



Menyibak Kekhasan Masakan Bakso Di Kalisongo Jawa Timur Dan Relevansinya Dengan Teori Interaksi Simbolik George Herbert Mead

Yosef Usman^{1*}, Yohanes I Wayan Marianti², Benyamin Guido Reke³ Kamilus Guko⁴

Sekolah Tinggi Filsafat Teologi Widya Sasana, Malang¹²³⁴

email_yosefusmanpasionis¹, jo_wayansvd@yahoo.com², guidorekebenyamin@gmail.com³,

kamilusguko@gmail.com⁴

ARTICLE INFO

History of the article :

Received 4 Januari 2024

Revised 4 Januari 2024

Publish 14 Agustus 2024

Keywords:

Bakso, Kuliner, Interaksi, Masyarakat, George Herbert

Mead

ABSTRACT

Desa Kalisongo merupakan salah daerah di Jawa Timur yang memiliki beragam mata pencaharian salah satunya makanan bakso. Daerah Kalisongo sejak jaman dahulu sudah diwarnai oleh berbagai macam makanan dan pola interaksi sosial antara sesama masih tetap terjagadan termasuk didalamnya bidang kuliner. Penelitian ini dilakukan untuk menyibak tentang kekhasan dari makanan bakso dan segala macam pembuatannya, dan juga bagaimana keberadaan makanan bakso ini dapat mempengaruhi pola interaksi masyarakat setempat. Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif. Data diperoleh melalui wawancara dan ditambah dengan data sekunder yang didapatkan melalui artikel ilmiah dan buku terkait makanan bakso itu. Hasil dari penelitian ini adalah bakso adalah makanan dari Jawa Timur (Kalisongo) menjadi medium komunikasi dan memperkuat ikatan sosial di tengah perbedaan budaya, ekonomi, dan status sosial. Keunikan dari bakso ini adalah masyarakat Jawa Timur (Kalisongo) tidak pernah merasa puas dengan keberadaan bakso ini dan sampai zaman ini masyarakat Timur (Kalisongo) atau pun warga asing masih merasakan kekhasan dari bakso itu sendiri. .

PENDAHULUAN

Dalam kehidupan manusia kebutuhan sandang, pangan, dan papan menjadi aspek yang sangat penting dalam sistem hirarki kebutuhan manusia atau pun ciptaan lain di dunia ini. Pangan (makanan) adalah salah satu sumber hidup yang paling penting dalam kehidupan manusia maupun ciptaan lainnya. Agus, Zamroni dan teman-temannya mengatakan bahwa masyarakat Indonesia memiliki kekayaan budaya yang khas, yang tercermin dalam berbagai dimensi kehidupan sehari-hari, termasuk dalam kuliner tradisionalnya (Agus et al., 2023; Zamroni, 2019). Lestari dan Christina mengatakan bahwa Indonesia adalah negara yang terdiri dari pelbagai macam suku, budaya, adat dan kebiasaan dan pulau yang terbentang luas dari Sabang sampai Merauke, sehingga setiap daerah memiliki keunikan dan kekhasan makanan tradisionalnya sendiri (Lestari & Christina, 2018). Makanan khas dari suatu daerah tidak hanya sekadar pameran atau mencari sensasi dalam berinteraksi dengan sesama atau pun menunjukkan keunikan atau kelezatan semata, melainkan juga mencerminkan esensi atau ekspresi budaya dari terdapat daerah itu sendiri dan yang merupakan

ikatan primordialisme terhadap komunitas budaya itu sendiri. Tyas mengatakan bahwa setiap makanan tradisional mengandung cerita dan nilai-nilai luhur (*ultimate value*) yang diwariskan dari generasi ke generasi, menjadi satu kesatuan internal dari identitas budaya suatu daerah (Tyas, 2017). Nurul Sukma Lestari dan teman-teman menyebutkan contoh makanan Rendang yang berasal tradisional dari Sumatera Barat, tidak hanya memainkan lidah dengan kelezatannya, tetapi juga mewakili keautentikan dan eksistensi masyarakat Minangkabau. Bahan-bahan yang digunakan dalam makanan loka tersebut menunjukkan esensi dan eksistensi dari daerah itu sendiri. Kesatuan dalam keberagaman dalam hal makanan inilah memberi peluang bagi masyarakat Indonesia untuk mengolah bahan-bahan lokal menjadi hidangan yang istimewa dan lezat bagi masyarakat setempat maupun warga asing yang menikmatinya (Adiasih & Brahmama, 2017).

Jannah dan teman-teman menyebutkan bahwa Soto Betawi dengan segala bahaya salah satunya adalah santan sebagai bahan utamanya, mencerminkan kekayaan kelapa di wilayah Jakarta. Semua ini pasti berasal dari pola interaksi antara masyarakat setempat dalam mengolah bahan dasar itu dan sangat berpengaruh pada ragam makanan tradisionalnya yang kemudian makanan khas itu pasti mengalami transformasi dan inovasi dalam proses pembuatan dan penyajiannya (Jannah et al., 2020). Rinawati bersama teman-temannya menambahkan bahwa dalam perkembangan selanjutnya perlu untuk melestarikan nilai-nilai guna dari budaya itu, agar warisan nenek moyang tetap terjaga dan menjadi bagian yang tak terpisahkan dari identitas dan jati diri bangsa Indonesia (Rinawati et al., 2017). Persoalan dari makanan tradisional adalah bukan soal rasa, melainkan ada cerita historis dibalik itu dan nilai-nilai guna (*ultimate value*) kearifan lokal. Dengan menjaga esensi dan eksistensi makanan lokal, manusia dengan sendirinya melestarikan warisan budaya nenek moyang, serta menciptakan lapangan kerja untuk memperkenalkan kekayaan para pedagang di Indonesia kepada dunia yang luas ini, mendukung keberadaan penghasilan daerah, dan meningkatkan ekspresi budaya terhadap keanekaragaman budaya di Indonesia ini.

Disinilah Pradhana bersama teman-temannya mengatakan bahwa masakan Indonesia sudah lama dipengaruhi oleh budaya asing, termasuk orang Tionghoa, yang telah memberikan masukan berharga pada kekayaan pedagang di Indonesia (Pradhana et al., 2020). Lestari menerangkan bahwa dengan kehadiran wisatawan di Indonesia yang semakin meningkat (Lestari et al., 2019), orang Indonesia diajak untuk peka terhadap interaksi budaya yang sudah diupayakan pengelolaan produk wisata yang memberikan kontribusi yang membangun bagi wisatawan (Adikampana et al., 2018) Salah satu dimensi penting di ruang lingkup wisatawan adalah bidang kuliner atau pedagang, yang dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk mengunjungi suatu tujuan wisata (Zahrulianingdyah, 2018). Wisata pedagang telah mengalami perkembangan pesat dalam beberapa tahun terakhir dan menjadi salah satu unsur pariwisata yang berkembang paling dinamis dan kreatif (Organization, 2018). Hal sebenarnya relevan dan penting untuk diingat bahwa keberadaan pedagang atau kuliner membawa dampak positif dalam mendorong kekhasan lokal, ekonomi regional, dan nasional. Kehadiran para wisatawan yang datang untuk mencicipi makanan khas daerah dapat memberikan sumbangsi langsung dan ini perlu disadari bahwa bagi para pedagang atau kuliner lokal, harus mempertahankan ekonomi dari daerah tersebut, serta melestarikan warisan kuliner tradisional. Hal ini sangat dianjurkan bagi generasi muda agar segera keluar dari kemalasan dan kebobrokan berpikir. Dengan memperkenalkan budaya interaksi secara terbuka terhadap sesama maupun warga asing dengan sendirinya usaha para kuliner atau pedagang tetap bertahan dalam kesederhanaannya itu. Makanan lokal memiliki daya tarik bagi wisatawan karena memiliki identitas lokal yang menjadi kebanggaan suatu daerah dan memberikan kontribusi pada pengembangan pariwisata (Mnguni & Giampiccoli, 2019). Batarfie menyebutkan bahwa salah satu contoh daerah yang kaya akan

makanan tradisional adalah kota Bogor (Batarfie, 2016). Gardjito dan teman-temannya menyebutkan salah satu makanan khas Bogor adalah Toge Goreng. Jadi Toge Goreng adalah salah satu makanan khas dari Bogor yang menjadi daya tarik kuliner bagi para wisatawan. Keunikan dari makanan ini terletak pada rasa yang menyegarkan dan aroma yang khas, mencerminkan perpaduan budaya yang unik di daerah tersebut. Kemudian Murdjito menambahkan bahwa kuliner Sunda, termasuk Toge Goreng, memiliki ciri khas cita rasa yang ringan dan sederhana, namun mampu menyajikan rasa gurih asin, asam segar, manis ringan, dan kesegaran yang khas (Gardjito et al., 2017). Kekhasan semacam inilah membawa daya tarik bagi para pecinta kuliner yang berusaha menemukan kekhasan dari masing-masing makanan dari masing-masing daerah di Indonesia yang menghasilkan masakan yang mempunyai kekhasan yang autentik. Dalam kajian ini persoalan yang akan dikaji terkait kekhasan dari bakso itu adalah sebagai berikut:

- (1) Sejarah bakso secara singkat,
- (2) Bakso merupakan simbol identitas Malang
- (3) Pengaruh bakso terhadap para pendatang di Malang.

Dengan melihat kekhasan dari bakso ini, diharapkan dapat menggerakkan generasi muda untuk melihat kekhasan yang tersembunyi dari masakan bakso itu sendiri, serta membantu minat masyarakat dalam negeri maupun warga asing menikmati makanan bakso ini dengan nikmat.

METODOLOGI PENELITIAN

Dalam kajian ini, penulis menggunakan metode kualitatif yang bersifat deskriptif, dan data yang diperoleh melalui wawancara dengan menyertakan gambar-gambar sebagai bukti yang relevan. Fadli mengatakan bahwa metode semacam ini digunakan untuk memeriksa aspek kehidupan orang, sejarah, perilaku, fungsionalisasi organisasi, gerakan sosial, atau hubungan kekerabatan (Fadli, 2021). Kajian ini mereduksi data dari dua sumber utama, yaitu studi literatur, dan wawancara. Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui hasil wawancara dengan beberapa narasumber (Bapak Ribut sebagai orang yang mata pencahariannya sebagai pedagang bakso). Dua ibu rumah tangga yang mengerti tentang makanan bakso, yaitu Sumyati dan Ibu Nirma.

Dengan semacam ini, peneliti dapat menggali pemahaman yang lebih mendalam tentang kekhasan, keunikan, dan keberadaan bakso sampai zaman sekarang. Pendekatan deskriptif memberi kesempatan peneliti untuk mengkaji data dengan lebih jelas dan komprehensif serta memahami dinamika dan konteks kekhasan makanan tradisional dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Jawa Timur secara khusus desa Kalisongo. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif tentang bakso sebagai makanan khas Jawa yang tetap terjaga kualitasnya sampai saat ini bahkan dalam aspek budaya pun terjaga sampai saat ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hidup manusia tidak terlepas dari jaringan hubungan sosial yang kompleks. Di tengah kompleksitas tersebut, masyarakat sebagai entitas sosial memiliki peran sentral dalam membentuk dan memelihara relasi antar individu. Relasi sosial masyarakat menjadi pilar utama yang mengukuhkan keberlangsungan kehidupan bersama, membentuk identitas kolektif, dan menentukan arah perkembangan suatu komunitas. Dalam artikel ini, penulis akan menampilkan ragam dimensi relasi sosial masyarakat yang dilatarbelakangi oleh munculnya bakso di Malang dan dampaknya terhadap perkembangan sosial, budaya, dan ekonomi. Tingginya kompleksitas relasi sosial masyarakat mencerminkan dinamika unik yang melibatkan faktor-faktor seperti budaya, nilai, norma, dan institusi. Dalam perjalanan manusia melintasi lanskap sosial ini, terdapat peran penting komunikasi interpersonal, saling ketergantungan antarindividu, serta peran lembaga-lembaga sosial

yang menjadi pilar dasar relasi sosial masyarakat. Melalui pemahaman lebih dalam terkait relasi sosial masyarakat, kita diharapkan dapat membuka cakrawala baru dalam merespons perubahan dan tantangan zaman.

Artikel ini membahas peran bakso sebagai simbol kuliner yang menghubungkan berbagai lapisan masyarakat di Malang. Bakso tidak hanya sekadar hidangan lezat, tetapi juga mencerminkan dinamika kompleks dalam relasi sosial. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan tujuan untuk menyelidiki bagaimana bakso menjadi media komunikasi yang memperkuat ikatan sosial di tengah perbedaan budaya, ekonomi, dan status sosial. Melalui wawancara mendalam dan observasi partisipatif, penelitian ini menggali makna sosial bakso dalam konteks tempat asalnya, seperti Jawa, Sumatra, dan Sulawesi. Bakso tidak hanya menjadi makanan harian, tetapi juga menjadi ritual sosial yang membantu membentuk identitas kelompok dan memperkuat solidaritas komunitas (Dian Prayogi, 2017).

Selain itu, penelitian ini mengungkap peran pedagang bakso dalam membentuk jaringan sosial ekonomi di pasar lokal. Dengan menganalisis interaksi antara pedagang, pembeli, dan komunitas sekitar, artikel ini mencari pemahaman tentang bagaimana bakso sebagai produk kuliner dapat menjadi agen yang menggalang hubungan sosial dan ekonomi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso bukan hanya sebagai makanan sehari-hari, melainkan juga sebagai elemen penting dalam ekosistem sosial masyarakat. Artikel ini berkontribusi pada pemahaman kita tentang hubungan antara kuliner dan relasi sosial, membuka wawasan baru tentang bagaimana makanan dapat memainkan peran kritis dalam membentuk jaringan sosial yang kuat di tengah perbedaan.

Menurut Bapak Ribut, sejarah bakso, khususnya di Malang, tidak memiliki catatan yang sangat rinci, tetapi bakso dikenal sebagai salah satu kuliner khas daerah Malang. Bakso sendiri adalah hidangan kuliner khas Indonesia yang biasanya disajikan dengan kuah yang panas yang kaya rempah-rempah, di warung Amanah milik bapak Ribut terdapat salah satu rempah yang khas yaitu Polo dan seledri.

Bakso Malang memiliki ciri khas tersendiri yang membuatnya berbeda dari jenis bakso lainnya di Indonesia. Beberapa faktor yang membuat bakso Malang menjadi spesial melibatkan penggunaan bahan-bahan lokal yang khas di daerah tersebut dan perpaduan rempah-rempah yang memberikan rasa unik (Dian Prayogi, 2017). Demikianlah yang dilakukan oleh Bapak Ribut dengan warung baksunya. Ia menambahkan sedikit rempah yang khas dari warungnya. Secara umum, bakso Malang memiliki kuah yang kental, berwarna bening kecoklatan, dan memiliki cita rasa yang kaya. Meskipun sejarahnya tidak selengkap yang mungkin diinginkan, warisan kuliner seperti bakso Malang mencerminkan kekayaan ragam kuliner Indonesia yang terus berkembang dan diwariskan dari generasi ke generasi.

Draft Wawancara Narasumber

Narasumber:



Nama: Bapak Ribut

TTL: Pisang Agung, Malang, Jawa Timur, 21 November 1964

Nama Warung Bakso: Amanah

- Bagaimana sejarah warung bakso bapak di Malang?

Menurut Bapak Ribut bahwa pekerjaan atau aktivitas masyarakat desa Kalisongo sebagian bekerja sebagai pengusaha atau usaha kecil seperti membuka kios, warung sederhana dan juga termasuk berjualan kecil-kecilan di jalanan. Perkembangan bakso di desa Kalisongo sudah sangat maju saat ini. Menurut Bapak Ribut bahwa sebenarnya mata pencaharian masyarakat desa Kalisongo sebagainnya adalah petani, hanya karena perkembangan penduduk dan kota yang semakin ramai maka sebagian petani beralih ke pedagang kecil dan salah satunya adalah pedagang bakso ini. Jadi sejarah perkembangan masakan atau makanan bakso ini sangat mempengaruhi pola interaksi masyarakat desa Kalisongo dengan masyarakat di sekitarnya termasuk masyarakat pendatang.

Interaksi terjadi jika mereka memberi masukan terkait rasa yang khas dari makanan dari bakso itu. Bapak Ribut sedikit menceritakan profesinya sejak dulu dan sekarang beralih ke pedagang kecil. Bapak Ribut menceritakan bahwa saya dulunya bekerja sebagai buruh, ikut orang selama satu tahun. pertama kali ketika saya berhenti bekerja sebagai buruh saya memilih untuk membuka usaha warung bakso. Warung bakso saya ini saya buka sejak tiga tahun yang lalu. Jadi persoalan yang dihadapi oleh Bapak Ribut sebenarnya adalah persoalan sejarah berkembangnya bakso yang kemudian dikenal sangat familiar masyarakat Indonesia pada umumnya.

Sejarah perkembangan bakso menjadi sebuah persoalan cara berinteraksi masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Menurut Bapak Ribut bahwa bakso dalam usaha kecilnya bahwa bakso saya ini saya buat sendiri, biasanya saya buat pagi, bangun jam tiga pagi kemudian membuat bahan-bahan seperti pentol dan kuahnya. Karena saya dari Kalisongo maka saya memberi nama bakso saya ini bakso Kalisongo sajalah. Tetapi untuk nama warungnya, ya Warung Amanah serta yang memperkenalkan bakso kepada bapak di Malang menurut Bapak Ribut bahwa saya bukan dikenalkan orang lain tetapi saya inisiatif sendiri karena untungnya lumayan. Disinilah terjadi pola interaksi sosial terjadi secara bebas dan makanan atau masakan bakso inilah sudah menjadi ciri khas Malang ya...Jadi kalau Berbicara mengenai siapa yang mengenalkan mungkin saya lebih kepada melihat mereka yang memiliki usaha warung bakso dan untung yang mereka peroleh dari padanya serta menjadi populer adalah rasanya. Kalau rasanya enak maka dapat memikat orang untuk membeli dan membuat orang lain tertarik untuk membeli juga.

Disinilah perkembangan bakso di Malang dari masa ke masa. Bakso itukan sudah menjadi ciri khas dari Malang ya. Kalau menurut saya bakso itu dikenal di Malang sejak zaman dahulu ya. Mungkin dibawa oleh para penjajah, juga mungkin orang-orang Tionghoa kalau tidak salah. Intinya bakso sudah menjadi ciri khas dari Malang. Hal ini yang membedakan bakso di warung bapak dengan bakso di tempat lain adalah rasa kuahnya. Kalau kuah yang lain tidak menggunakan rempah yang saya sebut POLO. Nah... POLO inilah yang membedakan bakso saya dengan bakso di warung lain. Di warung saya juga disediakan dengan sayur sebagai pelengkap atau teman untuk ditambahkan ke dalam bakso. Resep bakso yang khas dari warung bapak Ribut kurang lebih seperti yang Mas liat di warung yang lain. kurang lebih sama. tetapi yang membedakan saya dengan yang lain adalah di kuah bakso saya, saya tambahkan daun prai dan POLO yang saya sebut tadi. Itu mungkin yang khas dari bakso saya. Dengan proses pembuatan bakso menurut bapak Ribut bahwa biasanya bangun pagi sekali. Jam tigaan ya.. untuk mulai membuatnya. Kalau saya buatnya dari malam itu tidak bagus. Nanti rasanya tidak enak ketika buatnya pagi. Prosesnya ya... semua bahan saya buat sesuai dengan prosedur pembuatan bakso. Dagingnya saya beli kemudian digiling. Saya tidak beli yang sudah digiling. Kemudian membentuk bulatannya secara manual. Kuahnya juga saya buatnya pagi. Kerupuk juga ada, biasanya saya buatin semuanya pagi sekali.

Disini penulis menyebutkan dan menjelaskan sedikit harga, menu, ada tips yang khusus, pesan bapak Ribut untuk para pecinta bakso, cara bapak menghadapi persaingan dengan warung bakso lainnya, harapan Anda untuk warung bakso bapak di masa depan, peran bakso dalam budaya kuliner Malang, makna bakso bagi masyarakat Malang, dan bakso merupakan simbol identitas Malang:

- Berapa harga bakso di warung bapak?

Untuk harganya mungkin paling murah ya Mas, delapan ribuan saja.

- Apakah ada menu lainnya di warung bapak?

Saya tidak menjual yang lain mas selain bakso saja.

- Apa tips Anda untuk membuat bakso yang enak?

Tidak ada tips yang khusus, hanya untuk penambahan rempah saja.

- Apa pesan Anda untuk para pecinta bakso?

Harapan saya, ya jangan lupa bahwa bakso adalah makanan yang telah ada sejak dahulu ya. Maka makanlah bakso agar bisa bernostalgia dengan masa lalu hehehe.

- Bagaimana cara bapak menghadapi persaingan dengan warung bakso lainnya?

Saya tergantung kepada yang kuasa mas. Tetapi sejauh ini warung saya selalu habis porsi bakso yang saya buat untuk sehari. Untuk persaingan, saya tidak terlalu memikirkannya yang penting tulus dan niat saja untuk buka usaha dan berjualan.

- Apa harapan Anda untuk warung bakso bapak di masa depan?

Ya Semoga semakin laris, banyak pengunjung dan pelanggan saja mas.

- Bagaimana pengaruh bakso terhadap para pendatang di Malang?

Warung bakso saya inikan dekat dengan kos-kosan, ada yang dari Flores, Kalimantan, dan beberapa dari Sulawesi. Mereka ini sering ke warung saya untuk membelinya. Kadang mereka makan disini tetapi ada juga yang bungkus dan bawa pulang ke kosnya.

- Apa peran bakso dalam budaya kuliner Malang?

Sangat berpengaruh ya mas. Karena bakso inikan sudah turun temurun. Selain sebagai makanan khas, bakso juga mengundang para wisatawan untuk mencobanya. Intinya sangat berpengaruh mas.

- Apa makna bakso bagi masyarakat Malang?

Sebagai tempat untuk mereka bernostalgia dengan masa lalu. Membawa pengalaman masa lalu untuk diingat kembali.

- Apakah bakso merupakan simbol identitas Malang?

Bakso ikan khas Malang mas, jadi ya dia merupakan salah satu dari identitas Malang.

Sekilas Tentang Bakso Malang

Bakso Malang adalah variasi bakso khas dari Kota Malang, Jawa Timur, Indonesia. Bapak Ribut juga menyebutkan bahwa terdapat beberapa jenis bakso, ada bakso granat yang berukuran besar dan didalamnya berisi pentol-pentol yang berukuran kecil. Bakso sendiri adalah masakan Indonesia yang populer, terutama di Malang, dan memiliki berbagai varian di berbagai daerah. Bapak Ribut menyebut bahwa dalam bakso Malang, daging digiling terlebih dahulu dengan bumbu sehingga menjadi empuk dan beraroma.



dok. pribadi

Setelah itu, daging yang telah digiling tersebut dibentuk bulat secara manual dan direbus dalam dengan kuah yang telah ditambahkan dengan bahan pelengkap. Bapak Ribut menyebutkan bahwa bakso miliknya tidak memiliki bumbu khusus, hanya ia menggunakan beberapa rempah yang Menurutnya tidak terdapat di warung bakso lain. Menurutnya ini adalah pelengkap yang baik untuk jenis baksunya. Pelengkap ini memberikan variasi tekstur dan rasa dalam satu sajian bakso miliknya. Bakso Malang milik Bapak Ribut juga seringkali disajikan dengan sayur sebagai pelengkap. Ini berawal dari permintaan beberapa konsumen yang kemudian menjadi pelanggan di warungnya. Ini memberikan variasi menu dan warna sajian serta memuaskan selera konsumen atau pelanggan yang lebih suka bakso dicampur dengan sayur. Menurut Bapak Ribut, beberapa versi bakso Malang juga menambahkan topping yang berbeda beda, ada yang telur, sayur dan beberapa lainnya dengan tujuan untuk memberikan tambahan protein dan cita rasa yang khas. Bapak Ribut menjelaskan bahwa warungnya memilih sayur karena hal ini penting bagi kesehatan masyarakat dan topping jenis sayur mudah untuk ditemukan. Bakso Malang adalah salah satu kuliner khas yang patut dicoba jika Anda

berkunjung ke Kota Malang di Jawa Timur. Cobalah di warung milik bapak Ribus yang kuah baksonya sangat enak dan berbeda dengan bakso di warung lainnya. Meskipun setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas dan variasi sendiri pada masakan tradisional, dan bakso Malang adalah salah satu contohnya yang menarik.



dok. pribadi

Bapak Ribus menyebut bahwa bakso tetap menjadi primadona kuliner khas Indonesia. Karena ia menyebut bahwa hampir di setiap daerah di Indonesia terdapat warung-warung yang menjual bakso, dan pemiliknya identik dengan orang Jawa. Artinya adalah bakso merupakan masakan khas Jawa yang disebarluaskan oleh orang Jawa ke seluruh penjuru Indonesia.

Sekilas Tentang Teori Interaksi Simbolik

Teori interaksi simbolik sebenarnya pertama kali digagas oleh Herbert Blumer, namun dalam perkembangan selanjutnya teori ini dikembangkan oleh George Herbert Mead. Awal perkembangan interaksi simbolik berasal dari dua aliran, *Pertama*, mazhab Chicago, yang dipelopori Herbert Blumer (1962), melanjutkan penelitian yang pernah dilakukan George Herbert Mead (1863-1931). *Kedua*, mazhab Iowa yang mengambil lebih dari satu pendekatan ilmiah. Tokohnya adalah Manford Kuhn salah satu karyanya adalah teknik pengukuran yang terkenal dengan sebutan *Twenty Statement Self-Attitude Test* (konsep pengujian sikap diri melalui dua puluh pertanyaan). Dua di antaranya adalah *ordering variable*, yaitu menyatakan kepentingan yang relatif menonjol yang dimiliki individu dan *locus variable*, yaitu menyatakan perluasan tendensi yang secara umum dilakukan individu dalam mengidentifikasi kelompok konsensual (Dadi Ahmadi. *Interaksi Simbolik: Suatu Pengantar*, Terakreditasi Dirjen Dikti SK No. 56/DIKTI/Kep/2005, 301). Jadi menurut Herbert Blumer (1939), interaksi simbolik didasarkan pada ide-ide tentang individu dan interaksinya dengan masyarakat. Esensi interaksi simbolik adalah suatu aktivitas yang merupakan ciri manusia, yakni komunikasi atau pertukaran simbol yang diberi makna (Mulyana, 2008). Di sisi ini, masyarakat terdiri dari individu-individu yang berinteraksi tidak hanya bereaksi, namun juga menangkap, menginterpretasi, bertindak, dan mencipta (Laksmi, 2017). Menurut Mulyana teori interaksi simbolik, dalam kehidupan sosial pada dasarnya adalah interaksi manusia dengan menggunakan simbol-simbol. Secara ringkas, Mulyana menyebutkan ada tiga skema ini dalam melakukan interaksi simbolik:

- 1) Individu merespon suatu situasi simbolik. Mereka merespon lingkungan, termasuk objek fisik dan sosial berdasarkan makna yang dikandung komponen-komponen lingkungan tersebut bagi mereka.

2) Makna adalah produk interaksi sosial, karena itu makna tidak melekat pada objek, melainkan dinegosiasikan melalui penggunaan bahasa.

3) Makna yang diinterpretasikan individu dapat berubah dari waktu ke waktu, sejalan dengan perubahan situasi yang ditemukan dalam interaksi sosial (Mulyana, 2010),

Dalam penelitian bakso kali ini penulis meneliti dengan menggunakan teori yang digagas oleh George Herbert Mead untuk menganalisis topik penelitian yang diambil. George Herbert Mead merupakan seorang tokoh filsafat dalam bidang sosiologi dan psikologi sosial yang berasal dari Amerika Serikat. George Herbert Mead dalam hidupnya ia dikenal karena praktik realitas yang nyata daripada tulisan-tulisannya, Namun tulisannya tersebut melahirkan banyak sosiolog handal yang mempengaruhi pemikirannya pada abad ke – 20.

Dalam penelitian bakso kali ini penulis mengambil salah satu gagasan teori pemikiran dari George Herbert Mead yaitu “teori interaksionisme simbolik”. Teori interaksi simbolik, berangkat dari realitas lingkungan sosial merupakan sebuah proses yang dinamis. Istilah ini sebenarnya berasal dari Herbert Blumer, namun dalam perkembangan selanjutnya dikembangkan oleh George Herbert Mead. Kolaborasi antara kedua pemikiran ini mau mengatakan bahwa perilaku manusia yang terus berinteraksi dengan orang lain dan lingkungan masyarakatnya tetapi dalam interaksi itu terjadilah sebuah dialog yang diawali dengan sebuah stimulasi dari subje yang satu ke subjek yang lain kemudian muncul sebuah respon antara subjek-subjek lain. Hal ini terjadi karena antara kedua objek tersebut saling berinteraksi satu sama lain.

Pemilihan teori tersebut memiliki kesesuaian dengan topik penelitian yang akan dilakukan yakni mengenai pemaknaan masing – masing individu mengenai ekspresi kebudayaan dalam hal ini adalah kekhasan dari bakso itu sendiri. Interaksi yang terjadi antara satu objek ke subjek yang lain di dalam persimpangan jalan. Makna terbentuk dari proses interaksi yang terjadi antar individu dengan individu yang lainnya dan tidak berdiri sendiri atau tunggal.

George Herbert Mead memberikan tiga poin penting dalam membahas tentang interaksi simbolik yaitu pikiran (*mind*), pribadi baik personal, (*self*) dan lingkungan sosial (*society*). Dari keempat tahap tersebut tahapan dalam tindakan perilaku sosial sebagai bentuk dari interaksionisme simbolik, yakni terdiri dari “impuls”, “persepsi”, “manipulasi”, dan konsumsi. Dalam pembahasan kali ini penulis membatasi pada pembahasan konsumsi saja.

Dari kegiatan behaviorisme, atau yang dikenal dengan skema variabel dependen dari fungsionalisme. Masalahnya adalah teori ini kemudian dipermiskin oleh realitas empiris (Karel. J. Veeger, 1992). Peran subjek dalam berinteraksi dengan subjek lain dan memberikan suatu simbolisme, baik dengan bahasa atau tindakan yang jelas dan nyata. Individu-individu berinteraksi melalui simbol, yang maknanya dihasilkan dari proses negosiasi yang terus menerus oleh mereka yang terlibat dengan kepentingan masing-masing (Abdullah, 2006: 5). Makna suatu simbol bersifat dinamis dan variatif, tergantung pada reaksi antara kedua subjek dalam menanggapi sebuah persoalan atau kepentingan individu, yang berinteraksi dalam ruang dan waktu sama.

Dalam interaksi simbolik subjek pertama dan subjek kedua dan seterusnya direferensikan sebagai pelaku aktif, sehingga konsep interaksi simbolik subjek yang satu dan subjek yang kedua mengenai diri (*self*) menjadi penting. Menurut bapak Ribut, terkait bakso di wilayah Malang, Jawa Timur menjadi suatu ciri khas dan unik dalam merepresentasikan eksistensi budaya lokal Malang Jawa Timur itu sendiri. Bakso menjadi *culture making* yang nyata ketika masyarakat atau orang Malang sendiri tidak melihatnya sebagai sebuah kekhasan dari budaya Jawa Itu sendiri.

Interaksi yang dibangun atas dasar kesepakatan kedua subjek secara terbuka memberikan jawaban yang nyata terhadap realitas yang dihadapi saat ini. Diri tidak dapat memaknai suatu simbol tanpa adanya individu lain yang berperan sebagai cermin untuk melihat diri sendiri (Arrianie, 2008 :35). Dari kedua subjek dituntut untuk membangun sebuah dialog yang baik, dalam hal ini adalah dialog antara kebermaknaan dari bakso itu sendiri yang adalah bagian dari kekhasan dari masakan orang Malang, Jawa Timur. Disini beragam ekspresi kebudayaan akan terlihat jelas pada setiap daerah. Dalam kehidupan masyarakat pada umumnya, manusia tidak terlepas menggunakan simbolisme sebagai bagian untuk mempresentasikan maksud suatu realitas atau tanda.

Hubungan dan struktur sosial dikonseptualisasikan secara lebih kompleks, jika manusia berhadapan dengan situasi dan kondisi dimana ia berhadapan dengan problem yang tidak jelas dalam hidupnya, lebih tak terduga, dan aktif. Erving Goffman menyatakan bahwa masyarakat pada umumnya terdiri dari individu-individu yang berinteraksi yang tidak hanya bereaksi, namun juga menangkap, menginterpretasi, bertindak, dan mencipta. Perspektif teoritik tersebut melahirkan pendekatan dramaturgis dari Erving Goffman (1922- 1982), kemudian munculah metode etnometodologi dari Harold Garfinkel, dan fenomenologi yang dikenal familiar zaman ini terutama dalam ranah pendidikan.

Preferensi metodologi dalam teori interaksionisme simbolik adalah interaksi manusia yang saling menginterpretasikan maksud dari tindakan masing-masing melalui penggunaan simbol-simbol, penggunaan alat dan komunikasi yang berguna untuk memperoleh pemahaman makna dari sebuah realitas itu sendiri. Interaksionisme simbolik pada intinya menjelaskan tentang metode individu yang dilihat atau berinteraksi secara terbuka bersama dengan orang lain, menciptakan sistem simbolik yang bermakna dan bagaimana cara subjek ini membentuk perilaku manusia yang membangun bahwa sebagian orang membalikan menjadi sebuah fakta yang konkrit.

Dalam kehidupan sehari-hari, manusia membutuhkan pengetahuan untuk menghadapi seluruh permasalahan di dunia yang bersifat dinamis, penuh ketidakpastian dan selalu berubah (Case, 2002: 8). Di bidang ilmu perpustakaan dan informasi, gagasan atau konsep tersebut setara dengan pengetahuan dan diwujudkan dalam perilaku simbolis dan juga dalam bentuk simbol berupa karya, baik fiksi maupun non-fiksi (Case, 2002: 43; Gorman & Clayton, 2005: 5). Dalam tataran sosial, manifestasinya berupa perilaku terhadap pengetahuan, yaitu mencakup perilaku pencarian informasi, literasi informasi, layanan oleh pustakawan kepada pemustaka atau pengguna, adaptasi manusia dengan teknologi, perpustakaan membangun budaya populer, dan masih banyak lagi (Case, 2002:138-140).

Lembaga informasi sebagai ruang sosial tidak terlepas dari adanya tarik-menarik kepentingan oleh sekelompok orang, pertentangan nilai, resistensi, maupun negosiasi atau kesepakatan (Laksmi & Wijayanti, 2012: 117). Karya fiksi merupakan manifestasi konsep manusia dalam bentuk narasi fiktif, yaitu suatu imajinasi dengan tokoh dan rangkaian peristiwa yang merupakan representasi dari kehidupan nyata yang dirangkai ke dalam sebuah plot yang kompleks (Hall, 2013: 173; Leckie, et al (eds.), 2010: 306).

Bakso Dan Relasi Masyarakat yang Majemuk di Malang

Bakso adalah hidangan berupa pentol daging dan kuah yang khas di Indonesia yang terkenal dan populer. Hidangan ini memiliki peran yang cukup signifikan dalam kehidupan sosial masyarakat Indonesia. Sebagai makanan khas lokal bakso merupakan bagian dari warisan kuliner Indonesia yang memperkaya keanekaragaman budaya. Warung bapak Ribut bukan hanya didatangi

oleh orang-orang Malang saja tetapi juga oleh orang-orang dari Flores dan Kalimantan. Artinya kehadiran bakso sebagai sebuah alat yang merekatkan perbedaan. Bakso sebagai simbol yang menyatukan interaksi orang-orang yang berbeda latar belakangnya. Selain itu, hidangan ini mencerminkan kekayaan rempah-rempah dan bahan lokal yang digunakan, menciptakan identitas kuliner yang unik untuk setiap daerah di Indonesia. Warung bapak Ribut memiliki rempah yang khas yaitu seledri dan polo. Hal ini menjadi salah satu tempat yang paling baik yaitu untuk memperkenalkan rempah-rempah kepada orang banyak dan bahkan kepada dunia. Warung bakso bapak Ribut juga menjadi tempat untuk berkumpul orang-orang yang berbeda latar belakang. Dewasa ini tempat-tempat seperti warung, *cafe* dan tempat makan sering menjadi tempat berkumpul bagi kaum muda, mahasiswa dan mahasiswi serta masyarakat setempat. Orang-orang datang bersama-sama untuk menikmati hidangan ini, menciptakan suasana ramai dan hangat di sekitar warung. Ketika mewawancarai bapak Ribut, kami menemukan sikap kekeluargaan dan keramahan yang pertama kali ditawarkan oleh bapak Ribut kepada kami.



dok. pribadi

Hal ini menjadi sarana untuk memperkuat ikatan sosial dan komunitas. Bukan hanya bakso saja yang berperan sebagai media untuk menyatukan tetapi pemilik warung juga menjadi sarana yang juga penting dalam mewujudkan relasi yang harmonis di tengah masyarakat. Bakso juga sering menjadi bagian dari ritual keluarga, seperti saat perayaan atau acara khusus. Makan bakso bersama keluarga dapat menjadi momen yang meriah dan menyatukan anggota keluarga, menciptakan kenangan yang berharga. Karena itu bapak Ribut menyebutkan bahwa bakso menjadi alat untuk bernostalgia dengan masa lalu terutama dengan keluarga yang sudah meninggal.

Bakso memiliki banyak variasi resep di setiap daerah, bahkan di setiap keluarga. Misalnya di warung bapak Ribut, meskipun terdapat kesamaan tetapi ada satu dan lain hal yang membuatnya berbeda dan khas. Di warung lain tidak ada campuran daun seledri dengan rempah polo seperti di warung bapak Ribut. Ini menciptakan kesempatan untuk berbagi dan memahami keanekaragaman kuliner. Melalui hidangan ini, masyarakat dapat mengekspresikan identitas dan kekhasan budaya mereka. Warung-warung bakso sering kali merupakan bisnis kecil yang dimiliki oleh warga setempat. Dengan meningkatnya popularitas hidangan ini, pemberdayaan ekonomi lokal dapat terjadi, memberikan manfaat ekonomi kepada komunitas setempat.

Bakso dan Ekonomi Masyarakat Malang

Kota Malang merupakan salah satu kota di pulau Jawa secara khusus terletak di wilayah Jawa Timur, Indonesia yang memiliki berbagai macam jenis budaya dan tradisi. Kota Malang tahun ke tahun terus berkembang menjadi pusat ekonomi, pendidikan dan budaya di Jawa Timur. Selain itu kota Malang dikenal dengan keberagaman kebudayaannya serta sebagai tempat yang indah, dan ramah bagi wisatawan. Selain itu kota Malang menjadi pusat kegiatan akademis, karena memiliki banyak perguruan tinggi dan universitas.

Kota Malang juga maju dalam perkembangan ekonomi. Perkembangan Kota Malang yang sangat dinamis ini sempat terganggu dengan penduduk Bala Tentara Jepang dan perang kemerdekaan. Namun tidak lama sejak Indonesia merdeka, ekonomi Kota Malang terlihat bangkit kembali sejalan dengan kondisi keamanan kota yang cukup kondusif (Purnawan Basundoro, 2009). Bahkan setelah periode 1945 Kota Malang berangsur-angsur berkembang menuju kota terbesar kedua di Jawa Timur setelah Kota Surabaya (Purnawan Basundoro, 2009). Disamping itu juga Kota Malang terkenal dengan kaya budaya dan tradisi.

Budaya Malang menggambarkan campuran dari berbagai suku, agama dan tradisi yang ada di Indonesia. Berbagai tradisi dan budaya yang ada di kota Malang antara lain. Seni dan Tradisi: Kota Malang memiliki budaya seni yang kuat salah satunya seni wayang kulit, musik tradisional Jawa dan tari tradisional. Budaya-budaya seperti ini dan festival sering diadakan untuk mempromosikan warisan budaya, mempertahankannya dan menghapusnya. Kuliner: Kota Malang sangat terkenal dengan makanan dan berbagai hidangan khasnya, seperti rawon, bakso Malang, dan tape ketan. Kuliner yang khas seperti bakso, rawon, dan tape ketan seperti ini tidak hanya menjadi suatu kebanggaan lokal saja tetapi menjadi daya tarik pengunjung atau wisatawan, yang berkontribusi pada perekonomian daerah (Rut Florida Hutabarat, 2015). Peninggalan Sejarah: Kota Malang memiliki banyak memiliki peninggalan sejarah, seperti bangunan tua yang menceritakan sejarah lahirnya kota ini, patung, dan candi-candi. Wisata sejarah memikat dan menjadi daya Tarik para wisatawan atau para pengunjung, yang kemudian pada akhirnya memberikan dampak positif pada perekonomian lokal melalui industri pariwisata. Dan sampai sekarang bangunan masih ada dan juga menjadi salah satu peninggalan sejarah di Kota Malang.

Hubungan antara kebudayaan Malang dan Perekonomian Masyarakat bisa dijelaskan sebagai berikut:

- **Pariwisata:** Keberanekaragaman kebudayaan di Malang menjadi daya tarik atau memikat bagi pengunjung atau wisatawan. Acara seni atau karnaval budaya, tempat-tempat bersejarah kuliner khas memainkan peran penting dalam menarik para wisatawan atau pengunjung. Dengan demikian sektor pariwisata memberikan peluang bisnis, menciptakan lapangan kerja dan memberikan kontribusi signifikan pada perekonomian masyarakat setempat.
- **Industri Kreatif:** Kebudayaan yang unik, kaya dan dapat memicu pengembangan dan pertumbuhan industri kreatif di Malang. Pengembangan kerajinan tangan tradisional dan budaya seni, serta inovasi dalam industri kreatif modern, dapat menciptakan lapangan kerja, peluang bisnis dan meningkatkan penghasilan atau pendapatan masyarakat.
- **Ekonomi Kuliner:** Kuliner khas kota Malang tidak hanya memenuhi kebutuhan atau pendapatan masyarakat lokal, tetapi juga menjadi daya tarik pengunjung atau wisatawan. Bisnis kuliner lokal maju dan berkembang, meningkatkan pendapatan masyarakat dan menciptakan lapangan kerja masyarakat setempat.

- **Pendukung Usaha Lokal:** Dengan melestarikan dan mempromosikan kebudayaan lokal, masyarakat Malang dapat menciptakan dukungan dan kontribusi bisnis-bisnis lokal. Peningkatan jasa lokal dan popularitas produk akan memberikan dorongan ekonomi yang signifikan.

Dengan demikian, keunikan dan keberanekaragaman budaya di kota Malang, bukan hanya mencerminkan identitas lokal, melainkan juga menjadi salah satu sumber potensi ekonomi yang bisa dimanfaatkan untuk mengembangkan kesejahteraan masyarakat. Dalam mengolah kebudayaan secara berkelanjutan, penting untuk melihat dan mempertimbangkan dampak perekonomian lokal dan mengembangkan strategi yang mendukung pertumbuhan dan perkembangan inklusif.

Kebudayaan Di Tengah Orang-Orang Muda Di Malang

Kota Malang, seperti kota lain pada umumnya, memiliki kebudayaan yang beragam, secara khusus di kalangan orang muda. Orang muda adalah generasi penerus bangsa dan agen perubahan. Merekalah yang menjadi pewaris dan penerus generasi selanjutnya. Namun di generasi zaman sekarang, orang muda ditantang untuk menanggapi perkembangan zaman. Beberapa aspek kebudayaan yang terjadi di kalangan orang muda di Malang yang melibatkan: Seni dan Budaya Lokal: Kota Malang memiliki keanekaragaman seni dan budaya. Orang muda khususnya yang tinggal di Malang banyak terlibat dalam berbagai kegiatan seni tradisional seperti pertunjukan budaya lokal tari musik.

Kuliner Lokal: Kota Malang terkenal dengan kuliner khasnya, misalnya seperti bakso, rawon dan makan-makanan tradisional lainnya. Anak-anak muda dapat sering berkumpul di kafe atau warung untuk menikmati makan lokal sambil berinteraksi dengan teman-teman mereka. **Kegiatan Outdoor:** Keindahan alam di sekitar kota Malang, seperti Coban Rondo, Gunung Bromo, Pantai Selatan, Tanjung Selok, Taman Nasional Bromo Tengger Semeru, menjadi tempat tujuan untuk rekreasi dan menjadi motivasi orang-orang muda untuk terlibat dalam outdoor seperti camping, hiking atau fotografi alam. **Perguruan Tinggi dan Kegiatan Akademis:** Perguruan tinggi dan Universitas di Malang seperti Brawijaya, Fakultas hukum, Fakultas Ekonomi Akuntansi dan Institut Teknologi Nasional Malang menjadi pusat kegiatan akademis dan tempat menimba ilmu dan sosial di kalangan orang-orang muda.

Mahasiswa dapat menjalin hubungan sosial dengan teman-teman yang berasal dari setiap daerah melalui interaksi dalam berbagai organisasi dan kegiatan kampus. **Budaya Populer:** Seperti kota lain pada umumnya, budaya populer seperti film, musik, seni digital juga mendominasi kehidupan anak-anak muda di Malang. Festival, konser musik, atau acara seni modern dapat menjadi bagian penting dari kehidupan sosial orang-orang muda. Budaya populer menjadikan tempat anak muda untuk mengekspresikan diri dan juga tempat untuk mengembangkan bakat-bakat yang mereka miliki. Selain itu juga budaya populer menjadi saluran kreatif mereka. Budaya Populer membantu anak muda untuk memperluas pandangan mereka terhadap dunia dan membentuk untuk menghargai dan menghormati perbedaan. Budaya populer juga membentuk anak muda membentuk selera pribadi, mengidentifikasi nilai-nilai yang mereka anut dan membentuk selera pribadi mereka. Budaya populer juga dapat memperkuat relasi sosial anak muda dengan lingkungan sekitar. Anak muda dapat merasa terhubung satu sama lain, dan membangun komunitas saling *support*. **Teknologi dan Media Sosial:** Kehadiran media sosial dan teknologi memiliki dampak besar di kalangan orang-orang muda di Malang, baik dampak positif maupun negatif, seperti halnya di seluruh dunia. Salah satu dampak positifnya mereka dengan cepat menerima informasi atau berita dari berbagai belahan

penjuru dunia, sedangkan dampak negatifnya, mereka sering mengupload atau memposting foto atau gambar yang tidak senonoh di media sosial. Maka penggunaan teknologi dan media sosial dapat mempengaruhi gaya hidup, komunikasi, tingkah laku dan pemahaman dunia mereka.

Di zaman sekarang begitu banyak kecanduan media internet, mereka lebih suka menghabiskan waktu mereka bermain *game*, daripada belajar atau membaca buku. Penggunaan di level komunikasi publik berdasarkan survei dari Asosiasi Penyelenggara Jasa Internet Indonesia (APJII) pada tahun 2018 menemukan bahwa hampir setengah dari pengguna internet di Indonesia didominasi oleh masyarakat dengan rentang usia 19 s/d 34 tahun sebanyak 49,52%, pengguna dengan rentang usia 35 s/d 54 tahun sebanyak 29,55% menempati posisi kedua, rentang 13 – 18 tahun sebanyak 16,68% dan sisanya ditempati oleh rentang usia 54 tahun ke atas dengan persentase 4,24%. Dari survei tersebut bisa ditarik kesimpulan bahwa tingkat penggunaan internet lebih tinggi dikalangan anak muda. Perlu diketahui dan dipahami bahwa budaya merupakan sesuatu yang dinamis dan selalu berkembang. Anak-anak muda di Malang, dan ditempat lain pada umumnya memiliki keberagaman nilai, minat dan gaya hidup, sehingga gambaran ini hanya melingkupi beberapa aspek kehidupan mereka.

KESIMPULAN

Bakso sebagai makanan khas Jawa Timur secara khusus Desa Kalisongo dan menjadi medium komunikasi dan memperkuat ikatan sosial di tengah perbedaan budaya, ekonomi, dan status sosial. Dengan adanya makanan bakso ini membawa pengaruh besar bagi para pedagang atau luar untuk menjadi relasi dengan sesama tanpa membedakan keberadaan dan latar belakang ekonomi. Dengan bukti bahwa harga jual makanan bakso tidak tentu tergantung uang yang dimiliki konsumen tersebut. Inilah keunikan dari bakso itu dan masyarakat Jawa Timur (Kalisongo) tidak pernah merasa puas dengan keberadaan bakso ini dan sampai zaman ini masyarakat Jawa Timur desa Kalisongo atau pun warga asing masih merasakan kekhasan dari masakan bakso itu.

Dengan keberadaan inilah menunjukkan esensi dan eksistensi dari makanan bakso itu dan menjadi pola interaksi sosial yang tepat. Namun, kekhawatiran masyarakat lokal dan penjual bakso dapat terpengaruh dengan perkembangan teknologi modern dengan menelusuri cara pembuatan bakso dan segala racikannya. Ini adalah kekhawatiran masyarakat setempat akan kekhasan dari masakan bakso itu. Kekhawatiran tentang bakso ini menjadi hal yang disayangkan karena semua orang tahu cara mengolahnya dan membuat masakan bakso itu menjadi khas yang lain lagi dan inilah yang menjadi persoalan dan jika kekhasan bakso dari Jawa Timur secara khusus desa Kalisongo sudah diketahui oleh orang di luar Jawa Timur maka kekhasan dari makanan itu sendiri akan secara perlahan-lahan akan hilang. Oleh karena itu George Herbert Mead memberikan sumbangsi teori yang mengulas tentang pentingnya berinteraksi yang memberikan makna simbolik dalam budaya tertentu. Pengetahuan akan teori interaksi simbolik dikonfrontasikan budaya lokal bisa menjadi daya tarik baik bagi masyarakat setempat maupun masyarakat luas untuk memperkenalkan kekhasan dari budaya itu sendiri. Sebagai pedagang lokal atau penjual makanan, mengetahui kekhasan dari masakan kekhasan itu seperti bakso ini dapat memberi peluang terutama cerita dan informasi menarik kepada wisatawan lokal maupun internasional.

REKOMENDASI

Diskusi untuk mengelaborasi masyarakat tentang pentingnya menjaga persoalan kekhasan makanan ini, dapat mendukung masyarakat setempat atau warga asing adalah jalan konkrit dan relevan serta ber potensi memberikan dampak positif bagi keberlanjutan warisan kuliner lokal secara khusus pedagang bakso. Berikut beberapa langkah yang bisa diambil:

1. Seminar Elaborasi: Pihak pemerintah desa setempat, pemerintah daerah dapat melakukan seminar elaborasi tentang pentingnya menjaga keaslian makanan tradisional secara khusus tentang bakso.

2. Penggalan Berkelanjutan dan Dokumentasi: Penggalan yang berkelanjutan harus dilakukan secara terus menerus untuk menjaga esensi-eksistensi makanan tradisional di setiap daerah supaya mendapatkan informasi yang benar, jelas dan tepat tentang resep, cara pembuatan, dan nilai guna yang terkandung didalamnya.

3. Pelatihan dan Pengembangan Bagi Generasi Muda: Setelah mengumpulkan generasi muda dan data tentang kekhasan makanan dari daerah itu, pihak terkait harus menyediakan pelatihan atau seperti seminar terhadap generasi muda untuk mengembangkannya.

4. Promosi dan Pemasaran: Melakukan promosi yang tepat untuk makanan tradisional merupakan hal penting dalam menarik minat wisatawan.

5. Kerja sama antara Sektor Swasta: Mengajak sektor swasta, seperti restoran atau hotel, dalam memperkenalkan lebih luas lagi tentang makanan tradisional dan juga dapat menjadi langkah yang preventif.

REFERENSI

- Adiakurnia, M. I. (2018). Ini Sejarah Toge Goreng Khas Bogor, Ternyata Meniru Spaghetti. *Kompas*.
- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2017). Persepsi terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur : Studi Awal terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya. *KINERJA*, 19(2), 112–125.
- Adikampana, I. M., Sunarta, I. N., & Negara, I. M. K. (2018). Arahan Produk Pariwisata Berbasis Masyarakat Lokal di Wilayah Pedesaan. *Jurnal IPTA*, 5(2), 92–101.
- Agus, K., Pradnyana, S., Windu, I. P., Sujana, M., & Landrawan, I. W. (2023). Awig-Awig Sebagai Hukum Adat Di Wilayah Desa Adat Provinsi Bali. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 25(2), 292–295.
- Andriyanty, R., & Yunaz, H. (2020). Model Gaya Hidup Konsumen Dalam Memilih Produk Makanan Dalam Negeri. *Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 21(1), 82–95.
- Batarfie, B. (2016). *34 Resep Lengkap Masakan Bogor Tempo Doeloe*. Gramedia Pustaka Utama.
- Dhodi. (2021). Sejarah Unik Kuliner Toge Goreng Bogor. *BogoRaya.Co*.
- Dian Prayogi, *Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Kota Malang Berbasis Sumber Daya Lokal*, dalam *Jurnal Pesona*, 02 (1), 12, 2017.
- Erdiana, S. P. (2019). Generasi Millennial dan Resep Kuliner Tradisional sebagai Budaya Bangsa Indonesia. *DeKaVe*, 11(2), 35–42. <https://doi.org/10.24821/v11i2.2657>.
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2017). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. UGM Press.
- Hall, Stuart, Jessica Evans, and Sean Nixon (eds.), *Representation. Second Edition*. London: SAGE Publications Ltd, 2013.
- Hidayatullah, A. S., Ginting, B., & Husnul, Y. (2019). Hubungan Kualitas Produk Dengan Kepuasan Konsumen Pada Bisnis Kuliner Toge Goreng Ibu Hj. Omah Kota Bogor. *JURNAL ONLINE MAHASISWA (JOM) BIDANG MANAJEMEN*, 4(2). http://www.colorado.edu/Communication/meta-discourses/Papers/App_Papers/Nelson.htm

- Laksmi, *Interaksi, interpretasi, dan makna: pengantar analisis mikro untuk penelitian di bidang ilmu informasi dan ilmu terapan lainnya*, Bandung: Karya Putra Darwati, 2012.
- Laksmi, *Teori Interaksionisme Simbolik dalam Kajian Ilmu Perpustakaan dan Informasi*, 2017.
- Lestari, N. S., & Christina. (2018). Doclang, Makanan Tradisional Yang Mulai Tersisihkan. *Khasanah Ilmu*, 9(2), 21–27.
- Lestari, N. S., Wiastuti, R. D., & Triana, I. (2019). Implementasi Accessible Tourism di TMII Jakarta. *Jurnal IPTA*, 7(2), 96–106.
- Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2), 128. <https://doi.org/10.23887/ika.v17i2.19844>.
- Mnguni, E. M., & Giampiccoli, A. (2019). Proposing a Model on the Recognition of Indigenous Food in Tourism Attraction and Beyond. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 8(3), 1–13.
- Mulyana, D. *Ilmu Komunikasi Suatu Pengantar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2008.
- Mulyana, D. *Metode Penelitian Kualitatif: Paradigma Baru Ilmu Komunikasi dan Ilmu Sosial Lainnya*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2010.
- Organization, W. T. (2018). Global Report on Food Tourism. World Tourism Organization.
- Prabandari, D., Avenzora, R., & Sunarminto, T. (2019). Local Wisdom for Ecotourism Development In Bogor. *Media Konservasi*, 23(3), 274–280. <https://doi.org/10.29244/medkon.23.3.274-280>.
- Pradhana, R., Dianti, A., & Paulina, A. (2020). Acculturation in Culture Site Klenteng Cu An Kiong - Lasem Viewed from Architectural and Decoration Angle. *Jurnal BECOSS (Business Economic, Communication, and Social Sciences)*, 2(1), 1–8.
- Purnawan Basundoro, *Dua kota tiga zaman Surabaya dan Malang* (Yogyakarta: Ombak, 2009), *Pustabiblia: Journal of Library and Information Science. Volume 1, Number 1, December 2017*. DOI: <http://dx.doi.org/10.18326/pustabiblia>.
- Rinawati, T., Meiriyanti, R., & Puspitasari, D. (2017). Peranan Srabi Sebagai Makanan Khas Untuk Mempertahankan Nilai Kearifan Lokal. *Dinamika Sosial Budaya*, 19(2), 300–307.
- Rut Florifa Hutabarat, *Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Malang Berbasis Ekonomi Kreatif*, JESP, 07 (1), 14, 2015.
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 1–14. v1i2.121- 131. pada 1 Maret 2018.
- Widiono, S., Sentia, E. T., & Andani, A. (2022). Tingkat Pengetahuan dan Sikap Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional Suku Serawai di Kecamatan Pino Raya Kabupaten Bengkulu Selatan. *Jurnal KIRANA*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.19184/jkkn.v3i1.29004>.
- Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 6(1), 1–9.
- Zamroni, E. (2019). Konseling Berbasis Kearifan Lokal Indonesia sebagai Upaya Penguatan Karakter Kebangsaan. *Jurnal Bimbingan Dan Konseling Terapan*, 03(01), 95–106.