ABDI DALEM *ENCIK* DAN TRADISI JAMUAN *RIJSTTAFEL* DI KERATON YOGYAKARTA

Fajar Wijanarko

Surel: widjanarko.fajar@gmail.com

ABSTRAK

Meski pola jamuan bergaya Eropa telah dikenal sejak awal abad ke-19, namun secara terbuka Sri Sultan Hamengku Buwono VI telah mengadaptasi pola jamuan tersebut di Keraton Yogyakarta. Perubahan ini ditandai antara tahun 1855-1921, yaitu sejak periode Sri Sultan Hamengku Buwono VI hingga Sri Sultan Hamengku Buwono VIII. Akan tetapi peran Sultan Keenam dan Sultan Kedelapan merangsang perubahan besar dalam pola jamuan hingga saat ini. Mengamati data sejarah demikian, kajian ini selanjutnya mengedepankan paparan historiografi multidimensi. Di dalam hal ini, tidak hanya perubahan pola jamuan yang disoroti tetapi juga penyebab dan akibat yang ditimbulkan. Melalui metode pembacaan heuristik, kritik sumber, intepretasi, dan historiografi, berbagai data sejarah dibedah serta disusun secara kronologis sebagai modal penulisan. Hasil dari tulisan ini selanjutnya dapat digunakan untuk membaca pengaruh Eropa dalam perjamuan di Keraton Yogyakarta. Di sisi lain, kajian ini menjadi catatan mengenai munculnya menu-menu Jawa-Eropa yang saat ini terus dipertahankan sebagai warisan kekayaan kuliner bangsawan keraton.

Kata kunci: *jamuan bangsawan, rijsttafel, Keraton Yogyakarta*

ABSTRACT

Even though the European-style dining arragement has been known since the early 19th century, Sri Sultan Hamengku Buwono VI openly chose to adapt it as a new tradition of royal banquets at the Yogyakarta Palace. This change actually occurred between 1855-1921, which was the period of the reign of Sri Sultan Hamengku Buwono VI to Sri Sultan Hamengku Buwono VIII. However the sixth and the eighth of sultans have stimulated for every change in the arragement of the banquet. Observing such historical data, this study then puts forward the exposure of multidimensional historiography. In this case, not only the changes in the arrangement of dining are highlighted, but also the causes and effects. Through heuristic reading methods, source criticism, interpretation, and historiography, various historical data are dissected and arranged chronologically as writing capital. The results of this paper can then be used to read European influences in the royal banquet at the Yogyakarta Palace. On the other hand, this study is able to become a steping stone to trace the emergence of European-flavored Javanese menus which are currently being maintained as a legacy of the culinary of the royal palace.

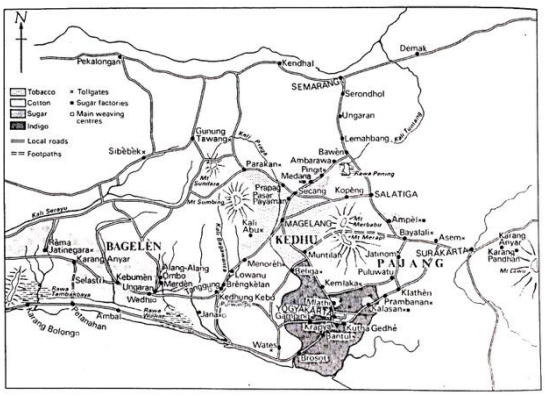
Keywords: *royal banquet, rijsttafel, Yogyakarta Palace*

PENDAHULUAN

Dua tahun terakhir, Indonesia mengalami fase krisis di berbagai sektor dikarenakan pandemi. Tidak hanya sektor kesehatan, ekonomi, dan pembangunan yang terdampak, tetapi juga sektor pangan. Di dalam berbagai pemberitaan media yang bertubi, pandemi memberi ancaman besar pada ketahanan pangan dunia. Menurut Organisasi Pangan Sedunia (FAO), seperti yang dikutip langsung oleh *Kompas.com* (2/11/2020), menyatakan bahwa potensi krisis pangan pada masa pandemi akan mengancam dunia termasuk Indonesia. Jika tidak mendapat perhatian dengan seksama, kondisi krisis ini akan semakin buruk mengingat perubahan ekologi Indonesia yang tidak terkendali beberapa puluh tahun terakhir.

Menyoal perubahan ekologi dan krisis pangan di Indonesia saat ini merupakan hal yang mengherankan. Pasalnya, dalam berbagai catatan sejarah yang ditulis tentang Indonesia khususnya di Jawa dan Yogyakarta, kawasan ini merupakan sumber pangan. Kekayaan bumi agraris dari Jawa tidak terbantahkan. Pada studi kasus di Yogyakarta kurun waktu 1800an awal, sejarawan Peter Carey menyebutkan bahwa Bagelen merupakan kawasan 'kaki-tangan' dari kerajaan. Predikat tersebut merujuk pada pemahaman tentang daerah subur yang bertindak sebagai lumbung padi kerajaan. Bagelen dalam sejarah agraris Yogyakarta memang dianugerahi tanah yang subur, daerahnya paling makmur dengan penduduk yang begitu padat. Kekuatan ekonomi dari provinsi ini terletak pada hasil padi dan usaha tenun. Bagelen Barat, yaitu kawasan sekitar Rawa Tambakboyo menjadi produsen padi yang selalu surplus. Daerah ini sekaligus menjadi penghasil kedelai. Kedu juga dicatat sebagai gudang padi dan bahan pangan lain untuk daerah timur Jawa Tengah, seperti Mataram dan Pajang. Setidaknya seperempat dari keseluruhan hasil panen padi di Bagelen dijual ke luar (Carey, 2012: 28).

Mengenai sumber pangan yang melimpah di Jawa, Raffles memberi catatan bahwa pada pertengahan abad ke-18 Jawa tidak hanya menghasilkan padi dengan kualitas unggul, tetapi juga tanaman ekspor. Kawasan-kawasan tersebut oleh Marsekal Inggris digambarkan pada peta tahun 1817 yang disesuaikan ulang oleh J. Wilbur Wright dari Oxford (Carey, 2012: 31-32).



Gambar 1. Peta Daerah Penghasil Tanaman Impor di Jawa Tahun 1877
(Repro: Carey, 2012: 32)

Pertumbuhan Jawa sebagai lahan dan ladang pertanian yang subur tidak terlepas dari peran Sri Sultan Hamengku Buwono I (1755-1792) dan putranya, Raden Mas Sundoro yang kelak menjadi Sri Sultan Hamengku Buwono II (1792-1828). Dua sultan pertama rupanya menjadi pelopor dalam mendorong rakyatnya untuk membuka lahan baru di negara Yogyakarta. Di kecamatan Lowanu Bagelen utara dan Menoreh di Kedu selatan, para petani yang hidup di sepanjang tepi jalan raya dari Brengkelan ke Magelang, begitu bersemangat membangun sawah baru sampai mereka menggali jalan dan menanaminya di berbagai tempat. Kawasan bagian utara dari Yogyakarta menjadi bagian terbesar dari jaringan irigasi, yang bertumpu pada aliran air dari Merapi-Merbabu. Irigasi ini merupakan karya para petani yang hidup di kabupaten Sleman dan Kalasan. Kegiatan serupa juga ditemukan di Pajang dan Kedu (Carey, 2012: 41-43). Merujuk pada kompedium agraris Yogyakarta tersebut,

Sri Sultan Hamengku Buwono X dalam pidato visi misi dan program calon gubernur Yogyakarta tahun 2012 memaparkan harapan perubahan paradigma baru pembangunan dari daerah yang dahulu merupakan negara kerajaan. Perihal ini secara serius diwujudkan dalam paradigma *among tani dagang layar,* upaya pembaharuan pembangunan dari daratan menuju arah maritim (Chairunnisa, 2017: 1). Dalam paradigma baru tersebut, Gubernur mengaitkan memori sejarah-sosial dari tanah Mataram Yogyakarta. Sebuah kontestasi *among tani* yang merujuk pada lahan subur milik Keraton Yogyakarta "*salumahing bumi lan langit kagunganing nata*" (Suhartono, 1991).

Tarik-menarik antara geografis wilayah dan sistem mata pencaharian hidup masyarakat Yogyakarta menghadirkan analogi kritis tentang menu-menu jamuan berbahan beras. Berbagai jamuan yang disuguhkan bagi para bangsawan kerajaan hingga masyarakat pribumi tidak terlepas dari hasil bumi maupun unggas. Pada satu dokumentasi upacara adat *Malam Selikur*, Sri Sultan Hamengku Buwono VII (1877-1921) mewarisi tata-cara jamuan *leseh* dengan suguhan berupa nasi gurih, nasi putih, nasi merah, nasi kuning, nasi *golong*, tumpeng *langgeng*, tumpeng *damar murup*, dan tumpeng *robyong* terhidang lengkap dengan lauk pauk berupa ingkung ayam jago, *rempeyek gereh*, *rempeyek* kedelai, sambel goreng, *ento-ento*, daging ayam goreng, perkedel, tempe bacem, telur ceplok, kecambah, kemangi, jengkol, sambel pecel, sambel pencok, ikan giling, kedelai hitam goreng, mentimun, telur rebus bumbu lembaran, pecel lele, sedah ayu, *jangan menir*, krecek goreng, acar, dan kerupuk udang. Ada pula ketan, kolak, apem, rujak, *jenang* merah, *jenang* putih, roti, dan buah-buahan seperti jeruk, jambu, rambutan, sawo manila, pisang raja, dan manggis (Jandra dkk., 1991: 241).

Di dalam jamuan ini, para bupati dan abdi dalem duduk memenuhi halaman timur Masjid Gedhe yang berbatasan dengan Alun-Alun Utara. Mereka duduk di atas tikar dan menyantap hidangan dengan tangannya. Tradisi jamuan seperti ini telah diberlakukan sejak pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono I sebagai bagian dari peringatan sepuluh hari terakhir di bulan Ramadan '*Pasa*' (Palupi, 2021: 30).

Menilik catatan perjamuan periode tahun 1855-1921, maka secara terbuka keraton telah melakukan akulturasi budaya meja makan dengan kebiasaan jamuan Eropa. Perubahan ini telah dicatat sejak masa Sri Sultan Hamengku Buwono VI (1855-1877). Puncak dari perubahan pola jamuan yang digelar di keraton terjadi pada periode pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VIII (1921-1939). Pada periode ini, budaya Eropa di meja makan sudah menjadi lumrah ditemui di keraton. Sultan pada saat itu juga gemar menggelar jamuan santap siang maupun santap malam ala *rijsttafel* dengan hidangan yang melimpah dan tata cara yang megah. Keterangan ini didukung oleh Moens tentang kemunculan juru masak masakan Eropa di Yogyakarta tahun 1900 yang begitu banyak hingga pertumbuhan toko-toko Indo-Eropa di kawasan Tugu dan Malioboro (*Platenalbum Jogja 28-30*; Fauziah, 2018: 182-183).

Melihat potret jamuan yang digelar di Keraton Yogyakarta tiga dekade terakhir, pola-pola Eropa dengan label internasional menjadi acuan penyelenggaraannya. Akan tetapi, perihal perubahan pola jamuan ini telah tercatat sejak paruh abad ke-19. Perubahan pola jamuan ini pun memberi dampak sosial terhadap perekonomian di keraton dan Yogyakarta secara umum. Keraton mengalami perombakan besar-besaran dalam segi pembangunan ruang fisik di kompleks inti kerajaan yang difungsikan

sebagai ruang jamuan. Berawal dari upaya penelusuran perubahan pola jamuan Jawa menjadi tata aturan *rijsttafel* di keraton, tulisan ini akan menyajikan ulasan sejarah mengenai berbagai hal yang berkaitan dengan tata aturan meja jamuan hingga perkembangan sosial-ekonomi di Yogyakarta pada akhir abad ke-20. Batasan periode yang diketengahkan pada tulisan ini adalah pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VI (1855-1877) hingga akhir pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VIII (1921-1939).

LANDASAN TEORI

Di dalam sudut pandang historiografi tradisional, penulisan sejarah lebih menekankan pada konteks konvensional yang menonjolkan segi-segi prosesual dari sesuatu peristiwa sejarah dan tokoh politik serta mengungkapkannya sebagai tulisan deskriptif-naratif. Pada tahapan ini, penulisan sejarah hanya mengedepankan singularitas peristiwa, memilih peristiwa yang dianggap spektakuler dan mengabaikan peristiwa yang bersifat lokal. Sejarah konvensional ini dianggap sekadar menceritakan kejadian serta prosesnya, tanpa menjelaskan mengapa dan bagaimana peristiwa tersebut dapat terjadi (Suhartono, 2014: 9-10; Abdurrahman, 2011: 94-96).

Pasca periode kolonial di Indonesia, terdapat langgam baru dalam penulisan sejarah dengan pola dan metode yang logis. Perihal ini kemudian disebut dengan istilah sejarah total, yang analisisnya berdasarkan pendekatan multidimensional. Suhartono mengungkapkan bahwa "sejarah baru" adalah sejarah yang menggunakan atau memanfaatkan teori dan metodologi. Sejarah baru juga menjelaskan asal mulanya (*genesis*), sebab-sebabnya (*cause*), kecenderungannya (*trend*), kondisional, dan konstektual serta perubahannya (*changes*). Yang sangat penting adalah analisis peristiwa sejarah itu dilakukan dengan mengaitkan masalah sosial, politik, kultural, dan lain-lain dalam proses sejarah. Alat analisis itu disesuaikan dengan objek yang akan diteliti, artinya alat itu cocok atau tidak. Jika tidak cocok, maka tidak dipaksakan. Selanjutnya, untuk membuat analisis diperlukan kerangka pemikiran yang meliputi konsep dan teori. Sejalan dengan perkembangan baru, terutama perkembangan ilmu sosial, maka sejarah memanfaatkan ilmu lain, yaitu ilmu-ilmu sosial. Dari ilmu-ilmu sosiallah bantuan alat analitis itu diambil sehingga sejarah menjadi makin kuat daya penjelasnya (Suhartono, 2014: 9-10).

Sementara itu, sejarah total adalah sejarah tentang seluruh aspek kehidupan masyarakat, tidak hanya berkisar pada bidang-bidang yang dianggap paling penting, yang hanya bertitik tolak dari sejarah politik. Helius Sjamsuddin, mengistilahkan sejarah total dengan sejarah yang ingin membahas semua dimensi kehidupan manusia. Perkembangan selanjutnya, lingkup sejarah sosial lebih dari gerakan-gerakan sosial yang juga mengacu kepada sejumlah aktivitas manusia yang agak sulit diklasifikasikan karena begitu luasnya, seperti kebiasaan (*manners*), adat istiadat (*customs*), dan kehidupan sehari-hari (*everyday life*). Dalam istilah Jerman biasanya disebut kultur atau *sittengeschichte*. Sejarah sosial atau sejarah global, atau lebih popular lagi sejarah total (*total history*) yang sering juga disebut sebagai *new history*, merupakan suatu corak historiografi Indonesia yang relatif baru. Tidak banyak karya-karya sejarah Indonesia sampai saat ini yang menggunakan pola penulisan sejarah total ini (Sjamsuddin, 2016: 192).

Berdasarkan terminologi baru pada pendekatan historiografi tersebut di atas, maka penelusuran sumber mengenai perubahan pola perjamuan bangsawan Keraton Yogyakarta dilakukan secara

menyeluruh. Paparan sejarah dilakukan pula secara multidimensi yang mencakup latar belakang peristiwa, penyebab, dampak, dan akibat yang ditimbulkan dari peristiwa sejarah.

METODE PENELITIAN

Di dalam upaya menelusuri perubahan pola jamuan para bangsawan di Yogyakarta tahun 1855-1921, langkah-langkah yang digunakan antara lain pembacaan heuristik, kritik sumber, intepretasi, dan historiografi. Heuristik merupakan langkah untuk membaca sumber dan dokumen sejarah yang berkaitan dengan fokus penulisan. Pada tahap ini dilakukan pula studi pustaka sebagai pembanding sekaligus pendukung kajian. Berbeda dengan heuristik, tahapan kritik sumber adalah langkah dalam menentukan sumber-sumber primer dan sekunder yang telah disusun terlebih dahulu pada tahap sebelumnya. Pada tahapan kritik sumber, tidak semua sumber-sumber sekunder relevan dengan kajian, sehingga perlu ditelusuri ulang penulis utamanya, biasanya berupa jurnal maupun saduran.

Setelah kritik sumber, tahap intepretasi menjadi langkah ketiga yang harus dilakukan. Pada tahap ini, sumber yang telah dipilih akan ditafsirkan, dihubungkan secara kronologis, kemudian dikritisi dengan fakta sejarah yang ada. Pada tahap ini analisis deskriptif tentang sumber-sumber sejarah dilakukan secara detil. Tahap terakhir adalah historiografi atau penulisan sejarah. Pada tahap ini penulisan sejarah dihasilkan dari data-data yang telah dikumpulkan dan dipilah kebenarannya. Dengan demikian, penulisan sejarah dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

PEMBAHASAN

Perihal Barat dan Timur dalam catatan arsip Pigeaud bukan menyoal tentang geografis, tetapi elemen besar yang dimaknai sebagai budaya. Keduanya dapat saling berbenturan atau sebaliknya, saling menyemai bibit kebudayaan dan saling bertumbuh. Merujuk pada arsip Pigeaud salinan tahun 1933 tersebut, tertulis bahwa Sri Sultan Hamengku Buwono VI pada paruh abad ke-19 menaruh perhatian khusus pada hubungan diplomasi antara keraton sebagai pusat pemerintahan kota-kerajaan dengan Pemerintah Hindia Belanda. Kondisi ini diamini dengan adanya informasi bahwa Sultan kerap menggelar pesta besar "*...sakedhap-sakedhap angawontenaken pista ageng...*" dengan etiket ala Eropa.

Berbicara mengenai *pista ageng* dan etiket jamuan, keduanya bukan hal baru di Jawa, begitu pula di Yogyakarta. Pangeran Mangkubumi dalam satu kompendium yang ditulis oleh Ricklefs, nyatanya merupakan sosok pangeran yang telah akrab dengan berbagai kultur Barat di meja perjamuan. Ricklefs menyebutkan dalam peristiwa Perjanjian Jatisari, kedua pembesar Jawa tersebut menyepakati perundingan budaya dengan model tata laku asing seperti mengangkat gelas, menepuk tangan, dan saling berpelukan sebagai tanda persaudaraan. Dalam *Babad Ngayogyakarta*, sebuah kronik peristiwa berlatar masa pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono II, merekam peristiwa jamuan dengan suguhan roti berlapis mentega "*...makan roti lawan sun tampuh martega...*". Tidak hanya tentang roti dan mentega saja, tetapi pesta perjamuan beretiket Barat pun ditunjukkan dalam narasi *babad* ini. Diceritakan Sultan sebagai tuan rumah menjamu Tuan Ideler dan para tamu yang mengelilingi meja. Putra Mahkota Hamengku Negara terlibat dalam jamuan yang digelar di Bangsal Manguntur Tangkil tersebut. Ia menyajikan jamuan khusus untuk ramanda Sultan (Ricklef, 2002).

Apabila membaca kembali memori Yogyakarta pada rentang periode 1792-1810,

relasi keraton dengan pemerintah kolonial begitu mengikat. Kedua elemen kekuasaan ini saling mempengaruhi, bisa dikatakan keduanya saling berakulturasi tanpa mengapropriasi. Hubungan kedua budaya besar ini rupanya terjalin pula melalui diplomasi "meja makan". Budaya saling berkunjung kemudian terbentuk sebagai sebuah kewajiban sosial yang terjadi pada masa-masa tersebut. Pangeran Adipati Anom dalam hal ini sebagai putra mahkota utusan Sultan, kerap berkunjung ke kediaman residen untuk menghadiri pesta perjamuan. Mengenai hidangan yang disuguhkan, Peter Carey mencatat bahwa menu yang disajikan merupakan menu Eropa. Ketika Putra Mahkota menghadiri undangan dari Residen Pieter Engelhard, ia mendapat jamuan teh bercampur susu seperti halnya para pejabat Belanda dan tamu-tamunya lainnya (Carey, 2012). Kudapan yang menyertai teh susu tersebut tidak lain berupa roti, biskuit, atau olahan keju. Asumsi kuat ini hadir seiring dengan adanya *Babad Mentawis* berlatar pengasingan Sri Sultan Hamengku Buwono II di Saparua, yang menangkap kebiasaan dari para petinggi kolonial saat menjamu para pembesar Jawa.

Berangkat dari memori kolektif *babad* serta arsip Yogyakarta, maka tidak mengherankan jika Sri Sultan Hamengku Buwono VI menaruh perhatian khusus pada menu hidangan yang disajikan oleh keraton. Terlebih lagi ketika melihat pendahulunya, Sri Sultan Hamengku Buwono IV dengan para petinggi di Hindia-Belanda memiliki kedekatan khusus hingga kerap menjalin pesta perjamuan. Keterikatan sosial dan politik yang dibangun antara kedua penguasa besar di tanah "Ayodya" ini, menempatkan keduanya sepadan. Manifestasi dari keadaan yang nyatanya rumit kerap diwujudkan dalam menu-menu jamuan. Keduanya saling "mengada-adakan" hingga mencoba menyajikan menu yang berasal dari kultur para tamu undangan, meski nyatanya fakta ini lebih banyak ditemui di keraton.

Abdi Dalem *Encik*: Juru Masak Masakan Eropa di Keraton Yogyakarta

Keinginan Sri Sultan Hamengku Buwono VI untuk memiliki juru masak khusus bukan tanpa sebab. Di dalam uraian sebelumnya dijelaskan bahwa budaya jamuan Eropa telah menjadi bagian dari kebudayaan Jawa yang telah mapan. Pada kasus ini, Jawa dan keraton sebagai elemen penting dari penyangga kebudayaan berupaya mengimitasi pola-pola Barat ke dalam sistem jamuan di keraton. Piliang, dalam pendekatannya terhadap hibridisasi budaya menegaskan bahwa tindakan mengawin-silangkan budaya merupakan bagian dari proses parasitisme dalam sebuah sistem entitas kepada entitas lain. Meski terdapat kemungkinan keduanya akan melebur, tetapi tidak menutup kemungkinan kedua budaya tersebut memproduksi budaya baru dengan bangunan identitas yang didasarkan pada ekologi pikir penggunanya (Piliang, 2008). Pada tahap inilah tindakan meminjam, meniru, mempertukarkan, hingga menemukan hal baru kerap terjadi (Webner, 1997).

Berpijak pada fenomena hibridisasi budaya, dalam kasus ini budaya jamuan, Sultan memerintahkan Tuan Sekeng, kepala bidang kebudayaan di Sanasewu, untuk mencari seorang juru masak "*mangertos dhateng kawruh ocal-ocal*". Barulah setelah mendapatkan juru masak tersebut, Tuan Sekeng mengantarkan pada Sultan, dikenalkan bernama Encik Purtin "*dene namanipun Encik Purtin*" yang berasal dari Hindia-Belanda. Meski dalam catatan arsip Moens disebutkan bahwa Encik Purtin dibeli oleh Sultan, namun secara terhormat Encik Purtin diwisuda dengan pangkat *lurah*

sekaligus mendapat tanah *lenggah* berupa sawah seluas 5 *jung*, serta mendapat abdi dalem yang membantu mengolah hidangan di dapur keraton sebanyak 20 orang.

Ketugasan abdi dalem *encik* tidak terbatas pada jamuan tetapi memiliki ketugasan lain layaknya abdi dalem lainnya. Berkantor di *Gedhong Sedhahan*, abdi dalem *encik* memiliki tugas lain seperti merawat perlengkapan jamuan *bekakas* hingga tambal-sulam motif renda di tempat duduk khusus Sultan "*tambal sulam palenggahan ingkang sarwa rendan*". Sementara dalam upaya mempersiapkan hidangan jamuan, para *encik* dibantu abdi dalem *Keparak Estri* untuk memotong-motong sayur "*kabantu dening abdi dalem Keparak Estri kadosta rajang-rajang brambang, bawang, lombok, sesaminipun*". Moens menambahkan dalam arsip yang ditulisnya tentang kondisi jamuan di keraton sebelum kehadiran para *encik*. Para tamu digambarkan merasa terpaksa dan tidak senang dalam pesta jamuan "*kapeksa, sami kirang rahap saha seneng ing mangsa pista*". Lebih jauh, Moens menguraikan penyebab dari keadaan tersebut antara lain:

1. "*Dhaharanipun kirang pepak, asring sok andadoskaen kirang mathukipun ingkang kasegah.*"
2. "*Sasrawunganipun lan para ngamanca kirang, upami ing bab ginem, awit ing wekdal semanten awis ingkang saged gineman cara Mlajar.*"
3. "*Ing bab pangangge, dereng saged sami katata anjalari regaking para tamu ingkang badhe ngundang, mawi badhe mundhut punapa-punapa.*"

1. Hidangan yang disuguhkan kurang lengkap, sering tidak sesuai di hati para tamu.
2. Pergaulan dengan tamu-tamu Eropa yang kurang, seperti halnya soal pembicaraan, sebab pada masa itu jarang yang dapat berbicara dengan Bahasa Melayu.
3. Perihal busana, belum dapat ditata hingga membuat pusing para tamu yang akan mengundang, atau saat akan mengambil (hidangan) apapun.

Membaca narasi Moens tentang para *encik*, nampaknya kelompok abdi dalem ini cukup diperhitungkan dalam mengolah hidangan hingga menyajikan jamuan di Keraton Yogyakarta. Di luar keraton, para *encik* ini juga berjualan roti "*nyambi sade dhedhaharan roti*" atau menjadi juru masak para pembesar Jawa dan saudagar. Kebutuhan akan *encik* sebagai juru masak semakin hari semakin tinggi. Awalnya hanya Encik Purtin yang mengabdi di keraton, namun seiring dengan permintaan "pasar jamuan", bertambahlah para *encik* yang berasal dari negeri Arab dan Minangkabau. Dari narasi sederhana tentang abdi dalem *encik*, dapat ditarik benang merah bahwa periode 1858-1877 hibridisasi budaya begitu kentara. Arus dari budaya budaya Barat dan cakrawala dari budaya Timur saling mengisi tanpa ada posisi yang tumpang tindih.

Pertumbuhan Toko Indo-Eropa di Yogyakarta

Konstruksi sosial di Yogyakarta berkembang pesat pada masa pemerintah Sri Sultan Hamengku Buwono VIII. Kawasan-kawasan strategis dari kota kerajaan mulai berubah menjadi ladang industri. Kawasan sepanjang *raja-marga* (*Toegoeweg* dan Malioboro) menjadi ruang tumbuhnya perekonomian Yogyakarta. Di samping warga Indo-Eropa yang mendirikan toko-toko menu olahan khusus, Pasar Beringharjo mulai dibangun secara permanen. Beringharjo kemudian mendapat julukan *Een de Mooiste Passers op Java* (pasar terindah di Jawa). Semakin permanen bangunan pasar sentral di

kota kerajaan ini, para pedagang semakin banyak berdatangan pula. Keadaan ini berdampak pada munculnya variabel komoditi-dagang di Yogyakarta yang beranekaragam.

Pada tahun 1900-an, Moens dalam arsip *Platen Album Jogja 20-23* mencatat bahwa tahun-tahun itu banyak juru masak hidangan Eropa di Yogyakarta. Ombak perubahan cita rasa Barat secara besar-besaran terjadi. Potret Yogyakarta pada saat itu benar-benar metropolit, terutama pada sisi kulinernya "*kadosta ing wekdal punika sampun kathah tiyang ingkang mangertos damel dhaharan ingkang eca-eca*" (pada tahun-tahun itu sudah banyak orang yang mengetahui cara memasak makanan yang enak). Moens menambahkan keterangan bahwa keraton kerap menggelar jamuan dengan menu-menu yang dipesan dari restoran Bruinn en Tijssen. Di sisi lain, keraton juga melembagakan pramusaji yang dikenal dengan kelompok abdi dalem *Kanca Sewidak* (*Platen Album Jogja* 20-23, 1933: 297).

> "*Kanca Sawidakan wau boten kapatah ocal-ocalan kados Encik, nanging namung lugu ngladosi para tamu, panampining dhaharan sampun mateng, inggih punika saking salah satunggiling restoran bangsa Walandi Brehintissen*" (*Platen Album Jogja 20-23*, hal 297).
>
> Kanca Sewidak tidak ditugasi untuk memasak seperti halnya Encik, namun hanya khusus melayani para tamu, menerima makanan yang sudah matang dari salah satu restoran Belanda Brehintissen 'Bruinn en Tijssen'.

Keterangan Moens ini menjadi jalan melihat perkembangan Yogyakarta berlatar sejarah pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VIII. Toko-toko Indo-Eropa membanjiri kawasan *raja-marga*. Di dalam *Rijksblad van Sultanaat Djogjakarta* Tahun 1922 No. 2 dan No. 3 yang lebih dulu dikutip oleh Fauziah dalam *Jurnal Lembaran Sejarah*, sedikitnya terdapat 12 toko yang menjual kudapan roti hingga es krim. Beberapa toko tersebut bernama Toko Roti Bruins en Tijssen, Toko Roti Poa Ping Hiem, Toko Permen dan Manisan Maison Voorhouders, dan Tric-Trac Ice Cream Palace (Cabang Oen). Bukan hanya warga Indo-Eropa saja yang membuka toko di kawasan sentral kota kerajaan ini, menurut data toko dan pemilik yang terdapat di *rijksblad*, warga Tionghoa turut pula mengambil bagian. Selain toko, di kawasan *Toegoeweg*-Malioboro juga ditemukan banyak restoran dan hotel. Dalam keterangan Fauziah, restoran dan *snoephuis* (*snoep*=manis/kue, *huis*=rumah) banyak tersebar di sepanjang Malioboro. Bahkan beberapa restoran di Malioboro ini tidak hanya menyediakan makanan dan minuman, tetapi juga menyediakan pub dan hiburan lainnya (Fauziah, 2018).

Mengenai bangunan hotel, Fauziah juga mencatat bahwa Malioboro pada masa itu seperti halnya kawasan pariwisata dengan deret hotel yang berjajar. Hotel Tugu, Hotel Mataram, Hotel Centrum, dan Grand Hotel de Djokja (sekarang Hotel Grand Inna Malioboro) merupakan hotel-hotel yang ditemukan pada periode 1800 akhir hingga 1900 awal. Di antara keempat hotel milik Eropa tersebut, Grand Hotel de Djokja merupakan hotel terbaru (1911), sedangkan Hotel Tugu—berdasarkan iklan-iklan di surat kabar, merupakan hotel tertua yang sudah ada pada tahun 1884 sebelum Stasiun Tugu selesai dibangun (Fauziah, 2018). Berbicara mengenai Hotel Tugu, pada akhir pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VIII, hotel inilah yang menjadi pemasok makanan bagi Sultan.

> "*weten we nu dat Hamengkoe Boewono VIII leed aan suikerziekte, een kwaal die hij voor de buitenwereld zoveel mogelijk verborgen*

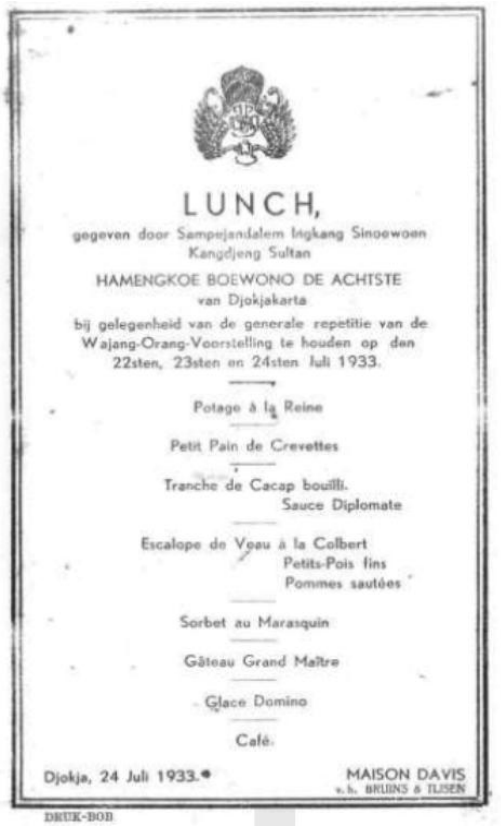
hield. Ook is bekend dat de sultan uit angst voor vergiftiging - enkele van zijn voorgangers, onder wie zijn oudere broers, waren op raadselachtige wijze overleden - zijn maaltijden met in de kraton het bereiden, maar in Hotel Toegoe, van waar ze dagelijks in een gesloten kist werden overgebracht" (Bruggen, M.P.V. and Wassing. 1998)

Pada periode inilah Yogyakarta benar-benar mendapat satu "tamparan budaya" Barat, terutama dalam hal perjamuan. Keterbukaan pasar dan ekonomi di Yogyakarta memiliki andil yang cukup besar dalam munculnya budaya *rijsttafel*. Sebagai budaya jamuan makan, seperti diungkapkan oleh Rahman, *rijsttafel* merupakan sajian makan nasi yang dihidangkan secara spesial "*eten van de rijsmaaltijd een special tafel gebruikt*" (Rahman, 2016: 37-38). Dalam jamuan *rijsttafel*, abdi dalem *Sawidakan* bertugas melayani tamu-tamu undangan di keraton. Dari narasi singkat para *encik* di Yogyakarta, secara sederhana dapat disimpulkan bahwa perkembangan etiket jamuan dipengaruhi oleh perubahan sosial-ekonomi dan kebiasaan masyarakat. Kebiasaan inilah yang secara sistematis dimaknai sebagai budaya. Jamuan dan budaya sosial selanjutnya bersama menghadirkan perubahan di perjamuan kenegaraan.

Sajian Menu Eropa dalam *Rijsttafel*

Budaya makan *rijsttafel* merupakan salah satu kebudayaan Indis yang popular di masa kolonial. Secara harfiah, *rijst* berarti nasi dan *tafel* berarti meja, jika disatukan berarti "hidangan nasi". Disebut demikian karena makanannya berupa nasi beserta lauk pauk tidak terbatas, sajian seperti inilah yang dimakan oleh orang Eropa dan Indo-Eropa. Orang Belanda jarang makan nasi sehingga menganggap peristiwa makan nasi sebagai peristiwa yang istimewa, meskipun mereka hidup di tengah masyarakat pribumi yang makan nasi (Gonggryp, 1991: 1259).

Fenomena *rijsttafel* kemudian terjadi secara masif pada penghujung abad ke-19 hingga paruh abad ke-20 di Yogyakarta. Penetrasi budaya Eropa di ruas-ruas inti budaya Jawa benar-benar memengaruhi sektor kuliner. Pelbagai menu jamuan yang mulanya mengandalkan hasil bumi dan unggas dari daerah subur di Yogyakarta, berubah menjadi menu pesanan yang merujuk pada menu Eropasentris. Pada momen jamuan santap siang yang digelar oleh Sri Sultan Hamengku Buwono VIII bersamaan dengan gladi bersih Pagelaran Wayang Orang tanggal 22-24 Juli 1933, terdapat menu ala Eropa seperti sup, udang gulung, hingga es krim.



LUNCH,

gegeven door Sampeijandalem Ingkang Sinoewoen Kangdjeng Sultan

HAMENGKOE BOEWONO DE ACHTSTE van Djokjakarta

bij gelegenheid van de generale repetitie van de Wajang-Orang-Voorstelling te houden op den 22sten, 23sten en 24sten Juli 1933.

Potage à la Reine

Petit Pain de Crevettes

Tranche de Cacap bouilli.
Sauce Diplomate

Escalope de Veau à la Colbert
Petits-Pois fins
Pommes sautées

Sorbet au Marasquin

Gâteau Grand Maître

Glace Domino

Café.

Djokja, 24 Juli 1933.

MAISON DAVIS
v.h. BRUINS & TIJSEN

DRUK-BOB

Gambar 2. Daftar Menu Jamuan Makan Siang Pagelaran Wayang Orang di Keraton Yogyakarta, 22-24 Juli 1933.
(Repro: Kartika, 2018: 95)

"*Lunch*
gegeven door Sampejandalem Ingkang
Sinoewoen Kangdjeng Sultan
HAMENGKOE BOEWONO DE
ACHTSTE
van Djokjakarta bij gelegenheid van de
generale repetitie van de Wajang Orang
Voorstelling te houden op den
22sten, 23sten, en 24sten Juli 1933

Potage a la Reine
Petit Pain de Crevettes
Tranche de Cacap bouilli Sauce Diplomate
Escalope de Veau a la Colbert Petits-pois fins
Pommes sautees
Sorbet au Marasquin
Gateau Grand Maitre
Glance Domino
Cafe

Djokja, 24 Juli 1933
Maison Davis e.h. Bruins en Tijssen"



Gambar 3. Iklan Restoran Bruinn en Tijssen di Majalah Mooi Indie.
(Repro: Wijanarko, 2021:70)

Pada kartu menu yang tertulis dengan Bahasa Prancis, tercatat beberapa menu seperti sup ala ratu, udang gulung, sepotong kakap rebus dengan saus, irisan daging sapi muda digoreng ala *colbert*, kentang goreng, minuman sorbet, kue *grand master*, es krim domino, dan ditutup dengan kopi. Poin penting yang menjadi perhatian dari kartu menu tersebut adalah Davis House e.h. Bruins en Tijssen yang merupakan restoran penyiap jamuan pada masa Sri Sultan Hamengku Buwono VIII. Restoran ini dalam iklan di majalah Mooi Indie berlokasi di kawasan Tugu, saat ini Jalan Marga Utama. Pada iklan tersebut terdapat keterangan *Hofleverancier van Z.H. Den Sultan van Jogjakarta* (pemasok jamuan Sultan Yogyakarta), *Toegoe Telf No. 255 Djokjakarta* (Wijanarko, 2021: 70). Pada masa Pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VIII (1921-1939), sepanjang kawasan Tugu dan Malioboro menjadi sentra pertumbuhan toko Indo-Eropa di Yogyakarta.

Pada momen peringatan kenaikan takhta Ratu Wilhelmina yang ke-40 tahun, Bruinn en Tijssen pula yang berperan sebagai penyedia jamuan. Peristiwa ini diselenggarakan di Bangsal Manis pada hari Sabtu, 10 September 1938 dengan tata aturan jamuan makan malam. Menu hidangan yang disajikan antara lain sup krim asparagus, olahan ikan kakap, lidah sapi ala *colbert*, *galantine* daging unggas, es krim nanas, dan kopi. Menu *gala-diner* ini ditulis kembali dalam Bahasa Prancis dan Bahasa Belanda. Undangan perjamuan makan ini juga disertai denah meja makan di Bangsal Manis dengan seluruh tamu undangan berjumlah 105 orang.



Gambar 4. Sampul Undangan Jamuan Makam Malam Peringatan 40 Tahun Kenaikan Takhta Ratu Wilhelmina.
(Repro: Kartika, 2018: 99)

Perubahan pola jamuan ini menjadi representasi hubungan erat antara Jawa-Eropa yang terjadi di Keraton Yogyakarta. Berawal dari sektor kuliner, berbagai diplomasi antara dua kepentingan besar di Yogyakarta banyak terjadi. Di kemudian hari, para bangsawan keraton semakin akrab dengan jamuan bercita rasa Eropa. Identifikasi rasa inilah yang memicu lahirnya menu-menu bercita rasa Eropa dalam leksikografi menu Jawa.

Rijsttafel: Jamuan Bangsawan Yogyakarta

Perkawinan Jawa-Eropa dalam cita rasa di Keraton Yogyakarta tidak terlepas dari toko-toko Indo-Eropa sebagai pemasok bahan pangan untuk Sultan. Semenjak pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono V (1823-1855), keraton telah memiliki pemasok bahan pangan untuk jamuan. Pasokan bahan pangan tersebut dimonopoli oleh Berrety, seorang pengusaha Eropa di Yogyakarta. Residen R. de Filliettaz Bousquet (1830-1856) nampaknya menjadi tokoh yang berperan sebagai perantara antara Beretty dalam upaya pengadaan bahan pangan ke keraton. Ketika Beretty menetap di Yogyakarta, ia meminta izin Bousquet agar bisa diterima oleh Sultan sehingga dia bisa menawarkan jasa. Beretty berhasil mencapai sebuah kesepakatan dengan Sultan dan melaporkan hal ini kepada residen. Sejak saat itu, dia akan menjadi pemasok tunggal bahan-bahan makanan, anggur, dan barang-barang serupa untuk keraton. Sultan Kelima sendiri membenarkan adanya kesepakatan ini, dan sekaligus meminta Bousquet untuk mencocokkan serta mengecek jumlah dan harga barang-barang yang dipasok, khususnya barang-barang yang diperuntukkan bagi pangeran (Houben, 2002: 278).

Pada dekade berikutnya, tradisi bercita-rasa Eropa ini muncul dalam menu-menu jamuan kenegaraan atau hidangan kegemaran Sultan "*kersanan-Dalem*". Berbagai olahan menu Barat seperti halnya menu-menu yang tercatat pada kartu menu jamuan makan siang yang digelar Sultan pada 22-24 Juli 1933, disajikan rapi dengan tata urutan yang sudah dirancang sedemikian rupa. Tata aturan dalam jamuan pun terlihat khidmat seperti terlihat dalam dokumentasi Sultan Kedelapan saat menggelar perayaan 40 tahun kenaikan takhta Ratu Wilhelmina di Bangsal Manis. Pada dokumentasi koleksi Museum Sonobudoyo, nampak Gubernur Yogyakarta J. Bijleveld bersantap malam bersama Sultan dan permaisuri.



Gambar 5.
Sri Sultan Hamengku Buwono VIII dan Gubernur J. Bijleveld pada jamuan santap malam.
(Sumber: Koleksi Museum Sonobudoyo)

Keterangan:
Suasana santap malam Sri Sultan Hamengku Buwono VIII, permaisuri dan J. Bijleveld pada perayaan 40 tahun kenaikan takha Ratu Wilhelmina pada 10 September 1938 di Bangsal Manis.



Gambar 6.
Jamuan *Rijsttafel* dengan berbagai perlengkapan dan pelayan jamuan.
(Sumber: Koleksi Museum Sonobudoyo)

Keterangan:
Terlihat berbagai pelengkapan jamuan yang tersedia di atas meja makan. Hal ini menunjukkan beragam olahan menu Eropa yang akan disajikan dalam jamuan makan malam bergaya *rijstaffel*, serta abdi dalem *Kanca Sewidak* yang bertugas menyajikan makanan (berdiri di belakang Sultan dan Gubernur).

Munculnya cita rasa Eropa dalam leksikografi rasa para bangsawan Jawa memberi inovasi menu yang lahir dari akulturasi kedua budaya besar tersebut. Pada pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VII lahir menu-menu kegemaran Sultan seperti *roti jok* dan *bir jawa*. Roti *jok* serupa dengan roti apem namun dimakan bersama dengan semur ayam. Kebiasaan makan roti dengan campuran semur atau sayur serupa banyak dilakukan oleh bangsawan Prancis. Sementara itu, pada periode Sri Sultan Hamengku Buwono VIII, kegemaran Sultan yang memiliki akulturasi cita rasa barat di antaranya *selat usar*, *panekuk,* dan *manuk enom*. Pada periode pemerintahan selanjutnya, Sri Sultan Hamengku Buwono IX memiliki kedekatan sosial dengan keluarga Belanda, sehingga kegemaran Sultan seperti *havermut, zwaartzuur,* dan *bluderdeg* bukan perkara asing bagi beliau (Gardjito, 2010: 67-73).

Kegemaran Sultan terhadap olahan menu-menu Eropa bukan tanpa alasan. Moens dalam arsip yang disusun bersama Pigeaud menyebutkan bahwa Sri Sultan Hamengku Buwono VI (1855-1877) memiliki hubungan yang begitu dekat dengan Belanda. Kondisi ini melahirkan dampak sosial, yakni Sultan gemar menggelar pesta di keraton untuk menjamu kolega-kolega Belandanya (*Platen Album Jogja 20-23*). Meski tidak dipungkiri, tradisi bersantap ala Eropa telah dikenal jauh sebelum Yogyakarta lahir. Dari ruang yang sempit ini, budaya Jawa-Eropa saling berakulturasi. Kedua budaya tersebut tidak jarang mengapropriasi satu sama lain, tanpa saling bertumpang-tindih. Warisan tradisi inilah yang terus digenggam hingga saat ini, yang membentuk Yogyakarta 20 dasawarsa berikutnya sebagai kota budaya.

KESIMPULAN

Berdasarkan data sejarah mengenai perubahan pola jamuan para bangsawan di Keraton Yogyakarta, maka dapat disimpulkan bahwa kondisi tersebut sejatinya telah berlangsung begitu lama. Pada catatan *Babad Mentawis* yang menyebutkan bahwa Sri Sultan Hamengku Buwono II telah terbiasa menyantap roti tawar dengan mentega. Hal ini menunjukkan bahwa keresahan tentang pertukaran budaya Eropa dan Jawa dalam sektor kuliner telah lama terjadi. Kondisi ini kemudian secara terang-terangan ditunjukkan oleh Sri Sultan Hamengku Buwono VI yang memilih untuk membentuk juru masak khusus guna

memasak menu-menu Eropa saat sultan menggelar jamuan di keraton.

Berbeda halnya dengan periode Sri Sultan Hamengku Buwono VIII, pada masa ini pertumbuhan budaya Eropa di Yogyakarta begitu kental. Sektor sosial, ekonomi, hingga kuliner di Yogyakarta banyak sekali dipengaruhi cara-cara Barat. Lahirnya toko-toko Indo-Eropa juga memiliki andil dalam perubahan pola jamuan dan pemilihan menu di meja hidang. Sultan Kedelapan secara taktis merubah pola jamuan di keraton yang semula duduk leseh, berubah menjadi jamuan kursi. Periode ini menandai akulturasi Eropa yang begitu kental dalam pola jamuan kenegaraan di Keraton Yogyakarta. Pada periode inilah istilah *rijsttafel* banyak digunakan dalam penelusuran perjamuan bangsawan Jawa.

DAFTAR PUSTAKA

Arsip dan Manuskrip

Babad Mentawis (XP 10), Koleksi Museum Sonobudoyo.

Platenalbum Yogyakarta, 20-23, F30/ PBB. 34, Koleksi Museum Sonobudoyo Yogyakarta.

Buku dan Artikel

Abdurrahman, Dudung. 2011. *Metodologi Penelitian Sejarah Islam*. Yogyakarta: Ombak.

Bruggen, M.P.V. and Wassing. 1998. *Djokja en Solo: Beeld van de Vorstensteden*. *Purmerend*: Asia Maior.

Carey, Peter. 2012. *Kuasa Ramalan, Pangeran Diponegoro dan Akhir Tatanan Lama di Jawa, 1785-1855*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.

Chairunnisa, dkk. 2017. 'Operasionalisasi Konsep Among Tani Dagang Layar untuk Pembangunan Wilayah di Daerah Istimewa Yogyakarta' dalam *Jurnal Bumi Indonesia,* Vol. 6, No. 1.

Fauziah, Siti Mahmudah N. 2018. 'Dari Jalan Kerajaan Menjadi Jalan Pertokoan Kolonial: Malioboro 1756-1941' dalam *Lembar Sejarah*, Vol. 4, No. 2: 171-193.

Gardjito, Murdijati, dkk. 2010. *Potret Kekayaan Kuliner Yogyakarta, Kersanan Ndalem Menu Favorit Para Raja*. Yogyakarta: Kanisius.

Gonggryp, G. F. E. 1991. *Geillustreerde Encyclopaedie van Nederlandsch-Indie*. Wijk en Aalburg: Pictures Publishers.

Houben, Vincent J.H. 2017. *Keraton dan Kompeni: Surakarta dan Yogyakarta 1830-1870*. Yogyakarta: Mata Bangsa.

Jandra dkk. 1991. *Perangkat/Alat-alat dan Pakaian Serta Makna Simbolis Upacara Keagamaan di Lingkungan Keraton Yogyakarta.* Yogyakarta: Department of Education and Culture.

Kartika, Dinda S. 2018. *Pengaruh Kebudayaan Indis di Surakarta Tahun 1904-1942 (Studi Kasus Budaya Kuliner Rijsttafel)*. Skripsi Jurusan Ilmu Sejarah, FIB, UNS.

Palupi, Arum N. 2021. 'Dari Tanah Olahan Hingga Meja Hidang: Menu-menu Sajian dalam Jamuan Kenegaraan Keraton Yogyakarta' dalam Katalog Pameran *Bojakrama Jamuan Kenegaraan Keraton Yogyakarta*. Yogyakarta: Keraton Yogyakarta.

Piliang, Yasraf Amir. 2008. *Multiplisitas dan Diferensi: Redefinisi Desain, Teknologi, dan Humanitas*, Yogyakarta dan Bandung: Jalasutra.

Rahman, Fadly. 2016. *Rijsttafel-Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Ricklefs, M.C. 2002. *Yogyakarta di Bawah Sultan Mangkubumi 1749-1792*. Yogyakarta: Mata Bangsa.

Setyawati, Martha. 2021. 'Menilik Bangsal Manis: Ruang Perjamuan Keraton Yogyakarta' dalam Katalog Pameran *Bojakrama Jamuan Kenegaraan Keraton*

Yogyakarta. Yogyakarta: Keraton Yogyakarta.

Sjamsuddin, Helius. 2016. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta. Ombak.

Suhartono. 1991. *Apanage dan Bekel: Perubahan Sosial di Pedesaan Surakarta (1830-1920)*. Yogyakarta: Tiara Wacana.

_____. 2014. *Teori & Metodologi Sejarah.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Webner, Pnina, 1997. "Introduction: The Dialectics of Cultural Hybridity", dalam *Webner, Pnina dan Modood, Tariq, Debating Cultural Hybridity*, London and Books.

Wijanarko, Fajar. 2021. 'Abdi Dalem Encik: Catatan Juru Masak di Keraton Yogyakarta' dalam Katalog Pameran *Bojakrama Jamuan Kenegaraan Keraton Yogyakarta*. Yogyakarta: Keraton Yogyakarta.

Laman

https://www.kompas.com/sains/read/2020/11/02/190300423/pandemi-ancam-krisis-ketahanan-pangan-apa-yang-harus-dilakukan- diakses 29/10/2021.

https://katadata.co.id/muhammadridhoi/analisisdata/5f76a6e7a1930/ancaman-kemiskinan-dan-kerawanan-pangan-saat-pandemi-covid-19 29/11/ 2021