

**DAMPAK SOSIAL-EKONOMI DALAM KEBIASAAN MAKAN KULINER  
TINUTUAN PADA MASYARAKAT MULTIKULTURAL DI KOTA MANADO**

Grace Kerly Lony Langi  
e-mail: gracelangi10@gmail.com

Poltekkes Kemenkes Manado

**Abstrak**

Pola kebiasaan makan *tinutuan* yang berkembang dari tradisi lisan dan telah menjadi identitas daerah serta ikon Kota Manado mengalami perubahan karena modernisasi. Perubahannya, yaitu cara persiapan, pengolahan, dan penyajian mengalami peningkatan dalam segi mutu, tetapi sayangnya eksistensi kuliner *tinutuan* masih jarang dijumpai di tengah pola kebiasaan makan sehari-hari keluarga, pedagang, dan sosial. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sosial-ekonomi dalam pola kebiasaan makan pada masyarakat multikultural di Kota Manado. Data penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, studi pustaka, dan dokumen dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Informan ditentukan secara *purposive* dengan prinsip *snowball sampling*. Hasil penelitian menunjukkan eksistensi kuliner *tinutuan* berdampak pada kesejahteraan sosial dan kesejahteraan ekonomi pada masyarakat multikultural di Kota Manado.

Kata kunci: dampak sosial-ekonomi, kuliner *tinutuan*, dan masyarakat multikultural

**Abstract**

The pattern of eating habits of *tinutuan* which developed from oral tradition and has become a regional identity and icon of Manado City has changed due to modernization. The changes, namely the way of preparation, processing, and presentation have improved in terms of quality, but unfortunately the existence of *tinutuan* culinary is still rarely found in the midst of the daily eating habits of families, traders, and social groups. This study aims to determine the socio-economic in the pattern of eating habits in multicultural society in Manado City. Research data obtained through observation, interviews, literature study, and documents using a qualitative approach. Informants were determined purposively with the principle of snowball sampling. The results show that the existence of *tinutuan* culinary has an impact on social welfare and economic welfare in multicultural communities in Manado City.

Keywords: socio-economic impact, *tinutuan* culinary, and multicultural society

## **PENDAHULUAN**

*Tinutuan* salah satu identitas makanan khas orang Manado dan termasuk tradisi lisan karena mempunyai beberapa ciri yang disebutkan oleh Sibarani (2012:43-46), yakni bersifat tradisional, mengandung nilai-nilai dan norma-norma budaya, memiliki versi-versi penyampaian lisan, dan berpotensi direvitalisasi. Di samping itu, ciri lainnya adalah *tinutuan* ini diwariskan turun-temurun secara lisan (Danandjaja, 2002:1--2) sehingga menjadi budaya atau kebiasaan budaya penduduk setempat yang merupakan repetisi dan reproduksi atau kelanjutan dari masa lalu (Piliang, 2011; Pudentia, 2000). Hal penting lainnya adalah segala bahan makanannya tersedia atau dapat disediakan bagi pemenuhan kebutuhan hidup dalam arti nutrisi dan kultural yang diakui dan dibenarkan oleh etnis atau penduduk setempat (Kalangi, 1984:5).

*Tinutuan* pun menjadi kearifan lokal dan identitas masyarakat multikultural di Kota Manado karena merupakan sesuatu yang berkaitan secara spesifik dengan pengetahuan setempat atau kecerdasan setempat yang mencerminkan cara hidup masyarakat lokal berbeda dengan budaya yang dimiliki oleh masyarakat lain (Sutrisno & Putranto, 2005:364). Walaupun *tinutuan* makanan sejenis bubur yang banyak terdapat di berbagai tempat di daerah Indonesia, tetapi ada perbedaan identitas dengan budaya yang dimiliki oleh masyarakat lain. Perbedaan yang dimaksud terletak pada salah satu campuran bahan sayuran kuliner *tinutuan*, yaitu *gedi*, sumber tanaman jenis sayuran yang hanya tumbuh dan dikenal oleh orang Manado. Meskipun tidak dapat dimungkiri bahwa seiring dengan perkembangan zaman yang melahirkan zaman globalisasi telah mendorong kelahiran kompetisi ide-ide baru sehingga *gedi* tidak hanya dapat ditemukan dan ditanam di daerah asal saja tetapi juga ditemukan di daerah lain. Winarno (dalam Tambahani, 2002) mengemukakan bahwa makanan yang berasal dari tempat kita lahir dan dibesarkan sesuai dengan tradisi setempat disebut makanan tradisional.

*Tinutuan* atau lebih dikenal bubur manado sebagai salah satu *trend* makanan orang Manado dari seratus satu kuliner yang menjadi ciri khas makanan kuliner Kota Manado seperti *nasi jaha*, *pala manis*, menu daging tikus, *paniki*, ular, dan menu ikan *cakalang* serta *roa* (Walasendow dan Turambi, 2010). Kuliner *tinutuan* dilaksanakan dalam ritual budaya makan bersama yang diadakan dalam lingkup keluarga dekat, dalam hal ini adanya pertalian darah. Namun, tidak jarang dilakukan dalam lingkup yang lebih luas, seperti persaudaraan satu suku walaupun tidak ada hubungan darah. Kekeluargaan dan gotong royong sudah terasa pada tahap pertama dalam proses mempersiapkan makanan karena memasak dilakukan bersama-sama.

Hal ini pulalah yang menjadi salah satu alasan penggunaan kata *tinutuan* pada semboyan Kota Manado pada tahun 2005--2010 “kota Manado, kota *tinutuan*” adalah karena kata *tinutuan* merefleksikan pluralisme, kemajemukan, dan heterogenitas warga kota yang terdiri atas berbagai suku, agama, ras, strata, tetapi hidup rukun dan damai karena ‘torang samua basudara’. Kata *tinutuan* pun populer lewat julukan 4-B: Bunaken, *Beauty*, Bubur, dan *Boulevard*. Empat rangkaian kata tersebut

mempresentasikan kota Manado. Bubur mewakili makanan nikmat yang ada di wilayah ini. *Beauty*, karena terkenal dengan kecantikan dan keramahan masyarakatnya, Bunaken, surga keindahan pemandangan laut yang sudah terkenal hingga mancanegara, mewakili alam indah terbentang di seluruh pelosok Sulawesi Utara, dan Boulevard menghadirkan pusat bisnis di sepanjang jalan pantai (Pemkot Manado, 2015).

*Tinutuan* merupakan campuran berbagai macam sayuran dan sama sekali tidak mengandung daging. Akan tetapi, ada beberapa tempat yang menyajikan *tinutuan* dengan ikan cakalang yang sudah dihancurkan. *Tinutuan* ini sering dijadikan ‘menu persahabatan’ atau ‘hidangan pergaulan’. Ada yang mengatakan bahwa kalau ada orang Manado tidak bisa makan *tinutuan*, berarti dia bukanlah orang Manado. Budaya makan *tinutuan* berawal dari suku Minahasa yang menghadirkan falsafah *tinutuan*; *Sa mepe’o Tinutuan manualis tou Minahasa*, artinya sekali mencicipi *tinutuan* akan menjadi orang Minahasa. Dalam falsafah ini terkandung kearifan lokal yang sangat dalam, yakni harapan yang menjadi kenyataan berdasarkan makna versi cerita pada masa penjajahan Belanda bahwa seseorang sedang memasak di dapur dan ditanyai oleh orang Belanda, “sedang apa?” Ibu menjawab *tindu* tuan artinya sedang memasak, tuan. Ada harapan bahwa orang Belanda ini mencicipi makanan yang dimasak ibu, yaitu bubur dicampur sayur dan kenyataannya orang Belanda ini mencicipi dan menyukainya. Semenjak itu nama makanan bubur dicampur sayur yang sedang dimasak dinamakan *tinutuan* (Pamantung, 2015:248).

Kuliner *tinutuan* dalam bahasa para ekonomi adalah produk bagi pedagang dan merupakan sumber profit/laba. Menurut para ahli kesehatan, kuliner *tinutuan* adalah sumber makanan bergizi, demikian juga bagi para pekerja karena bagi mereka kuliner *tinutuan* adalah sumber tenaga. Bagi para politikus, kuliner *tinutuan* merupakan salah satu alat politik. Sementara bagi masyarakat ada mitos, yaitu sayur *gedi* dalam kuliner *tinutuan* dapat menghindarkan dan menyembuhkan penyakit perut (melancarkan pembuangan kotoran) dan membuat janin tumbuh sehat di samping melancarkan proses persalinan. Dengan demikian, kuliner *tinutuan* memiliki nilai ekonomis, higienis, politis, dan mitos.

Fenomena yang terjadi, yaitu kuliner *tinutuan* sebagai ikon Kota Manado tidak mudah dijumpai di area pusat Kota Manado, yang disebut Pasar 45. Hal tersebut juga terjadi di sekitar area Pasar 45 ada tempat unik yang disebut Jalan Roda. Di tempat ini segala lapisan masyarakat bertemu sambil bermain catur atau hanya berbincang mengenai berbagai hal seperti politik, agama, budaya, dan ekonomi. Pengunjung bukan hanya masyarakat lokal saja, melainkan juga wisatawan. Hal ini menurut Richard (dalam Putra dan Pitana, 2011:18) dilandasi oleh adanya kecenderungan atau trend baru di kalangan wisatawan untuk mencari sesuatu yang unik dari suatu kebudayaan. Akan tetapi, sayang sekali makanan unik dari kebudayaan setempat yaitu kuliner *tinutuan* jarang dijumpai di sana. Dari puluhan penjual makanan dan minuman, hanya terdapat lima kios atau kantin yang memperjualkan *tinutuan*.

Data masalah yang terjadi di atas menunjukkan adanya perubahan gaya hidup suatu masyarakat dalam kaitannya dengan makanan dan perubahan budaya. Pergulatan

antara nilai-nilai budaya lokal semakin tinggi intensitasnya sehingga terjadi transisi budaya atau perubahan karena pengaruh nilai budaya global. Masyarakat Indonesia yang kental terhadap nilai budaya lokal tetap mempertahankan budaya atau tradisi termasuk tradisi lisan sebagai *the power of cultural* yang berkepribadian Indonesia. Moleong (dalam Mariyah, 2004:8) mengatakan bahwa makna-makna dalam kebudayaan hanya bisa tersingkap apabila dilakukan pendekatan secara *interpretative*, yakni upaya rekaan terhadap unsur-unsur kebudayaan yang sering kali tampak seolah-olah tidak ada hubungannya dengan kehidupan kekinian. Kenyataan ini membuat penulis tertarik meneliti makanan tradisional *tinutuan* sehubungan dengan fenomena di atas, yaitu berusaha mengungkap eksistensi makanan tradisional *tinutuan* sebagai pola kebiasaan makan di Kota Manado.

Eksistensi kuliner *tinutuan* dalam pola kebiasaan makan di Kota Manado sebagai budaya lokal Kota Manado mempunyai arus hubungan yang saling memengaruhi budaya global. Pola kebiasaan makan yang terbentuk dari budaya lokal/Manado tidak mampu membendung kekuatan pengaruh budaya global. Akan tetapi, pola kebiasaan makan lokal/Manado berusaha mempertahankan ketradisiannya walaupun tidak bisa diingkari budaya global tetap hadir memainkan peran dalam perubahan seperti modernisasi.

Kehadiran budaya global yang merambah di semua aspek kehidupan, baik secara langsung maupun tidak langsung juga menggeser bentuk, faktor-faktor yang memengaruhi eksistensi kuliner *tinutuan* dalam pola kebiasaan makan di Kota Manado termasuk dampak dan makna. Kehadiran faktor-faktor yang memengaruhi eksistensi kuliner *tinutuan* dalam pola kebiasaan makan di Kota Manado akan terus bergulat memberikan penguatan atau pelemahan terhadap eksistensi kuliner *tinutuan* di Kota Manado.

Berdasarkan latar belakang di atas masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana dampak sosial dan ekonomi dalam kebiasaan makan kuliner *tinutuan* pada masyarakat multikultural di Kota Manado. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mendeskripsikan dampak sosial dan ekonomi dalam kebiasaan makan kuliner *tinutuan* pada masyarakat multikultural di Kota Manado.

### METODE PENELITIAN

Penelitian dampak sosial dan ekonomi kuliner *tinutuan* dalam pola kebiasaan makan di Kota Manado menggunakan paradigma kajian budaya dengan menjalankan prinsip-prinsip metode kualitatif. Dalam hal ini merujuk pendapat Bogdan (dalam Moleong, 2001:3) yang mendefinisikan metode kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif dalam bentuk kata-kata baik tertulis maupun lisan. Dikatakan pula oleh Ratna (2010:94) bahwa penelitian kualitatif tidak semata-mata mendeskripsikan, tetapi yang lebih penting adalah menemukan makna yang terkandung di baliknya, sebagai makna tersembunyi atau dengan sengaja disembunyikan. Metode kualitatif ini diambil dengan dasar pertimbangan (1) metode kualitatif lebih mudah disesuaikan apabila berhadapan dengan kenyataan ganda; (2) metode ini menyajikan secara langsung hubungan peneliti dengan informan; (3)

metode ini lebih peka dan lebih dapat menyesuaikan diri dengan banyak penajaman pengaruh bersama dan terhadap pola-pola nilai yang dihadapi (Moleong, 2001:5); dan (4) metode ini diambil karena berkaitan erat dengan sifat unik realitas sosial dan tingkah laku manusia itu sendiri dalam pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan* (Faisal, 2001:15).

Data yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan studi dokumen kemungkinan masih campur aduk. Untuk menghindari penyajian data yang campur aduk, penulis memilah, mengelompokkan, dan mereduksi data yang relevan dan yang tidak relevan untuk disajikan. Data yang dipilah, dikelompokkan, dan direduksi adalah data yang berhubungan dengan masalah penelitian. Data yang berhubungan dengan dampak sosial dan ekonomi dampak sosial dan ekonomi dalam kebiasaan makan kuliner *tinutuan* pada masyarakat multikultural di Kota Manado dikelompokkan kemudian direduksi berdasarkan kebutuhan penelitian, sehingga mendapatkan simpulan yang sesuai dampak kesejahteraan sosial dan kesejahteraan ekonomi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Dampak Kesejahteraan Sosial Kuliner *Tinutuan* di Kota Manado**

Dampak positif dalam kesejahteraan sosial seperti pada pola kebiasaan makan yang terbentuk dari proses pembelajaran secara turun-temurun dari orang dewasa ke anaknya ataupun dari generasi tua ke generasi muda dan berlangsung terus sepanjang hayat. Hal itu berarti bahwa bentuk persiapan, pengolahan, dan penyajian dalam pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan* di Kota Manado bersifat tradisi. Kuliner *tinutuan* adalah makanan yang sehat dan baik untuk kesehatan seperti sudah dijelaskan sebelumnya. Akan tetapi, berdampak dan bermakna positif atau negatif bagi pola kebiasaan makan melalui proses yang tak dapat dipisahkan satu sama lain, yaitu bentuk persiapan, pengolahan, dan penyajian. Ketiga bentuk ini sebagai mata rantai bola, yang tak ada ujungnya, mempunyai dimensi dan relasi yang sangat kompleks, yang harus dilihat secara komprehensif dari berbagai dimensi untuk menghasilkan pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan* lokal menjadi global.

Akhir yang baik terjadi dari awal yang baik pula. Pameo ini sering diucapkan di kalangan orang tua masyarakat multikultural di Kota Manadokala memotivasi diri mengawali hari pertama kerja pada minggu yang berjalan. Pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan* juga diawali dengan persiapan yang baik, sehingga penyajiannya pun akan baik. Persiapan berkaitan dengan perencanaan, yaitu metode dan prosedur yang teratur untuk merumuskan keputusan yang mantap tentang apa yang disiapkan, dikerjakan, dan disajikan dalam kaitan dengan pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan*.

Suhardjo (2013) mengatakan bahwa perencanaan merupakan alat yang efisien. Artinya, dengan langkah-langkah yang logis dapat dijamin ketetapan dalam menanggapi berbagai macam perkembangan dalam merumuskan dan melaksanakan kebijakan di bidang pangan dan gizi. Namun, bagaimanapun baiknya teknik perencanaan, kualitas suatu keputusan yang diambil, tanpa dukungan finansial, sumber

pangan, sosial, budaya, politik, pengetahuan, dan anggota keluarga, hasilnya tidak maksimal.

Perencana yang berkompeten dan berdedikasi sangat diperlukan dalam mengatur menu keluarga. Perencana ini pula merupakan salah satu peran penting dalam menentukan pola kebiasaan makan yang akan menjadi tradisi dalam keluarga kecil dan berkembang di masyarakat atau daerah, bahkan menjadi identitas dan nilai lokal daerah. Perencana mengenalkan dan menentukan pola kebiasaan makan sejak dini pada anak-anak, seperti yang diungkapkan Khomsan (2012:33) bahwa lingkungan yang berperan sangat besar dalam membentuk kebiasaan makan anak adalah keluarga.

Dalam satu keluarga, ibu berperan sebagai perencana menu keluarga. Walaupun dalam satu keluarga terdiri atas ayah juga, Murdock dan Provost (dalam Sanderson, 2002) mengidentifikasi pekerjaan yang paling konsisten untuk perempuan di 185 masyarakat dunia adalah perencana menu keluarga selain mempersiapkan minuman, produksi bahan susu, mencuci, meramu dan menyediakan bahan makanan, dan memasak. Di pihak lain, ayah mengidentifikasikan pekerjaan maskulin, yaitu berburu binatang, mengerjakan logam, menambang, pekerjaan pertukangan kayu, dan lain-lain. Graafland (1991) menyimpulkan bahwa kegiatan-kegiatan yang secara konsisten diperuntukkan bagi kaum pria ialah kegiatan-kegiatan yang memerlukan kekuatan fisik yang lebih besar, tingkat risiko dan bahaya yang lebih tinggi, sering keluar dari rumah, tingkat kerja sama kelompok yang lebih tinggi, masa latihan teknik yang lebih lama, dan tingkat keterampilan yang lebih tinggi. Sebaliknya, kerja sama feminin secara konsisten, relatif kurang berbahaya, cenderung lebih bersifat mengulang, tidak memerlukan konsentrasi yang intens, lebih mudah terputus-putus, dan kurang memerlukan latihan yang intensif dan keterampilan yang rendah.

Pandangan tentang pekerjaan menurut jenis kelamin dikemukakan oleh Rudolf Boyke Purba, Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Manado, sebagai berikut.

“Zaman boleh *noh* (saja) berubah, tetapi kodrat yang sudah dianut dari dahulu turun-temurun yang diajarkan orang tua saya bahwa laki-laki bekerja keras mencari nafkah menghidupi keluarga dan istri bagian kerja di rumah. Walaupun sekarang sudah zaman emansipasi, di mana istri sekarang juga bekerja mencari nafkah (seperti istri saya), tetapi ia harus tetap bertanggung jawab dengan urusan dapur“ (wawancara November 2016).

Pendapat di atas sesuai dengan tulisan Weichart (2004) bahwa dalam etnis Minahasa (sesuai dengan sejarah merupakan penduduk pertama Kota Manado) juga berlaku sistem gender walaupun sudah tiada batasan yang jelas. Hal ini tampak dalam pola kebiasaan makan jika menyantap cabai dan daging anjing/hewan buruan dianggap mewakili sifat 'lelaki' yang impulsif dan berani (berhubungan dengan nenek moyang tradisional tentang ketangguhan, keberanian, dan patriotisme kepahlawanan). Oleh karena itu, kualitas 'perempuan', yaitu daya tahan dan perlawanan, yang dihargai, baik oleh laki-laki maupun perempuan, dalam konteks sejarah Minahasa, digarisbawahi saat memuji nilai *tinutuan*, yaitu “lembut”.

Kehadiran peranan perempuan atau ibu sebagai perencana dalam mempersiapkan, mengelola dan menyajikan kuliner *tinutuan* dalam pola kebiasaan makan keluarga tidak terjadi karena mengalami penindasan patriarki atau merasa ketidakadilan di sini, tetapi menyadari sesungguhnya peran dan tanggung jawab sebagai istri, ibu, dan perempuan dalam pemikiran feminisme.

Menurut Khomsan (2012), perilaku konsumsi pangan seseorang atau keluarga dipengaruhi oleh tingkat pendidikan dan pengetahuan tentang pangan itu sendiri. Sehubungan dengan itu, sebagai perencana untuk mencapai kualitas yang diharapkan menurut Suhardjo (2013), sumber daya manusia harus kreatif, memiliki motif berprestasi, dan mandiri. Dalam hal ini pengetahuan tidak hanya didapatkan dari tingkat pendidikan secara formal, tetapi bisa juga dari pengalaman pribadi dan orang lain, mendengar dan membaca informasi, dan merasakan. Hal tersebut seperti diutarakan Notoatmojo (2003:2) bahwa pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu.

Apabila pengetahuan semakin baik, dapat merencanakan makanan dengan ragam dan kombinasi yang tepat sesuai dengan syarat-syarat gizi yang dianjurkan. Hal ini, merupakan dampak positif, yaitu tingkat pengetahuan ibu semakin baik ketika dalam perencanaannya ibu memilih kuliner *tinutuan* dalam pola kebiasaan makanan keluarga. Dikatakan demikian, karena kuliner *tinutuan* memiliki ragam dan kombinasi pangan yang tepat sesuai dengan syarat-syarat gizi yang dianjurkan.

Dampak positif lainnya adalah mempertahankan menu dan resep lokal kuliner *tinutuan*. Setidaknya pemilihan kuliner *tinutuan* dalam perencanaan keluarga mempunyai makna pewarisan, yaitu resep ini diwarisi secara turun-menurun melalui pengalaman mereka walaupun secara lisan. Selain itu, makna pertahanan identitas makanan lokal sebagai dampak antusiasme keluarga untuk memperkuat jati dirinya dengan konsumsi kuliner *tinutuan* sebagai salah satu identitas lokal di tengah pengaruh globalisasi. Dengan demikian, bangsa lain yang terus-menerus tiada hentinya memperkenalkan menunya dengan kemajuan teknologi tidak akan membuat generasi penerus meninggalkan, bahkan melupakan menu lokal, yaitu kuliner *tinutuan*.

Dampak negatif adalah masalah gizi kurang karena kurang pengetahuan tentang makanan bergizi atau kemampuan untuk menerapkan informasi pangan yang diproduksi dan tersedia (Harper, 2006:9). Hal yang umum terjadi di setiap keluarga, yaitu kurangnya pengetahuan di samping salah konsepsi tentang kebutuhan pangan dan nilai pangan. Hal ini senada dengan anggapan Berg dkk (1985) bahwa sekalipun daya beli merupakan halangan yang utama, sebagian kekurangan gizi bisa diatasi kalau orang tua mengetahui bagaimana seharusnya memanfaatkan segala sumber yang dimiliki.

Perencanaan dalam langkah persiapan tidak hanya mencakup pengetahuan pemilihan menu kuliner *tinutuan*, tetapi juga masih terdapat beberapa tahap dalam perencanaan, yaitu sampai pada perencanaan tempat dan alat makan yang akan disajikan. Bahkan, tidak kalah pentingnya menentukan kuantitas bahan pangan yang digunakan dan tempat memperoleh sumber pangan karena berhubungan dengan finansial atau tingkat pendapatan keluarga.

Sanjur (1982) menyatakan bahwa pendapatan merupakan penentu utama yang berhubungan dengan kualitas makanan. Supaya pilihan menu kuliner *tinutuan* berkualitas baik, maka salah satu hal yang harus disiapkan adalah sembilan jenis bahan pangan, yaitu beras, *sambiki*, *milu* muda, *ubi* kayu, *ubi* batata, *gedi*, bayam, kangkung, dan kemangi. Dampak positif kuliner *tinutuan* dihubungkan dengan pendapatan keluarga tidak memerlukan dana yang besar untuk disiapkan jika dibandingkan dengan menu keluarga dari pangan hewani. Harga yang berlaku untuk membeli satu jenis bahan pangan hewani dalam satu menu untuk satu kali konsumsi setara dengan harga sembilan jenis bahan nabati menu kuliner *tinutuan* untuk dua kali konsumsi. Hal ini sesuai dengan pengakuan Joice Marasi seorang ibu rumah tangga berikut ini.

*“Kita babeli samua bahan for tinutuan, tu doi da habis sama deng da beli ikang lai. Mar kalu tinutuan torang ja makang ta kenyang-kenyang nda habis, masih ada sisa, kalu ikang langsung putus kua. Sampe malam lai kadang bole mo makang. Cuma torang kua ja bapangge orang kalu makang, jadi biasanya so langsung tandas noh”* (wawancara 2 Maret 2016)

“Uang yang saya gunakan membeli semua bahan *tinutuan* sama banyaknya dengan membeli ikan laut/daging, tetapi *tinutuan* makan kenyang masih ada sisa, sedangkan ikan tidak. Kadang sampai malam pun, *tinutuan* masih ada untuk dimakan, hanya kalau makan kami mengundang orang, langsung habis.”

Ungkapan tersebut menurut Sanjur (1982) disebut *deteritorialisasi* citra. Selain itu, juga diperkuat oleh pendapat Suhardjo (2013) bahwa apabila penghasilan keluarga meningkat, penyediaan lauk-pauk akan meningkat pola mutunya. Kedua pendapat tersebut *disensus* dengan realita, yaitu tak perlu pendapatan besar untuk mendapatkan kualitas makanan yang baik karena pengeluaran untuk kuliner *tinutuan* sebagai makanan berkualitas baik tak perlu dana besar. Berg dkk (1985) pun melihat *chaos* ini dengan mengemukakan bahwa penambahan pendapatan tidak selalu membawa perbaikan pada konsumsi pangan. Artinya, walaupun banyak pengeluaran uang untuk pangan, belum tentu kualitas pangan yang dibeli lebih baik.

Konsensus pendapatan (penanda) dan kualitas menu (petanda) merupakan perspektif dari hubungan keduanya. Dampak negatif pun akan menjadi tanda dalam penanda dan petanda jika pendapatan yang dikeluarkan untuk konsumsi keluarga tidak mencukupi membeli semua bahan kuliner *tinutuan*. Konsekuensinya adalah dari jumlah jenis bahan pangan yang dibeli berkurang. Hal itu belum termasuk penambahan makanan pendamping kuliner *tinutuan*, seperti bahan-bahan untuk membuat sambal *roa*, perkedel *nike*, dan *milu*. Akan tetapi, yang paling membingungkan jika harga-harga bahan pangan naik terlebih cabai. Seperti diuraikan sebelumnya bahwa konotasi masyarakat Kota Manado, yaitu ada kuliner *tinutuan*, ada dabu-dabu pula. Kecenderungan ke arah pembentukan simbol sosial dan identitas kultural sebagai komunikasi simbolik dan makna-makna sosial. Tidak mengherankan bahwa harga



cabai dan beras merupakan topik diskusi favorit kaum perempuan yang bertanggung jawab atas tersedianya makanan untuk seluruh keluarga.

Keputusan yang membingungkan, ditambah jika produsen pasar menawarkan harga di bawah, tetapi jenis bahan pangannya tidak berkualitas. Dilema antara jumlah dan jenis bahan pangan dikurangi atau tidak ada pengurangan hanya kualitas jenis bahan pangan di bawah standar mutu. Bagi perencana yang berpengetahuan, pemilihan ini bukan hanya sekadar persaingan ketat gaya hidup antarkelas sosial, golongan atau ekonomi, melainkan juga dalam upaya hidup sehat yang lebih berkualitas. Disadari bahwa masyarakat konsumen dan budaya konsumerisme tidak dapat dipisahkan dari wacana kapitalisme global. Disamping itu juga yang dibangun di atas iklim persaingan yang tinggi antara perusahaan dan produser. Hal itu terjadi karena persaingan ketat dalam gaya hidup.

Pemerintah Kota Manado menyadari dampak negatif jika stabilisasi ekonomi masyarakat rendah terlebih dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat akan pangan karena potret sebuah kota merupakan potret masyarakatnya. Ketika kebutuhan akan pangan cabai mengalami lonjakan yang cukup berarti (misalnya antara Rp. 20.000,00 ke Rp. 120.000,00 per liter pada tahun 2014), jumlah cabai yang digunakan dalam kuliner *tinutuan* dikurangi, tetapi tetap tidak menghilang sama sekali. Seperti halnya nasi, cabai merupakan bumbu dasar yang harus ada pada waktu makan kuliner *tinutuan*. Pemerintah Kota Manado melalui Walikota Manado, God Bless Vicky Lumentut, menunjukkan kepeduliannya terhadap konflik yang ada di tengah masyarakatnya dengan mengimbu sebagai berikut.

“Kebutuhan akan cabai tidak bisa dihindari di setiap masakan orang Manado. Kalau tidak pakai cabai, bagaikan makan nasi tanpa garam. Walaupun harga melambung tinggi dan masyarakat menjerit terlalu mahal, tapi saya dapatkan data justru inflasi tertinggi didapat dari cabai ini.

Kalau saya sarankan tidak usah (boleh) menggunakan cabai, tidak mungkin bagi masakan orang Manado, tapi saya sarankan masyarakat yang saya cintai untuk gunakan halaman rumah yang ada dengan menanam cabai. Kalau tidak mempunyai halaman lagi di rumah, wadah pot bisa digunakan dalam rangka penghematan dan pemanfaatan ruangan. Dengan usaha ini, kita bersama meminimalis pengeluaran untuk membeli cabai yang dapat digunakan untuk membeli pangan lain serta turut berperan aktif dalam program pemerintah, yaitu “*green city*”.

Himbauan pemerintah Kota Manado dapat merupakan solusi dikaitkan dengan kebutuhan bahan pangan simbolis bagi masyarakat multikultural di Kota Manadodengan pendapatan. Akan tetapi, bukan hanya untuk cabai sebagai bahan pangan simbolis bagi masyarakat multikultural di Kota Manadokarena dalam simbolis kuliner *tinutuan* terdapat juga bahan pangan *gedi*. Fungsi simbolik sebuah kota meskipun tidak secara eksplisit menentukan segmentasi manusia didalamnya, dapat memberikan makna spirit pada sebuah kota.

Maksud pernyataan di atas bahwa kuliner *tinutuan* sebagai simbolis salah satu pola kebiasaan makan masyarakat ada narasi kecil lainnya memainkan peran juga

sebagai simbolis, yakni *gedi* dan cabai. Tidak ada kuliner *tinutuan* tanpa cabai, juga tidak ada kuliner *tinutuan* tanpa *gedi*. Jadi, solusi untuk cabai yang dikemukakan pemerintah berlaku pula untuk bahan pangan lainnya, termasuk *gedi*. Usaha untuk menghadirkan *gedi* dan cabai dalam menu kuliner *tinutuan* di tengah kondisi keuangan terimpit inilah memberikan makna spirit pada Kota Manado. Inilah kota *tinutuan* yang selalu berupaya mengonsumsi kuliner *tinutuan*.

Bagi masyarakat multikultural di Kota Manado yang masuk dalam segmentasi biner, yaitu elitisme, kelas atas, kaya, borjuis, dan eksklusif tentu saja kenaikan harga bahan pangan tak membawa dampak dalam pola kebiasaan kuliner *tinutuan*. Bahkan, mereka bebas menentukan sumber tempat untuk memperoleh atau membeli bahan pangan kuliner *tinutuan*. Sementara masyarakat yang masuk dalam segmentasi biner popularisme, kelas pekerja, dan masyarakat kebanyakan mencari sumber harga yang termurah, yaitu pasar tradisional. Dalam hal ini, tempat menjadi penanda yang menandakan simbol, status, atau pretise tertentu (petanda).

Benny Mamoto menjelaskan bahwa pada zaman dahulu tidak ada penanda dan petanda bagi konsumen kuliner *tinutuan*. Bahan-bahan pangan kuliner *tinutuan* didapatkan secara *mapalus*. Untuk menguatkan pernyataan tersebut, Ratu menambahkan bahwa memalukan sekali bagi masyarakat jika membeli sayur bahan pangan, seperti kangkung dan *gedi* di pasar. Masyarakat pembeli ini sebagai petanda masyarakat pemalas karena *gedi* adalah termasuk sayur yang mudah ditanam, tanpa memakai pupuk dan membutuhkan perawatan intensif.

Saat ini potret Kota Manado dari kota konvensional, ke arah kota kapitalistik, dan kini ke arah kota digital telah mengubah pula bersamanya manusia yang hidup di dalamnya. Wajah Kota Manado kini cenderung mengglobal. Artinya, ada kecenderungan homogenisasi wajah kota-kota dunia, yang kini tampak semakin seragam, sama, identik, dan ikonis. Wajah manusia kota global cenderung sama di kota mana pun ia hidup dalam skala global.

Piliang (2011) menggambarkan sepuluh ciri manusia kota global. Ada tiga ciri manusia kota global yang tercermin dalam pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan* di Kota Manado. Tiga ciri ini adalah dampak negatif dalam langkah persiapan pembuatan kuliner *tinutuan*, yaitu manusia kebendaan (*homo materialis*), manusia tanda (*homo semioticus*), dan manusia citraan (*homo imaginis*). Dalam hal ini bukan hanya masyarakat biner kelas atas atau kaya memilih pasar modern untuk membeli bahan kuliner *tinutuan*, melainkan juga segmentasi biner kelas bawah atau kebanyakan memilih pasar modern daripada pasar tradisional untuk membeli bahan kuliner *tinutuan*. Adapun alasannya adalah pasar tradisional kotor, berdesak-desakan, bau tidak sedap, saat panas kepanasan, saat hujan kebasahan, belum lagi harus waspada dengan para pencuri, dan lebih kontroversial alasan gengsi dan malu.

Pada pasar tradisional jarak yang dapat ditempuh dengan jalan kaki ke tempat produsen bahan pangan juga menggunakan transportasi umum yang menambah pengeluaran ekonomi keluarga. Dimensi waktu dan tenaga tidak mempengaruhi batas yang jelas dalam makna ini. Hal itu berbeda dengan pasar modern. Bahan kuliner *tinutuan* yang dapat ditanam dengan mudah di halaman atau pot dengan maksud

menekan biaya pengeluaran tidak menjadi penanda dan tanda bagi segmentasi biner kelas bawah atau kebanyakan.

Pasar modern, transportasi, dan bahan pangan mandiri dalam pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan*, sebagai tanda dalam dampak negatif juga mempunyai makna. Dalam hal ini masyarakat multikultural di Kota Manado dibangun berlandaskan prinsip ekonomi, manusia dikuasai oleh materi (manusia kebendaan), sangat ditentukan oleh fungsi benda atau objek dalam membangun identitasnya (manusia tanda), dan berlomba-lomba menjadi citraan (manusia citraan). Memang tidak mudah membangun wajah kota yang bersifat positif dalam pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan*. Artinya, Kota Manado cenderung berubah, bertumbuh, bertransformasi, bahkan bermutasi tanpa henti ke arah yang lebih kompleks daripada sebelumnya, tetapi tidak berubah dalam makna luhur pada langkah-langkah persiapan eksistensi kuliner *tinutuan* dalam pola kebiasaan makan.

Dampak positif masih dapat dirasakan dalam perencanaan, yaitu persiapan yang berkaitan dengan tujuan (acara), berapa jumlah yang makan, alat masak dan makan yang digunakan, tempat dan siapa pelaksana (menyiapkan, mengolah, dan menyajikan). Hal-hal tersebut terlihat sangat sederhana dan intertekstualitas sehingga mempunyai dampak yang besar, baik positif maupun negatif. Jika direncanakan dan dijalankan sesuai dengan prosedur, akan memberikan makna keberaturan, estetika, dan kesehatan. Jika tidak ada perencanaan, terjadi *disorder*. Misalnya, bahan kuliner *tinutuan* yang disiapkan hanya untuk empat orang, tetapi mengundang makan kelipatan dari jumlah yang disiapkan. Di samping itu ada informan yang belum menyiapkan alat yang disajikan sehingga mengambil loyang walaupun tidak sesuai dengan fungsinya, bukan mangkuk sup.

Selain dampak positif pada proses persiapan, terdapat juga dampak positif dalam proses pengolahan kuliner *tinutuan*, yaitu lebih mengetahui karakteristik setiap bahan pangan ketika mengalami perlakuan atau dalam proses pengolahan. Adapun setiap bahan pangan mempunyai karakteristik dan fungsi masing-masing. Karakteristik bahan pangan kuliner *tinutuan* ada yang keras, tetapi ada juga yang lunak, bahkan ada zat gizi yang mudah larut dalam air dan tidak tahan panas, seperti pada bahan sayuran hijau. Karakteristik ini membuat proses perlakuan ketika dimasak tidak sama. Ada yang membutuhkan waktu lama, tetapi ada juga yang tidak. Pengenalan karakteristik setiap bahan pangan kuliner *tinutuan* akan memudahkan dalam proses pengolahan. Selain itu, makna zat-zat gizi di dalam bahan kuliner *tinutuan* tidak hilang. Seperti yang dikatakan Kuntaraf dkk. (1997) bahwa apabila tidak memperhatikan cara pengolahan, akan mengubah makanan sehat menjadi makanan merusak organ tubuh.

Dampak positif lainnya, yaitu masyarakat lebih mengenal dan mengetahui identitas kuliner *tinutuan*. Dalam pemaknaan, identitas kuliner *tinutuan* dapat diwariskan turun-temurun, tidak hanya alegori kebendaan. Jika terjadi demikian, dampak negatif yang didapat. Identitas budaya kuliner *tinutuan* memberikan sesuatu “pegangan untuk identifikasi diri dan keamanan dari kepemilikan aman tanpa upaya” (Kymlicka, 2002:134). Dalam konotasi yang sama, asumsi bahwa ‘orang lahir’ dan diharapkan menjalankan ‘kehidupan yang lengkap’ di dalam ‘masyarakat dan

kebudayaan' yang sama dan hal itu menentukan lingkup di mana orang harus bebas dan setara (Rawls, 1993a:277). Kuliner *tinutuan* 'lahir' dalam bentuk bahan-bahan pangan dan menjalankan 'kehidupan yang lengkap' melalui proses penyiapan, pengolahan, hingga penyajian sehingga hadir di dalam 'masyarakat dan kebudayaan' Kota Manado.

Dampak positif yang dirasakan dalam pengolahan, yaitu masyarakat belajar memasak sendiri, bahkan terlebih untuk kaum perempuan walaupun disadari bahwa pada era globalisasi ini dimensi ruang, waktu, dan kerja tidak ada lagi pembatasan gender. Kemudahan pun didapatkan dengan status, ekonomi, dan teknologi tanpa harus mengolah atau memasak sendiri. Kehadiran tenaga pembantu atau sewaan di rumah dan ketersediaan kuliner *tinutuan* cepat saji (restoran, *catering*, dan kantin) membuat kaum perempuan membentuk masyarakat diam, kapitalis, dan konsumen. Ungkapan-ungkapan luhur orang tua tentang perempuan dan memasak di kalangan masyarakat Manado mengandung makna sangat dalam. Berikut beberapa ungkapan yang dituturkan kembali oleh Max Ruindungan.

*"Biar lai cantik mar kalu nda tau mo masa nda ada guna (walaupun cantik, tetapi tidak tahu memasak tidak ada artinya)"*, *"Kalu mo masakong talalu banyak garam berarti so mo minta kaweng (kalau memasak sesuatu dan kelebihan memberikan garam, berarti sudah ingin menikah)"*, *"Kalu goreng cucur belum jadi enam belas tu renda belum bole kaweng (kalau menggoreng kue cucur, belum enam belas jumlah rendanya, maka belum boleh menikah)"*, *"Biar sekolah tinggi-tinggi, mar tetap bale di dapur (walaupun studi sampai pendidikan tertinggi, urusan dapur tetap bagian perempuan)"* (wawancara, Maret 2016).

Ungkapan di atas menggambarkan konotasi peran perempuan dalam pandangan masyarakat kapitalis sosial. Kendatipun kaum wanita memainkan peranan yang besar dalam ekonomi dan politik, hal ini tidak membuat kaum wanita bebas dari pekerjaan rumah tangga. Hal ini dialami oleh Joice Wowiling, mantan Lurah Kleak, Kecamatan Malalayang, Conny Palar seorang dosen dan mantan Ketua Komisi Pemilihan Umum Provinsi Sulawesi Utara, Deasy Pongarang seorang pendeta pelayan jemaat, dan Vera Assa seorang sekretaris kecamatan. Mereka mengungkapkan bahwa walaupun memiliki posisi penting di tempat kerja, sibuk bekerja dan lelah, tanggungjawab di dapur tetap peran mereka. Bahkan, ketika mereka berada di rumah, tetap peran di dapur diambil alih oleh mereka walaupun ada tenaga pekerja.

Baik dalam pandangan masyarakat kapitalis maupun sosialis, ketidaksetaraan berdasarkan jenis kelamin yang mendasar masih merupakan bagian kehidupan sosial yang sangat penting. Sampai saat ini menurut Hefner (2007), dalam sejarah umat manusia tak satupun, baik industrialisasi maupun ideologi politik, berhasil mengakhiri dominasi laki-laki dan subordinasi wanita. Kenyataan ini sulit dihindari dalam menjelaskan sebab-sebab yang mendasar tentang ketidaksetaraan berdasarkan jenis kelamin.

Keempat tokoh perempuan ini pun tidak *negative chaos* dengan keadaan ini. Bahkan, mereka akan merasa bersalah jika tidak melakukan pekerjaan ibu rumah tangga seperti memasak untuk keluarga. Menurut Sanderson (2002), keadaan ini pun sama dialami Negara Soviet. Artinya, kendatipun kaum perempuan memainkan peranan yang besar dalam ekonomi Soviet. Hal ini tidak membuat mereka bebas dari pekerjaan rumah tangga. Pekerjaan rumah tangga di Uni Soviet masih dipandang sebagai pekerjaan khusus “wanita” dan laki-laki sedikit saja atau malah tidak menyumbang dalam pekerjaan ini. Situasi ini memberi perempuan Soviet suatu beban ganda, yaitu tanggung jawab kerja di tempat kerja bersama-sama dengan tanggung jawab penuh dalam tugas-tugas rumah tangga.

Beban ganda perempuan sekaligus yang paling berperan dalam memasak menimbulkan dampak negatif bagi masyarakat pria karena keahlian memasak kuliner *tinutuan* didominasi perempuan. Dari observasi penulis di dua puluh kantin penjual kuliner *tinutuan* di Kota Manado, hanya dua pria yang memasak langsung, sedangkan lainnya hanya membantu di bagian kasir atau mengantarkan pesanan. Data ini disensus juga tidak mewakili keseluruhan kantin yang ada di Kota Manado, tetapi lebih menguatkan persepsi Wiechart dalam hasil penelitiannya tentang pria dan kuliner *tinutuan*.

Menurut Wiechart (2004), pria Minahasa (cikal balik kuliner *tinutuan* sebelum berkembang di Kota Manado) lebih menyukai makanan yang panas seperti daging anjing dengan bumbu cabai yang menggigit dan dimasak oleh mereka yang bukan perempuan. Sebaliknya, perempuan lebih menyukai kuliner *tinutuan* yang lembut daripada pria dan kebanyakan yang memasak dari perempuan. Walaupun menurut Wiechart tidak ada data yang akurat untuk ukuran itu, sudah dapat digambarkan. Keadaan ini pun didukung oleh pendapat Ivan Kaunang sebagai berikut.

“Kita tidak dapat mengabaikan beberapa perbedaan biologis yang lebih nyata di antara jenis-jenis kelamin itu bahwa pria lebih besar dan lebih kuat secara fisik dan cocok berburu binatang dari perempuan. Karena anjing dulu adalah hewan buruan, dan memerlukan tenaga yang tangkas dan kuat untuk menangkapnya, maka pria yang mengambil peranan. Kemudian setelah dapat hasil buruannya, berhubung hewan buruan daging dan tulang keras, maka pria pun yang mengolahnya. Kenapa sebagian besar perempuan yang memasak *tinutuan*, pada zaman dulu ketika pria pergi berburu, yang ada di rumah adalah perempuan. Ketika mereka akan memasak *tinutuan*, mereka mengambil sayuran di sekitar rumah atau kebun serta mudah dipetik. Tidak memerlukan tenaga yang kuat dan keras untuk mengambil dan mengolahnya. Kebiasaan inilah yang terus berkembang sampai sekarang” (wawancara Oktober 2016).

Pendapat di atas mengungkapkan bahwa di balik fenomena peran perempuan untuk memasak, tetapi ketika memasak daging buruan yang memasak adalah pria, ternyata ada makna luhur di dalamnya. Makna yang didapat adalah pria menyayangi perempuan. Pria melindungi dan mengerti keterbatasan kekuatan tenaga wanita.

Walaupun peran memasak kuliner *tinutuan*, pria tidak ingin mengambil peran dominasi dari perempuan.

Selanjutnya dampak positif dalam bentuk penyajian kuliner *tinutuan*. Kuliner *tinutuan* tidak hanya sebagai citra, fiksi, atau fantasmagoria, tetapi juga sebagai objek yang dapat dilihat, dipegang, dan dirasakan. Adapun dalam penyajian ini memberikan makna estetika dalam bentuk tanda ruang dan waktu. Ketika kuliner hadir pada bentuk yang indah, ruangan dan alat makan yang indah, waktu yang indah, penampakan ini akan memberikan makna kesehatan. Artinya, sehat jiwa dalam penampakan yang disajikan dan sehat jasmani ketika menikmatinya. Kuliner *tinutuan* merupakan penanda kebudayaan dalam pola kebiasaan makan di masyarakat Kota Manado. Di samping itu, juga sebagai petanda identitas makanan tradisi sebagai kekuatan kultural untuk menjadi sumber pembentukan peradaban dalam berbagai aspek kehidupan. Demikianlah, manusia memproduksi kebudayaan, yang kemudian di dalamnya diidentifikasi dirinya. Upaya membangun kebudayaan sama dengan membangun kehidupan. Hal itu seperti dikatakan Parekh (2008:169) bahwa manusia adalah makhluk yang menciptakan kebudayaan dan mampu melakukan transformasi diri secara kreatif.

### **B. Dampak Kesejahteraan Ekonomi Kuliner *Tinutuan* di Kota Manado**

Seperti dijelaskan pada bab sebelumnya bahwa makanan sehat tidak perlu mahal. Kuliner *tinutuan* merupakan makanan sehat. Dikatakan demikian karena terdiri atas beberapa komposisi zat gizi yang dibutuhkan tubuh, mengenyangkan, dan ekonomis.

Menurut prinsip ekonomi, yaitu menekan kerugian sesedikit mungkin dan meraup keuntungan sebanyak mungkin. Representasi prinsip ekonomi dalam pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan* ini dapat dirasakan keluarga. Apabila kuliner *tinutuan* dijadikan sebagai pola kebiasaan makan, pengeluaran untuk pengobatan penyakit karena kekurangan gizi dan kelebihan gizi tidak ada. Selain itu, meminimalis pengeluaran untuk membeli beberapa jenis makanan yang mengenyangkan, mengandung karbohidrat, vitamin, dan mineral yang diperlukan tubuh. Dalam hal ini satu jenis menu kuliner *tinutuan* sudah mengenyangkan dan terdapat beberapa kandungan zat gizi. Di samping itu, juga memiliki nilai ekonomis, baik mengolah sendiri maupun membeli.

Pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan* pun dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga dengan menjadikannya sebagai peluang ekonomi yang berdampak pada peningkatan ekonomi finansial keluarga. Modal ekonomi finansial kecil dapat mengambil tempat usaha di rumah, seperti warung-warung makan kebanyakan. Jika mempunyai ekonomi finansial yang lebih besar, tempat usaha di restoran, kantin sekolah/kampus dan kantor, atau di tempat umum lainnya seperti pasar. Dampak usaha kuliner *tinutuan* ini pun sudah dirasakan oleh para pelaku usaha di kawasan wisata kuliner “Wakeke Manado”. Sesuai dengan hasil penelitian Nurul Fiqih Budianti dkk. (2014) pada salah satu rumah makan dari dua belas rumah makan yang ada, yaitu “El-Shadai” menunjukkan bisnis restoran ini memiliki keuntungan sebesar Rp.13.829.942,00 setiap bulan. Alasan rasional *outlet* makanan tumbuh berkembang

karena menjanjikan keuntungan yang besar. Adapun rata-rata setiap rumah makan melayani permintaan hidangan kuliner *tinutuan* sebanyak lima puluh sampai seratus lima puluh porsi.

Sance Tumiwa, seorang janda, memulai usaha jualan kuliner *tinutuan* di warung makan rumahnya. Usaha yang dikelolanya selama kurang lebih dua puluh tahun berupa menu kuliner *tinutuan* telah membuatnya dapat menyekolahkan kedua anaknya sampai sarjana. Bahkan, dengan usaha ini yang dilanjutkan anaknya dapat membangun rumah dan membeli kendaraan beroda dua dan empat.

Peningkatan ekonomi usaha bisnis *tinutuan* dipengaruhi oleh beberapa faktor yang berdampak negatif pada beberapa pelaku ekonomi finansial kecil sehingga berhenti atau bangkrut berjualan kuliner *tinutuan*. Adapun faktor yang dimaksud diantaranya ketidakmampuan bersaing dengan hegemoni makanan global, seperti *Kentucky Fried Chicken*, *McDonald's*, dan *Pizza Hut* pada minat konsumen, terutama anak muda. Hal ini disebabkan oleh perkembangan televisi global sebagai bangunan bisnis fundamental telah menempatkan aktivitas inti budaya konsumen, iklan berbasis visual, di barisan depan aktivitasnya (Mattelart dan Mattelart, 1992). Bahkan, bukan saja televisi, melainkan juga *handphone*, komputer, dan semua alat komunikasi berbasis internet dijadikan posisi sentral produksi dan reproduksi budaya promosi bagi kapitalisme global.

Pelaku ekonomi finansial kecil ini tidak mampu membiayai pemakaian citra visual komoditas global untuk menciptakan merek dengan nilai tambah atau komoditas tanda. Jangankan komoditas global, komoditas teritorial daerah pun tak mampu. Mereka hanya mampu memasang iklan di depan rumah makannya dengan tulisan tangan di secarik karton atau tripleks dalam arena perang pencitraan dengan simbol sebagai identitas. Ekonomi finansial kecil ini hanya sanggup menggunakan baliho umumnya ukuran satu kali satu setengah meter dengan informasi dan pencitraan yang *hiperrealitas*. Menurut Buadrillard, *delinasi* struktur makna sosial berasal dari agensi eksternal seperti iklan dan media, sedangkan menurut Douglas dan Isherwood, produksi makna sosial dilihat sebagai bentuk tindakan kultural yang relatif otonom (Lee, 2006:50--51).

Terkait dengan konteks di atas penggunaan iklan dan media tidak merupakan faktor penyebab pelaku ekonomi bangkrut atau tutup usaha, tetapi ada faktor penyebab lain, yaitu *negative chaos* pelayanan sumber daya manusia, fasilitas tempat, dan alat makan. Berikut wawancara dengan Kesia Masuneneng seorang mahasiswa mengenai hal *negative chaos* tersebut.

*“Pastiu makang tinu di situ. So pe panas, nda ada kipas angin, kong dia pe pelayan lai muka nda sedap ja lia, marah-marah nda jelas. Baru mo pesan so rupa dusu-dusu, nda sabaran eh. Mar da batunggu lai pe lama dapa tako, so hilang mau tre pas tu tinu ada. Kong gelas lai kurang ja pi ambe di meja sebelah”* (wawancara April 2016).

“Mengecewakan makan *tinutuan* di tempat itu. Ruangannya panas, tidak mempunyai kipas angin, dan pelayannya tidak ramah dan sabar. Baru

mau pesan sudah didesak supaya cepat-cepat, tapi menunggu pesannya sangat lama sekali, sampai hilang selera makan ketika pesanan itu datang. Kemudian gelas untuk minum pun diambil sendiri di meja sebelah.”

Pernyataan di atas mempunyai makna bahwa kuliner *tinutuan* dapat menjadi komoditas bagi peningkatan finansial ekonomi keluarga. Supaya dapat bertahan, bahkan dapat menjadi makanan yang membumi, kuliner *tinutuan* harus dikomodifikasi dengan ketersediaan media yang digunakan, seperti ruangan, alat makan, tempat duduk dan meja, dan pelayanan bermutu. Inti pelayanan bermutu ini adalah *courtesy*, yaitu “*politeness of manners combined with kindness*” (kesopansantunan, kelakuan yang dikombinasikan dengan kebaikan hati). Tujuannya adalah agar pelanggan merasa nyaman, berkesan, merasa disambut dengan baik, dihormati, diperhatikan, dan dimanusiakan. *Courtesy* dalam hal ini berarti bahwa para pelanggan yang datang tidak sekadar membeli produk kuliner *tinutuan*, tetapi juga mendapat kenyamanan dan inti pelayanan (*courtesy*) pelaku bisnis kuliner *tinutuan* (Marsum, 2006).

*Tinutuan* juga berdampak positif bagi kesejahteraan keluarga dalam hubungan kekerabatan keluarga dan sosial. Artinya kuliner *tinutuan* dapat dikonsumsi semua anggota keluarga dan lingkungan sosial ketika makan bersama. Semua anggota keluarga dapat berkumpul dalam satu selera. Ketika semua melakukan aktivitas konsumsi, interaksi sosial pun dapat dilakukan dengan baik, dan hubungan komunikasi berjalan lancar. Bagaimanapun akan terjadi *disorder* dalam satu komunitas walaupun hanya satu anggota keluarga atau satu komunitas dalam lingkungan sosial yang tidak bisa makan karena faktor segmentasi biner. Maknanya, yaitu kuliner *tinutuan* dapat menyatukan perbedaan segmentasi *biner* berupa karakter, usia, finansial, pendidikan, agama, sosial, dan jenis kelamin. Bahkan, pemaknaan lebih dalam, yaitu kerukunan, saling menghargai, dan merasa bahwa semua anggota keluarga atau sosial mempunyai fungsi masing-masing walaupun kecil, tetap berarti. Layaknya semua bahan jenis pangan sebagai tanda dalam penanda (kuliner *tinutuan*). Penanda hadir tanpa *gedi* atau salah satu jenis pangan lainnya, maka petanda (makna) kuliner *tinutuan* pun berkurang jumlah zat gizi untuk pemenuhan kebutuhan tubuh.

Sekalipun kuliner *tinutuan* dapat hadir dalam pola kebiasaan makan keluarga dan sosial yang mempunyai dampak positif dan bermakna, ironi kuliner *tinutuan* belum pernah hadir sebagai hidangan pada saat pesta perkawinan dan pesta adat/ucapan syukur. Apabila dibandingkan dengan daerah Kepulauan Sangir, Talaud, Siau, dan Tagulandang di propinsi yang sama dengan Kota Manado, di semua acara sosial dan pemerintahan, umbi-umbian yang menjadi pola kebiasaan makan mereka hadir sebagai hidangan. Bahkan, ketika acara yang dilaksanakan berada di Kota Manado. Ketika penulis menanyakan alasan di balik ketidakhadiran kuliner *tinutuan* di dua acara tersebut, Ratu tidak bisa menemukan jawabannya. Berikut penuturannya.

“Kuliner *tinutuan* memang belum pernah dihadirkan sebagai hidangan di acara pesta perkawinan selama saya menghadiri acara ini, baik lokasi di rumah maupun restoran. Perspektif masyarakat zaman dulu, bahwa kuliner *tinutuan*



ini makanan untuk *sumokol* (sarapan), mungkin ini yang berkembang sampai sekarang sehingga kuliner *tinutuan* tidak dihadirkan pada acara tersebut yang umumnya diselenggarakan siang atau malam. Seandainya ada yang menghadirkan, saya yakin pasti banyak yang akan mengonsumsinya atau menghabiskannya” (wawancara, Maret 2016).

Penuturan Rattu ini didukung oleh Wempie Uguy. Wempie mengatakan bahwa kuliner *tinutuan* lebih menarik bagi mereka yang berusia lanjut daripada mengonsumsi hidangan pesta lainnya yang banyak mengandung lemak dan kolesterol. Pernyataan kedua orang ini berbeda dengan Meisy Manopo. Menurut Meisy, *image* yang dibangun oleh masyarakat bahwa kuliner *tinutuan* tidak pantas sebagai hidangan pesta perkawinan. Artinya, merupakan sesuatu yang memalukan menyambut tamu pesta dengan memberikan hidangan sayur. Demikian pula untuk hidangan pesta adat/ucapan syukur.

Dari perspektif ketiga informan ini tidak ada jejak. Fakta ketidakhadiran kuliner *tinutuan* karena nilai guna makanan tersebut diambil alih oleh nilai-nilai lain di luar nilai tersebut, terutama nilai tanda. Sebagaimana dikatakan Gardner dan Sheppard (dalam Pilliang, 2011) bahwa konsumsi kini menjadi arena *hiperrealitas*. Di dalamnya ilusi dan kepalsuan dikemas melalui tanda-tanda yang memesona sehingga tampak lebih bagus dan lebih nyata dari realitas itu sendiri. Dengan demikian, orang lebih nyaman tinggal di sana daripada di dunia nyata yang sebenarnya.

Kuliner *tinutuan* yang menjadi ikon bisa menjadi komoditas finansial keluarga dan pola kebiasaan makan keluarga dan sosial, tetapi tak mampu menembus representasinya sebagai makanan lokal pada acara pesta perkawinan dan pesta adat/ucapan syukur. Kalau dikatakan kuliner *tinutuan* merupakan makanan sejenis sayur, mengapa *cap cae*, yang komposisinya hampir semua terdiri atas sayuran bisa menjadi hidangan. Bahkan, dalam semua daftar menu dari restoran dan hotel yang ditawarkan untuk pilihan menu, *cap cae* selalu tercatat, tetapi kuliner *tinutuan* tidak pernah ada. Apakah karena *cap cae* menu yang diadopsi dari negeri luar (Cina) sehingga menempati hidangan *superior* dari acara ‘*superior*’, sedangkan kuliner *tinutuan* makanan lokal terpinggirkan di tanah sendiri.

Ada fenomena *hiperrealitas* konsumsi di sini. Kuliner *tinutuan* dihadirkan untuk memberikan tanda sebagai makanan yang tidak mengenal segmentasi biner; kelas atas bawah, kaya miskin dalam tema-tema acara keluarga dan sosial. Akan tetapi, tanda-tanda tersebut tercabut dari konteks dan realitas asalnya dalam kedua acara tersebut dengan tema tempat, suasana, dan citra lokal. Makanan lokal kehilangan identitas di acara sendiri, bahkan terpinggirkan, tamu pun tak diundang. Padahal, di tengah antusiasme pemerintah untuk memperkuat jati diri dengan memperkenalkan dan memotivasi konsumsi kuliner *tinutuan* sebagai makanan tradisi melalui lomba dan promosi budaya. Hal ini yang mungkin dimaksud Pierre Bourdieu (dalam Barker 2005) bahwa selera merupakan penggerak praktis perubahan sesuatu ke dalam tanda-tanda yang berbeda dan membedakan.

Pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan* berdampak positif menyukseskan program pemerintah dalam diversifikasi pangan. Sebesar apa pun usaha para peneliti ilmuwan tidak bisa mengubah anggapan masyarakat untuk mengganti makanan pokok beras dengan bahan makanan lain. Berbagai usaha dilakukan dalam pengembangan produk pangan melalui aneka bentuk olahan untuk mengganti makanan pokok beras ini, seperti mie, talas dengan nilai yang sama sebagai sumber karbohidrat. Akan tetapi, bentuk olahan ini yang dikonsumsi oleh masyarakat tidak bisa mengubah pola konsumsi makanan pokok, yaitu beras atau nasi (Khomsan, 2012).

Program diversifikasi pangan belum berhasil sepenuhnya karena keterikatan masyarakat yang sangat kuat dengan konsumsi beras. Beras merupakan sumber karbohidrat yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat, sementara itu Indonesia kaya akan sumber karbohidrat lain, seperti singkong, jagung, sorgum, sagu, talas, dan umbi-umbian lainnya. Adapun makna pola kebiasaan makan kuliner *tinutuan* mampu mengganti ketergantungan masyarakat dengan konsumsi karbohidrat terbanyak bertumpu pada satu jenis bahan pangan saja seperti beras. Dengan mencampur bahan sumber umbian dengan serelia, kuliner *tinutuan* sudah melakukan diversifikasi pangan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kuliner *tinutuan* dalam pola kebiasaan makan pada masyarakat multikultural di Kota Manado menggambarkan kuliner *tinutuan* tidak hanya sekadar mengatasi kebutuhan tubuh manusia saja, melainkan sebagai tanda atau penanda. Eksistensi kuliner *tinutuan* dalam pola kebiasaan makan pada masyarakat multikultural di Kota Manado memiliki dampak sosial dan ekonomi. Pilihan seseorang terhadap jenis dan kualitas makanan turut dipengaruhi oleh faktor sosial dan ekonomi. Kuliner *tinutuan* tidak hadir dalam batasan pendapatan tinggi dan rendah. Semua kelas atas (kaya), menengah, dan bawah (miskin) dapat mengonsumsi kuliner ini. Secara antropologis diakui bahwa faktor 'rasa' tidak hanya bergantung pada indra pengecap dan kemampuan yang diperoleh sejak lahir, tetapi juga merupakan sesuatu yang diperoleh melalui proses sosialisasi. Maksudnya, disini interaksi dalam masyarakat sehubungan dengan kebiasaan makan akan memengaruhi aspek psikologi masyarakat terhadap makanan tersebut.

Sesuai dengan tujuan dan temuan penelitian, saran dan rekomendasi yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut.

- 1) Pendidik disarankan agar dalam proses pembelajaran muatan lokal memberikan materi yang berhubungan dengan tradisi lisan berupa eksistensi kuliner *tinutuan*. Proses pembelajaran muatan lokal diharapkan terbentuk sikap pewarisan budaya kuliner *tinutuan* dari generasi saat ini ke generasi penerus. Hal itu penting karena faktor budaya adalah salah satu faktor yang memengaruhi eksistensi kuliner *tinutuan*.
- 2) Penelitian ini dapat dijadikan masukan dan bahan pertimbangan kepada pemilik hotel, pemilik rumah makan, dan petani sebagai upaya peningkatan kesejahteraan ekonomi. Di samping itu, juga bagi pemerintah terutama para penentu kebijakan untuk bersama-sama selalu memanfaatkan pola kebiasaan

makan kuliner tinutuan sebagai upaya mewujudkan tujuan pembangunan dalam kesejahteraan sosial ekonomi, juga salah satu penunjang pariwisata di kawasan Kota Manado.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Berg, Alan, Robert, J. Muscat. 1985. *Faktor Gizi*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.  
*dan Fakta*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Faisal, Sarapiah. 2001. "Varian-Varian Kontemporer Penelitian Sosial". (dalam Bugin, Burhan, editor) *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT Raja Grasindo Persada.
- Graafland, N. 1991. *Minahasa-Negeri, Rakyat dan Budayanya*. Jakarta: Grafiti.
- Harper, L.J. *et al.* 2006. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Khomsan, A. 2012. *Ekologi Masalah Gizi, Pangan, dan Kemiskinan*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Kuntaraf, K.H. Liwijaya., Jonathan, Kuntaraf. 1997. Dilengkapi Resep-resep Makanan Sehat Winarni Budiati: *Makanan Sehat*. Bandung: Indonesia Publishing House.
- Kymlicka, Will. 2002. *Kewenangan Multikultural* (Edlina Hafmini Eddin, Pent). Jakarta: Pustaka LP3Es Indonesia.
- Kymlicka, Will. 2002. *Kewenangan Multikultural* (Edlina Hafmini Eddin, Pent). Jakarta: Pustaka LP3Es Indonesia.
- Lee, Martin, J. 2006. *Budaya Konsumen Terlahir Kembali. Arah Baru Modernitas dalam Kajian Modal, Konsumsi, dan Kebudayaan*. Yogyakarta: Kreasi Wacana.
- Mariyah, Emiliana. 2004. *Wacana Bagus dalam PIP Kebudayaan dan Kajian Budaya*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Marsum, W, A. 2006. *Etiket & Courtesy*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Mattelart, M., Mattelart A. 1992. *The Carnival of Images*. New York: Bergin & Garvey.
- Moleong, L.J. 2001. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Pamantung, R.P. 2015. "Taksonomi Nomina Aspek Makanan dan Minuman Khas Minahasa dalam Bahasa Melayu Manado." (*Disertasi*). Denpasar: Universitas Udayana.
- Parekh, Bhiku. 2008. *Rethinking Multiculturalism Keberagaman Budaya dan Teori Politik*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pemkot (Pemerintahan Kota) Manado. 2015. <http://manadokota.go.id>
- Piliang, Yasraf Amir. 2011. *Dunia yang Dilipat: Tamasya Melampaui Batas-batas Kebudayaan*. Bandung: Matahari.
- Pudentia, MPSS. 2000. "Makyong: Hakekat dan Proses Penciptaan Kelisanan" (*Disertasi*). Jakarta: Universitas Indonesia
- Putra, I Nyoman Darma dan I Gde Pitana. 2011. *Pemberdayaan dan Hiperdemokrasi dalam Pembangunan Pariwisata*. Bali: Pustaka
- Ratna, I Nyoman Kutha. 2010. *Metodologi Penelitian Kajian Budaya Ilmu Sosial Humaniora pada Umumnya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rawls, John. 1993. *Political Liberalism*. New York: Columbia University Press.
- Sanderson, K. Stephen. 2002. *Makro Sosiologi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Sanjur, D. 1982. *Social and Cultural Perspective in Nutrition*. America Prentice.Hall, Inc.
- Sibarani, Robert. 2012. *Kearifan Lokal : Hakikat, Peran, dan Metode Tradisi Lisan*. Jakarta: ATL
- Suhardjo. 2013. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara Bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi IPB.
- Sutrisno, Mudji, Hendar Putranto. 2005. *Teori-Teori Kebudayaan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Tambahani, J.C. 2002. *Kontribusi Tinutu'an (Bubur Manado) terhadap Konsumsi Gizi Anak TK*. [dikutip 10 Oktober 2015]. Available from: [URL : repository.ipb.ac.id/.../bab.2042002jct.pdf](http://URL : repository.ipb.ac.id/.../bab.2042002jct.pdf).
- Walansendow, A. Jelly, Joseph J.A. Turambi. 2010. *101 Kuliner Manado*. Yogyakarta: Kanisius.
- Weichart, Gabriele. 2004. *Indentitas Minahasa: Sebuah Praktik Kuliner*. . <http://journal.ui.ac.id/index.php/jai/article/viewFile/3510/2786>