

BAB IV

MELESTARIKAN KULINER INDONESIA

A. Lewat Demo Masak

Setelah menjuarai lomba sebanyak tiga belas kali sejak tahun 1987-1990, Rudy mengalami pengalaman yang sangat panjang dalam membuat makanan-makanan Indonesia dengan maksud melestarikannya. Sejak wajahnya tampil di stasiun televisi RCTI 22 tahun silam, nama Rudy makin berkibar di dunia hiburan televisi sebagai pembawa acara masak. Rudy sendiri mengaku enggan disebut sebagai ahli kuliner, melainkan pelestari masakan Nusantara. Rudy yang masih hidup melajang ini, selama 22 tahun terakhir identik dengan masakan Indonesia. Tak hanya pandai memasak makanan Indonesia, tetapi ia juga pandai menciptakan resep baru dengan mengeksplorasi bahan dari Nusantara.¹

Kuliner atau masakan Indonesia sendiri memiliki ciri khas makanan Indonesia adalah makanan yang kaya akan bumbu dan rasa dalam sajiannya. Makanan Indonesia sendiri terpengaruh unsur dari beberapa budaya seperti dari India, Eropa (Belanda), China, dan Arab.² Pada dasarnya tidak ada satu bentuk tunggal masakan Indonesia, tetapi lebih kepada, keanekaragaman masakan regional yang dipengaruhi secara lokal oleh Kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing. Sebagai contoh, beras yang diolah menjadi nasi putih, ketupat atau lontong (beras yang dikukus) sebagai makanan pokok bagi mayoritas penduduk Indonesia

¹ Susi Ivvaty dan M Clara Wresti, "Rudy, Pelestari Masakan Indonesia," *Kompas* 23 Oktober 2005, hlm. 12

² Wawancara dengan Chef Haryo Pramoe via Email tertanggal 16 Juli 2011

namun untuk bagian timur lebih umum dipergunakan juga jagung, sagu, singkong, dan ubi jalar dan Sagu. Salah satu ciri khas masakan Indonesia adalah banyak memakai santan.³ Masakan Indonesia adalah masakan yang memiliki cita rasa yang unik dan memiliki perpaduan yang seimbang antara bumbu-bumbu yang terdapat di dalam masakan itu sendiri, perpaduan bumbu tersebut didapat dari pengaruh budaya yang masuk ke Indonesia seperti China, Arab, India, dan Eropa.⁴

Wujud peran sertanya dalam melestarikan masakan-masakan Indonesia dilakukan oleh Rudy dengan menampilkan masakan-masakan Indonesia yang jarang sekali di coba dimasak oleh ibu-ibu di Indonesia. Seperti yang ditampilkannya di acara Selera Nusantara pada setiap penayangannya. Seperti acara Selera Nusantara pada tanggal 27 November 1996 yang tayang pada pukul 08.00-08.30 WIB di RCTI menampilkan masakan yang terbuat dari bahan dasar tape. Yang satu namanya agak aneh di dengar, namun rasanya enak legit yaitu Rondo Royal Suji, sedangkan yang lainnya Tape Tum.⁵

Sebagai rasa Nasionalisnya kepada negara, ia juga sering mengikuti berbagai festival diluar negeri dengan menampilkan masakan-masakan Indonesia sebagai sarana memperkenalkan kepada masyarakat luar negeri. Pada bulan Juli 2005 ia mengikuti Food Festival di Malaysia dan mendapatkan penghargaan sebagai Peserta Berpenampilan Terbaik pada acara tersebut. Pada tanggal 18-21 Mei 2006 ia mengikuti Food Festival di Afrika Selatan. Setelah itu ia mengikuti demo dan

³ http://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Indonesia, Akses tanggal 20 Juli 2011.

⁴ Wawancara dengan Rudy Choirudin melalui email

⁵ *Majalah Wanita Kartini* no. 600, November 1996, hlm. 128

pameran masakan tradisional Indonesia di Iran yang di adakan oleh Kementerian Budaya dan Pariwisata Indonesia pada tanggal 22-27 Juli 2006.

Dalam kariernya, Rudy mengukir beberapa rekor yang bertujuan untuk pelestarian masakan Indonesia dan sebagai pencapaian prestasi dirinya dalam dunia masak. Dengan kiprahnya membawakan acara memasak di RCTI sejak 1991 hingga 2005 menobatkan dirinya sebagai presenter masak terlama di satu stasiun televisi dan Muri memberikan penghargaan kepadanya atas prestasinya tersebut.

Setelah menerima penghargaan pembawa acara masak terlama, pada tanggal 3 Juni 2006 Muri pun memberikan penghargaannya kembali kepada Rudy untuk kreativitasnya membuat Pepes Terbesar di Indonesia. Sebagai pelestari kuliner Indonesia Rudy juga menciptakan buku dalam bentuk tabel berisi 48 resep masakan Indonesia dan masuk kembali dalam Muri sebagai buku dengan resep masakan terbanyak tetapi sangat tipis. Dalam upaya pelestarian masakan Indonesia ia juga di anugrahi piagam Pharama Boga Nugraha oleh pemerintah. Semua itu dilakukan Rudy dalam upayanya melestarikan masakan Indonesia. Sebagai upayanya melestarikan masakan Indonesia ia juga menciptakan bumbu dasar untuk mempermudah membuat masakan Indonesia.

B. Melalui Buku

Dalam kegiatannya melestarikan masakan Indonesia, Rudy membuat beberapa buku dan beberapa video untuk memudahkan orang dalam melihat dan mencoba masakan Indonesia. Buku yang pernah di buat olehnya diantaranya adalah Cita Rasa Selera Nusantara terbitan Pustaka kartini pada tahun 1997, yang berisikan

kumpulan resep masakan Indonesia yang pernah ditayangkan di acara Selera Nusantara di RCTI.

Dalam buku *Cita Rasa Selera Nusantara* Rudy menampilkan beberapa resep yang sangat jarang sekali di masak oleh ibu-ibu di rumah. Ia juga menampilkan beberapa resep dari daerah-daerah yang terdapat di Indonesia. Mulai dari Aceh, ia menampilkan Daging Masak Pedas dengan menggunakan bumbu-bumbu yang khas dengan Indonesia, seperti *Poya Kelapa*.⁶ Pada masakan Batak Toba ia menampilkan resep masakan dengan nama Mangasik Toba. Mangasik Toba merupakan hidangan yang berbahan dasar ikan dengan menggunakan ikan gabus sebagai bahannya tersebut. Pada masakan ini Rudy menunjukkan ciri khas dari masakan Indonesia dengan memasukkan bawang batak (*lokio*) dan daun *andaliman* yang tidak di pakai oleh masakan-masakan luar.⁷

Kemudian pada tahun 1994, Rudy menerbitkan buku *Hidangan Nusantara* yang diterbitkan oleh PT Gramedia Pustaka Utama yang menyajikan masakan Indonesia yang berasal dari 27 provinsi yang ada di Indonesia. Setelah menciptakan buku *Hidangan Nusantara* Rudy kemudian menciptakan buku *Cipta Aroma Rasa Nusantara* Jilid I hingga jilid IV. Dalam buku ini ia menampilkan beberapa resep masakan yang dimodifikasi sendiri dan menggunakan inovasinya yaitu bumbu dasar.

Menciptakan buku *Cipta Aroma Rasa Nusantara* memotivasi Rudy untuk lebih menambah kreasinya dalam melestarikan masakan Indonesia. Sebagai rasa nasionalisnya kepada negara, ia juga menciptakan *Aneka Masakan Nusantara I*

⁶ Poya Kelapa adalah kelapa parut yang diperas santannya kemudian santan tersebut di masak hingga kering berampas. Ampas inilah yang disebut *poya*.

⁷ Rudy Choirudin, *Cipta Rasa Selera Nusantara*, (Jakarta: Pustaka Kartini, 1994) h. 11-16

pada peringatan Dirgahayu RI ke 48, jilid II pada dirgahayu RI ke 49, jilid III pada dirgahayu RI ke 50, dan jilid IV pada dirgahayu RI ke 51. Selain buku-buku ia juga menciptakan video yang menyajikan masakan-masakan Indonesia VCD Umpan Tekak Salad Indonesia dan Aneka Sambal Indonesia.

C. Inovasi Bumbu Dasar

Inovasi dalam memasak adalah mentransformasikan sebuah produk dari alamiah menjadi sesuatu yang berbeda.⁸ Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil rempah-rempah. Berbagai jenis rempah-rempah dapat ditemui di Indonesia, baik berupa umbi, akar rimpang, batang, daun, buah, biji, dan sebagainya. Pemanfaatannya pun berkembang dengan pesat, di antaranya untuk keperluan industri farmasi, industri pangan, maupun industri lain.

Masakan Indonesia kaya akan bumbu. Dalam satu jenis masakan Indonesia, beraneka jenis bumbu yang digunakan. Memang hal tersebut memberikan kesan bahwa untuk membuat masakan Indonesia cukup merepotkan karena banyak bumbu yang harus disiapkan, di-*ulek*, dan sebagainya. Apalagi, diperlukan waktu untuk menyiapkan semua jenis bumbu tersebut. Ibu rumah tangga yang tidak hobi memasak, tentu mengalami kerepotan bila ingin membuat masakan Indonesia. Namun, kondisi ini dapat diatasi dengan pemanfaatan bumbu siap pakai. Bumbu siap pakai dapat ditemukan dalam dua bentuk, yaitu berupa bumbu instan kering dan bumbu instan pasta. Pemakaian bumbu masak siap pakai banyak menawarkan kemudahan serta lebih efisien dan praktis dibandingkan bumbu segar. Selain kelezatan rasa makanan yang dihasilkan sama, waktu dan

⁸Massimo Montanari, *Food Is Culture*, (New York: Columbia University Press, 2004) h. 29

tenaga untuk membuat masakan lebih ringkas bila menggunakan bumbu siap pakai.⁹

Secara umum, permintaan rempah-rempah dan bahan-bahan dasar bumbu lainnya termasuk jahe, adas, bawang, biji pala, cabai, cengkih, lengkuas, kencur, kayu manis, kapulaga, lada, dan kunyit, mengalami peningkatan. Peningkatan tersebut tidak hanya berkaitan dengan kuantitas, tetapi juga dalam hal kualitas. Peningkatan permintaan berhubungan dengan penganekaragaman penggunaan rempah-rempah, baik untuk keperluan industri maupun rumah tangga. Semakin maraknya *trend "back to nature"* juga menjadi faktor yang menyebabkan terjadinya peningkatan permintaan terhadap rempah-rempah.

Perubahan gaya hidup masyarakat menyebabkan perubahan pada bentuk produk rempah-rempah yang diinginkan. Bentuk rimpang segar menjadi kurang diminati karena memerlukan pengolahan sebelum digunakan. Masyarakat cenderung menginginkan produk yang siap pakai. Hal tersebut berkaitan dengan masalah kepraktisan. Kepraktisan dan kemudahan dalam penggunaan produk yang siap pakai. Hal tersebut berkaitan dengan masalah kepraktisan. Kepraktisan dan kemudahan dalam penggunaan produk menjadi hal yang diperlukan oleh konsumen yang sibuk. Untuk memenuhi permintaan tersebut maka diproduksi bumbu instan yang berbahan baku rempah-rempah bubuk.

Rempah-rempah dalam bentuk bubuk kering lebih disukai konsumen tetap menginginkan terjaganya zat-zat penting dari bahan yang diolah. Dengan pengolahan yang tepat, rempah bubuk kering mempunyai khasiat yang sama

⁹ Erliza Hambali, *Membuat Aneka Bumbu Instan Pasta*, (Jakarta:Penebar Swadaya, 2005) Hlm. 5-6

seperti bahan segarnya. Hal tersebut menjadi salah satu kelebihan rempah-rempah berbetuk kering. Bentuk kering juga memudahkan konsumen dalam penggunaan produk. Selain itu, juga dapat digunakan untuk membuat bumbu instan siap pakai.¹⁰

Menurut kamus lengkap bumbu Indonesia, Bumbu dasar adalah bumbu yang dapat di tambahkan bumbu lain sehingga menjadi variasi bumbu yang sangat beragam.¹¹ Bumbu dasar adalah bumbu yang mudah untuk dicampurkan berbagai bumbu tambahan yang lain untuk memberikan rasa yang berbeda. Bumbu dasar berguna untuk mempersingkat dan mempermudah masakan-masakan yang menempuh waktu masak yang lama. Bumbu dasar lahir dari proses kreatif seorang pakar memasak terkenal Indonesia. Beliau bisa menilai betapa repotnya kaum ibu menyiapkan aneka bumbu masakan Indonesia. Dengan bumbu dasar yang merupakan campuran dari beberapa jenis rempah, memasak masakan Indonesia tidak lagi sulit.¹²

Bumbu dasar sebetulnya ditemukan oleh Rudy Choirudin dikarenakan pada saat kos disatu tempat dan menemukan kesulitan untuk memasak apabila harus menghaluskan bumbu yang masih terpisah-pisah. Terpikirkan oleh Rudy untuk menciptakan sebuah bumbu yang dapat digunakan dengan praktis tanpa harus menghaluskan bumbu dalam setiap kali memasak. Akhirnya, Rudy memutuskan untuk menyatukan beberapa bahan seperti bawang merah, bawang putih, garam, gula, kemiri, lengkuas. Yang kemudian menjadi bumbu dasar putih.

¹⁰ Erliza Hambali, *Membuat Aneka Bumbu Instan Kering*, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2005) Hlm. 5-6

¹¹ Odillia Winneke, *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*, (Jakarta: Gramedia Pustaka, 2001), Hlm, 106.

¹² *Wanita Indonesia*, Edisi 1110, hlm. 34

Pengakuan atas penemuannya juga diutarakan oleh *chef* Haryo Pramoe: “Ya Rudy bukan hanya seorang pendemo, tetapi juga inventor yang membuat sekaligus mempopulerkan jurus masakan Indonesia yang terkesan rumit menjadi mudah dengan pengkategorian jenis bumbu dasar merah, putih, kuning. Karya beliau sangat mapan, konten ke Indonesiaanya sangat kuat.”¹³

Konsep dari bumbu dasar menurut Rudy Choirudin adalah untuk mempermudah masakan Indonesia agar tidak dibilang selalu masakan Indonesia merupakan masakan yang sulit untuk dibuat selama ini. Bumbu dasar yang diciptakan Rudy untuk mempermudah setiap orang untuk menciptakan masakan Indonesia sendiri dan mengkrasikan masakan dengan mudah.

Penciptaan bumbu dasar pula menginspirasi agar orang Indonesia tidak meninggalkan khazanah masakan Indonesia karena prosesnya yang terlalu rumit. Masakan Indonesia memerlukan proses yang cukup lama dan menggunakan bumbu-bumbu yang rumit, membuat masyarakat Indonesia terlalu sulit untuk membuat dan menyajikan masakan Indonesia. Mekanana Indonesia mulai tergerus dengan makanan luar yang cepat saji dan mudah pembuatannya.

Menariknya, bumbu dasar memudahkan dan mempersingkat waktu memasak makanan yang selama ini membuat orang-orang menghindari masakan Indonesia. Masyarakat yang mulai meninggalkan masakan Indonesia selama ini mulai tertarik dengan di buatnya bumbu dasar. Mereka mulai mencoba untuk memasak dengan menggunakan bumbu dasar yang dibuat sendiri maupun di beli di supermarket dengan bentuk kalengan atau botolan.

¹³ Wawancara dengan Chef Haryo Pramoe via Email

Rudy Choirudin menemukan bumbu dasar mulai tahun 1987, dan selama dua belas tahun Rudy terus-menerus melakukan demo bumbu dasar kepada seluruh masyarakat di Indonesia. Menurut Rudy bumbu dasar sangat cocok untuk ibu-ibu yang sibuk bekerja dan perusahaan catering. Menurut Rudy bumbu dasar sangat menghemat waktu.¹⁴

Apabila diingat pada tahun 1990 akhir Rudy Choirudin mempopulerkan bumbu dasarnya dengan menawarkan kepraktisan dengan menggunakan bumbu yang sudah dikemas di dalam botol. Rudy juga mengemas sambal bajak dengan merek Kokita dan beberapa bumbu dengan mereka yang sama. Dengan cara tersebut dapat dikatakan Rudy memberikan kemudahan bagi ibu-ibu mendapatkan bumbu dasar tersebut.

Menurut para ahli ini melanggar kaidah masakan Indonesia, karena masakan Indonesia sudah memiliki langkah-langkahnya sendiri. Misalnya urutan masuknya bumbu. Namun, Rudy melakukannya terus, karena terbukti bumbu dasar sangat membantu keluarga-keluarga urban ibu rumah tangganya tidak punya waktu untuk memasak. Dengan bumbu dasar proses memasak sudah terlaksana sebanyak 60 persen. Dalam proses memasak yang paling merepotkan adalah menghaluskan bumbu sampai menumisnya.¹⁵ Dengan bumbu dasar proses tersebut dapat dipermudah bagi ibu-ibu yang sulit untuk memasak dikarenakan tidak memiliki banyak waktu.

¹⁴ Wawancara dengan Chef Haryo Pramoe melalui email.

¹⁵ Susi Ivvaty dan M Clara Wresti, "Rudy, Pelestari Masakan Indonesia," *Kompas* 23 Oktober 2005, hlm. 12

Penerapan konsep modern pada bumbu yang sangat tradisional dapat kita lihat dengan mencampurkan metode barat yang sudah modern dengan menggunakan bumbu-bumbu yang masih tradisional. Dengan mengemas bumbu secara modern Rudy membuat seluruh ibu-ibu rumah tangga dan wanita karir yang merasa terbebani untuk memasak masakan Indonesia menjadi mudah untuk memasak makanan Indonesia dirumah.

Dengan masakan Indonesia yang memerlukan waktu yang lama, bumbu dasar sangat berguna untuk mempersingkat proses memasak selama ini. Masakan Indonesia yang rumit memang menguras waktu memasak dengan bumbu dasar Rudy memberikan solusi yang sangat praktis.

Banyak tentangan yang datang tidak membuat Rudy mengurungkan hatinya untuk meninggalkan bumbu dasar. Rudy tetap melanjutkan demonya kepada ibu-ibu dan wanita karir yang merupakan sasaran dari penggunaan bumbu dasar. Bahkan ada salah satu tabloid yang sempat menentang adanya bumbu dasar, pada akhirnya menggunakan bumbu dasar tersebut. Tetapi Rudy tidak ingin mengambil keuntungan dari semua itu dengan mengakui penemuan tersebut hanya miliknya. Chef Haryo Pramoe pun membenarkan penentangan yang terjadi dalam upaya Rudy Choirudin mempopulerkan bumbu dasar. “Walaupun awalnya beliau cukup keras mendapat argumentasi dari kalangan profesional dalam memperjuangkan 'formula'nya karena sempat dianggap merusak tatanan terminologi masakan Indonesia, tetapi akhirnya ide nya dapat diterima oleh pasar hingga sekarang.”¹⁶

¹⁶Wawancara dengan Chef Haryo Pramoe via Email.,

Aneka bumbu berguna untuk berbagai macam masakan Indonesia. Rudy membagi bumbu dasar menjadi empat berdasarkan warna. Ada bumbu dasar merah, kuning, oranye, dan putih. Bumbu dasar merah untuk berbagai masakan Indonesia yang berwarna merah seperti rendang. Sedangkan bumbu dasar kuning berguna untuk masakan Indonesia yang berwarna kuning seperti nasi kuning.

Pada satu kemasan bumbu dasar merah terdapat 400 gram cabai merah yang sudah dibuang bijinya, 100 gram bawang merah, 50 gram bawang putih, 100 gram tomat, 20 gram terasi, 100 gram gula pasir, 15 gram garam, dan minyak goreng. Bumbu dasar merah ini sangat cocok untuk memasak makanan Indonesia seperti nasi goreng, sambal goreng jika bumbu tersebut di tambahkan lengkuas, salam, dan santan. Bumbu dasar merah juga dapat terlihat pada masakan yang berasal dari Binjai yang bernama Sambal Goreng Udang Kuah.¹⁷

Ada pula jenis bumbu dasar putih yang terdiri dari 250 gram bawang merah, 100 gram bawang putih, 50 gram kemiri, 3 cm lengkuas yang dirajang halus, 2 sendok teh garam, 2 sendok teh gula pasir, minyak goreng. Bumbu dasar putih cocok untuk makanan berwarna, misalnya rawon, semur, dapat juga menjadi bumbu lain seperti mie goreng dan oseng-oseng. Bumbu dasar putih juga hampir digunakan oleh seluruh masakan Indonesia

Sedangkan bumbu dasar kuning terdiri dari 100 gram kemiri, 150 gram bawang putih, 500 gram bawang merah, 25 gram kunyit, 20 gram jahe, 20 gram lengkuas, satu sendok makan lada bubuk, dua setengah sendok teh garam, dua sendok teh gula pasir, dan minyak goreng. Bumbu dasar kuning berguna untuk

¹⁷ Rudy Choirudin, *Op. Cit.*, h. 20

bumbu pesmol, soto, acar, tarik daging sampai ayam goreng. Bumbu dasar kuning juga dapat menjadi bumbu dasar membuat Pesmol.

Bumbu yang terakhir adalah bumbu dasar oranye yang berfungsi untuk memasak makanan Indonesia yang berwarna oranye seperti kari, gulai dan yang lainnya. Bumbu dasar oranye terdiri dari 300 gram cabai merah yang sudah dibuang bijinya, satu sendok teh jintan, satu sendok teh adas manis bubuk, dua setengah sendok makan ketumbar bubuk, 100 gram kemiri, 150 gram bawang putih, 500 gram bawang merah, dua puluh lima gram kunyit, dua puluh gram jahe, dua puluh gram lengkuas, dua sendok teh lada bubuk, tiga setengah gram garam, dua sendok teh gula, dan minyak goreng.¹⁸

Bumbu dasar putih adalah bumbu dasar yang digunakan untuk beberapa masakan Indonesia yang berwarna putih atau netral. Seandainya ada turunan dari bumbu dasar putih, penambah kecap atau keluwek pada intinya berasal dari bumbu dasar putih. Bumbu dasar putih juga berguna bagi semua masakan yang memiliki warna yang netral. Dengan menambahkan beberapa bumbu tambahan, bumbu dasar putih bisa digunakan pada beberapa masakan Indonesia

Yang kedua adalah bumbu dasar warna merah untuk beraneka ragam masakan Indonesia berwarna merah. Contohnya jika ingin memasak nasi goreng bumbu dasar warna merah hanya tinggal di tambahkan isi di aduk nasi jadi nasi goreng. Tetapi, jika bumbu dasar warna merah ditambah lengkuas dan salam kita dapat menambahkan pada masakan tumisan. Begitu pun sebenarnya bumbu dasar warna putih memiliki kesamaan dengan menambahkan beberapa bahan rempah

¹⁸ “Kilas konsumen”, *Kompas* 23 Oktober 2005, h. 39

yang lain kita mendapatkan bumbu yang dapat digunakan masakan yang berkuah dan tumisan.

Kemudian bumbu dasar putih dapat diturunkan kembali warna kuning, bumbu dasar putih hanya tinggal ditambahkan dengan kunyit. Bumbu dasar berwarna kuning merupakan bumbu yang digunakan untuk masakan Indonesia berwarna kuning. Seperti pesmol, gulai, nasi kuning, dan kari. Seandainya masakan itu ingin diubah warna menjadi oranye bumbu dasar kuning ini hanya tinggal ditambahkan bahan lain yang berwarna yang dapat merubah warna.

Kemudian Rudy juga menciptakan bumbu dasar berwarna oranye untuk masakan Indonesia berwarna oranye. Dari rendang samapai kalio menggunakan bumbu dasar oranye, di karenakan bumbu dasar ini menggunakan rempah yang sangat banyak. Seandainya masakan yang menggunakan bumbu dasar oranye kurang pedas hanya tinggal ditambahkan bumbu dasar merah.

Kemudian Rudy juga menemukan bumbu dasar minyak yaitu bumbu dasar yang berbentuk minyak. Berbagai minyak seperti minyak yang berasa daun salam, daun pandan, daun jeruk, daun bawang. Ini yang menjadikan rasa masakan menjadi lebih sedap. Kita juga dapat mendapatkan beberapa minyak dari rempah-rempah seperti minyak pala, minyak serai, dan minyak cengkih yang dapat digunakan sebagai penambah rasa pada masakan.

Ada juga bumbu dasar yang bersifat bubuk, Bumbu dasar bubuk adalah bumbu yang dikeringkan untuk membuat lebih praktis dan lebih mempermudah setiap orang yang sibuk menjadi lebih praktik dan lebih mudah. Ini digunakan

disegala tempat dan kesempatan untuk membuat masakan-masakan yang lebih mudah lagi.

Selain digunakan sebagai bahan pelezat masakan, beberapa jenis bumbu dapur, seperti lada, kayu manis, bawang putih, kencur, sering digunakan untuk bahan campuran kosmetik dan obat-obatan. Beberapa zat kimia alamiah, seperti minyak asiri yang ada pada bahan kayu manis, sudah lama digunakan sebagai antiseptik. Ini disebabkan minyak asiri secara umum memiliki bunuh terhadap mikroorganisme. Dari berbagai hasil penelitian diketahui bahwa minyak kayu manis bisa membunuh basil tipus hanya dalam waktu 12 menit. Sementara itu, minyak cengkih dapat membunuh basil tipus dalam waktu 25 menit.

Kayu manis yang sering digunakan oleh makanan Indonesia menjadikan kayu manis dan manfaatnya menjadi sebuah nilai positif bagi makanan Indonesia yang merupakan hal yang baik. Cengkih yang juga merupakan rempah-rempah, biasa digunakan Industri rokok sebagai penyeimbang produk yang biasa di produksi oleh produsen-produsen rokok kretek Indonesia. Rokok kretek yang merupakan khazanah budaya Indonesia, menjadi komoditas ekspor yang disukai oleh masyarakat dunia setelah cerutu. Cengkih yang dijadikan bahan pelengkap rokok kretek ini, menjadikan rasa yang berbeda dengan rokok-rokok yang lain di dunia.

Kloppenburg Versteegh menyatakan bahwa beberapa bumbu dapur, seperti kayu manis, lada, dan bawang putih, dapat dijadikan sebagai bahan jamu untuk mengobati disentri dan masuk angin. Senada dengan pernyataan Versteegh, Biachini, Corbetta, dan Kiangsiu menyatakan bahwa beberapa jenis bumbu dapur

sejak ratusan tahun lalu sudah dikenal dibelahan dunia Barat dan Timur sebagai bahan ramuan pengobatan, baik untuk penyakit kronis seperti jantung, hipertensi, disentri dan sakit usus, ataupun penyakit ringan seperti sakit pinggang dan diare. Sementara itu, Sumaryo Syu dalam buku *Resep Jamu Jawa* mengemukakan bahwa beberapa jenis bumbu dapur berkhasiat sebagai obat untuk kesuburan wanita dan meningkatkan stamina.¹⁹

Selain untuk bahan baku pengobatan, berbagai jenis bumbu dapur juga dipakai sebagai pewangi dan kosmetik. Di Beberapa negara Eropa, jenis-jenis bumbu dapur tertentu juga digunakan sebagai campuran untuk minuman keras, *soft drink*, agar-agar, kue, kembang gula, dan sup.

Sempagne yang merupakan minuman khas dari negara-negara barat, pada perkembangannya menggunakan berbagai rempah-rempah. *Wine* dan *Sempagne*, memiliki kadar rempah yang beragam. Ada beberapa *Wine* yang memiliki rasa kayu manis yang kuat. Ada pula *Wine* yang menggunakan lada sebagai penguat rasa. *Sempagne* sendiri yang merupakan olehan dari anggur dan beberapa sari bunga, sedikit banyak menggunakan rempah-rempah. Jahe yang merupakan tanaman umbi-umbian yang memiliki rasa hangat digunakan sebagai bahan campuran dalam *Sempagne* sendiri.

Jahe sendiri dapat diolah sebagai minuman dan sudah digunakan oleh masyarakat Indonesia untuk bahan membuat minuman untuk menghangatkan tubuh. Bir Peletok yang berasal dari Jakarta, merupakan minuman yang terbuat dari olahan Jahe. Jahe juga digunakan untuk Wedang Jahe dan Wedang Ronde

¹⁹ W.P. Winarto, *Manfaatkan Bumbu Dapur Untuk Mengatasi Aneka Penyakit*, (Jakarta: Agro Media, 2003)Hlm. 3

yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat di daerah Jawa Tengah dan Yogyakarta. Bandrek yang dikonsumsi oleh masyarakat Jawa Barat, juga merupakan minuman yang berasal dari olehan jahe.

Dari segi makanan, negara-negara barat banyak menggunakan rempah-rempah, Perancis yang merupakan negara dengan citarasa yang tinggi, banyak menggunakan rempah-rempah pada setiap hidangannya. Italia yang terkenal dengan makanan yang berbahan Pasta juga banyak menggunakan rempah dalam masakan mereka, *Spaghetty Carbonara* menggunakan banyak rempah seperti lada, bawang putih, dan Pala. *Cappuccino* menggunakan Kayu Manis sebagai taburan dalam minuman tersebut. Sup-sop dari negara-negara barat sangat kaya akan rempah nusantara.

Menurut Ema S. Wirakusuma, banyak bumbu dapur yang mempunyai khasiat sebagai obat, diantaranya bawang putih, bawang merah, dan seledri. Sebagai bahan pengobatan, bawang putih sangat penting untuk mencegah arterosklerosis dan gangguan pada jantung. Beberapa study menemukan bahwa bawang putih dapat menurunkan tingkat serum kolesterol total dan meningkatkan serum HDL kolestrol. Bawang putih mengandung yodium yang tinggi dan jika digabung dengan sledri dapat menurunkan tekanan darah, mengatasi cacingan, dan gondok. Di beberapa negara Eropa dan negara di kawasan Asia, bawang putih dimanfaatkan untuk mengobati penyakit TBC, asma, dan demam.²⁰

Banyak bumbu-bumbu dapur yang bermanfaat untuk tubuh dan memiliki kegunaan untuk berbagai makanan dan minuman. Bangsa Eropa menggunakan

²⁰ *Ibid.*, Hlm. 4.

sebaian besar rempah-rempah sebagai pelengkap kuliner dan obat-obatan. Kegunaan bumbu dapur yang sangat bermanfaat sudah digunakan sejak 2500 tahun S.M. oleh bangsa China. Beberapa jenis bumbu dapur tersebut terdapat manfaat dan kegunaan yang sangat besar.

Dengan konsep yang tradisional, proses membuat bumbu menjadi kendala bagi orang untuk membuat masakan Indonesia selama ini. Metode yang digunakan untuk membuat masakan Indonesia secara hirarkinya menggunakan proses yang lama dan membutuhkan ketelitian untuk memasak makanan Indonesia.

Umumnya, di pasaran terdapat dua jenis bumbu, yaitu bumbu segar dan bumbu olahan. Bumbu segar merupakan bumbu yang terbuat dari campuran berbagai rempah dalam keadaan segar yang telah dihaluskan. Sementara bumbu olahan yaitu bumbu yang terbuat dari campuran rempah-rempah yang telah mengalami pengolahan, misalnya penumisan.

Berbeda dengan bumbu segar, dalam proses pembuatan bumbu olahan umumnya ditambah dengan bahan-bahan pengawet, seperti gula, garam, cuka, ataupun bahan pengawet kimia. Hal ini menyebabkan bumbu olahan lebih tahan lama dibandingkan bumbu segar. Berdasarkan bentuknya, bumbu olahan dibedakan atas bumbu berbentuk kering atau bubuk dan bumbu berbentuk pasta.

Rempah-rempah yang digunakan sebagai bumbu diutamakan mengandung cukup oleoresin dan minyak asiri. Hal ini karena kedua komponen ini yang menimbulkan citarasa dan aroma khas yang diinginkan. Adanya komponen

minyak asiri pada rempah menyebabkan rempah memiliki sifat sebagai antimikroba dan antioksidan.

Beberapa jenis rempah yang memiliki senyawa antimikroba diantaranya kunyit, jahe, kemiri, ketumbar, serai, lengkuas, daun jeruk purut, daun salam, lada, cabai merah, bawang merah, bawang putih, cengkih, dan kayu manis. Sementara beberapa jenis rempah yang bersifat antioksidan yaitu kunyit, jinten, dan seledri. Oleh sebab itu perlu adanya pengawasan dalam proses pengemasan

Kemasan berperan penting dalam pengawetan. Fungsi kemasan antara lain sebagai wadah untuk menempatkan produk dan memberi bentuk sehingga memudahkan dalam penyimpanan dan pendistribusian, memberi perlindungan terhadap mutu produk dari kontaminasi luar dan kerusakan, serta sebagai iklan atau promosi untuk menarik konsumen supaya tertarik dan mau membeli.

Selama penyimpanan dan pendistribusian, bumbu instan pasta terbuka terhadap kondisi lingkungan di sekelilingnya. Faktor-faktor lingkungan, seperti suhu, kelembapan, oksigen, dan cahaya, dapat memicu reaksi yang dapat menimbulkan kerusakan pada produk bumbu instan pasta.

Produk pangan memerlukan proses pengemasan dan penyimpanan yang baik untuk mempertahankan mutu. Keberhasilan proses pengemasan dan penyimpanan akan melindungi produk dari kerusakan sehingga produk masih dalam kondisi baik ketika sampai ditangan konsumen.

Pengemasan merupakan salah satu proses penting untuk mencegah atau mengurangi kerusakan serta melindungi produk dari bahaya pencemaran dan

gangguan fisik terhadap produk. Jenis kemasan yang dapat digunakan untuk produk bumbu instan pasta yaitu plastik dan botol.

Plastik yang digunakan yaitu plastik tahan panas karena pengisian bumbu instan pasta dilakukan saat bumbu masih dalam keadaan panas. Kemasan plastik yang digunakan ada dua, yaitu plastik yang berhubungan langsung dengan produk dan plastik untuk pemasangan label. Kelebihan kemasan plastik yaitu harga lebih murah dan mudah dalam penanganan. Namun, kelemahannya, yaitu umur simpan produk dalam plastik lebih rendah dibanding dengan kemasan botol.

Botol memiliki sifat tidak mudah bereaksi dan tembus pandang sehingga dapat membantu konsumen mengenali produk. Selain itu, botol juga dapat didaur ulang karena dapat digunakan kembali setelah produk habis dikonsumsi. Namun, kelemahannya yaitu bersifat mudah pecah sehingga perlu penanganan yang lebih hati-hati. Selain itu, pada volume yang sama, botol lebih berat dan butuh banyak tempat.

Untuk memudahkan penyimpanan dan pengangkutan selama transportasi, produk dikemas dalam kemasan sekunder. Jenis kemasan sekunder yang dapat digunakan yaitu kardus.

Aksesoris yang menyertai kemasan primer dan sekunder yaitu label. Label berfungsi untuk memberikan informasi kepada konsumen. Secara umum, informasi yang diberikan meliputi nama produk, gambar produk, bahan penyusun, identitas produsen, tanda halal, tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa, ijin Depkes, berat bersih, dan informasi lainnya. Informasi yang disajikan dalam label dibuat ringkas dan menarik. Khusus untuk kemasan sekunder, dilengkapi dengan

informasi jumlah produk dalam kemasan, cara penanganan produk selama pengangkutan dan penyimpanan, serta nama distributor.

Untuk kemasan botol, label dicetak pada kertas kemudian ditempel dikemasan. Untuk kemasan plastik, label dicetak langsung pada plastik.

Menjawab kebutuhan tersebut Kokita menawarkan berbagai macam bumbu siap pakai untuk berbagai macam masakan Indonesia antara lain bumbu nasi goreng, bumbu nasi kuning, bumbu ayam goreng, dan bumbu rendang. Kokita juga membuat kecap manis, bumbu gado-gado, sambal bajak, sambal Bangkok, dan sambal asam manis dan masih banyak lagi. Belakangan juga hadir tauco dan terasi siap pakai.

Selain itu ada pula produk Bumbu Inti, yaitu bumbu yang berisikan macam-macam bumbu dasar yang biasa digunakan untuk masakan khas Indonesia. Bumbu ditawarkan dengan empat macam pilihan Bumbu Inti A, B, C dan D sesuai dengan kebutuhan para juru masak dapat menggunakan masing-masing bumbu, yaitu Bumbu Inti A adalah dasar cabai, Bumbu Inti B adalah dasar kunyit, Bumbu Inti C adalah dasar kemiri, dan Bumbu Inti D adalah dasar bawang putih. Tidak kurang dari 24 masakan tradisional Indonesia bisa dibuat dengan mudah dengan menggunakan empat bumbu inti ini karena setiap produk sudah disertakan resep yang sudah diuji coba di dapur Kokita.²¹

Sebetulnya pada tahun 1992 Kokita bekerjasama dengan Rudy Choirudin untuk mengemas secara modern bumbu dasar yang diciptakan olehnya. Namun secara hirarki Rudy sendiri sudah terlebih dahulu memopulerkan bumbu dasar

²¹ <http://kulinologi.biz/index1.php?view&id=55> 14.07 tanggal 31 Maret 2011

tersebut kepada seluruh masyarakat. Menurut penuturan Dewi Hermawaryani seleku kakanya Rudy Choirudin, ia dapat menjamin bahwa memang Rudy yang menciptakan bumbu dasar tersebut dan menggunakan konsep Bumbu dasar merah, putih, kuning, dan oranye. Namun, Kokita mengubahnya menjadi bumbu inti A, B, C, dan D.