



RIJSTTAFEL DI JAWA MASA KOLONIAL BELANDA (1900-1942)

Fadilla Putri Nurlitasari¹, Dyah Ayu Anggraheni Ikaningtyas, S. S., M.A.²

Universitas Negeri Yogyakarta

fadillaputri.2020@student.uny.ac.id, dyahayu@uny.ac.id

ABSTRACT

Current culinary developments can't be separated from culinary history itself. One of the culinary developments during the Dutch colonial period was the existence of Rijsttafel. Rijsttafel is the result of the acculturation of two cultures, namely Indigenous culture and European culture. Rijsttafel is unique because it is the result of two very distinct cultures. Until now, we can still find rijsttafel dishes in restaurants or homes, even though they are not as popular as they used to be. This study aims to determine the role of nyai in the development of rijsttafel. Apart from that, it is also to study the etiquette in the rijsttafel. The method used is the historical method which includes 4 stages, heuristics (source gathering), source criticism, source interpretation, and finally historiography (history writing). The results of this paper show that the role of nyai in cultural acculturation is very large, especially in the context of rijsttafel. Nyai play an active role in the household where this culinary cultural exchange takes place. Rijsttafel itself has also experienced significant development so that it can attract the attention of tourists which is the main attraction of the Dutch East Indies. It should also be noted that in rijsttafel dishes there are some etiquette differences with ordinary indigenous dishes. From this paper it can be seen that Europe not only had a bad impact on the Dutch East Indies, but also had a good impact. This good impact is manifested by the existence of the rijsttafel dish which introduces the indigenous people to the processing of dishes and modern cooking utensils.

Keywords: Rijsttafel, Indis, and Culture.

¹ Mahasiswa Ilmu Sejarah Universitas Negeri Yogyakarta

² Dosen Ilmu Sejarah Universitas Negeri Yogyakarta



PENDAHULUAN

Memiliki wilayah yang sangat luas serta banyaknya kekayaan alam, Indonesia dikenal sebagai negara yang penuh keberagaman. Salah satu wujud keberagaman dapat dilihat dari berbagai macam jenis kuliner. Perkembangan kuliner Indonesia seiring dengan datangnya bangsa asing sejak berabad-abad yang lalu. Indonesia menjadi incaran warga asing karena keberagaman serta keunikannya. Setiap daerah paling tidak memiliki satu makanan khas yang berbeda dari daerah lain. kuliner selain menjadi pemenuhan kebutuhan pokok, juga memiliki nilai-nilai sejarah bahkan filosofis.³ Kedatangan bangsa asing ke Nusantara menjadi salah satu faktor kuliner Indonesia mengalami perkembangan. Percampuran budaya yang terjadi telah memunculkan budaya baru tanpa mengesampingkan *local genius* dari masing-masing budaya. Kedatangan bangsa Eropa ke Indonesia tidak hanya membawa kesengsaraan yang dirasakan rakyat Indonesia, namun juga membawa perubahan terhadap tatanan struktur sosial maupun budaya. Interaksi budaya yang terjadi antara bangsa Eropa dengan bangsa Indonesia di Hindia Belanda lama kelamaan menghasilkan percampuran budaya baru. Percampuran budaya ini dikenal sebagai “kebudayaan Indis”.

Kalangan priyayi dari pribumi beranggapan bahwa jika memasukkan unsur budaya barat dalam kehidupan sehari-hari, mereka akan mendapatkan status sosial maupun jabatan dalam karir. Status sosial menjadi begitu penting pada masa itu dikarenakan kehidupan sosial dikelompokkan berdasarkan status sosial yang ada. Akulturasi kedua budaya ini disebut sebagai kebudayaan indis. Kedatangan bangsa Eropa ke Indonesia

tidak hanya membawa kesengsaraan yang dirasakan rakyat Indonesia, namun juga membawa perubahan terhadap tatanan struktur sosial maupun budaya. Interaksi budaya yang terjadi antara bangsa Eropa dengan bangsa Indonesia di Hindia Belanda lama kelamaan menghasilkan perpaduan budaya baru. Kebudayaan indis ini muncul secara alami. Akulturasi adalah percampuran dua budaya atau lebih yang melahirkan budaya baru tanpa mengesampingkan unsur budaya lama. Kebudayaan indis mulanya muncul secara alami dari perkawinan para lelaki Eropa dengan wanita-wanita pribumi.

Munculnya anak dari hasil perkawinan campuran ini membuat kehidupan budaya di Hindia-Belanda khususnya Jawa mengalami heterogenitas.⁴ Budaya indis memunculkan berbagai aspek kehidupan dengan karakteristik budaya campuran. Seperti halnya dalam kebiasaan makan. Kebiasaan makan ini dapat dilihat melalui tata cara makan, penggunaan alat makan, waktu makan, serta hidangan yang disajikan. Budaya makan orang pribumi sangatlah sederhana. Biasanya mereka hanya akan makan nasi yang dilengkapi dengan sayur dan lauk. Berbeda dengan orang pribumi yang berada di kalangan Kraton sudah akrab dengan jamuan makan “Pista Ageng”. Pista Ageng ini merupakan jamuan makan dan pesta besar yang merupakan sebuah budaya dari Kraton.

Perkembangan kuliner Indonesia dapat dilihat dari berbagai catatan sumber sejarah seperti *kookboek*, surat kabar atau majalah, dan lain sebagainya. Pada masa Kolonial Belanda, Nusantara dikenal sebagai kepulauan penghasil rempah-rempah. Rempah-rempah yang melimpah ini digunakan sebagai obat dan bumbu masakan. Tak hanya menjadi bumbu masakan, rempah juga menjadi simbol kemakmuran meja makan kaum bangsawan

³ Deni Warawardhana., Yuni Maharani, “Indonesia Culinary Center”, *Interior Design* (Vol. 3, No.1, 2014), hlm. 1.

⁴ Fadly Rahman, *Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2011), hlm. 25.

serta sebagai pemulih kesehatan.⁵ Kekayaan rempah-rempah inilah yang membuat orang Eropa tertarik dengan Nusantara. Kuliner Nusantara yang beragam merupakan salah satu jenis kreatifitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan.

Kebiasaan makan masyarakat Hindia-Belanda kalangan atas yang mulai dikenal pada abad ke-19 yaitu budaya rijsttafel. Rijsttafel merupakan sebuah sajian nasi yang dihidangkan dengan cara tertentu. Dikenal sebagai penyajian hidangan secara berurutan dalam porsi kecil dengan pilihan berbagai hidangan, merupakan hasil dari kebudayaan indis. Rijsttafel seringkali dikaitkan dengan status sosial orang Belanda pada masa itu. Semakin banyak pelayan yang bertugas serta masakan yang disajikan di meja, semakin tinggi pula status sosial orang tersebut. Persentuhan dua budaya pada masa itu cukup mempengaruhi kemunculan buku resep yang disebut '*kookboek*'. Buku-buku resep yang diterbitkan ini ditulis oleh para ibu-ibu atau istri pejabat Belanda yang belajar masakan pribumi.

Rijsttafel menjadi media untuk mengeksklusifkan golongan orang Eropa.⁶ Orang Eropa selalu dipandang lebih tinggi status sosialnya dibanding orang pribumi, padahal belum tentu mereka di negeri asal merupakan orang terpendang. Rijsttafel menjadi bukti bahwa budaya kolonial telah memberi inspirasi bagi awal perkembangan kuliner modern di Jawa. Peran nyai begitu besar dalam akulturasi budaya. Sampai sekarang di Belanda masih banyak rumah makan yang menyediakan berbagai macam masakan Indis dengan memasang papan nama "*Indische Restaurant*".⁷ Banyak keluarga Belanda yang pernah tinggal atau datang dari Indonesia masih menggunakan rijsttafel sebagai cara menghidangkan menu makanan. Sementara itu, di Indonesia sendiri budaya

rijsttafel sudah tidak sepopuler dulu. Tidak banyak rumah makan maupun keluarga yang menyajikan hidangan dengan cara rijsttafel seperti sedia kala. Berkaitan dengan budaya indis yang salah satunya diwujudkan dalam bentuk rijsttafel, tulisan ini akan menyajikan ulasan mengenai berbagai hal yang berkaitan dengan rijsttafel di Jawa.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penulisan ini adalah metode penelitian sejarah. Menurut Richard F. Clarke (dalam Gilbert J. Garraghan, 1957: 33) metode penelitian sejarah merupakan suatu kumpulan sistematis dari prinsip-prinsip dan aturan-aturan yang dimaksudkan untuk membantu dengan secara efektif dalam pengumpulan bahan-bahan sumber dari sejarah, dalam menilai atau menguji sumber-sumber itu secara kritis, dan menyajikan suatu hasil "sinthese" (pada umumnya dalam bentuk tertulis) dari hasil-hasil yang dicapai.⁸ Louis Gottschalk dalam bukunya yang berjudul *Mengerti Sejarah* menjelaskan bahwa metode sejarah adalah proses menguji dan menganalisa secara kritis rekaman dan peninggalan masa lampau, dimulai dari pengumpulan data hingga penulisan.

Terdapat empat langkah yang dilakukan dalam penelitian sejarah, yaitu 1). Heuristik, merupakan proses pencarian dan pengumpulan sumber yang berkaitan dengan objek penelitian. 2). Kritik sumber (Verifikasi), merupakan proses meneliti keaslian sumber-sumber, baik terhadap bahan materi sumber maupun terhadap substansi (isi) sumber. Kritik sumber ini dibagi dalam dua macam, yaitu kritik internal (kredibilitas) dan kritik eksternal (otentisitas). 3). Interpretasi, merupakan proses penafsiran suatu peristiwa sejarah melalui fakta-fakta yang sudah terseleksi dan kenyataannya dapat

⁵ Fadly Rahman, "Dari Indische Keuken ke Boga Indonesia 1857-1967", Taman Budaya, Yogyakarta, 2017, hlm. 6.

⁶ Laili Windyastika., Heri Priyatmoko, "Lidah Pribumi Bergoyang: Rijsttafel dan Gaya Hidup Elite Jawa di Vorstenlanden 1900-1942", *Bandar Maula* (Vol. 25, No. 1, 2020), hlm. 15.

⁷ Djoko Soekiman, *Kebudayaan Indis dari Zaman Kompeni Sampai Revolusi*, (Depok: Komunitas Bambu, 2014), hlm. 45.

⁸ Gilbert J. Garraghan, *A Guide To Historical Method*, (New York: Fordham University Press, 1957), hlm. 33.

dipertanggungjawabkan. Interpretasi ini dilakukan setelah menyusun fakta-fakta sejarah mengenai peristiwa yang akan dikaji. Fakta-fakta sejarah itu dikumpulkan menjadi satu kemudian disusun sebagai sebuah cerita sejarah. 4). Historiografi, merupakan proses penulisan sejarah yang berpedoman pada sumber-sumber yang ada. Proses historiografi dilakukan agar fakta-fakta yang sebelumnya terlepas satu sama lain dapat dijadikan satu sehingga menjadi satu kesatuan yang sistematis dalam bentuk narasi yang kronologis.

PERAN NYAI DALAM PERKEMBANGAN RIJSTTAFEL

Pada akhir abad ke-16, Belanda mendirikan kongsi dagang yang bernama VOC (*Vereenigde Oost Indische Compagnie*) di Batavia. Mereka memusatkan perhatiannya di kawasan Jawa. Berpusatnya aktivitas dagang di Jawa menyebabkan lebih berkembangnya wilayah Jawa serta kehidupan sosial bangsa Eropa banyak yang berpusat di Jawa. Seiring berjalannya waktu, terjadi perubahan politik pada abad ke-19 yang ditandai dengan berdatangnya orang-orang Belanda untuk bekerja di pemerintahan Hindia Belanda.⁹ Kedatangan para pegawai Belanda memunculkan interaksi sosial antara orang Eropa dan pribumi. Orang-orang pribumi bekerja di atas pimpinan orang Eropa. Seperti halnya yang terjadi di perkebunan, orang pribumi disebut sebagai kuli. Banyak orang Eropa yang mempekerjakan seorang wanita untuk dijadikan pembantu rumah tangga di rumah dinas yang mereka tinggali. Kegelisahan laki-laki Eropa terhadap ketidakhadirannya istri mereka karena mereka tidak dapat membawanya ke tempat ia bekerja, menjadikan mereka mengawini wanita-wanita pribumi.¹⁰ Para wanita yang dikawini ini dikenal dengan sebutan *Nyai*. Nyai di sini berlaku layaknya ibu rumah tangga. Sosok nyai inilah yang berperan besar dalam

pertukaran budaya Jawa dengan budaya Belanda. Kedatangan orang-orang Eropa untuk menjadi pegawai VOC ke Hindia Belanda mempengaruhi munculnya sistem pernyaaian di Jawa pada masa itu.¹¹

Para pegawai Eropa membutuhkan bantuan orang lain untuk mengurus rumah dan melayani kebutuhan sehari-harinya salah satunya makan. Hadirnya nyai di dalam rumah tangga mereka, mengakibatkan terjadinya pertukaran informasi budaya. Pria Eropa akan mengajarkan wanita pribumi untuk berbahasa asing, membaca buku asing, hingga beretika seperti hidup di Barat. Dari para nyai mereka memperoleh pengetahuan mengenai obat-obat tradisional. Laki-laki Eropa lebih banyak terpengaruh oleh budaya perempuan pribumi terkhusus soal makanan. Pengaruh perempuan pribumi lebih kuat karena perbedaan iklim yang dirasakan oleh laki-laki Eropa. Perbedaan iklim ini memaksakan laki-laki Eropa menyesuaikan diri dengan kondisi alam dengan mempelajari cara bertahan pribumi. Salah satu pengaruh pribumi yaitu pada kebiasaan makan. Kebiasaan makan di Belanda dengan di Hindia sangatlah berbeda. Perbedaan inilah yang menyebabkan adanya akulturasi dua budaya. Ketersediaan bahan makanan Eropa relatif mahal, sehingga orang-orang Eropa memaksakan diri untuk menyesuaikan kondisi di Hindia. Kebudayaan Indis tak lepas dari peran para perempuan pribumi maupun Eropa yang tinggal di Hindia-belanda pada masa itu.

Sedangkan keadaan rumah tangga para pejabat Belanda berbeda dengan pegawai biasa. Mereka hidup dalam penuh kemegahan yang terlihat dari pelayanan makanan. Istri-istri pejabat akan bergantung pada juru masak atau pembantu rumah tangga dalam pelayanan makan. Kebergantungan ini mengakibatkan pembantu rumah tangga berperan dalam pola makan tuannya. Mereka juga memasukkan unsur pribumi yaitu sajian nasi ke dalam menu

⁹ Fadly Rahman, *op.cit.*, hlm. 34.

¹⁰ *Ibid.*, hlm. 35.

¹¹ Winda Prastyaning Adhy, "Peranan Nyai Dalam Transformasi Modernisasi di Jawa (1870-1942)", *Ringkasan Skripsi* (Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta, 2014), hlm. 9.

makan. Hal ini menjadikan nasi populer di kalangan keluarga Belanda. Orang Belanda sering menganggap budaya pribumi rendah, namun tanpa sadar sebenarnya mereka juga telah menyerap dan masuk ke dalam budaya tersebut, salah satunya budaya makan.¹²

Nyai berperan besar dalam perkembangan akulturasi budaya seperti pada kebiasaan makan. Dalam kehidupan rumah tangga, budaya Jawa mendominasi dalam hal makanan karena nyai lah yang berperan dalam mengolah bahan masakan untuk disajikan kepada tuannya yang merupakan pria Belanda. Tata cara makan keluarga Belanda dan keluarga pribumi memiliki pengaruh satu sama lain. Nyai berusaha untuk terbiasa dengan tata cara makan budaya Belanda. Salah satu kesulitan terbesar yaitu penggunaan alat makan yang jenisnya begitu banyak. Penggunaan rempah-rempah identik dengan hidangan Jawa yang menimbulkan rasa istimewa bagi lidah orang Belanda.¹³ Makanan orang Belanda yang minim bahan ketika berada di Hindia Belanda membuat mereka harus terbiasa dengan makanan pribumi. Nyai yang bertugas mengurus rumah tangga mulai perlahan mengenalkan makanan khas pribumi kepada tuannya. Nasi merupakan makanan utama orang pribumi. Sebagai orang Belanda yang menjadikan roti sebagai makanan utama, mereka harus terbiasa dengan adanya nasi dalam setiap hidangan. Kebiasaan makan nasi inilah yang dianggap sebagai wujud kebudayaan Indis dengan sebutan Rijsttafel.

RIJSTTAFEL DI JAWA MASA KOLONIAL BELANDA

Masyarakat pribumi umumnya lebih sederhana dalam kegiatan makan. Beras menjadi makanan pokok karena beras dihasilkan dari pertanian yang sebagian besar penduduk pribumi bekerja sebagai petani. Pada abad ke-18, beras belum menjadi makanan pokok, namun pada abad selanjutnya beras sudah menjadi makanan pokok

dikarenakan semakin meluasnya area persawahan.¹⁴ Penggunaan tangan sebagai alat makan merupakan hal biasa yang dilakukan oleh masyarakat pribumi, walaupun terdapat beberapa masyarakat golongan elite (priayi) yang menerima kebiasaan makan orang Belanda. Antara golongan biasa dengan golongan priayi terlihat perbedaan cara makan, golongan priayi biasanya memiliki aturan makan tersendiri serta hidangan yang disajikan berjumlah besar dan bervariasi. Dari sini sebenarnya dapat dilihat jika tata cara makan golongan priayi dengan orang Belanda tidak jauh berbeda. Perbedaan yang mendasar dari hidangan orang pribumi dengan Belanda yaitu orang pribumi tidak banyak menggunakan aturan dalam persoalan makan¹⁵ seperti penggunaan alat makan serta variasi makanan dan cara pengolahannya yang berbeda. Tradisi menyantap hidangan di meja makan dengan menggunakan alat makan bukanlah hal yang biasa dilakukan oleh orang pribumi. Oleh karenanya, orang pribumi harus menyesuaikan kebiasaan tersebut ketika mengikuti acara jamuan makan bersama dengan orang Belanda.

Melimpahnya kekayaan rempah-rempah di Hindia Belanda, tak dapat dipungkiri orang-orang Belanda menjadi terbiasa menyantap hidangan lokal. Rempah-rempah sangat minim digunakan pada masakan orang Belanda. Perbedaan mencolok inilah yang mengakibatkan Orang-orang Belanda pun mulai memasukkan unsur barat pada hidangan mereka untuk menjaga identitasnya. Kebiasaan makan nasi di kalangan keluarga Belanda tak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari mereka sehingga menghasilkan budaya sendiri. Budaya itu lahir dari percampuran dua budaya dari bidang kuliner yang disebut dengan istilah *Indische Keuken* (Kuliner Hindia) ialah Rijsttafel. “*Rijs*” yang berarti nasi dan “*tafel*” yang berarti meja. Istilah rijsttafel sendiri baru dikenal di lingkungan keluarga Belanda pada tahun 1870-an. Perbedaan yang mencolok dari budaya makan pribumi dan Belanda

Bistik Jawa Tahun 1900-1942”, *Avatara* (Vol. 1, No. 3, 2013), hlm. 456.

¹⁴ Fadly Rahman, *op.cit.*, hlm. 28.

¹⁵ Anik Susanti, *op.cit.*, hlm. 453.

¹² Fadly Rahman, *op.cit.*, hlm. 37

¹³ Anik Susanti, “Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa (Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan

menjadikan keunikan rijsttafel itu sendiri. Rijsttafel mengusung dua budaya dalam satu waktu, terlihat dari pelayanan, tata cara makan, dan hidangannya. Belanda berusaha untuk mengemas kebiasaan makan di Hindia Belanda menjadi menarik demi menarik perhatian para wisatawan agar datang ke Hindia Belanda untuk menikmati pengalaman yang unik. Rijsttafel menjadi unik karena banyak orang yang belum pernah merasakan pengalaman seperti ini. Para turis yang akan berkunjung ke Hindia Belanda akan diperkenalkan rijsttafel di kapal milik KPM (kapal milik perusahaan Belanda) agar ketika tiba di Hindia Belanda tidak akan terkejut dengan hidangan tersebut.¹⁶

Rijsttafel mulai dikenal di Hindia-Belanda pada abad ke-19. Selain sebagai hasil kebudayaan Indis, rijsttafel juga dikenal sebagai penanda status sosial orang-orang Belanda pada masa itu. Penanda status sosial dapat dilihat dari makanan yang dihidangkan. Semakin banyak dan istimewa makanan yang dihidangkan, maka semakin tinggi status sosialnya. Rijsttafel semakin populer di kalangan masyarakat karena adanya buku-buku resep masakan serta iklan-iklan di berbagai macam surat kabar serta majalah. Dari kolom iklan dalam surat kabar memberikan informasi mengenai cara pengolahan makanan secara baik.¹⁷ Selain cara pengolahan, mereka juga mengenalkan alat-alat masak modern yang digunakan untuk memasak kepada ibu rumah tangga.

Pada abad ke-19 rijsttafel dihidangkan pada jam makan siang. Berbeda dengan abad sebelumnya, abad ke-20 rijsttafel dihidangkan pada jam makan malam. Abad ini juga ditandai dengan berkembangnya rijsttafel yang makin dikenal oleh masyarakat luas. Kepopuleran rijsttafel di kalangan masyarakat karena adanya buku-buku masak atau *kookboek*. Karya Catenius van der Meijden menjadi buku wajib bagi para wanita Belanda untuk belajar membuat hidangan pribumi.¹⁸ Buku ini

berjudul “Makanlah Nasi! (*Eet Rijst!*)” yang diterbitkan pada tahun 1928. Selain menjadi panduan masak, buku tersebut juga berusaha untuk mengenalkan kultur dan kebiasaan makan orang pribumi. Rijsttafel sangat berkaitan dengan status sosial masyarakat. Alih-alih sebagai hasil akulturasi dua budaya yang berbeda, rijsttafel dijadikan ajang kemewahan bagi orang Belanda. Semakin banyak hidangan yang dihidangkan, maka semakin tinggi pula status sosial keluarga tersebut. Kebiasaan makan orang Belanda ini untuk menunjukkan bahwa status sosial mereka lebih tinggi.

Banyaknya wanita Belanda yang ingin mempelajari cara pengolahan makanan agar terasa enak, muncullah berbagai macam *kookboek* (buku resep) serta iklan-iklan di surat kabar yang memiliki konteks tentang masakan. Selain memuat resep masakan, *kookboek* juga memuat informasi-informasi seperti kandungan gizi yang terdapat dalam makanan serta cara pengolahannya secara sehat. Sekitar tahun 1930-an, mulai banyak produk bahan masak instan untuk memudahkan wanita Belanda dalam membuat hidangan rijsttafel. Karena penggunaan bahan yang banyak dalam masakan tradisional, munculnya produk instan ini sangat membantu wanita Belanda dalam menyiapkan hidangan. Produk instan tersebut ialah sebuah minyak kelapa, mentega, dan santan. Ketiga bahan tersebut menjadi kunci untuk memasak. Tidak hanya menyajikan hidangan asli pribumi, rijsttafel juga menyajikan hidangan dari berbagai jenis hidangan Eropa dan Cina. Terdapat pula hidangan yang merupakan hasil dari proses modifikasi yang kemudian disesuaikan dengan cita rasa pribumi seperti, sup, bestik (*biefstuk*), perkedel (*frikadel*), dan lain sebagainya.

Ada berbagai macam masakan yang dihidangkan dalam rijsttafel. Yang paling utama yaitu nasi seperti nasi kukus biasa, nasi

¹⁶ R. Achmad Sunjayadi, “Akulturasi dalam Turisme di Hindia Belanda”, *Kajian Budaya* (Vol. 8., No. 1, 2018), hlm. 17.

¹⁷ Pipit Anggraini, “Menu Populer Hindia Belanda (1901-1945): Kajian Pengaruh Budaya Eropa

Terhadap Kuliner Indonesia”, *Sejarah dan Budaya* (Vol. 9, No. 1, 2015), hlm. 91.

¹⁸ Fadly Rahman, *op.cit.*, hlm. 49.

goreng, nasi kebuli, nasi gurih, dan lain sebagainya. Untuk olahan daging kebanyakan menggunakan daging babi, tetapi juga ada olahan daging yang menggunakan daging sapi ataupun ayam seperti babi kecap, sate babi, dendeng, empal daging, ayam panggang, dan ayam goreng. Selain hidangan utama yang disajikan, makanan-makanan tradisional juga turut disajikan seperti lempeng, kue lapis, dawet, bubur jenang, onde-onde, dan sebagainya. Hidangan populer yang banyak disukai masyarakat Hindia-Belanda antara lain, nasi goreng, nasi kebuli, lontong, sup, sate, serundeng, sambal, acar, dan kerupuk.

Eksistensi rijsttafel tidak hanya terletak pada cara penyajiannya, namun juga variasi hidangan yang disajikan. Semakin berkembangnya pengetahuan wanita pribumi, menjadikan variasi hidangan semakin bertambah banyak karena mereka telah mengenal adanya proses modifikasi hidangan sehingga memunculkan hidangan baru yang telah disesuaikan dengan lidah masyarakat pribumi kebanyakan. Keberadaan hidangan modifikasi ini mampu membawa hidangan tradisional pribumi semakin dikenal dan digemari oleh masyarakat luas. Penggunaan bumbu-bumbu masakan yang kuat menciptakan hidangan pribumi memiliki rasa dan bau yang khas serta menambah kelezatan suatu masakan.

Pada akhir kedudukan kolonial Belanda, kebudayaan indis turut menurun eksistensinya. Eksistensi kebudayaan indis memang sangat dipengaruhi oleh kekuasaan kolonial Belanda. Rijsttafel yang menjadi salah satu produk kebudayaan indis juga mengalami penurunan eksistensi. Pada abad-abad sebelumnya rijsttafel mengalami kepopuleran, namun kepopuleran ini tidak bertahan selamanya. Kepulangan orang-orang Belanda ke negara asalnya juga turut menyingkirkan kehidupan sosial budaya yang telah mendapat pengaruh yang besar dari budaya Eropa. Pemerintahan Jepang berhasil menginvasi wilayah Hindia Belanda pada tahun 1942. Setelah wilayah Hindia Belanda

berhasil diduduki oleh pemerintahan Jepang yang memiliki kebijakan untuk menghapus semua sistem serta bangunan-bangunan yang berbau kolonial Belanda. Tidak heran jika pada masa pendudukan Jepang jamuan rijsttafel yang mewah sudah tidak ada lagi. Jika pada masa kolonial Belanda pelayan rijsttafel adalah orang-orang pribumi, pada masa pendudukan Jepang orang Eropa lah yang menjadi pelayan diberbagai restoran-restoran. Terdapat orang-orang Belanda maupun Indonesia yang kembali ke negara asalnya masih mengenang rijsttafel. Mereka masih tidak dapat melupakan kepopuleran rijsttafel. Di Belanda masih terlihat beberapa keluarga yang menggunakan etiket rijsttafel dalam menyajikan hidangan. Selain itu, masih dapat dijumpai di beberapa restoran-restoran yang menyediakan masakan Indonesia.

ETIKET MAKAN

Kebiasaan makan orang pribumi dengan orang Eropa sangatlah berbeda. Orang pribumi lebih akrab dengan kebiasaan makan menggunakan tangan. Berbeda dengan orang Eropa yang memiliki kebiasaan makan menggunakan alat makan. Alat makan yang biasa digunakan dalam rijsttafel lebih banyak daripada alat makan biasa. Rijsttafel umumnya menyediakan piring, mangkok, gelas, sendok, garpu, serta pisau. Ukuran dari alat makan yang digunakan juga berbeda-beda sesuai dengan hidangan yang disajikan. Misalnya, sendok untuk sup berbeda dengan sendok untuk makan makanan penutup. Pada akhir abad ke-19, hidangan seperti nasi, sayur, dan lauk pauk lebih disebut sebagai hidangan pembuka (*appetizer*). Selanjutnya hidangan seperti biefstuk dan hutspot yang merupakan makanan Eropa akan dihidangkan setelah makan nasi.¹⁹ Kemudian memasuki abad ke-20, hidangan rijsttafel semakin bermacam-macam. Muncullah yang namanya hidangan penutup (*dessert*) seperti buah-buahan, puding, kue-kue, dan minuman.

Rijsttafel memerlukan banyak peralatan makan, hal ini sangat berbeda dengan

¹⁹ Fadly Rahman, *op.cit.*, hlm. 71.

kebiasaan makan orang pribumi. Selain hidangan yang disajikan, penggunaan alat makan dalam rijsttafel juga dapat menunjukkan status sosial serta kekayaan. Perak merupakan bahan alat makan yang termasuk mahal dan bergengsi.²⁰ Kondisi ini menyulitkan orang pribumi untuk mengikuti etiket makan orang Belanda. Rijsttafel membutuhkan pelayan yang banyak dikarenakan hidangan yang disajikan beragam. Sebenarnya, rijsttafel sendiri terinspirasi dari hidangan pribumi yang menyajikan berbagai macam makanan seperti, nasi, sayur, dan lauk pauk. Pasalnya orang Belanda jarang memakan nasi seperti orang Pribumi, oleh karenanya mereka menganggap memakan nasi merupakan hal yang istimewa.²¹ Awalnya, rijsttafel hanya disajikan di rumah saja, namun seiring berjalannya waktu rijsttafel mulai disajikan di publik seperti hotel atau restoran. Kebiasaan makan yang dilakukan orang-orang Belanda di Hindia Belanda menjadi daya tarik wisatawan.

Orang Pribumi biasa memakan hidangannya hanya dengan menggunakan tangan dan makanannya beralaskan daun pisang ataupun piring kayu. Hidangan seperti rijsttafel yang menyajikan berbagai macam makanan biasanya digunakan di acara jamuan makan atau di kalangan keluarga istana saja. Dalam sajian rijsttafel terdapat sambal yang menjadi ciri khas sekaligus kejutan bagi orang Belanda.²² Sehubung orang Belanda tidak terbiasa memakan cabai, maka ketika memakan sambal mereka merasa terkejut dengan rasanya yang pedas. Menurut Meijden (1928), terdapat dua cara untuk menyiapkan rijsttafel yang terdapat sambal. Sambal dapat dibeli dengan kemasan botol kecil maupun kaleng atau membuatnya sendiri. Menurutnya, sambal buatan sendiri lebih enak karena sambal dibuat langsung oleh penyaji yang dapat sekaligus belajar cara menyiapkan

rijsttafel dengan baik. Jika ingin menyantap hidangan yang lebih pedas, sambal dapat disajikan sebagai pelengkap atau ditambahkan di masakan secara langsung sesuai selera. Penyajian untuk rijsttafel dihitung kira-kira membutuhkan 2 ons beras per orang.

Pada buku Meijden selain dijelaskan mengenai resep-resep masakan, ia juga menjelaskan mengenai kehygienisan masakan. Penyimpanan bumbu-bumbu masakan disarankan menggunakan botol-botol kecil ataupun kaleng. Untuk menjaga kehygienisan bumbu, ketika akan menggunakan gunakanlah sendok. Hidangan rijsttafel yang dimasak oleh orang Belanda biasanya kurang menggugah selera dikarenakan ketidaktahuan tentang bahan-bahan yang harus digunakan.²³ Wanita Eropa yang memiliki asisten rumah tangga akan belajar memasak hidangan pribumi dari asisten tersebut. Hubungan keduanya memiliki timbal balik yang baik. Wanita Eropa belajar bagaimana cara memasak hidangan menggunakan bumbu-bumbu yang ada, sedangkan wanita Pribumi belajar bagaimana cara mengolah makanan secara higienis, sehat, serta menggunakan peralatan yang modern.

Dalam penyajian rijsttafel, perlu diketahui mengenai porsi yang dibutuhkan agar dapat menyesuaikan dengan hidangan dan bumbu yang digunakan. Beberapa menu yang pas untuk dihidangkan dalam sajian rijsttafel antara lain aneka sup sayur, lidah sapi, kroket kentang, asparagus rebus, lobster dengan mayones, salad, puding, buah-buahan, roti, aneka olahan jamur, acar, daging-dagingan, kentang, biskuit keju, anggur merah, kopi, teh, dan es ceri.²⁴ Dalam penyajian rijsttafel, sebenarnya tidak perlu menyajikan berbagai macam hidangan yang bisa sampai 20 macam hidangan. Cukup dengan sedikit lauk serta nasi sudah dapat dikatakan menyajikan rijsttafel secara sederhana. Hal terpenting dalam

²⁰ Fadly Rahman, *op.cit.*, hlm. 68.

²¹ Fajar Wijarnako, "Pistha Ageng: Perubahan Pola Jamuan Bangsawan Yogyakarta Tahun 1855-1939". *Prajnaparamita* (Vol.10., No. 1, 2021), hlm. 52.

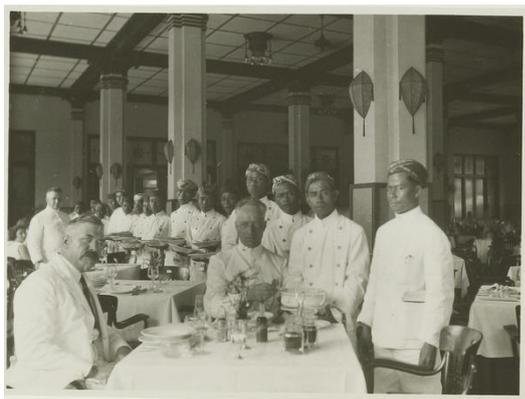
²² Achmad Sunjayadi, *Pariwisata di Hindia Belanda (1891-1942)*, (Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, 20019), hlm. 81.

²³ Catenius-van der Meijden., Koba M.J, *Makanlah nasi = (Eet rijst!): een indische rijsttafel (voor Holland)*, (S-Gravenhage (Den Haag): Ort, 1928), hlm. XII.

²⁴ Pipit Anggraini, *op.cit.*, hlm. 93.

penyajian rijsttafel yaitu kualitas memasak yang baik akan terasa lebih enak. Ada empat jenis makanan yang digemari oleh orang Belanda yang selalu ada dalam hidangan rijsttafel, diantaranya pisang goreng, kacang goreng, serundeng, dan telur mata sapi.

Rijsttafel biasanya dihidangkan ketika tamu dari Eropa berkunjung ke Keraton ataupun ketika ada acara jamuan makan. Hidangan yang disajikan sangat beragam disesuaikan dengan tamu yang akan memakan hidangan tersebut. Penggunaan alat makan dalam sajian rijsttafel menurut pandangan elite Jawa dianggap sebagai celah untuk menjalin hubungan politis.²⁵ Pelayan yang bertugas merupakan orang pribumi yang disebut dengan sebutan “jongos”.²⁶



Gambar 1

Jamuan *Rijsttafel* di Hotel der Nederlanden, Batavia 1931

(Sumber: Delpher, KITLV 25095)

Pelayan-pelayan ini telah melalui pelatihan sebagai pelayan jamuan makan. Terdapat beberapa tugas yang dibagi oleh pelayan. Mereka terorganisir dengan rapi serta menggunakan pakaian seragam yang rapi juga. Seragam yang digunakan sangat menarik karena perpaduan antara pakaian Eropa dan Jawa dengan kombinasi sarung dan ikat kepala bermotif batik.²⁷ Para pelayan ini berdiri berjajar didekat meja dengan membawa hidangan yang siap disajikan. Pelayan akan

membawa hidangan yang akan disajikan dan menawarkan kepada penikmat untuk memilih makanan. Orang-orang yang menikmati hidangan dapat langsung memanggil pelayan dengan melambaikan tangan atau memanggilnya sembari duduk di kursi. Hidangan yang dibawa oleh para pelayan disajikan sesuai urutan, yaitu hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup. Pola ini membuat rijsttafel terlihat terorganisir karena hidangannya disajikan secara berurutan.

KESIMPULAN

Akulturasinya dari budaya Eropa dengan budaya Pribumi menghasilkan kebudayaan baru tanpa menghilangkan unsur budaya lama yang disebut dengan nama kebudayaan Indis. Kebudayaan indis menjadi wujud dari adanya kontak budaya yang terjadi secara alami. Rijsttafel merupakan salah satu produk dari kebudayaan Indis yang sangat populer. Rijsttafel adalah cara penyajian nasi yang mengikuti etiket perjamuan ala Eropa. Rijsttafel mulai dikenal oleh masyarakat luas pada abad ke-19 akhir. Lahirnya rijsttafel ini tidak serta merta muncul begitu saja. Terdapat peran nyai yang begitu besar dalam kelahiran rijsttafel. Nyai di sini berperan sebagai ibu rumah tangga yang tinggal bersama tuannya yaitu pria Eropa. Nyai melakukan pekerjaan rumah tangga termasuk untuk memenuhi kebutuhan biologis tuannya yaitu makan. Penyajian hidangan dilakukan nyai dengan cara menyesuaikan dengan bahan-bahan yang tersedia di Hindia Belanda. Jika ia harus memasak masakan Eropa, maka akan kesulitan untuk mendapatkan bahan-bahannya. Oleh karena itu pria Eropa harus terbiasa dan menyesuaikan kondisi dengan alam di Hindia Belanda.

Walaupun terdapat perbedaan yang sangat mencolok antara budaya makan pribumi dengan Eropa, namun hal ini malah menjadikan sebuah budaya yang unik. Masyarakat Eropa terbiasa untuk makan menggunakan alat makan, namun berbeda

²⁵ Laili Windyastika., Heri Priyatmoko, *op.cit.*, hlm. 19.

²⁶ *Ibid.*, hlm. 62.

²⁷ R. Achmad Sunjayadi, *loc.cit.*

dengan masyarakat pribumi yang terbiasa menggunakan jari jemari (tangan) untuk makan. Dalam penyajiannya, rijsttafel disajikan dengan jumlah porsi yang pas dengan penikmat agar jumlahnya sesuai. Pelayan atau “jongos” akan membawa beberapa menu hidangan dan penikmat dapat memilih hidangan yang dibawa oleh jongos. Penggunaan berbagai macam alat makan juga diterapkan untuk menikmati hidangan rijsttafel. Memasuki akhir dari kolonial Belanda, rijsttafel mengalami kemunduran sebab kekuasaan Belanda pun juga mengalami kemunduran yang digantikan oleh kependudukan Jepang.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Sunjayadi. (2019). *Pariwisata di Hindia Belanda (1891-1942)*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Adam Zaki Gultom. (2020). “Kebudayaan Indis Sebagai Warisan Budaya Era Kolonial”. *Warisan*, 1(1), 20-26.
- Agung Gita Subakti. (2019). “Mengenal Pelayanan Rijsttafel Sebagai Bagian Dari Warisan Kolonial Belanda”. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 4(2), 193-201.
- Anik Susanti. (2013). “Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa (Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900-1942)”. *Avatara*, 1(3), 450-460.
- Deni Warawardhana., dan Yuni Maharani. (2014). “Indonesia Culinary Center”. *Interior Design*, 3(1), 1-6.
- Djoko Soekiman. (2014). *Kebudayaan Indis dari Zaman Kompeni Sampai Revolusi*, (Depok: Komunitas Bambu.
- Fadly Rahman. (2017, Edisi 2). *Dari Indische Keuken ke Boga Indonesia 1857-1967. Mata Jendela*. Diakses dari <https://tby.jogjaprovo.go.id/assets/uploadsck/files/MAJE%202%20full%20web.pdf>
- _____. (2011). *Rijsttafel Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fajar Wijarnako. (2021). “Pistha Ageng: Perubahan Pola Jamuan Bangsawan Yogyakarta Tahun 1855-1939”. *Prajnaparamita*, 10(1), 41-57.
- Federatieve Bond van Winkeliersvakorganisatiën in het Koloniale Warenvak. *Rijsttafellessen*. (1939). Amsterdam: Febowiko.
- Garraghan, Gilbert J. (1957). *A Guide To Historical Method*. New York: Fordham University Press.
- Het geheim van de rijsttafel: bewerking voor Nederland*. (1934). Delft: Oliefabrieken Calvé.
- Laili Windyastika., dan Heri Priyatmoko. (2020). Lidah Pribumi Bergoyang: Rijsttafel dan Gaya Hidup Elite Jawa di Vorstenlanden 1900-1942. *Bandar Maulana Jurnal Sejarah dan Budaya*, 25(1), 14-22.
- Meijden, Catenius-van der., dan Koba M.J. (1928). *Makanlah nasi = (Eet rijst!): een indische rijsttafel (voor Holland)*. S-Gravenhage (Den Haag): Ort.
- Pipit Anggraeni. (2015). “Menu Populer Hindia Belanda (1901-1942): Kajian Pengaruh Budaya Eropa Terhadap Kuliner Indonesia”. *Sejarah dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya*, 9(1), 88-95.
- R. Achmad Sunjayadi. (2018). Akulturasi Dalam Turisme di Hindia Belanda. *Paradigma Jurnal Kajian Budaya*, 8(1), 11-23.
- Winda Prastyaning Adhy. (2014). “Peranan Nyai Dalam Transformasi Modernisasi di Jawa (1870-1942)”. *Ringkasan Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

