

1-1-2021

## Ragam Budaya Penggunaan Piranti Sumpit Masyarakat Bandung

Selvia Selvia

*Fakultas Bahasa dan Budaya, Universitas Kristen Maranatha, selvia21@gmail.com*

Follow this and additional works at: <https://scholarhub.ui.ac.id/paradigma>



Part of the [Archaeological Anthropology Commons](#), [Art and Design Commons](#), [Fine Arts Commons](#), [History Commons](#), [Library and Information Science Commons](#), [Linguistics Commons](#), and the [Philosophy Commons](#)

---

### Recommended Citation

Selvia, Selvia. 2021. Ragam Budaya Penggunaan Piranti Sumpit Masyarakat Bandung. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya* 11, no. 3 (January). 10.17510/paradigma.v11i3.531.

This Article is brought to you for free and open access by the Faculty of Humanities at UI Scholars Hub. It has been accepted for inclusion in *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya* by an authorized editor of UI Scholars Hub.

## RAGAM BUDAYA PENGGUNAAN PIRANTI SUMPIT MASYARAKAT BANDUNG

Selvia

Fakultas Bahasa dan Budaya, Universitas Kristen Maranatha; selvia21@gmail.com

DOI: 10.17510/paradigma.v11i3.531

### ABSTRACT

Food is an inseparable part of a culture and serves as one of the characteristic markers of a culture or ethnic groups. The arrival and presence of the Chinese ethnic group has contributed to the diversity of the Indonesian culture in general. One of Chinese dishes that have become a favorite delicacy in Bandung is noodles, a wide variety of which is sold in various areas around the city. Noodles are considered as a substitute for daily staple food and have become part of Indonesian identity in general. This field study used the descriptive qualitative method. Data collection was carried out through interviews and observations using the purposive sampling method. The purpose of this study is to determine the various ways Bandung people use chopsticks when consuming noodle. Results show that most Bandung people consumed noodles using spoons and forks. Their lack of understanding of the philosophy of noodles and chopsticks results in an inappropriate noodle-eating etiquette.

### KEYWORDS

Noodle; chopstick; eating culture; people of Bandung.

### ABSTRAK

Kuliner merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari suatu budaya dan menjadi salah satu penanda karakter sebuah budaya atau kelompok etnis. Kedatangan dan keberadaan etnis Tionghoa memberi warna tersendiri kepada keberagaman budaya Indonesia. Salah satu makanan dari budaya Tiongkok yang menjadi pilihan favorit kuliner di Bandung dan merupakan aneka ragam dagangan penduduk Bandung adalah mi. Mi dikategorikan sebagai salah satu pengganti makanan pokok sehari-hari dan sudah menjadi makanan identitas nusantara. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kekhasan budaya penggunaan sumpit dalam masyarakat Bandung. Penelitian kualitatif ini menggunakan metode penelitian lapangan. Teknik pengumpulan data berupa wawancara dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Bandung sebagian besar mengonsumsi mi dengan menggunakan piranti makan sendok dan garpu. Ketidapahaman akan filosofi mi dan sumpit berdampak pada cara makan mi yang tidak sesuai dengan etiket.

### KATA KUNCI

Mi; sumpit; budaya makan; masyarakat Bandung.

## 1. PENDAHULUAN

Manusia sebagai makhluk sosial memerlukan sandang, pangan, dan papan sebagai kebutuhan pokok. Pangan berupa makanan mutlak dibutuhkan manusia untuk menjamin kelangsungan hidupnya. Selama manusia hidup, selama itu pula manusia membutuhkan makanan (Sugiyono 2012, 3). Ada ungkapan yang sangat menarik, yaitu *food is never die* (pangan tidak akan pernah mati). Makanan dibutuhkan manusia sebagai sumber energi untuk bekerja dan beraktivitas sehari-hari. Di samping itu, makanan pun dijadikan produk yang dapat diperdagangkan oleh dan untuk masyarakat. Makanan pokok masyarakat Indonesia adalah nasi. Akan tetapi, sekarang seiring dengan berkembang globalisasi, khususnya di perkotaan, pola konsumsi masyarakat berubah. Kemajuan teknologi dan pertumbuhan ekonomi masyarakat menjadi faktor perubahan cara dan jenis makanan yang dikonsumsi. Sebagian besar anggota masyarakat menginginkan menu yang lebih variatif.

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keberagaman etnis. Salah satu pulau besar dengan penduduk terpadat di Indonesia adalah Pulau Jawa dengan heterogenitas etnisnya. Etnis utama di pulau Jawa adalah etnis Jawa dan etnis Sunda. Selain kedua etnis besar itu, etnis Tionghoa juga merupakan bagian dari negara Indonesia. Sejak abad ke-17 dan abad ke-18, pada masa akhir Dinasti Tang, imigran Tiongkok dalam jumlah besar masuk ke Indonesia. Pada saat itu, tingkat perdagangan menengah dikuasai oleh orang Tionghoa. Berdagang merupakan mata pencaharian penting orang Tionghoa di Indonesia. Ketika datang ke Indonesia, ragam budaya yang dibawanya antara lain kesenian, arsitektur, pakaian, dan olahraga. Selain itu, mereka juga membawa budaya makanan. Kedatangan dan keberadaan etnis Tionghoa memberi warna tersendiri pada budaya Indonesia yang beragam, salah satunya adalah kuliner.

Kuliner merupakan bagian tidak terpisahkan dari suatu budaya dan menjadi salah satu penanda karakternya. Pada awal abad ke-20 makanan Eropa dan Tiongkok masuk sebagai variasi hidangan di samping makanan pribumi sebagai suguhan utama (Rahman 2011, 70). Hidangan dari budaya asing itu dimodifikasi sesuai dengan selera masyarakat Indonesia dan kini menjadi bagian dari makanan Indonesia. Ragam budaya itu lambat laun diterima dan menjadi bagian dari kebudayaan Indonesia. Bandung, ibu kota Provinsi Jawa Barat, merupakan salah satu kota yang menjadi tujuan wisata kuliner wisatawan domestik dan asing. Kota Bandung memiliki riwayat kota pariwisata sejak zaman penjajahan Belanda. Pada saat itu Bandung mendapat julukan "Parijs van Java". Tempat destinasi wisatawan pada saat itu, seperti kafe, restoran, dan rumah makan masih ada hingga kini. Berfungsinya jalan tol Cipularang pada 2005 menjadikan Bandung semakin dekat dengan ibu kota Indonesia, Jakarta. Perjalanan Jakarta-Bandung dapat ditempuh dalam waktu kurang lebih dua jam. Hal ini membuat banyak warga ibu kota yang penat dengan kesibukan sehari-hari memilih Bandung sebagai tempat tujuan *refreshing* pada akhir pekan. Bandung kian populer di mata masyarakat sebagai pusat wisata kuliner dan *fashion*. Kepopulerannya memicu pengunjung luar kota rela mengemudi jauh ke Bandung pada akhir pekan dan liburan panjang. Salah satu jenis makanan Tiongkok yang menjadi pilihan favorit dan merupakan makanan yang banyak diperdagangkan di Bandung adalah mi. Mi bukan hanya diproduksi dan dikonsumsi oleh masyarakat etnis Tionghoa di Indonesia saja, tetapi juga disukai oleh semua etnis di Indonesia. Bahkan, mi dikategorikan sebagai salah satu pengganti makanan pokok sehari-hari.

Karena pangsa pasar yang begitu luas, usaha penjualan mi semakin banyak. Produk olahan mi basah sangat beragam, seperti mi ayam, mi bakso, dan mi kocok. Berwirausaha mi merupakan suatu peluang yang menggiurkan. Pengusaha baru mulai bermunculan. Mereka berharap usaha yang dirintis dapat maju dan berkembang. Pengusaha lama yang telah puluhan tahun menggeluti bidang ini tidak takut tersaingi oleh pengusaha baru karena masing-masing sudah memiliki pelanggan sendiri. Tidak mengherankan

bahwa setiap pengusaha hampir tidak pernah kehilangan pelanggan setianya. Mobilitas masyarakat yang tinggi berdampak pada terbatasnya waktu untuk mempersiapkan makanan untuk keluarga di rumah. Sebagian besar dari mereka memilih untuk membeli makanan jadi. Fenomena ini menjadi peluang besar bagi pengusaha makanan. Begitu pun sebaliknya, mereka yang sibuk dengan rutinitas sangat dimudahkan dengan bertambahnya jumlah restoran. Menjamurnya produk jajanan dengan cita rasa yang ramah dengan lidah dan harga terjangkau menjadi solusi mengurangi kerepotan setiap hari. Restoran merupakan salah satu tempat yang menyediakan makanan dengan menu beragam. Bersantap di restoran sudah menjadi gaya hidup masyarakat perkotaan. Waktu akhir pekan sering kali dijadwalkan sebagai acara makan bersama di restoran. Restoran dapat dijadikan sebagai tempat berkumpul keluarga, bersenda gurau dengan teman sekerja, bertemu dengan klien kerja, dan sebagainya. Tidak mengherankan bahwa pada akhir pekan restoran bahkan kaki lima di Kota Bandung dipenuhi orang-orang yang siap menghabiskan waktu dengan berburu makanan. Bahkan, ada yang rela mengantre untuk dapat menikmati makanan yang dipilih.

Pengaruh budaya Tionghoa dalam kuliner mi terlihat jelas. Sebelum kemerdekaan, mi belum sepopuler sekarang. Menurut Freeman N. (2010), budaya dan masakan Tiongkok, seperti mi dan kacang kedelai, ikut memperkaya masakan Indonesia. Seiring dengan perkembangan teknologi, perubahan target konsumen, penyesuaian cita rasa masakan Kota Bandung, serta berbagai inovasi dalam pembuatan dan penyajian menjadikan mi lebih diterima oleh masyarakat Kota Bandung. Kini, kuliner mi tersebar di seluruh Kota Bandung sehingga di mana pun dapat dijumpai dagangan mi. Mi merupakan kuliner yang tidak asing lagi di Kota Bandung. Strategi penjualan mi tersebar luas mulai dari penjualan keliling, di kaki lima, kios sederhana, warung makan, hingga di restoran. Pangsa pasar cukup luas, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, dan orang tua; dari kalangan berpenghasilan bawah hingga kalangan atas. Mereka tidak hanya pernah, tetapi cenderung sering mengonsumsi bahkan menjadikan mi sebagai makanan favorit. Mi mengandung nilai gizi tinggi dengan kandungan kalori yang cukup rendah, yaitu 338 kalori (Sediaoetama 2006). Karena mi mengandung kalori rendah, mereka yang ketakutan bertambah berat badan tidak perlu khawatir.

Dalam tradisi orang Tionghoa, mi diyakini memiliki filosofi/makna khusus. Sesuai dengan bentuknya yang panjang, mi merupakan simbol umur panjang. Oleh karena itu, dalam tradisi keluarga Tionghoa, mi merupakan menu wajib untuk dikonsumsi pada hari ulang tahun. Dengan mengonsumsi mi pada hari ulang tahun, keluarga berharap agar yang berulang tahun berumur panjang. Karena memiliki simbol umur panjang, mi sebaiknya tidak dipotong tetapi langsung dimakan panjang-panjang. Setelah sampai di mulut, mi baru boleh dipotong dengan cara digigit. Dipercaya bahwa semakin panjang mi yang dimakan, semakin panjang umur yang diberikan oleh Yang Mahakuasa.

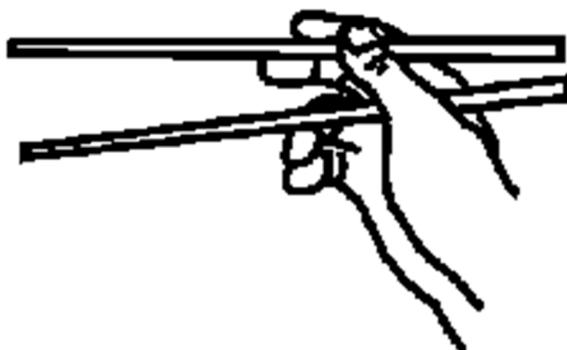
Piranti makan yang digunakan pada saat mengonsumsi mi adalah sumpit. Sumpit (lihat Gambar 1) merupakan piranti makan yang diadaptasi dari negara Tiongkok. Di beberapa negara di Asia Tenggara, sumpit merupakan alat makan utama layaknya sendok dan garpu di Indonesia. Di Tiongkok, sumpit telah dikenal sejak 5000 tahun yang lalu. Adanya sumpit bermula dari ranting pohon besar bercabang dua yang difungsikan sebagai alat pengaduk dalam kuah yang besar. Karena populasi penduduk yang meningkat, makanan dipotong menjadi bagian-bagian yang lebih kecil. Pada saat itulah diperlukan alat pengaduk yang lebih kecil. Muncullah ide untuk membuat sumpit. Lambat laun, bahan pembuat sumpit semakin beragam. Yang populer sekarang adalah sumpit buatan Tiongkok berbahan plastik. Sumpit plastik buatan Tiongkok biasanya berbentuk segi empat di bagian atas hingga bagian bawahnya. Bentuk segi empat memiliki fungsi untuk mencegah sumpit tergelincir pada saat diletakkan di atas meja. Sumpit jenis ini dapat dicuci dan dipakai berulang-ulang. Alat bantu makan ini mayoritas terbuat dari bambu. Ukuran panjangnya kira-kira 25 cm. Bagian ujung sumpit berbentuk lingkaran dengan diameter kira-kira 0,5 cm. Pertimbangan untuk

menggunakan bahan bambu adalah bambu mudah didapat dan harganya pun relatif lebih murah. Bambu juga merupakan bahan yang tahan panas dan mudah dibentuk.



Gambar 1. Sumpit Tiongkok. (Sumber: [https://twitter.com/KeeNand\\_/status/1229439678190718976/photo/1](https://twitter.com/KeeNand_/status/1229439678190718976/photo/1)).

Untuk mengonsumsi mi diperlukan alat bantu makan berupa sumpit agar mi tidak terputus sebelum masuk ke dalam mulut. Bagi orang Tionghoa sumpit tidak sekadar alat bantu makan. Sumpit mengandung nilai. Sumpit merupakan lambang kesatuan, keharmonisan, dan kesetaraan. Ketiga hal itu dapat dibuktikan pada saat sumpit digunakan. Sumpit terdiri dari dua bilah yang setara dan tingginya sama; Keduanya harus digunakan secara bersamaan. Gerakan dari sumpit harus harmonis, digerakkan secara bersamaan ke satu arah yang sama. Jika satu di antaranya diarahkan ke depan dan satu lagi diarahkan ke belakang, makanan akan sulit diambil. Dalam penggunaannya, dua bilah sumpit harus dipegang tangan kanan (bagi yang bukan kidal). Satu bilah sumpit bagian atas dipegang oleh ibu jari, sedangkan bagian samping dan bawahnya dipegang oleh telunjuk dan jari tengah. Satu bilah lainnya ditopang oleh jari manis. Pada saat menggunakan sumpit, ada etiket yang perlu dipatuhi, dilarang menusuk sumpit secara vertikal ke dalam mangkuk yang berisi mi atau nasi. Tindakan itu dianggap serupa dengan menancapkan dupa ke dalam wadah atau makam dalam upacara pemakaman yang dipercaya merupakan penanda kematian.



Gambar 2. Cara memegang sumpit yang benar. (Sumber: [mygenieworld.wordpress.com](http://mygenieworld.wordpress.com)).



Gambar 3. Cara meletakkan sumpit sesuai dengan etiket.

Kebiasaan masyarakat Bandung mengonsumsi mi itulah yang menarik perhatian penulis untuk meneliti panganan yang pada awalnya merupakan panganan pokok masyarakat di negeri Tirai Bambu. Kini mi menjadi salah satu panganan idola masyarakat Bandung. Banyak aspek yang berkaitan dengan budaya makan mi untuk digali. Namun, dalam penelitian ini, peneliti membatasi pada ragam budaya makan mi masyarakat Bandung. Fokus penelitiannya adalah penggunaan piranti makan dan cara menyantap mi di kios mi kaki lima dengan varian mi selain mi instan dan mi kocok. Mi instan dan mi kocok tidak dimasukkan ke dalam varian mi yang diteliti karena keduanya lazim dikonsumsi dengan piranti sendok garpu. Varian mi yang menjadi objek penelitian ini adalah mi baso atau mi yamin. Karena cakupan wilayah Kota Bandung sangat luas, peneliti menentukan pusat Kota Bandung sebagai lokasi pengumpulan data. Peneliti menentukan wilayah itu karena terdapat restoran mi legendaris dan sangat banyak penjual mi. Di samping itu, wilayah itu dipadati pengunjung sehingga pengamatan dan pengambilan data dapat dilakukan dengan cukup mudah.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui ragam budaya makan mi masyarakat Kota Bandung yang berkaitan dengan pemahaman filosofi, penggunaan piranti makan sumpit, dan etiket menyantap mi. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi baik secara teoretis maupun praktis. Secara teoretis, diharapkan penelitian ini dapat memperkaya dan memperluas tema penelitian dalam bidang kajian budaya, khususnya yang mengkaji etiket penggunaan piranti sumpit. Penelitian ini diharapkan dapat membantu para peneliti selanjutnya dalam pengkajian kuliner, khususnya mengenai mi. Secara praktis, penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai etiket penggunaan piranti makan dan unsur pendukungnya dalam kuliner mi di Bandung.

Penelitian ini menerapkan ancangan kualitatif dan metode studi lapangan. Teknik pengumpulan data berupa observasi dan wawancara. Teknik observasi tepat digunakan untuk mengamati secara langsung perilaku makan setiap konsumen yang sedang mengonsumsi mi. Peneliti juga melakukan wawancara untuk memahami filosofi mi dan sumpit. Maka, peneliti melakukan langkah sebagai berikut.

1. Studi pustaka dan hasil penelitian terdahulu. Pada tahap ini dikaji berbagai pustaka yang berisi hasil penelitian terdahulu, teori dan konsep yang dapat diimplementasikan dalam penelitian ini.
2. Penjajakan lapangan. Pada tahap ini peneliti menjajaki lokasi penelitian untuk mengamati secara langsung keadaan di lokasi dan fenomena yang terjadi. Peneliti merumuskan dan membatasi masalah yang akan diteliti.
3. Pengumpulan Data. Pada tahap ini dilakukan observasi para konsumen mi kaki lima di Bandung dan wawancara mendalam dengan konsumen untuk mendapat data yang akurat.
4. Analisis Data. Pada tahap ini segala data yang terhimpun mulai dianalisis. Proses analisis meliputi tahap mereduksi data, menganalisis data, dan menyajikan data, yaitu menyusun teks naratif.
5. Penarikan Simpulan dan Verifikasi.

Peneliti mencatat segala aktivitas makan mi yang berkaitan dengan fokus penelitian ini sehingga menemukan keterkaitan pemahaman filosofi dengan budaya makan masyarakat itu.

## 2. HASIL PENELITIAN

Penelitian tentang kuliner pernah dilakukan beberapa peneliti lain, di antaranya sebagai berikut.

Pertama adalah penelitian Fadly Rahman (2011) berjudul *Rijsttafel (Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870–1942)*. *Rijsttafel* merupakan konsep budaya makan modern pertama dalam sejarah kuliner

Indonesia. *Rijsttafel* terlahir dari proses akulturasi pribumi dan Eropa. Buku ini mengupas hubungan kehidupan sosial budaya anantara pribumi dan Eropa pada paruh pertama abad ke-19. Dalam perkembangannya terjadi dinamika interaksi sosial budaya, yaitu persentuhan budaya Timur (pribumi) dan budaya Barat (asing) yang membentuk suatu kebudayaan campuran yang dikenal dengan sebutan kebudayaan Indis. Proses akulturasi budaya juga memengaruhi perkembangan budaya makan di Pulau Jawa. Parameter proses akulturasi budaya ini dapat dilihat dari kebiasaan makan. Memasuki abad ke-20, *rijsttafel* mengalami formalisasi yang melahirkan inovasi penyajian, seperti kelayakan tempat dan waktu jamuan, tata cara penyajian, serta penggunaan piranti dan komposisi hidangan. Seiring dengan perkembangan pesat modernisasi di Jawa pada awal abad ke-20, industri pariwisata pun mengalami kemajuan. Hal penting dalam memajukan dunia kuliner adalah pengemasannya dalam industri wisata. Kontribusi penelitian Fadly Rahman untuk penelitian penulis ini adalah memberi contoh alur kajian mengenai budaya kuliner Indonesia.

Kedua adalah buku Haryoto Kunto (1986) berjudul *Semerbak Bunga di Bandung Raya*. Buku yang sudah langka di pasar ini berkisah tentang Bandung sebagai kota "Parijs van Java". Dalam Bab XIII, buku ini membahas Bandung "surga" tukang Jajan. Bandung, Ibu kota Priangan, memiliki makanan khas dengan mutu dan cita rasa sempurna. Buku ini menjabarkan beberapa nama rumah makan yang dapat memperturutkan selera masyarakat. Kehadiran orang Jawa di Bandung menghadirkan tukang jajan dan masakan/makanan Jawa. Pada tahun 1920-an mulai bermunculan warung nasi Pekalongan di Bandung. Selain masakan Jawa, masakan daerah lain yang telah beredar di Bandung sejak zaman sebelum perang adalah sate Madura. Namun, pada saat itu jumlah pedagang belum besar. Baru, setelah tahun 1950-an, muncul masakan Padang yang diujakan dalam gerobak beroda. Di awal tahun 1960-an muncul pula pedagang nasi gudeg. Di saat yang sama muncul makanan khas Palembang, pempek. Masih banyak lagi jenis makanan dari daerah Indonesia lainnya yang dapat dinikmati secara terbatas di lingkungan eksklusif.

Sejak tahun 1881 pertama kalinya warga pribumi mengenal jenis makanan Cina yang kemudian "mempribumi" di Indonesia. Pada awal abad ke-20, makanan kecil yang diedarkan oleh orang Cina adalah kembang tahu. Sampai tahun 1925 warung dan restoran Cina di Indonesia mengalami pembatasan. Hanya rumah makan yang memenuhi standar kesehatan yang diperkenankan meneruskan usahanya. Pada tahun 1960-an rumah makan Cina di Bandung meningkat jumlahnya. Salah satu faktor pendukung kesuksesan restoran Cina di Indonesia adalah keterampilan olah masak kokinya. Pada tahun 1960-an juga muncul berbagai restoran mi terkenal yang masih ada hingga kini. Adanya isu makanan tidak halal yang disajikan restoran Cina menjadi persaingan dagang yang kuat dan berakibat pada hilangnya pelanggan. Paparan dalam buku ini memberikan kontribusi bagi penulis. Penulis mendapatkan informasi cukup mengenai perkembangan restoran Cina di Bandung.

Kebiasaan makan merupakan sesuatu yang dihasilkan dari proses belajar, bukan bawaan sejak lahir (Suhardjo 1989, 125). Kebiasaan makan suatu komunitas dibentuk dari latar belakang budaya tertentu. Perubahan kebiasaan makan dapat dipengaruhi oleh lingkungan budaya dan lingkungan alam. Kebudayaan menentukan makanan dan makanan adalah salah satu bentuk budaya. Variasi makanan dan sistem produksi makanan melimpah ruah karena asal-usul masyarakat yang multietnik. Tidak hanya makanan yang dibatasi secara budaya, tetapi juga konsep makanan, waktu makan, unsur makan, dan etiket makan (Foster 1986, 314).

Makanan dalam pandangan sosial budaya tidak hanya memenuhi gizi atau rasa lapar saja, tetapi makanan juga berkaitan dengan kepercayaan, status, prestise, kesetiakawanan, dan ketenteraman dalam kehidupan manusia (Apomfires 2002). Ada nilai-nilai, makna yang tersirat dari rasa, bentuk, estetika penyajian, piranti, dan lainnya. Peran makanan dalam kebudayaan adalah sebagai aktivitas kreatif dan

ekspresif manusia yang dapat memainkan peran memperlerat hubungan sosial dalam masyarakat (Brouwer 1984, 34).

Dinamika sosial adalah semua konsep yang diperlukan untuk menganalisis proses pergeseran masyarakat dan kebudayaan (Koentjaraningrat 2009, 184). Manusia hidup bermasyarakat akan selalu mengalami perubahan. Masyarakat dan kebudayaan bersifat dinamis. Kemampuan manusia berubah sangat penting dalam proses adaptasi lingkungan. Proses perubahan kebudayaan yang terjadi dalam masyarakat berbeda-beda. Ada yang berlangsung cepat ada pula yang lambat. Perubahan yang terjadi pun memiliki dampak besar dan kecil. Gerak perubahan dinamis dalam masyarakat dapat terjadi karena adanya potensi saling berinteraksi. Masyarakat berubah seiring dengan perkembangan zaman dan peningkatan pemenuhan kebutuhan hidup. Perubahan kebudayaan dapat terjadi pada isi struktur atau konfigurasi dan cara-cara hidup tertentu. Perubahan kebudayaan dapat terjadi pada bentuk, fungsi, nilai-nilai dari unsur-unsur terkecil, unsur yang lebih besar, dan pranatanya. Perubahan-perubahan yang terjadi pada mulanya berawal dari sistem teknologi karena sistem teknologi merupakan suatu sistem yang paling dekat dengan lingkungan, erat kaitannya dengan mata pencaharian atau kelangsungan hidup manusia (Mundardjito ed. 2009, 29).

Dalam tradisi etnis Tionghoa, mi memiliki makna khusus. Sesuai dengan bentuknya yang panjang mi merupakan simbol umur panjang. Mi melambangkan kemakmuran. Oleh karena itu, dalam tradisi keluarga Tionghoa, mi merupakan menu wajib untuk dikonsumsi pada hari ulang tahun. Mi ulang tahun dalam bahasa mandarin disebut *shou mian*. Dengan mengonsumsi mi pada hari ulang tahun diharapkan yang berulang tahun berumur panjang.

Peneliti telah melakukan survei lokasi pengambilan data lapangan, observasi, dan pengamatan terhadap 50 responden. Berdasarkan hasil pengamatan, catatan, wawancara dan dokumentasi terhadap 50 responden itu peneliti menganalisis seluruh data yang sudah terkumpul. Peneliti mengelompokkan responden ke dalam beberapa kategori berdasarkan pemahaman responden tentang filosofi sumpit dan mi. Berangkat dari jawaban responden mengenai pemahamannya, peneliti mengamati cara makan setiap responden. Dari hasil observasi lapangan terhadap 50 orang responden, data yang dapat disampaikan sebagai berikut.

- a. Sebanyak 18 orang responden tidak memiliki pemahaman akan filosofi mi dan sumpit. Responden dalam kategori ini mengonsumsi mi dengan menggunakan piranti makan sendok dan garpu. Semua responden itu belum mengonsumsi mi dengan cara makan yang sesuai, seperti mi diangkat/dililit terlebih dahulu dengan garpu, mi dipotong-potong menjadi lebih pendek dengan menggunakan sendok, barulah dimasukkan ke dalam mulut. Mayoritas responden saat diwawancarai mengungkapkan alasan yang kurang lebih sama bahwa mereka tidak mengetahui filosofi tentang mi dan sumpit. Sejak kecil mereka terbiasa makan menggunakan tangan. Piranti makan yang digunakan hanya sebatas sendok dan garpu sehingga saat mengonsumsi mi budaya makan yang diterapkan adalah budaya makan sesuai dengan latar belakang dan lingkungan budayanya. Beberapa dari mereka pernah mencoba menggunakan sumpit, tetapi karena kesulitan dalam memegang sumpit dan mi, mereka tidak berhasil mengangkat mi atau hanya mengangkat sedikit mi. Oleh karena itu, setiap kali mengonsumsi mi mereka selalu memilih untuk menggunakan piranti makan sendok dan garpu.
- b. Sebanyak 28 orang responden mengetahui filosofi mi, tetapi tidak memahami filosofi sumpit. Semua responden kategori ini hanya mengetahui bahwa mi melambangkan panjang umur, biasa disantap oleh etnis Tionghoa saat berulang tahun, tetapi tidak memahami filosofi mi secara mendalam dan tidak memiliki pemahaman akan filosofi sumpit. Ketidakhahaman akan filosofi mi dan sumpit memunculkan cara makan yang berbeda-beda, di antaranya sebagai berikut.

- 1) Sebanyak 4 orang responden mengonsumsi mi hanya menggunakan garpu saja, dengan cara mi dililit baru dimasukkan ke dalam mulut.
  - 2) Sebanyak 4 orang responden mengonsumsi mi menggunakan piranti makan sendok dan garpu, dengan cara mi diangkat, dipotong, lalu baru dimasukkan ke dalam mulut.
  - 3) Sebanyak 16 responden menggunakan sumpit. Saat wawancara responden menyatakan bahwa mereka paham tentang filosofi mi. Mereka juga mengetahui bahwa mi memang dikonsumsi dengan menggunakan sumpit. Namun, saat pengamatan lapangan didapati para responden belum sepenuhnya menggunakan sumpit sesuai dengan etiket yang benar. 10 responden didapati menusukkan sumpit ke dalam mi saat sumpit tidak sedang digunakan. Semua responden ini baru mengetahui bahwa sumpit tidak boleh ditusukkan ke dalam makanan yang sedang disantap, seperti mi, bahun, atau nasi. Berdasarkan etiket penggunaan sumpit, hal itu tidak boleh dilakukan karena dalam tradisi etnis Tionghoa menusukkan sumpit ke dalam mi atau nasi yang disajikan dengan mangkuk dianggap serupa dengan menancapkan dupa ke dalam wadah atau makam saat pemakaman dilangsungkan. Hal ini juga dipercaya merupakan pertanda kematian. Cara ini bertentangan dengan filosofi mi, yaitu harapan akan umur panjang. Sebanyak 6 responden lain menyimpan sumpit di pinggir mangkuk saat sumpit tidak sedang digunakan. Etiket penggunaan sumpit seperti ini merupakan etiket yang sudah benar.
  - 4) Sebanyak 4 orang responden mengonsumsi mi dengan menggunakan sumpit dan sendok, dengan cara mengangkat mi menggunakan sumpit kemudian meletakkan sebagian mi di atas sendok, barulah dimasukkan ke dalam mulut. Etiket penggunaan sumpit dan cara makan mi dari kedua responden ini memang sudah menunjukkan etiket yang sesuai. Walaupun responden sudah menggunakan sumpit mengikuti etiket yang sesuai saat mengonsumsi mi, ditemukan hal lain saat para responden menggunakan sumpit. Misalnya, saat mengaduk mi setiap bilah sumpit dipegang terpisah (satu di tangan kanan dan satu di tangan kiri); cara memegang sumpit yang tidak sejajar (sumpit sempit menyilang). Memegang sumpit secara tidak sejajar atau menyilang bertentangan dengan nilai kesatuan, keharmonisan, dan kesetaraan. Sumpit harus dipakai secara bersamaan. Gerakan sumpit pun harus harmonis, yaitu digerakkan secara bersamaan ke satu arah yang sama. Kesalahan penggunaan sumpit di atas tidak menunjukkan nilai kesatuan, keharmonisan, dan kesetaraan karena kedua bilah sumpit dipakai secara terpisah.
- c. Sebanyak 4 orang responden memahami filosofi mi dan sumpit. Cara mengonsumsinya yaitu dengan mengangkat mi menggunakan sumpit lalu langsung memasukkannya ke dalam mulut. Saat tidak digunakan, sumpit diletakkan di pinggir atas mangkuk. Mi diaduk dengan menggunakan dua bilah sumpit secara bersamaan dan sejajar. Cara menggunakan sumpit seperti ini sudah mengikuti etiket.

Pedagang kaki lima umumnya tidak menyediakan wadah/tatakan sumpit layaknya restoran Cina. Saat tidak digunakan, sumpit ditempatkan di pinggir mangkuk dengan kedua bilah sumpit bersebelahan. Kesalahan lain yang lazim ditemukan saat sedang menggunakan sumpit antara lain menunjuk lawan bicara dengan sumpit, mengetuk sumpit ke atas meja, memasukkan/menyimpan ujung sumpit di dalam mulut dalam waktu lama, dan menjilat ujung sumpit saat sedang makan.

Fungsi pokok sumpit adalah untuk menjepit makanan yang kemudian dimasukkan ke dalam mulut atau untuk memindahkan makanan dari wadah satu ke wadah yang lain. Konon, sumpit telah jauh lebih lama

digunakan dibandingkan penggunaan sendok dan garpu. Pada zaman dahulu pada kesempatan makan bersama, bagi orang Tionghoa yang menganut Konghuchu, penggunaan alat makan yang tajam, seperti garpu dan pisau, dihindari karena dapat melukai orang lain. Pisau ditemukan lebih dulu daripada sumpit, tetapi fungsinya lebih sebagai senjata. Lambat laun barulah pisau digunakan sebagai alat makan.

Dari hasil analisis data yang terkumpul, hanya 8% dari total jumlah responden yang memiliki pemahaman akan filosofi mi dan sumpit, menerapkan budaya makan mi menggunakan sumpit dengan etiket makan mi secara benar. Responden lain belum menggunakan piranti makan sumpit dan belum menerapkan etiket mi yang benar karena ketidakpahaman akan filosofi sumpit/mi.

### 3. SIMPULAN

Pemahaman filosofi terkait mi dan piranti sumpit pada responden masih rendah. Rendahnya pemahaman itu berdampak pada kesalahan saat menggunakan piranti sumpit. Budaya makan menggunakan tangan pada masyarakat Kota Bandung dan sendok garpu pada masyarakat Indonesia pada umumnya juga menjadi salah satu alasan penggunaan sendok/garpu untuk mengonsumsi mi. Para responden belum terbiasa menggunakan sumpit setiap menyantap mi. Budaya makan mi dengan piranti sumpit yang dibawa bersamaan dengan kedatangan orang Tongkok ke Indonesia belum sepenuhnya diterapkan oleh masyarakat khususnya di Kota Bandung. Penggunaan sumpit dalam budaya makan mi masyarakat Bandung masih minim.

Makanan dibentuk secara budaya. Makanan memiliki peran penting dalam pergaulan sosial. Eksistensi suatu jenis makanan dalam masyarakat tidak hanya terbatas pada pemenuhan kebutuhan akan pangan saja. Ada nilai-nilai, makna yang tersirat dari rasa, bentuk, estetika penyajian, piranti, dan lainnya. Makanan adalah konsep budaya; makanan dibentuk secara budaya. Peran makanan dalam kebudayaan adalah sebagai aktivitas kreatif dan ekspresif manusia yang dapat memainkan peran mempererat hubungan sosial.

Pada tingkat yang lebih luas, makanan merupakan lambang identitas suku bangsa atau nasional. Aktivitas makan setiap orang, setiap hari, bukan hanya untuk pemenuhan kebutuhan fisik, melainkan berkaitan erat dengan makna dan budaya makanan yang disantap.

Pemahaman mengenai filosofi makanan yang dikonsumsi dan piranti makan yang digunakan berdampak pada etiket makan. Etiket makan tidak dibentuk secara tiba-tiba; diperlukan proses belajar dan mengaplikasikan etiket makan dengan benar. Pemahaman mengenai etiket makan dan penggunaan piranti makan akan mengurangi kesalahpahaman pada saat makan bersama, suatu tradisi yang merupakan sarana untuk mempererat tali persaudaraan dengan keluarga, sanak saudara, dan teman.

Budaya makan mi dalam penggunaan piranti makan sumpit terkait dengan pemahaman filosofi yang memengaruhi cara makan dengan etiket yang benar merupakan bagian budaya yang dipengaruhi oleh budaya asing, yaitu budaya masyarakat di negeri Tirai Bambu. Budaya makan mi dengan menggunakan piranti makan sumpit dapat dikategorikan sebagai rumpun *overt culture* yang semestinya mudah berubah. Namun, ketidakpahaman akan filosofi serta kendala dalam penggunaan sumpit, mayoritas penggemar masakan Cina di Kota Bandung tetap menggunakan sendok dan garpu pada saat mengonsumsi mi.

Penggunaan piranti makan yang benar sebenarnya secara tidak langsung menunjukkan kualitas pergaulan, intelektualitas, dan etika pergaulan seseorang. Ketidakpahaman mengenai etiket makan yang baik dan benar menyebabkan cara makan yang canggung, tidak luwes, dan menimbulkan persepsi negatif.

**DAFTAR REFERENSI**

- Alwi, H., Soenjono D., Hans L., Anton M. Moeliono. 1988. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Edisi ke-3. Jakarta: Balai Pustaka.
- Apomfires, F. 2002. Makanan pada Komuniti Adat Jae: Catatan Sepintas Lalu dalam Penelitian Gizi. *Jurnal Antropologi Papua* 1, no.2: 1–16
- Brouwer, Drs. M. A. W. 1984. *Studi Budaya Dasar*. Bandung: Penerbit Alumni.
- Foster, George M. 1986. *Antropologi Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Freeman N. 2010. *Ethnic Cuisine*. Indonesia.
- Kaplan, David. 2002. *Teori Budaya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Koentjaraningrat. 2004. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta: Djambatan.
- (ed). 2009. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Kunto, Haryoto. 1986. *Semerbak Bunga di Bandung Raya*. Bandung : Granesia.
- . 1985. *Wajah Bandung Tempo Doeloe*. Bandung: Granesia.
- Latifundia, Effie. 2009. Jalur Kereta Api dan Pengaruhnya Terhadap Perkembangan Kota Bandung Antara Tahun 1884–1924. *Widyamala: Arkeologi dan Masyarakat*. Jatinangor: Alqaprint.
- Mundardjito, editor. 2009. *Sejarah Kebudayaan Indonesia Sistem Teknologi* Jilid 8. Editor Umum, Mukhlis PaEni. Jakarta: Rajawali Pres.
- Nurwanti, Yustina Hastri. 2011. Dinamika Kewirausahaan Kuliner: Lunpia Semarang Tahun 1965-2009, *Patrawidya*, no. 2 [Juni]. Yogyakarta: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Yogyakarta.
- Rahman, Fadly. 2011. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia masa kolonial*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2012. *Sukses Berbisnis Kuliner*. Jakarta: Mediakita.
- Suhardjo.1989. *Sosial Budaya Gizi*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi, Bogor.
- Sediaoetama, Achmad Djaelani. 2006. *Ilmu Gizi: untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Tan, Melly G.1979. *Golongan Etnis Tionghoa di Indonesia: Suatu Masalah Pembinaan Kesatuan Bangsa*. Jakarta. PT. Gramedia.
- Tian. 2009. *Perencanaan Usaha Mie Basah*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Zhi, Kong Yuan. 2005. *Silang Budaya Cina Indonesia*. Jakarta: Buana Ilmu Populer.