

# KULINER TIRAM BAKAR SEBAGAI IDENTITAS DEA'E KELURAHAN COPPO KABUPATEN BARRU

**Megawati, Jumadi**

Universitas Negeri Makassar

Email : [morimegawati@gmail.com](mailto:morimegawati@gmail.com)

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan (1) Untuk mengetahui kajian historis tiram bakar sebagai kuliner lokal masyarakat di Dea'e Kelurahan Coppo, Kecamatan Barru, Kabupaten Barru. (2) Untuk mengetahui Identitas kuliner tiram bakar di Dea'e Kelurahan Coppo, Kecamatan Barru, Kabupaten Barru. (3) Untuk mengetahui eksistensi kuliner tiram bakar di Dea'e Kelurahan Coppo, Kecamatan Barru, Kabupaten Barru. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif yang dianalisis dan dituliskan secara deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan metode observasi, wawancara, serta studi literatur. Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) Tiram bakar sebagai kuliner lokal masyarakat di Dea'e Kelurahan Coppo, Kecamatan Barru, Kabupaten Barru telah ada sejak tahun 1999 dan terus mengalami peningkatan dari segi harga dan pengunjung. (2) Terdapat beberapa gambaran yang dapat menjelaskan beberapa Identitas dari kuliner tiram bakar dalam beberapa aspek yaitu: cara memakanya; penyajiannya; serta bahannya. (3) Eksistensi dari kuliner lokal tiram bakar di Kabupaten Barru dapat dipengaruhi oleh berbagai factor, yaitu: aksesibilitas; sarana dan prasarana; serta media sosial.

Kata Kunci : Kuliner Lokal, Identitas, Histori, Eksistensi.

## Pendahuluan

Indonesia adalah Negara kepulauan yang memiliki keanekaragaman bangsa, suku, ras, budaya, bahasa, kepercayaan, serta agama. Meskipun demikian, keanekaragaman tersebut tidak membuat Indonesia terpecah belah sesuai dengan semboyan bhineka tunggal ika. Indonesia juga merupakan salah satu Negara kepulauan beriklim tropis yang memiliki kekayaan alam berlimpah dan beraneka ragam, salah satunya adalah keanekaragaman hayati laut. Keanekaragaman hayati laut menawarkan banyak keuntungan bukan hanya bagi bangsa Indonesia melainkan seluruh belahan dunia. Pada zaman dahulu manusia memanfaatkan kekayaan alam hanya untuk memenuhi kebutuhan pokoknya saja. Pada tahap selanjutnya sebelum manusia mulai melakukan transaksi menggunakan uang, manusia melakukan transaksi dengan cara barter (tukar-menukar barang). Misalnya seorang nelayan membawa hasil tangkapan ikannya kepada seorang petani untuk ditukarkan dengan beras. Kemudian seiring perkembangan zaman dan roda perputaran ekonomi yang semakin laju membuat manusia kemudian memanfaatkan dan mengolah keanekaragaman tersebut agar dapat memenuhi segala kebutuhan hidupnya serta dapat melangkah beriringan dengan perkembangan zaman yang semakin modern.

Proses makan pada manusia sering kali dikaitkan dengan aspek sosial budaya. Dalam hal ini proses makan pada manusia tidak sesederhana memasukkan makanan ke dalam mulut seperti yang terjadi pada hewan atau makhluk hidup lainnya. Aspek sosial budaya makan yang dimaksud adalah bagaimana fungsi makanan dalam masyarakat yang berkembang sesuai dengan keadaan lingkungan, agama, adat, kebiasaan, dan pendidikan masyarakatnya. Makan merupakan sebuah wujud realitas sosio-kultural karena merupakan suatu kegiatan yang dapat disaksikan dan tidak dilakukan oleh benda mati.

Kegiatan makan memperlihatkan keberadaan fakta sosial yang dijalankan manusia sebagai subjek yang merupakan hasil pemikiran manusia. Maka dari sudut pandang budaya dapat ditarik beberapa kesimpulan mengenai aktivitas makan. Pertama, makan adalah kegiatan berulang yang dilakukan oleh manusia sehingga tidak terbatas ruang dan waktu. Kedua, terdapat perbedaan tata cara makan pada setiap kelompok masyarakat. Perbedaan tersebut bisa terjadi karena tradisi, adat istiadat ataupun identitas. Ketiga, makanan juga dinamis seperti manusia dan masyarakat (Sofyan, 2020).

Kerang-kerangan adalah satu contoh keanekaragaman hayati yang dapat diolah menjadi kuliner yang lezat. Kerang-kerangan termasuk kelas bivalvia yang secara khas memiliki dua bagian cangkang, yang keduanya kurang lebih simetris. Bivalvia atau lebih banyak dikenal dengan nama kerang-kerangan, banyak dijumpai di daerah-daerah muara (eustuarin), perairan pantai dan juga pada ekosistem terumbu karang. Jenis-jenis yang hidup di muara antara lain kerang hijau, kerang darah, tiram, serimping, dan simping. Tiram merupakan salah satu jenis kelompok kerang Bivalvia. Penangkaran tiram alami yang bagus di perairan dangkal bernilai sangat tinggi dan individu muda (spat) ditanam secara teratur untuk menggantikan tiram dewasa yang diambil menggunakan penjepit atau kapal keruk (Tracy I & Robert L., 2013).

Kuliner Tiram Bakar Sebagai Identitas Dea'e Kelurahan Coppo Kecamatan Barru Kabupaten Barru adalah budaya makanan yang berasal dari Kelurahan Coppo Kecamatan Barru Kabupaten Barru. Budaya ini berasal dari etnis Dea'e yang merupakan etnis minoritas di wilayah tersebut. Budaya ini telah lama menjadi Identitas Dea'e dan telah menjadi ciri khas di wilayah tersebut. Makanan khas dari budaya ini adalah Tiram Bakar yang dibuat dari tiram segar yang dibakar dengan cara tradisonal yaitu menggunakan daun kelapa yang telah kering. Tiram Bakar ini dianggap sebagai makanan yang kaya akan vitamin dan mineral sehingga banyak digemari oleh masyarakat di sekitar. Budaya ini telah lama menjadi penghubung antar etnis di wilayah tersebut, karena Tiram Bakar terkenal karena rasa yang lezat dan menyenangkan.

Selain itu, budaya ini juga banyak berkembang di sekitar wilayah tersebut, dengan banyak pedagang yang menjual Tiram Bakar di berbagai pasar. Hal ini membuat Tiram Bakar menjadi makanan yang mudah diakses oleh masyarakat. Budaya ini juga telah memberikan kontribusi yang besar dalam hal keragaman budaya di wilayah tersebut, karena dengan berbagi budaya, masyarakat di Kelurahan Coppo Kecamatan Barru Kabupaten Barru mampu menciptakan toleransi dan kerukunan antar etnis. Pada umumnya tiram banyak menjadi menu andalan di restoran-restoran mewah dan sering diburu oleh kaum sosialita. Selain karena cita rasanya yang lezat, kandungan nutrisi di dalamnya juga menjanjikan. Di Kabupaten Barru kita tidak perlu berkunjung ke restoran dan mengeluarkan banyak uang untuk menikmati kelezatan tiram.

Kabupaten Barru merupakan salah satu dari 24 kabupaten/kota yang ada di Sulawesi Selatan terletak pada pesisir pantai Barat Selat Makassar. Sepanjang wilayah Kabupaten Barru meliputi wilayah perairan laut yang cukup potensial akan kerang. Setiap hari warga di Dea'e turun ke laut mencari tiram untuk dikonsumsi sendiri atau dijual. Dea'e merupakan desa yang terletak di Kelurahan Coppo Kecamatan Barru Kabupaten Barru. Warga di Dea'e membuka warung Tiram sederhana dan menjadi salah satu tempat wisata kuliner yang terkenal di Kabupaten Barru. Di Dea'e kita dapat menikmati sekeranjang tiram bakar dengan rasa yang lezat dan tentunya ramah di kantong.

Proses pembakaran tiram memerlukan waktu sekitar 30 sampai 40 menit. Setelah dibakar, tiram kemudian dimasukkan ke dalam wadah besar dan dibawa ke panrung-panrung bambu. Cangkangnya dibuka dengan cara dipukul menggunakan besi dengan panjang 20 cm. Tiram bakar sangat cocok disantap bersama nasi santan dan mangga muda.

Saat ini popularitas kuliner tiram bakar yang ada di Kabupaten Barru tepatnya di Dea'e semakin meningkat. Tidak hanya di kalangan masyarakat Kabupaten Barru, kini kuliner tiram bakar juga sudah dikenal dan menjadi kuliner yang wajib untuk dicoba saat berkunjung ke Kabupaten Barru.

Pada penelitian-penelitian yang sudah ada sebelumnya kebanyakan memfokuskan pada aspek ekonomi serta pendidikannya. Sedangkan pada penelitian ini membahas tentang bagaimana tiram bakar dapat menjadi populer dan menjadi kuliner local. Pemaknaan identitas kuliner tiram bakar terhadap masyarakat pendukungnya menjadi fokus utama dalam penelitian ini. Merujuk pada latar belakang masalah seperti dituliskan di atas, maka peneliti tertarik untuk meneliti lebih dalam tentang Tiram Bakar yang merupakan kuliner lokal Dea'e Kelurahan Coppo Kecamatan Barru Kabupaten Barru.

### **Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang bersifat etnografis serta deskriptif analisis dengan tujuan untuk menjelaskan bagaimana fungsi kuliner Barru khususnya di Dea'e yakni tiram bakar di masyarakat sekitar. Metode ini juga bertujuan untuk mengetahui bagaimana perkembangan sejarah kuliner tiram bakar di Dea'e saat ini. Metode etnografi dalam penelitian ini bertujuan mengambil beberapa data yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi, catatan lapangan, literature lainnya, serta pedoman-pedoman lainnya yang dapat mendukung penelitian ini.

Menurut Sujana dan Ibrahim dalam (Soendari, 2012), penelitian deskriptif merupakan penelitian yang memuat suatu gejala, peristiwa, peristiwa yang sedang berlangsung. Konsentrasi penelitian deskriptif dipusatkan pada pemecahan masalah-masalah nyata yang ditemukan saat penelitian berlangsung. Sedangkan menurut Whitney dalam (Nazir, 2011) mengatakan bahwa metode deskriptif adalah pencarian fakta dengan interpretasi yang tepat. Penelitian deskriptif mengkaji tentang permasalahan yang terjadi dalam masyarakat, serta kebiasaan yang berlaku dalam masyarakat pada saat-saat tertentu, yang mencakup hubungan-hubungan, kegiatan, sikap, pandangan, serta proses yang sedang terjadi dan pengaruh yang ditimbulkan. Maka dari itu metode deskriptif dapat membantu peneliti dalam membandingkan suatu gejala atau kejadian. Oleh karena itu penggunaan pendekatan kualitatif dalam penelitian ini adalah untuk mencocokkan antara realita empirik dan teori yang berlaku, dan menggunakan metode deskriptif dimana peneliti berperan sebagai instrument kunci. Teknik pengumpulan data dilakukan secara gabungan, analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif yang lebih menekankan makna dari generalisasi data.

Penelitian ini akan diawali dengan melakukan observasi. Lokasi observasi yang akan didatangi pertama kali oleh peneliti adalah kantor wilayah daerah setempat untuk mengetahui bagaimana sudut pandang sejarah dari sumber yang resmi. Selanjutnya peneliti melakukan observasi serta wawancara di lokasi penelitian yakni di Dea'e. Tujuan wawancara ini adalah untuk menggali informasi sedalam-dalamnya sehingga maksud dan tujuan peneliti dapat tercapai. Pendekatan dalam wawancara yang akan dilakukan oleh peneliti adalah suatu pendekatan yang menggunakan petunjuk umum, sehingga mengharuskan pewawancara membuat garis-garis besar atau pokok-pokok pertanyaan yang

ditanyakan dalam proses wawancara. Peneliti berusaha menciptakan suasana yang santai tetapi serius dengan cara ikut dalam mempersiapkan sajian kuliner tiram bakar hingga tiram bakar siap dinikmati.

## **Pembahasan**

### **Makanan dan Kuliner Sebagai Identitas Budaya**

Identitas merupakan suatu hal yang tercipta di lingkungan sosial dan tidak terlepas representasi kultural. Identitas tergambar melalui wujud representasi diri yang dapat dikenali orang lain. Seperti dikatakan Barker (2012), identitas adalah esensi yang dapat ditandakan (signified) dalam kehidupan sehari-hari. Identitas terkait dengan pembeda, yang sifatnya personal (Sugihartati, 2017). Identitas budaya adalah kumpulan nilai, norma, dan perilaku yang dimiliki oleh sebuah kelompok masyarakat yang menentukan bagaimana mereka berinteraksi dengan lingkungan dan bagaimana mereka menafsirkan pengalaman. Identitas budaya juga mencakup konsep komunitas, budaya, dan agama yang menentukan bagaimana seseorang berperilaku dan menafsirkan pengalaman. Identitas budaya dibentuk melalui banyak faktor, termasuk kebudayaan, kebiasaan, tradisi, dan latar belakang. Identitas budaya bisa berbeda-beda di antara kelompok masyarakat, bahkan di antara anggota kelompok yang sama. Identitas budaya juga dapat berubah seiring waktu, dan hal ini akan mempengaruhi bagaimana sebuah kelompok berinteraksi dengan lingkungannya.

Salah satu pandangan Hall (1990) yang dikutip oleh Weedon (2004), bahwa salah satu bentuk identitas adalah identitas budaya (cultural identity). Identitas budaya merupakan sebuah proses menjadi (becoming) dan sebuah wujud (being) yang tergantung pada masa lalu dan masa kini, mengikuti tempat, waktu, sejarah, dan kebudayaan. Identitas budaya memiliki asal dan sejarah, tetapi terus mengalami pembaharuan dan dapat berubah-ubah karena pengaruh sejarah, budaya, dan kekuasaan. (Perdana, 2011)

Identitas budaya seringkali dipengaruhi oleh keterikatan kultural seseorang. Sehingga membentuk ciri khas seseorang dan memberikan rasa kebersinambungan sejarah, yaitu bahwa seseorang merupakan bagian dari sebuah eksistensi yang lebih besar melalui kontribusinya dalam sebuah kelompok (Kim, 2007). Pembentukan identitas tidak terlepas dari unsur budaya. Pembentukan identitas budaya suatu kelompok sesuai dengan karakteristik budaya dan adat istiadat yang diberikan oleh leluhurnya dan dikomparasikan dengan interaksi sosial yang mendalam dengan lingkungan sosial. (Susanti, 2015) Dalam (Nurchayani, 2011) Hall membagi kedalam dua pandangan bagaimana proses pembentukan “identitas budaya”:

1. Cara pertama mendefinisikan “identitas budaya” sebagai satu budaya yang dipahami bersama. Suatu gabungan identitas yang diyakini oleh orang-orang yang berasal dari masa lalu dan leluhurnya.
2. Identitas budaya berhubungan dengan masa lalu dan masa depan. Identitas budaya mempunyai asal-usul dan memiliki sejarah. Tetapi seperti segala sesuatu yang bersifat lampau, identitas budaya mengalami perkembangan yang terus-menerus. Identitas budaya tidak melekat abadi di dalam masa lalu yang mengkristal melainkan terbuka untuk larut dalam permainan sejarah, kebudayaan, dan kekuasaan.

Berdasarkan uraian di atas maka pada hakikatnya dalam pandangan penulis, suatu identitas yang ada pada masyarakat memiliki nilai serta norma-norma yang didasarkan pada asal-usul yang sama ataupun tradisi turun-temurun yang telah lama diwariskan. Identitas budaya juga mengalami perubahan karena

faktor sejarah maupun budaya namun tidak begitu signifikan. Setiap identitas budaya memiliki sejarah karena identitas budaya tidak secara langsung tercipta tanpa melalui proses (becoming).

Uraian mengenai nilai dan hubungannya dengan kebudayaan telah dikemukakan oleh Soekanto (2007), bahwa inti kebudayaan setiap kelompok merupakan sistem nilai yang diyakini oleh masyarakat sebagai pelaku budaya tersebut. Nilai tersebut mencakup pandangan-pandangan yang tidak beraturan mengenai apa yang dianggap buruk maupun yang dianggap baik. (Soekanto, 2007)

Menurut Kluckhohn (1961), sistem nilai disusun dalam beberapa bagian yang diantaranya adalah sebagai berikut: (Koentjaraningrat, 2002)

1. Konsep hakikat hidup manusia: Ada kebudayaan yang menganggap bahwa hidup manusia itu pada dasarnya merupakan suatu hal yang buruk dan menyedihkan sehingga harus dihindari. Namun ada pula kebudayaan lain yang menganggap bahwa hidup manusia itu pada dasarnya memang buruk tetapi manusia dapat mengusahakannya untuk menjadi baik dan membahagiakan.
2. Konsepsi mengenai hakikat karya: Ada kebudayaan yang memandang karya manusia dibuat untuk keberlangsungan hidup, ada kebudayaan yang memandang hakekat karya manusia untuk memberikan suatu kedudukan yang penuh kehormatan dalam masyarakat, ada kebudayaan yang menganggap hakekat karya manusia sebagai suatu gerak hidup untuk menghasilkan lebih banyak karya lagi.
3. Konsepsi mengenai hakikat waktu: Ada kebudayaan yang memandang bahwa bagian terpenting dalam kehidupan manusia itu masa yang lampau.
4. Konsepsi mengenai hakikat lingkungan alam: Ada kebudayaan yang melihat alam sebagai hal yang begitu luar biasa, ada kebudayaan yang melihat alam sebagai suatu hal yang dapat dikendalikan manusia.
5. Konsepsi mengenai hakikat lingkungan sosial: Ada kebudayaan yang mendahulukan hubungan antara manusia dengan manusia lainnya secara horizontal, ada kebudayaan yang mendahulukan secara vertikal.

Kuliner adalah proses menikmati makanan dan minuman. Kata kuliner juga merujuk pada masakan dan masakan yang dibuat dari berbagai bahan makanan. Secara umum, kuliner berkaitan dengan mencoba, menikmati, dan mengonsumsi makanan dan minuman. Kuliner merupakan salah satu cara untuk mengungkapkan budaya lokal. Masyarakat lokal biasanya memiliki makanan dan minuman yang berbeda dan unik. Ini bisa mencakup makanan tradisional, makanan lokal, dan banyak lagi. Ini adalah cara yang bagus untuk mengungkapkan budaya lokal dan menikmati makanan unik. Kuliner juga merupakan cara yang bagus untuk berbagi kesenangan dengan orang lain. Masyarakat dari berbagai latar belakang dan budaya dapat berkumpul dan berbagi makanan dan minuman. Ini memungkinkan orang untuk berbagi keindahan budaya berbeda dan bersenang-senang bersama-sama. Kuliner juga merupakan cara yang bagus untuk menikmati hidangan yang lezat. Orang dapat mencoba berbagai jenis masakan dari berbagai negara dan budaya. Ini juga memberikan kesempatan untuk mencoba makanan yang mungkin tidak dapat ditemukan di tempat lain. Dengan demikian, orang dapat menikmati makanan yang lezat dari seluruh dunia.

Kuliner, salah satunya makanan rakyat hakikatnya merupakan suatu folklor material non lisan yang terdiri dari konsep makan, bahan makanan, cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan,

cara penyajian, dan fungsi makanan. Makanan merupakan sebuah upaya bertahan hidup yang ditentukan oleh kebudayaan masing-masing kolektif. Pada hakikatnya makanan merupakan yang tumbuh di sawah, lading, kebun, laut, yang dipelihara di halaman, padang rumput, daerah pertanian dan peternakan, yang dibeli di warung, pasar restoran. (Goenawan, 2016; Wuriyanto, 2008)

Kuliner merupakan salah satu unsur kebudayaan yang disukai banyak orang. Oleh karena itu antropologi juga memperhatikan bagaimana makanan dan kehidupan manusia saling mempengaruhi. Sebagai contoh hubungan antara makanan dan kehidupan sehari-hari manusia yaitu fast food cenderung lebih banyak menjamur di tempat-tempat yang tingkat aktivitas warganya sangat tinggi. Misalnya di kota-kota besar, fast food atau makanan cepat saji termasuk makanan di warung-warung dan rumah makan padang biasanya menjadi pilihan bagi mereka yang sangat sibuk dan hanya memiliki sedikit waktu untuk makan. Di Amerika, kebiasaan makan junk food ini memberi dampak bagi kesehatan yang sangat serius karena junk food (yang tidak termasuk makanan padang atau warung, karena masakannya tidak diberi pengawet) dan makanan beku menggunakan banyak sekali pengawet. Selain itu makanan cepat saji seperti ini mengurangi kebersamaan. Bandingkan dengan makan besar dalam satu meja bersama keluarga atau teman, tentu kebersamaan dan keakraban bisa lebih terjalin karena di waktu makan seperti ini adalah kesempatan dimana keluarga bisa berkumpul dan saling bercengkrama (Kunilkudit, 2014).

Kuliner merupakan bagian dari komponen penting yang dapat menunjang kesempurnaan pengalaman wisatawan terhadap budaya tuan rumah pada suatu daerah wisata. Kuliner mampu menggambarkan budaya dari suatu daerah wisata secara menyeluruh sehingga dapat menambah pengalaman perjalanan yang didapatkan oleh wisatawan. Wisata kuliner juga dianggap mampu meningkatkan daya saing suatu daerah untuk menjadi destinasi unggulan. Wisata kuliner merupakan perjalanan wisata yang berhubungan dengan makan, masakan, rasa, dan dapur. Wisata kuliner adalah suatu kegiatan berwisata melalui jalan kuliner. Kegiatan ini mencakup perjalanan ke destinasi yang berbeda-beda untuk mencicipi berbagai jenis makanan dan minuman. Wisata kuliner juga dapat mencakup eksplorasi budaya dan tradisi melalui pengalaman makan, seperti makan di restaurant lokal atau membeli makanan di pasar. Banyak wisatawan yang mencari pengalaman yang unik dan berbeda-beda dari kebiasaan makan mereka sendiri. Wisata kuliner adalah cara yang bagus untuk mendapatkan wawasan baru tentang budaya, masakan, dan bahkan bahasa. Hal ini dapat memberikan kesempatan untuk mencoba makanan yang berbeda dari yang biasa mereka makan, memahami budaya dan cara orang lain berpikir, serta memungkinkan para wisatawan untuk bertemu, berkomunikasi, dan membuat kenangan untuk waktu yang lama.

Tidak hanya penting untuk memenuhi kebutuhan manusia akan makan, makanan juga memiliki hubungan erat dengan kebudayaan, termasuk teknologi, organisasi sosial serta kepercayaan masyarakat. Makanan tidak akan memiliki makna apa-apa kecuali makanan itu dilihat dalam kebudayaannya atau jaringan interaksi sosialnya (Nurti, 2017). Kajian mengenai makanan, kebiasaan makan dan gizi, terutama aspek sosial, budaya dan ekonomi makanan pada berbagai kelompok manusia bukanlah hal yang baru dalam sejarah antropologi. Dikutip dalam (Messer, 1984) setidaknya, studi awal antropologi sosial di Inggris telah memfokuskan pada organisasi sosial dan ekonomi pada masyarakat subsistensi non-industri, secara utama pada sumber daya lokal, dan telah mencatat bagaimana mencari, menyiapkan, dan mengonsumsi makanan yang yang tersedia dalam aktivitas

sehari-hari, dan bagaimana dalam konteks tersebut nilai-nilai makanan emosional dan simbolik yang sering digunakan dalam ritual untuk menandai status sosial, interval waktu, dan sumber daya lingkungan yang penting secara budaya.

Studi-studi awal tentang makanan lebih banyak membahas masalah kebiasaan makan sebagai suatu bentuk tingkah laku berpola yang erat kaitannya dengan kebudayaan, yang mencakup juga kepercayaan dan pantangan makan yang berkembang dalam sekelompok masyarakat, dan juga berkaitan dengan faktor lingkungan sebagai sumber perolehan bahan pangan yang utama. Pada dasarnya perbedaan-perbedaan makanan pada setiap budaya ini menjadikan konsep makanan berbeda dengan nutriment. Seperti dikatakan Foster & Anderson (1986), nutriment (nutriment) adalah suatu konsep biokimia, suatu zat yang mampu untuk memelihara dan menjaga kesehatan organisme yang menelannya, sedangkan makanan (food) adalah suatu konsep budaya, sesuatu yang dimakan dengan pengesahan budaya. Artinya makanan sebagai konsep budaya akan memiliki makna yang lebih luas daripada makanan dalam konsep nutriment. Makanan dalam sudut pandang budaya berarti akan berkaitan dengan kepercayaan, pantangan, aturan, teknologi, dan sebagainya yang tumbuh dan berkembang dalam sekelompok masyarakat, sehingga membentuk pola kebiasaan makan yang menjadi ciri khas sekelompok masyarakat serta menjadi pembeda antar kelompok masyarakat (Nurti, 2017).

Konsepsi makanan adalah proses mengembangkan ide tentang konsep makanan, termasuk pilihan makanan, presentasi, dan cara pengolahan. Ini juga termasuk tahap perencanaan, pengembangan, dan implementasi, yang dapat melibatkan banyak aspek dari desain kreatif, manajemen, teknik, dan keuangan. Konsepsi makanan adalah bagian penting dari industri makanan komersial, karena menghadirkan produk yang lezat dan tahan lama. Konsepsi makanan juga mencakup pemilihan bahan-bahan, pengolahan, penyimpanan, distribusi, dan penyajian makanan. Proses konsepsi makanan berfokus pada pemilihan bahan yang tepat, pengolahan yang tepat, dan penyajian yang baik. Hal ini penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman, sehat, dan enak.

Studi tentang makanan dalam konteks budaya merujuk pada persoalan-persoalan praktis serta perilaku konkret masyarakatnya. Kepercayaan suatu masyarakat tentang makanan berakibat pada kebiasaan (praktek) makan serta berakibat pula pada kondisi gizinya. Dalam sudut pandang antropologi kebiasaan makan merupakan suatu hal yang sangat kompleks karena menyangkut tentang cara memasak, suka dan tidak suka, serta adanya berbagai kepercayaan (religi), pantangan-pantangan dan persepsi mistis (tahayul) yang berkaitan dengan kategori makan: produksi, persiapan dan konsumsi makanan (Foster & Anderson:1986:313). Melalui fenomena itu, dan dalam perkembangannya, kategori makan akan berhadapan dan berkaitan dengan kategori-kategori budaya lainnya seperti, kategori sosial, agama, kehidupan perekonomian, ilmu pengetahuan, teknologi dan sebagainya (Meliono & Budianto, 2004). Konsepsi makanan juga melibatkan pengembangan resep yang baik untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan berkualitas tinggi dan tahan lama. Hal ini juga berfokus pada peningkatan keseluruhan desain produk, termasuk pembuatan produk yang atraktif dan unik sehingga dapat menarik pembeli. Konsepsi makanan juga memungkinkan produsen untuk meningkatkan kualitas produk dan menciptakan produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen. Ini juga membantu produsen menghasilkan produk yang layak jual dan meningkatkan pengalaman pelanggan.

Berbicara tentang konsep makanan, maka makanan dapat berasal dari laut, tanaman yang tumbuh di pertanian, yang dijual di pasar tradisional maupun supermarket. Makanan tidaklah semata-

mata sebagai produk organik hidup dengan kualitas biokimia, tetapi makanan dapat dilihat sebagai gejala budaya. Gejala budaya terhadap makanan dibentuk karena berbagai pandangan hidup masyarakatnya. Suatu kelompok masyarakat melalui pemuka ataupun mitos-mitos (yang beredar di masyarakat) akan mengizinkan warganya memakan makanan yang boleh disantap dan makanan yang tidak boleh disantap. "Ijin" tersebut menjadi semacam pengesahan atau legitimasi yang muncul dalam berbagai peraturan yang sifatnya normatif. (Meliono & Budianto, 2004)

Mengenai konsep makanan, Sardar (2008) yang dikutip Maryoto (2009:3), menjelaskan dalam bukunya yang berjudul *Balti Britain: A Journey Through the British Asian Experiences*, bagaimana kehadiran sepiring kari pada restoran di kota Birmingham. Kari bukanlah hanya sekedar makanan saja, tetapi dari situ Sardar bertutur tentang asal-usul, pemukiman awal, asimilasi, dan kebudayaan di Inggris terutama para penduduk kota Birmingham. Dari makanan kari tersebut, Sardar bercerita tentang masyarakat yang disebut *Balti Britain* diibaratkan sebagai menu makanan yang resepnya tidak akan pernah selesai dicampur sepanjang waktu. Dari kari, Sardar mengangkat identitas sebuah kebudayaan di sebuah tempat yang berada pada suatu masa. Kemudian, makanan bisa menjadi petunjuk tentang kehadiran umat manusia dan kebudayaan (Maryoto, 2009).

Kedatangan orang Arab ke Nusantara selain mencari rempah-rempah juga membawa pengaruh pada kuliner. Saat peradaban di Persia mulai runtuh, bangsa barat lainnya menyusul ke timur hingga berhasil memasuki sumber rempah di Nusantara. Kedatangan mereka membawa pengaruh pada cara pemasakan sejumlah makan yang masih kita kenal sampai sekarang. Dari beberapa penjelasan diatas, maka secara singkat penulis dapat memahami bahwa konsep perubahan makanan merujuk pada sebuah penyebaran yang dilakukan oleh sekelompok masyarakat yang telah mengembangkan pengetahuan serta kebudayaannya. Sejak mengenal rempah-rempah, masyarakat dari berbagai benua sejak dahulu sudah mulai berkelana mengarungi laut menemukan benua baru untuk mendapatkan rempah-rempah yang beragam jenisnya. Kedatangan bangsa asing ke Nusantara rupanya telah membawa suatu pengaruh kuat bagi masyarakat yang disinggahinya, terutama pengaruh cara memasak makanan ataupun makanan yang ada hingga saat ini.

Makanan merupakan kebutuhan dasar yang harus dipenuhi demi keberlangsungan hidup manusia. Namun pada umumnya makanan ada bukan hanya sebagai pelengkap untuk memenuhi kebutuhan biologis manusia. Makanan juga memiliki beberapa fungsi dimana makanan tersebut mempunyai nilai bagi masyarakat serta dianggap sebagai sesuatu yang bersifat sakral. Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama bagi semua individu untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh dan menjaga kesehatan. Makanan berfungsi untuk memberikan energi dan nutrisi yang diperlukan untuk menjalankan berbagai aktivitas sehari-hari dan mempertahankan kesehatan tubuh. Makanan juga berkontribusi dalam meningkatkan daya tahan tubuh, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, dan menjaga keseimbangan nutrisi tubuh.

Makanan juga memainkan peran penting dalam pengendalian berat badan. Dengan menjaga asupan kalori dan porsi yang tepat, kita dapat menurunkan berat badan dan menjaga berat badan ideal. Makanan juga dapat membantu meningkatkan kadar energi. Dengan mengonsumsi makanan yang bergizi tinggi, kita dapat mendapatkan sejumlah nutrisi penting yang dibutuhkan tubuh. Makanan juga dapat membantu kita merasa lebih baik. Makanan yang kaya serat, vitamin, dan mineral dapat membantu mengurangi stres dan meningkatkan energi. Makanan juga dapat meningkatkan mood dan

mengurangi tekanan darah. Makanan yang sehat dan bergizi tinggi dapat membantu menjaga sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan jantung, dan mengurangi risiko berbagai penyakit.

Selain itu makanan juga memiliki fungsi dalam kebudayaan merupakan kegiatan ekspresif yang memperkuat kembali hubungan-hubungan sosial, sanksi-sanksi, agama, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi dengan berbagai dampaknya. Dengan kata lain, kebiasaan makan atau pola makan tidak hanya sekadar mengatasi tubuh manusia saja, makanan dapat memainkan peranan penting dan mendasar terhadap ciri-ciri dan hakikat budaya.

### **Kuliner Tiram Bakar Sebagai Identitas Lokal**

Kajian historis Tiram bakar sebagai kuliner lokal masyarakat di Dea'e Kelurahan Coppo, Kecamatan Barru, Kabupaten Barru, mulai dari abad ke-19. Tiram bakar adalah makanan khas yang asalnya berasal dari daerah ini. Menurut legenda lokal, Tiram bakar dimulai oleh seorang petani yang tinggal di daerah tersebut. Petani tersebut bernama Dea'e dan ia membakar tiram yang ia hasilkan dari sawahnya. Tiram yang dibakar menjadi makanan yang sangat lezat. Ia menyebarkan resepnya dan makanan tersebut menjadi sangat populer di kalangan masyarakat setempat. Selain itu, masyarakat juga menggunakan bahan-bahan lokal untuk memasak Tiram Bakar. Sebagian besar bahan-bahannya adalah rempah-rempah lokal, seperti jahe, kunyit, ketumbar dan daun pandan. Untuk menambah cita rasa, mereka juga menambahkan gula pasir, garam dan minyak. Makanan ini biasanya disajikan dengan acar dan daun pisang. Karena Tiram Bakar begitu populer di daerah tersebut, masyarakat setempat menganggapnya sebagai makanan kuliner lokal. Selain itu, Tiram Bakar juga dianggap sebagai makanan yang memiliki nilai spiritual untuk mereka. Mereka percaya bahwa makanan ini dapat menghilangkan semua penyakit dan meningkatkan kekuatan dan ketahanan tubuh.

Dari hasil wawancara bersama salah satu informan yaitu bapak Irfan (50 Tahun) yang mengatakan bahwa:

“Usaha penjualan tiram bakar sebagai makanan tradisional ini berdiri dan mulai berkembang di daerah pesisir Kelurahan Coppo pada tahun 1999. Usaha ini sangat membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pokok karena hasilnya yang lumayan dan tidak membutuhkan modal yang banyak”.

Hal serupa juga yang dikatakan oleh penjual lainnya seperti Ibu Muli (63 tahun), mengatakan bahwa:

“Makanan tiram ini sudah menjadi makanan turun-temurun oleh masyarakat setempat, selain tiram bakar ini rasanya enak, juga memiliki khasiat seperti dapat menghilangkan beberapa penyakit. Sehingga tiram bakar ini menjadi makanan yang dikenal oleh banyak kalangan”

Masyarakat yang turun mencari dan menjual tiram ini sering disebut Pattereng oleh masyarakat sekitar karena tiram yang mereka dapatkan langsung dijual mentah. Namun seiring berjalannya waktu dan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat maka pada tahun 1999 mereka mulai mengembangkan usahanya dengan membuat balai-balai agar pembeli dapat langsung menyantap tiram bakar di lokasi tersebut. Karena Tiram Bakar telah menjadi makanan khas di daerah tersebut selama

bertahun-tahun, beberapa penjual telah mengembangkan berbagai varian dari makanan tersebut. Beberapa variannya adalah Tiram Bakar Bumbu Bawang Merah, Tiram Bakar Bumbu Saus, Tiram Crispy, Sate Tiram, dan Tiram Bakar Bumbu Merah. Beberapa restoran lokal juga telah mulai menyajikan varian makanan ini.

Munculnya Usaha Kuliner Tiram Bakar dan dikenal Sebagai Makanan Khas Tradisional Lambat laun tiram bakar mulai dijadikan sebagai usaha perdagangan oleh masyarakat setempat. Kuliner tiram bakar merupakan usaha kecil dan menengah yang dapat dijumpai di Dea'e Kelurahan Coppo Kecamatan Barru Kabupaten Barru. Masyarakat di Dea'e mulai membuka usaha ini karena lokasinya yang sangat strategis dan mendukung yaitu daerah pesisir dengan sungai dan empang di sekitarnya. Usaha ini kemudian mulai mereka rintis karena keberadaan tiram yang dapat dengan mudah ditemukan dan tak memerlukan modal. Usaha ini berdiri sejak puluhan tahun yang lalu, awalnya masyarakat sekitar pesisir hanya mengambil tiram ketika ada yang ingin membeli. Hal tersebut berlangsung beberapa tahun karena masyarakat sekitar pada saat itu masih belum mampu dan belum memiliki keberanian untuk mengembangkan usaha tersebut.

## Kesimpulan

Kuliner tiram bakar merupakan usaha kecil dan menengah yang dapat dijumpai di Dea'e Kelurahan Coppo Kecamatan Barru Kabupaten Barru. Masyarakat di Dea'e mulai membuka usaha ini karena lokasinya yang sangat strategis dan mendukung yaitu daerah pesisir dengan sungai dan empang di sekitarnya. Seiring berjalannya waktu dan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat maka pada tahun 1999 mereka mulai mengembangkan usahanya dengan membuat balai-balai agar pembeli dapat langsung menyantap tiram bakar di lokasi tersebut. Saat ini kuliner tiram bakar semakin dikenal, bukan hanya oleh masyarakat di Kabupaten Barru, tetapi juga masyarakat di Sulawesi khususnya di Sulawesi Selatan. Pada awalnya warga sekitar hanya menghidangkannya untuk disantap dengan keluarga atau tatangganya sambil saling bercengkrama di atas balai-balai di kolong rumah mereka, hingga akhirnya dijadikan usaha yang kemudian dapat dikatakan usaha ini menjadi sumber penghasilan mayoritas warga di Dea'e.

## DAFTAR PUSTAKA

- Baiduri, R. (2020). *Teori-Teori Antropologi (Kebudayaan)*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Goenawan, R. P. (2016). Gudeg Wijilan (Studi Antropologi Mengenai Gudeg Sebagai Identitas Kuliner Etnis Jawa di Wijilan, Kampung Panembahan, Daerah Istimewa Yogyakarta). *Doctoral dissertation*.
- Gulo, W. (2002). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Kim, Y. Y. (2007). Identity and Intercultural Communication: An Analysis of Differing Academic Conceptions of Cultural Identity London. *Journal of Intercultural Communication Research*.
- Koentjaraningrat. (1987). *Sejarah Teori Antropologi*. Jakarta: penerbit Universitas Indonesia.
- Koentjaraningrat. (1994). *Metode-Metode Penelitian Masyarakat*. Jakarta: PT Gramedia.
- Koentjaraningrat. (2002). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Kunilkudit. (2014, April 10). *Antropologi Kuliner*. Retrieved from My Little Daybook: kunilkudit.blogspot.com
- Mamik. (2015). *Metodologi Kualitatif*. Sidoarjo: Zifatama Publisher.

- Maryoto, A. (2009). *Jejak Pangan: Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Meliono, V. I., & Budiarto. (2004). Dimensi Etis Terhadap Budaya Makan dan Dampaknya pada *Makra, Sosial Humaniora*.
- Messer, E. (1984). Anthropological Perspective on Diet. *Ann. Rev. Anthropol.*
- Moleong, L. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nazir, M. (2011). *Metode penelitian*. Jakarta: PT. Ghalia Indonesia.
- Nurchayani, E. (2011). *Identitas Biracial dan Pencarian Jati Diri Dalam Novel Caucasica Karya Danzy Senna*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Nurti, Y. (2017). Kajian Makanan Dalam Perspektif Antropologi. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*.
- Perdana, A. (2011). *Museum dan Identitas: Museum La Galigo Sulawesi Selatan Sebagai Media Identitas Budaya Sulawesi Selatan*. Departemen Arkeologi Universitas Indonesia.
- Soekanto, S. (2007). *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: Raja Grafindo.
- Soendari, T. (2012). *Metode Penelitian Deskriptif*. Bandung: UPI.
- Sofyan, M. A. (2020). Eksistensi Megono Sebagai Identitas Kultural: Sebuah Kajian Antropologi Kuliner Dalam Dinamika Variasi Global. *Sosiologi Reflektif*.
- Sugihartati, R. (2017). *Budaya populer dan subkultur anak muda: antara resistensi dan hegemoni kapitalisme di era digital*. Surabaya: Pusat Penerbitan dan Percetakan Unair, Airlangga University Press.
- Susanti, I. E. (2015). Lumpia Semarang Pada Masa Orde Baru (Lumpia sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa Peranakan Semarang). *AVATAR, e-Journal Pendidikan Sejarah*.
- Tracy I, S., & Robert L., U. (2013). *Dasar-Dasar Zoologi, alih bahasa Evi Luvina Dwisang*. Tangerang: Binarupa Aksara.
- Umrati, & Wijaya, H. (2020). *Analisis Data Kualitatif Teori Konsep dalam Penelitian Pendidikan*. Makassar: Sekolah Tinggi Theologia Jaffray.
- Wurianto, A. (2008). *Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore)*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.