

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Makan merupakan kebutuhan paling dasar dan utama bagi setiap makhluk hidup yang sifatnya naluriah, tetapi jenis makanan apa yang layak dan tidak layak dimakan, cara mengolah, menyajikan, fungsi dan perilaku makannya adalah termasuk dalam lingkup kebudayaan. Setiap hari manusia melakukan kegiatan makan dengan tujuan untuk menguatkan tubuh, menjaga kesehatan, untuk kepentingan metabolisme tubuh, atau hanya sekadar untuk menyenangkan perut. Sedangkan, sebagai konsep budaya, adakalanya suatu makanan tidak dapat dikonsumsi oleh manusia karena latar belakang budaya masyarakat, seperti pandangan tradisional suatu adat-istiadat, pandangan hidup maupun agama.

Makanan bisa menjadi petunjuk tentang kehadiran umat manusia dan kebudayaannya. Sardar, seorang penulis buku dan wartawan, memaparkan tentang kehadiran sepiring kari disebuah restoran di Kota Birmingham. Dalam buku tersebut, penulisnya menyatakan kari bukan sekadar sepiring makanan saja, tetapi di dalamnya ada asal usul imigran, pemukiman awal, asimilasi dan kebudayaan di Inggris. Lebih dari apa yang ditulis Sardar, perjalanan panjang umat manusia bisa ditelusuri melalui kehadiran berbagai jenis makanan<sup>1</sup>.

Makanan mempunyai fungsi majemuk dalam masyarakat setiap bangsa. Tidak hanya sebagai fungsi biologis, makanan juga fungsi sosial, budaya, dan

---

<sup>1</sup> Maryoto, Andreas. 2009. *Jejak Pangan Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*. Jakarta: Kompas.h. 4

agama. Makanan erat kaitannya dengan tradisi suatu masyarakat setempat, karena itu makanan memiliki fenomena lokal. Seluruh aspek makanan tersebut merupakan bagian-bagian dari warisan tradisi suatu golongan masyarakat. Makanan tradisional dapat digunakan sebagai aset atau modal bagi suatu bangsa untuk mempertahankan nilai kebiasaan dari suatu masyarakat yang dihasilkan oleh masyarakat itu sendiri.

Setiap unsur kebudayaan universal tersebut tentu juga terdapat dalam tiga wujud kebudayaan, yakni sistem budaya, sistem sosial, dan unsur-unsur kebudayaan fisik. Sebagai contoh, makanan tradisional sebagai konsep, dan upacara budaya yang ada hubungannya dengan makanan tradisional<sup>2</sup>.

Makanan tradisional merupakan salah satu unsur kebudayaan yang tersebar diberbagai daerah di Indonesia. Hal ini mengingat masing-masing wilayah memiliki ragam makanan yang disertai variasi, fungsi, dan cara penyajiannya. Di Nusa Tenggara Barat (NTB), misalnya, makanan pokok orang Sasak umumnya adalah nasi kecuali warga Sasak yang merupakan penduduk Santong Lombok Utara yang makanan pokoknya campuran biji-bijian atau campuran biji-bijian dengan ketela atau ubi jalar<sup>3</sup>. Selain itu, ada juga makanan khas Sampang di Madura yakni Nasi Kuning. Makanan ini selalu disajikan dalam upacara adat masyarakat di sana<sup>4</sup>.

---

<sup>2</sup> Koentjaraningrat. 1990. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta. h. 81.

<sup>3</sup> Umar, Rika. 1986. *Makanan Wujud, Variasi dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.h. 2.

<sup>4</sup> Ernayanti. 2003. *Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Jakarta:Deputi Bidang Pelestarian dan Pengembangan Kebudayaan Asdep Urusan Kepercayaan Terhadap Tuhan Yang Maha Esa Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi Dan Kepercayaan.h. 158.

Namun kini, nasi Kuning telah populer dan tidak lagi diidentikkan hanya sebatas makanan khas Sampang Madura saja. Ragam makanan tadi juga berlaku bagi etnis Tamil, salah satu entitas minoritas di Indonesia. Diungkapkan Sardar etnis Tamil berkontribusi terhadap kekayaan kuliner di Indonesia. Salah satu contohnya, keberadaan makanan bersantan dan menggunakan rempah seperti 'Kari' yang menjadi kuliner populer masyarakat. Padahal, 'Kari' merupakan menu sehari-hari di India, daerah asal etnis Tamil<sup>5</sup>.

Etnis pendatang dari India yang berada di kota Medan seperti etnis India Utara dan India Selatan memiliki makanan yang sangat berbeda. Ciri khas masakan India Utara pada penggunaan produk ternak perah, seperti susu, paneer, minyak samin, dan yogurt. Makanan pokok sebagian besar penduduk India Utara adalah lentil dan berbagai jenis roti dari tepung gandum. Iklim di utara lebih sejuk dan kering sehingga ideal untuk bertanam gandum. Sedangkan makanan yang berasal dari India Selatan identik dengan rempah-rempahnya yang khas. Ciri khas masakan India Selatan adalah penggunaan asam jawa (imli), kelapa, lentil, beras, dan berbagai jenis sayuran.

Dalam catatan kepustakaan pada masa lalu, etnis Tamil memiliki klasifikasi sendiri dalam makanannya. Pada Pustaka Suci Srimad Bhagavad Gita, klasifikasi tersebut yakni makanan *Satvam* (sifat baik), makanan *Rajas* (sifat nafsu), dan makanan *Tamas* (sifat kebodohan). Jenis makanan apa yang kita makan, sifat itulah yang dominan dalam diri kita serta akan memengaruhi hidup dan kehidupan. Selain klasifikasi itu, masyarakat Tamil memang kerap mengonsumsi makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan (vegetarian).

---

<sup>5</sup> Maryoto, Andreas. 2009. *Jejak Pangan Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*. Jakarta: Kompas.h. 4.

Keuntungan dari berpantang makan daging, ikan, telur, antara lain dari segi kurangnya penyakit, hemat, kekuatan sifat alamiah, bergizi, dibanding dengan makanan non vegetarian dan berpantang makan daging merupakan pelaksanaan agama yang murni dan patut diikuti. Oleh sebab itu, untuk dapat mengetahui bahan makanan yang lazim dikonsumsi oleh suatu suku bangsa, harus pula dicermati mengapa mereka memilih bahan mentah tertentu berdasarkan nilai budaya dan kepercayaan masyarakat yang bersangkutan<sup>6</sup>.

Sesuai perkembangan zaman, makanan tradisional dalam perayaan upacara, bahkan makanan yang dikonsumsi sehari-hari, banyak mengalami perubahan. Salah satu informan kunci, Narain Sami, yang juga Ketua Parisada Hindu Dharma Indonesia di Sumatera Utara, menyatakan klasifikasi makanan tersebut tidak lagi diperhitungkan dimasa kini. Menurutnya, klasifikasi tersebut hanya sebagai penggolongan berdasarkan kasta. Di lingkungan keluarga pun, melalui hasil studi pendahuluan peneliti, tampaknya juga ada kecenderungan terjadi perubahan pola makan, ibu-ibu rumah tangga telah jarang memasak makanan khas daerah asal etnis Tamil. Sebaliknya, mereka lebih suka memasak masakan lokal. Kehadiran masyarakat Tamil ke Indonesia, khususnya di Kota Medan, perlahan telah mengalami penyesuaian kebudayaan asli dengan kebudayaan masyarakat setempat. Mereka, etnis Tamil, dapat beradaptasi dengan kebudayaan yang ada di lingkungan di mana menetap.

Pendapat di atas didukung oleh pernyataan Ihroni<sup>7</sup> bahwa:

---

<sup>6</sup> Kobalen, A. S. 2004. *Idealnya Sebuah Perkawinan Hindu Tamil*. Jakarta: Pustaka Mitra Jaya.h. 80-81.

<sup>7</sup> Ihroni, T.O. 2006. *Pokok-pokok Antropologi Budaya*. Jakarta : Yayasan Obor.h. 32.

“Bahwa kebudayaan tidaklah bersifat statis, ia selalu berubah. Dalam setiap kebudayaan selalu ada kebebasan tertentu pada setiap individu, dan kebebasan individu untuk memperkenalkan variasi dalam cara-cara berlaku dan variasi itu akhirnya menjadi milik bersama dan dengan demikian dikemudian hari menjadi bagian dari kebudayaan. Tradisi memang selalu menjadi perkara yang tak lekang dimakan waktu. Sejak ribuan tahun yang lalu upacara budaya selalu dilaksanakan setiap tahunnya”.

Etnis Tamil selalu mengingat tradisi yang mereka pertahankan, di manapun berada. Perayaan upacara budaya selalu dilaksanakan dan tidak pernah mereka tinggalkan, misalnya Perayaan Hari Raya Deepawali, yang dikaitkan dengan makanan tradisional yaitu *tosei*. Makanan sebagai lambang peradaban menjadi salah satu bagian terpenting dalam sebuah perkembangan tradisi. Setiap perayaan upacara budaya Tamil, ada banyak hidangan yang disajikan. Hidangan tersebut juga lekat dengan makna dari makanan tradisional yakni harapan, misalnya umur panjang, kemakmuran, kesehatan, keberuntungan, dan kebahagiaan. Deretan harapan tersebut juga disemaikan dalam hati semua orang yang merayakannya.

Selain karena hal-hal tersebut di atas, ketertarikan terhadap rumusan masalah penelitian ini juga karena adanya hubungan kekerabatan antara peneliti dengan beberapa informan. Sebelumnya tahun 2012, peneliti telah melakukan penelitian ke salah satu perkampungan etnis Tamil di Kota Medan, yaitu Kampung Madras dalam hal penyelesaian Skripsi bertemakan “Proses *Thirumanam* pada Etnis Tamil di Kota Medan”. Saat itu, peneliti sering berinteraksi dengan para informan, baik kepada Pandita di Kuil Shri Mariamman maupun rumah-rumah warga. Peneliti juga tetap menjalin silaturahmi bahkan setelah menyelesaikan penelitian Skripsi tersebut. Berdasarkan permasalahan dan



ketertarikan tersebut di atas, maka peneliti tertarik ingin meneliti tentang ***"Makanan Tradisional Etnis Tamil di Kota Medan"***.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Perumusan masalah dalam penelitian ini ditetapkan sebagai berikut :

1. Bagaimana ragam dan fungsi makanan tradisional etnis Tamil di Kota Medan?
2. Apakah makna simbolik pada makanan tradisional etnis Tamil di kota Medan?
3. Apakah ada akulturasi di dalam ragam makanan tradisional etnis Tamil di Kota Medan, mengapa hal itu terjadi?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan ragam dan fungsi makanan tradisional etnis Tamil di Kota Medan.
2. Menganalisis makna simbolik makanan tradisional etnis Tamil di Kota Medan.
3. Menganalisis akulturasi didalam ragam dan fungsi makanan tradisional etnis Tamil di Kota Medan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah penelitian yang komprehensif mengenai kebudayaan Tamil di Kota Medan, khususnya terhadap makanan tradisional pada masyarakat Tamil di Medan yang memiliki keunikan tersendiri.
- b. Sebagai sarana akademik diharapkan dapat memberikan sumbangan ilmu khususnya bidang Antropologi yang membahas makanan tradisional Etnis Tamil di Kota Medan.
- c. Secara praktis penelitian ini dapat bermanfaat bagi penelitian-penelitian selanjutnya, baik akademis maupun non akademis.

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN  
UNIMED

THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY