaan kuliner Indonesia, patut terlebih dahulu diketahui dari mana sumber gambaran kekayaan kuliner tersebut. Kekayaan yang digambarkan dalam buku ini merupakan hasil analisis dari data hasil penetapan warisan budaya takbenda (WBTb) yang telah dilakukan oleh Direktorat Jenderal Kebudayaan. Data meliputi tahun 2013–2022. Data kuliner tersebut merupakan bagian dari data penetapan yang meliputi 10 objek pemajuan kebudayaan. Data kuliner diperoleh dengan cara memisahkan dari data keseluruhan penetapan WBTb. Data kuliner Indonesia tersebut terdapat pada buku dan SK penetapan WBTb Indonesia tahun 2013–2022.

**Jumlah Total WBTb Indonesia**

Dalam rangka upaya pelestarian kekayaan budaya takbenda, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) melakukan pemberian status karya budaya takbenda menjadi Warisan Budaya Takbenda Indonesia setiap tahunnya. Hingga tahun 2022, tercatat 1.726 warisan budaya takbenda yang telah ditetapkan oleh Kemendikbudristek.

Dilihat dari aspek provinsi, Tabel 3.1 memperlihatkan bahwa Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) merupakan provinsi terbanyak memiliki WBTb yang sudah ditetapkan. Hingga tahun 2022, provinsi memiliki 151 WBTb yang sudah ditetapkan oleh Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi. Penetapan WBTb tertinggi Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta terjadi di tahun 2019. Sejumlah 30 WBTb ditetapkan pada tahun tersebut.

**Tabel 3.1. Jumlah WBTb Hingga 2022**

No.	Provinsi	Tahun Penetapan WBTb										Jumlah WBTb	Persentase Jumlah WBTb
		2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022		
1.	Aceh	2	5	5	8	5	7	4	3	1	17	57	3,30
2.	Sumatera Utara	3	7	1	4	5	8	1	2	2	1	34	1,97
3.	Sumatera Barat	3	7	5	2	1	1	13	8	15	19	74	4,29
4.	Bengkulu	-	-	3	-	2	2	4	2	4	2	19	1,10
5.	Sumatera Selatan	2	6	2	4	3	7	8	2	9	1	44	2,55
6.	Jambi	1	3	8	6	10	9	10	2	3	5	57	3,30
7.	Kep. Bangka Belitung	2	5	7	7	2	4	4	-	14	3	48	2,78
8.	Riau	1	-	3	6	11	14	6	10	5	8	64	3,71
9.	Kepulauan Riau	3	3	3	2	2	6	16	14	27	4	80	4,63
10.	Lampung	1	5	5	5	3	13	17	3	2	2	56	3,24
11.	Banten	1	2	5	2	5	3	-	3	-	4	25	1,45
12.	DKI Jakarta	2	8	5	8		9	23	1	6	3	73	4,23
13.	Jawa Barat	4	4	3	8	8	16	13	11	22	19	105	6,08
14.	DI Yogyakarta	1	1	4	9	5	27	30	14	26	21	152	8,75
15.	Jawa Tengah	1	1	1	7	18	9	9	14	51	16	112	6,49
16.	Jawa Timur	5	8	4	6	3	8	20	6	16	9	87	5,04
17.	Kalimantan Barat	2	1	4	2	5	7	9	7	11	8	60	3,48
18.	Kalimantan Selatan	1	2	5	5	9	3	9	3	2	4	39	2,26
19.	Kalimantan Tengah	-	2	3	-	5	-	-	-	-	-	7	0,41
20.	Kalimantan Timur	3	-	5	3	2	-	10	2	4	7	35	2,03
21.	Kalimantan Utara	-	-	4	4	1	5	3	5	1	4	29	1,68
22.	Bali	1	1	12	3	3	13	16	11	19	9	92	5,33
23.	Nusa Tenggara Barat	2	1	1	2	7	2	2	4	-	-	15	0,87
24.	Nusa Tenggara Timur	4	2	3	9	1	5	5	1	1	2	33	1,91
25.	Sulawesi Selatan	4	3	3	6	1	21	5	3	11	2	64	3,71
26.	Sulawesi Barat	1	2	2	5	6	3	5	-	-	-	19	1,10
27.	Sulawesi Tenggara	5	3	1	-	1	-	-	1	11	3	27	1,56
28.	Sulawesi Utara	3	3	1	3	3	1	4	1	5	1	24	1,39
29.	Sulawesi Tengah	-	-	2	1	2	2	5	3	8	2	25	1,45
30.	Gorontalo	1	2	2	5	5	8	7	1	9	4	44	2,55
31.	Maluku	3	3	4	5	4	3	1	-	-	3	26	1,51
32.	Maluku Utara	2	-	2	3	1	2	4	14	3	4	35	2,03
33.	Papua	3	-	2	6	3	7	1	2	1	10	35	2,03
34.	Papua Barat	-	-	1	4	6	-	3	-	-	1	15	0,87
	WBTb Bersama	10	6	-	-	-	-	-	-	-	-	16	0,93
	<b>WBTb Indonesia</b>	<b>77</b>	<b>96</b>	<b>121</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>225</b>	<b>267</b>	<b>153</b>	<b>289</b>	<b>198</b>	<b>1.728</b>	<b>100,00</b>

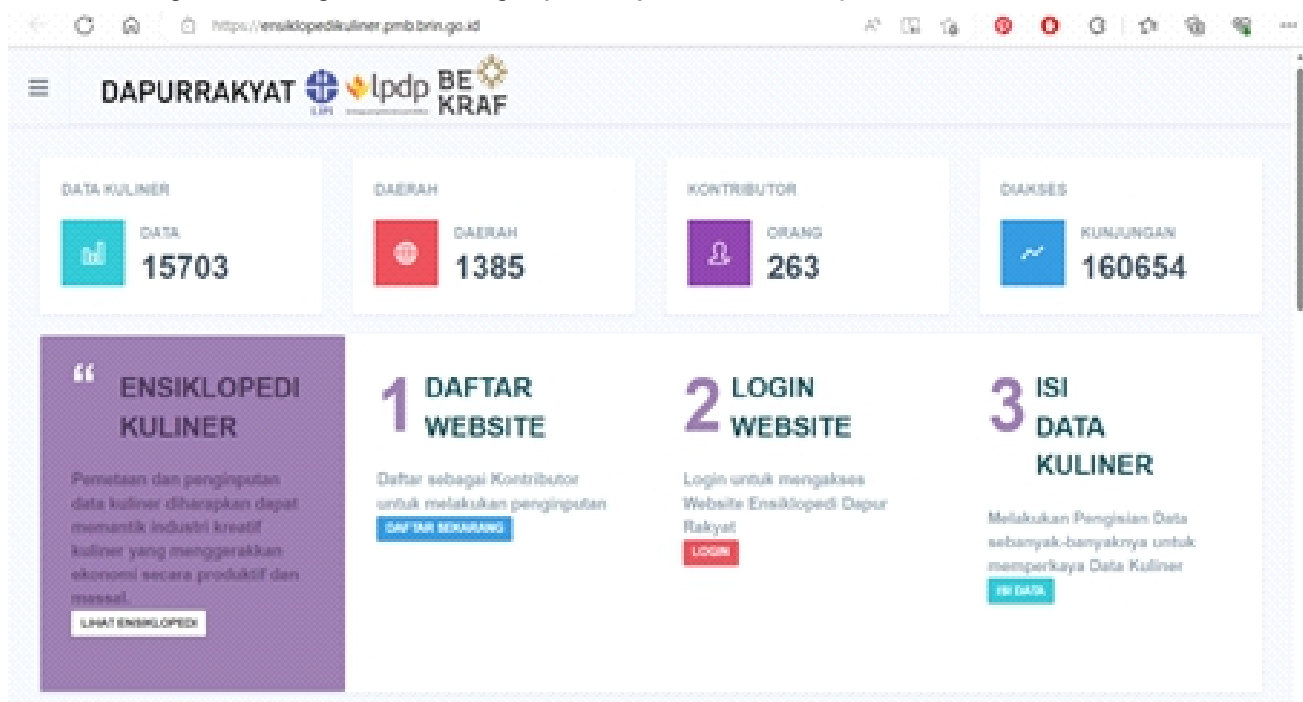


Sebaliknya, Kalimantan Tengah merupakan provinsi terendah memiliki WBTb. Hingga tahun 2022, hanya memiliki sembilan penetapan WBTb. Dibandingkan dengan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, angka penetapan tersebut sangat kecil. Penetapan Provinsi Kalimantan Tengah tersebut hanya 5,96% saja dibandingkan angka penetapan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Provinsi Kalimantan Tengah sendiri tercatat hanya mengajukan penetapan WBTb pada tahun 2014, 2015, 2017, dan 2022. Dilihat dari WBTb yang ditetapkan pun tampak tidak cukup besar. Hanya dua sampai tiga WBTb saja yang ditetapkan. Hanya saja data ini mengundang berbagai pertanyaan seperti mengapa hanya sedikit saja penetapannya, apakah hanya terdapat sedikit WBTb di Kalimantan Tengah? Dan bisa jadi pertanyaan-pertanyaan lainnya.

### Jumlah Kuliner Indonesia Berdasarkan Data Penetapan

Tabel 3.2 memperlihatkan bahwa hingga tahun 2022, terdapat 186 kuliner Indonesia di 28 provinsi yang telah ditetapkan sebagai WBTb. Data tersebut meliputi tahun 2013 hingga 2022 (10 tahun). Angka ini tentu saja mengundang pertanyaan apakah penetapan 186 kuliner sebagai WBTb relatif sudah memadai dalam rangka pemajuan kebudayaan. Pertanyaan ini menjadi sangat penting terkait langkah-langkah strategis pemajuan kebudayaan.



Gambar 3.1. Data Kuliner dapurrakyat.id

Mempertimbangkan pemajuan kebudayaan, jumlah kuliner penetapan tersebut masih sangat kecil. Merujuk laman dapurrakyat (Ensiklopedi Kuliner, n.d.), terdapat 15.703 kuliner yang tersebar di 1.385 daerah di Indonesia (lihat Gambar 1). Membandingkan data WBTb kuliner penetapan tersebut dengan data kuliner dapurrakyat, angka penetapan WBTb kuliner tersebut hanya 1,18% saja sehingga angka penetapan tersebut tampak masih sangat kecil dari kemungkinan data kuliner Indonesia yang sebenarnya.

**Tabel 3.2.** Jumlah WBTb Kuliner Penetapan

No.	Provinsi	Tahun										Penetapan WBTb Kuliner	Persentase WBTb Kuliner
		2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022		
1.	DI Yogyakarta	-	-	1	1	1	3	6	1	3	7	23	12,37
2.	DKI Jakarta	-	6	-	2	1	1	8	-	2	2	22	11,83
3.	Jawa Tengah	-	1	-	-	2	-	1	1	8	2	15	8,06
4.	Kepulauan Riau	-	-	-	-	-	1	2	-	10	-	13	6,99
5.	Kep. Bangka Belitung	-	-	1	-	-	1	2	-	6	1	12	6,45
6.	Aceh	-	-	-	-	-	2	2	-	-	6	10	5,38
7.	Kalimantan Barat	-	-	1	-	-	2	2	1	4	-	10	5,38
8.	Jawa Timur	-	-	-	1	-	1	-	-	4	3	9	4,84
9.	Bali	-	-	-	-	1	-	1	-	2	4	8	4,30
10.	Sumatera Selatan	-	1	1	-	-	1	1	-	3	-	7	3,76
11.	Sumatera Utara	-	-	-	2	3	2	-	-	-	-	7	3,76
12.	Maluku Utara	-	-	-	1	-	-	1	1	2	-	5	2,69
13.	Sulawesi Utara	-	-	-	-	1	-	2	-	2	-	5	2,69
14.	Sumatera Barat	1	-	-	-	-	-	-	-	4	-	5	2,69
15.	Jawa Barat	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2	4	2,15
16.	Maluku	-	-	1	1	1	1	-	-	-	-	4	2,15
17.	Papua	-	-	-	-	1	-	-	-	-	3	4	2,15
18.	Sulawesi Selatan	-	-	1	-	1	1	-	-	1	-	4	2,15
19.	Banten	-	-	1	1	-	-	-	-	-	1	3	1,61
20.	Gorontalo	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3	1,61
21.	Lampung	-	-	2	-	-	-	-	1	-	-	3	1,61
22.	Kalimantan Selatan	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2	1,08
23.	Sulawesi Barat	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	2	1,08
24.	Sulawesi Tengah	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	2	1,08
25.	Kalimantan Timur	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	0,54
26.	Nusa Tenggara Barat	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	0,54
27.	Nusa Tenggara Tmur	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	0,54
28.	Papua Barat	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	0,54
<b>Indonesia</b>		<b>1</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>31</b>	<b>5</b>	<b>53</b>	<b>32</b>	<b>186</b>	<b>100,00</b>

Undang-Undang No.5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan mengamanatkan salah satunya adalah perlindungan terhadap objek pemajuan kebudayaan. Dalam klausul pertimbangan Undang-Undang No.5 Tahun 2017 ini menyatakan bahwa untuk memajukan Kebudayaan Nasional Indonesia, diperlukan langkah strategis berupa upaya pemajuan kebudayaan melalui perlindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan guna mewujudkan masyarakat Indonesia yang berdaulat secara politik, berdikari secara ekonomi, dan berkepribadian dalam Kebudayaan. Demikian pula halnya, salah satu langkah perlindungan adalah inventarisasi yang meliputi tahapan pencatatan dan pendokumentasian; penetapan; dan pemutakhiran data (Ayat (1), Pasal 16, Paragraf 1, Bagian Kedua, Bab II Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan).

Merujuk pada amanat Ayat (1), Pasal 16, Paragraf 1, Bagian Kedua, Bab II Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan tersebut, inventarisasi merupakan awal yang sangat penting sehingga pemajuan kebudayaan dapat dilakukan. Pencatatan (pendataan) menjadi suatu langkah permulaan yang dapat menentukan keberhasilan langkah-langkah strategis berikutnya. Namun demikian, data memperlihatkan bahwa terdapat kemungkinan angka penetapan WBTb kuliner hingga tahun 2022 masih sangat kecil dari keseluruhan jumlah kuliner yang sesungguhnya.

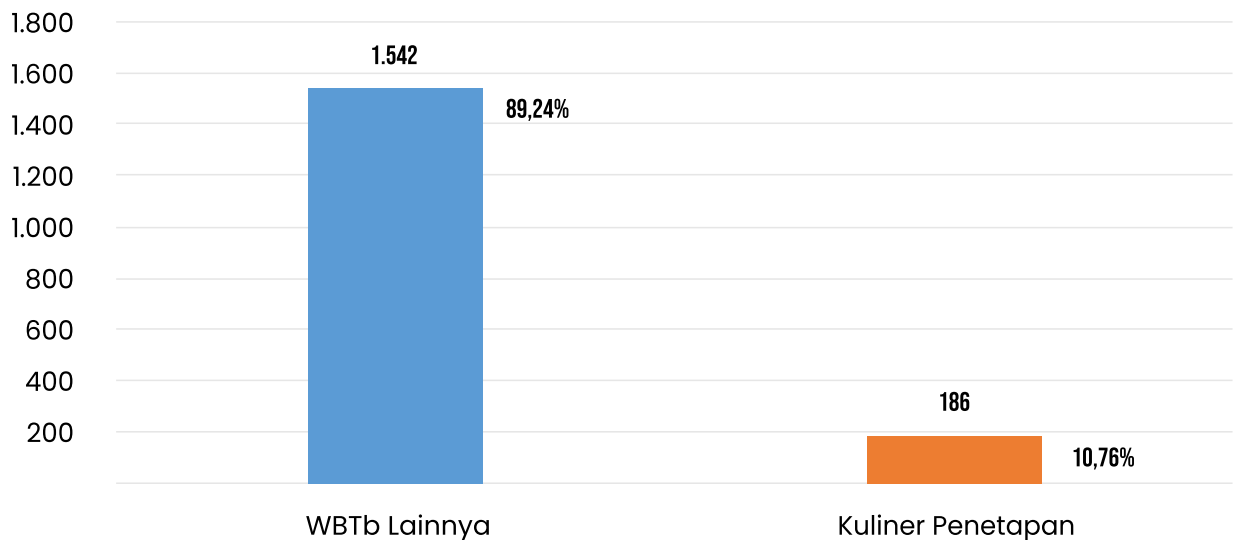
Selain jumlah, Tabel 3.2 juga menunjukkan bahwa kuliner penetapan baru meliputi 28 provinsi di Indonesia. Di sisi lain, Provinsi di Indonesia telah berubah menjadi 38 provinsi hingga tahun 2022. Dengan disahkannya Rancangan Undang-Undang (RUU) terkait pembentukan Provinsi Papua Barat Daya menjadi Undang-Undang pada 17 November 2022, total provinsi di Indonesia menjadi 38 (Lufiana, 2023).

### **Jumlah Total Kuliner Indonesia Berbanding Jumlah Total WBTb Indonesia**

Grafik 3.1 memperlihatkan hingga tahun 2022, penetapan kuliner Indonesia sebagai salah satu warisan budaya takbenda mencapai 10,76% saja (186 kuliner) dari total penetapan WBTb (1.728 WBTb. Lihat Tabel 3.1). Angka ini sebenarnya tampak kecil dibanding totalnya WBTb yang telah ditetapkan. Namun demikian, meskipun hanya 10,76% saja dari total WBTb, angka ini masih tampak baik bila ditelisik dari kategori dan subkategori warisan budaya takbenda lainnya sebagaimana tampak pada Tabel 3.3. Kuliner merupakan salah satu subkategori

Kemahiran dan Kerajinan Tradisional domain UNESCO. Demikian pula halnya, kuliner (makanan/minuman) merupakan salah satu subkategori dapobud (data pokok budaya) dari 10 objek pemajuan kebudayaan.

## Proporsi Kuliner Penetapan Berbanding WBTb



**Grafik 3.2.** Proporsi Kuliner Penetapan Berbanding WBTb

Jumlah WBTb kuliner yang telah ditetapkan di atas bisa saja masih tampak baik karena faktor masih kecilnya jumlah WBTb yang telah ditetapkan. Tulisan ini tidak memiliki data berapa sebenarnya jumlah WBTb, dan berapa perbandingan WBTb yang telah ditetapkan dengan jumlah sebenarnya WBTb yang ada. Oleh karena itu, hingga saat ini belum bisa diprediksi kondisi WBTb Indonesia. Apakah WBTb yang telah ditetapkan tersebut tampak sangat kecil jika dibandingkan dengan keseluruhan WBTb yang ada di Indonesia, atau sebenarnya sedang saja.

**Tabel 3.3.** Pemetaan OPK – WBTB UNESCO – KIK

Domain WBTB UNESCO	Kategori WBTB UNESCO	OPK	Kategori OPK Dapobud	Kategori KIK - EBT	Kategori KIK - PT
Tradisi dan Ekspresi Lisan	Bahasa Daerah	Bahasa	Bahasa	Verbal Tekstual	
	Naskah Kuno	Manuskrip	Manuskrip	Verbal Tekstual	
	Permainan Tradisional	Permainan Rakyat	Permainan	Gerak; Verbal Tekstual	Keterampilan
		Olahraga Tradisional	Olahraga	Gerak	Keterampilan
	Tradisi Lisan	Tradisi Lisan	Cerita Rakyat	Verbal Tekstual	
			Pantun/Peribahasa/Teka-Teki	Verbal Tekstual	
Adat Istiadat Masyarakat, Ritus, dan Perayaan	Upacara/Ritus	Ritus	Ritus	Upacara Adat	
		Adat Istiadat	Adat Istiadat	Upacara Adat	
Seni Pertunjukan	Seni Tradisi	Seni	Seni Tari	Gerak	Keterampilan
			Seni Musik	Musik	
			Lagu	Musik	
			Seni Pertunjukan	Teater	
			Naskah Skenario	Teater; Verbal Tekstual	
			Sastra	Verbal Tekstual	
			Film	Teater	
			Seni Rupa	Seni Rupa	
			Seni Media	Seni Rupa	
			Pengetahuan dan Kebiasaan Perilaku Mengenai Alam Semesta	Kearifan Lokal	Pengetahuan Tradisional
Pengetahuan		Pengetahuan Ekologis			
Teknologi Tradisional	Teknologi Tradisional	Sistem Pengolahan Lahan			Pengetahuan Pertanian; Kecakapan Teknik
		Alat Produksi			Kecakapan Teknik
			Teknologi Pemajang OPK		Kecakapan Teknik
Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	Kain Tradisional	Pengetahuan Tradisional	Kerajinan		Kemahiran membuat kerajinan tradisional
			Pakaian Tradisional		Kemahiran membuat kerajinan tradisional
	Kerajinan Tradisional		Kerajinan		Kemahiran membuat kerajinan tradisional
			Instrumen Musik	Musik	Kemahiran membuat kerajinan tradisional
	Kuliner Tradisional		Makanan dan Minuman		Pengetahuan Ekologis
			Jamu dan Ramuan Tradisional		Pengetahuan Pengobatan
	Pakaian Adat		Rempah dan Bumbu		Pengetahuan Ekologis
			Pakaian Tradisional	Upacara Adat	Kemahiran membuat kerajinan tradisional
Arsitektur Tradisional	Teknologi Tradisional	Arsitektur	Arsitektur dan Lanskap	Pengetahuan Ekologis; Kecakapan Teknik	
Senjata Tradisional		Senjata		Keterampilan; Kecakapan Teknik	

### Jumlah Kuliner Indonesia menurut Provinsi

Dilihat menurut masing-masing provinsi, sebanyak 186 kuliner yang telah ditetapkan tersebut memperlihatkan berbagai variasi potret kuliner di provinsi-provinsi di Indonesia. Fenomena pertama yang terlihat dari data penetapan kuliner adalah tidak semua provinsi di Indonesia memiliki kuliner yang sudah ditetapkan oleh Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Dari 38 provinsi yang ada di Indonesia (Putri, 2023), Tabel 3.2 memperlihatkan hanya 28 provinsi (73,68%) saja yang memiliki WBTb kuliner yang telah ditetapkan. Beberapa provinsi dapat dimaklumi bahwa provinsi tersebut belum memiliki WBTb kuliner yang telah ditetapkan karena mungkin data masih tergabung di provinsi induknya. Sebagai contoh, data kuliner Provinsi Papua Selatan, Papua Tengah, Papua Pegunungan, dan Papua Barat Daya mungkin masih tergabung pada provinsi induknya sebelumnya.

Di sisi lain, beberapa provinsi lainnya seperti Sulawesi Tenggara, Kalimantan Tengah, Kalimantan Utara, Bengkulu, Jambi, dan Riau tidak tampak pada Tabel 3.2. Tanda tanya besar muncul pada masalah ini karena bila ditelusuri di laman-laman kuliner provinsi-provinsi tersebut memiliki kuliner khasnya masing-masing. Sebagai contoh, Provinsi Riau memiliki sembilan makanan khas (Mentari, 2022) atau 10 makanan khas (Candra, n.d.) atau 20 makanan khas (Reni, 2018a).

Informasi tersebut mengundang pertanyaan mengapa Provinsi Riau hingga tahun 2022 belum memiliki WBTb kuliner yang ditetapkan.

Demikian pula halnya, contoh provinsi lainnya. Beberapa artikel menunjukkan Provinsi Sulawesi Tenggara memiliki 6 makanan khas (Mawandili, 2021) atau 10 makanan khas (Daniswari, 2023). Contoh serupa ini juga menimbulkan pertanyaan: mengapa Provinsi Sulawesi Tenggara belum memiliki WBTb kuliner yang ditetapkan. Demikian pula halnya pertanyaan serupa untuk beberapa provinsi yang belum tampak memiliki WBTb kuliner yang ditetapkan.

Selain fenomena hanya 28 provinsi yang memiliki WBTb kuliner yang telah ditetapkan, Tabel 3.2 juga memperlihatkan bahwa sebagaimana WBTb secara umum, Provinsi DIY juga merupakan provinsi tertinggi memiliki kuliner penetapan. Provinsi DIY memiliki 23 kuliner penetapan dari tahun 2013 hingga 2022. Dari ke dua puluh tiga kuliner tersebut, empat (16,67%) di antaranya minuman, yakni wedang uwuh, dawet camcau Yogyakarta, jamu Yogyakarta dan bir jawa (lihat Tabel 3.4).

**Tabel 3.4.** WBTb Kuliner Penetapan Provinsi DIY

No.	Nama Kuliner	Tahun Penetapan
1.	Bakpia Yogyakarta	2016
2.	Besengek Tempe Benguk	2020
3.	Bir Jawa	2022
4.	Brongkos Yogyakarta	2018
5.	Dawet Camcau Yogyakarta	2019
6.	Dawet Sambel	2019
7.	Geblek Kulon Progo	2018
8.	Geplak Bantul	2018
9.	Growol	2019
10.	Gudeg Manggar	2021
11.	Gudeg Yogyakarta	2015
12.	Jadah Manten	2022
13.	Jamu Yogyakarta	2022
14.	Kembang Waru	2022
15.	Kipo	2019
16.	Legomoro	2022
17.	Lemper Yogyakarta	2021
18.	Mie Lethek	2019
19.	Sate Klathak	2019
20.	Sayur Lodeh Yogyakarta	2022
21.	Thiwul Gunung Kidul	2021
22.	Wedang Uwuh Imogiri	2017
23.	Yangko	2022

Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta secara konsisten mengajukan kuliner sebagai WBTb sejak 2015 hingga 2022 (lihat Tabel 3.2). Meskipun terkadang hanya satu kuliner WBTb yang ditetapkan sebagaimana terjadi dari tahun 2015 hingga 2017, dan 2020. Angka tertinggi kuliner penetapan WBTb Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta terjadi pada tahun 2022, yakni tujuh kuliner.

Provinsi DKI Jakarta berada pada urutan kedua provinsi terbanyak WBTb kuliner penetapannya. Hingga tahun 2022, terdapat 22 kuliner yang telah ditetapkan sebagai WBTb kuliner Provinsi DKI Jakarta. Sebagaimana Provinsi DIY, selama rentang 10 tahun (2013 – 2022) periode penetapan, enam tahun Provinsi DKI konsisten mengajukan kulinernya untuk dapat ditetapkan sebagai WBTb (lihat Tabel 3.2). Pada tahun 2014 dan 2019, DKI Jakarta memiliki kuliner penetapan cukup banyak, yakni 6 kuliner pada tahun 2014 dan 8 kuliner pada tahun 2019. Angka tertinggi perolehan penetapan kuliner terjadi pada tahun 2019, yakni dengan delapan kuliner.

Kedua puluh dua penetapan kuliner Provinsi DKI Jakarta tersebut sebenarnya belum cukup baik karena hingga tahun 2022 DKI Jakarta tercatat memiliki 258 kuliner (Dinas Kebudayaan DKI Jakarta, 2021, hal 258). Dibandingkan dengan data kuliner PPKD DKI Jakarta tersebut, angka penetapan kuliner tersebut relatif masih kecil. Angka penetapan tersebut hanya 8,14% saja dari data kuliner PPKD DKI Jakarta tersebut.

Tabel 3.2 di atas juga memperlihatkan bahwa selama periode 10 tahun penetapan WBTb (tahun 2013–2022), terdapat 17 provinsi yang hanya memiliki penetapan WBTb kuliner kurang dari 10 penetapan. Provinsi tersebut meliputi Jawa Timur, Bali, Sumatera Selatan, Sumatera Utara, Maluku Utara, Sulawesi Utara, Sumatera Barat, Jawa Barat, Maluku, Papua, Sulawesi Selatan, Banten, Gorontalo, Lampung, Kalimantan Selatan, Sulawesi Barat, Sulawesi Tengah, Kalimantan Timur, Nusa Tenggara Barat, Nusa Tenggara Timur, dan terakhir Papua Barat. Merujuk pada jumlah, Provinsi Jawa Barat tampak memiliki jumlah kuliner penetapan lebih sedikit dari Provinsi Jawa Timur. Provinsi Jawa Barat hanya memiliki empat kuliner penetapan, sedangkan Provinsi Jawa Timur memiliki sembilan kuliner penetapan. Bahkan, Provinsi Kalimantan Selatan memiliki kuliner penetapan lebih sedikit dibanding Jawa Timur. Provinsi Kalimantan Selatan hanya memiliki dua kuliner penetapan. Melihat gambaran ini, pertanyaan serupa muncul.



Mengapa provinsi seperti Jawa Barat misalnya hanya memiliki empat penetapan? Demikian juga halnya, pertanyaan serupa untuk provinsi lainnya seperti Kalimantan Selatan dan lainnya.

Selain gambaran di atas, sebagaimana tampak pada Tabel 3.2, beberapa provinsi hanya memiliki satu kuliner penetapan. Provinsi tersebut meliputi Kalimantan Timur, Nusa Tenggara Barat, Nusa Tenggara Timur, dan Papua Barat. Fenomena ini tentu saja mengundang pertanyaan seperti mengapa hanya sedikit saja penetapannya, apakah hanya terdapat sedikit kuliner di provinsi-provinsi tersebut? Selain itu, fenomena ini bisa juga menimbulkan pertanyaan lainnya.

Merujuk beberapa laman di internet, Kalimantan Timur memiliki beberapa makanan khas. IDN Times Kaltim menyampaikan bahwa terdapat 10 makanan khas Kaltim yang populer (Ibnu, 2022). Bahkan, IDN Times di artikel kuliner lainnya memaparkan terdapat 20 kuliner (Reni, 2018b). MakananOlehOleh.com juga menyebutkan angka yang sama terkait makanan khas Kalimantan Timur (Candra, n.d.). Gambaran ini menguatkan pertanyaan di atas mengapa hanya satu kuliner yang ditetapkan sejak 2013 hingga 2022 (10 Tahun).

### **Jumlah Kuliner Indonesia menurut Tahun Penetapan**

Dilihat dari tahun penetapan, gambaran kuliner penetapan memperlihatkan fenomena menarik. Tabel 3.5 memperlihatkan bahwa rentang penetapan selama 2013 hingga 2022 berkisar satu penetapan hingga 53 penetapan per tahunnya. Angka ini memperlihatkan perbedaan yang cukup signifikan. Terdapat selisih 52 kuliner. Selain itu, penetapan kuliner memang tidak cukup banyak setiap tahunnya. Dari 10 tahun penetapan, 70% (tujuh tahun) masih cenderung dalam angka belasan ke bawah.

**Tabel 3.5.** Proporsi Kuliner Penetapan menurut Tahun

No.	Tahun	Jumlah	%
1.	2013	1	0,54
2.	2014	8	4,30
3.	2015	12	6,45
4.	2016	12	6,45
5.	2017	14	7,53
6.	2018	18	9,68
7.	2019	31	16,67
8.	2020	5	2,69
9.	2021	53	28,49
10.	2022	32	17,20
<b>Indonesia</b>		<b>186</b>	<b>100,00</b>



Puncak penetapan terjadi pada tahun 2021, yakni 53 kuliner dari 28 provinsi di Indonesia ditetapkan sebagai WBTb selama periode 10 tahun. Hal ini tampak linier dengan penetapan WBTb secara keseluruhan. Tabel 3.1 memperlihatkan bahwa puncak penetapan WBTb secara keseluruhan juga terjadi pada tahun 2021. Fenomena ini cukup menarik karena Indonesia masih mengalami pandemi Covid-19 tahun 2021, namun puncak kinerja penetapan WBTb, termasuk penetapan kuliner pada tahun 2021.

Sebaliknya, penetapan terendah terjadi pada tahun 2013, awal tahun dimulainya penetapan WBTb. Hanya ada satu kuliner yang ditetapkan. Satu-satunya kuliner pada tahun 2013 tersebut adalah Randang dari Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat. Randang tersebut hanya 1,3% dari total keseluruhan WBTb yang ditetapkan pada tahun 2013. Angka presentasi tersebut memperlihatkan masih kecilnya perhatian terhadap kuliner. Laman dapurrakyat memperlihatkan adanya 15.703 kuliner di Indonesia. Bisa jadi angka laman dapurrakyat tersebut masih belum merangkum seluruh kuliner yang ada di Indonesia.

Tabel 3.5. juga memperlihatkan penurunan penetapan kuliner sebagai WBTb. Penurunan terjadi pada tahun 2020. Hanya terdapat lima kuliner saja yang ditetapkan pada tahun 2020 sebagaimana tampak pada Tabel 3.6.

**Tabel 3.6.** Kuliner Penetapan di Tahun 2020

No.	Nama Kuliner	Kabupaten/Kota	Provinsi
1.	Besengek Tempe Benguk	Kab. Kulon Progo	DI Yogyakarta
2.	Telo Asin Brebes	Kab. Brebes	Jawa Tengah
3.	Jimot Lulon dan Jimot Renai	Kab. Sekadau	Kalimantan Barat
4.	Gulai Bebat	Kab. Pesisir Barat	Lampung
5.	Cokelat Sula Mina	Kab. Kepulauan Sula	Maluku Utara

Sebagaimana tampak pada Tabel 3.5, terdapat 31 kuliner ditetapkan pada tahun 2019. Dengan demikian, terdapat selisih 26 kuliner (83,9%) dari tahun 2019 ke tahun 2020. Melihat angka persentase tersebut, penurunan penetapan kuliner tampak cukup drastis. Namun demikian, menengok fenomena Covid-19 yang mulai merebak pada tahun 2020, penurunan penetapan tersebut dapat dipahami karena bisa jadi adanya bekerja dari rumah dan bekerja dari kantor. Faktor-faktor

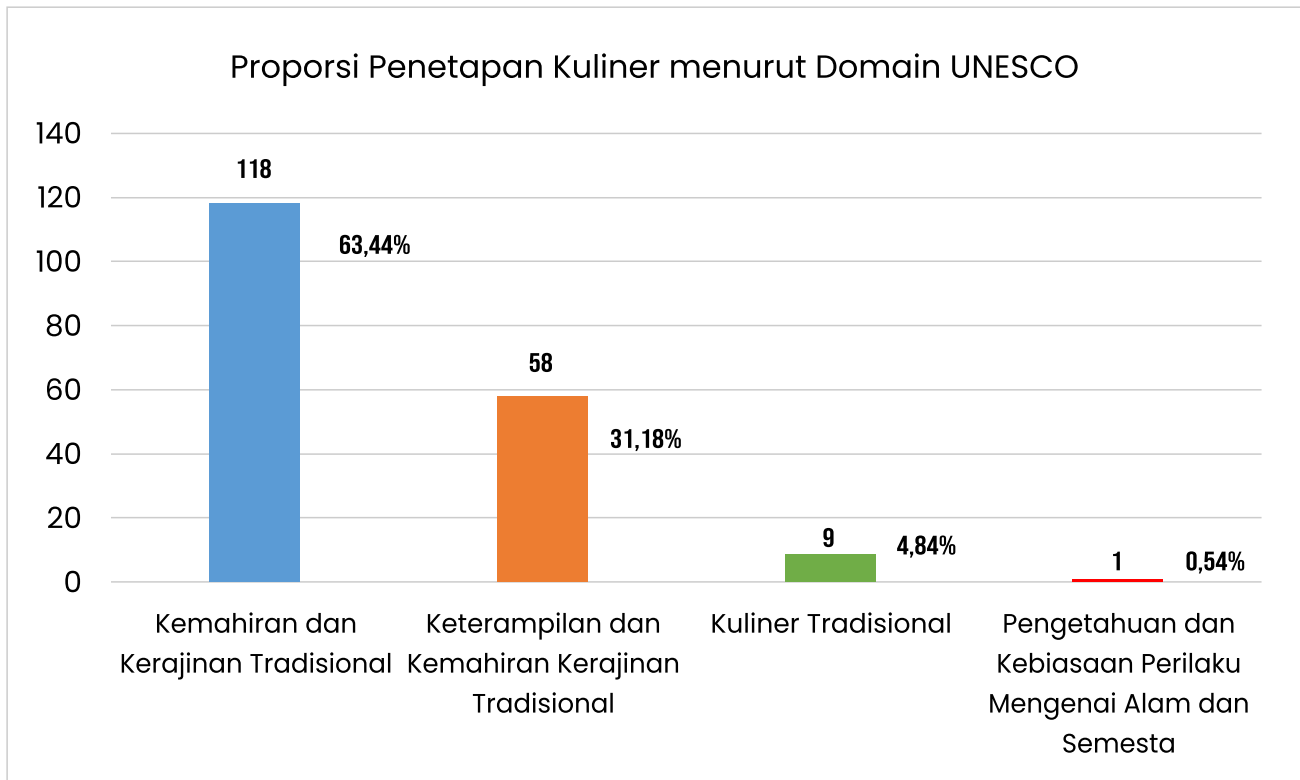
seperti orang dilarang banyak kegiatan di luar rumah, menjaga jarak, dan lainnya memungkinkan terjadi penurunan penetapan kuliner pada tahun 2020 karena mulai merebaknya pandemi Covid-19. Kondisi ini mengurangi mobilitas orang.

Hal serupa juga terjadi pada penetapan WBTb secara umum. Telah terjadi penurunan penetapan WBTb dari tahun 2019 ke tahun 2020. Sejumlah 267 WBTb ditetapkan pada tahun 2019 dan sejumlah 153 WBTb ditetapkan pada tahun 2020. Telah terjadi penurunan 114 WBTb (42,70%) dari tahun 2019 ke tahun 2020. Penurunan tampak relatif hampir separuh kinerja tahun sebelumnya.

Hal yang menggembirakan terkait kenaikan penetapan WBTb terjadi pada tahun berikutnya, yaitu tahun 2020, termasuk di dalamnya penetapan kuliner. Telah terjadi kenaikan 48 kuliner (90,6%) dari tahun 2020 ke 2021. Kenaikan ini cukup signifikan, hampir 100%. Demikian pula halnya, terjadi kenaikan signifikan pada penetapan WBTb secara umum. Terjadi kenaikan 136 (88,89%) penetapan WBTb. Bila dilihat dari persentasenya, kenaikan mendekati 90%.

### **Jumlah Kuliner Indonesia menurut Domain UNESCO**

Dalam rangka menjaga WBTb, Konvensi UNESCO tahun 2003 menggunakan lima domain WBTb (UNESCO, n.d.). Berdasarkan domain WBTb UNESCO tersebut, kuliner yang telah ditetapkan tersebar ke dalam tiga domain UNESCO (lihat Grafik 3.2.). Meskipun objek kebudayaan yang sama, yakni kuliner, data memperlihatkan bahwa kuliner yang ditetapkan tersebut tersebar ke dalam tiga domain UNESCO. Namun demikian, sebagai tampak pada Tabel 3.3., terdapat perkembangan pemikiran bahwa kuliner tradisional termasuk dalam domain kemahiran dan kerajinan tradisional saja. Hal ini memberikan kemungkinan perkembangan ke depannya bahwa kuliner yang ditetapkan hanya masuk domain kemahiran dan kerajinan tradisional saja.



**Grafik 3.3.** Proporsi Penetapan Kuliner menurut Domain UNESCO

Terkait dengan domain UNESCO, terdapat dua gambaran besar WBTb kuliner yang ditetapkan. Pertama, penetapan kuliner hanya ada di tiga domain dari lima domain UNESCO, yakni domain kemahiran dan kerajinan tradisional, keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional, dan pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta. Gambaran ini cukup menarik karena kuliner tidak masuk ke dalam satu domain saja. Lebih jauh, Tabel 3.7 memperlihatkan bentuk kurangnya konsistensi penempatan kuliner dalam domain UNESCO. Sejak 2015 hingga 2019, kuliner masuk dalam domain kemahiran dan kerajinan tradisional. Kemudian, tahun berikutnya 2020 -2021, kuliner masuk ke dalam domain keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional. Kemudian, tahun 2022, kuliner kembali masuk ke dalam domain kemahiran dan kerajinan tradisional.

**Tabel 3.7** Kuliner Penetapan di Tahun 2013–2022

No.	Domain	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Jumlah	%
1.	Kemahiran dan Kerajinan Tradisional	1	-	12	12	13	18	31	-	-	32	118	63,44
2.	Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional	-	-	-	-	-	-	-	5	53	-	58	31,18
3.	Kuliner Tradisional	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	8	4,30
4.	Pengetahuan dan Kebiasaan Perilaku Mengenai Alam dan Semesta	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	0,54
<b>Indonesia</b>		<b>1</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>31</b>	<b>5</b>	<b>53</b>	<b>32</b>	<b>186</b>	<b>186,00</b>

Pada awal penetapan, yakni tahun 2013 – 2014, bahkan kuliner belum masuk ke dalam domain UNESCO. Kuliner sendiri masuk dalam kategori kuliner tradisional sehingga ada delapan kuliner yang ditetapkan masuk dalam kategori kuliner tradisional. Merujuk pada Tabel 3.3, kuliner tradisional merupakan subdomain UNESCO, dalam hal ini dinamakan kategori WBTb UNESCO. Terdapat kemungkinan domain UNESCO pada awal-awal tahun penetapan tersebut belum digunakan untuk mengelompok-kelompokkan kuliner yang masuk dalam penetapan WBTb sehingga di satu sisi hal ini menggambarkan hanya sebuah subdomain saja atau kategori saja, dan di sisi lain, hal ini menggambarkan suatu pola pengelompokan yang belum setimbang.

Selain gambaran di atas, bahkan pada tahun 2017, kuliner masuk dalam dua domain, yakni kemahiran dan kerajinan tradisional sebanyak 13 kuliner (4,3%), serta pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta sebanyak satu kuliner (0,54%). Hal menarik untuk diperhatikan adalah kuliner termasuk dalam domain pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta. Bila kuliner masuk dalam domain kemahiran dan kerajinan tradisional, maka hal ini sesuatu yang wajar karena memang sudah sepatutnya kuliner masuk dalam domain kemahiran dan kerajinan tradisional.

Satu kuliner yang masuk dalam domain pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta adalah enbal. Memperhatikan masalah ini, enbal memang cukup menarik. Di satu sisi, enbal merupakan makanan yang berasal dari Kabupaten Maluku Tenggara (Rahakbau, 2018; Garijato dan Nariswari, 2019; Jadesta, n.d.), khususnya dari kepulauan Kei (Lestari, 2019; Kemendikbudristek, n.d.; Garjito dan Nariswari, 2019). Enbal sendiri dapat meliputi berbagai jenis yang meliputi Enbal sendiri dapat meliputi enbal Lev-Lev (Enbal Goreng), enbal bubuhuk, enbal Bunga, dan enbal kacang (Kemendikbudristek, n.d., Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya, 2017, hal 260).

Di sisi lain, enbal dapat merupakan pengetahuan tentang alam (Lestari, 2019; Leasa, Welem Buce, Siti Amanah, dan Anna Fatchiya, 2018). Pengetahuan tentang alam yang dimaksud bahwa alam menyediakan singkong, namun beracun, kemudian diolah sedemekian rupa sehingga tidak beracun dan menghasilkan beberapa produk makanan. Bisa jadi hal ini yang digunakan argumentasi oleh pengusul enbal untuk dapat dijadikan menjadi WBTb oleh Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya sehingga enbal dalam penetapannya termasuk dalam domain pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta.

Gambaran kedua terkait domain UNESCO adalah sebagian besar kuliner yang telah ditetapkan termasuk dalam dua dari lima domain UNESCO, yakni kemahiran dan kerajinan tradisional, dan keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional. Jumlah tertinggi, yakni 63,44% (118) kuliner, termasuk pada domain kemahiran dan kerajinan tradisional sebagaimana tampak pada Grafik 3.2. Jumlah tersebut relatif sedikit tinggi. Selanjutnya, 31,18% (58) kuliner penetapan termasuk dalam domain keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional. Kedua domain ini mendominasi kuliner penetapan, yakni 94,62% dari seluruh kuliner penetapan. Sisanya hanya sedikit saja dari kuliner penetapan, bahkan tidak sampai 5%. Sejumlah 4,30% (delapan) kuliner termasuk dalam kategori kuliner tradisional, dan sejumlah 0,54% (satu) kuliner masuk dalam domain pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta.

### **Jumlah Kuliner Indonesia menurut Provinsi dan Tahun Penetapan**

Sejumlah tujuh tujuan berusaha ingin dicapai melalui penetapan WBTb di Indonesia (Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya, 2017, hal v). Ketujuh tujuan tersebut meliputi hal-hal berikut.

1. Menjamin dan melindungi warisan budaya takbenda Indonesia yang merupakan milik berbagai komunitas, kelompok, dan perseorangan yang bersangkutan;
2. Meningkatkan harkat dan martabat bangsa serta memperkuat karakter, identitas, dan kepribadian bangsa;
3. Meningkatkan apresiasi dan kebanggaan masyarakat Indonesia terhadap keunikan dan kekayaan ragam budaya Indonesia;

4. Meningkatkan kesadaran dan peran aktif masyarakat dan pemangku kebijakan terhadap pentingnya Warisan Budaya Takbenda;
5. Saling menghargai terhadap warisan budaya bangsa;
6. Mempromosikan Warisan Budaya Takbenda Indonesia bangsa kepada masyarakat luas; dan
7. Meningkatkan kesejahteraan rakyat.

Ketujuh tujuan penetapan WBTb tersebut di atas tidak terkecuali termasuk penetapan WBTb kuliner. Tabel 3.2 memperlihatkan mana saja provinsi aktif untuk menjamin dan melindungi, dan tujuan lainnya. DIY merupakan provinsi yang tampak paling semangat diantara 27 provinsi lainnya. Provinsi DIY memiliki penetapan kuliner terbesar dan selama delapan tahun secara konsisten mulai 2015 hingga 2022 mengajukan warisan budaya kulinernya dalam rangka menjamin dan melindungi; meningkatkan harkat dan martabat serta memperkuat karakter, identitas, dan kepribadiannya serta mencapai tujuan penetapan lainnya. Tulisan ini belum mengetahui berapa sebenarnya jumlah warisan kuliner di Provinsi DIY sehingga meskipun hanya 23 kuliner selama delapan tahun, namun hal ini tetap harus diapresiasi sebagaimana usahanya mencapai tujuan penetapan tersebut sehingga tujuan perlindungan dan pelestarian Budaya Takbenda yang ada di wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia oleh Direktorat Jenderal Kebudayaan dapat berjalan dan dapat tercapai.

Baik Provinsi DKI Jakarta maupun Jawa Tengah tampak selama enam tahun mencoba menjamin dan melindungi warisan budaya kulinernya. Pengajuan kuliner di kedua provinsi tersebut juga dimulai pada tahun yang sama, yakni 2016. Namun, Provinsi DKI Jakarta tampak lebih menjamin dan melindungi kuliner warisan budayanya. Jumlah keseluruhan kuliner penetapan Provinsi DKI lebih tinggi dari Provinsi Jawa Tengah. 21 kuliner (11,29%) berbanding 15 kuliner (8,06%).

Selain gambaran provinsi yang memiliki kuliner penetapan yang banyak, bahkan selama periode 10 tahun penetapan, terdapat provinsi yang hanya masih memiliki sama dengan dan lebih kecil dari ( $\leq$ ) lima kuliner saja. Provinsi tersebut meliputi Maluku Utara, Sulawesi Utara, Sumatera Barat, Jawa Barat, Maluku, Papua, Sulawesi Selatan, Banten, Gorontalo, Lampung, Kalimantan Selatan, Sulawesi Barat,



Sulawesi Tengah, Kalimantan Timur, Nusa Tenggara Barat, Nusa Tenggara Timur, dan Papua Barat. Sejumlah 17 provinsi (61,71%) memiliki sama dengan dan lebih kecil dari ( $\leq$ ) lima kuliner. Jumlah atau persentase tersebut merupakan separuh lebih dari jumlah provinsi yang memiliki kuliner penetapan.

Gambaran ini tentu saja diduga belum bisa mewakili jumlah atau persentase yang sebaiknya kuliner ditetapkan. Sebagaimana telah diuraikan di atas, sebagai contoh, Provinsi Kalimantan Timur, menurut beberapa laman, memiliki setidaknya 10-20 makanan khas. Kemungkinan yang sama bisa terjadi pada provinsi-provinsi lainnya dari ketujuh belas provinsi di atas.

### **Jumlah Kuliner Indonesia menurut Kabupaten/Kota per Provinsi**

Sebagaimana tampak pada Tabel 3.2 dan telah diuraikan sebelumnya, tampak ada provinsi dengan jumlah kuliner penetapan tertinggi seperti Provinsi DIY, jumlah kuliner penetapan sedang seperti Provinsi Aceh, dan jumlah kuliner penetapan yang sedikit seperti Provinsi Papua Barat dan Nusa Tenggara Timur. Melihat hal ini, menarik pula untuk menguraikan sebaran jumlah kuliner penetapan menurut kabupaten/kota menurut kategori provinsi tersebut.

Sebagaimana sudah disinggung di bagian atas, DIY merupakan provinsi dengan jumlah kuliner penetapan terbesar, yakni 23 kuliner. Keseluruh 23 kuliner tersebut tersebar di seluruh kabupaten/kotanya sebagaimana tampak pada Tabel 3.8. Kota Yogyakarta memiliki jumlah kuliner penetapan tertinggi, yakni sembilan kuliner, dan Kabupaten Gunung Kidul merupakan kabupaten dengan jumlah kuliner paling sedikit. Gambaran ini memperlihatkan bahwa Kota Yogyakarta merupakan daerah yang paling semangat dalam rangka menjamin dan melindungi warisan budaya takbendanya.

**Tabel 3.8** Jumlah Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi DIY

No	Kabupaten/Kota	Jumlah	%
1	Kab. Bantul	6	26,09
2	Kab. Gunung Kidul	1	4,35
3	Kab. Kulon Progo	4	17,39
4	Kota Yogyakarta	9	39,13
5	Seluruh Kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta	3	13,04
<b>DI Yogyakarta</b>		<b>23</b>	<b>100,00</b>

Selain itu, Tabel 3.8 juga memperlihatkan bahwa kuliner penetapan tersebut tersebar di semua kabupaten/kota di Provinsi DIY meskipun dengan jumlah yang berbeda. Tidak ada satupun kabupaten/kota di Provinsi DIY yang tertinggal. Bahkan ada tiga kuliner yang ditetapkan milik seluruh kabupaten di Provinsi DIY. Ketiga kuliner tersebut adalah sayur lodeh Yogyakarta, jadah manten, dan jamu Yogyakarta. Hal ini memperlihatkan bahwa ketiga kuliner ini masih populer di kalangan masyarakat Provinsi DIY.



**Gambar 3.2** Sayur Lodeh Yogyakarta

sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2022/09/10/103200475/resep-lodeh-tempe-cabai-hijau-sayur-gurih-pedas-kuah-santan>



**Gambar 3.3** Jadah Manten

sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2021/11/27/170600875/resep-jadah-manten-khas-yogyakarta-kudapan-dari-ketan-isi-daging-ayam>



**Gambar 3.4.** Jamu

Sumber:

<https://lottomart.co.id/smartalog/inspirasi/cara-membuat-jamu>

Berbeda dengan gambaran di Provinsi DIY, jumlah kuliner penetapan di Provinsi Aceh tampak tersebar cukup merata sebagaimana tampak pada Tabel 3.9. Hanya Kabupaten Aceh besar saja yang memiliki tiga kuliner penetapan. Kabupaten lainnya hanya memiliki satu kuliner penetapan. Bahkan, dari 23 kabupaten/kota di Provinsi Aceh, baru delapan (34.78%) saja yang memiliki kuliner penetapan warisan budaya takbenda. Gambaran ini memperlihatkan bahwa semangat untuk menjamin dan melindungi kuliner warisan budaya takbendanya belum terlihat merata di seluruh kabupaten/kota di Provinsi Aceh.

**Tabel 3.9.** Jumlah Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi Aceh

No	Kabupaten/Kota	Jumlah	%
1.	Kab. Aceh Besar	3	30,00
2.	Kab. Aceh Selatan	1	10,00
3.	Kab. Aceh Tengah	1	10,00
4.	Kab. Aceh Timur	1	10,00
5.	Kab. Pidie	1	10,00
6.	Kab. Simeulue	1	10,00
7.	Kota Banda Aceh	1	10,00
8.	Kota Langsa	1	10,00
<b>Aceh</b>		<b>10</b>	<b>100,00</b>



**Gambar 4.5.** Kuah Beulangong

Sumber:  
<https://dinsos.bandaacehkota.go.id/kuah-beulangong-dan-kerja-sama/>



**Gambar 4.6.** Keumamah

Sumber:  
<https://www.suara.com/lifestyle/2016/06/15/105345/keumamah-ikan-asin-asal-aceh-yang-tak-ada-duanya?page=all>





**Gambar 4.7. Gutel**

Sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2022/09/10/103200475/resep-lodeh-tempe-cabai-hijau-sayur-gurih-pedas-kuah-santan>



**Gambar 4.8. Memek**

Sumber:

<https://www.sukabumiupdate.com/food-travel/96412/tidak-hanya-memek-inilah-5-makanan-khas-aceh-dijamin-enak>



**Gambar 4.9. Pisang Sale Lhok Nibong**

Sumber:

<https://goodnewsfromindonesia.id/2023/03/05/pisang-sale>



**Gambar 4.10. Sie Reuboh**

Sumber:

<https://www.tribunnewswiki.com/2021/10/22/sie-reuboh>



**Gambar 4.11. Apam**

Sumber:

[https://id.wikipedia.org/wiki/Apam\\_Barabai](https://id.wikipedia.org/wiki/Apam_Barabai)



**Gambar 4.12. Terasi Langsa**

Sumber:

<https://dialeksis.com/aceh/pisang-sale-lhoknibong-dan-terasi-langsa-masuk-dalam-wbtb-tahun-2022/>



**Gambar 4.13.** La Bu Peud

Sumber:

<https://www.diadona.id/food/ie-bu-peudah-bubur-pedas-nikmat-khas-aceh-yang-gunakan-44-jenis-rempah-dan-dedaunan-200515k.html>



**Gambar 4.14.** Malamang Aceh

Sumber:

<https://www.klikwarta.com/malamang-sebuah-tradisi-dan-keharusan>

Sebagaimana telah disinggung di atas, beberapa provinsi seperti Papua Barat dan Nusa Tenggara Timur masih sedikit sekali memiliki kuliner penetapan warisan budaya takbenda. Provinsi Papua Barat hanya memiliki satu kuliner penetapan warisan budaya takbenda. Kuliner penetapan tersebut adalah papeda yang tercatat merupakan warisan kuliner Kabupaten Manokwari. Hal ini memperlihatkan bahwa Provinsi Papua Barat masih belum memiliki semangat yang cukup tinggi dalam menjamin dan melindungi kuliner warisan budaya takbendanya. Sejumlah laman memperlihatkan bahwa Provinsi Papua Barat memiliki 22 kuliner makanan khas (Muthtahlib, n.d.), dan (Amin, 2020).

**Tabel 3.10.** Jumlah Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi Papua Barat

No	Nama Kuliner	Jumlah	%
1.	Kab. Manokwari	1	100,00
<b>Provinsi Papua Barat</b>		<b>1</b>	<b>100,00</b>



**Gambar 3.15. Papeda**

Sumber:

<https://id.wikipedia.org/wiki/Papeda>

Demikian pula halnya, Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) hanya memiliki satu kuliner warisan budaya takbenda. Kuliner penetapan tersebut adalah se'i yang merupakan warisan kuliner Kota Kupang. Fenomena ini serupa dengan Provinsi Papua Barat. Serupa dengan fenomena sebelumnya, bisa saja hal ini merupakan fenomena belum cukup semangat Provinsi NTT untuk menjamin dan melindungi warisan budaya takbendanya karena faktor-faktor tertentu. Hal tersebut karena beberapa laman memperlihatkan bahwa terdapat sejumlah kuliner NTT. Reni (2018c) menyampaikan adanya 10 makanan khas NTT. Tim detikfood (2022) melaporkan adanya 12 kuliner khas NTT. Demikian pula halnya, Candra (n.d.) menyampaikan bahwa terdapat 15 makanan khas NTT. Terakhir, Alviyani menyampaikan bahwa terdapat 27 makanan khas NTT.

**Tabel 3.11 Jumlah Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi NTT**

No	Nama Kuliner	Jumlah	%
1.	Kota Kupang	1	100,00
<b>Provinsi Nusa Tenggara Timur</b>		<b>1</b>	<b>100,00</b>





Gambar 3.16. Sei

Sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2020/07/19/101000275/6-tempat-makan-sei-sapi-di-bandung-cobain-saat-santap-siang>

### Jumlah Kuliner Indonesia menurut Kondisinya

Data yang dimiliki penyusunan buku kuliner ini masih belum memadai karena belum separuh data (92 kuliner atau 49%) yang memiliki status kondisi WBTb kulinernya. Gambaran ini sebenarnya cukup memprihatinkan karena di satu sisi, negara ini mengamanatkan kemajuan kebudayaan melalui Undang-Undang No.5 Tahun 2017, dan di sisi lain, tidak terdapat cukup data terkait kondisi kuliner. Bahkan hal tersebut tampak pada data kuliner penetapan yang selama periode selama 10 tahun tercatat 186 kuliner dari 28 provinsi.

Tabel 3.12. Kuliner Penetapan menurut Kondisi

No	Kondisi	Penetapan WBTb Kuliner	%
1.	Masih Bertahan	62	33,33
2.	Sedang Berkembang	21	11,29
3.	Sudah Berkurang	6	3,23
4.	Terancam Punah	3	1,61
5.	(Blank)	94	50,54
<b>Indonesia</b>		<b>186</b>	<b>100,00</b>

Keperhatian juga masih berlanjut. Dari hampir separuh data yang masih memiliki status kondisi tersebut, hanya 21 (11,29%) kuliner saja yang memiliki status sedang berkembang. Mengikuti makna dari KBBI (Hasil Pencarian - KBBI Daring (kemdikbud.go.id), diakses 19 Mei 2023), kuliner yang sedang berkembang adalah kuliner yang sedang menjadi besar (luas, banyak, dan sebagainya). Melihat angka persentasenya mungkin tidak terlalu memprihatinkan, namun bila dilihat angka absolutnya (21 kuliner), hal ini merupakan gambaran yang memprihatinkan. Dengan merujuk angka laman dapurrakyat (15.703 kuliner yang tersebar di 1.385 daerah di Indonesia sebagaimana tampak pada Gambar 1), tentu saja 21 kuliner merupakan angka yang sangat kecil. Sekali lagi semangat pemajuan kebudayaan masih dipengaruhi oleh kondisi data yang belum memadai. Meskipun demikian, gambaran ini masih lebih baik karena masih terdapat data kondisi kuliner meskipun belum cukup memadai.

Kuliner yang sedang berkembang tersebar di 14 provinsi sebagaimana tampak pada Tabel 3.13. Provinsi Jawa Tengah memiliki jumlah kuliner sedang berkembang terbesar (empat kuliner atau 36,36%). Kuliner tersebut meliputi gethuk goreng Sokaraja, tempe Jawa Tengah, jamu Jawa Tengah, dan telur asin Brebes. Kriteria dari masing-masing kondisi kuliner tersebut tidak diperoleh ketika penyusunan buku kuliner sehingga persepsi dapat saja berbeda. Misalnya saja telur asin Brebes apakah sedang berkembang? Atau kondisi masih bertahan? Namun demikian, data ini sudah merupakan petunjuk, dan memang pendalaman bisa saja masih perlu dilakukan.

**Tabel 3.13.** Kuliner Sedang Berkembang

No.	Nama Kuliner	Tahun Penetapan	Provinsi
1.	Gudeg Yogyakarta	2015	DI Yogyakarta
2.	Gulai Taboh	2015	Lampung
3.	Ayam Taliwang	2015	NTB
4.	Loka Sattai/Loka Ro'do/Loka Anjorol	2015	Sulawesi Barat
5.	Bakpia Yogyakarta	2016	DI Yogyakarta
6.	Binte Biluhuta	2016	Gorontalo
7.	Lodho	2016	Jawa Timur
8.	Petis Udang Paser	2016	Kalimantan Timur
9.	Betutu	2017	Bali
10.	Gethuk Goreng Sokaraja	2017	Jawa Tengah
11.	Tempe Jawa Tengah	2017	Jawa Tengah
12.	Gangan	2017	Kep. Bangka Belitung
13.	Kaledo	2017	Sulawesi Tengah
14.	Sate Maranggi	2018	Jawa Barat
15.	Rawon Nguling Probolinggo	2018	Jawa Timur
16.	Kapurung	2018	Sulawesi Selatan
17.	Sate Renteng	2019	Bali
18.	Jamu Jawa Tengah	2019	Jawa Tengah
19.	Pentiaw Ubi	2019	Kep. Bangka Belitung
20.	Halua Kanari Maluku Utara	2019	Maluku Utara
21.	Telur Asin Brebes	2020	Jawa Tengah

Meskipun kecil, namun kewaspadaan tetap terus harus diperhatikan. 62 (33,33%) kuliner berstatus masih bertahan sebagaimana tampak pada Tabel 3.14. Dilihat dari semangat pemajuan kebudayaan, angka ini masih sangat kecil dari data yang sesungguhnya dibutuhkan. Bisa jadi, dalam kenyataannya, sejumlah besar kuliner masih bertahan. Dengan merujuk jumlah kuliner sebagaimana tampak pada Gambar 1, tentu saja jumlah yang berstatus masih bertahan ini tampak sangat kecil sehingga bisa saja kuliner yang masih bertahan masih banyak.

**Tabel 3.14.** Kuliner Masih Bertahan

No.	Nama Kuliner	Tahun Penetapan	Provinsi
1.	Sate Bandeng	2015	Banten
2.	Bubur Paddas	2015	Kalimantan Barat
3.	Lempah Kuning	2015	Kepulauan Bangka Belitung
4.	Seruit	2015	Lampung
5.	Inasua	2015	Maluku
6.	Papeda	2015	Papua Barat
7.	Coto Makassar	2015	Sulawesi Selatan
8.	Bolu Lapan Jam	2015	Sumatera Selatan
9.	Angeun Lada	2016	Banten
10.	Gado-Gado Betawi	2016	DKI Jakarta
11.	Soto Betawi	2016	DKI Jakarta
12.	Sopi	2016	Maluku
13.	Kukuhana	2016	Maluku Utara
14.	Se'i	2016	Nusa Tenggara Timur
15.	Dayok Binatur	2016	Sumatera Utara
16.	Wedang Uwuh Imogiri	2017	Daerah Istimewa Yogyakarta
17.	Dodol Betawi	2017	DKI Jakarta
18.	Pakem	2017	Papua
19.	Barongko	2017	Sulawesi Selatan
20.	Tinutuan	2017	Sulawesi Utara
21.	Toge Panyabungan	2017	Sumatera Utara
22.	Babae	2017	Sumatera Utara
23.	Holat	2017	Sumatera Utara
24.	Enbal	2017	Maluku
25.	Kuah Beulangong	2018	Aceh
26.	Keumamah	2018	Aceh
27.	Geplak Bantul	2018	Daerah Istimewa Yogyakarta
28.	Geblek Kulonprogo	2018	Daerah Istimewa Yogyakarta

(Lanjutan) **Tabel 3.14.** Kuliner Masih Bertahan

No.	Nama Kuliner	Tahun Penetapan	Provinsi
29.	Brongkos Yogyakarta	2018	Daerah Istimewa Yogyakarta
30.	Nasi Ulam Betawi	2018	DKI Jakarta
31.	Pacri Nenas Pontianak	2018	Kalimantan Barat
32.	Sayo' Keladi Pontianak	2018	Kalimantan Barat
33.	Bubur Lambok Lingga	2018	Kepulauan Riau
34.	Pupu	2018	Sulawesi Barat
35.	Pindang Palembang	2018	Sumatera Selatan
36.	Pelleng	2018	Sumatera Utara
37.	Gula Saparua	2018	Maluku
38.	Gutel	2019	Aceh
39.	Memek	2019	Aceh
40.	Mie Lethek	2019	Daerah Istimewa Yogyakarta
41.	Sate Klathak	2019	Daerah Istimewa Yogyakarta
42.	Dawet Sambel	2019	Daerah Istimewa Yogyakarta
43.	Growol	2019	Daerah Istimewa Yogyakarta
44.	Dawet Camcau Yogyakarta	2019	Daerah Istimewa Yogyakarta
45.	Kipo	2019	Daerah Istimewa Yogyakarta
46.	Laksa Betawi	2019	DKI Jakarta
47.	Selendang Mayang	2019	DKI Jakarta
48.	Kue Sengkulun	2019	DKI Jakarta
49.	Ilabulo	2019	Gorontalo
50.	Tiliaya	2019	Gorontalo
51.	Temet	2019	Kalimantan Barat
52.	Ikan Asam Pedas, Pontianak	2019	Kalimantan Barat
53.	Nasi Astakona	2019	Kalimantan Selatan
54.	Kepirun Lingga	2019	Kepulauan Riau
55.	Kue Mueh Pengantin Lingga	2019	Kepulauan Riau
56.	Sopulut	2019	Sulawesi Utara
57.	Cakalang Fufu, Sulawesi Utara	2019	Sulawesi Utara
58.	Tempoyak Palembang	2019	Sumatera Selatan
59.	Besengek Tempe Benguk	2020	Daerah Istimewa Yogyakarta
60.	Jimot Lulon dan Jimot Renai Mualang	2020	Kalimantan Barat
61.	Gulai Bebat	2020	Lampung
62.	Cokelat Sula Mina	2020	Maluku Utara

Kuliner yang berstatus masih bertahan tersebar di 62 kabupaten/kota dan 20 provinsi sebagaimana tampak pada Tabel 3.14. Hal ini cukup menggembirakan karena kuliner yang bertahan cukup tersebar di Indonesia ini. Semoga hal ini dapat sejalan dengan semangat Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan. Kuliner yang masih bertahan dapat ditingkatkan menjadi berkembang, kemudian dapat dimajukan dalam rangka melawan globalisasi kuliner dunia.

Selain gambaran di atas, kuliner yang masih bertahan tersebut merupakan hasil penetapan mulai tahun 2015 hingga tahun 2020. Terbanyak penetapan ada di tahun 2019, yakni 21 (33,87%) kuliner. Sebaliknya paling sedikit penetapan terjadi pada tahun 2020, yakni lima (6,45%). Dengan demikian, dilihat dari segi tahun, data memperlihatkan bahwa jumlah kuliner dengan status masih bertahan semakin muda tahunnya semakin bertambah jumlah kuliner yang masih bertahan. Sebaliknya, jumlah kuliner bertahan menurut tahun tidak menentu jumlahnya. Terbanyak terjadi pada tahun 2019, dan paling sedikit pada tahun 2020, meskipun sebenarnya tahun 2020 lebih muda dari segi waktu.

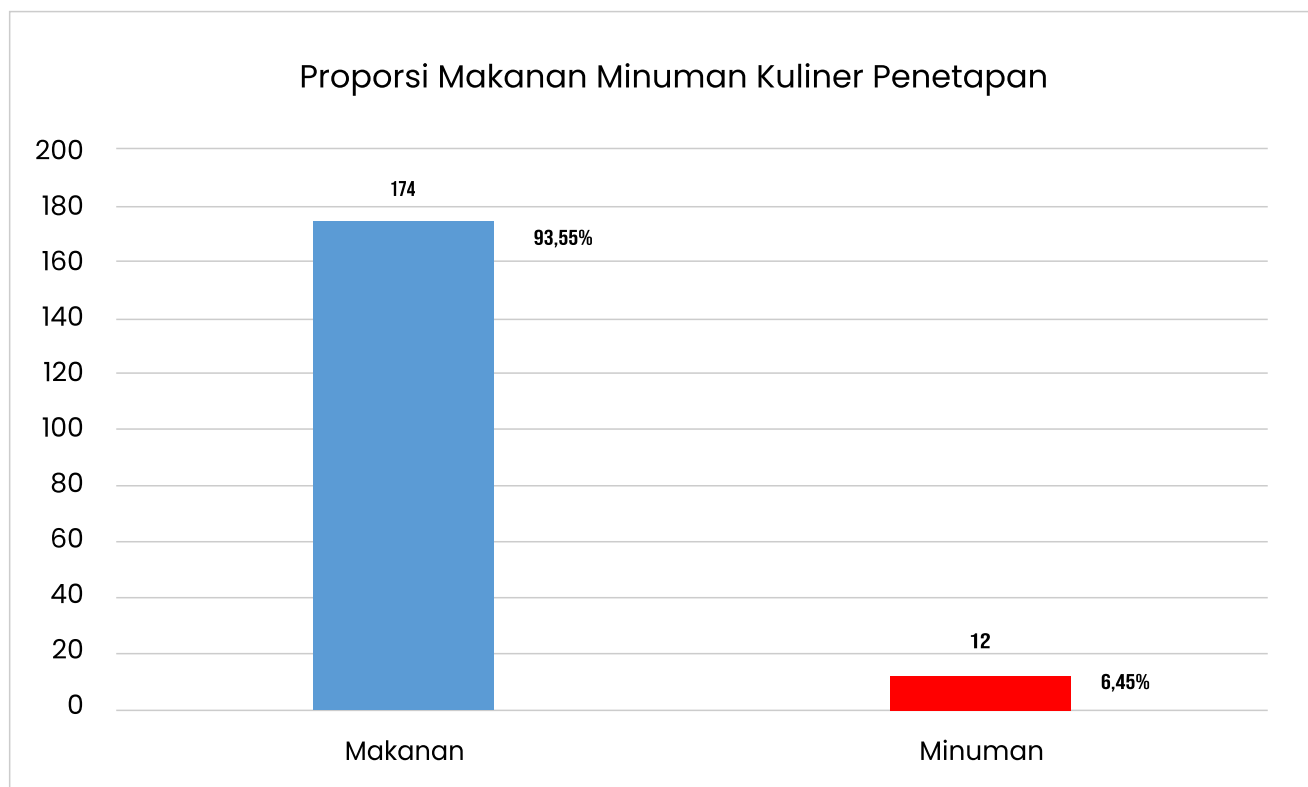
Gambaran lain dari Tabel 3.12 adalah kecilnya jumlah kuliner yang sudah berkurang (enam kuliner atau 3,23%) dan terancam punah (tiga kuliner atau 1,61%). Meskipun data terlihat kecil, namun terdapat kekhawatiran bahwa data yang ada belum mewakili fenomena yang sesungguhnya. Bisa jadi kuliner yang sudah berkurang dan terancam punah lebih besar dari data di atas karena data ini hanya data penetapan, bukan data keseluruhan kuliner di Indonesia. Dapat dibayangkan bila diasumsikan jumlah kuliner Indonesia 15.703 sebagai tampak pada Gambar 1, bila terancam punah 1,61%, maka kurang lebih jumlahnya menjadi 253 kuliner. Jumlah tersebut merupakan jumlah yang cukup besar.



**KERAGAMAN KULINER INDONESIA**

**S**ecara garis besar kuliner dapat dilihat dari dua bagian besar, yakni makanan dan minuman. Oleh karena itu, gambaran makanan dan minuman mulai tingkat nasional hingga kabupaten/kota dilihat dari data penetapan WBTb dapat turut berkontribusi terhadap perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan kebudayaan serta pada gilirannya terhadap pemajuan kebudayaan secara keseluruhan mulai tingkat kabupaten/kota hingga nasional, bahkan menuju tingkat dunia.

**Ragam Kuliner Indonesia**



**Grafik 4.1.** Proporsi Makanan Minuman Kuliner Penetapan

Berdasarkan data penetapan WBTb, proporsi makanan sangat jauh lebih tinggi (93,55%) dibanding minuman (6,45%). Gambaran ini memberikan argumentasi bahwa kemungkinan kenyataannya jumlah makanan sangat jauh tinggi dibandingkan minuman dalam khasanah kuliner Indonesia. Namun demikian, argumentasi ini sifatnya masih hipotesis. Oleh karena itu, hal ini perlu dibuktikan dengan data.

### **Ragam Kuliner menurut Provinsi**

Memperhatikan gambaran umum ragam kuliner menurut provinsi, delapan provinsi tampak memiliki makanan dan minuman sebagai WBTb yang telah ditetapkan sebagaimana tampak pada Tabel 4.1. Provinsi tersebut meliputi Daerah Istimewa Yogyakarta, DKI Jakarta, Jawa Tengah, Kepulauan Riau, Bali, Sulawesi Utara, Sumatera Barat, dan Maluku. Dilihat dari jumlahnya, kuliner tersebut tampak bervariasi di antara ke-8 provinsi tersebut. Provinsi DIY merupakan provinsi tertinggi memiliki WBTb makanan minuman dengan jumlah 23 kuliner (12,37%) meliputi 19 makanan dan empat minuman. Urutan berikutnya adalah Provinsi DKI Jakarta dengan jumlah kuliner 22 (11,83%) meliputi 21 makanan dan satu minuman.

Di antara delapan provinsi tersebut, Maluku merupakan provinsi yang paling sedikit memiliki kuliner. Provinsi Maluku memiliki empat kuliner yang meliputi tiga makanan dan satu minuman. Urutan di atas Maluku adalah Provinsi Sumatera Barat yang memiliki lima kuliner meliputi tiga makanan dan dua minuman. Kedua provinsi ini terbilang sedikit memiliki WBTb kuliner yang telah ditetapkan dibandingkan Provinsi DIY dan DKI Jakarta. Berbanding Provinsi DIY, kuliner WBTb Provinsi Maluku hanya 17,39% saja, dan berbanding Provinsi DKI Jakarta, kuliner WBTb Provinsi Maluku hanya 18,18% saja. Selanjutnya, berbanding Provinsi DIY, kuliner WBTb Provinsi Sumatera Barat hanya 21,74% saja, dan berbanding Provinsi DKI Jakarta, kuliner WBTb Provinsi Maluku hanya 22,73% saja.

**Tabel 4.1.** Ragam Kuliner menurut Provinsi

No.	Provinsi	Makanan	Minuman	Penetapan WBTb	Provinsi
1.	Daerah Istimewa Yogyakarta	19	4	23	12,37
2.	DKI Jakarta	21	1	22	11,83
3.	Jawa Tengah	14	1	15	8,06
4.	Kepulauan Riau	12	1	13	6,99
5.	Kepulauan Bangka Belitung	12	-	12	6,45
6.	Aceh	10	-	10	5,38
7.	Kalimantan Barat	10	-	10	5,38
8.	Jawa Timur	9	-	9	4,84
9.	Bali	7	1	8	4,30
10.	Sumatera Selatan	7	-	7	3,76
11.	Sumatera Utara	7	-	7	3,76
12.	Maluku Utara	5	-	5	2,69
13.	Sulawesi Utara	4	1	5	2,69
14.	Sumatera Barat	3	2	5	2,69
15.	Jawa Barat	4	-	4	2,15
16.	Maluku	3	1	4	2,15
17.	Papua	4	-	4	2,15
18.	Sulawesi Selatan	4	-	4	2,15
19.	Banten	3	-	3	1,61
20.	Gorontalo	3	-	3	1,61
21.	Lampung	3	-	3	1,61
22.	Kalimantan Selatan	2	-	2	1,08
23.	Sulawesi Barat	2	-	2	1,08
24.	Sulawesi Tengah	2	-	2	1,08
25.	Kalimantan Timur	1	-	1	0,54
26.	Nusa Tenggara Barat	1	-	1	0,54
27.	Nusa Tenggara Timur	1	-	1	0,54
28.	Papua Barat	1	-	1	0,54
<b>Indonesia</b>		<b>174</b>	<b>12</b>	<b>186</b>	<b>100,00</b>

Mengingat sangat kecilnya proporsi minuman dibanding makanan dalam penetapan kuliner sebagai WBTb, secara umum ragam makanan minuman menurut provinsi memperlihatkan bahwa delapan provinsi (28,57%) memiliki warisan budaya minuman yang telah ditetapkan. Sisanya 20 Provinsi (71,43%) tidak memiliki minuman sebagai kuliner WBTb. Hipotesis yang sama dengan gambaran tingkat nasional tampak berlaku di tingkat provinsi ini. Dalam kenyataannya, minuman di masing-masing provinsi memang lebih sedikit dari makanan. Sekali lagi, hal ini masih bersifat hipotetis. Oleh karena itu, hal ini masih perlu dibuktikan dengan data yang valid.

Sebagaimana tampak pada Tabel 3.2, hanya memperlihatkan 28 provinsi (26,32%) saja dari 38 provinsi yang ada di Indonesia yang memiliki WBTb kuliner yang telah ditetapkan. Berbeda dengan minuman, secara umum ke-28 provinsi tersebut memiliki makanan sebagai WBTb yang telah ditetapkan sebagaimana tampak pada Tabel 5.1. DKI Jakarta dengan jumlah 21 makanan merupakan provinsi tertinggi memiliki makanan sebagai WBTb yang telah ditetapkan. Disusul oleh Provinsi DIY dengan jumlah 19 makanan. Perbandingan antara Provinsi DKI Jakarta dengan Provinsi DIY adalah DKI unggul dari segi makanan, namun lebih rendah dari segi minuman sebagaimana tampak pada Tabel 4.1.

Sebagaimana telah disebutkan sebelumnya, hanya delapan provinsi saja yang memiliki WBTb minuman yang telah ditetapkan. Patut disayangkan jumlahnya masih sedikit. DIY merupakan provinsi yang memiliki WBTb minuman tertinggi. Kemudian, perbandingan cukup mencolok setelah gambaran DIY adalah provinsi lainnya hanya memiliki dua atau satu minuman saja sebagai WBTb minuman yang telah ditetapkan. Provinsi Sumatera Barat memiliki dua minuman yang telah ditetapkan, dan selebihnya Provinsi DKI Jakarta, Jawa Tengah, Kepulauan Riau, Bali, Sulawesi Utara, dan Maluku merupakan provinsi yang hanya memiliki satu minuman sebagaimana WBTb minuman yang telah ditetapkan.

### Ragam Kuliner menurut Kabupaten/Kota

Beberapa kabupaten/kota di Indonesia menarik untuk dilihat karena karakteristik tertentu. Provinsi DIY merupakan provinsi yang memiliki WBTb kuliner peringkat tertinggi sehingga ragam makanan dan minuman di kabupaten/kota di Provinsi DIY tersebut menarik untuk diuraikan.



**Gambar 4.1.** Gudeg Manggar

Sumber:

Pusat Data dan Teknologi Informasi, Kemendikbudristek



**Gambar 4.2.** Brongkos

Sumber:

Pusat Data dan Teknologi Informasi, Kemendikbudristek

Demikian pula halnya, ragam kuliner pada kabupaten/kota di Provinsi Aceh menarik untuk dilihat karena Provinsi Aceh merupakan provinsi yang memiliki WBTb kuliner tingkat menengah.



**Gambar 4.3.** Keumamah

Sumber:

Pusat Data dan Teknologi Informasi, Kemendikbudristek

Terakhir, ragam kuliner di Provinsi Nusa Tenggara Timur dan Papua Barat menarik untuk dikaji karena kedua provinsi ini hanya memiliki satu kuliner saja.



Gambar 4.4. Se'i

Sumber:

<https://www.idntimes.com/food/recipe/andry-trisandy/resep-sei-sapi-olahan-khas-ntt>



Gambar 4.5. Papeda

Sumber:

<https://www.masakapahariini.com/makanan-gaya-hidup/papeda-dan-masakan-indonesia-timur/>

### **Ragam Kuliner menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta**

Secara keseluruhan dilihat dari tingkat kabupaten/kota, kelima kabupaten/kota di Provinsi DIY memiliki kuliner sebagai WBTb baik makanan maupun minuman. Ada dua makanan dan satu minuman yang merupakan WBTb yang tersebar di seluruh kabupaten/kota di Provinsi DIY. Makanan berupa Sayur Lodeh Yogyakarta dan Jadah Manten merupakan WBTb yang tersebar di seluruh kabupaten/kota di Provinsi DIY. Selanjutnya, jamu Yogyakarta merupakan minuman WBTb yang terdapat di seluruh kabupaten/kota di Provinsi DIY.

Secara spesifik ada dua kabupaten yang tidak memiliki WBTb minuman, yakni Gunungkidul dan Kulon Progo. Kedua kabupaten ini tidak memiliki kekhasan minuman WBTb daerah tersebut. Namun demikian, sebagaimana sudah disinggung sebelumnya, kedua kabupaten ini tercatat juga memiliki minuman jamu Yogyakarta karena minuman jamu Yogyakarta ini merupakan WBTb minuman yang populer di Provinsi DIY. Minuman ini terdapat di seluruh kabupaten/kota di Provinsi DIY.





**Gambar 4.1. Gudeg Manggar**

Sumber:

Pusat Data dan Teknologi Informasi, Kemendikbudristek



**Gambar 4.2. Brongkos**

Sumber:

Pusat Data dan Teknologi Informasi, Kemendikbudristek



**Gambar 4.8. Jamu**

Sumber:

<https://enimekspres.disway.id/read/654069/tak-banyak-orang-tahu-ternyata-ini-6-manfaat-jamu-untuk-kesehatan>

Dengan demikian, bila melihat kekhasan dari lima kabupaten/kota yang ada di Provinsi DIY, hanya dua kabupaten/kota saja yang memiliki minuman WBTb, yakni Kota Yogyakarta dan Kabupaten Bantul. Kota Yogyakarta memiliki minuman bir Jawa dan dawet camcau Yogyakarta. Minuman bir Jawa ini menyerupai dengan bir pletok. Provinsi DKI Jakarta memiliki minuman khas yang biasa disebut bir pletok (Agmasari, 2023). Dengan demikian, setidaknya tercatat ada dua provinsi di Indonesia yang memiliki bir menurut kekhasannya masing-masing.

**Tabel 4.2.** Ragam Makanan Minuman Kabupaten/Kota di Provinsi DIY

No.	Provinsi	Makanan	Minuman	Jumlah	%
1.	Kab. Bantul	5	1	6	26,09
2.	Kab. Gunung Kidul	1	-	1	4,35
3.	Kab. Kulon Progo	4	-	4	17,39
4.	Kota Yogyakarta	7	2	9	39,13
5.	Seluruh Kabupaten di DI Yogyakarta	2	1	3	13,04
		<b>19</b>	<b>4</b>	<b>23</b>	<b>100,00</b>



**Gambar 4.9.** Bir Jawa

Sumber:

<https://phinemo.com/bir-jawa-jogja-minuman-ningrat-yang-halal-dan-tidak-memabukkan/>



**Gambar 4.10.** Camcau Yogyakarta

Sumber:

<https://cookpad.com/id/cari/camcau>



**Gambar 4.11.** Bir Pletok

Sumber:

Dok. Pusdatin, Kemendikbudristek

Selain Kota Yogyakarta, selanjutnya Kabupaten Bantul memiliki wedang uwuh Imogiri sebagai minuman khas. Tampaknya wedang uwuh ini sudah cukup populer hingga Kompas.com menampilkan artikel dengan judul Sejarah Wedang Uwuh, Minuman Tradisional dari Bantul Yogyakarta (Lyliana, 2022). Lyliana menyatakan bahwa wedang uwuh merupakan produk masyarakat Imogiri, Bantul, Yogyakarta.



Gambar 4.12. Wedang Uwuh

Sumber:

<https://lifestyle.okezone.com/read/2017/07/06/298/1729830/resep-kenikmatan-wedang-uwuh-ternyata-daun-palanya-dari-kompleks-makam-imogiri>

Demikian pula halnya, dengan merujuk kekhasan kuliner, Kabupaten Sleman sama sekali belum tercatat memiliki kuliner baik makanan maupun minuman khas lokal setempat. Namun demikian, layaknya kabupaten/kota lainnya, makanan berupa Sayur Lodeh Yogyakarta dan Jadah Manten serta minuman terdapat di kabupaten ini karena merupakan WBTb yang tersebar di seluruh kabupaten/kota di Provinsi DIY.

### **Ragam Kuliner menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Aceh**

Secara umum tidak semua kabupaten/kota di Provinsi Aceh telah memiliki WBTb kuliner. Baru delapan (34,78%) saja dari 23 kabupaten/kota yang telah memiliki WBTb kuliner sebagaimana tampak pada Tabel 5.3. Sebenarnya bisa saja kabupaten/kota tertentu memiliki makanan/minuman khas, namun kabupaten/kota tersebut belum mengajukan WBTb kulinernya sehingga kuliner tersebut belum tercatat sebagai WBTb daerah tersebut. Sebagai contoh,



Aceh Barat Daya memiliki tujuh kuliner khas, es buah, gulai bebek, nasi goreng ayam pop, ikan keurling, gulai jruk, mie Aceh, mie kocok (Alifi, 2019).



**Gambar 4.13.** Es Buah

Sumber:

<https://www.astronauts.id/blog/daftar-resep-es-buah-yang-mudah-dan-enak/>



**Gambar 4.14.** Gulai Bebek

Sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2021/08/23/170600675/resep-gulai-bebek-terinspirasi-dari-masakan-audisi-lord-adi-masterchef>



**Gambar 4.15.** Nasi Goreng Ayam Pop

Sumber:

<https://cookpad.com/id/resep/11877139-nasi-daun-jeruk-with-chicken-popcorn-n-sambal-bawang>



**Gambar 4.16.** Ikan Keurling

Sumber:

<https://travel.okezone.com/read/2020/11/17/301/2311111/gula-i-ikan-kerling-khas-aceh-rasanya-gurih-menggoda>



**Gambar 4.17. Gulai Jruk**

Sumber:

<https://www.tagar.id/gulai-jruek-makanan-khas-aceh-dari-asam-durian>



**Gambar 4.18. Mie Aceh**

Sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2021/01/27/110400775/resep-mie-aceh-goreng-tambah-emping-lebih-mantap>



**Gambar 4.19. Ikan Kocok**

Sumber:

<https://food.detik.com/info-kuliner/d-5587711/resep-mie-kocok-bandung-dengan-kuah-gurih-bisa-dibuat-sendiri-di-rumah>

Berbeda dengan Provinsi DIY, Tabel 4.3 tidak memperlihatkan bahwa kabupaten/kota di Provinsi Aceh memiliki ragam minuman sebagai WBTb. Kuliner di Provinsi Aceh hanya ada makanan saja. Hal ini cukup menarik karena kopi cukup populer di Provinsi Aceh. Bahkan kopi Aceh memiliki enam kreasi, yakni kopi sanger, kopi BMW, kopi pala, kopi khop, kopi nirapresso, dan kopi kayu manis (Agmasari, 2021b). Bahkan kopi gayo Aceh sudah mendunia (Quirinno, 2021).



**Gambar 4.20. Kopi Sanger**

Sumber:

<https://1001indonesia.net/kopi-sanger-nikmatnya-kopi-susu-khas-masyarakat-aceh/>



**Gambar 4.21. Kopi BMW**

Sumber:

<https://www.laduni.id/post/read/54092/nikmatnya-secangkir-kopi-bmw-cek-pen-lamkawe>



**Gambar 4.22. Kopi Piala**

Sumber:

<https://food.detik.com/info-kuliner/d-6576400/kopi-campur-pala-bubuk-racikan-nikmat-berempah-dan-penuh-khasiat>



**Gambar 4.23. Kopi Khop**

Sumber:

<https://www.mldspot.com/trending/buat-lo-yang-coffee-lover-sudah-pernah-coba-kupi-khop>





**Gambar 4.24.** Kopi Nirapresso

Sumber:

<https://www.wasatha.com/2019/12/menikmati-sensasi-nirapresso.html>



**Gambar 4.25.** Kopi Kayu Manis

Sumber:

<https://www.liputan6.com/citizen6/read/3013492/6-tips-membuat-kopi-lebih-nikmat-dan-sehat-dari-yang-anda-duga>

**Tabel 4.3.** Ragam Makanan Minuman Kabupaten/Kota di Provinsi Aceh

No.	Kabupaten/Kota	Makanan	Minuman	Jumlah	%
1.	Kab. Aceh Besar	3	-	3	30,00
2.	Kab. Aceh Selatan	1	-	1	10,00
3.	Kab. Aceh Tengah	1	-	1	10,00
4.	Kab. Aceh Timur	1	-	1	10,00
5.	Kab. Pidie	1	-	1	10,00
6.	Kab. Simeulue	1	-	1	10,00
7.	Kota Banda Aceh	1	-	1	10,00
8.	Kota Langsa	1	-	1	10,00
<b>Provinsi Aceh</b>		<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>100,00</b>

Table 4.3 memperlihatkan bahwa kuliner Provinsi Aceh hanya berupa makanan saja. Kabupaten Aceh Besar merupakan pemilik WBTb makanan tertinggi, yakni tiga kuliner, dan selebihnya masing-masing kabupaten/kota hanya memiliki satu makanan WBTb. Gambaran ini melingkupi masih kurangnya semangat pelestarian kuliner khas masing-masing daerah. Gambaran ini melingkupi bahwa kuliner penetapan di Provinsi Aceh hanya makanan saja, dan baru 8 (34,78%) saja dari 23 kabupaten/kota yang telah memiliki WBTb kuliner.

#### **Ragam Kuliner menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Papua Barat**

Berbanding dengan Provinsi DIY dan Aceh, Provinsi Papua Barat tampak sangat jauh berbeda. Provinsi ini hanya memiliki satu kuliner dari satu kabupaten, yakni Kabupaten Manokwari. Tabel 4.4 bahkan hanya menunjukkan makanan saja, tidak ada minumannya. Data ini tentu saja tampak minim.

Muththalibin menguraikan bahwa terdapat 22 makanan khas Papua Barat. Meskipun bisa saja jenis makanan yang terdapat daftar tersebut terdapat juga di daerah lainnya. Namun jumlah makan tersebut mencerminkan sebenarnya Provinsi Papua Barat memiliki banyak jenis kuliner.

**Tabel 4.4.** Ragam Makanan Minuman Kabupaten/Kota di Provinsi Papua Barat

Nama Kuliner	Jumlah	%
Kab. Manokwari	1	100,00
<b>Provinsi Papua Barat</b>	<b>1</b>	<b>100,00</b>

#### **Ragam Kuliner menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Nusa Tenggara Timur**

Serupa dengan Provinsi Papua Barat, Provinsi Nusa Tenggara Timur hanya memiliki satu kuliner. Bahkan hanya makanan saja, yakni se'i. Kuliner ini adalah daging asap khas berasal dari Provinsi Nusa Tenggara Timur. Gambaran ini juga memperlihatkan masih kurangnya semangat pelestarian kuliner Provinsi Nusa Tenggara Timur. Banyak faktor mungkin saja terlibat.

**Tabel 4.5.** Ragam Makanan Minuman Kabupaten/Kota di Provinsi NTT

Nama Kuliner	Jumlah	%
Kota Kupang	1	100,00
<b>Provinsi Nusa Tenggara Timur</b>	<b>1</b>	<b>100,00</b>

#### **Ragam Kuliner menurut Kondisi**

Sebagaimana diuraikan sebelumnya, kuliner WBTb Indonesia hasil penetapan hanya 186 (10,76%) saja dari total penetapan WBTb Indonesia (1.728). Setelah melihat gambaran ragam 186 (10,76%) kuliner penetapan menurut provinsi dan kabupaten/kota, menarik juga, kuliner dilihat dari kondisinya. Buku ini melihat kondisi kuliner menjadi masih bertahan, sedang berkembang, sudah berkurang, dan terancam punah. Patut disayangkan, buku ini belum dapat merinci makna dari masing-masing kondisi kuliner tersebut karena data yang ada belum merinci kondisi kuliner tersebut.

Patut disayangkan dari total 186 kuliner yang telah ditetapkan sebagai WBTb, baru hampir separuhnya saja (92 kuliner atau 49,46%) yang teridentifikasi kondisinya, dan sisanya (94 kuliner atau 50,54%) belum teridentifikasi. Gambaran ini memperlihatkan sulitnya mengetahui kondisi kuliner yang ada. Selain itu, gambaran ini memperlihatkan usaha pemajuan kebudayaan yang masih belum detail, dalam rangka pemajuan kuliner Indonesia sebagai salah satu dari objek pemajuan kebudayaan sebagaimana diamanatkan oleh Undang-Undang No. 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan.

**Tabel 4.6.** Ragam Kondisi Kuliner Indonesia

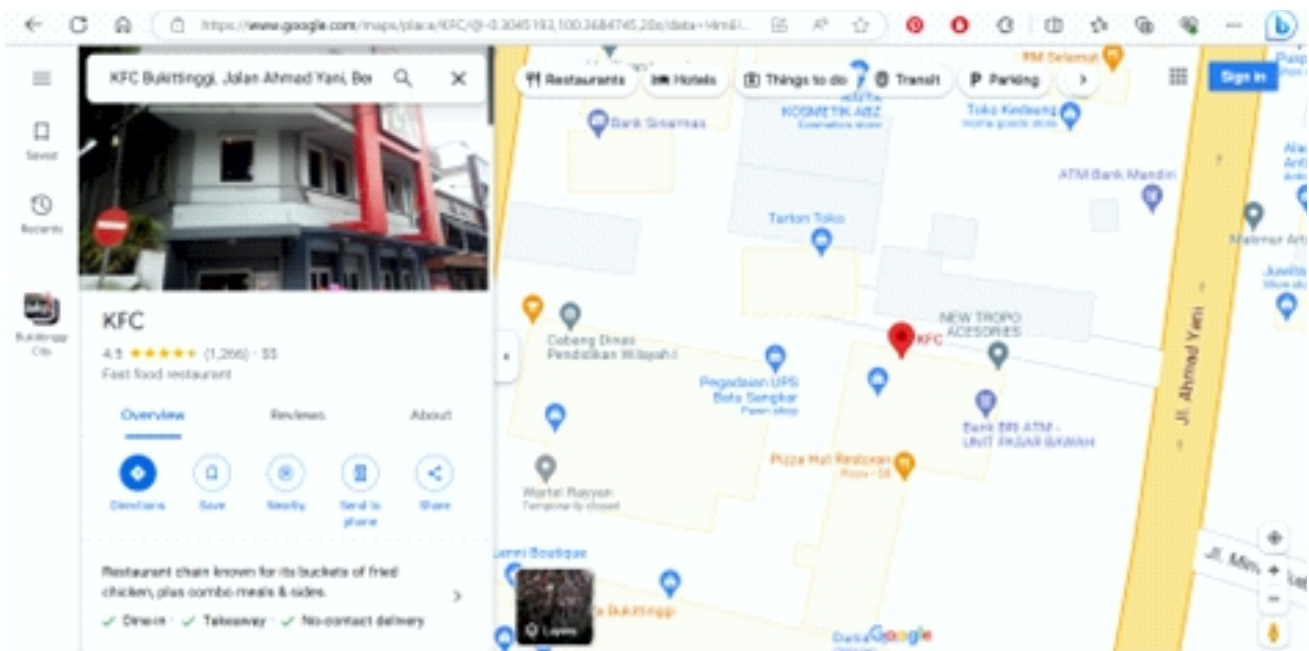
Kondisi	Kategori						Jumlah	%
	Makanan			Minuman				
	Jumlah	% Total	% Kolom	Jumlah	% Total	% Kolom		
Masih Bertahan	59	33,91	-	3	25,00	-	62	33,33
Sedang Berkembang	20	11,49	-	1	8,33	-	21	11,29
Sudah Berkurang	6	3,45	-	-	-	-	6	3,23
Terancam Punah	3	1,72	-	-	-	-	3	1,61
Belum Teridentifikasi	86	49,43	-	8	66,67	-	94	50,54
<b>Indonesia</b>	<b>174</b>	<b>100,00</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>100,00</b>	<b>0</b>	<b>186</b>	<b>100,00</b>

Tabel 4.6 memperlihatkan bahwa dari 94 kuliner yang belum teridentifikasi kondisinya, 86 (46,24%) di antaranya adalah makanan, dan sisanya 8 (4,30%) adalah minuman. Gambaran ini memperlihatkan bahwa jumlah makanan tampak lebih banyak yang diajukan sebagai WBTb dibanding minuman. Gambaran ini memperkuat argumentasi bahwa mungkin saja kondisi nyata di lapangan memang jumlah makanan jauh lebih banyak dari minuman.

Dari seluruh kuliner yang telah ditetapkan menjadi WBTb Indonesia, jumlah terbesar kondisi kuliner yang telah teridentifikasi adalah masih bertahan, yakni 62 kuliner (33,33%). Dari sejumlah tersebut, 59 kuliner (95,16%) adalah makanan, dan sisanya (4,84%) adalah minuman. Sebaliknya kondisi yang terancam punah tampak kecil saja, yakni tiga kuliner (1,61%). Ketiga kuliner tersebut seluruhnya adalah makanan. Gambaran ini memperlihatkan kondisi yang relatif baik karena jaraknya cukup jauh antara kondisi yang masih bertahan dan terancam punah. Bahkan, kondisi yang lebih menggembirakan adalah apabila tidak ada kuliner yang terancam punah.

Di sisi lain, dilihat secara keseluruhan gambaran ragam kuliner penempatan ini masih belum memperlihatkan gambaran yang menggembirakan. Tabel 4.6 memperlihatkan bahwa kondisi masih bertahan merupakan urutan tertinggi, kemudian disusul sedang berkembang, sudah berkurang, dan terancam punah. Gambaran yang diharapkan sebenarnya adalah kondisi sedang berkembang merupakan urutan tertinggi. Selain urutan tertinggi, kondisi sedang berkembang juga diharapkan memiliki persentase tinggi misalnya 80% atau 90% karena ini mencerminkan kuliner kita yang maju. Sebaliknya Tabel 4.6 hanya memperlihatkan 11,29% saja yang sedang berkembang.

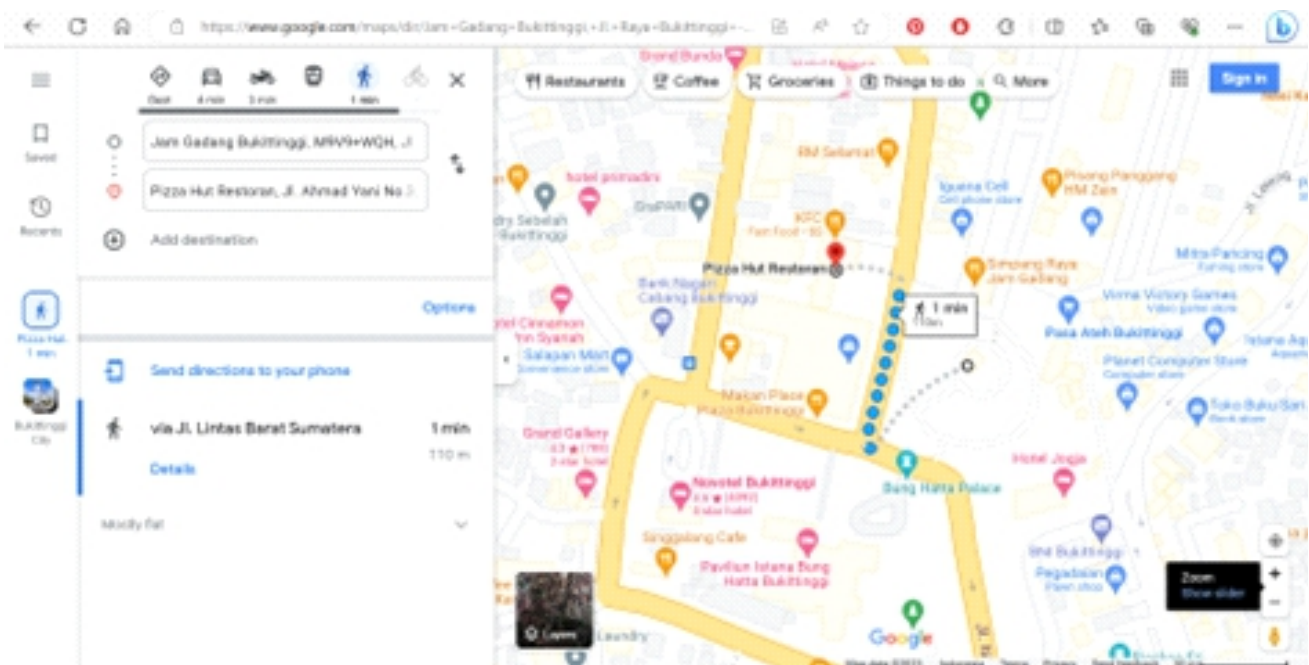
Gambaran belum menggembirakan di atas didukung dengan simulasi berikut. Dengan menggunakan data persentase pada Tabel 4.6 ini dan menggunakan data kuliner dapurrakyat (Ensiklopedi Kuliner, n.d.), simulasi proyeksi gambaran kuliner Indonesia tampak bahwa dari 15.703 kuliner, 5.234 (33,33%) kuliner masih bertahan, 1.773 (11,29%) kuliner sedang berkembang, 507 (3,23%) kuliner sudah berkurang, dan 253 (1,61%) kuliner terancam punah. Dengan mengambil data terancam punah saja misalnya, akan terdapat 253 kuliner Indonesia yang pada saatnya akan punah. Hal ini sangat dimungkinkan dengan adanya serbuan makanan asing yang sifatnya cepat saji (*fastfood*).



Gambar 4.26. Peta KFC Bukit Tinggi

Serbuan makanan asing adalah suatu keniscayaan. Di dekat lokasi Jam Gadang, Bukittinggi, terdapat restoran franchise Kentucky Fried Chicken (KFC) (lihat Gambar 2). Pratama (2021) menyatakan bahwa KFC sudah beroperasi 43 tahun di Indonesia. Sedikit lebih detail, Pratama menguraikan sebagai berikut.

43 Tahun sudah restoran cepat saji KFC meramaikan industri makanan dan minuman di Indonesia. Awal mulanya, Dick Galael melalui PT Fast Food (FAST) Indonesia pada tahun 1978 membeli izin pemegang merek tunggal KFC di Tanah Air. Selang setahun setelah pembelian merk, restoran pertama KFC dibuka di Jalan Melawai, Jakarta Selatan. Rupanya, menu-menu yang dijual perusahaan asal negeri Paman Sam itu mendapat sambutan hangat dari warga Indonesia. Setelah melihat antusiasme masyarakat yang cukup besar, keluarga Galael membuka gerai-gerai lain di Jakarta dan ekspansi hingga ke sejumlah kota besar lainnya di Indonesia antara lain Bandung, Semarang, Surabaya, Medan, Makassar, dan Manado.



**Gambar 4.27.** Peta Pizza Hut Bukittinggi

Selain KFC, di sekitar lokasi Jam Gadang juga terdapat Pizza Hut. Gambaran Pizza Hut Bukittinggi ini sekali lagi memperkuat argumentasi di atas tentang serbuan makan asing ke Indonesia. Puspita (2019) menyampaikan bahwa Gerai Pizza Hut pertama kali dibuka pada tahun 1984 di Gedung Djakarta Theatre.



Dengan demikian, Pizza Hut sudah beroperasi di Indonesia selama kurang lebih 39 tahun. Sedikit lebih muda dibanding pendahulunya, KFC. Gambaran dua fenomena restoran cepat saji ini memperlihatkan semakin kuatnya serbuan makanan asing ke Indonesia. Pizza Hut kini bahkan sudah memiliki gerai di Bukittinggi. Hal ini tentu saja memperlihatkan semakin cocoknya lidah masyarakat Indonesia sehingga kedua restoran cepat saji tersebut dapat bertahan selama 39 tahun bagi Pizza Hut dan 43 tahun bagi KFC.

Gambaran simulasi terancam punah dan masuknya makan asing ke Indonesia menimbulkan rasa kekhawatiran terhadap kelestarian kuliner Indonesia. Dengan menggunakan simulasi data 253 kuliner Indonesia yang pada saatnya akan punah, terus bertumbuhnya makanan asing di Indonesia ini tentu saja hal yang mengkhawatir. Jumlah 235 kuliner bukanlah hal yang sedikit. Bila seseorang coba menghitung kuliner saja, mungkin mengingat sepuluh kuliner sudah terasa berat. Dapat dibayangkan sejumlah 235 kuliner akan hilang. Lalu generasi berikutnya lupa, dan selanjutnya tidak mengenal jenis kuliner tersebut. Kekhawatiran semakin dalam karena uraian di atas hanya menggambarkan dua restoran cepat saji saja. Kekhawatiran bisa lebih dalam bila menelusuri keberadaan restoran asing di Indonesia baik jumlah maupun ragam kulinernya.

Gambaran antara 235 kuliner dan kehadiran serta tumbuh berkembangnya makanan asing di Indonesia semakin mengkhawatirkan bila simulasi dilanjutkan dengan persentase kondisi kuliner sudah berkurang dan masih bertahan. Melakukan simulasi dengan menggunakan persentase masih bertahan dan data kuliner dapurrakyat, diperkirakan sejumlah 5.234 kuliner masih bertahan. Angka ini menunjukkan jumlah yang cukup besar. Bila kuliner sejumlah 5.234 ini diletakkan di meja di dalam suatu ruangan atau bangunan maka dibutuhkan banyak meja dan suatu bangunan besar. Angka ini pun juga mengundang pertanyaan seberapa banyak yang bertahan atau lestari dari 5.234 kuliner tersebut.

Pertanyaan atas bertahan atau pelestarian kuliner di atas menjadi semakin relevan bila simulasi dilanjutkan dengan data dapurrakyat dan presentasi sudah berkurang. Melihat Tabel 4.6, persentase kuliner yang sudah berkurang tampak kecil, yakni hanya 3,23% saja, namun diperkirakan sejumlah 507 kuliner Indonesia yang tersebar dari Sabang hingga Merauke berstatus sudah berkurang.



Kuliner yang dahulu dikenal dan dikonsumsi baik oleh keluarga di rumah atau acara adat, acara keluarga, pada saat hari-hari besar, dan lainnya, kini sudah mulai berkurang.

Kelestarian atau ketahanan kuliner ini menjadi semakin penting ketika angka-angka pada masing-masing kondisi hampir punah, sudah berkurang, dan masih bertahan dipadukan. Mengikuti uraian di atas, pada saatnya sejumlah 234 kuliner Indonesia dari kondisi terancam punah benar-benar menjadi punah. Lalu sejumlah 507 kuliner Indonesia yang kondisi sudah berkurang turun menjadi hampir punah, yang pada gilirannya dapat saja punah bila tidak terantisipasi dengan baik. Demikian pula halnya, sejumlah 5.234 yang kondisinya masih bertahan turun menjadi sudah berkurang sehingga pada gilirannya kondisi ini turun menjadi sudah berkurang, hampir punah, dan dapat benar-benar punah bila tidak terantisipasi dengan baik.

Kekhawatiran berkurang bila simulasi menggunakan data yang dihasilkan dari penelitian Profesor Murdijati Gardjito dan asistennya. Agmasari (2018) menerangkan sebagai berikut.

Hasil riset Mur bersama para asistennya mencatat Indonesia punya 3.257 hidangan. Dari angka tersebut 1.100 terdiri dari kudapan basah serta kering, 150 berupa minuman, 208 hidangan pokok, dan 1.800 lauk pauk basah serta kering. Ada 931 etnis yang dapurnya teridentifikasi dalam penelitian Mur bersama rekan. Mayoritas tersebar di Jawa, Sumatera, Kalimantan, dan Sulawesi.

Istnaini juga menerangkan hal yang sama. Indonesia punya 3.257 hidangan. Sebanyak 1.100 di antaranya berupa kudapan basah atau kering, 150 berupa minuman, 208 hidangan pokok, serta 1.800 lauk basah serta kering. Data ini juga merupakan hasil penelitian Profesor Murdijati Gardjito dan asistennya sebagaimana disampaikan di atas. Data ini hanya 20,74% ( $\frac{1}{5}$ ) saja dari data dapurrakyat. Oleh karena itu, rasa kekhawatiran akan pelestarian dan kemajuan berkurang dibanding menggunakan data dapurrakyat.

Meskipun hanya 20,74% ( $\frac{1}{5}$ ) saja dari data dapurrakyat, kewaspadaan harus tetap ditingkatkan. Sebagai contoh, simulasi dengan menggunakan kategori terancam punah saja memperlihatkan bahwa akan terdapat 52 kuliner yang terancam punah. Ke-52 kuliner tersebut memang jumlah yang jauh lebih kecil dibandingkan 234 kuliner ketika simulasi menggunakan data dapurrakyat.

Hal ini tetap mengisyaratkan pentingnya kewaspadaan. Demikian juga bila simulasi dilanjutkan dengan kategori lainnya seperti sudah berkurang dan masih bertahan. Hal ini mendorong untuk tetap mempertahankan kewaspadaan kelestarian kuliner tersebut.

### **Ragam Kondisi Kuliner menurut Tahun Penetapan**

Secara umum sebagaimana tampak pada Tabel 4.7., data memperlihatkan bahwa di antara ragam kondisi yang ada berbanding tahun penetapan, kondisi kuliner yang masih bertahan pada tahun 2019 tampak paling besar, yakni 20 makanan dan satu minuman. Merunut kembali uraian dari atas, total kuliner yang kondisinya masih bertahan berjumlah 62 kuliner dari 186 kuliner penetapan (33,33%). Dari sejumlah 62 kuliner tersebut, kondisi terbesarnya saja hanya 21 kuliner yang masih bertahan. Angka ini adalah 11,29% dari 186 kuliner penetapan, dan 33,87% saja dari seluruh kondisi masih bertahan. Hal ini memperlihatkan gambaran yang semakin kecil saja karena hanya dilihat dalam satu tahun dari 10 tahun data yang dianalisis. Ke-21 kuliner tersebut bertahan pada tahun 2019. Hal ini tentu saja menimbulkan kekhawatiran atas kelestarian kuliner tersebut.

Kekhawatiran di atas terkait kelestarian kuliner Indonesia tampaknya masih berlanjut dengan melihat ragam kondisi kuliner menurut tahun penetapan. Kuliner baik makanan maupun minuman dengan kondisi masih bertahan saja sebenarnya tersebar selama enam tahun, yakni mulai tahun 2015 hingga 2020. Kelanjutan kekhawatiran ini adalah terdapat delapan kuliner (hanya terdapat delapan makanan dan tidak terdapat minuman) yang dinyatakan masih bertahan pada tahun 2015. Laporan ini disusun tahun 2023 sehingga menimbulkan pertanyaan apakah kondisi delapan kuliner tersebut masih bertahan atau sudah turun ke terancam punah. Oleh karena itu, hal ini menimbulkan kekhawatiran.

**Tabel 4.7.** Ragam Kondisi Kuliner menurut Tahun Penetapan

Tahun	Makanan					Makanan Total	% Makanan	Makanan			Makanan Total	% Makanan	Jumlah Makanan dan Minuman	% Makanan dan Minuman
	1	2	3	4	5			1	2	5				
2013	-	-	-	-	1	1	0,57	-	-	-	-	-	1	0,54
2014	-	-	-	-	7	7	4,02	-	-	1	1	8,33	8	4,30
2015	8	4	-	-	-	12	6,90	-	-	-	-	-	12	6,45
2016	6	4	-	1	-	11	6,32	1	-	-	1	8,33	12	6,45
2017	8	5	-	-	-	13	7,47	1	-	-	1	8,33	14	7,53
2018	13	3	1	1	-	18	10,34	-	-	-	-	-	18	9,68
2019	20	3	5	1	-	29	16,67	1	1	-	2	16,67	31	16,67
2020	4	1	-	-	-	5	2,87	-	-	-	-	-	5	2,69
2021	-	-	-	-	49	49	28,16	-	-	4	4	33,33	53	28,49
2022	-	-	-	-	29	29	16,67	-	-	3	3	25,00	32	17,20
<b>Indonesia</b>	<b>59</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>86</b>	<b>174</b>	<b>100,00</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>100,00</b>	<b>186</b>	<b>100,00</b>

**Keterangan:**

1 = Masih Bertahan

2 = Sedang Berkembang

3 = Sudah Berkurang

4 = Terancam Punah

5 = (Kosong/Blank)

Kekhawatiran masih terus berlanjut bila membandingkan jumlah kuliner yang ditetapkan dengan ragam kondisinya. Misalnya saja, pada tahun 2015 ditetapkan 12 kuliner, delapan (66,67%) dinyatakan masih bertahan dan empat (33,33%) dinyatakan sedang berkembang. Di satu sisi, gambaran ini tampak bagus. Dari empat ragam kondisi kuliner, 12 kuliner yang ditetapkan berada dalam kondisi masih bertahan dan sedang berkembang. Gambaran ini menjadi baik apabila 66,67% kuliner yang masih bertahan dapat berkembang sehingga dari 12 kuliner yang ditetapkan pada tahun 2015 menjadi 100% berkembang. Dengan demikian, dari segi kebudayaan secara umum kuliner mengalami kemajuan. Kekhawatiran dapat terjadi bila hal sebaliknya yang terjadi. Dari 66,67% kuliner yang masih bertahan turun menjadi sudah berkurang atau lompat menjadi terancam punah. Hal ini tentu saja tidak diharapkan oleh semua pihak.

Gambaran ragam kondisi makanan dilihat dari tahun penetapan tidaklah sama. Ada kuliner baik makanan maupun minuman hanya tersebar di dua kondisi sebagaimana terjadi pada tahun 2015. Terdapat 12 kuliner yang ditetapkan pada tahun 2015, dan hanya terdapat makanan saja. Sebaliknya ada yang juga kuliner tersebar di empat ragam kondisi kuliner sebagaimana terjadi pada tahun 2018 dan 2019. Ragam makanan yang ditetapkan pada tahun 2019 tersebar dalam empat kondisi kuliner, sedangkan ragam minumannya tersebar dalam 2 kondisi kuliner. Inilah gambaran kenyataan yang ada. Setiap tahunnya sangat bervariasi baik

makanan maupun minuman. Sebaliknya ideal gambaran yang diharapkan adalah kuliner Indonesia berada pada posisi masih bertahan dan sedang berkembang. Oleh karena itu, kekhawatiran atas kelestarian kuliner Indonesia adalah suatu kewajaran.

### **Ragam Kondisi Kuliner menurut Provinsi**

Secara umum gambaran serupa antara ragam kondisi kuliner dengan tahun penetapan terjadi juga melihat ragam kondisi makanan menurut provinsi. Dilihat dari makanan dan minuman, secara umum makanan memiliki empat ragam kondisi, namun minuman hanya memiliki dua ragam kondisi saja. Keempat kondisi makanan tersebut meliputi masih bertahan, sedang berkembang, sudah berkurang, dan terancam punah. Provinsi Kepulauan Bangka Belitung merupakan contoh provinsi yang memiliki kuliner di empat kondisi kuliner tersebut. Kedua kondisi minuman tersebut adalah masih bertahan dan sedang berkembang. Dalam kasus ini, tidak ada provinsi yang mutlak memiliki dua kondisi kuliner tersebut. Tabel 4.8. memperlihatkan bahwa Provinsi DKI Jakarta memiliki kondisi minuman untuk masih bertahan saja, sedangkan Provinsi Jawa Tengah memiliki kondisi minuman untuk masih berkembang saja.

Secara umum Tabel 4.8 masih belum memperlihatkan gambaran yang optimis karena data memperlihatkan kecenderungan masih lebih besar jumlah kuliner yang belum teridentifikasi kondisinya. Sebagai contoh, Provinsi Jawa Tengah memiliki 15 kuliner penetapan yang terdiri dari 14 makanan dan satu minuman. Dari 14 makanan tersebut, tiga (21,43%) teridentifikasi, dan 11 (78,57%) di antaranya belum teridentifikasi. Demikian pula, hal yang sama terjadi dengan Kepulauan Riau. Terdapat 13 kuliner penetapan dengan 12 makanan dan satu minuman. Dari 13 makanan tersebut, tiga (25%) teridentifikasi dan sembilan (75%) lainnya belum teridentifikasi. Kasus seperti ini terjadi di Provinsi Aceh, Jawa Timur, Bali, Sumatera Selatan, Sumatera Barat, Jawa Barat, dan Papua. Selain Provinsi-provinsi ini, kondisi data tampak sebaliknya. Jumlah data yang teridentifikasi tampak masih lebih besar dari yang belum teridentifikasi. Namun demikian, tetap saja masih terdapat data yang belum teridentifikasi. Hal ini tentu saja gambaran yang kurang menyenangkan sehingga dapat menggiring pada rasa kekhawatiran akan kelestarian kuliner Indonesia.

**Tabel 4.8.** Ragam Kondisi Kuliner menurut Provinsi

No.	Provinsi	Makanan					Makanan Total	% Makanan	Minuman			Minuman Total	% Minuman	Jumlah Makanan dan Minuman	% Makanan dan Minuman
		1	2	3	4	5			1	2	5				
1.	DI Yogyakarta	9	2	-	-	8	19	10,92	2	-	2	4	33,33	23	12,37
2.	DKI Jakarta	7	-	5	-	9	21	12,07	-	-	1	1	8,33	22	11,83
3.	Jawa Tengah	-	3	-	-	11	14	8,05	-	1	-	1	8,33	15	8,06
4.	Kepulauan Riau	3	-	-	-	9	12	6,90	-	-	1	1	8,33	13	6,99
5.	Kep. Bangka Belitung	1	2	1	1	7	12	6,90	-	-	-	-	-	12	6,45
6.	Aceh	4	-	-	-	6	10	5,75	-	-	-	-	-	10	5,38
7.	Kalimantan Barat	6	-	-	-	4	10	5,75	-	-	-	-	-	10	5,38
8.	Jawa Timur	-	2	-	-	7	9	5,17	-	-	-	-	-	9	4,84
9.	Bali	-	2	-	-	5	7	4,02	-	-	1	1	8,33	8	4,30
10.	Sumatera Selatan	3	-	-	-	4	7	4,02	-	-	-	-	-	7	3,76
11.	Sumatera Utara	5	-	-	2	-	7	4,02	-	-	-	-	-	7	3,76
12.	Maluku Utara	2	1	-	-	2	5	2,87	-	-	-	-	-	5	2,69
13.	Sulawesi Utara	3	-	-	-	1	4	2,30	-	-	1	1	8,33	5	2,69
14.	Sumatera Barat	-	-	-	-	3	3	1,72	-	-	2	2	16,67	5	2,69
15.	Jawa Barat	-	1	-	-	3	4	2,30	-	-	-	-	-	4	2,15
16.	Maluku	3	-	-	-	-	3	1,72	1	-	-	1	8,33	4	2,15
17.	Papua	1	-	-	-	3	4	2,30	-	-	-	-	-	4	2,15
18.	Sulawesi Selatan	2	1	-	-	1	4	2,30	-	-	-	-	-	4	2,15
19.	Banten	2	-	-	-	1	3	1,72	-	-	-	-	-	3	1,61
20.	Gorontalo	2	1	-	-	-	3	1,72	-	-	-	-	-	3	1,61
21.	Lampung	2	1	-	-	-	3	1,72	-	-	-	-	-	3	1,61
22.	Kalimantan Selatan	1	-	-	-	1	2	1,15	-	-	-	-	-	2	1,08
23.	Sulawesi Barat	1	1	-	-	-	2	1,15	-	-	-	-	-	2	1,08
24.	Sulawesi Tengah	-	1	-	-	1	2	1,15	-	-	-	-	-	2	1,08
25.	Kalimantan Timur	-	1	-	-	-	1	0,57	-	-	-	-	-	1	0,54
26.	Nusa Tenggara Barat	-	1	-	-	-	1	0,57	-	-	-	-	-	1	0,54
27.	Nusa Tenggara Timur	1	-	-	-	-	1	0,57	-	-	-	-	-	1	0,54
28.	Papua Barat	1	-	-	-	-	1	0,57	-	-	-	-	-	1	0,54
<b>Indonesia</b>		<b>59</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>86</b>	<b>174</b>	<b>100,00</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>100,00</b>	<b>186</b>	<b>100,00</b>

**Keterangan:**

1 = Masih Bertahan

2 = Sedang Berkembang

3 = Sudah Berkurang

4 = Terancam Punah

5 = (Kosong/Blank)

Selain gambaran kedua fenomena di atas, yakni lebih besar-lebih kecil jumlah data teridentifikasi dan belum teridentifikasi, terdapat juga provinsi yang data kulinernya belum teridentifikasi seluruhnya. Di antara provinsi-provinsi tersebut meliputi Papua Barat, Nusa Tenggara Timur, Nusa Tenggara Barat, Kalimantan Timur, Sulawesi Barat, Lampung, Gorontalo, Maluku, dan Sumatera Utara. Kuliner yang telah ditetapkan sebagai WBTb Indonesia berkisar antara satu hingga tujuh sebagaimana tampak pada Tabel 4.8. Provinsi Papua Barat memiliki satu penetapan kuliner, yakni hanya makanan saja, dan Provinsi Sumatera Utara memiliki tujuh kuliner, yakni hanya makanan saja.

**Ragam Kondisi Kuliner menurut Kabupaten/Kota**

Berbeda dengan ragam kondisi kuliner di tingkat provinsi, secara umum hanya terdapat dua ragam kondisi kuliner di tingkat kabupaten/kota, yakni masih bertahan dan sedang berkembang. Ragam kondisi kuliner tingkat kabupaten/kota tidak memperlihatkan kondisi sudah berkurang dan terancam punah. Hal ini terlihat di kabupaten/kota di Provinsi DIY dan Aceh.

Bahkan ragam kondisi kuliner di Provinsi Nusa Tenggara Timur dan Papua Barat hanyalah masih bertahan saja. Selain kedua ragam kondisi kuliner tersebut, memang masih terdapat data kuliner yang belum teridentifikasi kondisinya.

### Ragam Kondisi Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi DIY

Gambaran yang berbeda dari sebelumnya tampak pada ragam kondisi kuliner menurut kabupaten/kota di Provinsi DIY. Sebaran data hanya pada dua kondisi saja, yakni masih bertahan dan sedang berkembang sebagaimana tampak pada Tabel 4.9. Namun demikian, masih tampak saja terdapat data yang belum teridentifikasi tapi tampak masih lebih besar yang teridentifikasi dari yang belum. Fenomena ini meskipun belum bisa menggembirakan karena delapan (50%) dari 19 makanan yang ditetapkan sebagai WBTb masih belum teridentifikasi. Demikian pula halnya, dua minuman (50%) dari empat minuman yang ditetapkan sebagai WBTb Indonesia.

**Tabel 4.9.** Ragam Kondisi Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi DIY

No.	Kabupaten/Kota	Makanan			Makanan Total	% Makanan	Minuman		Minuman Total	% Minuman	Jumlah Makanan dan Minuman	% Makanan dan Minuman
		1	2	5			1	5				
1.	Kab. Bantul	3	-	2	5	26,32	1	-	1	25,00	6	26,09
2.	Kab. Gunung Kidul	-	-	1	1	5,26	-	-	-	-	1	4,35
3.	Kab. Kulon Progo	4	-	-	4	21,05	-	-	-	-	4	17,39
4.	Kota Yogyakarta	2	2	3	7	36,84	1	1	2	50,00	9	39,13
5.	Seluruh Kabupaten di DI Yogyakarta	-	-	2	2	10,53	-	1	1	25,00	3	13,04
		<b>9</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>19</b>	<b>100,00</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>100,00</b>	<b>23</b>	<b>100,00</b>

**Keterangan:**

- 1 = Masih Bertahan
- 2 = Sedang Berkembang
- 3 = Sudah Berkurang

- 4 = Terancam Punah
- 5 = (Kosong/Blank)

Di balik rasa gembira yang belum bisa dirasakan, secerach harapan tampak pada sebaran ragam kuliner di Provinsi DIY ini. Harapan tampak bahwa kondisi kuliner di kabupaten/kota di Provinsi DIY hanya meliputi masih bertahan dan sedang berkembang, dan tidak memiliki kondisi sudah berkurang dan terancam punah. Namun demikian, hanya Kota Yogyakarta yang memiliki kuliner kondisi sedang berkembang. Selebihnya kondisi kuliner di beberapa kabupaten/kota Provinsi DIY seperti Kabupaten Bantul, Kabupaten Kulon Progo, dan Kota Yogyakarta adalah masih bertahan. Secara khusus Kabupaten Kulon Progo memiliki empat kuliner yang masih bertahan, yakni hanya makanan saja.



### Ragam Kondisi Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi Aceh

Sebagaimana telah diuraikan sebelumnya, kuliner penetapan di Provinsi Aceh hanyalah makanan. Dari 10 kuliner penetapan di Provinsi Aceh, empat kuliner teridentifikasi ragam kondisi makanan tersebut. Keempat kondisi kuliner tersebut adalah masih bertahan. Keempat kuliner tersebut tersebar masing-masing satu makanan di Kabupaten Aceh Besar, Aceh Tengah, Simeuleu, dan Kota Banda Aceh. Hal ini sedikit memberikan rasa gembira karena kondisi kuliner hanya berada di kondisi masih bertahan. Kondisi kuliner di Provinsi Aceh tidak ada yang sudah berkurang dan terancam punah.

Tabel 4.10. Ragam Kondisi Kuliner Provinsi Aceh

No.	Kabupaten/Kota	Makanan		Minuman Total	% Minuman	Jumlah Makanan dan Minuman	% Makanan dan Minuman
		1	5				
1.	Kab. Aceh Besar	1	2	3	30,00	3	30,00
2.	Kab. Aceh Selatan	-	1	1	10,00	1	10,00
3.	Kab. Aceh Tengah	1	-	1	10,00	1	10,00
4.	Kab. Aceh Timur	-	1	1	10,00	1	10,00
5.	Kab. Pidie	-	1	1	10,00	1	10,00
6.	Kab. Simeulue	1	-	1	10,00	1	10,00
7.	Kota Banda Aceh	1	-	1	10,00	1	10,00
8.	Kota Langsa	-	1	1	10,00	1	10,00
<b>Aceh</b>		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>100,00</b>	<b>10</b>	<b>100,00</b>

**Keterangan:**

1 = Masih Bertahan

2 = Sedang Berkembang

3 = Sudah Berkurang

4 = Terancam Punah

5 = (Kosong/Blank)

Di balik sedikit kegembiraan di atas, kewaspadaan tetap harus dilakukan karena kondisi keempat kuliner tersebut diharapkan menjadi berkembang pada tahun-tahun kedepannya. Idealnya hal tersebut menjadi kenyataan sehingga amanat Undang-Undang No.5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan menjadi kenyataan. Idealnya hal tersebut menjadi kenyataan sehingga amanat Undang-Undang No.5 Tahun 2017 tentang Pemajuan

Kebudayaan menjadi kenyataan. Namun bila sebaliknya yang terjadi di mana keempat kondisi kuliner tersebut turun menjadi sudah berkurang, lalu pada gilirannya menjadi terancam punah, maka kewaspadaan ini menjadi hal yang penting.

#### **Ragam Kondisi Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi Nusa Tenggara Timur**

Ragam kondisi kuliner kabupaten/kota di Provinsi Nusa Tenggara Timur tampak lebih sederhana dibanding kondisi kuliner kabupaten/kota yang telah diuraikan di atas. Kesederhanaan tampak bahwa hanya ada satu kuliner, yakni makanan saja dan dalam kondisi masih bertahan. Gambaran ini relatif sedikit memberikan kegembiraan karena kondisi kuliner yang hanya satu itu tidak dalam kondisi sudah berkurang dan terancam punah.

Sebaliknya, kewaspadaan juga tetap terus dilakukan sebagaimana di provinsi lainnya karena kondisi yang masih bertahan tersebut dapat turun menjadi sudah berkurang atau bahkan menjadi terancam punah. Meskipun hanya satu kuliner, kewaspadaan tetap terus dijaga mengingat amanah Undang-Undang No.5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan.

**Tabel 4.11.** Ragam Kondisi Kuliner Provinsi NTT

<b>Kabupaten/Kota</b>	<b>Makanan Masih Bertahan</b>	<b>Jumlah Makanan dan Minuman</b>	<b>% Makanan dan Minuman</b>
Kota Kupang	1	1	100,00
<b>Nusa Tenggara Timur</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>100,00</b>

#### **Ragam Kondisi Kuliner Kabupaten/Kota Provinsi Papua Barat**

Gambaran serupa dengan ragam kondisi kabupaten/kota di Provinsi Nusa Tenggara Timur terjadi pula di ragam kondisi kuliner kabupaten/kota Provinsi Papua Barat. Hanya ada satu kuliner penetapan dengan kondisi masih bertahan pada Kabupaten Manokwari di Provinsi Papua Barat. Serupa dengan gambaran sebelumnya, hal ini menggambarkan sedikit kegembiraan dan kewaspadaan. Sedikit kegembiraan adalah kondisi kuliner masih bertahan, bukan sudah

berkurang atau terancam punah. Hal ini sekaligus menimbulkan kewaspadaan karena kondisi bisa turun menjadi sudah berkurang atau terancam punah.

**Tabel 4.12.** Ragam Kondisi Kuliner Provinsi Papua Barat

<b>Kabupaten/Kota</b>	<b>Makanan Masih Bertahan</b>	<b>Jumlah Makanan dan Minuman</b>	<b>% Makanan dan Minuman</b>
Kab. Manokwari	1	1	100,00
<b>Papua Barat</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>100,00</b>

## PENUTUP

**K**uliner sebagai salah satu bagian dari kebudayaan Indonesia merupakan identitas, pengetahuan akan nenek moyang, pengetahuan tentang keadaan negara pada masa itu, pengetahuan akan evolusi perjalanan bangsa dan kearifan lokal untuk hidup berdampingan. Oleh karena itu, kuliner patut mendapat perhatian karena kuliner adalah salah satu dari bagian dari obyek kebudayaan yang perlu dimajukan sebagaimana amanat Undang-Undang No.5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan. Gambaran kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia menjadi penting untuk mengejawantahkan amanat pemajuan kebudayaan tersebut.

Patut disayangkan, berdasarkan data penetapan WBTb Indonesia dari tahun 2013–2022, gambaran kekayaan kuliner Indonesia masih belum menggembirakan mengingat beberapa alasan. Pertama, kuliner yang berhasil ditetapkan menjadi bagian dari WBTb Indonesia masih sangat kecil. Hal ini terlihat dengan membandingkan data penetapan kuliner WBTb dengan data dapurrakyat. Selain itu, jumlah kuliner yang berhasil ditetapkan menjadi WBTb hanya 10,76% saja dari total WBTb yang ditetapkan.

Kedua, tidak semua provinsi memiliki WBTb kuliner. Dari 38 provinsi di Indonesia hanya 28 saja yang telah memiliki kuliner penetapan WBTb. Beberapa provinsi seperti Sulawesi Tenggara, Kalimantan Tengah, Kalimantan Utara, Bengkulu, Jambi, dan Riau belum memiliki kuliner penetapan WBTb.

Ketiga, jumlah kuliner penetapan juga tampak cukup bervariasi antarprovinsi. Di satu sisi, satu provinsi bisa memiliki 23 kuliner yang telah ditetapkan yang meliputi makanan dan minuman. Di sisi lain, satu provinsi hanya memiliki satu kuliner yang telah ditetapkan, dan itu pun hanya makanan saja.

Keempat, pengajuan kuliner menurut tahun juga tampak bervariasi. Variasi penetapan mulai dari satu atau tiga kuliner pertahunnya hingga 32 atau 53 kuliner pertahunnya. Selain itu, kejadian cukup mengejutkan terjadi pada tahun 2021 ketika pandemi Covid-19 merebak. Namun demikian, data memperlihatkan tahun 2021 tersebut merupakan tahun tertinggi penetapan kuliner selama periode 10 tahun, yakni 2013-2022.

Kelima, domain penetapan kuliner WBTb Indonesia tampak masih bervariasi. Kuliner dapat ditetapkan dalam empat domain, yakni kemahiran dan kerajinan tradisional, keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional, kuliner tradisional, dan pengetahuan dan kebiasaan perilaku alam dan semesta.

Keenam, belum semua provinsi di Indonesia aktif melindungi kulinernya. Data memperlihatkan bahwa sejumlah provinsi selama 6 – 8 tahun mengajukan kuliner untuk ditetapkan menjadi WBTb Indonesia. Bahkan ada satu provinsi yang secara konsisten mengajukan kulinernya untuk ditetapkan menjadi WBTb Indonesia. Namun sebagian besarnya masih belum cukup aktif mengajukan kulinernya dalam rangka perlindungan.

Ketujuh, dilihat dari tingkat kabupaten/kota, belum semua kuliner yang telah ditetapkan menjadi WBTb tersebar di seluruh kabupaten/kota. Ada provinsi yang kuliner penetapannya tersebar di seluruh kabupaten/kotanya. Namun ada juga provinsi yang kuliner penetapan tersebut hanya ada di satu kabupaten/kotanya saja.

Kedelapan, gambaran kuliner dilihat dari status kondisinya juga masih memprihatinkan. Hanya 92 (49%) dari 186 kuliner penetapan WBTb Indonesia yang memiliki kondisi kulinernya tersebar dari sedang berkembang, masih bertahan, sudah berkurang, dan terancam punah.

Sebagai respon dari gambaran di atas, disarankan hal-hal sebagai berikut. Pertama, perlunya dimiliki data kuliner Indonesia sehingga kenyataan yang ada dapat tergambar dan terpantau dengan baik. Gambaran kekayaan kuliner adalah suatu keniscayaan. Oleh karena itu, pihak-pihak berwenang dalam menghasilkan data kuliner dapat lebih terdorong untuk bisa menghasilkan data kuliner.

Kedua, perlu sosialisasi pemajuan kebudayaan salah satunya adalah semangat untuk menghasilkan data kuliner. Atas dasar ini, usaha perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan kuliner dapat dilakukan oleh sejumlah pihak



terkait. Atas dasar ini pula, dinas pengelola kebudayaan di daerah baik kabupaten/kota maupun provinsi serta pelaku budaya baik komunitas atau lainnya terdorong untuk menghasilkan data kuliner.

Ketiga, tersedianya data kuliner baik di tingkat kabupaten/kota, provinsi maupun pusat menjadikan usaha untuk mempertahankan kuliner yang khas dari tiap daerah dapat terwujud. Dalam kerangka pemajuan kebudayaan, usaha ini disebut perlindungan kebudayaan. Masing-masing pihak perlu meningkatkan peran untuk mempertahankan kuliner daerah di tengah serbuan kuliner dari luar Indonesia. Terutama bagi masing-masing daerah, peran ini sangat strategis karena masing-masing daerah sendirilah yang lebih memahami kondisi kulinernya apakah masih bertahan, sudah mulai berkurang, dan lainnya.

Keempat, tersedianya data juga diharapkan dapat mendorong masing-masing daerah untuk lebih bersemangat dalam melindungi melalui penetapan kulinernya menjadi WBTb. Langkah strategis ini perlu diambil untuk kuliner yang sangat khas dan penting atau menjadi ikon daerah sehingga generasi berikut masih mengenali daerahnya khususnya dari kuliner khas daerahnya. Dengan kuliner tersebut, generasi mengetahui identitasnya, perjalanan nenek moyangnya, dan lainnya. Dengan usaha seperti ini, implementasi Undang-Undang No.5 lebih tampak nyata.

## Pustaka Acuan

- Agmasari, Silvita. (2018, 29 Mei). Murdijati Gardjito Angkat Martabat Kuliner Indonesia. KOMPAS.com. <https://travel.kompas.com/read/2018/05/29/122100227/murdijati-gardjito-angkat-martabat-kuliner-indonesia-?page=all>. Editor Sri Anindiati Nursastri.
- Agmasari, Silvita. (2021a, 12 Maret). Filosofi Papeda nan Indah, Makanan Khas Papua yang Tergeser Nasi. Editor Silvita Agmasari. KOMPAS.com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/12/150700675/filosofi-papeda-nan-indah-makanan-khas-papua-yang-tergeser-nasi>
- Agmasari, Silvita. (2021b, 15 Maret). 6 Kreasi Kopi Khas Aceh, Ada Kopi Sanger dan Kopi BMW. Editor Silvita Agmasari. KOMPAS.com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/15/141200975/6-kreasi-kopi-khas-aceh-ada-kopi-sanger-dan-kopi-bmw?page=2>
- Agmasari, Silvita. (2023, April 1). Cara Membuat Bir Pletok Betawi, Minuman Rempah yang Hangatkan Tubuh. Editor Silvita Agmasari. KOMPAS.com. <https://www.kompas.com/food/read/2020/10/02/130300075/cara-membuat-bir-pletok-betawi-minuman-rempah-yang-hangatkan-tubuh>
- Alviyani, Farida. (.n.d.). Makanan Khas NTT. Selasar. <https://www.selasar.com/makanan-khas-ntt/>
- Alifi, Asril Novian. (2019, 26 Januari). 7 Makanan Nikmat dari Aceh Barat Daya yang Tak Boleh Dilewatkan. Kompasiana. [https://www.kompasiana.com/sudutmakna/5c4abb5743322f4424419c57/7-makanan-nikmat-dari-aceh-barat-daya-yang-tak-boleh-dilewatkan?page=all&page\\_images=1](https://www.kompasiana.com/sudutmakna/5c4abb5743322f4424419c57/7-makanan-nikmat-dari-aceh-barat-daya-yang-tak-boleh-dilewatkan?page=all&page_images=1)

- American Psychology Association. (2021, Oktober). Webpage on a Website References. APA STYLE. <https://apastyle.apa.org/style-grammar-guidelines/references/examples/webpage-website-references#1>
- Amin, Anif Fathul. (2020, Februari 21). 22 Makanan Khas Papua Barat Penggugah Selera yang Wajib Banget Kamu Coba. Diadona. <https://www.diadona.id/food/22-makanan-khas-papua-barat-penggugah-selera-yang-wajib-banget-kamu-coba-2002213.html>
- Candra. (n.d.). Makanan Khas Riau. Makananolehleh.com. <https://makananolehleh.com/makanan-khas-riau/>
- Candra. (n.d.). Makanan Khas Kalimantan Timur. Makananolehleh.com. <https://makananolehleh.com/makanan-khas-kalimantan-timur/>
- Candra. (n.d.). Makanan Khas NTT (Nusa Tenggara Timur). Artikel dalam <https://makananolehleh.com/makanan-khas-ntt/>
- Chambers. (1897). Chambers's Etymological Dictionary of The English Language.
- Chol, J., & Shadily, H. (2000). Kamus Inggris-Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Daniswari, Dini. (2023, 18 Januari). 10 Daftar Makanan Khas Sulawesi Tenggara, Salah Satunya Lapa - Lapa. KOMPAS.com. <https://regional.kompas.com/read/2023/01/18/182601878/10-daftar-makanan-khas-sulawesi-tenggara-salah-satunya-lapa-lapa>
- Devi, Rizky Wika Shintya. (2019, 23 Agustus). 10 Makanan Khas Malang yang Enak dan Legendaris. detikFood. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4677906/10-makanan-khas-malang-yang-enak-dan-legendaris>

- Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya. (2017). Warisan Budaya Takbenda Indonesia 2017. Jakarta: Direktorat Warisan Budaya Takbenda
- Dapurrakyat. (n.d.). Ensiklopedi Kuliner. Diambil 9 Mei 2023, dari <https://ensiklopedikuliner.pmb.brin.go.id/>
- Fitriani, Erika Dyah. (2022, 13 April). Rendang Semakin Mendunia, Kini Dipromosikan ke Eropa. detikFood. <https://food.detik.com/berita-boga/d-6031699/rendang-semakin-mendunia-kini-dipromosikan-ke-eropa>
- Fossali PB. (2008). Seven conditions for the gastronomic sciences. *Gastronomic Sci* 4(8):54-86
- Garjito, Dany dan Arendya Nariswar. (2019, 1 November). Enbal, Sajian Unik Khas Maluku Tenggara yang Terbuat dari Singkong Beracun. Guideku.com. <https://www.guideku.com/food/2019/11/01/110000/enbal-sajian-unik-khas-maluku-tenggara-yang-terbuat-dari-singkong-beracun>
- Gillesoie C, Cousins JA. (2001). *European Gastronomy into the 21st century*. Oxford: Butterworth-Heinenmann
- Gubernur Daerah Khusus Ibukota Jakarta. (2021). Keputusan Gubernur No. 1531 Tahun 2021 tentang Pokok-Pokok Pikiran Kebudayaan Daerah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta
- Guerrero, L. et. al. (2010). Perception of Traditional Food Products in Six European Regions Using Free Word Association. *Food Quality and Preference*, 21, 225-233.
- Handayani, W & Marwanti. (2011). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Kementerian Pendidikan Nasional Universitas Yogyakarta

- Hermansyah, Dadang. (2023, 5 Maret). Tempat Ngopi Asyik di Tengah Hutan Pinus Ciamis. detikjabar. <https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-6601503/tempat-ngopi-asyik-di-tengah-hutan-pinus-ciamis>
- Ibnu, Imran. (2022, 14 September). 10 Makanan Tradisional Kaltim Terpopuler Buruan Wisatawan. IDN Times Kaltim. <https://kaltim.idntimes.com/food/dining-guide/dapur-cerini/10-makanan-tradisional-kaltim-terpopuler-buruan-wisatawan>
- Medeka.com. (n.d.). Pengertian Kuliner dan Berbagai Tujuannya, Perlu Diketahui. <https://www.merdeka.com/jateng/pengertian-kuliner-dan-berbagai-tujuannya-perlu-diketahui-klm.html>
- Istnaini, Mayang. (2018, 7 Juni). Murdijati Gardjito Dedikasikan Hidupnya untuk Meneliti Kuliner Indonesia. inibaru.id. <https://inibaru.id/inspirasi-indonesia/murdijati-gardjito-dedikasikan-hidupnya-untuk-meneliti-kuliner-indonesia>
- Jadesta. (n.d.). Proses Pembuatan Enbal. Jadesta. [https://jadesta.kemenparekrif.go.id/atraksi/proses\\_pembuatan\\_enbal](https://jadesta.kemenparekrif.go.id/atraksi/proses_pembuatan_enbal)
- Kemendikbudristek. (2017, 1 Januari). Enbal, Warisan Budaya Takbenda. <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=583>
- Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia. (2017). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan. Jakarta: Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia
- Ketaren, Betha. (2021). Gastronomi Upaboga Indonesia.
- Leasa, Welem Buce, Siti Amanah, dan Anna Fatchiya. (2018). Kapasitas Pengolah Ubi Kayu "Enbal" dan Pengaruhnyaterhadap Keberlanjutan Usaha di Maluku Tenggara. Artikel dalam Jurnal Penyuluhan, Maret 2018 Vol. 14 No. 1



- Lestari, Mustianan. (2019, 30 Oktober). Nih Makanan Kebangsaan Orang Kei, Si Enbal Beracun. detikFood. <https://food.detik.com/berita-boga/d-4765225/nih-makanan-kebangsaan-orang-kei-si-enbal-beracun>
- Lyliana, Lea. (2022, 6 Maret). Sejarah Wedang Uwuh, Minuman Tradisional dari Bantul Yogyakarta. Editor Lea Lyliana. KOMPAS.com. <https://www.kompas.com/food/read/2022/03/06/100700475/sejarah-wedang-uwuh-minuman-tradisional-dari-bantul-yogyakarta>
- Makarim. Dr. Fadhli Rizal. (2023, 20 September). Meningkatkan Fungsi Kognitif, Ini 7 Manfaat Belalang Goreng. halodoc. <https://www.halodoc.com/artikel/meningkatkan-fungsi-kognitif-ini-7-manfaat-belalang-goreng>
- Mawandili, Risno. (2021, 8 Agustus). 6 Makanan Khas Sulawesi Tenggara, Asal Daerah dan Resep Pembuatannya. tribunewsSultra.com. <https://sultra.tribunnews.com/2021/08/08/6-makanan-khas-sulawesi-tenggara-asal-daerah-dan-resep-pembuatannya>
- Mentari, Alma Erin. (2022, 21 Mei). 9 Makanan Khas Riau yang Menggiurkan, Sayang untuk Dilewatkan. KOMPAS.com. <https://www.kompas.com/food/read/2022/05/21/131700275/9-makanan-khas-riau-yang-menggiurkan-sayang-untuk-dilewatkan>
- Muththalib, Abd. (n.d.). 22 Makanan Khas Papua Barat yang Wajib Anda Coba. Diambil 17 Juli 2023, dari <https://www.celebes.co/papua/makanan-khas-papua-barat>
- Next Food. (n.d.). University of Gastronomic Sciences. Diambil 9 Maret 2023, dari <https://www.nextfood-project.eu/university-of-gastronomic-sciences/>

- Pertana, Pradito Rida. (2022, 26 April). Mudik Lewat Gunungkidul, Ada Belalang Goreng Gurih Enak Buat Oleh-oleh. detikFood. <https://food.detik.com/berita-boga/d-6051474/mudik-lewat-gunungkidul-ada-belalang-goreng-gurih-enak-buat-oleh-oleh>
- Pieniak, Z. et. al. (2009). Association between Traditional Food Consumption and Motives for Food Choice in Six European Countries. *Appetite Journal*, 53, 101108.
- Pratama, Akhdi Martin. (2021, 19 April). Simak, Ini Sejarah Masuknya KFC ke Indonesia. Editor Erlangga Djumena. KOMPAS.com. <https://money.kompas.com/read/2021/04/19/073300526/simak-ini-sejarah-masuknya-kfc-ke-indonesia>
- Puspita, Sherly. (2019, 1 April). 3 Hal Seputar Pizza yang Hanya Ada di Indonesia. Editor Sri Anindiati Nursastri. KOMPAS.com. <https://travel.kompas.com/read/2019/04/01/060500327/3-hal-seputar-pizza-yang-hanya-ada-di-indonesia>
- Putri, Diva Lufiana. (2023, 11 April). Jumlah Provinsi di Indonesia Ada 38, Ini Daftar dan Ibu Kotanya. Editor: Inten Esti Pratiwi. KOMPAS.com. <https://www.kompas.com/tren/read/2023/04/11/074500965/jumlah-provinsi-di-indonesia-ada-38-ini-daftar-dan-ibu-kotanya>
- Quirinno, Ratu Syra. (2021, 1 Oktober). Mengenal Kopi Gayo, Kopi Arabika asal Aceh yang Mendunia. Sindonews.com. <https://lifestyle.sindonews.com/read/556590/185/mengenal-kopi-gayo-kopi-arabika-asal-aceh-yang-mendunia-1633083000>
- Rahakbau, Erni. (2018, 21 Mei). Enbal Makanan Khas Unik Maluku Tenggara. Kompasiana. <https://www.kompasiana.com/erni73861/5b0251c4ab12ae252b752885/enbal-makanan-khas-unik-maluku-tenggara>

- Reni. (2018a, 10 April). 20 Makanan Khas Riau Wajib Coba Soalnya Enak Banget. GoTravelly. <https://www.gotravelly.com/blog/makanan-khas-riau/>
- Reni. (2018b, 17 April). [20 Makanan Khas Kalimantan Timur Paling Diburu Para Wisatawan](https://www.gotravelly.com/blog/makanan-khas-kalimantan-timur/). GoTravelly. <https://www.gotravelly.com/blog/makanan-khas-kalimantan-timur/>
- Reni. (2018c, 7 Mei). 10 Makanan Khas NTT (Nusa Tenggara Timur) Jarang Orang Tau. GoTravelly. <https://www.gotravelly.com/blog/makanan-khas-ntt/>
- Setya, Devi. (2022, 30 Maret). Belalang Goreng Termasuk Serangga yang Halal Dimakan, Ini Kata MUI. detikFood. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-6007270/belalang-goreng-termasuk-serangga-yang-halal-dimakan-ini-kata-mui>
- Tim DetikFood. (2022, 18 September). Wajib Coba! 12 Kuliner Nikmat Khas Nusa Tenggara Timur. detikbali. <https://www.detik.com/bali/kuliner/d-6298781/wajib-coba-12-kuliner-nikmat-khas-nusa-tenggara-timur>
- Tiofani, Krisda, Silvita Agmasari. (2021, 8 April). Apa Itu Gastronomi dan Fungsinya untuk Kuliner Indonesia? . K O M P A S . c o m . <https://www.kompas.com/food/read/2021/04/08/100900875/apa-itu-gastronomi-dan-fungsinya-untuk-kuliner-indonesia-?page=all>
- Tyas, Agnes Siwi Purwaning. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. Artikel pada Jurnal Pariwisata Terapan, No. 1, Vol.1, 2017
- UNESCO. (.n.d.). Intangible Heritage domains in the 2003 Convention. UNESCO, Intangible Cultural Heritage. <https://ich.unesco.org/en/intangible-heritage-domains-00052>

Von Holzen, Heinz dan Lothar Arsana. (2006). Authentic recipes from Indonesia 79 Easy and Delicious Recipes from the Spice Islands. Hongkong: Periplus Editions.

Wijaya, Yana Gabriella. (2020, 19 Juli). 10 Kuliner Khas Aceh, dari Mi Aceh sampai Sie Kameng. Editor Yuharrani Aisyah. KOMPAS.com. <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/19/161600775/10-kuliner-khas-aceh-dari-mi-aceh-sampai-sie-kameng>

---

# DATA MEMAJUKAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

---



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI**  
**SEKRETARIAT JENDERAL**  
**PUSAT DATA DAN TEKNOLOGI INFORMASI**

---

Jalan R.E. Martadinata KM. 15,5 Ciputat  
Kota Tangerang Selatan, Banten, Kode Pos 15411  
Telepon : (021) 7418808, Faksimili: (021) 7401727  
Laman : <http://pusdatin.kemdikbud.go.id>  
Surel. : [pusdatin@kemdikbud.go.id](mailto:pusdatin@kemdikbud.go.id)

ISBN 978-623-118-503-7 (PDF)

