

Hari/Tanggal : Kamis, 8 Agustus 2024
Waktu : 14:00 WITA - selesai
Tempat : Departemen Ilmu Sejarah
Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Hasanuddin

AROMA COTO GAGAK 1973-2018



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat ujian guna memperoleh gelar
Sarjana Humaniora pada Departemen Ilmu Sejarah
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin

Disusun oleh:

MUH. JIHAD RAHMAN

F061171303

**DEPARTEMEN ILMU SEJARAH
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS HASANUDDIN
2024**

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

AROMA COTO GAGAK 1973-2018
Disusun dan diajukan oleh:
MUH JIHAD RAHMAN
F061171303

Telah dipertahankan dihadapan Panitia Ujian Skripsi pada tanggal 8 Agustus 2024 dan dinyatakan telah memenuhi sejumlah persyaratan.

Menyetujui,
UNIVERSITAS HASANUDDIN
Komisi Pembimbing

Konsultan I


Andi Lili Evita, S.S., M.Hum
NIP. 199001112019032017

Mengetahui,

<p>Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin</p> <p> Prof. Dr. Akin Duli, M.A. NIP. 196407161991031010</p>	<p>Ketua Departemen Ilmu Sejarah Universitas Hasanuddin</p> <p> Dr. Ilham, S.S., M.Hum. NIP. 197608272008011011</p>
--	--

ii

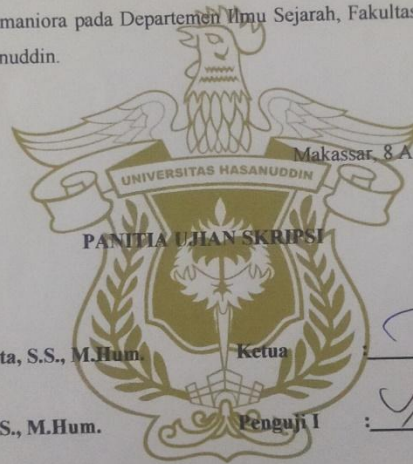
HALAMAN PENERIMAAN

FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS HASANUDDIN

Pada hari Jumat, 8 Agustus 2024, Panitia Ujian Skripsi Departemen Ilmu Sejarah telah menerima dengan baik skripsi yang berjudul:

AROMA COTO GAGAK 1973-2018

yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat Ujian Akhir guna memperoleh gelar Sarjana Humaniora pada Departemen Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin.



Makassar, 8 Agustus 2024

PANITIA UJIAN SKRIPSI

1. Andi Lili Evita, S.S., M.Hum.

Ketua

2. Dr. Ilham, S.S., M.Hum.

Penguji I

3. Dr. Nahdia Nur, M.Hum.

Penguji II

4. Andi Lili Evita, S.S., M.Hum.

Konsultan I

PERNYATAAN KEASLIAN

Nama : Muh. Jihad Rahman
Nim : F01171303
Departemen/Program Studi : Ilmu Sejarah/Strata 1 (S1)

Dengan ini menyatakan yang sebenar-benarnya bahwa skripsi yang berjudul

AROMA COTO GAGAK 1973-2018

Adalah karya ilmiah saya sendiri. Karya ilmiah ini sebagai syarat untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi (Universitas Hasanuddin). Penulisan karya ilmiah ini sesuai dengan kaidah penulisan akademik. Apabila di kemudian hari ternyata di dalamnya terdapat unsur-unsur plagiarisme dan tidak dapat dibuktikan dengan metode historiografi, saya bersedia menerima sanksi yang berlaku.

Makassar, 30 Juli 2024

 1000
METERAL
TEMPEL
ECCALX188760849
Muh. Jihad Rahman

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT. Atas segala kelimpahan berkah, rahmat dan hidayah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Shalawat dan Salam semoga tercurahkan kepada Nabiullah Muhammad SAW. Penulisan skripsi ini merupakan upaya penulisan dalam memenuhi salah satu syarat ujian akhir guna memperoleh gelar sarjana Departemen Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi terdapat berbagai kekurangan akibat keterbatasan sumber dan keterbatasan pengetahuan serta pengalaman penulis. Karenanya besar harapan penulis akan adanya saran dan kritik yang sifatnya membangun dari berbagai pihak sebagai upaya penyempurnakan skripsi ini.

Selama penelitian dan penulisan skripsi penulis mendapat banyak bantuan, dorongan semangat dan bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang mendalam kepada pihak-pihak yang telah memberika dukungan, bimbingan dan bantuan yang tak ternilai terkhusus kepada:

1. Terima kasih kepada orang tua tercinta, (alm) **Abd. Rahman Nogi** dan **Darmawati**. Terkhususnya ibu penulis yang telah memberikan dukungan tanpa henti, baik secara moral maupun material. Kasih sayang, doa, dan dorongan beliau telah menjadi sumber kekuatan dan motivasi penulis dalam menghadapi tantangan selama studi. Tanpa dukungan dan kepercayaannya, penulis tidak akan dapat menyelesaikan skripsi ini.

2. Penulis juga mengucapkan terima kasih yang mendalam kepada dosen pembimbing, **Andi Lili Evita, S.S.,M.Hum.**, terima kasih karena telah mau membimbing penulis yang “terlambat start” ini. Terima kasih atas bimbingan, arahan dan masukan selama proses penulisan skripsi ini.
3. Kepada Bapak **Hj. Jamaluddin Dg. Nassa** selaku pemilik Aroma Coto Gagak, terima kasih atas kesediaan dan kerjasamanya dalam memberikan informasi yang dibutuhkan dalam penulisan skripsi ini.
4. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ketua Departemen Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin bapak **Dr. Ilham, S.S., M.Hum.** yang telah membantu dan memberikan saran dalam penyelesaian studi penulis.
5. Terima kasih kepada seluruh Staf Pengajar Departemen Ilmu Sejarah yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama proses perkuliahan, kepada **Dr. Suriadi Mappangaram, M.Hu., Drs. Abd. Rasyid Rahman, M.A., Dr. Bambang Sulistyono Edi P., M.S., Dr. H. Bahar Akkase Teng, LCP, M.Hum., Dr Nahdia Nur, M.Hum., Amrulla Amir, S.S., M.A., Dr. Ida Liana Tanjung, S.Pd., M.Hum., A. Lili Evita, S.S., M.Hum., Nasihin, M.Hum., (Alm.) Prof. Dr. Abd. Rasyid Asba, M.A., (Almh.) Margriet Moka Lappoa, S.S., M.S., Drs. Dias Pradadimara.**
6. Terima kasih kepada bapak **Udji Usman, S.Sos.**,selaku Kepala Kesekretariatan Departemen Ilmu Sejarah yang membantu penulis dalam pengurusan berkas-berkas kuliah yang dibutuhkan selama perkuliahan.

7. Kepada teman-teman Ilmu Sejarah 2017 dan Pramoedya 2017 **Muh. Ilham Rani, Anda Aliefka Priyatma, Khaerani, Rinaldi, Muh. Irfan, Nur Ismi, Ramin Indrawan, Yusrah, Rustan, Aprilianti Sawe, Bella Astari Patta, Anisa, Harmina, Muhammad Bayu Arianto, St. Ainung Rahmi, Fahmi Sukarta, Anisa Devy, Rifsanjani, Vivin Rindiani, Taufiqul Akbar Umagap, Nurjannah, Fiqham Arsyad Putra, St. Khadijah Muslimin, Rismayani Banne, Faridah, Siti Arika, Muh. Tri Budiman, Nurhazizah, Arya Yulia Andika K dan Muh. Nur Ikhsan**, terima kasih untuk segalanya.
8. Kepada **HUMANIS KMFIB UH** penulis ucapkan terima kasih karena pernah menjadi rumah yang menyenangkan untuk didatangi. Terima kasih atas segala ilmu dan pengalaman yang tak terlupakan bagi penulis.
9. Kepada teman-teman **Forum Lingkar Pena (FLP) Ranting Universitas Hasanuddin**, penulis mengucapkan banyak terima kasi atas semua kebaikan-kebaikan yang penulis dapatkan selama menjadi bagian dari kalian.
10. Dan terakhir kepada, **Muh. Ilham Rani, Taufiqul Akbar Umagap, Muhammad Bayu Arianto** yang bersama-sama penulis berjuang menyelesaikan studi hingga menit-menit akhir masa studi, penulis ucapkan terima kasih telah membantu, mengingatkan, dan memberikan saran penulis selama penyelesaian tugas akhir ini.

Makassar, Agustus 2024

Muh. Jihad Rahman

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PENERIMAAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	2
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Batasan Masalah	7
1.3 Rumusan Masalah	8
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian	8
1.5 Tinjauan Pustaka	9
1.6 Metode Penelitian	10
1.7 Sistematika Penulisan	12
BAB II SEJARAH KULINER MAKASSAR	14
2.1 Sejarah Singkat Kota Makassar	15
2.2 Sejarah dan Perkembangan Kuliner Indonesia	21
2.3 Sejarah Kuliner Makassar	32
BAB III GAMBARAN UMUM	39
3.1 Kondisi Wilayah Kecamatan Mariso	39
3.2 Keadaan Demografi Kecamatan Mariso	46
3.3 Kondisi Sosial Masyarakat Kecamatan Mariso	49
BAB IV PENGELOLAAN DAN PERKEMBANGAN AROMA COTO GAGAK 1973-2018	53

4.1 Biografi Jamaluddin Dg. Nassa	53
4.2 Lokasi	57
4.3 Bangunan	65
4.4 Manajemen	71
4.4.1 Harga	73
4.4.2 Modal	78
4.5 Tamu	81
4.6 Aroma Cota Gagak Sebagai Destinasi Wisata Kuliner	82
BAB V KESIMPULAN	88
5.1 Kesimpulan	88
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN	97

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Luas Wilayah dan Jumlah Penduduk di Kecamatan Mariso Menurut Angka Kecamatan Mariso 1983, 1990, 2000 dan 2010.....	42
--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Peta Wilayah Kecamatan Mariso tahun 2018.....	41
Gambar 2.2 Peta Wilayah Kecamatan Mariso tahun 1992.....	41
Gambar 4.1 Bangunan Konsep Semi Restoran Aroma Coto Gagak.....	65
Gambar 4.2 Bangunan Konsep Tradisonal.....	65
Gambar 4.3 Tampilan dalam Aroma Coto Gagak.....	66
Gambar 4.4 Bangunan Aroma Coto Gagak pada tahun 2017.....	67
Gambar 4.5 Penampakan Menu Coto Makassar.....	74

ABSTRAK

Aroma Coto Gagak tahun 1973-2018 oleh Muhammad Jihad Rahman, Nomor Induk Mahasiswa F061171303, telah dibimbing oleh Andi Lili Evita S.S., M.HUM.

Penelitian tentang “Aroma Coto Gagak tahun 1973-2018” bertujuan untuk memberikan pemahaman dan menambah khasanah keilmuan mengenai keanekaragaman kuliner di Kota Makassar.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode penelitian Sejarah yang terdiri dari empat tahap yaitu dengan tahap pengumpulan sumber, baik primer maupun sekunder. Maka sumber-sumber tersebut dikritik melalui tahap kedua yaitu verifikasi. Tahap ketiga yaitu interpretasi dilakukan, informasi tersebut dianalisis berdasarkan sudut pandang ilmiah. Tahap selanjutnya yaitu dari hasil analisis tersebut kemudian dirangkum menjadi sebuah penulisan ilmiah, tahap inilah yang disebut historiografi.

Hasil penelitian ini telah memberikan penjelasan mengenai warung makan adalah usaha kecil yang menjual makanan dengan suasana sederhana dan sering dikunjungi oleh kalangan menengah ke bawah. Warung Aroma Coto Gagak di Makassar, didirikan oleh H. Jamaluddin Dg. Nassa pada tahun 1973, menjadi ikon kuliner dengan menu andalan Coto Makassar. Awalnya menghadapi kendala modal, warung ini berhasil berkembang pesat dan menarik banyak pengunjung, termasuk wisatawan. Keberhasilan Warung Aroma Coto Gagak tidak lepas dari kualitas Coto Makassar dan inovasi pelayanannya. Popularitasnya mendukung pariwisata Makassar, menjadikannya destinasi kuliner wajib. Warung ini berperan penting dalam industri kuliner dan pariwisata Makassar dengan menyajikan hidangan khas yang autentik dan mempertahankan cita rasa tradisional.

Kata Kunci : Coto Gagak, Kota Makassar, sejarah kuliner.

ABSTRACT

Aroma Coto Gagak from 1973-2018 by Muhammad Jihad Rahman, Student Identification Number F061171303, supervised by Andi Lili Evita S.S., M.HUM.

This research on "Aroma Coto Gagak from 1973-2018" aims to provide understanding and enhance the scientific knowledge regarding the culinary diversity in Makassar City. This study was conducted using the Historical research method, which consists of four stages: source collection, including both primary and secondary sources. These sources were then subjected to verification in the second stage. The third stage, interpretation, involved analyzing the information from a scientific perspective. The final stage, historiography, involved summarizing the analysis into a scientific writing.

The research findings explain that warung makan (food stalls) are small businesses selling food in a simple setting, often visited by the lower middle class. Warung Aroma Coto Gagak in Makassar, founded by H. Jamaluddin Dg. Nassa in 1973, has become a culinary icon with its signature dish, Coto Makassar. Initially facing financial challenges, the stall successfully grew and attracted numerous visitors, including tourists. The success of Warung Aroma Coto Gagak is attributed to the quality of its Coto Makassar and its service innovations. Its popularity supports Makassar's tourism, making it a must-visit culinary destination. This warung plays a significant role in Makassar's culinary and tourism industries by offering authentic and traditional-tasting dishes.

Keywords: Coto Gagak, Makassar City, culinary history.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

“Jenis daging yang orang-orang Makassar konsumsi adalah daging kerbau, daging kambing, dan ayam. Mereka lebih sering memakannya dengan direbus ketimbang dibakar, karena mereka memasukkan ke dalam sup dan kaldunya sejumlah lada dan cengkeh yang menimbulkan rasa sedap, namun jika terlalu banyak panas dalam memasaknya, sering kali justru menghilangkan rasanya.”¹

Inilah nukilan dari buku Nicolas Gervaise yang berjudul *Sejarah Kerajaan Makassar : Description Historique de Royaume de Macacar* yang memberikan informasi mengenai salah satu hidangan favorit para bangsawan di Kerajaan Makassar. Walaupun tulisan Gervaise tidak menyebutkan secara eksplisit bahwa hidangan ini adalah Coto Makassar, namun terdapat indikasi bahwa hidangan ini “embrio” dari Coto Makassar, bila dilihat dari komposisi bumbu masakannya yang mirip dengan komposisi bumbu masakan Coto Makassar walaupun terdapat perbedaan pada menu daging yakni kerbau dan sapi. Di sumber lain juga disebutkan ‘Nenek Moyang’ Coto Makassar merupakan gantala, makanan berkuah yang terdiri dari jeroan (isi dalam/ babat) kuda yang dipotong kecil dan di masak

¹ Nicolas Gervaise (Mardi Adi Armin, Penerjemah), *Sejarah Kerajaan Makassar Description Historique de Royaume de Macacar*. (Makassar : UNHAS PRESS, 2022) Hlm. 71-72

dalam wadah besar jadi soto dan rasanya hanya dilengkapi dua penyedap saja: vetsin dan garam.²

Perkembangan makanan Indonesia termasuk Coto Makassar terbentuk tidak dalam kurung waktu yang singkat, setidaknya telah terasa bahwa makanan dikonstruksi sebagai *cuisse* alias boga sejak abad ke-10 M seiring masuknya pengaruh citarasa Tionghoa, India, dan Arab. Hal ini semakin kompleks ketika Eropa mulai menanamkan pengaruhnya sejak abad ke-16 hingga ke-18 dengan ditandai masuknya secara bergelombang berbagai jenis bahan makanan baru dari Benua Amerika dan Eropa ke Indonesia.³

Terlepas dari hal itu, hidangan Coto Makassar menjadi bagian penting dari perjalanan Makassar itu sendiri, baik sebagai suku maupun sebagai peradaban yang pernah tumbuh di masa lalu. Sekadar catatan, Coto Makassar adalah hidangan tradisional Makassar yang berupa sup berkuah dengan bahan dasar daging sapi atau jeroan sapi yang dicampurkan berbagai jenis rempah seperti bawang merah, bawang putih, cabai, lada, ketumbar, cengkih, daun serai, daun selederi, daun bawang, lengkuas, hingga tauco serta perasan irisan jeruk nipis yang dicampurkan pada saat dihidangkan.

Coto Makassar kini dapat ditemui diberbagai rumah makan/restoran yang terdapat di Makassar. Tercatat sebanyak 1.705 rumah makan/restoran di Makassar

² Anwar J Rachman & AM Taufan, *Makassar Nol Kilometer*. (Makassar : Penerbit Inninawa, 2005) hlm. 122

³ Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara Sejarah Makanan Indonesia*. (Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2016) hlm. 5

hingga tahun 2022 yang telah memiliki izin usaha.⁴ Rumah makan/restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum.⁵

Perkembangan warung makan/rumah makan di Indonesia sudah sangat lama, keberadaan warung makan biasanya berada di persimpangan jalan sehingga menjadi titik temu orang dari berbagai tempat. Rumah makan dengan berbagai desain luar, desain interior, meja dan kursi yang ditata, daftar menu, dan keberadaan pelayan, dipastikan merupakan pengaruh barat. Kehadiran restoran di Hindia Belanda diduga muncul ketika migrasi orang Belanda makin banyak. Mereka memhutuhkan tempat untuk menginap dan juga untuk makan-makan serta bersantai. Keberadaan restoran masih sekitar awal abad 20, ketika keadaan di Hindia Belanda makin aman dan tenang.⁶

Dengan banyaknya restoran/warung/rumah makan di berbagai tempat di Makassar yang menjual menu utama Coto Makassar, hal ini menandakan masyarakat kota memandang hidangan ini menjadi bagian penting dari perjalanan keseharian warga kota—minimal menjadi salah satu pilihan menu dalam bersantap. Di antara banyak rumah makan yang menjual coto makassar terdapat beberapa yang cukup populer dan sudah bertahan cukup lama diantaranya yaitu, Rumah Makan Coto Paraikatte (1980-an) yang dirintis oleh H. Nurdin Dg. Nara,

⁴ BPS Kota Makassar, *Kota Makassar Dalam Angka: Makassar Municipalty In Figures*. (Makassar: BPS Kota Makassar, 2023), hlm. 337

⁵ Marsum WA, *Restoran dan Segala Permasalahannya*. (Yogyakarta: Penerbit ANDI, 2005) hlm. 7

⁶ Andreas Maryoto, *Jejak Kuliner, Dari Dapur Hingga Meja Makan Indonesia*. (Jakarta, Penerbit Buku Kompas, 2021), hlm. 33-34

Rumah Makan Coto Ranggong (1965), Coto Nusantara (1978) didirikan oleh H. Baso Dg. Asang, Coto Daeng Sirua (1987) dan Rumah Makan Aroma Coto Gagak (1973).

Di antara restoran/warung/rumah makan tersebut terdapat restoran/warung/rumah makan yang telah lama berdiri di Makassar, yakni Aroma Coto Gagak milik H. Jamaluddin Dg. Nassa. Warung ini telah beroperasi setidaknya sejak tahun 1973 dan masih bertahan hingga saat ini.

Pendirian Aroma Coto Gagak bermula dari ayah H. Jamaluddin Dg. Nassa bernama H. Bandu Dg. Kampa yang berjualan menggunakan gerobak kecil ukuran 1×2 meter dengan bangku-bangku di tahun 1965. Hingga pada tahun 1973 usaha tersebut beralih ke H. Jamaluddin Dg. Nassa dan penggunaan nama Coto Gagak mulai dipakai pada tahun tersebut.⁷

Penamaan Aroma Coto Gagak berasal dari letak rumah makan ini yang berlokasi di Jalan Gagak Kecamatan Manggala dan kata aroma ini memiliki filosofis yang terdiri dari tiga poin yaitu aroma rasa, aroma tempat dan aroma pelayanan yang menjadi filosofis sendiri dalam menghadirkan coto.⁸ Rumah makan ini sekarang memiliki dua bangunan dengan tema yang berbeda, pertama terdapat sisi yang bernuansa tradisional dan terdapat tempat makan yang semi restoran.

⁷ Wawancara dengan Muhammad Arsyad. Laki-laki. Kecamatan Mariso, Kelurahan Mariso, Kota Makassar 29 Mei 2024. Pukul 11.00 WITA. 48 Tahun. Staf Marketing Aroma Coto Gagak.

⁸ Wawancara dengan Muhammad Arsyad. Laki-laki. Kecamatan Mariso, Kelurahan Mariso, Kota Makassar 29 Mei 2024. Pukul 11.00 WITA. 48 Tahun. Staf Marketing Aroma Coto Gagak.

Pembuatan coto Makassar pada Rumah Makan Aroma Coto Gagak masih menggunakan alat masak tradisional berupa tungku yang bahan bakar diggunakan berupa kayu bakar. Sehingga olahan kuah coto yang dibuat lebih menyatu. Dagingnya pun dimasak secara terpisah terlebih dahulu sehingga dagingnya terasa lebih empuk. Cita rasa coto Makassar di Aroma Coto Gagak memiliki tekstur kuah yang berwarna kuning kecokelatan dan tidak begitu kental, namun rempah-rempah yang digunakan terasa cukup kuat. Inipun yang menjadi pembeda dari rumah makan/warung coto Makassar yang lain yang terdapat di kota Makassar.

Penulis tertarik melakukan penelitian tentang sejarah rumah makan Aroma Coto Gagak (1973-2018) karena rumah makan ini menjadi salah satu destinasi kuliner yang oleh banyak wisatawan di datangi ketika berkunjung ke Makassar. Rumah makan yang dibangun sejak 1973 dimulai dari menyewa lahan berukuran 4×3 meter persegi dengan tenda sebagai tempat berjualan.⁹ Jam operasional Aroma Coto Gagak juga mengalami perubahan dari awal berdirinya hingga kini. Pada tahun-tahun awal Aroma Coto Gagak hanya buka pada pagi hari, ini sebabkan salah satunya karena coto dianggap bukan hidangan sarapan atau pun santap siang melainkan hanya sebagai makanan perantara diantara waktu pagi dan siang, sehingga pada saat itu warung buka hanya setengah hari.¹⁰

Bangunan yang saat ini berdiri di jalan Gagak No.27, kelurahan Mariso kecamatan Mariso, Kota Makassar merupakan bangunan yang dibangun secara

⁹ Wawancara H. Jamaluddin Dg. Nassa. Laki-Laki. Kecamatan Mariso, Kelurahan Mariso, Kota Makassar. 16 Desember 2023. Pukul 10.00 WITA. 73 Tahun. Pemilik Aroma Coto Gagak.

¹⁰ Wawancara dengan Muhammad Arsyad. Laki-laki. Kecamatan Mariso, Kelurahan Mariso, Kota Makassar 29 Mei 2024. Pukul 11.00 WITA. 48 Tahun. Staf Marketing Aroma Coto Gagak.

bertahap dengan membeli lahan-lahan sedikit demi sedikit bermodalkan pinjaman uang bank.¹¹

Pada tahun 2001 Aroma Coto Gagak mulai beroperasi 24 jam, sebagai upaya mengikuti tren kuliner saat itu yang sudah banyak beroperasi 24 jam. Walaupun pada awal dilakukan tidak langsung mendapatkan pelanggan yang banyak, tetapi hal ini dilakukan dalam upaya terus belajar melihat pasar pelanggan saat itu.¹²

Penelitian tentang rumah makan Aroma Coto Gagak ini dengan kajian sejarah belum pernah dituliskan sebelumnya maka hal ini juga yang menjadi alasan penulis untuk meneliti sejarah Aroma Coto Gagak.

1.2 Batasan Masalah

Pada penelitian ini akan membahas mengenai Aroma Coto Gagak di Kota Makassar tahun 1973-2018. Untuk mempermudah penelitian maka dilakukan batasan-batasan terkait penulisan ini. Adapun batasan-batasan yang perlu diperhatikan yaitu, batasan spasial (tempat), dan batasan temporal (waktu). Lingkup spasial penelitian ini adalah warung Aroma Coto Gagak yang berada di Jalan Gagak no. 27, kelurahan Mariso, kecamatan Mariso, kota Makassar, Sulawesi Selatan, sebagai objek penelitian. Lingkup temporal penelitian ini dari tahun 1973 sampai dengan tahun 2018.

¹¹ Kelurahan Mariso, Kota Makassar. 19 Desember 2023. Pukul 09.00 WITA. 59 Tahun. Istri Pemilik Aroma Coto Gagak.

¹² Kelurahan Mariso, Kota Makassar. 19 Desember 2023. Pukul 09.00 WITA. 59 Tahun. Istri Pemilik Aroma Coto Gagak.

Pemilihan awal tahun 1973 karena pada tahun ini Aroma Coto Gagak didirikan oleh H. Jamaluddin Dg. Nassa. Dan tahun 2018 dipilih karena untuk pertama kalinya Aroma Coto Gagak membuka cabang yang berada di Bandara Sultan Hasanuddin.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis menarik beberapa rumusan masalah. Adapun rumusan masalah yang penulis ambil sebagai acuan penulisan ini adalah :

1. Bagaimana latar belakang sejarah Aroma Coto Gagak tahun 1973?
2. Bagaimana perkembangan Aroma Coto Gagak tahun 1973 sampai 2018?

1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Setelah mengetahui rumusan permasalahan dalam penelitian, maka hal yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menjelaskan latar belakang sejarah Aroma Coto Gagak tahun 1973
2. Menjelaskan pengelolaan Aroma Coto Gagak tahun 1973 sampai 2018.
3. Menjelaskan perkembangan Aroma Coto Gagak tahun 1973 sampai 2018

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah :

1. Secara akademis dapat menjadi bahan rujukan bagi peneliti lain apabila membahas tentang sejarah rumah makan di Makassar
2. Menjadi rujukan bagi pihak-pihak berkepentingan terutama pihak-pihak yang memiliki atau baru akan membuka usaha rumah makan guna pembangunan usaha rumah makannya.

3. Menambah wawasan pembaca mengenai Rumah makan Aroma Coto Gagak

1.5 Tinjauan Pustaka

Dalam melakukan sebuah kegiatan penelitian dan penulisan, perlu dilakukan tinjauan pustaka. Tinjauan pustaka ini dilakukan dengan menggunakan buku-bukudan jurnal yang relevan dengan topik yang dibahas.

Marsum WA dalam buku Restoran dan Segala permasalahannya (2005) menjelaskan pengertian dan konsep restoran dan berbagai macam hal yang berhubungan dengan restoran. Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum. Dalam buku ini juga menjabarkan berbagai hal mulai dari alat-alat yang digunakan di restoran, susunan organisasi/jabatan pada restoran, tanggung jawab setiap jabatan pada struktur restoran, mengatur menu, urutan-urutan kerja di restoran waktu buka/operasi, room service, hingga bagaimana menangani keluhan tamu. Buku ini membantu peneliti untuk mengetahui persoalan-persoalan dalam sebuah restoran/rumah makan.

Andreas Maryoto, Jejak Kuliner, Dari Dapur Hingga Meja Makan Indonesia. Buku jejak kuliner, dari dapur hingga meja makan ini membahas mengenai upaya yang telah dilakukan manusia dalam cara mendapatkan dan mengolah makanan dari masa ke masa. Melalui aktivitas itu, ternyata manusia juga membangun identitas dan salah satu bentuk membangun identitas itu dapat dilihat dari makanan. Buku jejak kuliner ini membahas asal usul dan beragam kisah sajian Indonesia, mulai dari diolah di dapur hingga terhidang di meja makan.

Selanjutnya dalam Fadly Rahman. 2016. Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Buku ini membahas mengenai kajian kuliner massal di Indonesia. Sejarah panjang bangsa Indonesia menyediakan ruang untuk kajian kuliner yang sangat penting untuk menyadarkan bahwa kuliner bangsa Indonesia tidak hanya untuk dinikmati dalam cita rasanya saja, namun juga memiliki kekayaan sejarah yang perlu untuk dipertahankan dan dilestarikan sebagai bagian dari identitas bangsa. Beraneka citarasa, sarat bumbu, kaya bahan, serta beragam pengolahan dan penyajian adalah citra-citra yang melekat dalam kuliner Indonesia banyak dipengaruhi oleh Tionghoa, India, dan Arab. Keberagaman citra makanan Indonesia terbentuk melalui proses sejarah yang berlangsung dalam kurun waktu yang sangat panjang serta dipengaruhi oleh berbagai unsur global.

1.6 Metode Penelitian

Pada dasarnya setiap ilmu pengetahuan mempunyai metodenya masing-masing. Begitu pula dengan sejarah, sejarah mempunyai metodenya tersendiri dalam melakukan sebuah penelitian sejarah yang bersifat ilmiah. Dalam metode penelitian sejarah terdiri dari empat bagian yang tersusun secara sistematis dan mempunyai kaitan antara satu dengan yang lainnya. Adapun keempat bagian tersebut adalah pengumpulan sumber, kritik sumber, interpretasi dan penulisan sejarah. Dari keempat tersebut akan diuraikan satu persatu.

1. Pengumpulan Sumber/ Heuristik

Pengumpulan Sumber/ Heuristik yaitu tahap awal mencari data-data melalui berbagai sumber-sumber yang relevan dengan penelitian yang dilakukan. Pada

tahap ini, sumber data dapat diperoleh melalui dua cara, yaitu studi lapangan dan studi pustaka. Studi lapangan dilakukan dengan cara mewawancarai pendiri/pemilik Aroma Coto Gagak, perangkat restoran, orang-orang tua terkait yang masih hidup atau relevan dengan tahun penelitian penulis. Dalam hal studi pustaka dilakukan dengan cara mengumpulkan buku, dokumen, foto-foto, dan skripsi penelitian yang relevan dengan mengunjungi Bagian administrasi Aroma Coto Gagak, perpustakaan provinsi sulawesi selatan dan toko buku.

2. Kritik sumber

Kritik sumber merupakan proses yang dilakukan peneliti untuk mencari nilai kebenaran data sehingga dapat menjadi penelitian yang objektif. Dalam tahapan ini sumber-sumber yang terkumpul dilakukan kritik yaitu kritik internal dan kritik eksternal.

Kritik internal diperlukan untuk mencari kesesuaian data dengan permasalahan yang diteliti dengan akurat dan memperoleh dokumen yang kredibel atau dapat dipercaya dengan menganalisa beberapa sumber tertulis. Menganalisa buku-buku atau dokumen yang berkaitan dengan rumah makan Aroma Coto Gagak melalui metode membandingkan dengan sumber yang lain.

Kritik eksternal, kritik ini adalah mencari atau menentukan kebenaran fakta dari sumber yang dicari baik sumber tertulis maupun tidak tertulis berkaitan dengan sejarah rumah makan Aroma Coto Gagak tahun 1973-2018.

3. Interpretasi

Interpretasi merupakan hasil pengamatan dan penganalisaan terhadap sumber-sumber yang telah diteliti. Data-data yang diperoleh dianalisis dengan

akurat sehingga sifatnya lebih objektif dan hasil data tersebut menjadi fakta. Keakuratan sangat dibutuhkan dalam interpretasi karena mengarahkan peneliti kepada objek yang sesungguhnya.

4. Historiografi/ Penulisan Sejarah

Ini merupakan tahapan dimana penulis akan melakukan penulisan karya ilmiah yang berdasarkan sumber yang telah dikumpulkan dan telah melewati tahapan-tahapan sebelumnya dalam metode penulisan sejarah. Hasil dari metode yang telah dilakukan tersebut, peneliti selanjutnya membuat tulisan ilmiah. Disusun dengan sistematis dan kronologis dengan jelas sehingga akan mudah dipahami oleh pembacanya. Jika ditengah penulisan, terdapat sumber yang bertentangan dengan sumber yang lainnya maka penulis akan melakukan diskusi dengan dosen untuk memudahkan dalam penulisan.

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam menjelaskan mengenai sejarah rumah makan Aroma Coto Gagak 1973-2018, penulis menjelaskannya dari umum ke khusus terkait sejarah Aroma Coto Gagak.

Penulisan dalam penelitian ini terbagi menjadi lima bab. Bab pertama pendahuluan yang meliputi latar belakang, batasan masalah, rumusan masalah, manfaat dan tujuan penelitian serta metode dan sistematika penulisan.

Bab kedua membahas Sejarah singkat Kota Makassar, Sejarah Kuliner Indonesia dan Sejarah Kuliner Makassar.

Bab ketiga akan membahas gambaran umum lokasi penelitian,

Bab ke empat membahas Pengelolaan dan Perkembangan Aroma Coto
Gagak dari tahun 1973 sampai 2018.

BAB II

SEJARAH KULINER MAKASSAR

Makassar, ibu kota Provinsi Sulawesi Selatan adalah sebuah kota yang kaya akan sejarah, budaya dan keanekaragaman kuliner. Sebagai salah satu kota tertua di Indonesia, Makassar sejak abad ke-16 telah dikenal sebagai pusat perdagangan melalui pelabuhan Kerajaan Gowa-Tallo, pelabuhan ini telah memikat pedagang dari seluruh dunia; Melayu, Cina, India, Portugis, Inggris, Spanyol, dan Belanda. Kejayaan pelabuhan Makassar pada masa itu menjadikannya sebagai salah satu pusat perniagaan utama di wilayah timur Indonesia yang tidak hanya mempengaruhi perkembangan ekonomi tetapi juga budaya dan sosial masyarakat setempat.

Sebagai kota terbesar di Indonesia timur, Makassar tidak hanya berfungsi sebagai pusat perdagangan tetapi juga sebagai pusat pemerintahan, pendidikan dan budaya. Kota ini mengalami perkembangan yang pesat seiring dengan pertumbuhan ekonomi dan urbanisasi. Infrastruktur modern terus dikembangkan untuk mendukung aktivitas bisnis dan meningkatkan kualitas hidup penduduknya. Selain itu Makassar juga menjadi pusat pendidikan tinggi dengan adanya berbagai universitas terkemuka yang menarik mahasiswa dari berbagai daerah di Indonesia. Kehidupan kota yang dinamis dan multikultural mencerminkan semangat gotong-royong dan toleransi yang telah lama terjalin di antara masyarakatnya.

Selain sejarah dan peran pentingnya, Makassar juga dikenal dengan kekayaan kulinernya yang khas dan lezat. Makanan tradisional seperti coto Makassar, Pallubasa dan Konro mencerminkan perpaduan budaya yang ada di kota ini. Setiap hidangan memiliki cerita dan sejarahnya sendiri, mencerminkan interaksi yang panjang antara penduduk dan pengaruh asing. Kuliner Makassar bukan hanya soal rasa, tetapi juga tentang warisan budaya dan identitas kota yang terus dijaga dan dilestarikan oleh masyarakat setempat.

Dalam pembahasan bab ini akan membahas tentang Kota Makassar secara umum yang akan di jabarkan dalam tiga poin penting yaitu pada sub bab pertama adalah sejarah singkat Kota Makassar, sub bab kedua yaitu sejarah dan perkembangan kuliner Indonesia dan sub bab terakhir yaitu Sejarah Kuliner Kota Makassar.

2.1 Sejarah Singkat Kota Makassar

Kata “Makassar” selalu digunakan untuk menerangkan kata yang mendahuluinya, seperti orang Makassar, Tanah Makassar, Kerajaan Makassar, dan Kota Pelabuhan Makassar. Orang Makassar adalah salah satu kelompok etnis yang bermukim di wilayah pesisir barat dan selatan Sulawesi bagian selatan. Pulau ini terletak antara Kalimantan di bagian barat dan Kepulauan Maluku di sebelah timur serta antara Kepulauan Sulu-yang merupakan wilayah Filipina di sbelah utara dan Kepulauan Nusa Tenggara di sebelah selatan. Masing-masing,

secara berurutan, dipisahkan oleh Selata Makassar dan Laut Banda serta Laut Maluku, Laut Sulawesi, dan Laut Flores.¹

Makassar sebuah nama yang tak hanya tersohor sebagai kota modern di Sulawesi Selatan, tetapi juga sebuah saksi bisu peristiwa sejarah maritim yang menentukan. Berawal dari wilayah yang merupakan jantung Kerajaan Gowa Tallo, Makassar menonjol sebagai pusat perdagangan maritim karena lokasinya yang strategis, dilengkapi dengan pelabuhan perdagangan besar yang membentang dari muara sungai Jeneberang hingga muara sungai Tallo. Keberadaan pelabuhan bebas di wilayah Kerajaan Gowa Tallo ini memainkan peran vital dalam lintasan perdagangan internasional. Ketertarikan negara-negara Eropa dan Cina pada abad ke-17 membuat Makassar keluar sebagai pusat perdagangan penting, melibatkan interaksi dan pertukaran budaya serta ekonomi yang intens.

Namun, kedamaian dan kemakmuran tersebut terganggu ketika VOC memutuskan untuk menguasai Makassar, memulai peperangan yang berujung pada penaklukan kerajaan Gowa Tallo pada 1667 yang dipimpin oleh Cornelis Janszoon Speelman. Kekalahan ini ditandai dengan dipaksanya Sultan Hasanuddin menandatangani Perjanjian Bungaya yang tidak hanya mengakhiri dominasi Makassar sebagai kekuatan maritim, tetapi juga mengubah peta perdagangan maritim di kawasan itu.²

¹ Edward L. Poelinggomang, *Makassar Abad XIX, Studi Tentang Kebijakan Perdagangan Maritim*, (Jakarta : Kepustakaan Populer Gramedia, 2016), hlm. 12.

² M.C. Ricklefs, *Sejarah Indonesia Modern 1200-2008*, (Jakarta: Serambi Ilmu Semesta, 2008), hlm. 133.

Jatuhnya kerajaan Gowa Tallo ke tangan VOC menandai titik balik penting dalam sejarah perkembangan kota Makassar. Transisi kekuasaan ini tidak hanya mengubah struktur politik, tapi juga mengawali perubahan arsitektur dan tata kota yang signifikan. Awalnya, pusat aktivitas dan kekuasaan berlokasi di Benteng Sombo Opu, namun setelah penaklukan dipindahkan ke Benteng Rotterdam. Speelman, sebagai penguasa Makassar yang baru, memilih wilayah Benteng Ujung Pandang (*Bentang Rotterdam*) dan daerah sekitarnya sebagai pusat pemukiman baru. Pemilihan didasarkan pada keadaan alam, letak yang strategis, dan sangat cocok untuk dijadikan pelabuhan dibandingkan benteng-benteng lainnya. Penghuni kawasan ini adalah pedagang yang berasal dari Eropa, orang Tionghoa dan penduduk asli yang beragama Kristen.³ Menurut Sumalyo (1991) pada masa ini terdapat empat elemen yang membentuk wilayah kota Makassar yaitu *Fort Rotterdam*, *Negory Vlardingen*, Kampong Melayu, dan terakhir Maradekaya.⁴

Daerah di antara Vlaardingen dengan Ujung Tanah di sebelah utara dengan cepat menjadi tempat berbagai kampung, dan permukiman yang berkumpul di sebelah selatan benteng. Geografi etnis Makassar di akhir abad ke-17 dan ke-18 merupakan hasil dari tarik menarik antara usaha VOC untuk

³ Asmunandar, "Re-identitas Kota Lama Makassar", *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Budaya*, Vol. 15(1), 2020, hlm. 3.

⁴ Ningrum Pangestu, *Politik Representasi dan Simbolisme Perkotaan: Monumen di Kota Makassar 1930-1945*: (Makassar, Skripsi Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin, 2015), hlm. 28

memaksa setiap orang dalam kotak etnisnya. Peraturan untuk menjaga permukiman homogen secara etnis terus diulang sepanjang abad ke-18.⁵

Kelompok-kelompok masyarakat seperti orang Melayu dan Cina yang dianggap menguntungkan secara komersial dan tidak terkait dengan penguasa-penguas lokal yang dirasa tidak menjadi ancaman, diizinkan tinggal lebih dekat ke Benteng. Meskipun demikian sulit untuk menerapkan pemisahan antara kelompok di dalam kota yang pada waktu itu sangat kecil. Perjanjian antara VOC dan Aru Pallaka membolehkan dibentuknya dua pasar: Pasar Belanda yang berada diantara benteng dan Vlaardinggen, dan pasar di Kampung Bugis. Pasar Belanda ternyata sebagian besar berisi orang Asia, dengan banyak budak berjualan pada penduduk setempat, di Kampung Melayu banyak orang non-Melayu, dan Kampung Butung adalah permukiman dari banyak Cina Muslim.⁶

Pada awal abad ke-20 Makassar mengalami perubahan signifikan dalam struktur pemerintahannya, dimulai dengan pemberian status *Gemeente*. Hal ini merupakan langkah awal dalam membuka jalan bagi Makassar untuk mengatur dan memerintah daerahnya secara mandiri. Makassar sendiri dikukuhkan menjadi daerah otonom yang diberi nama *Gemeente van Makassar* pada 12 Maret 1906 dan resmi digunakan pada 1 april 1906.⁷

⁵ Dian Permana Putri, Kota Makassar di Masa Pemerintahan Walikota J. E. Dambrink (1918-1927), (Makassar: Skripsi Ilmu Sejarah, Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin, 2023), hlm. 17-18

⁶ *Ibid.*

⁷ Andi Mulya Sultani, *Perkembangan Kotamadya Ujung Pandang 1971-1999*, (Makassar: Skripsi Ilmu Sejarah, Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin, 2007), hlm. 22.

Selain dalam struktur pemerintahan, penambahan jumlah berbagai macam suku bangsa telah bermukim di Kota Makassar. Pertambahan jumlah kelompok masyarakat yang bermukim di Makassar di amini oleh berbagai macam suku bangsa seperti suku Mandar, Toraja, Arab, India, Jawa, Banjar, Minahasa, Buton, Sangir, Ambon, Timor, Madura dan Tanimbar. Pada umumnya mereka bekerja sebagai pedagang, imam, tukang buruh, pegawai, nelayan, tentara, polisi, pelayan toko, tukang kayu, tukang sepatu, tukang pangkas rambut, dan pandai emas. Pekerjaan-pekerjaan yang mereka lakukan sesuai dengan ciri khas dari suku bangsanya.⁸ Lonjakan jumlah penduduk yang semakin meningkat mempercepat status Kota Makassar berkembang menjadi kota kosmopolitan.

Pada tahun 1938 akibat perkembangan, Kota Makassar maka kedudukannya ditingkatkan menjadi *Stadsgmeente* (Kotamadya). Kegiatan administrasi pemerintahan nampak bertambah namun pelaksanaannya nampaknya tidak berubah. Dalam pelayanan pemerintahan terdapat perbedaan dan pemisahan antara orang Eropa dan Indonesia yang bermakna ganda, walaupun undang-undang kotapraja belum umum bagi seluruh penduduk.⁹

Dalam periode waktu 1930-an hingga tahun 1942 Makassar berkembang pesat menjadi kota pelabuhan, kota dagang, pendidikan, pusat militer Belanda, pembangunan kantor pelayanan, hotel, bioskop, bank, gedung rumah dan toko-toko. Pembangunan ini tidak hanya diprakarsai oleh pemerintah Hindia Belanda,

⁸ Dias Pradadimara, "Penduduk Kota, Warga Kota, dan Sejarah Kota: Kisah Makassar" dalam Freek Colombijn, Dkk (editor), Kota Lama Kota Baru. (Yogyakarta: Ombak, 2019), hlm. 238.

⁹ Nur Janna Jamal, *Perumahan Rakyat Kota Makassar 1927-1974*, (Makassar: Skripsi Ilmu Sejarah Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin, 2016), hlm. 23-24.

namun juga terdapat campur tangan dari pihak swasta seperti pembangunan bioskop dan hotel.¹⁰

Pemerintahan Belanda berakhir pada tahun 1942 setelah kedatangan Jepang di wilayah Indonesia saat itu. Setelah penguasaan Jepang, pihak Jepang melarang pemakaian bahasa Belanda dan bahasa Inggris serta memajukan pemakaian bahasa Jepang. Pelarangan terhadap buku-buku yang berbahasa Belanda dan Inggris membuat pendidikan yang lebih tinggi benar-benar mustahil ada selama perang.¹¹

Setelah Indonesia merdeka pada 17 Agustus 1945, pemerintah segera membentuk berbagai lembaga pemerintahan, termasuk penunjukan gubernur di setiap provinsi. Gubernur pertama Sulawesi Selatan adalah G.S.S.J Ratulangi. Setelah Jepang kalah Perang Dunia II, Belanda berusaha merebut kembali kekuasaannya yang telah diambil alih oleh Jepang. Antar pertengahan bulan September dan pertengahan Oktober 1945, Australia menduduki kota-kota di Indonesia Timur, yang pada umumnya terjadi sebelum pemerintahan Republik terbentuk di daerah-daerah tersebut. Demonstrasi-demonstrasi dipadamkan dan beberapa pejabat yang pro-Republik ditangkap. Raja-raja di Sulawesi Selatan yang pro-Republik memutuskan bahwa akan tidak bijaksana melawan tentara Australia, sehingga dengan berat hati terpaksa membiarkan saja kembalinya orang-orang Belanda.¹²

¹⁰ Ningrum Pangestu, *op.cit.*, hlm. 37-38.

¹¹ M.C. Ricklefs, *op.cit.*, hlm 426

¹² *Ibid.*, hlm 454

Pada 24 Desember 1946, Negara Indonesia Timur (NIT) secara resmi dibentuk setelah Konferensi Denpasar yang berlangsung dari 7 sampai 11 Desember 1946. Negara ini merupakan bentuk federasi yang dibentuk oleh Belanda, dengan Kota Makassar sebagai pusat pemerintahannya. Namun, negara federal ini tidak bertahan lama. Pada 17 Agustus 1950, NIT resmi dibubarkan, semua struktur konstitusional semasa tahun-tahun Revolusi secara resmi dihapuskan. Republik Indonesia serikat, dengan Republik Indonesia sebagai unsur di dalamnya, serta negara-negara Sumatera Timur serta Indonesia Timur digantikan oleh Republik Indonesia yang baru, yang memiliki kontitusi kesatuan. Jakarta dipilih sebagai ibu kota negara baru ini.¹³

2.2 Sejarah dan Perkembangan Kuliner Indonesia

Kuliner adalah kata yang berasal dari unsur serapan bahasa Inggris yaitu *culinary*, atau kata bahasa Belanda *culinair*, yang keduanya merupakan adjektiva dan bermakna kurang lebih berhubungan dengan memasak dan dapur, merupakan seni dalam membuat masakan, sehingga seni kuliner dimulai dari seni memilih bahan makanan, mempersiapkan, memasak, hingga menyajikan makanan menjadi hidangan yang menarik.

Pada awal abad ke-18, restoran modern pertama diperkirakan berdiri, tepatnya pada tahun 1765 di Perancis oleh A. Boulanger. Menu yang ditawarkan di restoran tersebut adalah semangkup sup.¹⁴ Hal ini merupakan salah satu

¹³ *Ibid.*, hlm. 489-490

¹⁴ Syamsul Rahman, Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi, (Penerbit Deepublish, 2020), hlm. 5-6

peristiwa penting dalam sejarah kuliner dunia yang juga disebabkan oleh terjadinya revolusi Perancis.

Sementara itu di akhir abad ke-19, seorang pakar kuliner perancis Georges Auguste Escoffier, membuat sebuah buku yang berisikan lebih dari 5.000 resep masakan Perancis beserta metode pengelolannya. Hingga saat ini buku tersebut masih sering digunakan sebagai buku standar dalam pendidikan bidang kuliner. Perkembangan dunia kuliner di awal abad 20-an semakin membaik, terutama di berbagai negara Eropa dan Amerika. Berbagai restoran baru lahir dan minat masyarakat untuk menikmati hidangan berkualitas pun semakin meningkat. Hingga pada tahun 1926, terbit suatu panduan buku mengenai berbagai restoran yang ada di Perancis yang dikenal dengan nama Michelin Guide serta memberikan penghargaan atas kualitas yang dimiliki suatu restoran.¹⁵

Sejak dahulu selain terkenal karena memiliki keanekaragaman budaya, Indonesia juga terkenal sebagai negara yang memiliki kekayaan dalam hal jenis makanan. Beberapa makanan Indonesia, seperti rendang, nasi goreng dan sate bahkan telah mendunia sejak dahulu. Indonesia menawarkan kekayaan kuliner yang beragam, masing-masing daerah memiliki keunikan dan ciri khas tersendiri. Indonesia mempunyai banyak keunikan dalam kesederhanaan kulinernya. Dengan wilayahnya yang sangat luas, Indonesia memiliki berbagai macam jenis kuliner dengan aneka cita rasa. Kearifan kuliner masyarakat Indonesia mengalami perkembangan dengan datangnya bangsa asing seperti India, Cina, dan Eropa dalam proses hubungan antar bangsa yang dilakukan sejak berabad-abad yang

¹⁵ *Ibid.*, hlm. 7

lalu.¹⁶ Sejak masa lampau, Indonesia telah dikenal sebagai sumber rempah-rempah yang melimpah dan beragam, memungkinkan terciptanya variasi kuliner yang kaya cita rasa. Pada awal abad ke-16, bangsa Portugis datang ke Indonesia untuk mencari rempah-rempah dan memperkenalkannya ke Eropa. Hal ini mendorong bangsa lain, seperti Belanda untuk datang ke Indonesia demi rempah-rempah. Kondisi ini secara tidak langsung mempengaruhi perkembangan kuliner Indonesia. Dengan datangnya bangsa dari negeri Eropa masuk ke suatu daerah-daerah Indonesia menyebabkan terciptanya kuliner tradisional baru yang memiliki unsur negara Eropa.¹⁷

Pada periode prakolonial, setidaknya antara abad ke-10 hingga ke-16 telah dikenal beberapa jenis makanan olahan, akan tetapi jenisnya tidak banyak. Hal ini dilatar belakangi oleh terbatasnya pengetahuan mengenai cara pengolahan makanan, setidaknya sampai abad ke-20. Pada saat itu pengolahan makanan hanya terbatas dengan cara dibakar, dipanggang, direbus dan dipanggang di atas api.

Perubahan terhadap bahan makanan dan olahannya mulai terjadi secara perlahan-lahan sejak abad-16 ketika masuknya para pedagang dari Eropa ke Asia Tenggara dan Nusantara. Hal ini lantaran para pedagang Eropa yang datang tidak hanya bertujuan untuk melakukan perdagangan, akan tetapi mereka juga memiliki misi lain, yakni menyebarkan agama Kristen dan kebudayaan yang mereka miliki. Setidaknya terdapat 2000 jenis tumbuhan baru yang dibawa dan ditanam oleh para

¹⁶ Pipit Anggreni, "Menu Populer Hindia Belanda (1901-1942): Kajian Pengaruh Budaya Eropa Terhadap Kuliner Indonesia", (Malang: Universitas Negeri Malang, 2017, hlm 88)

¹⁷ Mandra Lazuardi dan Mochammad Sandy Triardy, *Ekonomi Kreatif: Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019* (PT. Republik Solusi), hlm. 14

pedagang Eropa.¹⁸ Pengaruh Eropa yang hadir pada abad ke-16 menandai pergeseran budaya makan dan cita rasa makanan baru di Asia Tenggara, khususnya di Nusantara. Makanan sebagai salah satu produk kebudayaan, turut terseret dalam arus perubahan sosial yang terjadi pada masyarakat Nusantara selama berabad-abad pada periode kolonial.

Persentuan kebudayaan Eropa dan pribumi dalam hal makanan baru terjadi kemudian dan dapat dikatakan secara tidak sengaja. Bangsa Eropa pertama yang datang ke Nusantara adalah Portugis dan Spanyol. Keduanya tiba dalam periode yang bersamaan, yakni pada abad ke-16. Bangsa Portugis dan Spanyol membawa jenis tumbuhan baru dari Amerika ke Nusantara, diantaranya jagung (*zea mays*), ubi kayu (*Manihot esculenta*), cabai (*Capsicum anuum*), buncis (*Phaseolos vulgaris*), terung atau (*Solanum melongena*), nanas (*Ananas comosus*), sawo (*Achras zapota*), bahkan srikaya (*Annona squamosa*).¹⁹ Kehadiran berbagai macam varian tumbuhan baru ini berdampak pada bertambahnya variasi bahan makanan.

Tidak hanya itu, kehadiran bangsa Portugis dan Spanyol juga ikut mempengaruhi teknik pengolahan dan konsumsi makanan masyarakat Nusantara, khususnya daging, yang disebut Luso-Asia.²⁰ Mengonsumsi daging tidak lagi dibatasi dan selalu bermakna ritus keagamaan atau kepercayaan, seperti pada abad-abad sebelumnya. Bangsa Portugis, sebagai bangsa yang lebih lama menetap

¹⁸ Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*, (Jakarta:Gramedia Pustaka Utama, 2016), hlm. 32

¹⁹ *Ibid.*, hlm. 32-33

²⁰ Yusuf Budi Prasetyo Santoso dan Hendi Irawan, “Sejarah Perkembangan Makanan Indonesia Abad Ke 10 Hingga Masa Pendudukan Jepang”, *Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*, Vol. 9 (1), hlm. 122

di Nusantara menyumbangkan beberapa teknik pengolahan daging seperti *assado* (memanggang), *recheado* (mencampur daging dengan bahan bumbu), *buisado* (merebus), dan *bafado* (mengukus).²¹

Bangsa Eropa yang terakhir masuk ke Nusantara adalah Belanda pada abad ke-17. Meskipun mereka membawa beberapa pengaruh, pola konsumsi dan teknik pengolahan makanan orang Belanda tidak jauh berbeda dengan Portugis dan Spanyol. Berbeda dari dengan misi *3G* yang diusung Portugis dan Spanyol – yaitu *gold*, *glory*, dan *gospel* – Belanda melalui perusahaan dagangnya, *VOC* lebih fokus pada pencarian rempah-rempah.²² Hal ini menunjukkan bahwa Belanda tidak memiliki rencana kolonialisasi dalam skala yang sama seperti kedua negara sebelumnya. Namun, interaksi antara Belanda dan masyarakat lokal tetap berkembang, meskipun ketidakberminatannya mereka untuk melakukan kolonialisasi secara langsung sangat jelas. Dengan fokus pada perdagangan rempah-rempah, Belanda berupaya membangun hubungan yang menguntungkan dengan berbagai komunitas di Nusantara.

Sepanjang abad ke-16 hingga awal abad ke-19 sebagai periode awal kolonialisasi, justru pengaruh Eropa terhadap perkembangan makanan di Nusantara tidak begitu signifikan. Hanya bangsa Portugis dan Spanyol yang memberikan sumbangsuhnya terhadap perkembangan masakan di Nusantara, meskipun tidak besar dan tidak luas secara spasial. Bangsa Belanda pada periode awal kedatangannya justru tidak tedeteksi memberikan sumbangsuhnya terhadap

²¹ Fadly Rahman, *Op.Cit.*, hlm. 33

²² Yusuf Budi Prasetyo Santoso dan Hendi Irawan, *Op.Cit.*, hlm. 123

perkembangan makanan di Nusantara.²³ Baru pada paruh abad ke-19 hingga abad ke-20 pengaruh kolonialisme Belanda mulai terlihat dalam perkembangan makanan di Nusantara. Dalam prose ini, terjadi asimilasi budaya antara para penjajah Belanda dan pribumi, yang melahirkan kebudayaan *Indis* sebagai hasil interaksi tersebut, Kebudayaan *Indis* salah satunya ditandai oleh penggabungan elemen-elemen kuliner Belanda dengan tradisi lokal, menghasilkan beragam makanan baru.

Abad ke-18 menjadi awal dari “kebudayaan *Indis*” di Hindia Belanda yang pada periode sebelumnya dikenal dengan nama Hindia Timur. Kebudayaan percampuran tersebut semakin menemukan bentuknya yang semakin beragam pada abad ke-19 dan abad ke-20. Proses pencampuran kebudayaan ini melibatkan kaum intelektual Belanda, seperti seniman, cendekiawan, arsitek dan rohaniawan, serta kaum terpelajar pribumi sebagai para agen kebudayaan. Peran kaum pribumi dalam proses pencampuran kebudayaan ini adalah aktif, di mana tidak menghilangnya kebudayaan asli milik pribumi. Kebudayaan *Indis* yang terjadi mempengaruhi seluruh segmentasi kehidupan, termasuk pada pengolahan bahan makanan, pola makan dan kemunculan berbagai varian makanan.²⁴

Abad ke-19 menjadi puncak dari kebudayaan *Indis* yang telah terbentuk sejak akhir abad ke-18 di Hindia Belanda, terutama dalam konteks kuliner. Pada periode ini, terjadi perkembangan signifikan dalam kebudayaan Eropa yang mempengaruhi pola makan masyarakat Eropa di kawasan ini. Sistem *cultuurstesel* yang diterapkan oleh Gubernur Jenderal, Van de Bosh pada paruh kedua abad ke-

²³ *Ibid.*, hlm. 123-124

²⁴ *Ibid.*, hlm. 125

19 (1830-1870) ternyata berdampak pada meningkatnya produksi variasi bahan makanan, seperti jagung, kelapa, aren, wuluh dan padi.²⁵

Meskipun untuk bahan makanan yang terakhir bukan merupakan salah satu fokus kebijakan pemerintah saat itu, namun akibat bertumbuhnya jumlah penduduk konsumsi terhadap padi terus meningkat. Yang pasti dengan semakin meningkat dan banyaknya variasi jumlah bahan makanan, maka secara bersamaan terjadi perkembangan pola makan dan dengan otomatisasi mempengaruhi perkembangan jenis makanan.²⁶

“Saat Perang Dunia I terjadi, pasokan bahan baku utama makanan dari Belanda terputus dan menyebabkan orang-orang Belanda yang ada di Indonesia mulai mencoba makanan Indonesia yang kemudian berkembang menjadi menu yang disebut Rijsttafel. Pada dasarnya Rijsttafel bukan sebuah nama makanan, melainkan merupakan budaya makan. Jika diartikan secara harfiah, rijst berarti nasi dan tafel berarti meja, jika distukan menjadi hidangan nasi yang memiliki arti sederhana yakni meja nasi.”²⁷ Rijsttafel merupakan suatu bentuk dari penggabungan dua budaya, metode penyajian alabangsawan orang-orang Belanda bersanding dengan sajian hidangan masakan Indonesia.²⁸ Hidangan yang dikenal sebagai Rijsttafel ini bisa mencakup hingga empat puluh jenis makanan yang disajikan oleh empat puluh pelayan. Menu yang disajikan biasanya sangat

²⁵ Fadly Rahman, *Op.Cit.*, hlm. 74

²⁶ Yusuf Budi Prasetyo Santoso dan Hendi Irawan, *Op.Cit.*, hlm. 126

²⁷ Mandra Lazuardi dan Mochammad Sandy Triardy, *Op.Cit.*, hlm. 15

²⁸ Fadly Rahman, *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2011), hlm. 2

sederhana, terdiri dari nasi, sate, ayam goreng atau panggang, rendang, opor ayam, kerupuk, sambal, tempe, dan tahu.”

Pada paruh kedua abad-19 di Hindia Belanda berbagai makanan mulai dituliskan ke dalam buku-buku memasak. Buku masak pertama yang diterbitkan di Hindia-Belanda adalah *Kokki Bitja ataoe Kitab Masak Masakan India jang Bahroe dan Semporna* karya Nonna Cornellia.²⁹ Buku yang ditulis dengan bahasa Melayu ini berisikan berbagai jenis resep makanan yang umum dimakan dan disajikan sebagai hidangan pada saat itu. Makanan yang dituliskan terbagi ke dalam tiga jenis, yakni pertama makanan Pribumi, seperti sate (*sesate*), semur (*smoor*) dan serundeng (*sarodeng*); kedua makanan Eropa, seperti *Karmanatji* dan *Embok Kottelet*; ketiga makanan Tionghoa, seperti *Bami*, *Kimblo*. Buku lain yang terbit ialah *Oost-Indisch Kookboek* yang dari isi tidak jauh berbeda dengan buku *Kokki Bitja*. *Oost-Indisch Kookboek* mengelompokan makanan-makanannya ke dalam “makanan Belanda (*Holland eten*), dan “makanan Pribumi” (*Inlandsch eten*).³⁰

Pada periode kebudayaan *Indis* bermunculan banyak varian makanan baru yang sebelumnya tidak dikenal, baik oleh masyarakat Eropa secara umum, melainkan masyarakat Pribumi. Akan tetapi meski telah mengalami pencampuran variasi makanan tersebut dapat digolongkan ke dalam dunia jenis, yaitu makanan Eropa dan makanan Pribumi. Bangsa Belanda tetap tidak dapat menanggalkan sifat

superiornya meski dalam urusan makanan. Periode kebudayaan *Indis* harus

²⁹ Fadly Rahman, *Op.Cit.*, hlm. 92

³⁰ *Ibid.*, hlm. 101

berakhir seiring dengan dimulainya Perang Asia-Pasifik yang disusul oleh penjajahan Jepang pada 1942-1945.³¹

Pada periode pendudukan Jepang perkembangan makanan Indonesia dapat dikatakan berada pada fase yang berbeda. Jika selama periode kolonial perkembangan masakan Indonesia mengalami masa-masa keemasannya, dengan mengedepankan pentingnya citarasa dari sebuah masakan dan pengaruh dari kebudayaan *Indis*. Sebaliknya pada masa pendudukan Jepang semua kemajuan yang telah dicapai pada masa kolonial dalam hal makanan sirna. Hal ini dikarenakan makanan pada periode pendudukan Jepang kembali kepada fungsi utamanya, yaitu sebagai pemenuh kebutuhan biologis atau sarana bertahan hidup. Kondisi perang dan kebijakan pemerintah pendudukan Jepang yang ketat sampai ke hal pangan mengakibatkan bangsa Indonesia tidak memiliki pilihan yang luas atas apa yang akan mereka konsumsi, bahkan sampai mengalami bencana kelaparan.³²

Pada masa kemerdekaan, masyarakat Indonesia berusaha mengubur gaya hidup kolonial yang berlebihan, terutama dalam hal kemewahan makanan. Gerakan ini mendorong individu untuk menyadari pentingnya keanekaragaman kuliner lokal, sehingga mereka mulai merasa bangga akan makanan tradisional yang mencerminkan identitas budaya masing-masing daerah. Dalam prosesnya, resep-resep makanan daerah mulai mendapatkan perhatian, menjadi simbol kekayaan budaya lokal yang harus dilestarikan. Makanan daerah tidak hanya

³¹ Yusuf Budi Prasetyo Santoso dan Hendi Irawan, *Op.Cit.*, 129-130

³² *Ibid.*, hlm. 132

sekedar hidangan, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai dan tradisi yang membentuk karakter bangsa.

Peralihan dari masa kolonial ke masa kemerdekaan memang membawa perubahan paradigma dalam berbagai aspek kehidupan. Sepanjang 1950-an, pemerintah dan gastronom berusaha mengembangkan makanan di Indonesia dalam perspektif baru. Gastronom sendiri terbagi menjadi dua jenis. *Pertama*, mereka yang tidak terikat dengan kepentingan serta kebijakan pemerintah. *Kedua*, para gastronom yang lebih terikat dengan kepentingan dan kebijakan pemerintah.³³

Di tahun 1960-an dan 1970-an, perkembangan dunia kuliner Indonesia dari sisi pendidikan mulai berkembang dengan berdirinya beberapa lembaga pendidikan tinggi bidang kuliner. Salah satu adalah Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung (STPB) yang bermula dari didirikannya Sekolah Kejuruan Perhotelan (SKP) pada tahun 1959 di bawah naungan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.³⁴

Pada tahun 1967, Departemen Pendidikan menerbitkan sebuah buku masakan berjudul “Mustika Rasa”. Buku ini merupakan buku masak nasional pertama di Indonesia yang menunjukkan adanya warisan dari berbagai lapisan waktu yang panjang disertai pengaruh global yang membentuk selera dan cara pandang masyarakat Indonesia terhadap makanan.³⁵ Dengan diterbitkannya buku tersebut memberikan tanda bahwa pentingnya melestarikan budaya kuliner

³³ Fadly Rahman, “Kuliner Sebagai Identitas Keindonesian”, *Jurnal Sejarah, Vol. 2 (1)*, 2018, hlm. 51

³⁴ Syamsul Rahman, *Op.Cit.*, hlm. 8

³⁵ Fadly Rahman, *Op.Cit.*, hlm. 288

Indonesia yang sangat beragam telah disadari sejak lama. Buku dengan tebal 1.123 halaman dan memuat 1600 resep masakan Indonesia tersebut, dimulai tahun 1960 ketika Menteri Pertanian Brigjen dr. Aziz Saleh bertemu Presiden Soekarno. Dalam pertemuan itu, Soekarno meminta agar diterbitkan buku resep masakan Indonesia yang lengkap.

Isi buku *Mustika Rasa* mencerminkan karakter selera masyarakat di setiap wilayah di Indonesia, yang dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor alam memainkan peran penting dalam menentukan bahan-bahan yang tersedia dan cara memasaknya, selain itu, akumulasi budaya, sejarah, ekonomi, dan politik pangan di setiap daerah turut mempengaruhi variasi kuliner yang ada. Buku ini menggambarkan keragaman kuliner Indonesia yang kaya dan kompleks, mencerminkan perjalanan panjang interaksi dan adaptasi budaya yang terjadi selama berabad-abad.

Sebagai proyek ambisius pemerintah, *Mustika Rasa* tidak hanya berfungsi sebagai panduan masakan, tetapi juga sebagai alat untuk memperkuat identitas nasional, beberapa resep dalam buku ini secara halus menyisipkan unsur propaganda politik, mencerminkan upaya pemerintah untuk menggunakan kuliner sebagai sarana membangun persatuan dan kesatuan bangsa. Dengan demikian, *Mustika Rasa* tidak hanya menjadi dokumentasi kuliner, tetapi juga cerminan dinamika sosial dan politik Indonesia pada masanya.

Hal lain yang menarik dari *Mustika Rasa* adalah banyak penekanan resep yang didasarkan asal daerahnya. Dari keseluruhan 1600-an resep, lebih dari 900 resep menggunakan penekanan asal daerah. Banyak resep yang sudah sejak lama

populer seperti dari Jawa, Sumatra, Sulawesi, dan Maluku. Jika memeriksa Mustika Rasa secara cermat, maka di antara 900 resep beridentitas daerah terlihat sekali dominasi kuliner dari pulau Jawa.³⁶

Dapat dilihat bahwa perubahan dalam fenomena kuliner Indonesia pada masa pascakolonial hanya terjadi pada tampilan luarnya saja. Inisiatifnya tetap mencerminkan hegemoni selera yang distandarisasi pada masa kolonial. Konsep makanan yang dibangun secara nasional hanya membalikkan dominasi kolonial dari *Indische keuken* menjadi makanan Indonesia. Untuk meneguhkan identitas nasional, citra makanan Indonesia disajikan dengan kesan lebih dominan dibandingkan makanan Eropa yang dianggap asing.

Usaha yang dilakukan oleh Soekarno melalui tim penyusunan buku masak nasional Mustika Rasa baru sebatas mendekonstruksi tatanan kuliner pada aspek mental saja, tanpa menyentuh aspek strukturalnya secara menyeluruh. Aspek-aspek struktural ini mencakup sistem ketahanan dan keamanan pangan, kesehatan gizi, hingga kesadaran bangsa Indonesia dalam membayangkan konsep kuliner nasionalnya. Meskipun buku masak nasional sebagai salah satu identitas kebangsaan tampak mendesak untuk diwujudkan, nyatanya perlu ditopang melalui berbagai aspek penunjangnya.

2.3 Sejarah Kuliner Makassar

Sejarah kuliner Makassar mencerminkan perjalanan panjang yang penuh dengan dinamika pengaruh budaya dan perubahan sosial-ekonomi dari masa ke masa. Pada abad ke-16, Makassar, sebagai pusat perdagangan maritim yang

³⁶ Fadly Rahman, *Op.Cit.*, hlm. 58

strategis, menjadi titik pertemuan berbagai budaya. Pengaruh perdagangan Arab membawa rempah-rempah seperti ketumbar, jintan, dan kayu manis yang menjadi bahan dasar penting dalam masakan lokal. Rempah-rempah ini tidak hanya memperkaya cita rasa makanan tetapi juga memperkenalkan teknik pengolahan dan penyimpanan baru. Selain itu, pengaruh Arab juga membawa makanan penutup seperti kurma dan teknik membuat manisan yang menambah variasi dalam kuliner Makassar.

Pedagang Cina, yang juga memainkan peran besar dalam perdagangan di Makassar, memperkenalkan mie dan teknik memasak seperti tumis, yang berkontribusi pada varian hidangan seperti mie kering dan mie titi. Teknik memasak ini tidak hanya memperkenalkan rasa baru tetapi juga cara memasak yang lebih efisien dan sehat. Selain mie, mereka juga memperkenalkan berbagai sayuran dan cara fermentasi yang menghasilkan makanan seperti tahu dan kecap, yang kemudian menjadi bagian integral dari masakan lokal.

Pengaruh Portugis dan Belanda membawa teknik memasak seperti pemanggangan dan pengasapan serta bahan-bahan seperti kentang, wortel, dan bawang bombay yang memperkaya kuliner Makassar dengan elemen Eropa. Mereka juga memperkenalkan produk susu seperti keju dan mentega yang kemudian diadaptasi ke dalam beberapa hidangan lokal. Makanan penutup seperti kue dan pastry juga diperkenalkan, menambah keragaman pada sajian kuliner Makassar.

Selama masa kolonial Belanda pada abad ke-17 hingga ke-20, kuliner Makassar mengalami perubahan signifikan. Konsep Rijsttafel, yang terdiri dari berbagai macam lauk-pauk disajikan dengan nasi, menjadi simbol pencampuran budaya Eropa dan lokal. Hidangan ini menunjukkan adaptasi dan integrasi antara bahan-bahan lokal dengan teknik memasak Eropa, menciptakan pengalaman kuliner yang unik. Konsep ini juga memperkenalkan cara penyajian yang lebih formal dan terstruktur, yang kemudian diadopsi dalam berbagai acara penting dan perjamuan resmi.

Setelah kemerdekaan Indonesia pada tahun 1945, kuliner Makassar berfokus pada penguatan identitas nasional. Publikasi buku masakan seperti “Mustika Rasa” pada tahun 1967 membantu mendokumentasikan dan mengangkat masakan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya Indonesia. Buku ini berperan dalam mempromosikan resep-resep lokal dan memperkenalkan keanekaragaman kuliner Indonesia kepada masyarakat luas. Inisiatif ini juga mendorong pelestarian resep-resep kuno dan metode memasak tradisional yang mungkin mulai dilupakan.

Pada era Orde Baru, pertumbuhan ekonomi yang pesat mempengaruhi perkembangan kuliner Makassar. Munculnya restoran dan warung makan baru, serta pengaruh globalisasi, membawa masuk restoran cepat saji dan kafe internasional. Meski demikian, hidangan tradisional seperti Coto Makassar, konro, sop saudara, dan pallubasa tetap populer dan menjadi bagian integral dari kehidupan kuliner sehari-hari di Makassar. Hidangan-hidangan ini, dengan

kekayaan rasa dan keunikan bahan-bahannya, terus mempertahankan daya tariknya di tengah perubahan zaman. Mereka menjadi simbol ketahanan budaya lokal di tengah arus modernisasi.

Memasuki awal abad ke-21, kuliner Makassar terus mengalami perkembangan yang signifikan. Festival kuliner dan promosi melalui media sosial telah memperkenalkan makanan khas Makassar ke publik yang lebih luas, baik di dalam negeri maupun internasional. Restoran dan warung makan semakin berinovasi dengan memadukan resep tradisional dengan presentasi modern, sementara tetap menjaga keaslian cita rasa. Inovasi ini tidak hanya menarik minat wisatawan tetapi juga generasi muda yang mencari pengalaman kuliner yang unik. Kuliner Makassar yang kaya akan tradisi dan inovasi tidak hanya mencerminkan kekayaan budaya lokal tetapi juga menjadi daya tarik kuliner yang semakin dikenal dan diapresiasi. Dengan semakin banyaknya platform digital dan komunitas pecinta kuliner, eksposur terhadap makanan khas Makassar semakin meningkat, menjadikannya salah satu destinasi kuliner yang patut diperhitungkan.

Makassar, ibu kota Provinsi Sulawesi Selatan, dikenal sebagai surga kuliner dengan beragam makanan khas yang menggugah selera. Berikut beberapa makanan khas Makassar:

1. Coto Makassar

Coto Makassar adalah salah satu hidangan ikonik dari Makassar yang terdiri dari potongan daging sapi yang dimasak dalam kuah berempah. Kuahnya terbuat dari campuran rempah-rempah seperti ketumbar, jintan, dan bawang putih, serta tambahan kacang tanah yang dihaluskan. Biasanya, Coto Makassar disajikan dengan ketupat atau buras (sejenis lontong khas Makassar) dan dilengkapi dengan sambal tauco untuk menambah cita rasa pedas.

2. Konro

Konro adalah masakan iga sapi yang dimasak dalam kuah berwarna hitam pekat yang terbuat dari campuran rempah-rempah dan kluwek (buah hitam yang memberikan warna gelap). Ada dua jenis Konro: Konro Bakar dan Sop Konro. Sop Konro disajikan dalam bentuk sup, sementara Konro Bakar adalah iga sapi yang dipanggang dengan bumbu khas. Kedua jenis Konro ini biasanya disajikan dengan nasi putih dan sambal.

3. Pallubasa

Pallubasa mirip dengan Coto Makassar tetapi memiliki beberapa perbedaan dalam bumbu dan cara penyajiannya. Kuah Pallubasa lebih kental karena menggunakan kelapa sangrai yang dihaluskan. Daging sapi yang digunakan biasanya juga lebih bervariasi, bisa termasuk jeroan. Hidangan ini disajikan dengan tambahan kuning telur mentah yang diaduk ke dalam kuah panas, memberikan tekstur yang kaya dan rasa yang gurih.

4. Sop Saudara

Sop Saudara adalah sup daging sapi yang memiliki rasa gurih dan segar. Kuahnya terbuat dari kaldu sapi yang dimasak dengan bumbu sederhana seperti bawang merah, bawang putih, dan rempah-rempah lainnya. Sop ini biasanya dilengkapi dengan bihun, potongan kentang, dan telur rebus. Sop Saudara sering disajikan dengan nasi putih dan pelengkap seperti emping dan sambal.

5. Mie Titi

Mie Titi adalah hidangan mie goreng yang disajikan dengan kuah kental berwarna kekuningan yang terbuat dari campuran kaldu ayam dan tepung maizena. Mie yang digunakan adalah mie kering yang digoreng renyah sebelum disiram dengan kuah. Hidangan ini biasanya dilengkapi dengan potongan daging ayam, udang, dan sayuran seperti sawi dan wortel. Mie Titi memiliki tekstur yang unik, perpaduan antara renyahnya mie dan lembutnya kuah.

6. Pisang Epe

Pisang Epe adalah makanan penutup khas Makassar yang terbuat dari pisang kepok yang dibakar dan kemudian ditekan hingga pipih. Pisang yang sudah pipih kemudian disiram dengan saus gula merah kental yang diberi aroma pandan atau durian. Rasanya manis dan lezat, dengan perpaduan antara tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. Pisang Epe biasanya dinikmati sebagai camilan sore atau malam hari.

7. Es Pisang Ijo

Es Pisang Ijo adalah minuman penutup segar yang terbuat dari pisang yang dibalut dengan adonan tepung berwarna hijau (yang berasal dari daun pandan) dan kemudian dikukus. Pisang ini kemudian disajikan dengan sirup merah, santan kental, dan es serut. Rasanya manis dan menyegarkan, cocok untuk dinikmati saat cuaca panas.

Kuliner Makassar mencerminkan kekayaan budaya dan tradisi yang kental, dengan cita rasa yang kuat dan beragam. Setiap hidangan menawarkan pengalaman kuliner yang unik dan menggugah selera, menjadikan Makassar sebagai destinasi wajib bagi pecinta kuliner.