

SKRIPSI
PENGETAHUAN DAN PRAKTEK KONSUMSI BAHAN PANGAN BEKU
KELUARGA DI DESA MA'RUMPA KECAMATAN MARUSU
KABUPATEN MAROS



Oleh :

ZHAHNAZ AZIZAH UMAR

E071171505

DEPARTEMEN ANTROPOLOGI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR

2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Judul : **PENGETAHUAN DAN PRAKTEK KONSUMSI BAHAN PANGAN BEKU DI DESA MA'RUMPA KECAMATAN MARUSU KABUPATEN MAROS**

Nama : ZAHNAZ AZIZAH UMAR

NIM : E071171505

Jurusan : ANTROPOLOGI

Program Studi : ANTROPOLOGI SOSIAL

Menyatakan bahwa skripsi berjudul **"Pengetahuan Dan Praktek Konsumsi Bahan Pangan Beku Keluarga Di Desa Ma'rumpa Kecamatan Marusu Kabupaten Maros"** merupakan hasil karya pribadi yang benar keasliannya dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (sarjana) baik di Universitas Hasanuddin maupun pada perguruan lainnya. Sumber yang dikutip ataupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar dalam daftar pustaka.

Makassar, 12 Maret 2021

Yang Membuat Pernyataan



Zhahnaz Azizah Umar

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : PENGETAHUAN DAN PRAKTEK KONSUMSI
BAHAN PANGAN BEKU KELUARGA DI DESA
MARUMPA KECAMATAN MARUSU KABUPATEN
MAROS

Nama : ZHAHNAZ AZIZAH UMAR

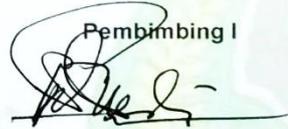
NIM : E071171505

Jurusan : Antropologi

Program Studi : Antropologi Sosial

Telah diperiksa dan disetujui oleh Pembimbing I dan Pembimbing II untuk
diajukan pada Tim Evaluasi Skripsi Departemen Antropologi Fakultas Ilmu
Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.

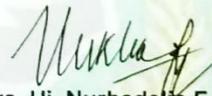
Pembimbing I



Prof. Dr. Supriadi Hamdat, MA

NIP. 19640202 19803 1 005

Pembimbing II



Dra. Hj. Nurhadefa F. L. M. Si

NIP. 19600913 198702 2 001

Mengetahui,

Ketua Departemen Antropologi
Universitas Hasanuddin



Dr. Yahya, MA

NIP. 19621231 200012 1001

HALAMAN PENERIMAAN

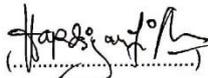
Telah diterima oleh Panitia Ujian Skripsi Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Departemen Antropologi

Hari/Tanggal : Rabu, 30 Juni 2021

Tempat : Universitas Hasanuddin, Kota Makassar

Panitia Ujian

Ketua Sidang : Prof. Dr. Supriadi Hamdat, MA (..........)

Sekretaris : Hardianti, S. Sos., M.Si. (..........)

Anggota : 1. Prof. Dr. Mahmud Tang, MA (..........)

2. Dra. Hj. Nurhadelia F. L. M. Si (..........)

Mengetahui,

Ketua Departemen Antropologi
Universitas Hasanuddin



Dr. Yahya, MA

NIP. 19621231 200012 1001

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

AssalamuAlaikum Warahmatullahi Wabarakatu

Puji syukur kehadiran Allah *Subhanahu Wa Ta'Ala* atas segala limpahan Rahmat dan Berkah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi yang berjudul “Pengetahuan Dan Praktek Konsumsi Bahan Pangan Beku Di Desa Ma'rumpa Kecamatan Marusu Kabupaten Maros” dengan cukup baik sesuai dengan Ridho-Nya. Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Departemen Antropologi Universitas Hasanuddin.

Dengan segala kerendahan hati penulis sangat menyadari selama proses penyusunan skripsi ini bahwa skripsi ini masih jauh dari kata kesempurnaan karena keterbatasan ilmu dan kemampuan yang dimiliki. Sehingga penulis secara terbuka, dengan keikhlasan hati menerima saran dan kritikan yang dapat membangun untuk perbaikan karya ini kedepannya. Terwujudnya penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari partisipasi dan bantuan, terutama orang tua penulis dengan penuh rasa hormat mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua penulis yaitu, **Bapak Umar Mahmud** dan Ibu **Marnuaty Ramly** yang telah memberikan dukungan, doa, dan nasehatnya dalam menyelesaikan studi. Semoga penulis dikemudian hari bisa menjadi anak yang membanggakan untuk kedua orang tua di dunia dan di akhirat. Selain itu penulis juga menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang turut serta dalam menyelesaikan studi penulis, teruntuk kepada:

1. **Prof. Dr. Dwia Aries Tina Pulubuhu, MA** selaku Rektor Universitas Hasanuddin.
2. **Prof. Dr. Armin Arsyad, M.Si** selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin beserta seluruh Staf.
3. **Dr. Yahya, MA** selaku Ketua Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.
4. **Muhammad Neil, S.Sos, M.Si** selaku Sekretaris Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.
5. **Prof. Dr. Supriadi Hamdat, MA** selaku pembimbing utama yang telah meluangkan waktunya, pengalaman, ilmu dan pengetahuan selama pada tahap proses penyusunan proposal penelitian skripsi.

6. **Dra. Hj. Nurhadelia F. L, M. Si** selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya bagi penulis dan dengan sabar membimbing penulis sampai selesai.
7. Tim penguji **Prof. Dr. Supriadi Hamdat, MA** , **Prof. Dr. Mahmud Tang, MA**, **Dra. Hj. Nurhadelia F. L, M**, dan Ibu **Hardianti, S. Sos., M.Si**, yang telah memberikan saran dan kritik yang membangun dalam memperbaiki skripsi ini.
8. Dosen atau staff pengajar Departemen Antropologi Sosial **Prof. Dr. Mahmud Tang, MA**, **Prof. Dr. M. Yamin Sani, MS**, **Prof. Hamka Naping, MA**, **Prof. Dr. Supriadi Hamdat, MA**, **Dr. Mungsi Lampe, MA**, **Dr. Muh. Basir Said, MA**, **Dr. Tasrifin Tahara, M.Si**, **Dr. Safriadi, M.Si.**, **Icha Muswirah Hamka, S.Sos, M.Si**, dan **Hardianti Mungsi, S.Sos, M.Si, Muhammad Neil M.Si** yang telah berbagi ilmu dan pengalaman selama penulis belajar di Kampus Universitas Hasanuddin.
9. Staff pegawai Departemen Antropologi Sosial, bapak **M. Idris S, S.Sos**, bapak **Muh. Yunus**, Ibu **Anni** yang selalu membantu dalam proses kelengkapan berkas penulis.
10. **Andi Syafril Chaidir Syam, S.I.P., M.H.** (Bupati Maros), **H. Jufri H.S., S.Pd., M. Si.** (Camat Marusu), **Bakri Saleh** (Kepala Desa Ma'rumpa) yang telah memberikan izin dan membantu msngarahkan dalam proses penelitian di Desa Ma'rumpa Kecamatan Marusu Kabupaten Maros.
11. Kak **Herniwati**, dan **Andi Widya Asih Muhammad** yang telah membantu penulis dalam proses pendataan dan pembagian kuesioner.
12. **Ade Taufik** yang selalu memberikan semangat dan mendampingi selama proses penulisan.
13. **Nurul Aulia Burhan** yang selalu memberikan semangat dalam menghadapi segala situasi dalam proses penulisan.
14. Seluruh teman –teman sepembimbingan kak **Ramly**, kak **A'i, Yuni**, dan **Miftah** yang sudah saling menguatkan dalam penyelesaian studi.
15. Seluruh **Sobat PPG** (**Auliya Ikha Pratiwi, Fika Dwi Anggraeni, Yuni Khairunnisa Arta**, dan **Musdalifah Tul Jannah**) yang telah setia menemani dalam segala situasi dan kondisi selama kuliah di Universitas Hasanuddin.
16. Seluruh **Kawan JS** yang yang telah setia menemani dalam segala situasi dan kondisi selama kuliah di Universitas Hasanuddin.

17. **Ratmanda Rahman, Varian Valiant Ervic Manguma, dan Muh. Akram Lawarani** yang senantiasa memberikan arahan dalam proses penulisan skripsi ini.
18. Seluruh anggota **Bidadari Lorong (Nunu, Jihan, Widya, Neni, Tiwi, dan Lina)** yang telah setia memberikan dukungan dan doanya.
19. Seluruh anggota **Cucott Rumpi (Tis'a, Ayu, Kiki, Tiqah, Reza, Andi Ashrie, Eca, dan Rani)** yang telah setia memberikan dukungan dan doanya.
20. **Jusrianti, Bunga, Nur Damayanti, Hikmah, Diah, Adisti, Ega, Mita, Lina, Wira dan Sobat Aksata 2017 lainnya (Mahasiswa Antropologi 2017)** yang telah setia memberikan dukungan dan doanya.
21. **Nur Zaputri** yang telah setia memberikan dukungan dan doanya.
22. Seluruh informan yang telah berpartisipasi dan meluangkan waktunya untuk membantu penulis dalam proses pengumpulan data sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi ilmu pengetahuan dan terkhusus bagi para pembaca . Akhir kata penulis mengucapkan permohonan maaf atas segala kekurangan. Terima kasih.

Makassar, 7 April 2021

Zhahnaz Azizah Umar

Zhahnaz Azizah Umar (E071171505). Pengetahuan Dan Praktek Konsumsi Bahan Pangan Beku Keluarga Di Desa Ma'rumpa Kecamatan Marusu Kabupaten Maros. Dibawah bimbingan Prof. Dr. Supriadi Hamdat, MA dan Dra. Hj. Nurhadelia F. L, M. Si. Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.

ABSTRAK

Bahan pangan beku merupakan salah satu makanan yang hadir di tengah keanekaragaman pangan saat ini. Menurut BPOM RI (2016:2), makanan beku adalah pangan olahan yang dihasilkan dari proses pembekuan dan suhu produk dipertahankan tidak lebih dari -18°C pada setiap bagiannya. Berdasarkan data riset yang dilakukan oleh Grand View Research yang dilakukan pada tahun 2014, pasar makanan beku secara global mencapai 241 miliar dollar. Di Indonesia menurut Correy dalam Anggraini (2010) tren konsumsi makanan olahan beku (*frozen food*) di masyarakat Indonesia mencapai 30 persen.

Penelitian ini dilakukan di Desa Ma'rumpa Kecamatan Marusu Kabupaten Maros, karena sesuai dengan data yang diterbitkan oleh Badan Pusat Statistik Kabupaten Maros dalam buku Kecamatan Marusu Dalam Angka 2019 terdapat data yang menunjukkan bahwa diantara 7 desa yang ada di wilayah kecamatan Marusu desa Ma'rumpa merupakan desa yang cenderung kurang produktif dan kurang di dalam sumber pangan baik itu dari sektor pertanian maupun peternakan. Sehingga dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat desa Ma'rumpa sangat bergantung pada pasar. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 18 Desember 2020 sampai tanggal 11 Maret 2021. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara mendalam, dan dipadukan dengan pengisian kuesioner yang melibatkan 30 informan yang mewakili keluarganya masing-masing.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa yang melatarbelakangi keluarga yang ada di Desa Ma'rumpa mengkonsumsi bahan pangan beku adalah karena bahan pangan beku dianggap praktis, tahan lama, karena pengaruh lingkungan sosial, sebagai upaya mengurangi intensitas makan makanan di luar rumah, adanya bahan pangan disenangi dan tidak disenangi, dan sebagai kebutuhan sosial media. Secara umum, keluarga yang ada di Desa Ma'rumpa memiliki frekuensi makan sebanyak 3 kali sehari. Konsumsi bahan pangan di dalam sebuah keluarga dipengaruhi oleh jumlah pendapatan dan jumlah anggota keluarga sedangkan untuk bahan pangan beku sendiri konsumsinya sekedar sesuai dengan kebutuhan dan selera keluarga itu sendiri. Selanjutnya, mengenai bahan pangan beku yang paling banyak dikonsumsi oleh keluarga yang ada di Desa Ma'rumpa untuk bahan pangan beku yang dikonsumsi sebagai lauk pauk adalah nugget, bakso, dan sosis. Sedangkan untuk bahan pangan beku sebagai cemilan yakni pisang nugget dan pisang cokelat. Mengonsumsi bahan pangan beku membawa perubahan sosial dan budaya pada keluarga di Desa Ma'rumpa yang terjadi pada aktivitas belanja, memasak, dan aktivitas makan.

Kata Kunci : *Konsumsi, Bahan Pangan Beku, Keluarga, Desa Ma'rumpa, Perubahan Perilaku.*

Zhahnaz Azizah Umar (E071171505). Knowledge and Practices of Family Frozen Food Consumption in Ma'rumpa Village, Marusu District, Maros Regency. Under the guidance of Prof. Dr. Supriadi Hamdat, MA and Dra. Hj. Nurhadelia F. L, M. Si. Department of Anthropology, Faculty of Social and Political Sciences, Hasanuddin University.

ABSTRACT

Frozen food is one of the foods that is present in the midst of today's food diversity. According to BPOM RI (2016: 2), frozen food is processed food produced from the freezing process and the product temperature is maintained at no more than -18°C for each part. Based on research data conducted by Grand View Research conducted in 2014, the global frozen food market reached 241 billion dollars. In Indonesia, according to Correy in Anggraini (2010), the trend of consumption of frozen food in Indonesian society reaches 30 percent.

This research was conducted in Ma'rumpa Village, Marusu District, Maros Regency, because according to the data published by the Central Bureau of Statistics of Maros Regency in the book Marusu District in Figures 2019, there is data that shows that among the 7 villages in the Marusu sub-district, Ma'rumpa village is a village that tends to be less productive and lacking in food sources, both from the agricultural and livestock sectors. So that in meeting food needs, the people of Ma'rumpa village are very dependent on the market. This research was conducted on December 18, 2020 until March 11, 2021. Data collection techniques were carried out by observation, in-depth interviews, and combined with filling out a questionnaire involving 30 informants representing their respective families.

The results of this study indicate that the background for families in Ma'rumpa Village to consume frozen food is because frozen food is considered practical, durable, due to the influence of the social environment, as an effort to reduce the intensity of eating food outside the home, the presence of food is liked and disliked, and as a social media necessity. In general, families in Ma'rumpa Village have a frequency of eating 3 times a day. The consumption of food in a family is influenced by the amount of income and the number of family members, while for frozen food, consumption is only according to the needs and tastes of the family itself. Furthermore, the frozen food ingredients that are mostly consumed by families in Ma'rumpa Village for frozen food consumed as side dishes are nuggets, meatballs, and sausages. Meanwhile, frozen food ingredients as snacks are banana nuggets and chocolate bananas. Consuming frozen food brings social and cultural changes to families in Ma'rumpa Village which occurs in shopping, cooking, and eating activities.

Keywords: Consumption, Frozen Food, Family, Ma'rumpa Village, Behavior Change.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PENERIMAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Masalah Penelitian.....	10
C. Tujuan penelitian.....	11
D. Manfaat Penelitian	11
a. Manfaat Akademik.....	11
b. Manfaat praktis.....	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	13
A. Konsumsi dan Konsep Makanan Dalam Prespektif Antropologi	13
a. Konsumsi.....	13
b. Konsep Makanan Dalam Prespektif Antropologi	16
B. Kebiasaan Makan dan Makna Makanan	21
a. Kebiasaan Makan.....	21
b. Makna Makanan	23
C. Kebiasaan Pangan Keluarga Terhadap Konsumsi Bahan Pangan Beku.....	28
a. Keluarga	28
b. Fungsi Keluarga	30
c. Bahan Pangan Beku.....	34
D. Teori Perubahan Sosial dan Budaya.....	38
BAB III METODE PENELITIAN.....	44
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	44
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	44
C. Informan Penelitian	45
D. Teknik Pengumpulan Data	46

E. Teknik Analisis Data.....	49
F. Etika Penelitian	50
BAB IV GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	51
A. Kondisi Wilayah Kabupaten Maros	51
B. Sekilas Sejarah Desa Ma'rumpa	52
C. Letak Geografis Desa Ma'rumpa	53
D. Kondisi Sosial Demografi	54
E. Mata Pencaharian	56
F. Sarana dan Prasarana Desa Ma'rumpa	59
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	63
A. Pengetahuan Mengenai Bahan Pangan Beku	63
a) Alasan Mengonsumsi Bahan Pangan Beku.....	64
b) Berbelanja Bahan Pangan Beku	71
c) Cara Menyimpan Bahan Pangan Beku	81
d) Cara Mengolah Bahan Pangan Beku	82
B. Praktek Konsumsi Bahan Pangan Beku Keluarga di Desa Ma'rumpa	84
a) Pendapatan Keluarga di Desa Ma'rumpa	84
b) Pengeluaran Keluarga di Desa Ma'rumpa Untuk Pangan	86
c) Pengeluaran Keluarga di Desa Ma'rumpa Untuk Pangan Beku	88
d) Jenis dan Jumlah Bahan Pangan Beku Yang Dikonsumsi Oleh Keluarga di Desa Ma'rumpa.....	90
C. Perubahan Sosial Budaya Yang Terjadi Setelah Mengonsumsi Bahan Pangan Beku	111
a) Perubahan Terkait Aktivitas Berbelanja	111
b) Perubahan Terkait Aktivitas Memasak	116
c) Perubahan Terkait Aktivitas Makan	120
BAB VI PENUTUP	122
A. Kesimpulan	122
B. Saran.....	126
DAFTAR PUSTAKA.....	127
LAMPIRAN	135

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jumlah Penduduk Desa Ma'rumpa Berdasarkan Kelompok Usia dan Jenis Kelamin.....	54
Tabel 2 Jumlah Penduduk Menurut Agama di Desa Ma'rumpa	55
Tabel 3 Penduduk dan Mata Pencaharian Desa Ma'rumpa.....	56
Tabel 4 Luas Lahan Desa Ma'rumpa	57
Tabel 5 Jumlah Ternak Yang Diusahakan Di Desa Ma'rumpa	58
Tabel 6 Sarana Pendidikan di Desa Ma'rumpa.....	59
Tabel 7 Tingkat Pendapatan Informan.....	85
Tabel 8 Frekuensi Makan Informan	86
Tabel 9 Pengeluaran Untuk Pangan Dalam Setiap Bulan	87
Tabel 10 Pengeluaran Untuk Bahan Pangan Beku Per Bulan	89

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manusia di dalam melangsungkan kehidupannya memiliki kebutuhan untuk bertahan hidup. Menurut Sada (2017), kebutuhan merupakan sesuatu yang sangat dibutuhkan oleh manusia untuk dapat mencapai kesejahteraan, sehingga bila kebutuhan tersebut ada yang tidak atau belum terpenuhi maka pastilah manusia kurang sejahtera. Dapat dikatakan bahwa kebutuhan adalah suatu hal yang harus ada, karena tanpa itu hidup kita menjadi tidak sejahtera atau setidaknya kurang sejahtera.

Menurut Malinowski dalam Sairin, Dkk (2016:2), kebutuhan hidup manusia itu dapat dibagi pada tiga kategori besar yaitu kebutuhan yang berkaitan dengan biologis, sosial, dan psikologis. Manusia merupakan makhluk hidup yang diciptakan oleh Tuhan dan dianugerahi keadaan yang istimewa dari makhluk hidup yang lain. Manusia terbilang istimewa karena ia memiliki budi dan akal serta kebudayaan. Menurut Koentjaraningrat (2015: 146), secara etimologi kata “kebudayaan” berasal dari kata Sanskerta *buddhayah*, bentuk jamak dari *buddhi* yang berarti “budi” atau “akal”. Dengan demikian kebudayaan dapat diartikan : “hal-hal yang bersangkutan dengan akal”.

Sedangkan menurut M. M. Djodjodigoeno dalam Koentjraningrat (2015: 146) “budaya” adalah “daya dan budi” yang berupa cipta, karsa, dan rasa. Sedangkan “kebudayaan” adalah hasil dari cipta, karsa, dan rasa itu. Dalam istilah “antropologi-budaya” perbedaan itu ditiadakan. Kata “budaya” hanya dipakai sebagai singkatan dari “kebudayaan” dengan arti yang sama. Menurut ilmu antropologi, kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia dalam kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan belajar. Segala aktivitas kebudayaan bermaksud memuaskan suatu rangkaian dari sejumlah kebutuhan naluri manusia yang berhubungan dengan seluruh kehidupannya.

Pangan atau makanan merupakan salah satu alat pemuas kebutuhan naluri manusia dalam hal memenuhi reaksi biologis manusia akan rasa lapar yang digolongkan sebagai kebutuhan dasar manusia dan juga penting. Dengan sangat pentingnya pemenuhan makan manusia, menurut Fox (dalam Nurti, 2017:1) mengatakan bahwa makanan lebih penting dari seks. Dorongan seksual untuk memastikan kelangsungan genetik dapat terpuaskan beberapa kali selama hidup; sedangkan desakan biologis untuk memenuhi lapar harus dipuaskan setiap hari.

Sedangkan menurut Marston Bates (dalam Nurti, 2017:1), makanan dan seks adalah dua kebutuhan dasar manusia yang berada dibawah kontrol kebudayaan, dan kontrol kebudayaan seringkali memodifikasinya,

menghambat dan mengubahnya melalui berbagai cara. Hal ini dapat dibuktikan dengan melihat peradaban manusia dari tahap pertama (gelombang hidup pertama) dimana peradaban manusia didominasi oleh tradisi berburu dan meramu. Pada saat itu alam menjadi penopang hidup utama karena manusia masih sangat bergantung pada alam baik itu secara nabati dan hewani. Pada saat itu manusia makan makanan bahan tumbuhan yang dikumpulkan dari hutan atau memakan hasil hutan yang diburu kemudian mereka mengolahnya dengan sederhana yakni dengan cara dibakar.

Kemudian karena mereka telah mengenal cara hidup baru mereka meninggalkan berburu dan mengumpulkan makanan secara bertahap dan beralih pada cara hidup dengan bercocok tanam. Mereka membuka lahan untuk bertani dengan cara menebas dan membakar. Pada tahap ini makanan yang mereka makan merupakan makanan hasil olahan. Setelah adanya revolusi industri makanan hasil olahan manusia berkembang dengan cepat. Hal ini didukung oleh teknologi dan industrialisasi. Dengan begitu berbagai jenis makanan olahan baik itu berbahan dasar tumbuhan, hewan, maupun bahan kimiawi bermunculan ke permukaan. Dengan perubahan metode produksi pangan, berkembang juga keanekaragaman makna dan klasifikasi pangan yang menandai peradaban manusia saat ini (Susilo dalam Alamsyah, 2020: 2).

Makanan beku merupakan salah satu makanan yang hadir ditengah keanekaragaman pangan saat ini. Makanan beku ini merupakan istilah yang berasal dari istilah dalam bahasa Inggris *frozen food* yang diterjemahkan dalam bahasa Indonesia menjadi makanan beku. Menurut BPOM RI (2016:2), makanan beku adalah pangan olahan yang dihasilkan dari proses pembekuan dan suhu produk dipertahankan tidak lebih dari -18°C pada setiap bagiannya.

Berdasarkan data riset yang dilakukan oleh Grand View Research yang dilakukan pada tahun 2014, pasar makanan beku secara global mencapai 241 miliar dollar. Eropa adalah pasar terbesar untuk makanan beku yakni sebesar 92 miliar pada tahun 2014¹. Bukan hanya itu sesuai data yang diberikan Asia Pacific Accreditation Cooperation (APAC) pada tahun 2018 pasar makanan beku diperkirakan mencapai \$ 57,02 miliar dan diproyeksikan mencapai \$ 83,46 miliar pada tahun 2023².

Di Indonesia menurut Correy dalam Anggraini (2010) tren konsumsi makanan olahan beku (*frozen food*) di masyarakat Indonesia mencapai 30 persen. Selain itu, dikutip dari Koran Solo edisi Bulan Desember 2020, pelaku industri mencatat kebutuhan rantai pendinginan saat ini di Indonesia tercatat sebesar 12,5 juta m³ ini bahkan belum mencukupi untuk permintaan

¹ <https://tirto.id> diakses pada tanggal 1 Maret 2021

² www.wartaekonomi.id diakses pada tanggal 1 Maret 2021

makanan beku *frozen food* baik untuk siap saji maupun siap masak. Menurut Hasanuddin Yasni yang merupakan Ketua Umum Asosiasi Rantai Pendingin Indonesia (ARPI) mengatakan bahwa terjadi peningkatan permintaan mesin pendingin ukuran kecil untuk *frozen food* hingga 80 persen³.

Selain itu dikutip dari solopos.com berdasarkan penuturan dari salah satu pengusaha *frozen food* bernama Yudhi Dwinanto, pemilik usaha Kraukk Frozen Food yang telah ia tekuni sejak 11 tahun yang lalu bahkan usaha Frozen Food yang ia miliki semakin berkembang dengan merintis usaha frozen food yang baru yang diberi nama PINA frozen food. Adapun rata-rata penjualan produk Kraukk dan PINA per bulan menurut informasi yang diberikan oleh Yudhi Dwinanto selaku pemilik usaha tersebut yakni mencapai 10 ton. Jika setiap bungkus memiliki isi 240 gram, maka untuk setiap 1 kg produk bisa dibagi menjadi empat bungkus sehingga 10 ton produk setara dengan 40.000 bungkus per bulan⁴.

Bukan hanya itu, dikutip dari Top Coach Indonesia data yang diperoleh dari salah satu produsen frozen food yakni Samara Frozen Food yang merupakan produsen frozen food yang didirikan pada Bulan April 2014 dibawah bimbingan Bank Indonesia. Pada awal didirikannya mencapai omzet sebesar 10 Juta Rupiah perbulan dan saat ini diusia yang hampir menginjak 7 tahun memiliki omzet 100 sampai 130 juta perbulan.

³ [https:// m.bisnis.com](https://m.bisnis.com), diakses pada tanggal 1 Maret 2021

⁴ www.Solopos.com, diakses pada tanggal 1 Maret 2021

Bahkan saat ini produk ini telah dikontrak secara resmi oleh Transmart untuk menyediakan produk makanan beku sebanyak 1 ton perbulan⁵.

Dengan melihat fenomena tingginya konsumsi produk bahan pangan beku tersebut membuat peneliti tertarik untuk meneliti mengapa masyarakat atau dalam penelitian ini dimaksudkan keluarga mengkonsumsi produk bahan pangan beku, bagaimana pengetahuan mereka terkait produk bahan pangan beku, bagaimana praktek konsumsi bahan pangan beku yang mereka lakukan, dan perubahan perilaku apa yang disebabkan dari mengkonsumsi bahan pangan beku.

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Ma'rumpa Kecamatan Marusu Kabupaten Maros, karena sesuai dengan data yang diterbitkan oleh Badan Pusat Statistik Kabupaten Maros dalam buku Kecamatan Marusu Dalam Angka 2019 terdapat data yang menunjukkan bahwa diantara 7 desa yang ada di wilayah kecamatan Marusu desa Ma'rumpa merupakan desa yang cenderung kurang produktif dan kurang di dalam sumber pangan baik itu dari sektor pertanian maupun peternakan.

Dari jumlah ketersediaan lahan Desa Ma'rumpa hanya memiliki lahan seluas 371 (Ha), dan dari jumlah tersebut masyarakat Desa Ma'rumpa hanya menggunakan lahan seluas 15,65 (Ha) sebagai lahan pertanian. Selain itu, dari sektor peternakan Desa Ma'rumpa hanya mampu

⁵ YouTube, [https:// www. Youtube.com/ channel/ UCnBb...](https://www.Youtube.com/channel/UCnBb...), diakses pada tanggal 1 Maret 2021

menghasilkan hewan ternak besar sebanyak 201 ekor dan hewan ternak kecil berupa unggas sebanyak 893. Angka ini termasuk kecil karena 6 desa lain yang ada di Kecamatan Marusu dapat memproduksi hewan ternak yang jauh lebih banyak yakni mencapai ratusan ribu hewan ternak contohnya Desa Temmappaduae yang dapat memproduksi ayam ras pedaging sebanyak 746.410. Di dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat desa Ma'rumpa sangat bergantung pada pasar akan tetapi, pasar yang tersedia hanya beroperasi 2 kali dalam seminggu sehingga ketika bahan makanan masyarakat desa Ma'rumpa habis sebelum hari pasar beroperasi mereka hanya mengandalkan bahan makanan yang dijual di toko kelontong mini market, super market, salah satunya produk bahan pangan beku. Sehingga beberapa masyarakat yang ada di desa Ma'rumpa mengkonsumsi bahan pangan beku sebagai bahan pangan alternatif.

Sebelumnya sudah banyak penelitian terdahulu mengenai bahan pangan beku. Misalnya, penelitian Rahardjo (2016) mengenai faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk *frozen food* dalam penelitian ini dibahas mengenai faktor yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli produk *frozen food* yang menghasilkan bahwa rasa, harga, kemasan, dan merek merupakan hal yang dipertimbangkan konsumen dalam membeli produk *frozen food*. Kemudian penelitian Sasongko, dkk (2016) mengenai aplikasi *frozen food technology* untuk menurunkan kerugian produk pada kelompok perempuan buta asara alfabet desa Nogosari kecamatan Rowokangkung kabupaten Lumajang

Jawa Timur, dalam penelitian ini dibahas mengenai bagaimana penerapan teknologi untuk pengawet makanan guna menekan kerugian produsen sekaligus meningkatkan nilai ekonomi kue basah, pengembangan sistem manajemen penjualan, cara pemasaran produk *frozen food* dikalangan perempuan buta aksara . Yang mana upaya ini dilakukan untuk meningkatkan ekonomi perempuan buta aksara alfabeta yang ada di Desa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur.

Selanjutnya penelitian Maryati, Syarif, dkk (2016) mengenai analisis faktor kendala dalam pengajuan sertifikat halal yang dilakukan pada pelaku usaha mikro, kecil dan menengah makanan beku di Jabodetabek. Dalam penelitian ini ditemukan bahwa pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek sebanyak 53.3% memiliki latar belakang pendidikan sarjana dan latar belakang pendidikan pelaku UMKM ini cukup berpengaruh terhadap masa usaha UMKM tersebut. Selain itu, dalam penelitian ini juga dijelaskan mengenai kendala yang dihadapi oleh pelaku UMKM makanan beku di Jabodetabek dalam mendapatkan sertifikat halal antara lain yakni karena sebanyak 96.7% pelaku UMKM di Jabodetabek tidak memiliki izin edar MD, dan sebanyak 60% yang tidak memiliki IUI. Padahal untuk mengajukan sertifikat halal terdapat kelengkapan dokumen yang harus dilengkapi antara lain harus melampirkan izin edar MD dan izin industri IUI/IUMK dimana keduanya ini dapat diperoleh dari BPOM dan BPPTM/ Kecamatan. Izin edar MD yang sangat ketat dalam pelaksanaannya

seringkali membuat para pelaku usaha menyerah sebelum mereka mengajukan izin.

Selain itu penelitian Santoso,dkk (2018) mengenai keakraban produk dan minat beli *frozen food*, peranan pengetahuan produk, kemasan dan lingkungan sosial. Penelitian ini menghasilkan bahwa pengetahuan produk tidak berpengaruh terhadap keakraban produk. Hal ini diduga karena konsumen *frozen food* merupakan masyarakat yang hanya memfokuskan pada ketersediaan produk makanan cepat saji dan tahan lama. Selanjutnya penelitian ini juga menemukan bahwa konsumen cenderung membeli produk yang sering muncul di iklan baik *online* maupun *offline*. Konsumen enggan mencari produk yang tidak terkenal di pasaran. Kemudian, kemasan produk berpengaruh positif terhadap keakraban produk. Selain itu , penelitian ini juga menghasilkan bahwa lingkungan sosial berpengaruh positif pada keakraban produk. Hal ini menunjukkan bahwa teman, keluarga, dan rekan kerja mempengaruhi seseorang dalam mengenal, memilih, dan memutuskan untuk mengkonsumsi produk *frozen food*.

Berbeda dengan penelitian Debby Wijaya L (2018), mengenai faktor – faktor yang mempengaruhi konsumen rumah tangga terhadap pembelian produk chicken *frozen food* di kota Palembang. Dalam penelitiannya ini ia membandingkan pemilihan produk *chicken nugget* antara masyarakat urban dan sub urban yang ada di Palembang, alasan masyarakat urban dan sub urban mengkonsumsi *chicken nugget* yang dalam temuannya

ditemukan bahwa masyarakat urban mengkonsumsi *chiken nugget* karena praktis sedangkan masyarakat sub urban mengkonsumsinya karena rasanya yang enak.

Kebanyakan penelitian mengenai bahan pangan beku (*frozen food*) melakukan penelitian dari prespektif ekonomi (baca, misalnya, Putra, 2016; A Prasetya, dkk. 2019; Kholiq, dan Nugroho, 2020) dan juga dari prespektif ilmu kimia (baca, misalnya, Tasbih, 2019). Berbeda dengan kajian-kajian yang telah diuraikan diatas penelitian ini membahas bagaimana pengetahuan, praktek konsumsi bahan pangan beku yang dilakukan oleh keluarga di Desa Ma'rumpa, dan perubahan prilaku apa yang terjadi setelah mengkonsumsi bahan pangan beku

B. Masalah Penelitian

- a. Bagaimana pengetahuan keluarga di Desa Ma'rumpa mengenai produk pangan beku ?
- b. Bagaimana praktek konsumsi bahan pangan beku yang dilakukan keluarga di Desa Ma'rumpa ?
- c. Bagaimana perubahan sosial budaya yang terjadi pada keluarga Desa Ma'rumpa setelah mengkonsumsi bahan pangan beku ?

C. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui pengetahuan Masyarakat di Desa Ma'rumpa mengenai produk pangan beku
- b. Untuk mengetahui praktek konsumsi bahan pangan beku yang dilakukan masyarakat di Desa Ma'rumpa
- c. Untuk mengetahui bagaimana perubahan perilaku yang terjadi pada masyarakat Desa Ma'rumpa setelah mengkonsumsi bahan pangan beku

D. Manfaat Penelitian

- a. Manfaat Akademik
 1. Hasil penelitian ini dapat menambah pengetahuan, pengalaman serta bahan dalam penerapan ilmu metode penelitian , khususnya gambaran mengenai pangan beku sebagai konsumsi keluarga.
 2. Penelitian ini di samping sebagai salah satu upaya memenuhi tugas akhir dalam program strata satu (S1) Program Studi Antropologi Sosial Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin dan diharapkan mampu menambah keilmuan penelitian bidang sosial secara mendalam.
 3. Dapat menjadi bahan penelitian lanjutan terkait pangan beku.

b. Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk produsen bahan pangan beku di dalam upaya mengembangkan usaha produk bahan pangan beku khususnya di dalam memperbaiki kualitas produk yang diproduksi dengan melihat preferensi- preferensi bahan pangan beku informan dalam penelitian ini.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Konsumsi dan Konsep Makanan Dalam Prespektif Antropologi

a. Konsumsi

Dalam kegiatan sehari-hari konsumsi sering disebut sebagai pemenuhan akan makanan dan minuman. Selain itu, konsumsi dimaknai secara beragam terdapat berbagai pendapat dalam mendefinisikan konsumsi. Menurut Suherman Rasyidi (1998: 147), konsumsi adalah penggunaan barang dan jasa untuk memuaskan kebutuhan manusia (the use of goods and service in the satisfaction of human wants). Sedangkan Paul A. Samuel Son dan William D Nor Haus (1993:101), berpendapat konsumsi diartikan sebagai pengeluaran untuk barang dan jasa, seperti makanan, pakaian, mobil, perawatan medis, dan perumahan.

Menurut Mary Douglas dan Baron Isherwood dalam Pratiwi (2014: 2), bahwa konsumsi sebagai penggunaan hak milik bernilai material, yaitu menghabiskan nilai material itu sendiri. Hal ini hampir sama dengan yang dikemukakan oleh Sigit dan Sujana dalam Syamsuddin (2018: 7), konsumsi dalam Kamus Besar Ekonomi diartikan sebagai tindakan manusia baik secara langsung atau tidak langsung untuk menghabiskan atau mengurangi kegunaan (utility) suatu benda pada pemuasaan terakhir dari kebudayaannya.

Kemudian menurut Mankiw dalam Ariani (2014: 4), konsumsi adalah pembelanjaan barang dan jasa oleh rumah tangga. Barang mencakup pembelanjaan rumah tangga pada barang yang tahan lama, seperti kendaraan dan perlengkapan, dan barang tidak tahan lama, seperti makan dan pakaian. Jasa mencakup barang yang tidak berwujud konkrit, seperti potong rambut dan kesehatan. Pembelanjaan rumah tangga atas pendidikan juga dimasukkan sebagai konsumsi jasa. Kemudian, menurut Suparmoko dalam Syamsuddin (2018: 7), konsumsi terbagi menjadi dua yakni, konsumsi permanen dan konsumsi sementara. Konsumsi permanen adalah konsumsi yang ditentukan oleh pendapatan permanen dan konsumsi sementara dapat diartikan sebagai konsumsi yang tidak diperkirakan sebelumnya, misalnya pengeluaran untuk jasa dokter.

Menurut T.Gilarso dalam Syamsuddin (2018:10), faktor-faktor yang mempengaruhi pola perilaku konsumen meliputi faktor individual yang termasuk dalam hal itu adalah faktor emosional. Selain itu disebabkan karena faktor-faktor objektif, seperti umur, kelompok usia (anak, remaja, dewasa dan berkeluarga) dan lingkungan yang mempengaruhi bukan hanya tentang apa yang dikonsumsi melainkan juga tentang kapan, berapa, model-modelnya, dan lain-lain.

Selain itu, terdapat pula faktor ekonomi yaitu harga barang, pendapatan konsumen dan adanya substitusi, serta terdapat beberapa hal lain yang bisa mempengaruhi terhadap permintaan seseorang atau keluarga, antara lain lingkungan fisik (panas, dingin, basah, kering, dan lain-lain); Kekayaan yang sudah dimiliki; pandangan atau harapan tentang penghasilan di masa yang akan datang; besarnya keluarga (keluarga inti, program KB); tersedia tidaknya kredit murah untuk konsumsi (koperasi, bank). Kemudian, faktor sosial juga ikut mempengaruhi konsumen di dalam melakukan konsumsi karena orang yang hidup dalam masyarakat harus bisa menyesuaikan diri dengan lingkungan sosialnya.

Gaya hidup dan faktor iklan sangat besar pengaruhnya terhadap pola konsumsi masyarakat serta faktor kebudayaan yaitu berupa agama dan adat kebiasaan dapat mempengaruhi konsumen dalam menentukan keputusan dalam mengkonsumsi barang atau jasa. Lebih lanjut T.Gilarso dalam Syamsuddin (2018:10-11), mengatakan bahwa faktor-faktor yang menyebabkan perubahan pola konsumsi masyarakat diantaranya sistem keluarga semakin diganti dengan sistem keluarga kecil yang berdiri sendiri dan tertutup, banyak istri juga bekerja di luar rumah, di kantor-kantor, dan perusahaan-perusahaan, sebagian dari pekerjaan yang dulu dikerjakan sendiri di rumah makin lama makin dialihkan ke perusahaan atau pabrik, banyak keluarga muda dengan tingkat penghasilan masih rendah, padahal membutuhkan penghasilan untuk konsumsi sehingga sangat sulit untuk menabung, taraf pendidikan masyarakat telah mulai naik sehingga

diperlukan macam-macam hal tambahan yang tidak dibutuhkan oleh orang yang tidak sekolah, pertumbuhan kota-kota besar dengan gaya hidup yang lain daripada desa, dengan sekolah sekolah dan hiburannya, model pakaiannya, toko-tokonya yang mewah, listriknya, lalu lintas yang ramai, secara otomatis akan merubah pola kebutuhan masyarakat.

Selain itu, menurut Astuti (2018: 23), salah satu faktor yang mempengaruhi konsumsi adalah faktor budaya yakni kebiasaan adat sosial budaya dimana suatu kebiasaan di suatu wilayah dapat mempengaruhi tingkat konsumsi seseorang. Misalnya, di daerah yang memegang teguh adat istiadat untuk hidup sederhana biasanya akan memiliki tingkat konsumsi yang kecil. Sedangkan daerah yang memiliki kebiasaan gemar pesta ada biasanya memiliki pengeluaran yang besar. Selanjutnya Astuti juga menjelaskan bahwa gaya hidup seseorang juga dapat mempengaruhi tingkat konsumsinya. Misalnya, seseorang yang berpenghasilan rendah dapat memiliki tingkat pengeluaran yang tinggi jika orang itu menyukai gaya hidup yang mewah dan berhutang baik kepada orang lain ataupun dengan menggunakan kartu kredit.

b. Konsep Makanan Dalam Prespektif Antropologi

Menurut Nurti (2017: 2), di Amerika, studi mengenai kebiasaan makan telah berkembang sejak tahun 1930-an, terutama untuk tujuan antropologi terapan. Kebanyakan studi-studi awal tersebut bertujuan untuk mengantisipasi penjumlahan dan kekurangan makanan masa

perang. Kebanyakan para antropolog waktu itu melakukan studi-studi yang disponsori pemerintah tentang kebiasaan makanan pada suku tertentu, akibatnya terhadap kondisi gizi, dan jika perlu, bagaimana mengubahnya. Makanan pada dasarnya merupakan sebuah kebutuhan dasar manusia yang mengandung zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia yang harus dipenuhi demi terciptanya kondisi yang sehat pada diri manusia tersebut. Hal ini cenderung berbeda jika makanan dilihat dari prespektif sosial budaya.

Seperti yang dikemukakan oleh Foster & Anderson (dalam Nurti, 2017: 2), makanan akan berbeda ketika dilihat sebagai nutriment dan jika dilihat dari konsep sosial budaya. Nutriment adalah suatu konsep biokimia, suatu zat yang mampu untuk memelihara dan menjaga kesehatan organisme yang menelannya, sedangkan makanan (food) adalah suatu konsep budaya, sesuatu yang dimakan dengan pengesahan budaya. Ini berarti makanan sebagai konsep budaya akan memiliki makna yang lebih luas daripada makanan dalam konsep nutriment. Makanan dengan pengesahan budaya berarti akan berkaitan dengan kepercayaan, pantangan, aturan, teknologi, dan sebagainya yang tumbuh dan berkembang dalam sekelompok masyarakat, sehingga menjadi kebiasaan makan yang menjadi ciri khas sekelompok masyarakat dan yang membedakan dengan kelompok masyarakat lainnya.

Kegiatan makan seringkali dianggap sebagai kegiatan pemenuhan kebutuhan dasar semata, padahal dari sudut kajian antropologi budaya, kegiatan makan merupakan suatu bagian dari tujuh unsur kebudayaan (Sabana, 2007:11). Prespektif antropologi dalam memandang budaya makan, makanan bukanlah sesuatu dipandang semata-mata berhubungan dengan aspek fisiologis dan biologis manusia melainkan secara menyeluruh terserap dalam suatu sistem budaya makanan.

Sistem budaya makanan mencakup kegiatan produksi, distribusi, dan konsumsi makanan yang di dalamnya tersirat kebutuhan primer, sosial, dan budaya dalam rangka melangsungkan kehidupan dan meningkatkan kesejahteraan diri, keluarga, dan masyarakatnya, dihadapkan pada sumber daya lingkungan alam (juga sosial-budaya) yang dapat dimanfaatkannya (Rohendi dalam Fadhilah, 2014: 14). Hamdat (2010: 61), mengatakan bahwa masalah pangan bersifat kompleks dan menyentuh kebutuhan yang mendasar serta menyangkut hak azasi manusia. Pangan adalah salah satu kebutuhan pokok di samping kebutuhan seperti sandang (pakaian), perumahan, pengobatan, intelektual (kecerdasan), kasih sayang (emosional), dan kepercayaan.

Kompleksitas makanan dalam prespektif antropologi juga diungkapkan oleh Irmayanti (dalam Fadhilah, 2014: 15), menurutnya

makanan tidaklah semata-mata sebagai produk organik hidup dengan kualitas biokimia, tetapi makanan dapat dilihat sebagai gejala budaya. Gejala budaya terhadap makanan dibentuk karena berbagai pandangan hidup masyarakatnya . Suatu kelompok masyarakat melalui pemuka ataupun mitos-mitos (yang beredar di masyarakat) akan mengizinkan warganya memakan makanan yang boleh disantap dan makanan yang tidak boleh disantap. Ijin tersebut menjadi semacam legitimasi yang muncul dalam berbagai macam peraturan yang sifatnya normatif. Dan masyarakat akan patuh terhadap hal itu.

Selain Hamdat dan Irmayanti kompleksitas makanan dalam prespektif antropologi juga diungkapkan oleh Fadhilah (2014: 15), bahwa makanan merupakan suatu unsur budaya pokok yang terkait dan melekat kepada berbagai unsur-unsur lain. Peranan makanan dalam budaya sebagai suatu aktivitas menonjol yang menentukan interaksi sosial, berkaitan dengan kepercayaan dan agama, menentukan bentuk atau pola ekonomi, dan mengarahkan sebagian besar aktivitas kehidupan sehari-hari manusia.

Selain itu, menurut Soekiman (dalam Ariwibowo, 2015: 312), Salah satu unsur kebudayaan yang berada jauh di luar tujuh unsur kebudayaan adalah tradisi makan dan sajian makanan. Makanan bukan hanya sekedar pemenuhan kebutuhan hidup, namun lebih jauh makanan menunjukkan identitas, nilai, moral, kemajuan, dan kualitas

suatu masyarakat, bahkan lebih jauh menunjukkan status sosial. Makanan dengan simbol dan media pendukungnya seperti sikap (*manner*), perlengkapan (sendok, garpu, meja, kursi, dan lainnya), sajian komoditi, dan hal lain yang berkaitan, telah menciptakan identitas budaya dalam masyarakat (Ong Hok Ham dalam Ariwibowo, 2015:312). Adapun jenis makanan menurut Koentjaraningrat (2014: 212), makanan manusia terdiri dari tiga jenis, yaitu makanan melalui proses pemasakan, melalui fermentasi, dan makanan mentah.

Menurut Fadhilah (2014) kategori terhadap makanan yang muncul adalah makanan yang boleh dimakan dan makanan yang tidak boleh dimakan. Kategori terserbut berasal dari latar belakang budaya masyarakat yang mengizinkan orang untuk memakan makanan tertentu. Latar belakang budaya tersebut dapat berasal dari pandangan tradisional atau adat istiadat (*way of life*) ataupun agama. Ketika memakan makanan yang diizinkan berarti patuh dan taat pada norma budaya yang ada, dan sekaligus membawa “keselamatan” bagi dirinya agar tidak berada pada jalan sesat atau melakukan pelanggaran. Makanan yang tidak sepatutnya dimakan (haram) karena tidak diizinkan oleh norma budaya yang ada dan agama. Orang akan tidak bahagia atau akan mendapatkan musibah karena memakan makanan yang seharusnya tidak boleh dimakan.

Selain itu, makanan atau bukan sangat ditentukan oleh kebudayaan kolektif masing-masing. Dalam kenyataan sehari-hari, makanan adalah yang tumbuh di sawah, ladang, kebun, laut, yang dipelihara di halaman, padang rumput, daerah pertanian dan peternakan, yang dibeli di warung, pasar, dan restoran.

B. Kebiasaan Makan dan Makna Makanan

a. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan merupakan salah satu aspek dalam memenuhi kebutuhan biologis manusia dan berfungsi dalam sistem budaya secara keseluruhan (Hidayah dalam Hamdat, 2010:144). Para ahli antropologi, memandang kebiasaan makan merupakan kompleks keseluruhan dari aktifitas yang berhubungan dengan dapur, kegemaran, dan ketidaksukaan pada suatu jenis makanan, pepatah-pepatah rakyat, kepercayaan, larangan-larangan dan takhyul yang berhubungan dengan produksi, persiapan pengolahan makanan dan konsumsi makan sebagai kategori pokok dari kebudayaan (Anderson dalam Mapandin, 2006: 23)

Terdapat beberapa hal yang dijadikan pertimbangan seseorang dalam melakukan pemilihan pangan. Hal yang dapat dijadikan pertimbangan tersebut adalah pertimbangan biologis atau faktor genetik, pertimbangan budaya dan pertimbangan kejiwaan. Pertimbangan-pertimbangan ini dapat digunakan secara umum dalam mengkaji preferensi pangan manusia. Diantara ketiga faktor-faktor tersebut,

budaya merupakan informasi paling baik dalam mempelajari preferensi pangan manusia (Rozin dan Vollmecke dalam Hamdat, 2010:60).

Mengapa budaya merupakan informasi paling baik untuk mempelajari preferensi pangan manusia ? Karena makanan selain merupakan kebutuhan biologis agar manusia dapat bertahan hidup, juga merupakan kebutuhan sosial dan budaya manusia dalam komunitas atau masyarakat. Pilihan makanan untuk asupan makanan dibentuk oleh faktor-faktor sosial dan budaya yang memberi makna simbolis pada makanan. Faktor-faktor budaya tersebut merupakan bagian dari pengalaman manusia yang selalu berkembang dan berubah (Utami 2018:38).

Adapun faktor sosial budaya yang berpengaruh terhadap kebiasaan makan dalam masyarakat, rumah tangga dan individu meliputi apa yang dipikirkan, diketahui dan dirasakan menjadi persepsi orang tentang makanan. Kebiasaan makan juga dipengaruhi oleh lingkungan (ekologi, kependudukan, ekonomi) dan ketersediaan bahan makanan (Koentjaraningrat dalam Mapandin, 2006: 24).

Selain itu, Siti Mudanijah dalam Hamdat (2010:55), menegaskan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan adalah faktor ekonomi dan harga, serta faktor sosio budaya dan religi. Lebih jauh dijelaskan, kebudayaan suatu masyarakat mempunyai kekuatan yang berpengaruh terhadap pemilihan makanan yang digunakan untuk

dikonsumsi. Aspek sosial budaya pangan adalah fungsi pangan dalam masyarakat yang berkembang sejalan dengan kondisi lingkungan sosial budaya (agama, adat istiadat) yang terdapat dalam masyarakat yang bersangkutan.

Kebudayaan tersebut yang menjadi “batas” tingkah laku masyarakat yang dimanifestasikan dalam cara-cara hidup, cara bertingkah laku dalam setiap pemenuhan kebutuhannya. Setiap individu dapat menentukan apa yang akan digunakan sebagai makanan, untuk siapa, dan dalam keadaan bagaimana makanan tersebut dimakan. Kebudayaan juga menentukan kapan seseorang boleh atau tidak boleh memakan suatu makanan.

b. Makna Makanan

Menurut Susilo (2015: 203), Jane Ogden dalam buku *Psychology of Eating* menegaskan bahwa makanan membentuk sejumlah makna dan fungsi tertentu. Adapun makna makanan ini dijabarkan sebagai berikut.

1. Makanan sebagai Sistem Klasifikasi

Menurut Helman (dalam Susilo, 2015: 203) terdapat lima klasifikasi makanan. (1) *Food versus non food* yaitu yang membedakan mana yang bisa dimakan dan tidak bisa dimakan. Pada bagian ini Helman memberikan contoh gandum adalah makanan yang bisa

dimakan sedangkan rumput tidak dimakan. (2) *Sarced versus profane foods* yaitu yang membedakan makanan mana yang pantas untuk dimakan dan makanan mana yang tidak pantas untuk dimakan. Dalam hal ini pantas dan tidak pantas menurut kepercayaan religious. Contohnya bagi Yahudi dan Muslim binatang berkuku belah yang memamah biak adalah suci (*Halal*) sedangkan produk yang mengandung babi adalah tidak pantas bagi kaum Yahudi dan Muslim. Hal ini dilarang sama seperti konsumsi daging sapi dilarang oleh orang Sikh dan Hindu. (3) *Parallel food classifications*, yang membedakan makanan 'dingin' atau 'panas'. Upaya klasifikasi ini bukan didasarkan pada suhu akan tetapi sesuai dengan nilai simbolis yang melekat pada makanan. Yang mana nilai simbolis ini bisa berbeda-beda pada tiap kultur. Dalam banyak kultur misalnya, makanan yang menghasilkan banyak kalori seperti daging dikatakan sebagai makanan yang bersifat 'panas'. (4) *Food as medicine, medicine as food*, menggambarkan pemisahan dan tumpang tindih antara makanan dan obat. Secara kultural manusia menjadikan makanan bukan hanya sekedar pemenuhan kebutuhan energy untuk aktivitas dan bertahan hidup tetapi juga untuk menjaga kesehatan. Bahkan sejumlah makanan dikonsumsi khusus obat; inilah yang disebut dengan *food as medicine*. Sedangkan *medicine as food* dapat dilihat dari penggunaan obat-obatan dan suplemen yang sudah menjadi bagian dari pola makan banyak orang, sejajar dengan kebutuhan makan sehari-hari. (5) *Social food*,

menggambarkan fungsi sosial makanan. Fungsi sosial yang dimaksud disini adalah menandakan relasi; menyimbolkan status dengan menawarkan hidangan langka, mahal dan nikmat; dan membangun identitas kelompok lewat pola makan tradisional seperti sarapan, makan siang, dan makan malam atau melalui hidangan nasional dan masakan rumahan.

Kelimitya mengungkapkan bahwa makanan bisa dipahami dengan klasifikasi tersebut. Sistem klasifikasi ini menyediakan masukan tentang fungsi dan peran makanan di dalam kultur

2. Makanan sebagai Pernyataan Diri

Makanan juga menyediakan informasi tentang identitas. Dalam hal ini makanan dipahami sebagai komunikasi kebutuhan, konflik internal dan citra diri yang terdapat dalam diri seseorang. (1) *Food and Sexuality* menjelaskan bagaimana makanan membangun pernyataan tentang seks dan menyimbolkan yang individual sebagai sexual being. Dalam iklan produk makanan saat ini banyak yang menggambarkan bahwa produk tersebut merupakan jalan mendapatkan kepuasan seksual. Dalam kebudayaan populer saat ini coklat sangat kental dengan ekspresi seksualitas dan erotis. Sejumlah orang percaya bahwa menyantap daging dapat membangkitkan gairah seksual. (2) *Eating versus Denial*. Makanan juga merupakan forum konflik diri terutama bagi wanita. Di satu sisi perlu menghidangkan makanan yang bergizi sekaligus menahan diri

untuk menjaga penampilan tubuh dari kecenderungan untuk terus makan. (3) *Guilt versus Pleasure*. Makanan merepresentasikan kenikmatan dan pemuasan kebutuhan. Namun mengkonsumsinya kemudian kadang menimbulkan rasa bersalah, malu dan jahat seperti dalam sebutan “forbidden fruit” dan “naughty but nice” serta konsep “sin of the flesh”. (4) *Food and Self-control*. Sikap terhadap makanan menjadi lambang kemampuan mengontrol diri, disiplin dan ughari yang membangkitkan aura kuat pada diri seseorang. Sejak abad ke-19 diet telah menjadi sarana yang sempurna bagi latihan mengontrol diri. Berhasil melakukan diet seakan-akan menjadi tanda keberhasilan seseorang dalam menata diri.

3. *Makanan sebagai Interaksi Sosial*

Makanan adalah alat umum komunikasi dalam keluarga. Meja makan merupakan tempat berkumpul utama dan makan bersama menjadi forum berbagi cerita dan pengalaman. Jenis makanan yang dimakan dan cara memasak dan memakannya bisa membentuk sense of group identity. (1) *Meal as Love*. Makanan yang manis sering digunakan menenangkan anak-anak dan membuat keluarga harmonis. Makanan yang enak dan sehat menandakan cinta keluarga dan usaha memuaskan anggota keluarga dengan selera berbeda. (2) *Health versus Pleasure*. Bagi seorang ibu rumah tangga menjadi dilematis antara menyajikan makanan yang sehat bagi keluarga atau memasak makanan

enak tetapi umumnya tidak sehat. (3) *Power relation*. Dalam banyak budaya patriarkal ada tradisi bahwa pria kepala keluarga mendapat jatah makan lebih dahulu dan lebih banyak. Jika di dalam hidangan itu ada daging, dialah yang berhak mendapatkan porsi terbesar.

4. *Makanan sebagai Identitas Kultural*

Tiga pemahaman dapat dijelaskan di sini. (1) *Food as religious identity*. Makanan dan hidangan keluarga memainkan peran penting dalam menjaga identitas religius. Bagi perempuan Yahudi memberi makan orang merepresentasikan identitas, hukum, tradisi dan kesucian Yahudi. Mereka mempunyai sejumlah ritual dalam menyiapkan makanan sehingga memasak dan memberi makan memberi dimensi kesucian ke dalam praktek kerja dan hidup harian. Makanan adalah medium mengkomunikasikan kesucian di dalam keluarga. (2) *Food as social power*. Makanan juga merupakan simbol status sosial. Adanya makanan merepresentasikan kekuasaan sosial dan sebaliknya. Pada sejumlah kultur ada sejumlah makanan yang dapat menunjukkan kekuasaan sosial seseorang. Buah anggur misalnya, menjadi simbol makanan dan minuman seorang penguasa Romawi. Sebaliknya, saat ini, mogok makan merupakan alat ampuh untuk memperoleh kembali kendali atas hak politik. Tidak makan menyimbolkan ketiadaan kuasa. (3) *Culture versus nature: the meaning of meat*. Sepanjang peradaban manusia, makan daging menjadi simbol peradaban yang tinggi. Beradab ditandai

dengan teknologi berburu yang semakin tinggi dan darah menyimbolkan kuasa atas alam. Bahkan kanibalisme dimengerti sebagai sarana untuk menimbulkan kesan bahwa manusia yang dimakan itu bukan manusia lagi sehingga yang memakannya lebih beradab.

C. Kebiasaan Pangan Keluarga Terhadap Konsumsi Bahan Pangan Beku

a. Keluarga

Secara etimologi, kata keluarga berasal dari bahasa Sansekerta, yaitu *Kaluarga*, yang artinya seisi rumah. Keluarga disebut sebagai seisi rumah yang terdiri ayah, ibu, anak atau yang secara umum disebut juga dengan keluarga batih. Sementara itu, keluarga besar yang melingkupi sanak keluarga, yakni mertua, ipar, sepupu ataupun saudara dari keluarga batih. Keluarga merupakan satu-satunya lembaga swadaya masyarakat (disamping agama) yang secara resmi berkembang di masyarakat, diakui secara hukum dan dikuatkan secara agama.

Sementara itu, menurut Burgess dan Locke dalam Cahyaningtyas, dkk (2016:5), keluarga juga didefinisikan sebagai unit sosial terkecil dalam masyarakat yang anggotanya terikat oleh adanya hubungan perkawinan (suami-istri) serta hubungan darah (anak kandung) atau adopsi (anak angkat/pungut). Berbeda dengan defenisi di atas, Kartono (dalam Syamsyuddin, 2018:1) mendefenisikan keluarga

sebagai suatu kelompok sosial paling intim yang diikat oleh relasi seks, cinta, kesetiaan dan pernikahan. Jika Kartono dalam Syamsyuddin (2018:1) mendefinisikan keluarga sebagaimana telah dijabarkan di atas. Bailon dan Maglaya (dalam Syamsyuddin, 2018:2) justru mendefinisikan keluarga sebagai dua atau lebih individu yang bergabung karena hubungan darah, atau adopsi. Mereka hidup dalam satu rumah tangga, melakukan interaksi satu sama lain menurut peran masing-masing, serta menciptakan dan mempertahankan suatu budaya.

Menurut Harton dan Hurt dalam Syamsuddin (2018:2), keluarga adalah suatu kelompok yang mempunyai nenek moyang yang sama dan kelompok kekerabatan yang disatukan oleh darah dan perkawinan. Keluarga memiliki suatu ciri. Adapun yang menjadi ciri universal keluarga yaitu: keluarga terdiri dari orang-orang yang bersatu karena suatu ikatan perkawinan, darah bahkan adopsi, yang mengikat suami dan istri (perkawinan), sedangkan yang mempersatukan orang tua dengan anaknya adalah hubungan darah dan terkadang adopsi (pengangkatan). Anggota keluarga biasanya hidup dalam satu rumah dan membentuk satu rumah tangga (*house hold*), kadang dalam satu rumah tangga terdiri dari kakek dan nenek, anak bahkan cucu dan anak cucunya, terkadang pula suatu rumah tangga dihuni suami istri tanpa anak atau sebaliknya hidup bersama anak-anaknya.

Keluarga merupakan satu kesatuan orang-orang yang berinteraksi dan saling berkomunikasi antara satu dan yang lainnya dan melaksanakan peran dan fungsinya didalam rumah tangganya, sedangkan peran yang dilaksanakan erat kaitannya dengan tradisi masyarakat setempat (Goode dalam Syamsyuddin, 2018: 12)

b. Fungsi Keluarga

Menurut Murwani (dalam Nurwulan, 2017:33) mengidentifikasi lima fungsi dasar keluarga, sebagai berikut :

1. Fungsi Afektif

Fungsi afektif berhubungan erat dengan fungsi internal keluarga, yang merupakan basis kekuatan keluarga. Fungsi afektif berguna untuk pemenuhan kebutuhan psikososial. Keberhasilan melaksanakan fungsi afektif tampak pada kebahagiaan dan kegembiraan dari seluruh anggota keluarga. Tiap anggota keluarga saling mempertahankan iklim yang positif. Hal tersebut dapat dipelajari dan dikembangkan melalui interaksi dan hubungan dalam keluarga. Dengan demikian, keluarga yang berhasil melaksanakan fungsi afektif, seluruh anggota keluarga dapat mengembangkan konsep diri positif. Komponen yang perlu dipenuhi oleh keluarga dalam melaksanakan fungsi afektif adalah :

- a) Saling mengasuh ; cinta kasih, kehangatan, saling menerima, saling mendukung antar anggota keluarga, mendapatkan kasih

sayang dan dukungan dari anggota yang lain. Maka, kemampuannya untuk memberikan kasih sayang akan meningkat, yang pada akhirnya tercipta hubungan yang hangat dan saling mendukung. Hubungan intim didalam keluarga merupakan modal dasar dalam memberi hubungan dengan orang lain diluar keluarga/masyarakat.

- b) Saling menghargai. Bila anggota keluarga saling menghargai dan mengakui keberadaan dan hak setiap anggota keluarga serta selalu mempertahankan iklim yang positif, maka fungsi afektif akan tercapai.
- c) Ikatan dan identifikasi ikatan keluarga dimulai sejak pasangan sepakat memulai hidup baru. Ikatan antar anggota keluarga dikembangkan melalui proses identifikasi dan penyesuaian pada berbagai aspek kehidupan anggota keluarga. Orang tua harus mengembangkan proses identifikasi yang positif sehingga anak-anak meniru tingkah laku yang positif dari kedua orang tuanya.

Fungsi afektif merupakan “sumber energi” yang menentukan kebahagiaan keluarga. Keretakan keluarga, kenakalan anak atau masalah keluarga, timbul karena fungsi afektif dalam keluarga tidak dapat terpenuhi.

2. Fungsi Sosialisasi

Sosialisasi adalah proses perkembangan dan perubahan yang dilalui individu, yang menghasilkan interaksi sosial dan belajar berperan dalam lingkungan sosial. Keluarga merupakan tempat individu untuk belajar bersosialisasi, misalnya anak yang baru lahir dia akan menatap ayah, ibu dan orang-orang yang disekitarnya. Kemudian beranjak balita dia mulai belajar bersosialisasi dengan lingkungan sekitar meskipun demikian keluarga tetap berperan penting dalam bersosialisasi. Keberhasilan perkembangan individu dan keluarga dicapai melalui interaksi atau hubungan antar anggota keluarga yang diwujudkan dalam sosialisasi. Anggota keluarga belajar disiplin, belajar norma-norma, budaya dan perilaku melalui hubungan dan interaksi keluarga.

3. Fungsi Reproduksi

Keluarga berfungsi untuk meneruskan keturunan dan menambah sumber daya manusia. Maka dengan ikatan suatu perkawinan yang sah, selain untuk memenuhi kebutuhan biologis pada pasangan tujuan untuk membentuk keluarga adalah untuk meneruskan keturunan.

4. Fungsi Ekonomi

Fungsi ekonomi merupakan fungsi keluarga untuk memenuhi kebutuhan seluruh anggota keluarga seperti memenuhi kebutuhan makanan, pakaian, dan tempat tinggal.

5. Fungsi Perawatan Kesehatan

Keluarga juga berperan atau berfungsi untuk melaksanakan praktek asuhan kesehatan, yaitu untuk mencegah terjadinya gangguan kesehatan dan atau merawat anggota keluarga yang sakit. Kemampuan keluarga dalam memberi asuhan kesehatan mempengaruhi status kesehatan keluarga. Kesanggupan keluarga melaksanakan pemeliharaan kesehatan dapat dilihat dari tugas kesehatan keluarga yang dilaksanakan. Keluarga yang dapat melaksanakan tugas kesehatan berarti sanggup menyelesaikan masalah kesehatan.

Dari beberapa fungsi keluarga yang telah dijabarkan diatas penelitian ini akan memfokuskan fungsi ekonomi keluarga yakni bagaimana keluarga khususnya keluarga yang ada di Desa Ma'rumpa Kecamatan Marusu Kabupaten Maros memenuhi kebutuhan makan dengan memanfaatkan pangan beku.

c. Bahan Pangan Beku

Makanan beku atau pangan beku ini merupakan istilah yang berasal dari istilah dalam bahasa Inggris *frozen food* yang diterjemahkan dalam bahasa Indonesia menjadi makanan beku. Menurut BPOM RI (2016:2), makanan beku adalah pangan olahan yang dihasilkan dari proses pembekuan dan suhu produk dipertahankan tidak lebih dari -18°C pada setiap bagiannya.

Menurut Santoso,dkk (2018), *frozen food* merupakan olahan makanan instan beku yang tahan lama dan mudah dalam penyajiannya. Sementara menurut Anggraini (2010), *frozen food* merupakan produk makanan yang telah dikemas dan disimpan beku dalam *freezer* sehingga siap untuk dimakan dan di konsumsi pada waktu tertentu.

Di awal keeksisannya produk *frozen food* yang dikenal masyarakat hanya sebatas produk *chicken nugget*, *sosis*, dan *smoke beef*. Akan tetapi seiring dengan banyaknya inovasi didukung dengan perkembangan teknologi informasi kini *frozen food* hadir dengan berbagai jenis makanan dan dengan adanya perkembangan teknologi informasi juga memberikan peluang kepada masyarakat untuk membuat *frozen food* nya sendiri. Adapun sejarah bahan pangan beku yakni sebelum adanya mesin pendingin makanan beku sudah diterapkan berabad- abad lalu oleh masyarakat di daerah dingin. Kemudian, sejak tahun 1880 masyarakat mulai melakukan

perdagangan makanan beku karena sudah ada pabrik pembekuan yang akan mendistribusikan makanan ke pasar-pasar, seperti di Eropa. Kemudian teknologi pembekuan terus berkembang dan semakin mudah bagi masyarakat melakukan perdagangan makanan beku. Termasuk terciptanya freezer untuk kebutuhan rumah tangga agar bisa membekukan dan menyimpan bahan makanan.

Dikutip dari Kulineria.id, Clarence Birdseye dikenal sebagai bapak makanan beku atau *Father of Frozen food*, beliau lah yang mendirikan industri makanan beku modern, ia adalah orang Amerika. Ide membekukan makanan tersebut dimulai saat ia bekerja di Labrador di Kanada. Birdseye sering membekukan ikan hasil memancing nya setelah seharian memancing, ia mempelajari cara pembekuan tersebut dari orang Eskimo yang memancing dari lubang-lubang es dan membiarkan ikan-ikan tersebut membeku dan ketika ikan-ikan tersebut dicairkan ikan itu akan tetap akan segar. Kemudian ketika ia kembali bekerja ke Amerika, ia menemukan banyaknya ikan hasil tangkapan nelayan rusak sebelum dijual ke toko. Mengingat pembekuan yang telah ia pelajari, Birdseye menerapkan metode tersebut pada makanan beku di New York.

Pada tahun 1923 Birdseye mendirikan perusahaan makanan beku Birdseye Seafood, sayangnya pada saat itu makanan beku tidak populer oleh masyarakat New York karena makanan yang dibekukan

tadi memiliki masalah yaitu rasa dan teksturnya yang berubah saat dicairkan. Kerusakan tadi disebabkan karena makanan tersebut terlalu lambat dibekukan, sehingga menyebabkan suhu yang lebih tinggi dengan demikian pembekuan menjadi lambat membuat kristal es pada makanan lebih lama untuk tumbuh. Akibat masalah itu perusahaannya sempat bangkrut. Birdseye kemudian berhasil memecahkan masalah tersebut, makanan khususnya ikan pada saat itu dibekukan dengan cepat dengan mesin temuannya menyebabkan kristal es pada makanan tersebut cepat tumbuh sehingga lebih sedikit kerusakan pada tekstur makanan dan rasa pada makanan tidak berubah.

Sejak saat itu perusahaan Birdseye berkembang sangat pesat. Pada tahun 1925 Birdseye Corporation miliknya pindah ke Gloucester, Massachusetts. Disana ia menemukan pembeku makanan yang lebih canggih sehingga proses pendinginan lebih cepat, kristal es terbentuk dan tekstur pada makanan tidak rusak. Pada tahun 1927-1929 perusahaannya semakin diminati masyarakat, ia pun mulai melebarkan sayap dengan membuat proses pembekuan pada daging, berbagai buah-buahan, sayur-sayuran dan kacang polong. Suksesnya perusahaan Birdseye menjadi usaha yang menjanjikan di masa depan, terbukti pada saat sekarang ini kita menemukan banyak perusahaan industri yang memproduksi makanan beku dan membanjiri supermarket sampai toko-toko kecil. Makanan beku atau frozen food

menjadi penyelamat bagi kebanyakan orang yang tak punya banyak waktu untuk memasak makanan. Frozen food menjadi salah satu solusi, orang-orang dengan mudah memanaskannya atau menggoreng ikan, daging, sosis, chicken nugget lalu siap disantap.

Di Indonesia konsumsi frozen food atau makanan beku bisa dibilang meningkat. Menurut Correy (dalam Anggraini 2010) tren konsumsi makanan olahan beku (*frozen food*) dimasyarakat Indonesia mencapai 30 persen. Dari 30 persen konsumen menyukai makanan olahan beku sebagian besar dikarenakan kemudahan dalam memasak makanan beku, praktis dan nyaman ketika mengkonsumsi, harga yang terjangkau, serta kebersihan dan kehygienisan produk. Konsumen *frozen food* dibagi ke dalam dua bagian, yaitu konsumen individu dan industri. Pada konsumen tingkat individu produsen dituntut untuk memenuhi permintaan dan keinginan konsumen. Sedangkan pada tingkat industri mencakup *supply* kepada *restaurant fast food*, seperti McDonald, Pizza Hut, Wendy's, dan sebagainya.

Kecenderungan konsumsi pangan masyarakat saat ini mengarah pada makanan tersebut, menggeser kebiasaan dan gaya hidup khususnya masyarakat yang tinggal dipertanian yang menginginkan produk makanan praktis, hemat waktu, higienis, siap saji, mudah dimasak dan mudah didapat. Penjualan makanan beku semakin banyak kita lihat di supermarket ataupun di toko-toko kecil

bermacam merek makanan beku dari dalam negeri hingga merek impor⁶.

D. Teori Perubahan Sosial dan Budaya

Pada dasarnya masyarakat memiliki sifat yang dinamis dan senang melakukan perubahan. Di dunia ini tidak ada masyarakat yang diam di tempat atau statis. Menurut Sztompka (dalam Marnelly, 2017: 150), kehidupan ini adalah sebuah gerakan dan perubahan, maka jika ia berhenti berarti tidak ada lagi kehidupan melainkan hanya sebuah ketiadaan atau kematian. Lantas apa yang dimaksud dengan perubahan sosial dan budaya ? apakah perubahan sosial dan budaya adalah konsep yang sama ?

Menurut Hatu (2011: 3), konsep perubahan sosial budaya sebagai konsep fenomena penyelidikan sosiologi dan antropologi sering menimbulkan perdebatan yang spekulatif. Kedua hal ini sangat sering disama-samakan. Akan tetapi, menurut Yahya (2011 :72) perubahan sosial dan budaya merupakan dua hal yang berbeda yang mana jika kita berbicara mengenai perubahan sosial atau masyarakat maka, kita akan berbicara mengenai perubahan yang terjadi dalam hubungan antar manusia, perubahan yang dialami oleh lembaga-

⁶ Kuliner.id, diakses pada tanggal 28 September 2020

lembaga dan organisasi yang terjadi karena adanya transformasi struktur sosial dan kekuatan-kekuatan yang menyebabkan perubahan tersebut terjadi. Kekuatan- kekuatan yang dimaksudkan disini adalah perubahan kondisi geografis, adanya hasil-hasil kebudayaan berupa alat yang meningkatkan taraf kehidupan, dan perubahan komposisi penduduk. Sedangkan ketika kita berbicara mengenai perubahan budaya maka kita akan berbicara mengenai perubahan yang terjadi pada aspek pengetahuan, kepercayaan, nilai, dan norma yang menjadi milik bersama warga masyarakat, termasuk di dalamnya perubahan dalam struktur sosial masyarakat itu sendiri.

Selain itu, menurut Kingsley Davis (dalam Soekanto, 1999 : 342) berpendapat bahwa perubahan sosial merupakan bagian dari perubahan kebudayaan mengapa ? karena perubahan dalam kebudayaan mencakup semua bagian yaitu kesenian, ilmu pengetahuan dan teknologi, filsafat dan sebagainya bahkan perubahan-perubahan bentuk serta aturan-aturan organisasi sosial. Akan tetapi, perubahan tersebut tidak akan mempengaruhi organisasi sosial masyarakat. Karena perubahan organisasi sosial tersebut merupakan perubahan sosial daripada perubahan kebudayaan, karena ruang lingkup kebudayaan lebih luas daripada perubahan sosial. Sudah jelas unsur-unsur kebudayaan yang dapat dipisahkan dari masyarakat merupakan perubahan-perubahan dalam kebudayaan yang tidak mempengaruhi sistem sosial.

Selanjutnya, menurut Tyler (dalam Soekanto, 1999 : 342), kebudayaan merupakan suatu kompleks yang akan berkaitan dengan pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat dan kemampuan serta kebiasaan manusia sebagai warga masyarakat. Maka, perubahan-perubahan kebudayaan adalah perubahan yang terjadi pada unsur-unsur tersebut.

Perubahan kebudayaan juga merupakan perubahan yang disebabkan oleh perubahan lingkungan manusia yang mengalami perubahan yang cepat, akan tetapi karena kebudayaan merupakan sebuah pedoman bagi masyarakat yang bersangkutan, sehingga sifat sebenarnya dari kebudayaan tersebut adalah tradisional. Perubahan kebudayaan dapat terjadi pada isi, struktur ataupun konfigurasi, cara-cara hidup tertentu, tetapi juga dapat terjadi pada bentuk, fungsi, atau nilai-nilai dari unsur-unsur terkecil ataupun yang lebih besar atau juga pranata-pranatanya (Suparlan 1986:116).

Membuat batasan terhadap perubahan sosial dan perubahan budaya merupakan sebuah pekerjaan yang cukup sulit mengapa ? karena masyarakat dan kebudayaan merupakan sebuah kesatuan yang utuh. Sebuah hal yang mustahil menjumpai masyarakat tanpa kebudayaan dan sebuah hal yang mustahil pula dijumpai kebudayaan tanpa masyarakat (Pujiwati dalam Hatu, 2011: 3).

Menurut Setiadi (2008: 44), terdapat lima faktor yang menjadi penyebab terjadinya perubahan kebudayaan antara lain :

1. Terjadinya perubahan pada lingkungan alam.
2. Perubahan terjadi karena adanya kontak dengan suatu kelompok.
3. Perubahan terjadi karena adanya penemuan baru atau discovery.
4. Perubahan terjadi karena suatu masyarakat mengadopsi elemen kebudayaan material masyarakat lain.
5. Perubahan yang terjadi karena adanya modifikasi cara hidup yang dilakukan dengan mengadopsi suatu pengetahuan atau kepercayaan baru atau karena perubahan dalam pandangan hidup dan konsepsinya tentang realitas.

Menurut Poerwanto (2000 : 143) sebab umum terjadinya perubahan kebudayaan didominasi oleh adanya rasa tidak puas masyarakat, sehingga masyarakat tersebut melakukan penyesuaian. Penyebab dari perubahan ini bisa saja berasal dari dalam masyarakat, dari luar masyarakat atau karena adanya faktor dari lingkungan alam sekitarnya. Adapun penyebab terjadinya perubahan yang berasal dari masyarakat antara lain :

1. Faktor demografi; faktor demografi ini berkenaan dengan bertambah atau berkurangnya penduduk. Sebagai contoh tingkat pertambahan penduduk di Pulau Jawa menyebabkan perubahan struktur kemasyarakatan, terutama yang berkaitan dengan lembaga-lembaga kemasyarakatan seperti pemahaman terhadap hak atas tanah, sistem gadai tanah, dan sewa tanah yang sebelumnya tidak dikenal secara luas. Perpindahan penduduk atau dikenal dengan istilah migrasi menyebabkan berkurangnya jumlah penduduk di suatu daerah, sehingga banyak lahan yang tidak terurus dan lembaga-lembaga kemasyarakatan akan terpengaruh. Pengaruh akibat migrasi ini akan terlihat secara nyata dalam sistem pembagian kerja dan stratifikasi sosial.
2. Adanya penemuan baru; proses perubahan yang besar pengaruhnya tetapi terjadi dalam jangka waktu yang tidak terlalu lama disebut sebagai inovasi. Proses tersebut meliputi suatu penemuan baru, masuknya unsur kebudayaan baru yang tersebar ke berbagai bagian dari masyarakat. Penemuan baru dibedakan dalam dua pengertian, yaitu *discovery* dan *invention*.

Untuk memahami kedua konsep tersebut, maka dilakukan pemberian pengertian yang berbeda pada kedua konsep ini. *Discovery* adalah suatu penemuan dari unsur kebudayaan yang baru, misalnya, teknologi pemanfaatan dan pengolahan lahan pertanian, yang diciptakan oleh seorang individu atau sejumlah individu dalam masyarakat tertentu. *Discovery* baru menjadi *invention* apabila masyarakat sudah mengakui, menerima, dan menerapkan penemuan baru itu (Yahya, 2011 : 75).