



Komparasi Warisan Kuliner Indonesia Dan Taiwan Dalam Perspektif Identitas Gastronomi

Muhammad Habib Al Fikri¹, Wahyu Tri Hastiningsih^{2*}, Nawangsih Edynna Putri³

¹Politeknik Indonusa Surakarta

²Politeknik Indonusa Surakarta

³Politeknik Indonusa Surakarta

Email : wahyutri@poltekindonusa.ac.id

ABSTRAK

Warisan kuliner merupakan representasi identitas budaya yang merefleksikan perjalanan sejarah, nilai sosial, serta kearifan lokal suatu masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kue Ku, Lumpia, Mie Kuah Sapi, dan Onde-onde di Indonesia dan Taiwan memiliki akar budaya yang sama, yaitu tradisi kuliner Tionghoa, namun mengalami proses akulturasi yang berbeda sesuai dengan kondisi sosial, budaya, dan lingkungan masing-masing. Perbedaan tersebut tercermin pada penggunaan bahan baku, teknik pengolahan, cita rasa, penyajian, serta fungsi sosial setiap makanan, sehingga menghasilkan karakter kuliner yang khas pada kedua negara.

Temuan ini menegaskan bahwa warisan kuliner tidak bersifat statis, melainkan terus berkembang melalui proses adaptasi budaya tanpa menghilangkan nilai historis dan filosofis yang melekat di dalamnya. Dalam perspektif gastronomi, makanan tradisional tidak hanya dipahami sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai media yang merepresentasikan identitas budaya, memori kolektif, dan hubungan sosial masyarakat. Oleh karena itu, keberadaan makanan tradisional memiliki nilai strategis sebagai aset budaya yang perlu dilestarikan sekaligus dikembangkan secara berkelanjutan.

Selain memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian gastronomi, penelitian ini memperlihatkan bahwa warisan kuliner Indonesia dan Taiwan memiliki potensi yang besar sebagai daya tarik wisata gastronomi. Pelestarian resep tradisional, inovasi produk yang tetap mempertahankan autentisitas, penyelenggaraan festival kuliner, serta promosi berbasis budaya dapat memperkuat daya saing destinasi sekaligus meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap kekayaan kuliner lokal. Dengan demikian, penelitian ini memperkaya literatur mengenai akulturasi kuliner dan memberikan landasan konseptual bagi pengembangan pariwisata budaya yang berorientasi pada pelestarian warisan gastronomi di Indonesia maupun Taiwan.

Kata kunci: gastronomi, warisan kuliner, komparasi budaya, Indonesia, Taiwan.

ABSTRACT

Culinary heritage represents a form of cultural identity that reflects the historical development, social values, and local wisdom of a society. The findings reveal that Kue Ku, Lumpia, Beef Noodle Soup, and Onde-onde in Indonesia and Taiwan share a common cultural origin rooted in Chinese culinary

traditions. However, these foods have undergone distinct processes of cultural acculturation shaped by the social, cultural, and environmental contexts of each country. These differences are reflected in the selection of ingredients, cooking techniques, flavor profiles, presentation styles, and social functions, resulting in unique culinary characteristics in both Indonesia and Taiwan.

The findings further demonstrate that culinary heritage is not static but continuously evolves through cultural adaptation while preserving its historical and philosophical values. From a gastronomic perspective, traditional food should not merely be viewed as a consumable product but also as a medium that embodies cultural identity, collective memory, and social relationships within a community. Therefore, traditional cuisine constitutes a strategic cultural asset that should be preserved and sustainably developed.

Beyond contributing to the advancement of gastronomic studies, this research highlights the significant potential of Indonesian and Taiwanese culinary heritage as a gastronomic tourism attraction. Preserving traditional recipes, encouraging product innovation while maintaining authenticity, organizing culinary festivals, and implementing culture-based promotional strategies can strengthen destination competitiveness and enhance public appreciation of local culinary heritage. Consequently, this study enriches the literature on culinary acculturation and provides a conceptual foundation for the development of cultural tourism oriented toward the preservation of gastronomic heritage in both Indonesia and Taiwan.

Keywords: *culinary heritage, comparative study, gastronomy, Indonesia, Taiwan.*

PENDAHULUAN

Warisan kuliner merupakan salah satu bentuk warisan budaya takbenda (*intangible cultural heritage*) yang mencerminkan identitas, sejarah, nilai sosial, serta kearifan lokal suatu masyarakat. Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan konsumsi, tetapi juga menjadi media yang merepresentasikan perjalanan sejarah, interaksi antarbudaya, serta perkembangan peradaban suatu bangsa. Dalam konteks globalisasi, kuliner telah berkembang menjadi salah satu daya tarik utama dalam sektor pariwisata melalui konsep wisata gastronomi, yaitu aktivitas wisata yang memberikan pengalaman kepada wisatawan untuk memahami budaya suatu daerah melalui makanan, proses pengolahan, tradisi, serta nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Oleh karena itu, pelestarian kuliner tradisional menjadi salah satu strategi penting dalam mempertahankan identitas budaya sekaligus meningkatkan daya saing destinasi wisata.

Kuliner memiliki peran penting sebagai bagian dari identitas suatu bangsa. Setiap negara mempunyai karakteristik makanan yang mencerminkan nilai budaya dan sejarahnya masing-masing. Salah satu negara yang memberikan kontribusi besar terhadap perkembangan kuliner Indonesia adalah Tiongkok. Melalui hubungan perdagangan, migrasi, dan pertukaran budaya yang berlangsung selama berabad-abad, berbagai unsur kuliner Tiongkok telah berakulturasi dengan budaya lokal dan menghasilkan beragam makanan khas yang dikenal luas di Indonesia^[1].

Indonesia dan Taiwan merupakan dua negara yang memiliki kekayaan kuliner dengan latar belakang sejarah yang saling berkaitan melalui proses migrasi dan akulturasi budaya Tionghoa. Berbagai makanan tradisional, seperti Kue Ku, Lumpia, Mie Kuah Sapi, dan Onde-onde, mencerminkan hubungan historis tersebut melalui proses adaptasi terhadap kondisi geografis, ketersediaan bahan pangan lokal, serta nilai-nilai budaya yang berkembang di masing-masing negara. Meskipun memiliki akar budaya yang sama, perkembangan makanan-makanan tersebut menghasilkan karakteristik yang berbeda pada aspek bahan baku, teknik pengolahan, penyajian, cita rasa, fungsi sosial, dan makna budaya. Perbedaan ini menjadi kajian yang penting dalam perspektif gastronomi karena menunjukkan bahwa makanan tradisional terus mengalami transformasi sebagai hasil interaksi budaya, tanpa kehilangan identitas sejarah dan nilai filosofis yang melekat. Fenomena tersebut juga dapat dipahami dalam konteks kuliner Asia Tenggara yang dikenal memiliki keterkaitan historis akibat mobilitas manusia, perdagangan, dan pertukaran budaya antarkawasan. Sebagai bagian dari kawasan Asia Tenggara, tradisi kuliner Indonesia memiliki banyak kesamaan dengan negara-negara tetangganya, sekaligus memperlihatkan karakteristik

lokal yang khas sebagai hasil adaptasi terhadap lingkungan dan budaya setempat. Menurut, kajian mengenai makanan Asia Tenggara memerlukan pendekatan interdisipliner yang mencakup sejarah, geologi, arkeologi, biologi, dan kimia untuk memahami proses pembentukan identitas kuliner secara komprehensif. Kajian tersebut juga menunjukkan bahwa meskipun terdapat kesamaan pola konsumsi dan tradisi kuliner di kawasan Asia Tenggara, setiap wilayah tetap mengembangkan karakteristik yang berbeda sesuai dengan dinamika sosial, budaya, dan lingkungan yang melatarbelakanginya^[2].

Kajian mengenai gastronomi dan warisan kuliner telah banyak dilakukan oleh peneliti sebelumnya. Penelitian yang dilakukan oleh^[2] menjelaskan bahwa gastronomi berperan penting dalam mendukung pengembangan pariwisata melalui pemanfaatan makanan tradisional sebagai daya tarik destinasi. Bahwa makanan tradisional tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga menjadi sarana pelestarian budaya dan identitas masyarakat lokal^[3].

Selanjutnya, menunjukkan bahwa Beef Noodle Soup merupakan salah satu ikon gastronomi Taiwan yang berkontribusi dalam memperkuat identitas budaya sekaligus meningkatkan kunjungan wisatawan melalui penyelenggaraan festival kuliner^[4]. Penelitian lain juga mengemukakan bahwa inovasi terhadap makanan tradisional perlu dilakukan secara selektif agar mampu mengikuti perkembangan pasar tanpa menghilangkan nilai autentisitas budaya^[5]. Di Indonesia, penelitian mengenai kuliner tradisional lebih banyak berfokus pada aspek pengembangan destinasi wisata, perilaku konsumen, atau pelestarian makanan daerah secara parsial. Namun demikian, kajian yang secara khusus membandingkan warisan kuliner Indonesia dan Taiwan melalui pendekatan gastronomi masih relatif terbatas.

Saat ini, kuliner tidak hanya dipandang sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari daya tarik wisata dan identitas bangsa. Gastronomi memiliki peran penting dalam meningkatkan daya saing destinasi wisata karena mampu memberikan pengalaman budaya yang unik kepada wisatawan^[6]. Kuliner tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang perlu dilestarikan karena memiliki nilai sejarah, sosial, dan budaya yang dapat memperkuat identitas suatu bangsa^[7].

Berdasarkan kajian literatur tersebut, dapat diidentifikasi bahwa penelitian terdahulu umumnya hanya membahas karakteristik kuliner pada satu negara atau satu jenis makanan tertentu. Penelitian yang mengintegrasikan aspek sejarah, bahan baku, teknik pengolahan, teknik penyajian, nilai budaya, dan potensi wisata gastronomi dalam bentuk analisis komparatif antara Indonesia dan Taiwan masih jarang dilakukan.

Meskipun berbagai penelitian telah membahas warisan kuliner tradisional dari perspektif sejarah, budaya, maupun pariwisata, sebagian besar masih berfokus pada satu jenis makanan atau satu wilayah tertentu. Penelitian terdahulu juga cenderung mengkaji aspek kuliner, identitas budaya, atau wisata gastronomi secara terpisah, sehingga belum memberikan gambaran yang komprehensif mengenai proses akulturasi kuliner yang terjadi antarnegara, khususnya antara Indonesia dan Taiwan yang memiliki akar budaya Tionghoa yang sama. Akibatnya, masih terdapat keterbatasan dalam memahami bagaimana warisan kuliner berkembang melalui proses adaptasi budaya tanpa kehilangan identitas historis dan nilai filosofisnya.

Berdasarkan kondisi tersebut, terdapat kesenjangan penelitian (*research gap*) yang perlu diisi melalui kajian komparatif terhadap warisan kuliner Indonesia dan Taiwan dengan menggunakan pendekatan gastronomi yang bersifat holistik. Perbandingan kedua negara menjadi penting karena keduanya menunjukkan pengaruh budaya Tionghoa yang kuat, namun berkembang dalam lingkungan sosial, budaya, dan geografis yang berbeda sehingga menghasilkan identitas gastronomi yang khas. Pemahaman mengenai persamaan dan perbedaan tersebut dapat memperkaya kajian mengenai akulturasi budaya, pelestarian warisan kuliner, serta pengembangan wisata gastronomi berbasis identitas lokal.

Kebaruan (*novelty*) penelitian ini terletak pada analisis komparatif terhadap empat warisan kuliner tradisional, yaitu Kue Ku, Lumpia, Mie Kuah Sapi, dan Onde-onde, melalui integrasi data observasi, wawancara, checklist, dan dokumentasi dalam satu kerangka analisis gastronomi. Berbeda dengan penelitian sebelumnya, studi ini tidak hanya mendeskripsikan karakteristik makanan, tetapi juga menganalisis keterkaitan antara sejarah, budaya, bahan baku, teknik pengolahan, penyajian, cita rasa, fungsi sosial, serta potensinya sebagai daya tarik wisata gastronomi. Pendekatan multidimensional tersebut menghasilkan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai pembentukan identitas

gastronomi sebagai hasil proses akulturasi budaya sekaligus memberikan kontribusi konseptual bagi pengembangan gastronomi dan pariwisata budaya di Indonesia maupun Taiwan.

Berdasarkan uraian tersebut, permasalahan penelitian ini adalah bagaimana persamaan dan perbedaan warisan kuliner tradisional Indonesia dan Taiwan ditinjau dari perspektif gastronomi, serta bagaimana nilai budaya yang terkandung di dalamnya dapat mendukung pengembangan wisata gastronomi. Permasalahan ini menjadi penting untuk dikaji mengingat kuliner tradisional merupakan salah satu aset budaya yang memiliki nilai strategis dalam memperkuat identitas bangsa sekaligus meningkatkan daya saing sektor pariwisata.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persamaan dan perbedaan warisan kuliner tradisional Indonesia dan Taiwan melalui pendekatan gastronomi pada Kue Ku, Lumpia, Mie Kuah Sapi, dan Onde-onde. Selain itu, penelitian ini bertujuan mengidentifikasi nilai budaya, teknik pengolahan, teknik penyajian, serta potensi pengembangan keempat makanan tersebut sebagai daya tarik wisata gastronomi dan referensi dalam upaya pelestarian warisan kuliner di Indonesia maupun Taiwan.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif komparatif. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian bertujuan untuk memahami secara mendalam karakteristik warisan kuliner Indonesia dan Taiwan berdasarkan perspektif gastronomi, sedangkan metode komparatif digunakan untuk mengidentifikasi persamaan dan perbedaan karakteristik kuliner pada kedua negara. Objek penelitian meliputi lima makanan tradisional, yaitu Kue Ku, Lumpia, Mie Kuah Sapi, dan Onde-onde, yang dipilih karena memiliki keterkaitan sejarah dan pengaruh budaya Tionghoa dalam perkembangannya.

Penelitian dilaksanakan di Kota Surakarta, Indonesia, dan Kota Tainan, Taiwan, sebagai lokasi yang merepresentasikan keberadaan warisan kuliner tradisional yang menjadi objek penelitian. Pemilihan lokasi didasarkan pada keberadaan komunitas dan pelaku usaha kuliner yang masih mempertahankan makanan tradisional hasil akulturasi budaya Tionghoa, yaitu Kue Ku, Lumpia, Mie Kuah Sapi, dan Onde-onde. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan narasumber yang memiliki pengetahuan dan pengalaman mengenai kuliner tradisional, observasi langsung terhadap proses pengolahan, penyajian, serta karakteristik setiap makanan, dan penggunaan lembar checklist untuk memastikan konsistensi pengumpulan data pada seluruh objek penelitian. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari buku, jurnal ilmiah, dokumen, serta berbagai literatur yang berkaitan dengan gastronomi, warisan budaya, dan wisata gastronomi.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui empat tahap, yaitu observasi, wawancara, checklist, dan dokumentasi. Pertama, observasi dilakukan secara langsung pada lokasi penelitian untuk mengamati bahan baku, teknik pengolahan, teknik penyajian, cita rasa, serta karakteristik masing-masing warisan kuliner yang menjadi objek penelitian.

Kedua, wawancara semi-terstruktur dilakukan terhadap 10 narasumber, yang terdiri atas lima narasumber di Indonesia dan lima narasumber di Taiwan. Pada masing-masing negara, narasumber terdiri atas dua pemilik usaha kuliner tradisional, dua akademisi yang memiliki keahlian di bidang kuliner, gastronomi, atau budaya, serta satu pemerhati gastronomi. Narasumber dipilih menggunakan teknik purposive sampling dengan kriteria: (1) memiliki pengetahuan dan pengalaman terkait warisan kuliner yang diteliti, (2) aktif dalam pelestarian, pengembangan, atau penelitian kuliner tradisional, (3) memiliki pengalaman minimal lima tahun pada bidangnya, serta (4) bersedia memberikan informasi secara mendalam. Pedoman wawancara disusun berdasarkan indikator gastronomi yang meliputi aspek sejarah, nilai budaya, bahan baku, teknik pengolahan, penyajian, cita rasa, fungsi sosial, dan potensi sebagai daya tarik wisata gastronomi.

Ketiga, checklist digunakan sebagai instrumen penelitian untuk mencatat kesesuaian setiap indikator gastronomi pada masing-masing objek penelitian sehingga memudahkan proses komparasi antara warisan kuliner Indonesia dan Taiwan secara sistematis. Checklist juga berfungsi untuk memastikan bahwa seluruh aspek penelitian diamati secara konsisten pada setiap objek.

Keempat, dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan foto, catatan lapangan, arsip, literatur, serta berbagai dokumen pendukung yang berkaitan dengan sejarah, proses pengolahan, penyajian, dan karakteristik masing-masing makanan. Seluruh data yang diperoleh dari observasi, wawancara, checklist, dan dokumentasi kemudian dianalisis melalui proses triangulasi sumber dan triangulasi metode untuk meningkatkan kredibilitas, konsistensi, dan keabsahan temuan penelitian.

Instrumen penelitian terdiri atas peneliti sebagai instrumen utama (*human instrument*), pedoman observasi, pedoman wawancara, lembar checklist, alat perekam suara (*voice recorder*), kamera, dan buku catatan lapangan. Penggunaan beberapa instrumen tersebut bertujuan untuk memperoleh data yang lengkap, akurat, dan dapat dipertanggungjawabkan.

Analisis data dilakukan menggunakan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña yang meliputi tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan serta verifikasi. Pada tahap reduksi data, hasil observasi, wawancara, checklist, dan dokumentasi diseleksi, dikelompokkan, serta disederhanakan berdasarkan aspek gastronomi yang diteliti. Tahap penyajian data dilakukan dalam bentuk narasi deskriptif, tabel komparasi, dan dokumentasi visual untuk mempermudah interpretasi hasil penelitian. Selanjutnya, penarikan kesimpulan dilakukan dengan mengidentifikasi persamaan dan perbedaan setiap objek penelitian berdasarkan indikator gastronomi, yaitu sejarah makanan, bahan baku, teknik pengolahan, teknik penyajian, nilai budaya, fungsi sosial, dan potensi wisata gastronomi.

Untuk menjamin keabsahan data, penelitian menerapkan triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari narasumber dengan berbagai referensi ilmiah, sedangkan triangulasi teknik dilakukan melalui perbandingan hasil observasi, wawancara, checklist, dan dokumentasi. Penerapan triangulasi tersebut bertujuan untuk meningkatkan kredibilitas dan validitas temuan penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persamaan dan perbedaan warisan kuliner tradisional Indonesia dan Taiwan melalui pendekatan gastronomi pada lima objek penelitian, yaitu Kue Ku, Lumpia, Mie Kuah Sapi, dan Onde-onde. Analisis dilakukan berdasarkan aspek sejarah, bahan baku, teknik pengolahan, teknik penyajian, nilai budaya, serta potensi wisata gastronomi. Hasil observasi, wawancara, dokumentasi, dan checklist menghasilkan beberapa temuan utama sebagai berikut.

1. Warisan kuliner Indonesia dan Taiwan memiliki akar budaya yang sama, tetapi berkembang melalui proses adaptasi budaya yang berbeda.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keempat makanan yang diteliti memiliki hubungan historis dengan budaya Tionghoa yang kemudian berkembang sesuai dengan kondisi sosial, budaya, dan ketersediaan bahan pangan di masing-masing negara. Misalnya, Kue Ku di Indonesia dan Hóng Guī Guǒ (紅龜粿) di Taiwan sama-sama digunakan dalam upacara tradisional sebagai simbol keberuntungan dan umur panjang. Namun, penggunaan bahan, bentuk, dan fungsi sosial mengalami penyesuaian dengan budaya lokal.

Tabel 1. Komparasi 4 Kuliner Indonesia dan Taiwan Berdasarkan Penamaan, Gambar dan Nilai Budaya

No	Kuliner Indonesia	Kuliner Taiwan	Penamaan	Gambar/Bentuk	Nilai Budaya
1	Kue Ku	Hóng Guī Guǒ (紅龜粿 / Ang Ku Kueh)	Di Indonesia dikenal sebagai Kue Ku, sedangkan di Taiwan disebut Hóng Guī Guǒ yang berarti "kue kura-kura		Melambangkan umur panjang, keberuntungan, kemakmuran, dan digunakan pada upacara kelahiran, ulang tahun, sembahyang leluhur,

			merah".	Berbentuk oval menyerupai tempurung kura-kura dengan warna merah.	dan perayaan keagamaan.
2	Lumpia	Chūn Juǎn (春捲)	Di Indonesia disebut Lumpia, sedangkan di Taiwan dikenal sebagai Chūn Juǎn atau Spring Roll.	 Berbentuk gulungan panjang dengan kulit tipis berisi sayuran atau daging.	Di Taiwan dikonsumsi saat Festival Qingming sebagai simbol datangnya musim semi dan keberuntungan, sedangkan di Indonesia berkembang menjadi makanan khas daerah.
3	Mie Kuah Sapi	Niúròu Miàn (牛肉麵)	Di Indonesia dikenal sebagai Mie Kuah Sapi, sedangkan di Taiwan disebut Niúròu Miàn (Beef Noodle Soup).	 Disajikan dalam mangkuk besar berisi mi, irisan daging sapi, kuah kaldu, dan pelengkap.	Menjadi ikon kuliner Taiwan, dipromosikan melalui <i>Taipei International Beef Noodle Festival</i> , serta mencerminkan identitas gastronomi nasional.
4	Onde-onde	Zhīmá Qiú (芝麻球)	Di Indonesia disebut Onde-onde, sedangkan di Taiwan dikenal sebagai Zhīmá Qiú atau Sesame Ball.	 Berbentuk bulat, dilapisi wijen, berwarna keemasan setelah digoreng.	Menjadi hidangan penutup pada Festival Lentera dan berbagai perayaan masyarakat Tionghoa sebagai simbol kebersamaan dan keberuntungan.

Temuan ini menunjukkan bahwa meskipun keempat kuliner memiliki akar sejarah dan filosofi yang sama, proses akulturasi budaya telah menghasilkan perubahan pada penamaan, penggunaan bahan, fungsi sosial, dan penyajiannya tanpa menghilangkan identitas budaya yang menjadi ciri khas masing-masing makanan. Hal ini menguatkan bahwa gastronomi merupakan hasil interaksi antara sejarah, budaya, dan dinamika masyarakat yang terus berkembang dan temuan ini

menunjukkan bahwa proses akulturasi budaya tidak menghilangkan identitas dasar makanan tradisional, melainkan menghasilkan variasi kuliner yang tetap mempertahankan nilai sejarahnya.

2. Perbedaan bahan baku menghasilkan karakteristik rasa yang berbeda pada setiap makanan.

Observasi dan wawancara menunjukkan bahwa perbedaan utama antara kuliner Indonesia dan Taiwan terletak pada penggunaan bahan lokal.

Contohnya sebagai berikut:

- Beef Noodle Soup Taiwan menggunakan doubanjiang, kaldu sapi yang direbus dalam waktu lama, serta berbagai *side dishes* seperti *suan cai* dan *chili oil*.
- Mie kuah sapi di Indonesia lebih sederhana dengan penggunaan kecap, bawang goreng, seledri, dan rempah-rempah lokal.

Begitu pula pada Onde-onde, Taiwan lebih banyak menggunakan pasta kacang merah dan wijen hitam sebagai isian, sedangkan di Indonesia umumnya menggunakan kacang hijau. Temuan ini menunjukkan bahwa ketersediaan bahan pangan lokal menjadi faktor utama dalam membentuk identitas rasa suatu makanan tradisional.

3. Teknik pengolahan masih mempertahankan metode tradisional.

Hasil observasi memperlihatkan bahwa sebagian besar makanan masih diproduksi menggunakan teknik memasak tradisional.

Adapun jenis kuliner sebagai berikut:

- Beef Noodle Soup menggunakan teknik braising (紅燒).
- Lumpia menggunakan teknik deep frying.
- Onde-onde menggunakan deep frying hingga mengembang sempurna.
- Kue Ku dibuat melalui proses pengukusan.

Meskipun saat ini telah menggunakan peralatan modern, prinsip dasar pengolahannya tetap dipertahankan. Temuan ini menunjukkan bahwa teknik memasak merupakan salah satu unsur penting dalam menjaga autentisitas warisan kuliner.

4. Penyajian makanan mencerminkan budaya masyarakat.

Penelitian menemukan bahwa penyajian makanan tidak hanya bertujuan meningkatkan estetika, tetapi juga mencerminkan kebiasaan makan masyarakat.

Sebagai contoh:

- Beef Noodle Soup disajikan dalam mangkuk besar dengan berbagai makanan pendamping.
- Lumpia Taiwan disajikan menggunakan piring kecil bersama Meilin Sauce.
- Onde-onde disajikan sebagai hidangan penutup (*dessert*) tanpa saus tambahan.

Sebaliknya, beberapa makanan di Indonesia lebih banyak disajikan sebagai jajanan pasar tanpa pelengkap khusus. Temuan ini menunjukkan bahwa pola penyajian merupakan bagian dari identitas gastronomi yang dipengaruhi oleh budaya konsumsi masyarakat.

Tabel 2. Komparasi 4 Kuliner Indonesia dan Taiwan Berdasarkan Bahan, Metode Memasak dan Penyajian

No	Kuliner	Bahan Utama	Metode Memasak	Penyajian
1	Kue Ku (紅龜粿 / Hóng Guī Guǒ)	Tepung beras ketan, pasta kacang hijau atau kacang merah, gula, minyak, pewarna merah alami	Adonan dibentuk menggunakan cetakan bermotif kura-kura kemudian dikukus hingga matang	Disajikan di atas daun pisang atau piring saji sebagai hidangan pada upacara adat, sembahyang leluhur, ulang tahun, dan perayaan keagamaan
2	Lumpia (春捲 / Chūn Juǎn)	Kulit lumpia, sayuran (kubis, wortel), daging ayam, babi atau bebek, lada putih,	Isian dibungkus kulit lumpia kemudian digoreng (deep frying) hingga berwarna keemasan	Disajikan hangat menggunakan piring kecil dan biasanya dilengkapi saus Worcestershire (Meilin Sauce/梅林醬) atau saus pendamping lainnya

		minyak wijen, bubuk lima rempah		
3	Mie Kuah Sapi (牛肉麵 / Niúròu Miàn)	Mi gandum, daging sapi, kaldu sapi, bawang putih, jahe, daun bawang, doubanjiang (豆瓣醬)	Bumbu ditumis, kemudian daging dimasak dengan teknik braising (紅燒) dan direbus dalam waktu lama bersama kaldu	Disajikan dalam mangkuk besar dengan pelengkap seperti suan cai, daun bawang, chili oil, tahu, atau lauk pendamping lainnya
4	Onde-onde (芝麻球 / Zhīmá Qiú)	Tepung beras ketan, wijen putih, pasta kacang merah atau pasta wijen hitam, gula	Adonan dibentuk bulat, dilapisi wijen kemudian digoreng (deep frying) hingga mengembang dan berwarna keemasan	Disajikan hangat sebagai camilan atau hidangan penutup (<i>dessert</i>) tanpa saus pendamping

Berdasarkan Tabel 2. Secara keseluruhan, komparasi ini menunjukkan bahwa meskipun keempat kuliner memiliki akar budaya yang sama, masing-masing berkembang dengan karakteristik bahan, teknik memasak, dan penyajian yang berbeda. Perbedaan tersebut mencerminkan proses adaptasi terhadap lingkungan, ketersediaan bahan pangan, serta kebiasaan konsumsi masyarakat di Indonesia dan Taiwan, sekaligus memperkaya identitas gastronomi kedua negara

5. Makanan tradisional memiliki nilai budaya yang masih dipertahankan.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa seluruh makanan yang diteliti masih memiliki keterkaitan dengan tradisi masyarakat.

Contohnya:

- Kue Ku digunakan dalam upacara keagamaan.
- Lumpia dikaitkan dengan Festival Qingming.
- Onde-onde dikonsumsi saat Festival Lentera.
- Beef Noodle Soup dipromosikan melalui Taipei International Beef Noodle Festival.

Temuan ini menunjukkan bahwa makanan tradisional masih berfungsi sebagai media pewarisan budaya antargenerasi.

6. Kekempat makanan memiliki potensi besar sebagai wisata gastronomi.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, seluruh makanan memiliki potensi dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi.

Hal tersebut didukung oleh:

- sejarah yang kuat,
- filosofi budaya,
- teknik memasak tradisional,
- cita rasa khas,
- penyelenggaraan festival,
- serta tingginya minat wisatawan terhadap pengalaman kuliner autentik.

Temuan ini menunjukkan bahwa pengembangan wisata gastronomi tidak hanya meningkatkan kunjungan wisatawan, tetapi juga mendukung pelestarian warisan budaya.

Tabel 3. Komparasi Empat Kuliner Berdasarkan Aspek Gastronomi

No	Aspek Gastronomi	Kue Ku (紅龜粿)	Lumpia (春捲)	Mie Kuah Sapi (牛肉麵)	Onde-onde (芝麻球)
1	Sejarah	Berasal dari tradisi masyarakat Tionghoa Fujian	Berasal dari Tiongkok sebagai	Berkembang di Taiwan sebagai hasil perpaduan	Berasal dari tradisi kuliner Tiongkok dan berkembang di

		dan menyebar ke Indonesia melalui migrasi.	makanan musim semi, kemudian berkembang di Taiwan dan Indonesia.	tradisi kuliner Tiongkok dengan cita rasa lokal Taiwan.	Taiwan sebagai makanan penutup tradisional.
2	Bahan Utama	Tepung beras ketan, pasta kacang hijau/kacang merah.	Kulit lumpia, sayuran, daging, minyak wijen, lada putih, lima rempah.	Mi gandum, daging sapi, kaldu sapi, bawang putih, jahe, doubanjiang.	Tepung beras ketan, wijen putih, pasta kacang merah atau wijen hitam.
3	Teknik Pengolahan	Dikukus menggunakan cetakan berbentuk kura-kura.	Digoreng (<i>deep frying</i>).	Bumbu ditumis, kemudian daging dimasak dengan teknik <i>braising</i> dan perebusan.	Digoreng (<i>deep frying</i>) hingga mengembang.
4	Teknik Penyajian	Disajikan pada upacara adat dan keagamaan.	Disajikan hangat dengan saus pendamping.	Disajikan dalam mangkuk besar dengan <i>suan cai</i> , daun bawang, dan <i>chili oil</i> .	Disajikan hangat sebagai camilan atau <i>dessert</i> .
5	Nilai Filosofis	Kura-kura melambangkan umur panjang, warna merah melambangkan keberuntungan dan kebahagiaan.	Melambangkan keberuntungan, awal baru, dan kemakmuran.	Melambangkan kehangatan, kebersamaan, dan identitas kuliner Taiwan.	Bentuk bulat melambangkan persatuan, keharmonisan, dan keberuntungan.
6	Nilai Budaya	Digunakan dalam ulang tahun, sembahyang leluhur, dan perayaan keagamaan.	Dikonsumsi saat Festival Qingming dan sebagai makanan tradisional keluarga.	Menjadi ikon kuliner nasional Taiwan dan dipromosikan melalui Taipei International Beef Noodle Festival.	Disajikan pada Festival Lentera dan berbagai perayaan masyarakat Tionghoa.
7	Potensi Wisata Gastronomi	Berpotensi dikembangkan sebagai wisata budaya dan edukasi pembuatan kue tradisional.	Menjadi daya tarik wisata kuliner karena mudah diterima wisatawan dan memiliki berbagai variasi.	Menjadi ikon utama wisata gastronomi Taiwan melalui festival dan promosi internasional.	Berpotensi menjadi daya tarik wisata kuliner tradisional dan makanan penutup khas.

Berdasarkan tabel 3, komparasi gastronomi, keempat kuliner menunjukkan bahwa makanan tradisional bukan hanya produk konsumsi, tetapi juga merupakan representasi sejarah, budaya, dan identitas masyarakat. Kesamaan utama terletak pada asal-usulnya yang dipengaruhi oleh tradisi kuliner Tionghoa, sedangkan perbedaannya terlihat pada proses adaptasi terhadap kondisi sosial, budaya, dan bahan pangan lokal di Indonesia maupun Taiwan

Pembahasan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persamaan dan perbedaan warisan kuliner tradisional Indonesia dan Taiwan melalui pendekatan gastronomi pada lima objek penelitian, yaitu Kue Ku, Lumpia, Mie Kuah Sapi, dan Onde-onde. Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dokumentasi, dan checklist, ditemukan bahwa keempat makanan memiliki akar sejarah yang sama, yaitu dipengaruhi oleh budaya Tionghoa, tetapi mengalami perkembangan yang berbeda akibat proses adaptasi terhadap kondisi geografis, budaya, dan kebiasaan masyarakat di masing-masing negara.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek bahan baku menjadi salah satu pembeda utama antara kuliner Indonesia dan Taiwan. Misalnya, Beef Noodle Soup di Taiwan menggunakan *doubanjiang*, kaldu sapi yang dimasak dalam waktu lama, serta berbagai *side dishes* seperti *suan cai* dan *chili oil*, sedangkan mi kuah sapi di Indonesia lebih banyak memanfaatkan rempah-rempah lokal, kecap manis, bawang goreng, dan seledri. Demikian pula pada Onde-onde, Taiwan lebih banyak menggunakan pasta kacang merah dan wijen hitam sebagai isian, sedangkan di Indonesia umumnya menggunakan kacang hijau. Perbedaan ini menunjukkan bahwa identitas kuliner tidak hanya dibentuk oleh asal-usul sejarah makanan, tetapi juga oleh ketersediaan bahan pangan lokal dan preferensi rasa masyarakat.

Temuan tersebut sesuai dengan teori gastronomi yang memandang makanan sebagai hasil interaksi antara sejarah, lingkungan, budaya, teknik memasak, dan identitas masyarakat. Gastronomi tidak hanya mengkaji rasa makanan, tetapi juga proses pengolahan, nilai budaya, filosofi, hingga makna sosial yang terkandung di dalamnya. Oleh karena itu, variasi yang ditemukan pada setiap makanan menunjukkan bahwa proses adaptasi budaya merupakan bagian dari dinamika perkembangan warisan kuliner tanpa menghilangkan identitas dasarnya.

Selain bahan baku, penelitian ini juga menemukan bahwa teknik pengolahan tradisional masih dipertahankan, meskipun sebagian proses telah menggunakan peralatan modern. Beef Noodle Soup tetap dimasak menggunakan teknik *braising* (紅燒), Lumpia dan Onde-onde menggunakan teknik *deep frying*, sedangkan Kue Ku mempertahankan teknik pengukusan. Temuan ini menunjukkan bahwa teknik memasak merupakan unsur penting dalam menjaga autentisitas makanan tradisional. Modernisasi lebih banyak terjadi pada penggunaan peralatan, sementara prinsip dasar pengolahan tetap dipertahankan sehingga cita rasa dan karakteristik makanan tidak berubah secara signifikan.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa penyajian makanan mencerminkan budaya konsumsi masyarakat. Beef Noodle Soup disajikan dalam mangkuk besar dengan berbagai makanan pendamping, Lumpia Taiwan disajikan bersama *Meilin Sauce*, sedangkan Onde-onde disajikan sebagai *dessert* tanpa saus tambahan. Di Indonesia, penyajian makanan tradisional cenderung lebih sederhana dan disesuaikan dengan fungsi makanan sebagai jajanan pasar atau hidangan keluarga. Perbedaan ini memperlihatkan bahwa penyajian merupakan bagian dari pengalaman gastronomi yang dipengaruhi oleh kebiasaan sosial dan budaya masyarakat.

Temuan penelitian ini mendukung hasil penelitian^[8] yang menyatakan bahwa makanan tradisional memiliki fungsi sebagai identitas budaya sekaligus aset pariwisata yang mampu meningkatkan daya tarik suatu destinasi. Penelitian ini juga sejalan dengan^[9], yang menjelaskan bahwa kuliner tradisional Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata apabila didukung oleh pelestarian budaya dan narasi sejarah yang kuat. Selain itu, hasil penelitian ini memperkuat temuan^[10] yang menyatakan bahwa pengalaman wisata gastronomi tidak hanya ditentukan oleh cita rasa makanan, tetapi juga oleh cerita budaya, teknik memasak, dan interaksi antara wisatawan dengan masyarakat lokal.

Warisan kuliner tradisional merupakan makanan yang diwariskan secara turun-temurun dan menjadi bagian dari identitas budaya suatu masyarakat. Warisan budaya merupakan simbol suatu kelompok masyarakat yang diwariskan dari generasi sebelumnya kepada generasi berikutnya dan memiliki nilai sejarah, ilmu pengetahuan, serta seni budaya^[11].

Di sisi lain, penelitian ini memberikan perspektif yang lebih luas dibandingkan penelitian terdahulu karena tidak hanya mengkaji satu jenis makanan atau satu negara, tetapi membandingkan lima warisan kuliner Indonesia dan Taiwan secara bersamaan menggunakan pendekatan gastronomi. Analisis dilakukan secara komprehensif melalui aspek sejarah, bahan baku, teknik pengolahan, penyajian, nilai budaya, dan potensi wisata gastronomi. Dengan demikian, penelitian ini memperlihatkan bagaimana satu

warisan kuliner dapat mengalami perubahan bentuk dan fungsi akibat proses adaptasi budaya tanpa kehilangan nilai historisnya.

Hasil penelitian ini memperlihatkan kesesuaian dengan penelitian Liu, dkk yang menyatakan bahwa inovasi pada makanan tradisional diperlukan untuk mempertahankan daya tarik produk di tengah perubahan selera konsumen^[12], menjelaskan bahwa inovasi dapat dilakukan pada aspek rasa, isian, maupun teknik pemasaran tanpa menghilangkan filosofi dasar makanan. Temuan serupa juga ditemukan dalam penelitian ini, di mana Hóng Guī Guǒ mengalami inovasi pada variasi isian, namun tetap mempertahankan bentuk kura-kura dan warna merah sebagai identitas budaya.

Budaya memiliki peran penting dalam membentuk karakteristik kuliner suatu daerah sehingga menghasilkan identitas yang berbeda antara satu wilayah dengan wilayah lainnya. Kuliner sering kali menjadi representasi identitas suatu bangsa karena mencerminkan sejarah, lingkungan, dan kebiasaan masyarakat yang berkembang selama bertahun-tahun^[13].

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa seluruh makanan yang diteliti masih memiliki keterkaitan dengan berbagai tradisi masyarakat. Kue Ku digunakan dalam upacara adat dan keagamaan, Lumpia berkaitan dengan Festival Qingming, Onde-onde sering dijumpai pada Festival Lentera, sedangkan Beef Noodle Soup dipromosikan melalui *Taipei International Beef Noodle Festival*. Hal ini menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai media pelestarian nilai budaya, simbol identitas masyarakat, dan sarana memperkuat hubungan sosial.

Kuliner Indonesia dikenal memiliki keragaman yang tinggi sebagai hasil akulturasi berbagai budaya. Karakteristik utama kuliner Indonesia terletak pada penggunaan rempah-rempah yang beragam sehingga menghasilkan cita rasa yang kuat dan kompleks^[14]. Makanan tradisional memiliki fungsi penting dalam membentuk identitas budaya suatu masyarakat. Dalam penelitian tersebut dijelaskan bahwa keberadaan makanan tradisional tidak hanya berperan sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai media pewarisan nilai-nilai budaya^[15].

Dari sisi pengembangan ilmu pengetahuan, penelitian ini memberikan kontribusi pada kajian gastronomi dengan menunjukkan bahwa analisis kuliner tidak dapat dipisahkan dari aspek sejarah, budaya, dan pariwisata. Penelitian ini memperluas penerapan pendekatan gastronomi melalui analisis komparatif lintas negara sehingga menghasilkan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai proses akulturasi dan transformasi warisan kuliner. Pendekatan ini dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang mengkaji hubungan antara kuliner tradisional, identitas budaya, dan pembangunan pariwisata berbasis masyarakat.

Secara praktis, hasil penelitian memberikan implikasi bagi pemerintah, pelaku usaha kuliner, dan pengelola destinasi wisata. Pelestarian resep tradisional, dokumentasi teknik memasak, penyelenggaraan festival kuliner, serta penguatan narasi sejarah makanan dapat menjadi strategi untuk meningkatkan daya saing wisata gastronomi. Bagi Indonesia, pengalaman Taiwan dalam mengembangkan festival kuliner dan mempromosikan makanan tradisional sebagai identitas nasional dapat menjadi referensi dalam pengembangan wisata berbasis budaya. Sebaliknya, keberagaman kuliner Indonesia menunjukkan potensi yang besar untuk dikembangkan melalui pendekatan gastronomi yang lebih terintegrasi antara pelestarian budaya, pemberdayaan masyarakat, dan promosi pariwisata.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, Kue Ku, Lumpia, Mie Kuah Sapi, dan Onde-onde di Indonesia dan Taiwan memiliki akar sejarah yang dipengaruhi oleh budaya Tionghoa, tetapi berkembang melalui proses adaptasi terhadap kondisi geografis, ketersediaan bahan pangan, serta karakteristik sosial budaya masing-masing negara. Persamaan keempat makanan tersebut terlihat pada nilai sejarah, kedudukannya sebagai warisan budaya, dan keberlanjutan teknik pengolahan tradisional. Sementara itu, perbedaan ditemukan pada bahan baku, cita rasa, teknik penyajian, fungsi sosial, serta bentuk pelestarian dan pengembangannya.

Perbandingan menunjukkan bahwa Taiwan memiliki pola pelestarian dan pemanfaatan warisan kuliner yang relatif lebih terstruktur melalui festival kuliner, promosi gastronomi, dan integrasi makanan tradisional dengan identitas budaya serta kegiatan pariwisata. Indonesia memiliki kekayaan dan keragaman kuliner tradisional yang besar, namun pemanfaatannya sebagai daya tarik wisata gastronomi masih memerlukan penguatan dalam dokumentasi, interpretasi budaya, promosi, dan pelestarian berbasis masyarakat. Temuan tersebut menunjukkan bahwa pendekatan gastronomi mampu memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai warisan kuliner dengan mengintegrasikan aspek sejarah, budaya, filosofi, teknik pengolahan, penyajian, dan fungsi sosial. Penelitian ini berkontribusi pada pengembangan kajian gastronomi melalui perspektif komparatif serta memberikan dasar bagi pengembangan wisata gastronomi yang tidak hanya berorientasi pada daya tarik kuliner, tetapi juga pada pelestarian identitas dan warisan budaya.

Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas objek dan wilayah kajian serta mengembangkan pendekatan *mixed methods* untuk mengkaji persepsi wisatawan, preferensi konsumen, dan dampak pengembangan wisata gastronomi. Kajian mengenai digitalisasi promosi dan pelestarian warisan kuliner berbasis komunitas juga dapat menjadi arah penelitian berikutnya..

DAFTAR PUSTAKA

- (1) Sartika dan Rudiansyah. 2022. Pengaruh Budaya Tionghoa Terhadap Kuliner di Kota Medan. *Jurnal Cakrawala Mandarin* Vol. 6. No. 2, Oktober 2022: P486-P501.
- (2) Hastiningsih, Wahyu Tri., A Andhitha, Sari. (2023). Sosialisasi Pemilihan Dan Penggunaan Bahan Lokal Untuk Masakan Di 3 Negara (Indonesia, Malaysia Dan Taiwan) Bengawan : *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3(1): 44–51.
- (3) Wijaya, T., Nurhadi, N., Kuncoro, A. M., & Rahmawaty, P. (2021). Qualitative study of Yogyakarta palace culinary gastronomic tourism. *Global Journal of Business, Economics and Management: Current Issues*, 11(1), 58–68.
- (4) Wang, C.-H., Tsai, C.-Y., & Chen, M.-H. (2022). Promoting traditional local cuisines for tourists: Evidence from Taiwan. *British Food Journal*, 124(8), 2481–2496. <https://doi.org/10.1108/BFJ-05-2021-0582>
- (5) Hall, C. M., & Gössling, S. (2022). *The Sustainable Chef: The Environment in Culinary Arts, Restaurants, and Hospitality*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315187488>.
- (6) Arifandi, A. 2024. “Peran Gastronomi Dalam Meningkatkan Daya Saing Destinasi Pariwisata: Studi Pada Destinasi Wisata Kuliner Di Kota Semarang.” *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 15. Doi: <https://doi.org/10.31294/Khi.V15i2.25170>
- (7) Wibawati, And Adhiningasih Prabhawati. 2021. “Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia.” *Journal Of Tourism And Creativity*. Doi:10.19184/Jtc.V5i1.21108.
- (8) Liu, Y. (2022). A geographical retheorization of the tourism value chain. *ERDKUNDE*, 76(1), 59–68. <https://doi.org/10.3112/erdkunde.2022.01.05>
- (9) Wijaya, S. (2019). *Indonesian Food Culture Mapping: A Starter Contribution to Promote Indonesian Culinary Tourism*. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 9. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>.
- (10) Park, E., & Widyanta, A. (2022). Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study. *Tourism Management Perspectives*, 42, 100964.
- (11) Desi Wibawati, And Adhiningasih Prabhawati. 2021. “Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia.” *Journal Of Tourism And Creativity*. Doi:10.19184/Jtc.V5i1.21108.
- (12) Putri, Bella Tiara, Citra Sukma Ayu, Mita Atiiqah, Br Ginting, And Siti Saidah. 2025. “Budaya Dan Bahasa : Refleksi Dinamis Identitas Masyarakat.” *Semantik : Jurnal Riset Ilmu Pendidikan, Bahasa Dan Budaya* 3(C): 20–32. Doi:10.61132/Semantik.V3i1.1321.
- (13) Afni, Nur. 2025. “Karakteristik Makanan Sebagai Identitas Budaya : Studi Komparatif Kuliner

Timur Tengah Dan Indonesia.” 9: 12883–90. Doi:10.31004/Jptam.V9i2.26858.

- (14) Liu, Y., & Xu, C. (2023). Consumer intention to purchase and corporate social responsibility: Evidence from an experiment in an entrepreneurial context. *Journal of Consumer Behaviour*, 22(4), 905-911. <https://doi.org/10.1002/cb.1987>
- (15) Chen, Yuk Wah, And James Farrer. 2022. “Asian Food And Culinary Politics: Food Governance, Constructed Heritage And Contested Boundaries.” *Asian Anthropology* 20(1): 1–11. Doi:10.1080/1683478x.2020.1779968.