

Unity in Diversoto: **Filosofi Kuliner Soto Nusantara**

Putri Rizky Apriani^{1*}, Diana Septyawati², Masduki Asbari³

^{1,2,3}Universitas Insan Pembangunan Indonesia, Indonesia

*Corresponding author: putrira46@gmail.com

Abstrak - Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengemukakan mengenai ragam kuliner di Indonesia dan mengemukakan sebuah penelitian yang dapat memberikan informasi mengenai ragam dan kuliner soto Nusantara di setiap daerahnya seperti yang disampaikan oleh Fadly Rahman dalam channel Youtube TEDxJakarta yang berjudul “*Unity in Diversoto*”. Pada penelitian ini peneliti menggunakan metode kualitatif deskriptif yang dilakukan dengan cara menyimak dan mencatat karena sumber yang didapatkan dengan menyimak pada narasi lisan. Hasil penelitian ini mengemukakan fakta keberagaman kuliner di Indonesia, khususnya Soto. Penelitian ini juga menuturkan mengenai perkembangan soto dari zaman kuno hingga sekarang yang masih tetap bertahan bahkan semakin banyak muncul berbagai soto di setiap daerah. Penelitian ini dilakukan berasal dari banyaknya keberagaman Indonesia dalam bidang kuliner. Seperti Semboyan Kebangsaan Negara Indonesia yaitu Bhineka Tunggal Ika yang memiliki makna “Berbeda –beda Tetapi Satu Juga”.

Kata Kunci: Kuliner Indonesia, makanan lokal, soto

Abstract – *The purpose of this research is to explain the variety of culinary delights in Indonesia and propose a study that can provide information about the variety and culinary delights of soto Nusantara in each region,, as conveyed by Fadly Rahman on the TEDxJakarta Youtube channel entitled “Unity in Diversoto”. In this study the researcher used a descriptive qualitative method which was carried out by listening and taking notes because the sources were obtained by listening to oral narratives. The results of this study state the facts of culinary diversity in Indonesia, especially Soto. This research also tells about the development of soto from ancient times until now Which still survives and even more various kinds of soto are popping up in every region. The research was carried out stemming from the great diversity in Indonesia in the culinary field such as the national motto of the state of Indonesia, namely Bhineka Tunggal Ika which means “ Different but is also one too”*

Keywords: Indonesian culinary, local food, soto.

PENDAHULUAN

Bhineka Tunggal Ika, berbeda – beda tetapi satu juga. Semboyan Kebangsaan ini dapat dimaknai bahwa dalam keragaman budaya, suku bangsa dan agama Indonesia tetap bersatu dalam

keragaman. Pernahkan membayangkan kebhinekaan ini dalam bidang kuliner? Pernahkan kalian menghitung jumlah kuliner yang ada di Indonesia?. Sejak masa kolonial hingga masa yang paling mutakhir para ahli kuliner itu melakukan inventarisasi jumlah makanan yang ada di Indonesia Catenius Van der – Meijden (1925). Seorang penulis buku masak paling populer pada abad ke – 20. Pernah mencatat sekitar ada 1381 resep. Kemudian pada tahun 1967 buku masak nasional Indonesia pertama “Mustika Rasa” yang ide penyusunannya oleh presiden Soekarno yang mencatat ada 1.600 resep dari sekian banyak jumlah kuliner yang ada di Indonesia. Terbukti telah eksis warisan dari masa yang sangat kuno, yaitu soto yang masih bertahan hingga sekarang (Rahman, 2020).

Mungkin belum banyak yang tahu jika setiap tanggal 20 Februari diperingati di Indonesia sebagai Hari Soto Nasional. Lantas apa istimewanya soto sehingga dirayakan secara nasional? Peneliti gastrodiplomasi dari Pusat Kajian Gastrodiplomasi di Center for Research in Social Sciences and Humanities (C-RiSSH) Universitas Jember, Agus Trihartono, Ph.D., punya penjelasannya. Menurutnya, Indonesia memiliki lebih dari 70 ragam soto, dari Sabang hingga Merauke, dan tiap soto memiliki ciri khasnya masing-masing. Uniknnya, soto juga makanan yang relatif bisa diterima oleh masyarakat Indonesia dari berbagai latar belakang budaya.

“Jadi, soto mencerminkan keberagaman Indonesia. Jika ada motto *Unity in Diversity* yang mirip artinya dengan motto *Bhinneka Tunggal Ika*, maka tak heran jika lantas muncul istilah *Unity in Diversoto* untuk menggambarkan keberanekaragaman soto Indonesia. Keunikan soto Indonesia yang beraneka ragam bisa menjadi potensi gastrodiplomasi Indonesia di tingkat dunia. Jika sushi lekat dengan Jepang, pizza identik dengan Italia, kimchi diperjuangkan oleh Korea Selatan dan tom yam produk Thailand, maka soto adalah Indonesia,” jelas Agus Trihartono saat ditemui di kampus FISIP Universitas Jember (26/2).

METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan dengan metode kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang menciptakan data deskriptif, yaitu berupa kata-kata yang memandu penelitian untuk mengeksplor atau mengamati situasi sosial secara menyeluruh dan mencatatnya. Dan pendekatan ini diharapkan dapat memberikan informasi yang mendalam bagi pendengar dan pembaca. Dalam Metode Penelitian Bahasa, Mahsun (2017) mengemukakan bahwa di antara fenomena yang dapat menjadi objek penelitian kualitatif adalah fenomena komunikasi berbahasa, karena peristiwa tersebut melibatkan tutur, makna semantik tutur, orang yang bertutur, maksud yang bertutur, situasi tutur, peristiwa tutur, tindak tutur dan latar tutur. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode simak karena sumber data yang penulis peroleh dengan menyimak penggunaan bahasa (Mahsun, 2017). Sumber data penelitian ini adalah dari hasil simak video podcast TEDxJakarta yang ada di Youtube mengenai “*Unity in Diversoto*”. Subjek dalam penelitian ini adalah Fadly Rahman (Rahman, 2019). Sedangkan objek dari penelitiannya adalah kajian filosofis yang dilakukan oleh Fadly Rahman. Instrumen penelitian yang dipakai oleh Fadly Rahman yaitu *human interest*, dengan penelitian berperan sebagai instrumen utama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini merupakan bagian utama artikel hasil penelitian dan biasanya merupakan bagian terpanjang dari suatu artikel. Hasil penelitian dalam bagian ini mengemukakan hasil “bersih”. Proses analisis data seperti perhitungan statistik dan proses pengujian hipotesis tidak perlu disajikan. Hanya hasil analisis dan hasil pengujian hipotesis saja yang perlu dilaporkan. Tabel dan grafik dapat digunakan untuk memperjelas penyajian hasil penelitian secara verbal. Tabel dan grafik harus diberi komentar atau dibahas.

Untuk penelitian kualitatif, bagian hasil memuat bagian-bagian rinci dalam bentuk sub topik-sub topik yang berkaitan langsung dengan fokus penelitian dan kategori-kategori. Pembahasan dalam artikel bertujuan untuk: (1) menjawab rumusan masalah dan pertanyaan-pertanyaan penelitian; (2) menunjukkan bagaimana temuan-temuan itu diperoleh; (3) menginterpretasi/menafsirkan temuan-temuan; (4) mengaitkan hasil temuan penelitian dengan struktur pengetahuan yang telah mapan; dan (5) memunculkan teori-teori baru atau modifikasi teori yang telah ada.

Dalam menjawab rumusan masalah dan pertanyaan-pertanyaan penelitian, hasil penelitian harus disimpulkan secara eksplisit. Penafsiran terhadap temuan dilakukan dengan menggunakan logika dan teori-teori yang ada. Temuan berupa kenyataan di lapangan diintegrasikan/ dikaitkan dengan hasil-hasil penelitian sebelumnya atau dengan teori yang sudah ada. Untuk keperluan ini harus ada rujukan. Dalam memunculkan teori-teori baru, teori-teori lama bisa dikonfirmasi atau ditolak, sebagian mungkin perlu memodifikasi teori dari teori lama.

Pembahasan membahas temuan atau novelty temuan penelitian pada artikel dan menyandingkan/membandingkan temuan dengan hasil penelitian artikel jurnal)relevan sebelumnya. Pada pembahasan hindari penggunaan numbering dan bulleting. Silahkan dibuat menjadi paragraf dengan menambahkan kalimat penghubung. Data pada hasil sebaiknya disajikan dengan grafik atau tabel agar lebih menarik. hindari hal yang konseptual.

Hasil dan Pembahasan

Sejarah Soto mengungkapkan bahwa kuliner ini berasal dari Tiongkok. Sebuah buku berjudul “Nusa Jawa” silang budaya, Denys Lombard membahas tentang asal mula soto. Di sana disebutkan bahwa soto berasal dari China yang dikenal dengan sebutan Caudo atau Jau to. Hasil penelitian lain yang dilakukan oleh Ary Budiyanto dan Intan Kusuma Wardhani dengan judul "Menyantap Soto Melacak Jau To” menemukan bahwa soto berasal dari makanan China dalam dialek Hokkian yang bernama Cau do. Arti dari Cau do sendiri adalah rerumputan atau jeroan berempah.

Kuliner ini pertama kali populer di wilayah Semarang, Jawa Tengah sekitar abad ke-19 yang dibawa oleh imigran dari China. Awalnya sesuai dengan sajian yang ada di China, soto yang diujakan oleh mereka memang menggunakan jeroan dari babi. Namun, karena mayoritas penduduk Nusantara didominasi muslim, maka mereka mengubah bahannya menjadi daging ayam, kerbau atau sapi beserta jeroannya.

Soto tidak di usangkan zaman,bahkan soto menjadi makanan daerah yang masih berkembang sampai saat ini. Bahkan soto memiliki Hari Soto Nasional yang jatuh pada tanggal 20 Februari sebagai memperingati salah satu makanan khas Indonesia. Soto masih berkembang dan bahkan memiliki beberapa jenis soto tergantung pada daerahnya masing-masing seperti soto Betawi yang berasal dari daerah DKI Jakarta, Soto Padang berasal dari Daerah Padang, Soto Lamongan berasal dari daerah Lamongan, Jawa Timur. Dan masih banyak lagi. Meskipun soto berasal dari berbagai daerah soto tetap identik dengan kuah kaldunya.

KESIMPULAN

Penelitian ini dirancang hanya dengan menyimak dan menulis dari pandangan Fadly Rahman, yang membahas mengenai sejarah dan perkembangan soto untuk dapat memberikan informasi kepada khalayak ramai dan khususnya para pecinta soto. Dalam melakukan penelitian ini ada salah satu kesulitan yang ditemukan yaitu banyaknya informasi yang berbeda di setiap resep dan penyajian berbagai ragam soto Nusantara, sehingga dilakukan pemilihan informasi yang paling umum. Data yang di dapat di dalam melakukan penelitian ini berupa data pustaka yang berupa hasil penelitian orang terdahulu, internet, video dan melakukan observasi lapangan.

REFERENSI

- Budiyanto, A., & Wardhani, I. K. (2013, November 16). Menyantap Soto Melacak Jao To Merekonstruks Jejak Hibriditas Budaya Kuliner Cina dan Jawa. *academia.edu*, 1-19.(Diakses pada 28 Maret 2023)
- Deanisa, S. (2021). Ragam Soto Nusantara. *UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta*, 1-14.(Diakses pada 2 April 2023)
- Echi. (2015, Januari). *Sejarah Perkembangan Soto Di Indonesia. Dulu Makan Soto tak Pakai Sendok*. (Didari Phinemo.com: <https://phinemo.com/sejarah-soto-di-indonesia/>. (Diakses pada 2 April 2023)
- Ginanjari, P. A. (2022, September 22). *Mengenal Asal-usul Sejarah dan Jenis Varian Soto di Indonesia*. Dipetik Maret 30, 2023, dari Hypeabis.id: <https://hypeabis.id/read/16750/mengenal-asal-usul-sejarah-dan-jenis-varian-soto-di-indonesia>. (Diakses pada 30 Maret 2023)
- Mahsun, M. (2017). Metode Penelitian Bahasa. *Metode Penelitian Bahasa. Tahapan, Strategi*, 1-550.
- Meijden, J. C. (1925). *Buku Resep Warisan Kuliner*. detikFood. (Diakses pada 30 Maret 2023)
- Mukhti, M. F. (2021, September 7). *Satu Nusa Soto Bangsa*. Dipetik April 4, 2023, dari Historia.id: <https://historia.id/kultur/articles/satu-nusa-soto-bangsa-DBZAx/page/1>.(Diakses pada 10 April 2023)
- Rachmawati. (2021, Maret 27). *Asal-usul Soto Tumbuh di Kelas Bawah Hingga Tercatat di Buku Resep yang Digagas Bung Karno*. Dipetik Mei 25, 2023, dari Kompas.com: <https://amp.kompas.com/regional/read/2021/03/27/071700178/asal-usul-soto-tumbuh-di-kelas-bawah-hingga-tercatat-di-buku-resep-yang>. (Diakses pada 25 Mei 2023)
- Rahman, F. (2019, Desember 7). Unity in Diversoto. Youtube Channel:<https://youtu.be/ocQND7642k8>. (Diakses pada 28 Maret 2023)
- Risma. (2015, Maret 6). *Buku Resep Legendaris Karya J.M.J. Catenius van der Meijden*. Dipetik Maret 25, 2023, dari jakartakita.com: <https://jakartakita.com/2015/03/06/buku-resep-legendaris-karya-j-m-j-catenius-van-der-meijden-dicetak-ulang/>. (Diakses pada 30 April 2023)
- Susilawati, S., & Asbari, M. (2023). Personal Branding : Antara Uang dan Nama. *Jurnal Literaksi*, 1-5. (diakses pada 28 Mei 2023)
- Tiofani, K. (2022, Januari 10). *Sejarah Soto di Indonesia, Sajian yang Dipengaruhi Budaya Peranakan*. Dipetik maret 30, 2023, dari Kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2022/01/10/170300975/sejarah-soto-di-indonesia-sajian-yang-dipengaruhi-budaya-peranakan>. (Diakses pada 25 Mei 2023)
- Trihartono, A. (2021, Maret 1). Unity in Diversoto, Soto Sebagai Potensi Gastrodiplomasi Indonesia. Youtube Channel: <https://youtu.be/DspM1YYVH8k>. (Diakses pada 29 Maret 2023)