

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Mengacu pada pertanyaan-pertanyaan yang dirumuskan dalam rumusan penelitian, maka keseluruhan uraian di atas dapat disimpulkan sebagai berikut. Dalam kaitannya dengan pertanyaan tentang gambaran umum masyarakat Arab di Kota Palembang dapat dijelaskan sebagai berikut. Bahwa masyarakat Arab tinggal dan menetap di Indonesia sejak masa yang cukup lama. Bahkan, di antara peneliti ada yang berpendapat bahwa orang-orang Arab sudah melakukan kontak dagang dengan orang-orang Nusantara pada masa sebelum Islam. Di Indonesia orang-orang Arab tersebar di berbagai kota, seperti: di Jakarta (Pekojan), Bogor (Empang), Surakarta (Pasar Kliwon), Surabaya (Ampel), Gresik (Gapura), Malang (Jagalan), Cirebon (Kauman), Mojokerto (Kauman), Yogyakarta (Kauman), Probolinggo (Diponegoro), Banjarmasin (Kampung Arab), Bondowoso (Pong Arab), Medan (Kampung Dadap), dan Palembang (Kampung Arab).

Kampung Arab di Palembang, secara geografis, tersebar di dua konsentrasi: Seberang Ilir dan Seberang Ulu. Untuk daerah *Iliran* komunitas Arab berada di Lorong Asia dan Kampung Sungai Bayas, Kelurahan Kotabatu, dan Kecamatan Ilir Timur I. Sementara itu, untuk daerah *Ulu*, komunitas Arab terdapat di Lorong Sungai Lumpur, Kelurahan 9-10 Ulu. Kemudian mereka juga ada di Lorong BBC di Kelurahan 12 Ulu, Lorong al-Munawar di Kelurahan 13 Ulu, Lorong al-Haddad,

Lorong al-Habsy, dan Lorong al-Kaaf di Kelurahan 14 Ulu, serta kompleks Assegaf di Kelurahan 16 Ulu.

Interaksi antara komunitas Arab dengan penduduk asli tak pelak lagi mendorong terjadinya akulturasi budaya. Proses ini memunculkan budaya khas yang selanjutnya disebut dengan budaya Palembang. Percampuran budaya atau akulturasi budaya Arab dengan budaya Melayu Palembang memiliki dua sifat. Pertama, bersifat *intangible* atau budaya yang bersifat abstrak, seperti: kesenian (tari), bahasa, aksara Jawi, dan sebagainya. Kedua, percampuran budaya dapat berupa budaya yang bersifat *tangible* atau budaya yang bersifat konkret, seperti: makanan, arsitektur bangunan, dan sebagainya.

Beberapa makanan Arab yang dapat kita jumpai di Indonesia, antara lain: nasi kebuli, nasi briyani, nasi mandhi, selado, dan sebagainya. Makanan atau masakan Arab ini dipengaruhi oleh masakan dari negara-negara di Timur Tengah, seperti: Yaman, Mesir, Turki, Persia, Tunisia, dan Saudi Arabia. Pengaruh lainnya berasal dari Somalia, Afrika Utara, Afghanistan, India, dan atau Pakistan. Misalnya, nasi kebuli, bahan aneka rempah biasa digunakan dalam membuat masakan khas Arab di Timur Tengah yang terutama adalah: bumbu jinten, pala, cengkih, kayu manis, dan kapulaga. Bumbu-bumbu lainnya adalah: daun kari, adas manis, kayu manis, yoghurt, zaitun, ketumbar, minyak samin, biji pala, lada hitam, garam masala, keju feta, safron, dan klabet. Sementara itu, bumbu yang sering digunakan dalam pengolahan hidangan pada masyarakat Arab al-Munawar di Palembang, seperti: bawang putih, bawang merah, jahe, cabai, dan tomat. Bumbu lainnya yang

dibutuhkan adalah bumbu kebuli, bumbu kari, tomat yang diiris, daun kari, cabai utuh, asam Jawa, susu, cengkeh, pala, kayu manis, santan, dan minyak samin. Percampuran budaya Arab-Indonesia ini, pada gilirannya, melahirkan suatu gaya kuliner atau masakan Arab peranakan dengan cita rasa yang *authentic* dan unik.

Di samping itu, faktor penguat terjadinya akulturasi budaya Arab adalah adanya sikap toleransi dan simpati terhadap masyarakat lainnya. Terjadinya sikap saling memahami antar budaya ini mendorong mereka untuk saling mengenal, termasuk dalam kebudayaan. Dalam kebudayaan kuliner, misalnya, nasi minyak atau nasi samin merupakan adaptasi dari kuliner atau masakan nasi mandhi khas masyarakat orang-orang Arab Hadramaut. Selanjutnya, ketika orang-orang Arab ini berinteraksi dengan orang-orang India, muncullah kuliner yang disebut dengan nasi kebuli. Pada perkembangan selanjutnya, orang-orang Arab Hadramaut ini membawa kuliner nasi kebuli ke Indonesia. Interaksi budaya kuliner antara dua kelompok masyarakat ini, pada gilirannya, memunculkan masakan yang oleh orang-orang Palembang disebut dengan nasi minyak atau nasi samin.

Terjadinya perubahan dan pengaruh pada makanan itu juga disebabkan oleh perjalanan waktu yang cukup panjang dan kondisi geografis yang berbeda. Sebagaimana sudah dijelaskan bahwa hubungan Timur Tengah dan Nusantara telah terjalin dalam waktu yang lama. Dalam rentang waktu ini, banyak terjadi dinamika perubahan kebudayaan yang berdampak pada terjadinya kesinambungan dan perubahan dalam sebuah kebudayaan kuliner. Selain itu, perbedaan geografis antara Timur Tengah –khususnya Hadramaut (Yaman)- dengan Nusantara (Indonesia),

sehingga orang-orang Arab perlu beradaptasi dengan kondisi geografis setempat. Dalam hal ini dapat dilihat perubahan dan pengaruhnya pada variasi dalam bumbu-bumbu masakan atau kuliner yang digunakan.

Begitu kuatnya interaksi antara orang-orang Arab dan masyarakat di Indonesia, akulturasi budaya kuliner tidak bisa dihindarkan. Dalam perkembangan selanjutnya, masakan khas Arab tersebut memperkaya khazanah budaya kuliner di Indonesia. Bahkan, budaya kuliner Arab ini merupakan bagian tidak terpisahkan dengan kuliner khas Indonesia. Hal ini memperkuat asumsi bahwa dalam konteks pembentukan *national cuisine* di Indonesia, terwujudnya kuliner itu sendiri merupakan cerminan dari konsep ke-Indonesia-an yang majemuk. Kuliner Indonesia sejak awal terbentuk merupakan persilangan berbagai budaya daerah dan asing (Tionghoa, Arab, India, dan Eropa).¹

Selain itu, kekayaan jenis kuliner Nusantara merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara. Hal ini dapat dilihat dari keanekaragaman olahan makanan rakyat melalui tradisi kuliner masyarakat Arab yang menunjukkan pola-pola hidup dalam interaksi sosial, sehingga menggambarkan kearifan lokal pangan yang menginformasikan keadaan taraf atau tingkat tata kehidupan sehat, sosial, religi, dan inisiatif-inisiatif lokal.

Kiranya perlu dijelaskan di sini bahwa jenis makanan Indonesia memiliki arti simbolik dalam pengaruh sosial, budaya, agama, kepercayaan, dan lain-lain. Oleh

¹Fadly Rahman, "Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan", *Jurnal Sejarah*, Vol. 2 (1), 2018, h. 44-45.

sebab itu, dalam perspektif budaya, makanan dapat dikatakan sebagai ungkapan ikatan sosial. Makanan juga dapat disebut sebagai solidaritas kelompok. Selain itu, makanan juga dapat dikatakan sebagai ketenangan jiwa, dan simbolisme dalam bahasa. Salah satu fungsi terpenting suguhan makanan tradisional seperti kuliner masyarakat Arab adalah untuk memperbarui perasaan solidaritas kelompok yang ada kemungkinan bagi anggota suatu kelompok yang semakin memudar mengingat perubahan sosial menuju masyarakat modern perkotaan.

B. Saran

Dengan selesainya penelitian kuliner khas masyarakat Arab Palembang ini bukan berarti kajian tentang sejarah kebudayaan masyarakat Arab Palembang sudah tuntas. Masih ada aspek lain yang masih diadakan penelitian lebih lanjut, misalnya, berkaitan dengan kehidupan masyarakat atau sistem perekonomian, dan lain sebagainya. Dengan demikian, masih ada celah yang luas untuk mengkaji masyarakat Arab di Palembang untuk dilakukan penelitian.

Di samping itu, masyarakat –dan juga pemerintah- perlu adanya untuk melestarikan kekayaan kebudayaan kuliner tersebut. Pelestarian dalam bidang kuliner Arab di Indonesia ini harus dilakukan untuk memelihara, memanfaatkan, dan mengembangkan kuliner Arab di Indonesia. Kita harus memelihara yaitu menjadi kuliner Arab sebagaimana aslinya dalam berbagai literatur dari penyajian dengan beragam komponen rasa, bentuk, dan tekstur. Selain itu, perlu ada upaya dalam memanfaatkannya terkait dengan kebutuhan tertentu, disertai dengan pengembangan

kuliner Arab dengan menambahkan dan memperkaya ide atau gagasan baru sehingga dapat dipromosikan ke mancanegara yang diharapkan dapat menarik minat wisatawan domestik sebagai salah satu daya tarik pariwisata dan salah satu subsektor ekonomi kreatif, serta dalam meningkatkan citra rasa Arab.