

Analisis Isi Kualitatif Budaya Kuliner *Rijstafel* dalam Tayangan YouTube Kisarasa

<https://doi.org/10.25008/wartaiski.v7i1.282>

Nunik Hariyanti^{1*}, Yusrina Dinar Prihatika¹, Hesti Ningrum Safitri¹, Husnul Khotimah¹, Jirayudh Sinthuphan², Mufid Salim¹

¹Universitas Ahmad Dahlan

Jl. Ringroad Selatan, Kragilan, Bantul, Yogyakarta 55191 - Indonesia

²Chulalongkorn University

Pathumwan, Pyathai Road, Bangkok 10330 - Thailand

*e-mail korespondensi: nunik.hariyanti@comm.uad.ac.id

Submitted: April 4, 2024; Revised: May 28, 2024; Accepted: June 1, 2024

Accredited by Kemristekdikti No. 72/E/KPT/2024

Abstract - Kisarasa is a documentary program hosted by Chef Juna and Chef Renata on YouTube. In Stuart Hall's theory of representation, he explains the involvement of using images, language, signs, and symbols to express meaning. This research aims to analyze the representation of content in describing the culinary culture of YouTube Kisarasa entitled "Rijstafel, Remaining Traces of Colonialism in the Land of Batavia." This research using qualitative methods with a qualitative content analysis approach. In communication, qualitative content research methods focus on analyzing the content of texts or messages. The population in this research is the Kisarasa YouTube program broadcast with research samples entitled "Rijstafel, Remaining Traces of Colonialism in the Land of Batavia" as a medium for representing rijstafel culinary culture. This research shows that Kisarasa's YouTube content represents the culinary culture of rijstafel in the past. This video shows the concept of culinary culture, which consists of what to eat and how; the appropriate combination of food; the right way to serve; the proper times to eat; the correct utensils to eat; "good" table manners. So, the images presented in this video are similar or represent the form of rijstafel in the past.

Keywords: Culinary, Culture, Kisarasa, Rijstafel, YouTube

Abstrak – Penelitian ini membahas program dokumenter kuliner di YouTube, Kisarasa yang dipandu oleh Chef Juna dan Chef Renata. Dalam teori representasi milik Stuart Hall dijelaskan keterlibatan antara penggunaan gambar, bahasa, tanda maupun simbol-simbol untuk mengekspresikan makna. Penelitian ini bertujuan menganalisis representasi isi konten dalam mendeskripsikan budaya kuliner YouTube di Kisarasa dengan judul “Rijstafel, Sisa Jejak Kolonialisme di Tanah Batavia”. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan analisis isi kualitatif. Pada bidang komunikasi, metode penelitian isi kualitatif berfokus pada analisis konten teks atau pesan. Adapun populasi dalam penelitian ini adalah tayangan program YouTube Kisarasa dengan sample penelitian berjudul “Rijstafel, Sisa Jejak Kolonialisme di Tanah Batavia” sebagai medium representasi budaya kuliner rijstafel. Hasil penelitian ini menunjukkan isi konten YouTube Kisarasa merepresentasikan bagaimana budaya kuliner rijstafel di masa lampau. Bentuk yang muncul terlihat dari konsep budaya kuliner yang terdiri dari apa dan bagaimana makanan yang baik untuk dimakan, kombinasi makanan yang pantas, cara penyajian yang pantas, waktu yang pantas untuk makanan, peralatan yang tepat digunakan untuk makan dan etiket dalam penyajian makan yang baik. Sajian gambar yang tersaji dalam video ini memiliki kecenderungan serupa atau merepresentasikan dengan bentuk rijstafel di masa lampau.

Kata kunci: Budaya, Kisarasa, Kuliner, Rijstafel, YouTube

PENDAHULUAN

Permasalahan yang diangkat dalam penelitian adalah program kuliner dokumenter di YouTube dengan durasi 30 menit dengan judul *Kisarasa* yang dipandu dua *chef* ternama, yaitu Renata dan Juna (KumparanFOOD, 2022). Dua *chef* tersebut berkolaborasi dengan Dailybox Grub membahas kekayaan kuliner Nusantara. *Kisarasa* membuat warna baru dengan menampilkan kisah dokumenter yang menjelaskan bagaimana cara memasak, jenis makanan, dan membahas rempah-rempah. *Kisarasa* juga membahas bagaimana sejarah asal usul keberagaman kuliner Nusantara (Fridana, 2023). Saat ini, *Kisarasa* telah memiliki 16 episode yang terbagi dalam dua *season*.

Salah satu tayangannya adalah “Rijjstafel, Sisa Jejak Kolonialisme di Tanah Batavia”. Batavia atau Jakarta telah berperan sebagai salah satu pusat peradaban karena banyaknya interaksi yang tercipta. Sebagai ibu kota, Jakarta sering dijadikan sebagai titik kumpul untuk berbagai kepentingan. Menurut Shahab, Betawi merupakan salah satu suku di Jakarta yang terbentuk sekitar tahun 1815-1893 (Erwantoro, 2014). Layaknya suku-suku lain di Indonesia yang memiliki ciri khas, salah satunya adalah kuliner (Prabangkara, 2018). Oleh karena itu, kuliner tidak hanya sekadar makanan saja, lebih dari itu juga mengandung sejarah hingga filosofis. Proses pertukaran budaya ini terus terjadi sehingga menimbulkan sebuah budaya baru salah satunya adalah *Rijjstafel* (Rahman, 2018).

Rijjstafel merupakan hidangan nasi yang disajikan dengan cara tersendiri, biasanya disajikan dalam porsi kecil sesuai urutan. Sementara kalangan bangsawan terbiasa dengan “Pista Ageng”, yaitu jamuan makan dan pesta besar dalam budaya Kraton (Nurlitasari & Ikaningtyas, 2022). Selain itu, *Rijjstafel* adalah standar kemewahan bagi orang Belanda. Semakin mewah makanan yang tersaji, maka semakin tinggi pula nilai sosial mereka.

Makanan dalam perspektif komunikasi dapat dipahami secara teori dan juga praktik (Brillat-Savarin & Anthelme, 2006). Begitu besarnya peran dalam kehidupan sehari-hari sehingga makanan memiliki makna sebagai komunikasi nonverbal untuk berbagi makna kepada orang lain (Stajcic, 2013). Hal ini memerlukan praktik yang sama dengan bahasa karena makanan merupakan kode yang dapat dilihat untuk mengungkapkan pola hubungan sosial.

Rothembuhler (2006) menyatakan alasan utama memandang makanan sebagai bentuk komunikasi adalah karena makanan terkait langsung dengan ritual dan budaya (Greene, 2021). Ritual diartikan sebagai pertunjukan sukarela dari perilaku yang terpolakan dengan tepat untuk memberikan efek simbolis dari partisipasi dalam kehidupan yang serius. Begitu pula dengan masyarakat muslim Indonesia meyakini bahwa makanan adalah alat untuk mempersatukan keluarga. Beberapa acara khusus seperti Hari Raya mempertemukan anggota keluarga yang terpisah untuk pulang ke rumah dan makan bersama.

Di satu sisi, era globalisasi memudahkan masyarakat untuk tinggal di luar negeri, makanan ini muncul untuk mendekatkan masyarakat dengan budaya, sejarah dan geografis. Seperti disebutkan oleh Buscemi (2014), makanan membantu mengidentifikasi hubungan dengan negara meskipun tinggal di luar negeri. Hal ini merupakan jaminan persatuan negara dan ketika mereka memajukan bangsa mempunyai rasa jati diri yang kuat. Gastrodiplomasi memahami hubungan dengan orang-orang yang dilakukan melalui interaksi sensorik yang nyata sebagai sarana diplomasi publik tidak langsung melalui hubungan budaya. Salah satu hal penting lainnya yang membuat orang tertarik dengan identitasnya adalah keaslian rasanya.

Teori representasi Stuart Hall menjelaskan keterlibatan antara penggunaan gambar, bahasa, tanda maupun simbol-simbol untuk mengekspresikan makna. Singkatnya, representasi merupakan upaya untuk menyajikan atau menjelaskan sesuatu objek, simbol atau tanda melalui seseorang atau sesuatu selain diri sendiri (Fatmawati & An Nur, 2023).

Penelitian ini berupaya menggali isi konten atau representasi budaya makan melalui akun YouTube Channel *Kisarasa*. Berdasarkan hal tersebut penelitian ini bertujuan

menganalisis isi konten dan mendeskripsikan budaya makan sebagai representasi dari *scene* yang ditampilkan di program “*Rijsttafel*, Sisa Jejak Kolonialisme di Tanah Batavia”.

Penelitian ini penting dalam bidang komunikasi karena tayangan suatu video tidak hanya sebatas pada menampilkan estetika tetapi membantu audiens untuk memahami dan mendeskripsikan suatu makna dari khazanah dan asal usul kuliner di Indonesia (Silaningsih & Utami, 2018).

KERANGKA TEORI

Representasi

Representasi menurut Stuart Hall melibatkan penggunaan gambar, bahasa, tanda atau simbol tertentu dalam mengekspresikan suatu makna. Selain itu, representasi menjadi salah satu cara yang penting dalam memahami bagaimana lingkungan saling berhubungan satu dengan lainnya. Secara garis besar terdapat dua proses representasi yaitu (1) Representasi mental yaitu sebuah konsep tentang sesuatu yang berada dalam pikiran yang masih abstrak dan (2) Representasi bahasa untuk menggambarkan konstruksi makna dari suatu tanda. Bahasa menjadi sesuatu yang penting dalam menyampaikan makna dan mengasosiasikan ide dari satu simbol tertentu agar dapat diterjemahkan ke dalam pikiran kita (Fatmawati & An Nur, 2023).

Representasi merupakan salah satu kerangka berpikir yang mendalam untuk memahami bagaimana media dan budaya menciptakan makna serta merepresentasikan realitas sosial. Lebih jauh, representasi media tidak bersifat transparan atau netral tetapi dibentuk oleh satu kekuatan budaya atau ideologi. Sehingga muncul tiga langkah untuk mengidentifikasi proses representasi. *Pertama*, media dan budaya menciptakan narasi, gambar dan simbol, *Kedua*, dalam prakteknya representasi merujuk pada cara karya dapat diterima, diinterpretasikan dan dimanfaatkan oleh penonton atau masyarakat. *Ketiga*, representasi sebagai sarana pertarungan kepentingan untuk mengontrol dan membentuk makna tertentu.

Konsep *coding* dan *decoding* diartikan sebagai pengaturan pesan oleh pembuat dan proses interpretasi oleh penonton, sehingga pemahaman pesan tidak serta merta sesuai dengan tujuan dari pembuat melainkan latar belakang, pengalaman atau ideologi dari setiap individu (Eduar, 2024).

Pada penelitian ini peneliti melihat representasi dari suatu unggahan video YouTube dengan menggali isi konten *Kisarasa*. Peneliti fokus mengobservasi data yang terkumpul. Selanjutnya peneliti menganalisa dan mengabsahkan temuan tersebut. Tujuannya adalah data disajikan dengan benar sesuai dengan yang telah disampaikan Stuart Hall sebelumnya.

Budaya Kuliner

Budaya kuliner berbeda dengan istilah kuliner itu. Budaya kuliner menurut Peter B. Hamond terdiri dari apa dan bagaimana makanan yang baik dimakan (*what to eat and how*), kombinasi makanan yang pantas (*the appropriate combination of food*), cara penyajian yang pantas (*the right way to serve*), waktu yang pantas untuk makan (*the proper times to eat*), peralatan yang tepat untuk digunakan (*the correct utensils to eat*), dan etiket makan dan penyajian yang baik (*good table manners*) (Rahman, 2016). Sedangkan kuliner berfokus hanya pada makanan itu sendiri dan cita rasa yang ada (Ramadhan u.c., 2019).

Keunikan dari budaya kuliner, dan kuliner memiliki kekuatan sebagai media dalam melakukan suatu diplomasi dan mampu mempengaruhi opini publik atau lebih sering dikenal dengan istilah gastrodipomasi. Dalam penelitian ini peneliti melihat budaya kuliner sebagai salah satu bentuk representasi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dikaji menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan analisis isi kualitatif. Pada bidang komunikasi, metode penelitian isi kualitatif berfokus pada analisis

konten teks atau pesan, seperti dokumen. Tujuan dari metode ini adalah untuk memahami makna, pola, dan hasil dari data tersebut. Adapun populasi dalam penelitian ini adalah tayangan program YouTube Kirarasa dengan *sample* penelitian adalah tayangan di YouTube dengan judul “Rijsttafel, Sisa Jejak Kolonialisme di Tanah Batavia” sebagai medium representasi budaya kuliner *rijsttafel*.

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan kajian pustaka. Adapun desain penelitian melibatkan analisis dan sintesis informasi dari sumber-sumber tertulis yang relevan, dengan mengolah data melalui membaca, menganalisis, dan menyimpulkan temuan dari berbagai sumber yang relevan dengan topik penelitian dan pengumpulan informasi yang mengacu pada literatur atau sumber-sumber penelitian terdahulu dan jurnal-jurnal terkait.

Adapun prosedur dan analisis data dilakukan dengan Model Miles dan Huberman, dimulai dari pengumpulan data terkait dengan *scene* yang berhubungan dengan budaya kuliner, mereduksi data, melakukan penyajian data dengan lebih sederhana terkait dengan temuan dan analisisnya, kemudian melakukan penarikan kesimpulan terkait dengan konten dari YouTube Kirasarasa “Rijsttafel, Sisa Jejak Kolonialisme di Tanah Batavia”.

Selanjutnya peneliti menggunakan triangulasi sumber untuk memungkinkan peneliti mengamati, menganalisis, dan memahami fenomena yang sama dengan menggunakan lebih dari satu sumber data atau metode pengumpulan data. Tujuannya untuk meningkatkan kepercayaan dan keandalan hasil penelitian dengan mengurangi bias, memastikan konsistensi, dan menguji kesahihan.

HASIL PENELITIAN

Definisi akulturasi menurut Kim adalah proses yang dilakukan oleh orang asing untuk beradaptasi dengan kebudayaan pribumi hingga bisa mengarah kepada asimilasi. Sementara definisi dari asimilasi adalah perubahan yang terjadi pada suatu kebudayaan untuk menyesuaikan diri dengan budaya mayoritas (Khomsahrial, 2015).

Rijsttafel adalah kebudayaan baru yang muncul akibat dari penyesuaian yang terjadi antara budaya Nusantara dan Belanda (Nurlitasari & Ikaningtyas, 2022). *Rijsttafel* menjadi salah satu bukti yang menyatakan kebudayaan Indis itu benar-benar ada. Berawal karena tidak adanya tradisi adiluhung seperti dilakukan oleh Tiongkok, Perancis, dan Italia pada daerah kekuasaannya, maka Belanda merangkul sajian-sajian beserta tata cara makan pribumi untuk memenuhi gaya hidup sekaligus menjadi magnet bagi wisatawan (Windyastika & Priyatmoko, 2021). Dengan adanya *rijsttafel*, maka sajian makanan pribumi memiliki kedudukan eksklusif.



Gambar 1. *Rijsttafel* pada golongan bangsa Eropa
Sumber: YouTube Kirarasa

Kehadiran *rijsttafel* semakin memperjelas kedudukan sosial bangsa Eropa (Gambar 1). Di negara asalnya, bisa jadi mereka hanyalah orang biasa tanpa status sosial yang tinggi. Namun, hal itu berbanding terbalik dengan yang terjadi di tanah jajahan. Mereka dapat menempati urutan nomor satu dalam struktur masyarakat kolonial. Berbagai hal yang dilakukan oleh bangsa Eropa ini memiliki pengaruh bagi masyarakat pribumi. Bahkan lingkungan keraton yang dikenal dengan budaya Jawa yang kental juga tidak luput dari pengaruh ini. Sehingga, *rijsttafel* tidak hanya menjadi ajang untuk menunjukkan identitas orang Belanda saja, tapi juga bagi elite Jawa (Windyastika & Priyatmoko, 2021).

Rijsttafel adalah suatu bentuk budaya kuliner yang menjadi bagian dalam gaya hidup (*food habits*). Untuk menganalisis kebiasaan budaya kuliner yang terjadi, Peter B. Hamond (1979) membagi menjadi: (1) apa dan bagaimana makanan yang sebaiknya dimakan (*what to eat and how*); (2) kombinasi makanan yang pantas (*the appropriate combination of food*); (3) cara penyajian yang pantas (*the right way to serve*); (4) waktu yang pantas untuk makan (*the proper times to eat*); (5) peralatan yang tepat untuk digunakan (*the correct utensils to eat*); dan (6) etiket makan dan penyajian yang baik (*good table manners*).

Peneliti menganalisis isi *scene* tayangan YouTube Kisarasa “*Rijsttafel*, Sisa Jejak Kolonialisme di Tanah Batavia” melalui indikator budaya kuliner tersebut untuk melihat budaya kuliner *Rijsttafel*.

Apa dan Bagaimana yang Sebaiknya Dimakan (What to eat and how)

Dalam komponen yang pertama dalam budaya kuliner adalah terkait dengan apa dan bagaimana sebaiknya suatu makanan dimakan. Video pada menit 16:45-18:26 menampilkan proses penyajian *Rijsttafel*. Hal ini ditunjukkan dengan adanya tarian dengan lagu Betawi lalu pengiring menyajikan sajian tumpeng dengan aneka lauknya.



Gambar 2. Bagian pembuka dalam penyajian *Rijsttafel*
Sumber: YouTube Kisarasa

Masyarakat pribumi umumnya lebih sederhana dan tidak banyak aturan dalam tata laksana makan. Perbedaan kebiasaan makan dua budaya ini sangatlah mencolok, dan hal tersebut menjadikan keunikan tersendiri yang disebut *Rijsttafel*.

Rijsttafel pada awalnya hanya disajikan di rumah tangga dan bukan di area publik, seperti restoran atau hotel. Bukan hanya cara penyajian, tetapi *rijsttafel* juga tentang menu makanan yang bervariasi, semakin bervariasi makanan memiliki arti kemampuan modifikasi yang baik oleh juru masak.

Hidangan yang disajikan dalam *rijsttafel* adalah hidangan tradisional Indonesia. Juru masak *rijsttafel* merupakan masyarakat pribumi yang memiliki keunikan penggunaan bumbu-bumbu masakan yang kuat dan memiliki aroma yang khas. Sebagaimana yang ada dalam

gambar pada menit 20:48 menceritakan bahwa makanan pribumi hadir di meja karena orang-orang Eropa mempekerjakan orang Indonesia sebagai juru masak.



Gambar 3. Penjabaran keberadaan makanan Indonesia dalam *Rijsttafel*
Sumber: YouTube Kisarasa

Dalam penyajiannya, pelayan membawa semua menu lalu menyajikannya sampai meja penuh, mengelilingi nasi. Kemudian pelayan berdiri sehingga yang menikmati hidangan dapat langsung memanggil pelayan dari kursinya. Dalam tayangan video tersebut juga dijelaskan bahwa dalam proses makan selalu diiringi music. Selesai makan biasanya dilanjutkan dengan “dansa dansi” diiringi musik tanjidor.

The Appropriate Combination of Food

Ada beberapa hidangan yang biasa disajikan dalam *rijsttafel*. Hidangan-hidangan tersebut termasuk hidangan yang paling diminati oleh masyarakat Hindia Belanda pada tahun 1990-an, seperti *zwartuur*, *hutspot*, daging ham yang disajikan dengan kuah, roti, tar, puding, agar-agar (*goedir/gudir*), perkedel (*frikedeller*), semur (*smoor*), *rol-lade*, sup (*soep*), *biefstuk* (bistik), *resouilles*, aneka macam minuman es (es puter), mie telur, pilus, ayam panggang kecap, udang goreng, kopi susu, botok udang, kepiting goreng, sambel kelapa, sayur lodeh semarang, nasi kebuli, sayur menir, sayur lodeh surabaya, pindang kecap, besengek, ayam lada kecap, gulai kambing, telur dadar, satai ayam, satai daging, satai kambing, dan juga serundeng (Windiany u.c., 2023).



Gambar 4. Aneka lauk sajian *rijsttafel*
Sumber: YouTube Kisarasa

Dalam Gambar 4 di menit 21:06 menampilkan variasi makanan dalam *rijsttafel*. Kombinasi makanan di video itu adalah roti buaya sebagai makanan pembuka (Gambar 5), nasi uduk dan aneka lauknya sebagai makanan inti, dan selendang mayang sebagai makanan penutup (Gambar 6).



Gambar 5. Roti Buaya
Sumber: YouTube Kisarasa



Gambar 6. Selendang Mayang
Sumber: YouTube Kisarasa

Nasi uduk sebagai hidangan utama dibentuk mini tumpeng dan disajikan dengan banyak macam lauk. Mulai dari karedok, sate lilit, udang goreng, acar, orek tempe, dan emping. Rijsttafel adalah hidangan dari nasi yang disajikan dengan cara tertentu. Ini ditunjukkan dalam tayangan video ketika pelayan menyajikan lauk satu persatu di atas piring yang sudah diletakkan nasi terlebih dahulu.

Lauk disajikan dalam porsi yang cukup dan rapi mengitari nasi hingga piring menjadi penuh. Hal ini berkaitan dengan *rijsttafel* yang memang sering dihubungkan oleh status sosial orang Belanda. Jika semakin banyak pelayan yang bertugas, semakin banyak makanan yang tersajikan, menandakan semakin tingginya status sosial mereka.

The Right Way to Serve

Dalam tayangan di video ini ditemukan bahwa penyajian *Rijsttafel* terdiri dari makan yang beraneka jenis dalam satu sajian dan disusun rapih searah jarum jam (*counterclockwise*). Aneka ragam sajian dalam satu hidangan memberikan pengalaman yang menarik bagi yang mencicipinya.

Dari sejarah menunjukkan bahwa para *traveller* dari Scotlandia menanggapi hidangan *Rijsttafel* ini dapat menghilangkan rasa lapar (Sunjayadi, 2018). Selain itu, penyajiannya *rijsttafel* dalam video YouTube (Gambar 7) bentuk nasi tumpeng di mana ada gunung nasi dan dikelilingi aneka lauk.

Tumpeng merupakan salah satu kuliner khas Indonesia yang disajikan dalam berbagai acara peringatan seperti *slametan* atau ulang tahun. Bentuk yang menggunung memiliki arti simbol ketaatan pada Yang Maha Kuasa. Kemudian selain nasi yang berbentuk gunung, terdapat juga beberapa lauk menghiasi sajian di piring tersebut. Aneka lauk-pauk yang tersaji pada tumpeng umumnya berjumlah tujuh. Angka tujuh diartikan sebagai pertolongan atau *pitulungan* dalam bahasa Jawa: manusia yang memakannya dapat tolong menolong dalam berbagai hal (Kumayroh, 2013).



Gambar 7. Bentuk Sajian Utama *Rijsttafel*

Sumber: YouTube Kisarasa

The Proper Time to Eat

Pada tayangan video, disebutkan *rijsttafel* biasa disajikan pada hari-hari tertentu. Menu hidangannya juga disajikan mengikuti kapan waktu diadakannya *rijsttafel* tersebut. Jika diadakan pada pagi hari, maka dipilih menu yang cocok untuk disantap sebagai sarapan. Dari awal mula perkembangannya, *rijsttafel* sering disajikan pada waktu makan siang. Menu yang disuguhkan seperti nasi, sayur, dan lauk-pauk. Namun, hingga sekitar tahun 1900-an, menu ini masih dianggap sebagai makanan pembuka.

Berdasarkan pendapat Onghokham (1996), muncul kesan bahwa orang Eropa merasa belum makan jika mereka belum menyantap makanan Eropa, bahkan ketika sebelumnya mereka telah menyantap nasi lengkap dengan lauk pauk. Setelah menyantapnya, maka dilanjutkan dengan menyantap hidangan lain seperti *biefstuk* dan *hutspot* yang berperan sebagai menu utama. Selanjutnya, akan dihidangkan berbagai macam buah-buahan seperti nanas, mangga, rambutan, dan duku sebagai makanan penutup. Upaya penyesuaian dengan kebudayaan pribumi terus dilakukan. Pada perkembangannya di dekade kedua dan ketiga abad ke-20, hidangan pribumi seperti nasi, sayur, dan lauk-pauknya disajikan pada saat makan siang. Sementara untuk makanan Eropa, disajikan pada saat makan malam (Rahman, 2016).

The Correct Utensils to Eat

Dalam perkembangannya, *Rijsttafel* tidak terlepas dengan adanya modernisasi di lingkungan rumah tangga. Alat-alat makan dikemas dengan mewah meniru gaya sajian di hotel. Alhasil, beberapa hotel menampilkan menu *rijsttafel* untuk menarik perhatian dari konsumen untuk tinggal dan menikmati sajian tersebut. Sejarah mencatat, bisnis perhotelan membawa dampak atas adanya *rijsttafel* (Rahman, 2016). Pada akhirnya, penggunaan alat-alat makan yang digunakan dalam *rijsttafel* adalah salah satu bentuk untuk dapat membuat konsumen puas.

Video di menit 17:00 menggambarkan beberapa peralatan yang digunakan diantaranya goblet glass, sendok, garpu, pisau dan serbet (Gambar 8). Sajian ini menonjolkan kemewahan yang biasa ditampilkan oleh masyarakat Belanda. Kebiasaan ini menampilkan kebiasaan orang-orang Eropa yang makan menggunakan piranti makan. Sedangkan bagi masyarakat pribumi penggunaan alat-alat makan ini tidak biasa digunakan. Kecenderungannya mereka menggunakan jari tangan ketika makan. Namun, kebiasaan ini masih tetap terjaga di Indonesia. Kebiasaan ini tidak jarang digunakan untuk menunjukkan status seseorang berdasarkan piranti

yang digunakannya. Budaya ini kemudian menjadi salah satu bentuk mencari keuntungan politis masyarakat lokal untuk bernegosiasi dengan masyarakat Eropa di masa lalu.



Gambar 8. Bentuk sajian utama *Rijsttafel*
Sumber: YouTube Kisarasa

Good Table Manner

Pelayan-pelayan yang bertugas telah mengikuti pelatihan pelayan jamuan makan terlebih dahulu. Beberapa tugas dibagi kepada pelayan secara terorganisir dan rapi dengan menggunakan pakaian yang rapi juga. Pakaian yang mereka gunakan merupakan perpaduan antara nuansa Eropa dan Jawa yang ditambahkan dengan sarung dan ikat kepala bermotif batik. Nantinya, pelayan akan berbaris berjejer sambil membawa makanan yang siap untuk disajikan. Makanan ini kemudian akan ditawarkan satu per satu dan membebaskan penikmat untuk menentukan pilihannya sendiri. Makanan yang dibawa ini juga disajikan secara urut yaitu didahului dengan hidangan pembuka, hidangan utama, dan yang terakhir hidangan penutup. Ketika menginginkan sesuatu misalnya tambahan lauk, para penikmat ini dapat memanggil pelayan dengan melambaikan tangan sambil tetap duduk di kursi (Gambar 9) sebagaimana terlihat pada tayangan di menit 25:59 (Nurlitasari & Ikaningtyas, 2022).



Gambar 9. Bentuk pelayanan *rijsttafel* pada masa kolonial
Sumber: YouTube Kisarasa

KESIMPULAN

Isi konten YouTube merepresentasikan bagaimana budaya kuliner *rijstafel* di masa lampau. Bentuk yang muncul terlihat dari konsep budaya kuliner yang terdiri dari apa dan bagaimana makanan yang baik dimakan, kombinasi makanan yang pantas, cara penyajian yang pantas, waktu yang pantas untuk makanan, peralatan yang tepat digunakan untuk makan dan etiket dan penyajian makan yang baik. Bentuk yang tersaji itu memiliki kecenderungan serupa dengan bentuk *rijstafel* di masa lampau.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih disampaikan kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan atas pendanaan yang diberikan untuk melaksanakan penelitian ini dengan nomor kontral PD-107/SP3/LPPM-UAD/XII/2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Brillat-Savarin & Anthelme, J. (2006). *You are what you eat. Voracious Children: Who Eats Whom in Children's Literature*.
- Buscemi, F. (2014). Jamie Oliver and the gastrodiploamacy of simulacra. *Public Diplomacy Magazine*.
- Eduar, E. (2024). Eduar, E. (2024). Representasi Budaya Sumatera Selatan Dalam Film Pendek "Lenget". *Ilmu Budaya: Jurnal Bahasa, Sastra, Seni, dan Budaya*, 8(1), 65–74.
- Erwantoro, H. (2014). Etnis Betawi: Kajian Historis. *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*, 6(2), 179. <https://doi.org/10.30959/patanjala.v6i2.179>
- Fatmawati, T. Y., & An Nur, F. (2023). Representasi Kecantikan dalam Akun Tiktok Jharna Bhagwan. *Komuniti : Jurnal Komunikasi dan Teknologi Informasi*, 15(1), 118–133. <https://doi.org/10.23917/komuniti.v15i1.20726>
- Fridana, H. (2023). *Socio-cultural analysis of culinary translation on Kisarasa YouTube channel*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Greene, F. C. J. B. A. (2021). An offering of grain: The agricultural and spiritual cycle of a food system in the Kailash Sacred Landscape, Darchula, Far Western Nepal. *Frontiers in Sustainable Food Systems*.
- Khomsahrial, R. (2015). Akulturasi dan asimilasi dalam konteks interaksi antar etnik. *Ijtima'iyya: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, 8(1), 1–13.
- Kumayroh, N. (2013). Analisis struktural dan moralitas tokoh dalam dongeng putri arum dalu karangan dhanu priyo prabowo. *ADITYA-Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa*, 3(5), 30–34.
- KumparanFOOD. (2022). *Kisarasa: Serial Spesial Chef Juna dan Renatta, Kupas Kuliner Legenda Indonesia*. 3 September 2022.
- Nurlitasari, F. P., & Ikaningtyas, D. A. A. (2022). Rijstafel di Jawa Masa Kolonial Belanda (1900-1942). *Kronik : Journal of History Education and Historiography*, 6(2), 1–11.
- Prabangkara, H. S. (2018). Kuliner Yogyakarta, Dari Identitas ke Komoditas. *Lensa Budaya: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Budaya*, 13(2).
- Rahman, F. (2016). *Rijstafel: budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, F. (2018). Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*, 2(43–63). <https://doi.org/https://doi.org/10.26639/js.v%vi%i.118>
- Ramadhan, F., Rezasyah, T., & Dermawan, W. (2019). Budaya Kuliner sebagai Soft Power: Studi Perbandingan Thailand dan Korea Selatan. *Insignia: Journal of International Relations*, 6(2), 137. <https://doi.org/10.20884/1.ins.2019.6.2.1530>
- Rohtenbuhler, E. W. (2006). *Communication as ritual. Communication as...: Perspectives on Theory*. Sage.

- Silaningsih, E., & Utami, P. (2018). Pengaruh marketing mix terhadap minat beli konsumen pada usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Produk Olahan Makanan Ringan. *Jurnal Sosial Humaniora*, 9(2), 144–158.
- Stajcic, N. (2013). Understanding culture: Food as a means of communication. *Hemispheres*, 28, 77.
- Sunjayadi, R. A. (2018). Akulturasi dalam Turisme di Hindia Belanda. *Paradigma Jurnal Kajian Budaya*, 8(1), 11–23.
- Windiany, R. A., Dinda reza okky naWa, & Supriyono. (2023). Akulturasi Budaya Etnis Belanda dalam Makanan Nusantara Perkedel. *Jurnal Budaya Nusantara*, 6(1), 228–232. <https://doi.org/10.36456/b.nusantara.vol6.no1.a6508>
- Windyastika, L., & Priyatmoko, H. (2021). Lidah Pribumi Bergoyang: Rijsttafel dan Gaya Hidup Elite Jawa di Vorstenlanden 1900-1942. *Bandar Maulana: Jurnal Sejarah Kebudayaan*, 25(1). <https://doi.org/10.24071/jbm.v25i1.3663>