

PERANAN RUMAH MAKAN PADANG TERHADAP EKSISTENSI BUDAYA ETNIS MINANGKABAU DI PACITAN JAWA TIMUR

Heru Arif Pianto dan Martini

Program Studi Pendidikan Sejarah, STKIP PGRI Pacitan, Jawa Timur
Surel: ariefheru84@gmail.com, oing65@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis peranan rumah makan padang terhadap eksistensi budaya etnis Minang di Pacitan. Keberadaan rumah makan Padang ternyata membawa dampak besar terhadap dikenalnya etnis Minang di Pacitan. Masyarakat Pacitan mengenal budaya Minang berawal dari masakan Padang yang mempunyai ciri khas yang tidak dimiliki oleh menu masakan lain. Berawal dari situlah masyarakat Pacitan mulai mengorek informasi tentang etnis Minang. Penulisan karya ilmiah ini menggunakan metode penelitian sejarah, dengan cara merekonstruksi masa lampau melalui proses pengujian dan analisis secara kritis terhadap rekaman dan peninggalan masa lampau. Secara garis besar, penelitian sejarah terbagi menjadi empat tahapan yaitu, heuristik, kritik, interpretasi dan historiografi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rumah makan Padang di Pacitan, selain menyediakan menu makanan dengan cita rasa yang khas, ternyata juga berperan mengenalkan budaya etnis Minangkabau di wilayah tersebut.

Kata Kunci: *eksistensi, etnis, budaya*

ABSTRACT

This study aims to analyze the role of Padang restaurants on the existence of Minang ethnic culture in Pacitan. The existence of Padang restaurants has had a major impact on the popularity of the Minang ethnic group in Pacitan. The Pacitan people know Minang culture from Padang cuisine which has characteristics that other cuisines do not have. The Pacitan community began to seek information about the Minang ethnic group. This paper uses historical research methods, by reconstructing the past through testing and critical analysis of recordings and relics of the past. Broadly speaking, historical research is divided into four stages, heuristics, criticism, interpretation, and historiography. The result of this study indicates that Padang restaurants in Pacitan, in addition to providing food menus with distinctive flavors, play a role in introducing the Minangkabau ethnic culture in the region.

Keywords: *existence, ethnic, culture*

PENDAHULUAN

Rumah makan merupakan istilah umum yang merujuk pada bangunan yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan harga tertentu untuk jenis makanan dan pelayanannya. Walaupun pada umumnya rumah makan menyediakan makanan di tempat, akan tetapi ada juga yang menyediakan model antar makanan untuk melayani konsumennya. Rumah makan biasanya mempunyai spesialisasi dalam berbagai jenis makanan yang dihidangkan atau disajikan, dan salah satu yang terkenal adalah rumah makan Padang.

Khusus di Indonesia, rumah makan lebih dikenal dengan sebutan restoran. Apabila kita mau mencermati, pertumbuhan laju bisnis rumah makan, baik di kota-kota besar maupun di pelosok desa, melaju sangat signifikan kenaikan jumlahnya. Begitu banyak orang membuka investasi untuk rumah makan karena dirasa mempunyai peluang bisnis yang menjanjikan. Berbagai variasi menu dan jenis etnik ditawarkan, termasuk berbagai desain pelayanan yang menarik. Untuk tetap menjaga kualitas masakan, para pengelola rumah makan Padang di Pacitan sangat menjaga keaslian cita rasa masakan Minang dengan menggunakan juru masak yang berasal dari Sumatera Barat.

Standar menu masakan atau kunci resep masakan juga menjadi salah satu hal yang perlu diperhatikan agar kualitas serta ciri khas masakan tetap dapat terjaga. Selama ini masakan Padang menyajikan berbagai macam menu dengan bumbu-bumbu yang komplisit serta rempah-rempah sehingga menjadikan masakan Padang berbeda dengan masakan lainnya. Di sisi lain, masih terdapat atau masih banyak dijumpai beberapa pengelola rumah makan yang mengabaikan aspek penting dalam berbisnis, yaitu tersedianya

sumber daya manusia berkualitas yang mampu memberikan pelayanan bermutu. Hal ini sangat berpengaruh terhadap banyak-sedikitnya konsumen yang datang.

Kepuasan pelanggan merupakan satu kunci keberhasilan atau kesuksesan suatu usaha. Dengan demikian faktor tersebut harus menjadi suatu prioritas dalam berwirausaha terutama bidang kuliner. Membangun kepuasan pelanggan tidak dapat begitu saja diperoleh, akan tetapi membutuhkan proses yang amat panjang dan salah satunya melalui kualitas pelayanan yang diberikan kepada konsumen guna meyakinkan konsumen untuk setia menggunakan produk atau jasa yang telah ditawarkan. Hal ini dapat dilihat dari ketatnya persaingan dalam mencapai pelayanan yang optimal, orientasi dunia pemasaran atau marketing. Menurut Tjiptono kualitas pelayanan merupakan suatu kondisi yang dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau memiliki harapan dengan lima dimensi utama yaitu kehandalan (*reability*), daya tanggap (*responsiveness*), jaminan (*assurance*), empati (*emphaty*), dan bukti fisik (*tangibles*).

METODE PENELITIAN

Kajian ini menggunakan metode penelitian sejarah, yaitu dengan merekonstruksikan masa lampau melalui proses pengujian dan analisis secara kritis terhadap rekaman serta peninggalan masa lalu (Gottschalk, 1983: 18-32). Metode penelitian sejarah terdiri atas empat langkah yang meliputi; heuristik (pengumpulan sumber), kritik (verifikasi sumber), interpretasi, serta tahapan penyajian (Rochmat, 2009: 147-151). Sumber-sumber sejarah yang digunakan berupa sumber primer dan sekunder, baik buku-buku, majalah, serta cetakan atau laporan.

Metode penelitian pertama yang dilakukan adalah heuristik. Pengertian dari istilah heuristik sendiri adalah kemampuan dalam menemukan dan menghimpun sumber-sumber yang diperlukan dalam penulisan sejarah. Sedangkan prinsip yang harus dilakukan adalah tahap pencarian sumber primer. Dalam penelitian ini penulis melakukan pengumpulan sumber arsip dokumentasi kegiatan, serta yang tidak kalah pentingnya adalah dengan melakukan wawancara.

Langkah kedua adalah melakukan kritik sumber. Pada langkah ini dilakukan penilaian, pengujian, serta penyeleksian jejak-jejak atau sumber-sumber yang telah dikumpulkan. Tahap kritik ini dapat dibedakan menjadi dua macam yaitu kritik intern dan kritik ekstern (Widja, 1998: 21-22). Dalam penelitian ini kritik ekstern dilakukan untuk mengetahui keaslian dari sumber sejarah yang berhasil dikumpulkan, sedangkan kritik intern digunakan untuk mengkaji kredibilitas sumber.

Langkah ketiga yang dilakukan adalah interpretasi. Berbagai sumber itu belum bermakna apabila belum dilakukan interpretasi yang meliputi analisis dan sintesis (Kuntowijoyo, 1999: 100-102). Kemudian, sumber-sumber yang telah dinyatakan lolos dalam kritik ekstern dan intern tadi disintesis. Dalam tahap ini sudah bisa ditentukan makna dan hubungan fakta-fakta yang bersifat kausalitas atau saling berkaitan serta kronologis. Metode interpretasi sejarah sering diarahkan kepada pandangan ahli filsafat, sehingga sejarawan bisa mendapatkan kemungkinan jalan pemecahan dalam menghadapi masalah historis.

Langkah terakhir adalah historiografi sejarah. Tahap ini merupakan tahap akhir penulisan atau rekonstruksi peristiwa masa lampau dalam bentuk kisah sejarah yang dituangkan ke dalam tulisan (Kartodirdjo,

1982: 60-61). Dalam tahapan penulisan ini diperlukan kemampuan-kemampuan tertentu untuk menjaga standar mutu cerita seperti serialisasi, kronologi, kausalitas, dan imajinasi (Widja, 1998: 24). Penulisan hasil penelitian sejarah dapat memberikan gambaran secara jelas mengenai proses penelitian dari awal sampai akhir. Dengan demikian, dapat diketahui apakah penelitian itu dilakukan sesuai dengan prosedur atau tidak, serta dapat diketahui sejauh mana validitas dari sumber-sumber yang didapatkan. Selain itu dalam tahapan ini dapat dilihat menarik atau tidaknya hasil karya dari sejarawan yang bersangkutan, karena dalam penulisannya juga harus pandai dalam mengolah serta menyusun kalimat-kalimat yang menarik namun tidak menghilangkan mutu dari cerita sejarah yang ditulis. Dalam makalah ini, penulis menyajikan tulisan sejarah yang disusun secara kronologis dari tema atau topik yang jelas, serta mudah dipahami.

Pengaruh Kualitas Masakan Padang di Pacitan Terhadap Kepuasan Konsumen

Masakan yang mempunyai rasa menarik merupakan suatu barang yang sangat dibutuhkan seseorang guna memenuhi kebutuhan pola makan setiap hari. Masakan yang mempunyai cita rasa lezat tentunya juga membutuhkan suatu teknik memasak tersendiri dan juga bumbu-bumbu masakan yang khas, baik jenis maupun ukuran penggunaan bumbu tersebut. Bahkan bagi pengusaha bisnis rumah makan akan selalu meletakkan kualitas rasa masakan pada prioritas yang utama. Keberhasilan dalam berbisnis rumah makan salah satunya juga ditentukan oleh kualitas atau rasa dari menu masakan yang disajikan. Maka tidaklah heran ketika rumah makan yang menyediakan masakan yang rasanya lezat akan selalu dibanjiri oleh konsumen, bahkan mereka rela

antri serta membayar dengan harga mahal asalkan cita rasa masakannya lezat.

Secara garis besar masyarakat Pacitan Jawa Timur lebih condong mempunyai budaya yang tidak begitu suka terhadap pola konsumtif, mereka lebih senang memasak sendiri karena merasa lebih menghemat. Tetapi mereka juga selektif ketika membeli makanan. Dengan kata lain, mereka rela membayar mahal asalkan makanan yang dibeli sesuai dengan selera. Satu lagi, ketika membeli makanan, mereka memilih menu yang berbeda dari masakan sehari-hari. Mereka menginginkan menu yang berbeda agar dapat menikmati aneka rasa masakan yang berbeda serta menu yang menarik.

Salah satu makanan yang biasa dipilih oleh masyarakat Pacitan adalah masakan Padang. Selain harganya terjangkau, masakan ini mempunyai daya tarik rasa tersendiri. Dengan aneka rasa serta sambal hijau yang khas dan ditambah daun singkong rebus, menjadikan masakan ini mempunyai rasa yang begitu enak dan sehat. Selain itu, masakan Padang terbilang langka di Pacitan. Dengan demikian, masakan tersebut mampu menarik daya beli masyarakat.

Selama ini, rumah makan Padang di Pacitan berkembang lumayan pesat. Hal ini dapat dilihat dari semakin bertambahnya jumlah usaha mendirikan rumah makan Padang. Dari sekian banyak rumah makan Padang yang berkembang di Pacitan, mempunyai ciri khusus tentang cita rasa menu masakan. Ini merupakan suatu budaya yang perlu dilestarikan dalam rangka mengembangkan peradaban kebudayaan khas dari daerah Sumatera Barat. Kenyataan yang ada dengan berdirinya rumah makan Padang, banyak sekali pelanggan yang datang, baik perseorangan maupun rombongan. Tidak sedikit kegiatan kantor/dinas melaksanakan agenda rapat dengan memilih tempat di rumah makan

Padang. Maksudnya, ketika rapat selesai, konsumsi yang disediakan adalah menu masakan Padang.

Selain dari segi ekonomi, segi kehidupan yang lain pun mengikuti dengan didirikannya rumah makan Padang. Misalnya dengan pelanggan yang banyak maka timbul sebuah interaksi sosial. Hubungan sosial masyarakat semakin baik, silaturahmi juga bisa terjaga dengan baik. Hal ini merupakan dampak positif yang timbul serta sangat penting untuk dilestarikan. Perubahan sosial masyarakat juga timbul, artinya dengan didirikan serta berlangganan masakan Padang ini menyebabkan warga masyarakat sekitar mengetahui budaya dari Minangkabau. Walaupun jarak antara Kabupaten Pacitan dengan Minangkabau sangat jauh, tetapi berkat masakan Padang pula, masyarakat mampu mengenal dan saling bertoleransi terhadap adat istiadat maupun budaya di sana. Karena pada hakikatnya perubahan sosial yang terjadi di masyarakat dewasa ini mencakup banyak hal yang kesemuanya itu meliputi seluruh aspek kehidupan, seperti perubahan dalam lembaga-lembaga sosial, stratifikasi sosial, pola-pola hubungan sosial masyarakat dan lain sebagainya (Wahyudi, 2005: 26).

Ciri Khusus Rumah Makan Padang

Rumah makan Padang mempunyai ciri khusus dibandingkan dengan rumah makan lainnya. Hal ini dapat dilihat dari berbagai jenis rumah makan Padang yang berada di daerah mana pun pasti sama, yaitu suasana dibuat seperti suasana adat dan istiadat Minangkabau. Berikut beberapa ciri-ciri khusus rumah makan Padang (Yulastri, 2008: 7-9).

1. Memenuhi halal

Masakan Padang yang berkembang saat ini bisa dijamin kehalalannya. Bahan-

bahan baku makanan yang dimasak dan diolah sudah dapat dipastikan semua makanan yang masuk dalam kategori halal secara hukum syariat agama. Jadi dengan demikian pelanggan tidak perlu khawatir tentang masakan Padang ini ketika mengkonsumsinya.

2. Menghidangkan masakan yang berasal dari Sumatera Barat

Semua masakan yang disediakan di rumah makan Padang adalah makanan khas Sumatera Barat. Hal ini selalu tetap dipertahankan dalam rangka mengembangkan adat dan budaya Minangkabau di beberapa daerah yang tersebar di seluruh Indonesia, supaya masyarakat mengenal budaya Minangkabau khususnya budaya yang berkaitan dengan kuliner. Hal inilah yang membedakan rumah makan Padang dengan rumah makan lainnya yang berkembang.

3. Mempunyai Ciri Khusus

- Bumbu lebih banyak.
- Santan lebih kental.
- Masakan lebih pedas.

4. Suasana rumah makan dibuat seperti suasana di Minangkabau

Suasana yang dirancang menggambarkan suasana di Minangkabau. Mulai dari bentuk bangunan maupun penataan ruangan di yang disediakan untuk pelanggan yang datang. Selain itu tempat yang digunakan untuk menata persediaan makanan yang dijual itu juga sangat khas sesuai budaya Minangkabau.

5. Penyajian tanpa nampan

Penyajian makanan kepada konsumen oleh pelayan mempunyai ciri khas yaitu tanpa menggunakan nampan sebagai

alasnya. Berapapun piring yang akan disajikan, dibawa oleh pelayan tanpa nampan, hanya dijejer rapi serta dibawa dengan kedua tangan untuk dihidangkan. Hal ini sudah barang tentu membutuhkan ketrampilan khusus.

6. Tersedianya sarana ibadah

Dalam rangka memberikan pelayanan khususnya yang berkaitan dengan ibadah, rumah makan Padang biasanya menyediakan tempat untuk beribadah berupa mushola. Hal ini dilakukan karena pengusaha rumah makan senantiasa menghormati serta memberikan fasilitas kepada konsumen yang akan melaksanakan ibadah di sela waktu mereka menyantap hidangan masakan khas Minangkabau ini.

Itulah beberapa ciri khas rumah makan Padang, yang selain menyediakan menu santapan masakan Padang juga mempunyai peran yang sangat besar terhadap pelestarian budaya Minangkabau di seluruh pelosok nusantara. Indonesia mempunyai ribuan kebudayaan yang memang harus dilestarikan sebagai kekayaan intelektual Indonesia. Begitupun rumah makan Padang yang berdiri di wilayah Pacitan ini juga menerapkan unsur yang sama dengan keterangan di atas. Dengan didirikannya rumah makan Padang, selain menyediakan aneka khas masakan Minangkabau, juga sangat bermanfaat bagi warga masyarakat, khususnya budayawan dalam rangka meneliti atau mengkaji kebudayaan asli Minangkabau.

SIMPULAN

Pacitan merupakan daerah di pesisir pantai selatan yang mempunyai kondisi geografis berupa pegunungan dan perairan/samudera, sehingga tidak mengherankan kalau warga Pacitan

mempunyai nilai-nilai kemasyarakatan yang sangat tinggi (Pianto, 2014: 45). Kondisi geografis ini dimanfaatkan oleh masyarakat untuk mengembangkan hasil pertanian. Hasil pertanian ini diolah serta dikonsumsi untuk mencukupi swasembada pangan. Selain itu, warga Pacitan juga ada yang mengembangkan hasil dari wilayah perairan/lautan dengan menjadi nelayan. Hanya saja hasil dari kekayaan laut ini belum mampu diolah secara maksimal. Apabila dilihat dari sumber daya alam, Pacitan merupakan daerah yang subur serta hasil alamnya melimpah, termasuk rempah-rempah.

Berbicara hasil sumber daya alam yang ada selama ini, ternyata setelah dimanfaatkan untuk dijadikan olahan dirasa kurang begitu maksimal. Hal ini dapat dilihat dari berbagai tempat yang menyediakan aneka masakan di Pacitan. Mereka hanya menyediakan aneka masakan yang umum saja, artinya tidak ada yang menyediakan secara khusus masakan yang khas. Hal ini mungkin tidak disadari atau memang belum ada ide atau kreasi yang mengarah ke situ. Para pengusaha rumah makan selama ini belum membaca kondisi yang ada untuk mencoba menyediakan makanan yang khas.

Dengan kondisi seperti di atas, maka peluang ini dimanfaatkan oleh beberapa pengusaha makanan untuk mendirikan rumah makan yang menyediakan makanan khas daerah Minangkabau, yaitu rumah makan Padang. Rumah makan ini mengolah berbagai makanan yang dikombinasikan dengan aneka bumbu dan rempah-rempah yang khas. Para pengusaha tersebut mempunyai latar belakang atau pengalaman, dan mengenal budaya Minangkabau. Pengalaman itu berasal dari beberapa aspek, ada yang memang mereka keturunan atau ada hubungan keluarga dari Minangkabau, ada beberapa yang pernah merantau dari

Minangkabau, atau penduduk lokal yang pernah belajar budaya khususnya aneka masakan dari Minangkabau ini.

Keberadaan rumah makan Padang mendapatkan tanggapan yang baik dari masyarakat Pacitan. Hal itu terbukti dengan banyaknya pelanggan atau konsumen yang menikmati masakan khas ini setiap harinya. Hampir tiap hari rumah makan Padang di Pacitan tidak pernah sepi pengunjung. Menurut beberapa konsumen, selain rasanya khas juga harganya sangat terjangkau (Susilo, hasil wawancara 2 Januari 2021). Selain menyediakan masakan khas, berdasarkan penelitian dan kajian, keberadaan rumah makan Padang di Pacitan ini mampu mengembangkan dan mengenalkan adat budaya dari Minangkabau kepada masyarakat di wilayah kabupaten Pacitan. Sehingga dengan demikian mampu membentuk suatu komunikasi sosial budaya pada masyarakat, yang sudah barang tentu memberikan kontribusi positif dalam rangka ikut serta mengembangkan peradaban kebudayaan Nusantara.

DAFTAR PUSTAKA

- Yulastri, Asmar. 2008. *Pengembangan Rumah Makan Masakan Padang Dalam Menuju Perlindungan Hak Kekayaan Intelektual (HKTI)*. Sumatera Barat: Dinas Pariwisata Seni dan Budaya Sumatera Barat.
- Pianto, Heru Arif. 2014. *Perkembangan Pondok Pesantren Tremas Tahun 1998-2010: Perpaduan Antara Tradisi dan Modernitas*. Semarang: Tesis pada Program Studi Magister Ilmu Sejarah Program Pascasarjana Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro, Semarang.
- Widja, Ig. 1998. *Pengantar Ilmu Sejarah, Sejarah dalam Perspektif Pendidikan*. Semarang: Satya Wacana.

- Kuntowijoyo. 1999. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Bentang.
- Gottschalk, Louis. 1983. *Mengerti Sejarah*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Rochmat, Saefur. 2009. *Ilmu Sejarah dalam Perspektif Ilmu Sosial*. Jakarta: Graha Ilmu.
- Wahyudi, S. Sigit. 2005. *Perkebunan Tebu dan Perubahan Sosial di Karesidenan Surabaya, 1890-1937*. Yogyakarta: Disertasi, Sekolah Pascasarjana Fakultas Ilmu Budaya Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Kartodirdjo, Sartono. 1982. *Pemikiran dan Perkembangan Historiografi Indonesia: Sebuah Alternatif*. Jakarta: Gramedia.