

GASTRONOMI NUSANTARA SEBAGAI STRATEGI PENGENALAN DAN PELESTARIAN BUDAYA INDONESIA PADA PEMELAJAR BIPA

Wahyu Dian Andriana¹
Universitas Negeri Surabaya
wahyu.23003@mhs.unesa.ac.id

Suyatno²
Universitas Negeri Surabaya
suyatno-b@unesa.ac.id

Dianita Indrawati³
Universitas Negeri Surabaya
dianitaindrawati@unesa.ac.id

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini 1) mendeskripsikan keberagaman gastronomi Nusantara, dan 2) mendeskripsikan strategi pengenalan dan pelestarian gastronomi Nusantara sebagai budaya Indonesia pada pemelajar BIPA. Pendekatan kualitatif deskriptif digunakan dalam penelitian ini dengan sumber data dari tujuh buku cerita anak terbitan 2018–2020. Data yang dikumpulkan mencakup kata, frasa, kalimat hingga wacana tentang nama kuliner Nusantara, daerah asal, dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Data dikumpulkan melalui teknik baca dan catat. Kemudian, data dianalisis dengan teknik alir yang mencakup reduksi, penyajian, dan penarikan simpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa gastronomi Nusantara merepresentasikan dinamika sosial, sejarah, dan budaya masyarakat Indonesia. Integrasi dalam pembelajaran BIPA membuat pemelajar memahami bahasa dalam konteks budaya, memperkaya wawasan, dan meningkatkan keterampilan komunikasi. Promosi melalui media sosial dan festival kuliner dapat memperluas daya tarik gastronomi Nusantara di tingkat global. Mahasiswa BIPA berperan sebagai agen budaya yang memperkenalkan gastronomi Nusantara melalui gastrodipomasi di negara asal. Gastronomi Nusantara dapat terus dikenalkan, dilestarikan, dan diperkuat sebagai sarana diplomasi budaya Indonesia di tingkat internasional.

Kata kunci: Gastronomi Nusantara, budaya, Indonesia, BIPA

A. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keberagaman budaya yang tercermin dalam bahasa, seni, adat istiadat, dan kuliner. Indonesia merupakan negara kepulauan dengan lebih dari 1.300 kelompok etnis dan 17.000 pulau (Fadli, 2022; Tama & Handayani, 2021). Kekayaan tersebut mencerminkan keberagaman kuliner Nusantara yang merepresentasikan identitas sosial dan sejarah masyarakat Indonesia. Setiap daerah memiliki hidangan khas yang

mengandung nilai filosofis dan mencerminkan karakter budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Dalam perkembangan global, gastronomi bukan sekadar kebutuhan konsumsi, tetapi juga berperan dalam edukasi, diplomasi, dan pelestarian warisan budaya.

Gastronomi membahas hubungan antara makanan, budaya, dan masyarakat (Kovalenko et al., 2023; Lin et al., 2021; Payandeh et al., 2022). Setiap makanan memiliki makna yang tertanam dalam cara pengolahan, pemilihan bahan, dan tata cara penyajiannya. Hidangan khas Nusantara mencerminkan nilai sosial yang terus berkembang dalam kehidupan sehari-hari (Aini et al., 2024; Rahmatin et al., 2023). Keunikan tersebut menjadikan gastronomi sebagai alat edukasi yang dapat memperkenalkan budaya Indonesia pada kancah internasional, termasuk dalam program Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA).

Pembelajaran BIPA bertujuan meningkatkan kompetensi berbahasa pemelajar BIPA melalui pendekatan berbasis budaya (Cahyo et al., 2024; Rahaya & Sahidillah, 2022). Gastronomi Nusantara berpotensi menjadi media yang efektif karena pemelajar BIPA dapat memahami bahasa dalam konteks sosial yang nyata. Eksplorasi kuliner, praktik memasak, dan interaksi langsung dengan masyarakat dapat memperkaya pengalaman belajar pemelajar BIPA. Dengan begitu, gastronomi Nusantara bermanfaat bagi pemelajar BIPA dalam pengembangan keterampilan komunikasi, pemahaman lintas budaya, dan peningkatan kepercayaan diri saat interaksi dengan masyarakat Indonesia. Proses tersebut membantu pemelajar BIPA mengenali pola pikir dan kebiasaan orang Indonesia secara lebih mendalam. Dalam hal ini, gastronomi Nusantara berfungsi sebagai jembatan yang menghubungkan keterampilan linguistik dengan pemahaman budaya.

Akan tetapi, perubahan sosial dan modernisasi menyebabkan banyak kuliner Nusantara mulai tergeser oleh kuliner cepat saji. Jika tidak ada upaya konkret dalam mempertahankan keberagaman kuliner Nusantara, banyak hidangan khas daerah berpotensi punah. Pelestarian gastronomi dapat dilakukan melalui pendidikan, dokumentasi, promosi, dan diplomasi budaya (Fadli, 2022; Nofiasari et al., 2024). Pemelajar BIPA memiliki peran strategis dalam upaya ini karena mereka dapat menjadi agen budaya yang membawa pengalaman kuliner Indonesia ke negara asal. Hal tersebut berkontribusi pada penguatan diplomasi budaya Indonesia di tingkat global.

Beberapa penelitian telah mengkaji peran gastronomi dalam pembelajaran BIPA. Hasanah et al., (2023) mengkaji filosofi kuliner Jawa dalam pembelajaran BIPA. Manurung et al., (2024); Situmorang et al., (2024) mengkaji pemanfaatan makanan khas Batak Toba dan Mandailing dalam program BIPA berbasis kearifan lokal. Andriana et al., (2024) mengkaji penggunaan buku *Dongeng Cinta Budaya* sebagai bahan ajar berbasis budaya.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya tentang gastronomi dalam pembelajaran BIPA, namun terbatas pada gastronomi daerah tertentu. Penelitian ini lebih luas karena mengkaji keragaman gastronomi Nusantara dalam buku cerita anak sebagai sumber data. Penelitian ini mengenalkan budaya sekaligus mengeksplorasi pelestarian gastronomi Nusantara melalui pendidikan, promosi, dan diplomasi. Dengan pendekatan yang dilakukan, penelitian ini berkontribusi pada kajian gastronomi sebagai media pembelajaran dan pelestarian budaya BIPA.

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan keberagaman gastronomi Nusantara. Keberagaman tersebut berkaitan dengan nama kuliner Nusantara, daerah asal, dan budaya yang terkandung di dalamnya. Penelitian ini juga mendeskripsikan strategi pengenalan dan pelestarian gastronomi Nusantara sebagai bagian dari budaya Indonesia. Strategi tersebut berkaitan dengan pendidikan, promosi, dan diplomasi budaya.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan metode deskriptif untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif terhadap objek yang dikaji. Pendekatan kualitatif menekankan pemahaman mendalam terhadap makna, pengalaman, dan proses sosial melalui data deskriptif (Lim, 2024). Metode deskriptif adalah teknik penelitian yang bertujuan untuk menjelaskan suatu fenomena secara sistematis (Cahyo et al., 2024).

Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari tujuh buku cerita anak yang diterbitkan tahun 2018 hingga 2020 dan diperoleh melalui laman SIBI Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI. Buku-buku tersebut dipilih karena mengandung representasi gastronomi Nusantara yang dapat dikaji dalam konteks pembelajaran BIPA. Data yang dianalisis mencakup kata, frasa, kalimat hingga wacana. Data tersebut berkaitan dengan gastronomi Nusantara, meliputi nama kuliner, daerah asal, dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Rincian sumber data yang digunakan disajikan dalam Tabel 1 berikut.

Tabel 1 Buku Cerita Anak

No.	Judul Buku	Tahun Terbit
1.	Cerita Kuliner Nusantara	2018
2.	Mengenal Kuliner dari Pulau Buton	2018
3.	Cinta Kuliner Indonesia	2018
4.	Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia	2018
5.	Mengenal Bubur Tradisional Nusantara	2018
6.	Festival Cap Go Meh: Di Kota Seribu Kelenteng	2019
7.	Nona Bupu: Pemandu Cilik dari Lereng Gunung Inerie	2020

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik baca dan catat. Teknik baca catat dilakukan dengan membaca sumber yang relevan dan mencatat informasi penting yang mendukung penelitian (Andriana et al., 2024; Cahyo, 2024). Teknik baca dilakukan dengan membaca dan menelaah buku cerita anak untuk mengidentifikasi unsur gastronomi Nusantara yang terkandung di dalamnya. Teknik catat digunakan untuk mencatat dan mengelompokkan data berdasarkan kategori yang telah ditentukan, meliputi nama kuliner Nusantara dan daerah asal.

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik alir. Teknik alir terdiri dari tiga tahap meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan simpulan (Luritawaty et al., 2022; Spradley & Huberman, 2024). Reduksi data dilakukan dengan memilah dan memilih data yang berkaitan dengan gastronomi Nusantara dalam buku cerita anak. Penyajian data dilakukan dengan menyusun data dalam bentuk deskripsi yang sistematis agar lebih mudah dianalisis. Penarikan simpulan dilakukan untuk memperoleh pemahaman menyeluruh mengenai representasi gastronomi Nusantara dalam buku cerita anak dan strategi dalam pengenalan serta pelestarian budaya Indonesia pada pemelajar BIPA.

C. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Keberagaman gastronomi Nusantara mencerminkan dinamika sosial, lingkungan, dan budaya masyarakat Indonesia. Kuliner dari berbagai daerah menggambarkan filosofi hidup, kebiasaan sosial, dan pola konsumsi yang berkembang dari generasi ke generasi. Dalam pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA), gastronomi berfungsi sebagai bagian dari kebudayaan. Gastronomi juga menjadi instrumen edukatif yang memperkenalkan nilai, tradisi, dan interaksi sosial masyarakat Indonesia melalui pengalaman langsung.

Keragaman Gastronomi Nusantara

Gastronomi Nusantara Sebagai Strategi Pengenalan dan Pelestarian Budaya Indonesia Pada Pemelajar BIPA

Tabel 2 berikut menyajikan variasi makanan Nusantara berdasarkan daerah asal. Hal tersebut mencerminkan kekayaan kuliner Indonesia serta keterkaitannya dengan lingkungan dan budaya setempat.

Tabel 2 Keragaman Makanan Nusantara

No.	Nama Makanan	Daerah Asal
1.	Seruit	Lampung
2.	Empal Gentong	Cirebon
3.	Telur Asin	Brebes
4.	Gudangan Lethok	Klaten
5.	Jagung Titi	Flores Timur
6.	Papeda	Papua
7.	Lemang	Dayak
8.	Coipan	Kalimantan Barat
9.	Lawar Ikan	Ngada
10.	Uta tabha	Bajawa
11.	Kapusu nasu	Pulau Buton, Sulawesi
12.	Lapa-lapa	Pulau Buton, Sulawesi
13.	Nasu walio	Pulau Buton, Sulawesi
14.	Rendang	Minangkabau
15.	Kasoami	Pulau Buton, Sulawesi
16.	Ikan dole	Pulau Buton, Sulawesi
17.	Ikan kaholeo	Pulau Buton, Sulawesi
18.	Soto	Madura, Bandung, Betawi, Kediri, Lamongan, Banjar, dan Makassar
19.	Rawon	Malang
20.	Bakso	Solo dan Malang
21.	Gudeg	Yogyakarta dan Jawa Tengah
22.	Gado-gado	Betawi
23.	Tempoyak	Sumatera dan Kalimantan
24.	Dangke	Enrekang, Sulawesi Selatan
25.	Dadih	Luhak Nan Tigo, Sumatera Barat
26.	Oncom	Jawa Barat
27.	Peuyeum	Bandung
28.	Pakasam	Mahang, Kalimantan Selatan
29.	Mandai	Kalimantan Selatan
30.	Sayur konduru	Pulau Buton, Sulawesi
31.	Sayur kopohu	Pulau Buton, Sulawesi
32.	Tuli-tuli	Pulau Buton, Sulawesi

Keberagaman makanan Nusantara berakar pada kondisi geografis, ekologi, dan tradisi yang berkembang di setiap daerah (Sinapoy et al., 2021; Yasin et al., 2022). Pola konsumsi masyarakat terbentuk dari ketersediaan bahan pangan, teknik memasak, dan nilai budaya yang diwariskan. Interaksi sosial dan sejarah panjang perdagangan rempah juga berperan dalam membentuk kekayaan gastronomi yang terus berkembang.

Masyarakat pesisir memanfaatkan sumber daya laut sebagai bagian dari pola makan harian. Lawar ikan, uta tabha, ikan dole, ikan kaholeo, seruit, dan coipan berasal dari *Gastronomi Nusantara Sebagai Strategi Pengenalan dan Pelestarian Budaya Indonesia Pada Pemelajar BIPA*

daerah dengan akses perairan yang melimpah. Teknik seperti fermentasi, pengasapan, dan pemasakan dengan bumbu tertentu digunakan untuk mempertahankan kualitas rasa serta daya simpan. Beberapa daerah di Indonesia mengembangkan teknik pengolahan berbasis daging, rempah, dan santan. Teknik tersebut menghasilkan kuliner Nusantara, meliputi rendang, empal gentong, rawon, bakso, dan gudeg. Penggunaan rempah berfungsi untuk memperkaya rasa dan menjaga ketahanan makanan agar dapat disimpan lebih lama.

Makanan berbumbu kuat seperti gubahan lethok, lapa-lapa, nasu walio, dan sayur konduru menunjukkan pemanfaatan rempah sebagai elemen utama dalam masakan daerah. Teknik fermentasi menghasilkan tempoyak, dangke, dadih, oncom, peuyeum, pakasam, dan mandai yang berkembang sebagai metode pengawetan serta penciptaan cita rasa khas. Proses tersebut menjadi bagian dari sistem pangan masyarakat yang beradaptasi dengan lingkungan dan kebiasaan konsumsi lokal.

Di beberapa wilayah, makanan pokok bergantung pada bahan selain beras. Papeda, lemag, kasoami, jagung titi, dan kapusu nasu digunakan sebagai sumber karbohidrat utama karena ketersediaan bahan baku yang berbeda di setiap daerah. Pola konsumsi tersebut memperlihatkan adaptasi masyarakat terhadap kondisi alam yang tidak selalu mendukung produksi padi sebagai makanan pokok.

Makanan juga berperan dalam ritual adat dan acara budaya (Sarumaha et al., 2024). Keberadaannya mencerminkan nilai simbolis yang menguatkan identitas dan tradisi masyarakat. Sayur kopohu dan tuli-tuli menjadi bagian dari perayaan tertentu sebagai simbol keberkahan dan penghormatan terhadap tradisi. Teknik pengolahan yang diwariskan dalam sistem sosial juga terlihat dalam produk seperti telur asin, gado-gado, dan soto. Telur asin diolah dengan teknik pengawetan untuk menjaga kualitasnya sehingga dapat dikonsumsi dalam jangka waktu lama. Gado-gado merepresentasikan perpaduan rasa dan bahan dalam masakan khas Betawi. Soto berkembang dengan variasi yang beragam di berbagai daerah sehingga mencerminkan adaptasi budaya terhadap bahan yang tersedia di setiap wilayah.

Keragaman kudapan Nusantara tercermin dalam berbagai jenis kudapan yang tersebar di berbagai daerah. Tabel 3 berikut merangkum kudapan Nusantara yang telah menjadi bagian identitas kuliner dari beberapa daerah di Indonesia.

Tabel 3 Keragaman Kudapan Nusantara

No.	Nama Kudapan	Daerah Asal
1.	Cara bikang	Jawa Tengah
2.	Lumpia	Semarang
3.	Getuk	Jawa Tengah dan Jawa Timur
4.	Onde-onde gandum	Mojokerto
5.	Cenil	Yogyakarta
6.	Kerak telur	Betawi
7.	Gatot	Gunung Kidul, Yogyakarta
8.	Brem	Madiun dan Wonogiri

Keragaman kudapan Nusantara mencerminkan identitas budaya, teknik pengolahan, kebiasaan konsumsi masyarakat Indonesia, dan interaksi budaya yang berkembang di daerah asalnya (Jovanus et al., 2025). Hal tersebut menunjukkan bahwa kuliner merupakan warisan rasa sekaligus media pelestarian budaya dan sejarah. Beberapa kudapan Nusantara berbahan dasar singkong yang banyak ditemukan di berbagai daerah. Getuk, gatot, dan cenil merupakan contoh kudapan yang menggunakan singkong sebagai bahan utama. Getuk memiliki tekstur yang lebih padat, sementara gatot mengalami fermentasi terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Cenil memiliki tekstur kenyal dan biasanya disajikan dengan taburan kelapa. Ketiga kudapan tersebut mencerminkan masyarakat Indonesia dalam memanfaatkan singkong sebagai bahan dasar kudapan Nusantara yang khas.

Fermentasi merupakan salah satu teknik pengolahan makanan yang digunakan dalam kuliner Nusantara untuk menciptakan cita rasa khas. Brem adalah kudapan yang dibuat melalui proses fermentasi beras ketan sehingga menghasilkan rasa yang khas. Brem dikenal sebagai salah satu kudapan tradisional yang memiliki sejarah panjang dan masih populer hingga saat ini. Teknik fermentasi ini menunjukkan masyarakat Indonesia dalam mengolah bahan pangan dengan metode yang dapat meningkatkan daya tahan dan cita rasa makanan.

Beberapa kudapan memiliki tekstur renyah dan gurih karena diolah dengan cara digoreng. Lumpia dan onde-onde gandum termasuk dalam kategori ini. Lumpia memiliki isian yang berpadu dengan kulit yang renyah setelah digoreng, sementara onde-onde gandum memiliki lapisan luar yang garing dengan isian kacang hijau yang lembut di dalamnya. Pengolahan dengan teknik penggorengan ini mencerminkan keunikan kuliner Nusantara dalam menciptakan kudapan dengan berbagai tekstur dan rasa.

Beberapa kudapan diolah dengan teknik khusus yang membuatnya unik. Cara bikang dan kerak telur termasuk dalam kategori ini. Cara bikang memiliki bentuk yang merekah dengan tampilan menarik, sedangkan kerak telur diolah dengan teknik memasak yang menghasilkan lapisan bawah yang renyah. Kedua kudapan tersebut menunjukkan bahwa teknik pemanggangan atau pengolahan khusus dapat menghasilkan kudapan yang lezat dengan keunikan tersendiri dalam tampilan dan cita rasa.

Keragaman kudapan Nusantara berlanjut dalam kategori makanan berbasis bubur yang berkembang dengan berbagai varian di setiap daerah. Bubur tidak hanya berfungsi sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga memiliki makna budaya dan simbolis dalam berbagai perayaan serta ritual adat (Dora et al., 2025). Tabel 4 berikut merangkum variasi bubur Nusantara beserta daerah asalnya yang menunjukkan adaptasi masyarakat terhadap bahan pangan lokal, teknik pengolahan yang beragam, dan tradisi masyarakat.

Tabel 4 Keragaman Bubur Nusantara

No.	Nama Bubur	Daerah Asal
1.	Bubur Ase	Betawi
2.	Bubur kacang hijau	Jawa
3.	Bubur tinutuan	Manado
4.	Bubur gunting	Banjarmasin
5.	Bubur jali-jali	Betawi
6.	Bubur ayam	Jawa
7.	Bubur lemu	Solo dan Yogya
8.	Bubur bassang	Makassar
9.	Bubur ketan hitam	Jawa
10.	Bubur pedas	Sambas dan Pontianak
11.	Bubur biji salak	Jawa
12.	Bubur kanji rumbi	Aceh
13.	Bubur sagu mutiara	Jawa
14.	Bubur kampiun	Padang
15.	Bubur manggul	Madura
16.	Bubur sumsum	Jawa
17.	Bubur mengguh	Bali
18.	Bubur merah putih	Jawa
19.	Bubur barobbo	Sulawesi Selatan
20.	Bubur sekoi	Bengkulu dan Jawa
21.	Bubur srontol	Mojokerto
22.	Bubur sagu ubi	Maluku
23.	Bubur papeda	Maluku dan Papua

Bubur Nusantara mencerminkan keberagaman bahan, teknik pengolahan, dan fungsi sosial yang berakar dalam kehidupan masyarakat. Hidangan tersebut berperan sebagai makanan utama, pendamping, atau penutup yang memiliki nilai budaya yang terintegrasi

dalam kebiasaan kuliner, ritual adat, dan tradisi keagamaan. Variasi bubur yang berkembang di berbagai daerah mencerminkan cara masyarakat memanfaatkan sumber daya alam sesuai dengan kebutuhan konsumsi. Penyesuaian tersebut telah menjadi bagian dari praktik sosial yang diwariskan secara turun-temurun.

Komposisi bahan menentukan karakteristik bubur di setiap daerah. Beberapa jenis bubur dibuat dengan bahan yang semakin sulit ditemukan karena perubahan pola konsumsi dan keterbatasan produksi. Bubur jali-jali dan bubur sekoi berbasis biji-bijian yang kini jarang dikonsumsi, sementara bubur pedas menggunakan rempah-rempah khas yang sulit diperoleh di luar daerah asalnya. Bubur papeda berbahan dasar sagu yang menjadi makanan pokok masyarakat di wilayah timur Indonesia, sedangkan bubur barobbo dan bubur bassang mengandalkan jagung pulut sebagai sumber karbohidrat utama. Keberadaan bubur tersebut memperlihatkan upaya masyarakat dalam menjaga tradisi kuliner meskipun ketersediaan bahan bakunya semakin terbatas.

Beberapa jenis bubur lebih mudah dibuat karena menggunakan bahan sederhana dan proses pengolahan yang praktis. Bubur ase, bubur kacang hijau, bubur ketan hitam, dan bubur sagu ubi hanya memerlukan proses perebusan dengan tambahan bumbu dasar seperti santan, gula merah, atau semur. Karakteristik ini menjadikannya hidangan yang umum dikonsumsi sehari-hari. Proses pembuatan yang sederhana dan menggunakan bahan yang mudah didapat membuat bubur ini mudah diolah kapan saja.

Bubur juga menjadi pilihan utama dalam menu sarapan di berbagai daerah. Bubur ayam, bubur tinutuan, bubur lemu, dan bubur manggul dikonsumsi pada pagi hari dengan berbagai pelengkap seperti ayam suwir, sayuran, opor, atau sambal. Kandungan nutrisinya yang beragam menjadikan bubur ini mengenyangkan dan bernilai gizi tinggi. Variasi bubur yang berkembang di setiap daerah menunjukkan cara masyarakat menyesuaikan pola makan dengan ketersediaan bahan dan kebutuhan nutrisi dalam kesehariannya.

Selain berperan sebagai makanan pokok dan sarapan, bubur juga memiliki keterkaitan dengan tradisi keagamaan. Selama bulan Ramadan, beberapa jenis bubur disajikan sebagai hidangan berbuka puasa. Bubur gunting, bubur biji salak, bubur srontol, bubur sagu mutiara, bubur kampiun, dan bubur kanji rumbi sering dijual sebagai makanan berbuka yang manis dan mengenyangkan. Tekstur lembut dan cita rasa yang khas

menjadikannya sebagai pilihan pilihan untuk memulihkan energi setelah seharian berpuasa. Keberadaan bubur dalam tradisi berbuka puasa menunjukkan peran kuliner dalam membentuk budaya makan selama momen keagamaan.

Beberapa bubur memiliki makna simbolis dalam upacara adat dan ritual budaya. Bubur merah putih disajikan dalam peringatan kelahiran atau pergantian nama sebagai simbol keseimbangan dan doa keberkahan. Bubur sumsum menjadi bagian dari upacara pernikahan dan syukuran, sementara bubur mengguh melambangkan keberkahan dalam tradisi Bali. Hal tersebut menunjukkan bahwa kuliner berperan sebagai sumber pangan dan memiliki nilai spiritual yang mengakar dalam budaya masyarakat.

Keberagaman kuliner Nusantara tidak terbatas pada makanan pokok dan jajanan, tetapi juga terlihat dalam ragam minuman yang berkembang di berbagai daerah. Minuman Nusantara berfungsi sebagai pelepas dahaga, penambah energi, dan bagian dari ritual budaya yang diwariskan secara turun-temurun (Soa et al., 2023). Tabel 5 berikut merangkum variasi minuman Nusantara yang mencerminkan adaptasi masyarakat terhadap lingkungan, sumber daya alam, dan kebiasaan sosial yang berkembang di setiap daerah.

Tabel 5 Keragaman Minuman Nusantara

No.	Nama Minuman	Daerah Asal
1.	Serbat	Lampung
2.	Es selendang mayang	Jakarta (Betawi)
3.	Es dawet/cendol	Sunda/Jawa Tengah
4.	Es pisang hijau	Makassar
5.	Es oyen	Bandung
6.	Es teler	Jawa Tengah
7.	Sekoteng	Jawa Tengah
8.	Wedang ronde	Jawa
9.	Angsle	Jawa Timur
10.	Bajigur	Jawa Barat
11.	Bir pletok	Betawi
12.	Brem	Bali

Minuman Nusantara berkembang dengan karakteristik yang beragam sesuai dengan bahan baku, teknik pengolahan, dan fungsinya dalam kehidupan masyarakat. Setiap daerah memiliki minuman khas yang dipengaruhi oleh lingkungan, kebiasaan konsumsi, dan nilai budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Minuman dikonsumsi untuk

memenuhi kebutuhan cairan tubuh dan memberikan manfaat kesehatan. Selain itu, minuman juga berperan dalam perayaan dan ritual budaya.

Beberapa minuman berfungsi sebagai penyegar yang cocok dengan iklim tropis. Es selendang mayang, es dawet, es pisang hijau, es oyen, dan es teler menggunakan santan dan gula merah sebagai bahan utama yang menciptakan rasa manis dengan tekstur yang khas. Penyajian dalam keadaan dingin dengan tambahan es membuatnya populer sebagai pelepas dahaga. Kandungan santan menghasilkan sensasi lembut, sementara gula merah memberikan energi yang mendukung aktivitas harian.

Minuman berbasis rempah memiliki manfaat kesehatan dan sering dikonsumsi saat musim hujan atau di daerah dengan suhu lebih rendah. Wedang ronde, sekoteng, angkle, bajigur, dan bir pletok mengandung jahe, kayu manis, cengkeh, dan kapulaga. Rempah-rempah tersebut memberikan efek menghangatkan tubuh dan melancarkan sirkulasi darah. Penyajian dalam keadaan panas memperkuat manfaatnya sebagai minuman kesehatan. Penggunaan rempah dalam minuman merupakan bentuk kearifan lokal dalam menjaga daya tahan tubuh.

Beberapa minuman dikaitkan dengan ritual adat dan perayaan budaya. Serbat dan brem memiliki peran dalam berbagai upacara masyarakat. Serbat yang berbahan dasar buah dan rempah sering disajikan sebagai minuman penyegar dalam acara tertentu. Brem, hasil fermentasi beras ketan digunakan dalam ritual dan perayaan. Keberadaan minuman ini memperlihatkan bahwa kuliner memiliki nilai yang lebih luas dalam sistem sosial dan budaya masyarakat.

Strategi Pengenalan dan Pelestarian Gastronomi Nusantara Sebagai Budaya Indonesia pada Pemelajar BIPA

Gastronomi Nusantara memiliki potensi besar dalam mengenalkan dan melestarikan budaya Indonesia pada pemelajar BIPA. Gastronomi Nusantara merepresentasikan nilai sosial, sejarah, dan filosofi masyarakat. Pelestariannya memerlukan strategi sistematis dan efektif. Pendekatan pendidikan, promosi, dan diplomasi budaya menjadi langkah utama. Ketiga aspek ini saling mendukung dalam pengenalan dan pelestarian gastronomi Nusantara.

Pendekatan pendidikan dapat dilakukan dengan mengintegrasikan gastronomi dalam kurikulum BIPA (Zahratul Najwa, 2023). Pembelajaran berbasis kuliner mengenalkan kosakata, struktur bahasa, dan nilai budaya dalam setiap hidangan. Metode yang dapat diterapkan mencakup eksplorasi kuliner, pemanfaatan buku cerita anak, dan tugas berbasis proyek. Pendekatan ini menghubungkan pengalaman nyata dengan pemahaman linguistik dan budaya.

Eksplorasi kuliner memberikan pengalaman autentik bagi pemelajar BIPA dalam memahami pola makan dan tradisi masyarakat Indonesia. Melalui kunjungan ke pasar, praktik memasak, dan interaksi dengan masyarakat, pemelajar BIPA dapat memperkaya wawasan budaya Indonesia. Buku cerita anak dengan referensi kuliner menjadi media pembelajaran yang menarik dan efektif. Selain itu, tugas berbasis proyek dapat meningkatkan keterampilan bahasa dan pemahaman budaya.

Promosi gastronomi Nusantara perlu diperkuat melalui media sosial dan festival kuliner untuk memperluas jangkauan global (Hendayana, 2023). Video blog, tutorial memasak, dan dokumenter budaya dapat memperkenalkan kuliner Nusantara pada pemelajar BIPA. Kolaborasi dengan pembuat konten membantu membangun citra kuliner Nusantara sebagai identitas budaya Indonesia. Festival kuliner juga menjadi wadah interaktif bagi pemelajar BIPA untuk memahami makna budaya di setiap hidangan Nusantara.

Diplomasi budaya melalui gastronomi memperkenalkan kuliner Nusantara ke dunia (Nabilah et al., 2020; Prameswari & Yani, 2023). Pemelajar BIPA berperan sebagai agen budaya di negara asal. Program pertukaran budaya memperluas pengenalan kuliner Nusantara dalam interaksi global. Komunitas kuliner Indonesia di luar negeri memperkuat identitas gastronomi Nusantara. Kolaborasi dengan restoran Indonesia meningkatkan apresiasi terhadap kuliner tradisional.

Strategi ini sejalan dengan tren gastrodiplomasi yang sukses diterapkan berbagai negara. Thailand, Korea Selatan, dan Jepang telah membangun citra kuliner sebagai bagian dari diplomasi budaya (Adawiyah & Rais, 2023). Indonesia memiliki potensi besar untuk menerapkan langkah serupa secara sistematis. Dengan strategi terstruktur, gastronomi Indonesia dapat dikenal dan diapresiasi secara global.

Keberhasilan strategi ini bergantung pada tiga faktor. Pertama, gastronomi berperan sebagai alat edukasi lintas budaya yang memperkaya pembelajaran BIPA. Kedua, modernisasi menuntut inovasi dalam pelestarian kuliner tradisional agar tidak punah. Ketiga, pemelajar BIPA berperan sebagai jembatan budaya yang mengenalkan kuliner Indonesia ke dunia.

Strategi ini harus berkelanjutan agar gastronomi Nusantara tetap eksis. Pendidikan, promosi, dan diplomasi budaya harus berjalan simultan untuk hasil optimal. Pendekatan sistematis dan inovatif menjadikan kuliner Nusantara aset budaya global. Keunikan kuliner harus dilestarikan sebagai identitas budaya Indonesia. Gastronomi berperan sebagai sarana edukasi. Sinergi akademisi, praktisi, dan pemerintah mendukung pelestarian kuliner tradisional. Dengan upaya ini, gastronomi Nusantara dapat terus diwariskan dan diapresiasi.

D. SIMPULAN

Gastronomi Nusantara merupakan warisan kuliner yang mencerminkan dinamika sosial, sejarah, dan identitas budaya Indonesia. Penelitian ini menegaskan peran gastronomi Nusantara sebagai media edukatif dan diplomatik dalam memperkuat pemahaman budaya pemelajar BIPA. Gastronomi Nusantara mengenalkan bahasa dan merepresentasikan nilai, kebiasaan, serta pola interaksi masyarakat Indonesia. Dengan demikian, gastronomi berperan sebagai sarana pembelajaran yang menghubungkan bahasa dengan pengalaman budaya secara kontekstual.

Pengenalan dan pelestarian gastronomi Nusantara memerlukan pendekatan pendidikan, promosi, dan diplomasi budaya. Dalam pendidikan, gastronomi dapat dijadikan bahan ajar berbasis budaya yang menghubungkan teori dengan praktik sehingga memperkaya pemahaman bahasa dalam konteks sosial serta budaya. Promosi melalui media sosial dan festival kuliner memperluas jangkauan gastronomi Nusantara secara global. Selain itu, diplomasi budaya menempatkan pemelajar BIPA sebagai agen budaya yang mengenalkan nilai budaya Indonesia di komunitas internasional.

Keberlanjutan gastronomi Nusantara bergantung pada pelestarian tradisi dan adaptasi terhadap tren global. Inovasi dalam penyajian, dokumentasi secara digital, dan diplomasi kuliner menentukan eksistensinya di tengah modernisasi. Gastronomi merupakan warisan budaya dan aset negara yang dapat meningkatkan daya saing Indonesia di tingkat global.

Dengan pendekatan holistik dan inovatif, gastronomi Nusantara berperan sebagai sarana diplomasi budaya yang dinamis dan berkelanjutan.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., & Rais, S. (2023). Gastrodiplomasi Sebagai Strategi dalam Memperkenalkan Kuliner Indonesia di Hungaria. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 12(2), 691–698. <https://bnr.bg/post/101787017/bsp-za-bulgaria-e-pod-nomer-1-v-buletinata-za-vota-gerb-s-nomer-2-pp-db-s-nomer-12>
- Aini, A. N., Ahmad, D. A., Puspa, E., Putri, M., Muthmainnah, F. H., & Hurumatillah, Z. H. (2024). Peran Kuliner Tradisional Nusantara dalam Memengaruhi Kegiatan Ekonomi dan Bahasa di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai* 22243, 8(2), 22243–22252.
- Andriana, W. D., Suyatno, & Mulyono. (2024). Pengenalan Budaya Indonesia Melalui Buku Dongeng Cinta Budaya Sebagai Bahan Ajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) Universitas Negeri Surabaya Universitas Negeri Surabaya Diskursus : Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia mengembangkan program Baha. *Diskursus: Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia*, 7(1), 53–71.
- Asmalia, E. (2018). *Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Cahyo, A. A. R. (2024). Altruisme dalam Novel Permulaan Sebuah Musim Baru di Suriname Karya Koko Hendri Lubis. *Lingua Rima: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 13(1), 125–138.
- Cahyo, A. A. R., Suhartono, S., & Yuniseffendri, Y. (2024). Tindak Tutur Asertif dan Ekspresif dalam Gelar Wicara di YouTube Gita Wirjawan dan Implikasinya terhadap Pembelajaran Bahasa Indonesia. *Diskursus: Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia*, 7(2), 241–256.
- Cahyo, A. A. R., Suyatno, S., & Mulyono, M. (2024). Unsur Kebudayaan dalam Novel Misteri Pantai Mutiara Karya Erlita Pratiwi dan Implikasinya Terhadap Media Pembelajaran BIPA. *Jurnal Dimensi Pendidikan dan Pembelajaran*, 12(1).
- Cholidatul, D. (2019). *Festival Cap Go Meh: di Kota Seribu Kelenteng*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Dora, N., Wardani, S., Rohani, T., & Harahap, W. A. (2025). Tradisi Brokohan: Nilai-nilai dan Makna pada Suku Jawa. *TIP S: Jurnal Riset, Pendidikan dan Ilmu Sosial*, 3(1), 30–36.
- Fadli, R. V. (2022). Nilai-nilai Multikulturalisme Tradisi Kupatan di Desa Plosoarang Kecamatan Sanankulon Kabupaten Blitar. *AL MA'ARIEF : Jurnal Pendidikan Sosial dan Budaya*, 4(1), 12–20. <https://doi.org/10.35905/almaarief.v4i1.2360>
- Gastronomi Nusantara Sebagai Strategi Pengenalan dan Pelestarian Budaya Indonesia Pada Pemelajar BIPA*

- Hasanah, D. U., Namia, Y. Q., & Khayati, A. N. (2023). Filosofi Kuliner Tradisional Khas Jawa Sebagai Identitas Nilai Kearifan Lokal Melalui Pembelajaran BIPA. *The 31st Hiski International Conference On Literary Literacy And Local Wisdom*, 486–499. <https://prosiding.hiski.or.id/ojs/index.php/prosiding/article/view/75/79>
- Hendayana. (2023). Kota Salatiga Menuju Kota Gastronomi. *Journal of Research and Development on Public Policy*, 2(4), 67–79. <https://doi.org/10.58684/jarvic.v2i4.102>
- Jovanus, A., Hariyanto, L., & Sanjaya, R. D. (2025). Modifikasi Set Menu Makanan Khas Betawi Sebagai Bentuk Kreasi Terhadap Makanan Khas Indonesia. *Nusantara: Jurnal Pendidikan, Seni, Sains dan Sosial Humaniora*, 2(2), 1–15. <https://doi.org/10.11111/nusantara.xxxxxxx>
- Kovalenko, A., Dias, Á., Pereira, L., & Simões, A. (2023). Gastronomic Experience and Consumer Behavior: Analyzing the Influence on Destination Image. *Foods*, 12(2). <https://doi.org/10.3390/foods12020315>
- Lim, W. M. (2024). What Is Qualitative Research? An Overview and Guidelines. *Australasian Marketing Journal*. <https://doi.org/10.1177/14413582241264619>
- Lin, M. P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020. *Sustainability (Switzerland)*, 13(22). <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- Luritawaty, I. P., Herman, T., & Prabawanto, S. (2022). Analisis Cara Berpikir Kritis Mahasiswa pada Materi Bangun Ruang Sisi Datar. *Mosharafa: Jurnal Pendidikan Matematika*, 11(2), 191–202. <https://doi.org/10.31980/mosharafa.v11i2.698>
- Manurung, S. V., Sitompul, C. C., Ritonga, P. L., Situmorang, A., & Harahap, S. H. (2024). Utilization of Toba Batak Traditional Culinary as Teaching Material for BIPA Learning Based on Local Wisdom. *Jurnal Nasional Holistic Science*, 4(2), 260–266.
- Nabilah, R. Z. G., Bintoro, D. K., Indrawan, Y. R., & Hariyanti, N. (2020). Gastrodiplomasi Sebagai Strategi Pengembangan Potensi Pariwisata Yogyakarta. *CHANNEL: Jurnal Komunikasi*, 8(1), 37–42. <https://doi.org/10.12928/channel.v8i1.15090>
- Nofiasari, W., Susanto, A. heru, & Alpian, A. (2024). Model Komunikasi Gastronomi Melalui Pemanfaatan Virtual Reality dalam Mendukung Promosi Pariwisata Kuliner Indonesia. *Jurnal Komunikasi Nusantara*, 6(2), 218–230.
- Oktavianawati, P. (2018). *Mengenal Bubur Tradisional Nusantara*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

- Payandeh, E., Allahyari, M. S., Fontefrancesco, M. F., & Surujlale, J. (2022). Good vs. Fair and Clean: An Analysis of Slow Food Principles Toward Gastronomy Tourism in Northern Iran. *Journal of Culinary Science and Technology*, 20(1), 51–70. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1808136>
- Prameswari, N. K. D., & Yani, Y. M. (2023). Gastrodiplomacy Projection: Rekomendasi Kebijakan untuk Kesuksesan Gastrodiplomasi Indonesia. *SPICES: Social and Political Sciences Journal*, 01(01), 1–11. <https://ojs.unikom.ac.id/index.php/spices/article/view/9282%0Ahttps://ojs.unikom.ac.id/index.php/spices/article/download/9282/3834>
- Pratiwi, W. M. (2020). *Nona Bupu: Pemandu Cilik dari Lereng Gunung Inerie*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Rahaya, I. S., & Sahidillah, M. W. (2022). Pemanfaatan Nilai Budaya Legenda Rawa Pening Sebagai Bahan Ajar BIPA. *Jurnal Digdaya*, 1(1), 29–34. <https://doi.org/10.31004/digdaya.vxix.xxx>
- Rahmatain, I. B., Alhafizh, R., Dongoran, M., & Siregar, Y. D. (2023). Menelisik Nilai Sejarah dan Filosofi dalam Kebudayaan Melayu Langkat Melalui Tradisi Pernikahan dan Kue Rasidah. *Hijaz: Jurnal Ilmu-Ilmu Keislaman*, 3(2), 62–68.
- Rahmawati. (2018). *Mengenal Kuliner dari Pulau Buton*. Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara.
- Sarumaha, H., Zai, R. Y. W., Huda, M. A., & Ziliwu, S. (2024). Pengenalan Makanan Khas Tradisional Kinobo Sebagai Warisan Budaya Nusantara. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 552–559. <https://doi.org/https://doi.org/10.31960/caradde.v7i3.2184>
- Sinapoy, S., Melamba, B., & Herman. (2021). Ekologi Budaya dan Nilai Kearifan Lokal Pohon Sagu dalam Dimensi Masyarakat Suku Tolaki. *ETNOREFLIKA: Jurnal Sosial dan Budaya*, 10(3), 323–342.
- Situmorang, A., Zira, K., Noor, M. E. F., Siringoringo, N. D., Banawati, N., Sitohang, O. R., Silitonga, R. A., & Prasasti, T. I. (2024). Mengenal Makanan Khas Mandailing: Sebuah Pengantar Budaya Untuk Pembelajar Bipa. *ARGOPURO Argopuro: Jurnal Multidisiplin Ilmu Bahasa*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.6734/argopuro.v3i1.3637>
- Soa, H. C., Aswim, D., & Natsir, H. R. A. (2023). Makna Minuman Tradisional (Moke) Ditinjau Dari Adat Masyarakat Sikka (Studi Kasus Di Desa Wairterang). *Jurnal Kajian Penelitian Pendidikan dan Kebudayaan (JKPPK)*, 1(4), 20–36.
- Spradley, P., & Huberman, M. (2024). Kajian Teoritis tentang Teknik Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif: Perspektif Spradley, Miles dan Huberman. *Journal of Management, Accounting and Administration*, 1(2), 77–84.

- Tama, N. A., & Handayani, H. (2021). Determinan Status Perkembangan Bayi Usia 0 – 12 Bulan. *Jurnal Mahasiswa BK An-Nur: Berbeda, Bermakna, Mulia*, 7(3), 73. <https://doi.org/10.31602/jmbkan.v7i3.5762>
- V, L. B. (2018). *Cerita Kuliner Nusantara*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. [http://repositori.kemdikbud.go.id/10778/%0Ahttp://repositori.kemdikbud.go.id/10778/1/Cerita Kuliner Nusantara-Ali-Final.pdf](http://repositori.kemdikbud.go.id/10778/%0Ahttp://repositori.kemdikbud.go.id/10778/1/Cerita%20Kuliner%20Nusantara-Ali-Final.pdf)
- Widiyani, O. A. (2018). *Cinta Kuliner Indonesia*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Yasin, N. I., Indrayani, N., & Nurdin, F. (2022). Menelusuri Sejarah Kuliner Jambi sebagai Inventarisasi Aset dan Promosi Wisata Kuliner di Provinsi Jambi. *Jurnal IDEAS: Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 8(4), 1403–1410. <https://doi.org/10.32884/ideas.v8i4.1046>
- Zahratul Najwa, F. S. H. P. L. (2023). Referensi 4. In *Pengukuran Tingkat Kepuasan Pengguna Ceisa 4.0 Menggunakan System Usability Scale Pada Kantor Pengawasan Dan Pelayanan Bea Dan Cukai Tipe Madya Pabean a Purwakarta* (Vol. 21, hal. 71–77).