LENVARI: Jurnal of Social Science
P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

Sebelum Halal Menjadi Batas: Kajian Historis Keragaman Kuliner Nusantara dalam Mustika Rasa Sebelum Diskursus Halal Menguat Tahun 1967–1989

Puspo Teja Hayuningrat [1*], Arif Subekti[2],
[1,2,]Program Studi Sejarah, Universitas Negeri Malang

Abstract
TMustika Rasa (1967) is one of the most significant culinary publications produced during the early New Order period in Indonesia. It has generally been regarded as a compilation of traditional recipes and a record of Indonesia's culinary heritage. However, as a cookbook published by the Ministry of Agriculture of the Republic of Indonesia, Mustika Rasa also constitutes a historiographical document that reflects the state's construction of knowledge concerning Indonesia's culinary diversity. This study examines the representation of Indonesian culinary diversity in Mustika Rasa, analyzes the placement of ingredients and dishes that are categorized as non-halal in contemporary discourse, and explains the continuity and change in the representation of Indonesian culinary identity before and after the strengthening of halal discourse in the late 1980s. The research employs the historical method, consisting of heuristics, source criticism, interpretation, and historiography, combined with content analysis of Mustika Rasa as the primary historical source. The findings demonstrate that Mustika Rasa represented Indonesia's culinary diversity through a documentary approach aimed at cataloguing national food resources without classification based on religious identity. Ingredients and dishes that are currently categorized as non-halal were presented alongside other culinary traditions according to the social and cultural context of 1967. The subsequent strengthening of halal discourse in the late 1980s altered the representation of certain food ingredients, illustrating both continuity and change in the construction of Indonesian culinary identity. This study contributes to Indonesian food historiography by positioning Mustika Rasa as a historiographical document that not only records culinary practices but also reveals how the state constructed knowledge about food, culinary diversity, and national identity during the early New Order

Keywords:
Mustika Rasa; Food History; Culinary Representation; Historiography; Indonesian Culinary Identity

Article History
Received 29 July 2026
Accepted 30 October 2026

***Corresponding Author:**
puspo.teja.2007326@students.um.ac.id

Pendahuluan

Perkembangan historiografi sejak paruh kedua abad ke-20 memperluas ruang lingkup kajian sejarah dari dominasi peristiwa politik menuju berbagai aspek kehidupan sehari-hari (*everyday life*). Pengaruh *Annales School*, *New History*, dan sejarah sosial mendorong sejarawan untuk memandang makanan tidak lagi sebagai unsur pelengkap kehidupan masyarakat, melainkan sebagai bagian dari dinamika sejarah yang merefleksikan hubungan antara lingkungan, ekonomi, politik, budaya, dan identitas (Burke, 2004). Pergeseran tersebut

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

melahirkan *Food History*, yaitu bidang kajian yang menempatkan pangan sebagai objek analisis historis untuk menjelaskan perubahan masyarakat melalui proses produksi, distribusi, konsumsi, hingga representasi makanan dalam konteks ruang dan waktu tertentu (Pilcher, 2012). Dalam perkembangannya, kajian ini menunjukkan bahwa makanan tidak pernah bersifat netral, melainkan selalu berkaitan dengan praktik sosial, relasi kekuasaan, ingatan kolektif, dan pembentukan identitas budaya (Belasco, 2008). Dengan demikian, makanan dipahami tidak lagi sekadar sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai sumber sejarah yang merekam pengalaman sosial, perubahan budaya, serta proses pembentukan identitas masyarakat.

Kerangka konseptual tersebut menjadi landasan penting untuk memahami sejarah pangan Indonesia yang berkembang dalam konteks geografis dan historis yang khas. Sebagai wilayah kepulauan yang sejak lama berada dalam jalur perdagangan Asia, Nusantara menjadi ruang perjumpaan berbagai komoditas, teknik memasak, dan tradisi konsumsi yang berasal dari masyarakat lokal maupun jaringan perdagangan internasional (Lombard, 2005c). Keberagaman ekologis yang menghasilkan sistem pangan berbasis padi, sagu, jagung, umbi-umbian, serta hasil laut membentuk variasi kuliner yang berbeda antar daerah (Geertz, 1963). Oleh karena itu, sejarah pangan Indonesia tidak berkembang sebagai tradisi kuliner yang homogen, melainkan sebagai hasil interaksi panjang antara lingkungan, perdagangan, mobilitas penduduk, dan pertukaran budaya yang berlangsung selama berabad-abad. Karakter historis tersebut menjadikan kuliner Indonesia sebagai ruang yang penting untuk memahami hubungan antara pangan, masyarakat, dan perubahan sosial dalam lintasan sejarah.

Transformasi tersebut mengalami perubahan yang semakin mendalam pada masa kolonial ketika sistem pangan Nusantara diintegrasikan ke dalam ekonomi kolonial dan perdagangan global. Kebijakan produksi tanaman ekspor, perubahan struktur agraria, serta meningkatnya mobilitas manusia mempercepat pertemuan berbagai tradisi kuliner sekaligus mengubah hubungan masyarakat dengan sumber pangannya (Geertz, 1963; Ricklefs, 2008). Di sisi lain, proses kolonial juga memperkaya lanskap kuliner melalui akulturasi bahan pangan, teknik memasak, dan budaya konsumsi yang melahirkan beragam bentuk kuliner hibrida (Lombard, 2005a; Rahman, 2018). Warisan historis tersebut kemudian menjadi fondasi bagi berbagai persoalan pangan yang dihadapi Indonesia setelah kemerdekaan. Dalam konteks pascakemerdekaan, keragaman pangan tidak lagi dipahami semata sebagai warisan budaya, tetapi juga sebagai sumber daya nasional yang perlu dihimpun, dikelola, dan didokumentasikan untuk mendukung pembangunan. Perubahan orientasi inilah yang kemudian melandasi lahirnya berbagai kebijakan pangan nasional, termasuk upaya negara mendokumentasikan keragaman kuliner Indonesia secara sistematis.

Dalam konteks pascakemerdekaan, pembangunan pangan tidak lagi dipahami semata sebagai upaya memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat, tetapi juga sebagai bagian dari proses pembangunan nasional dan pembentukan identitas bangsa. Negara mulai menempatkan pangan sebagai sumber daya strategis yang berkaitan dengan ketahanan pangan, pembangunan ekonomi, serta integrasi nasional melalui berbagai kebijakan yang mendorong peningkatan produksi, diversifikasi konsumsi, dan pendokumentasian kekayaan pangan Indonesia (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967). Dalam kerangka tersebut, dokumentasi kuliner tidak hanya berfungsi sebagai inventarisasi resep, tetapi juga sebagai media untuk menghimpun, mengorganisasi, dan menyebarluaskan pengetahuan mengenai keragaman pangan Nusantara. Dengan demikian, penghimpunan pengetahuan kuliner menjadi bagian dari strategi negara dalam membangun representasi mengenai identitas pangan Indonesia.

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

Salah satu wujud konkret dari kebijakan tersebut adalah penerbitan Mustika Rasa oleh Departemen Pertanian Republik Indonesia pada tahun 1967 (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967). Berbeda dengan buku resep yang disusun untuk kepentingan rumah tangga ataupun komersial, Mustika Rasa diterbitkan oleh institusi negara sebagai bagian dari proyek dokumentasi kuliner nasional. Buku ini tidak hanya menghimpun ribuan resep dari berbagai daerah di Indonesia, tetapi juga menyusun, mengklasifikasikan, dan menghadirkan keragaman kuliner Nusantara dalam satu kerangka kebangsaan. Dalam pengertian tersebut, Mustika Rasa dapat dipahami sebagai sebuah *state cookbook*, yakni buku resep yang disusun dan diterbitkan oleh institusi negara sebagai bagian dari dokumentasi pengetahuan kuliner nasional. Posisi tersebut menunjukkan bahwa fungsi Mustika Rasa melampaui sekadar panduan memasak, karena sekaligus merepresentasikan cara negara mendokumentasikan dan mengonstruksi pengetahuan mengenai pangan, budaya, dan identitas nasional pada masa awal Orde Baru.

Nilai historis Mustika Rasa tidak hanya terletak pada jumlah resep yang berhasil dihimpun, tetapi juga pada struktur pengetahuan yang dibangun melalui sistematika penyusunan buku. Dalam perspektif *Food History*, buku resep merupakan salah satu bentuk material culture yang merekam pengetahuan mengenai makanan melalui klasifikasi resep, penggunaan istilah, pemilihan bahan pangan, serta sistematika penyajiannya (Claflin & Scholliers, 2013; Pilcher, 2012). Oleh karena itu, Mustika Rasa tidak hanya dapat dimanfaatkan sebagai sumber informasi mengenai praktik kuliner, tetapi juga sebagai sumber primer sejarah yang memperlihatkan bagaimana negara mengidentifikasi, mengelompokkan, dan merepresentasikan keragaman kuliner Indonesia dalam konteks pembangunan nasional. Pembacaan terhadap Mustika Rasa sebagai dokumen historiografis memungkinkan penelitian ini menjelaskan tidak hanya isi dokumentasi kuliner, tetapi juga konstruksi pengetahuan yang melatarbelakangi proses dokumentasi tersebut.

Perkembangan kajian mengenai sejarah pangan Indonesia dalam dua dekade terakhir menunjukkan meningkatnya perhatian terhadap makanan sebagai bagian dari dinamika sosial, budaya, dan sejarah. Berbagai penelitian telah membahas hubungan antara pangan dengan identitas budaya, kolonialisme, perdagangan, hingga pembentukan tradisi kuliner di Indonesia (Rahman, 2016). Dalam perkembangan yang lebih luas, kajian mengenai *cookbook* juga berkembang sebagai bagian dari *Food History* yang memandang buku resep tidak hanya sebagai panduan memasak, tetapi sebagai sumber sejarah yang merekam praktik sosial, struktur pengetahuan, dan budaya konsumsi masyarakat (Claflin & Scholliers, 2013; Pilcher, 2012). Sementara itu, penelitian mengenai Mustika Rasa umumnya berfokus pada posisinya sebagai dokumentasi kuliner Nusantara, warisan gastronomi nasional, atau sumber informasi mengenai keberagaman resep tradisional Indonesia.

Meskipun memberikan kontribusi yang penting terhadap perkembangan historiografi sejarah pangan Indonesia, penelitian-penelitian tersebut masih cenderung menempatkan Mustika Rasa sebagai sumber informasi mengenai makanan atau sebagai inventarisasi kekayaan kuliner nasional. Perhatian terhadap buku tersebut sebagai dokumen historiografis yang merepresentasikan cara negara membangun, mengelompokkan, dan mendokumentasikan pengetahuan mengenai keragaman kuliner Indonesia masih relatif terbatas. Akibatnya, dimensi historis mengenai bagaimana negara mengonstruksi representasi pangan melalui struktur, klasifikasi, dan sistematika penyusunan Mustika Rasa belum banyak memperoleh perhatian. Padahal, sebagai publikasi resmi yang diterbitkan oleh Departemen Pertanian Republik Indonesia, buku tersebut tidak hanya merekam praktik kuliner masyarakat, tetapi juga

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

mencerminkan cara negara memaknai pangan sebagai bagian dari pembangunan nasional dan pembentukan identitas bangsa.

Perkembangan historiografi sejarah pangan Indonesia menunjukkan bahwa kajian mengenai makanan tidak lagi dipahami semata sebagai pembahasan mengenai tradisi kuliner, tetapi telah berkembang menjadi bagian dari analisis sejarah sosial, budaya, ekonomi, dan identitas. Penelitian-penelitian yang dilakukan oleh Fadly Rahman memperlihatkan bagaimana makanan menjadi medium untuk memahami dinamika masyarakat Indonesia melalui sejarah konsumsi, kolonialisme, dan perubahan budaya pangan. Dalam perkembangan historiografi yang lebih luas, Pilcher serta Claflin dan Scholliers menunjukkan bahwa buku resep (*cookbook*) dapat dibaca sebagai sumber sejarah yang merekam struktur pengetahuan, praktik konsumsi, dan perubahan sosial pada suatu masyarakat. Sementara itu, berbagai kajian mengenai Mustika Rasa di Indonesia umumnya menempatkan buku tersebut sebagai dokumentasi kekayaan kuliner Nusantara, sumber informasi mengenai resep tradisional, atau warisan gastronomi nasional yang memiliki nilai penting bagi pelestarian budaya(Claflin & Scholliers, 2013; Pilcher, 2012; Rahman, 2018).

Meskipun memberikan kontribusi yang penting terhadap perkembangan kajian sejarah pangan Indonesia, penelitian-penelitian tersebut masih lebih banyak menempatkan Mustika Rasa sebagai sumber informasi mengenai kuliner daripada sebagai objek analisis historiografis. Akibatnya, perhatian terhadap cara buku tersebut merepresentasikan keragaman kuliner melalui struktur penyusunan, klasifikasi resep, pemilihan bahan pangan, serta konteks penerbitannya sebagai dokumen negara masih relatif terbatas. Padahal, sebagai publikasi resmi yang diterbitkan oleh Departemen Pertanian Republik Indonesia pada tahun 1967, Mustika Rasa tidak hanya merekam praktik kuliner masyarakat, tetapi juga memperlihatkan bagaimana negara menghimpun, mengorganisasi, dan merepresentasikan pengetahuan mengenai pangan sebagai bagian dari pembangunan nasional(Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967). Kesenjangan inilah yang menjadi titik tolak penelitian ini.

Berangkat dari kesenjangan tersebut, penelitian ini menawarkan pembacaan baru terhadap Mustika Rasa sebagai dokumen historiografis yang merepresentasikan konstruksi pengetahuan negara mengenai keragaman kuliner Indonesia pada masa awal Orde Baru. Berbeda dengan penelitian sebelumnya yang lebih menitikberatkan pada nilai kuliner, gastronomi, atau pelestarian resep tradisional, penelitian ini memanfaatkan Mustika Rasa sebagai sumber primer sejarah untuk menganalisis bagaimana negara membangun representasi kuliner melalui struktur penyusunan buku, klasifikasi resep, representasi bahan pangan, serta konteks sosial-politik yang melatarbelakangi penerbitannya. Melalui pendekatan tersebut, penelitian ini tidak hanya memperluas kajian historiografi sejarah pangan Indonesia, tetapi juga menunjukkan bahwa dokumentasi kuliner dapat dibaca sebagai medium yang merekam hubungan antara negara, pengetahuan, pangan, dan pembentukan identitas kuliner Indonesia.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini diarahkan untuk menjawab tiga pertanyaan utama, yaitu: (1) bagaimana Mustika Rasa merepresentasikan keragaman kuliner Nusantara pada tahun 1967 sebelum menguatnya diskursus halal di Indonesia; (2) bagaimana bahan dan hidangan yang dalam konteks kontemporer dikategorikan sebagai non-halal ditempatkan dalam sistematika dan penyajian resep Mustika Rasa tahun 1967; serta (3) bagaimana temuan dalam Mustika Rasa menjelaskan perubahan dan kesinambungan representasi identitas kuliner Indonesia sebelum dan sesudah menguatnya diskursus halal hingga akhir dekade 1980-an. Untuk menjawab pertanyaan tersebut, penelitian ini menggunakan metode sejarah yang

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

dipadukan dengan analisis isi (content analysis) terhadap Mustika Rasa sebagai sumber primer. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan historiografi sejarah pangan Indonesia melalui pembacaan baru terhadap Mustika Rasa sebagai dokumen historiografis sekaligus memperluas pemahaman mengenai hubungan antara dokumentasi kuliner, representasi, dan perubahan identitas kuliner dalam sejarah Indonesia.

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian sejarah dengan pendekatan kualitatif dan jenis penelitian studi pustaka (*library research*). Penelitian menggunakan metode sejarah sebagaimana dikemukakan oleh Kuntowijoyo yang meliputi pemilihan topik, heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Metode sejarah digunakan untuk menelusuri, menguji, dan menafsirkan sumber-sumber sejarah secara kritis sehingga menghasilkan rekonstruksi historis yang dapat dipertanggungjawabkan (Kuntowijoyo, 2013). Pemilihan topik didasarkan pada pertimbangan akademik mengenai masih terbatasnya kajian yang memanfaatkan Mustika Rasa sebagai sumber primer sejarah untuk memahami representasi keragaman kuliner Nusantara sebelum menguatnya perubahan diskursus identitas pangan pada akhir dekade 1980-an. Oleh karena itu, penelitian ini menempatkan Mustika Rasa sebagai objek kajian historis dalam kerangka historiografi sejarah pangan Indonesia dengan menitikberatkan analisis pada representasi kuliner yang dibangun melalui struktur dan sistematika penyajian buku.

Tahap heuristik dilakukan melalui penelusuran dan pengumpulan sumber primer maupun sekunder yang relevan dengan fokus penelitian. Sumber primer utama berupa Mustika Rasa: Resep-resep Masakan Indonesia terbitan Departemen Pertanian Republik Indonesia tahun 1967, yang didukung oleh dokumen pemerintah, arsip kebijakan pangan, laporan resmi, surat kabar sezaman, serta sumber primer lain yang berkaitan dengan perkembangan pangan dan dokumentasi kuliner di Indonesia. Sumber sekunder meliputi buku akademik, artikel jurnal, disertasi, tesis, prosiding, dan publikasi ilmiah mengenai sejarah pangan, historiografi kuliner, identitas budaya, sejarah kebijakan pangan, serta perkembangan diskursus halal di Indonesia. Seluruh sumber kemudian melalui tahapan kritik eksternal dan kritik internal untuk menilai autentisitas, kredibilitas, dan relevansinya terhadap penelitian. Selanjutnya, interpretasi dilakukan dengan memanfaatkan analisis isi (content analysis) untuk mengidentifikasi struktur buku, klasifikasi resep, representasi bahan pangan, serta sistematika penyajian dalam Mustika Rasa sebelum diinterpretasikan secara historis. Dalam penelitian ini, analisis isi tidak digunakan sebagai metode yang berdiri sendiri, melainkan sebagai teknik analisis dalam kerangka metode sejarah untuk membaca Mustika Rasa sebagai dokumen sejarah, sehingga interpretasi terhadap isi buku tetap didasarkan pada hasil kritik sumber dan konteks historis penyusunannya. Melalui pendekatan tersebut, penelitian ini berupaya menjelaskan representasi keragaman kuliner Nusantara, posisi resep berbahan yang pada periode berikutnya dikategorikan sebagai non-halal dalam sistematika buku, serta perubahan dan kesinambungan identitas masakan Nusantara pada periode 1967–1989 tanpa menggunakan kategori normatif masa kini sebagai dasar penafsiran.

Hasil dan Pembahasan

Representasi Keragaman Kuliner Nusantara dalam Mustika Rasa Tahun 1967

Sebagai sumber primer sejarah, Mustika Rasa tidak dapat dipahami hanya sebagai

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

kumpulan resep masakan Indonesia. Struktur awal buku memperlihatkan bahwa penyusunnya terlebih dahulu membangun kerangka pemikiran mengenai pangan sebelum memasuki bagian resep. Kehadiran memo Menteri Pertanian, sambutan Menteri Koordinator Pertanian dan Agraria, pengantar penyusunan buku, serta uraian mengenai bahan makanan menunjukkan bahwa Mustika Rasa disusun dalam kerangka yang lebih luas daripada sekadar dokumentasi teknik memasak. Penyusunan tersebut mencerminkan upaya negara untuk menempatkan pangan sebagai bagian dari agenda pembangunan nasional sekaligus sebagai pengetahuan yang perlu dihimpun, disusun, dan disebarluaskan kepada masyarakat (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967).

Hal tersebut tampak sejak bagian awal buku melalui memo Menteri Pertanian Brigadir Jenderal Dr. Azis Saleh yang menekankan pentingnya menghimpun pengetahuan mengenai cara mengolah berbagai bahan makanan yang tersedia di berbagai daerah menjadi hidangan yang bernilai gizi dan dapat diterima oleh masyarakat. Gagasan tersebut menunjukkan bahwa penyusunan Mustika Rasa tidak hanya diarahkan untuk memperkenalkan keragaman masakan Nusantara, tetapi juga untuk mendukung pemanfaatan sumber daya pangan lokal sebagai bagian dari upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dengan demikian, dokumentasi resep dalam Mustika Rasa sejak awal telah ditempatkan dalam konteks pembangunan pangan nasional, bukan semata-mata sebagai warisan budaya kuliner (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967).

Perspektif tersebut semakin dipertegas dalam sambutan Menteri Koordinator Pertanian dan Agraria, Sadjarwo, yang mengaitkan penyusunan Mustika Rasa dengan upaya meningkatkan produksi pangan, memperluas pemanfaatan bahan pangan selain beras, serta mendorong diversifikasi konsumsi masyarakat. Dalam konteks Indonesia pada dekade 1960-an, ketika persoalan penyediaan pangan masih menjadi salah satu tantangan utama pembangunan nasional, makanan dipahami bukan hanya sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai sumber daya strategis yang berkaitan dengan pembangunan ekonomi, kesehatan masyarakat, dan ketahanan bangsa. Oleh karena itu, kehadiran Mustika Rasa merefleksikan cara negara membangun pengetahuan mengenai pangan melalui dokumentasi kuliner yang disusun secara sistematis.

Menariknya, buku ini tidak langsung menyajikan resep masakan setelah bagian pengantar. Sebelum memasuki kumpulan resep, pembaca terlebih dahulu diperkenalkan pada uraian mengenai bahan-bahan makanan, kandungan gizi, serta cara pemanfaatan berbagai komoditas pangan lokal. Susunan tersebut menunjukkan bahwa penyusun menganggap pemahaman mengenai sumber daya pangan sebagai prasyarat sebelum praktik memasak itu sendiri. Dengan kata lain, Mustika Rasa tidak hanya mengajarkan bagaimana memasak, tetapi juga membangun pemahaman mengenai mengapa bahan pangan tertentu perlu dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari. Struktur seperti ini memperlihatkan bahwa buku tersebut merupakan bagian dari proyek edukasi pangan yang dijalankan negara melalui media dokumentasi kuliner.

Dari perspektif historiografi sejarah pangan, karakter tersebut memberikan makna yang penting. Sebagaimana dikemukakan oleh Sidney W. Mintz, makanan tidak hanya dapat dipahami sebagai hasil konsumsi, tetapi juga sebagai produk hubungan sosial, ekonomi, dan politik yang berkembang pada suatu masyarakat (Mintz & Du Bois, 2002). Sejalan dengan pandangan tersebut, Mustika Rasa menunjukkan bahwa dokumentasi kuliner pada tahun 1967 tidak dapat dilepaskan dari konteks pembangunan nasional yang menempatkan pangan sebagai bagian dari

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

strategi pembangunan. Oleh karena itu, sebelum dibaca sebagai kumpulan resep, Mustika Rasa terlebih dahulu perlu dipahami sebagai dokumen negara yang merekam cara pemerintah mengonstruksi pengetahuan mengenai pangan, kuliner, dan keberagaman sumber daya makanan Indonesia. Pemahaman tersebut menjadi landasan untuk menganalisis bagaimana keragaman kuliner Nusantara kemudian direpresentasikan melalui struktur dan sistematika penyajian resep dalam bagian-bagian berikutnya.

Struktur Mustika Rasa memperlihatkan bahwa penyusun tidak memandang kuliner semata sebagai kumpulan praktik memasak, tetapi sebagai suatu bentuk pengetahuan yang disusun secara sistematis. Hal ini tampak dari organisasi buku yang diawali dengan uraian mengenai pangan dan gizi, dilanjutkan dengan penjelasan mengenai berbagai jenis bahan makanan, sebelum akhirnya memasuki kumpulan resep dari berbagai daerah di Indonesia (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967). Susunan tersebut menunjukkan bahwa proses memasak ditempatkan sebagai tahapan akhir dari suatu pengetahuan yang lebih luas mengenai sumber daya pangan. Dengan demikian, Mustika Rasa tidak hanya mengajarkan teknik mengolah makanan, tetapi juga membangun kerangka berpikir mengenai hubungan antara bahan pangan, nilai gizi, dan praktik konsumsi masyarakat.

Pola penyusunan tersebut menunjukkan bahwa resep tidak diposisikan sebagai informasi yang berdiri sendiri. Sebaliknya, setiap resep merupakan bagian dari suatu sistem pengetahuan yang diawali dengan pemahaman mengenai karakteristik bahan pangan yang tersedia di Indonesia. Penempatan uraian mengenai beras, jagung, umbi-umbian, kacang-kacangan, sayuran, hasil perikanan, dan berbagai komoditas pangan lainnya sebelum bagian resep memperlihatkan bahwa penyusun berupaya membangun pemahaman pembaca mengenai potensi sumber daya pangan nasional terlebih dahulu (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967). Dalam konteks pembangunan Indonesia pada dekade 1960-an, pendekatan tersebut sejalan dengan kebijakan diversifikasi pangan yang mendorong pemanfaatan berbagai sumber karbohidrat dan protein lokal sebagai alternatif selain beras. Oleh karena itu, struktur buku mencerminkan hubungan yang erat antara dokumentasi kuliner dengan kebijakan pembangunan pangan pada masa itu.

Selain memperlihatkan hubungan antara pangan dan pembangunan, sistematika Mustika Rasa juga menunjukkan adanya proses standardisasi pengetahuan kuliner. Seluruh resep disusun menggunakan format yang relatif seragam, meliputi nama masakan, daftar bahan, takaran, serta tahapan pengolahan yang ditulis secara ringkas dan sistematis. Keseragaman tersebut tidak hanya memudahkan pembaca dalam mempraktikkan resep, tetapi juga menunjukkan adanya upaya untuk menyusun berbagai tradisi kuliner lokal ke dalam format dokumentasi yang sama. Dengan demikian, keragaman kuliner Nusantara tidak dihadirkan sebagai kumpulan tradisi yang terpisah-pisah, melainkan sebagai satu kesatuan pengetahuan yang dapat dipelajari melalui sistem klasifikasi yang seragam. Dalam perspektif representasi, proses klasifikasi tersebut merupakan bagian dari pembentukan makna karena menentukan bagaimana suatu objek dipahami dan dikomunikasikan kepada pembaca (Hall, 1997).

Karakter lain yang menarik adalah tidak ditemukannya pemisahan resep berdasarkan identitas etnis, agama, maupun kelompok sosial tertentu. Pengelompokan resep lebih banyak didasarkan pada jenis hidangan atau bahan pangan yang digunakan daripada identitas komunitas pembuatnya. Pilihan sistematika tersebut menunjukkan bahwa penyusun lebih menekankan fungsi kuliner sebagai bagian dari pengetahuan mengenai makanan daripada sebagai penanda identitas sosial tertentu. Dari perspektif *Food History*, pola seperti ini

LENVARI: Jurnal of Social Science
P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

memperlihatkan bahwa dokumentasi kuliner dalam Mustika Rasa diarahkan untuk membangun suatu gambaran mengenai kekayaan pangan Indonesia yang bersifat integratif, yaitu menghimpun berbagai praktik kuliner lokal ke dalam satu kerangka nasional tanpa memberikan hierarki terhadap daerah maupun kelompok masyarakat tertentu (Pilcher, 2012).

Dengan demikian, struktur Mustika Rasa tidak dapat dipahami sebagai keputusan editorial yang bersifat teknis semata. Organisasi buku, urutan penyajian materi, serta format penulisan resep menunjukkan adanya proses seleksi, klasifikasi, dan standardisasi pengetahuan yang dilakukan secara sadar oleh penyusunnya. Melalui struktur tersebut, Mustika Rasa tidak hanya mendokumentasikan cara memasak berbagai jenis makanan, tetapi juga membangun suatu cara pandang mengenai pangan Indonesia sebagai kekayaan nasional yang dapat dipelajari melalui sistem pengetahuan yang terorganisasi. Pemahaman terhadap struktur inilah yang menjadi landasan untuk membaca bagaimana keragaman kuliner Nusantara kemudian direpresentasikan melalui sebaran resep, jenis makanan, dan penggunaan bahan pangan dalam keseluruhan isi Mustika Rasa.

Sebagai kelanjutan dari kerangka pengetahuan pangan yang dibangun pada bagian awal buku, Mustika Rasa menghadirkan kumpulan resep yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Penyajian resep tersebut menunjukkan bahwa tujuan penyusun bukan sekadar menghimpun teknik memasak, tetapi mendokumentasikan praktik kuliner yang berkembang dalam masyarakat Indonesia pada pertengahan dekade 1960-an. Dengan demikian, setiap resep tidak hanya merekam cara mengolah makanan, tetapi juga menjadi representasi mengenai hubungan antara lingkungan, sumber daya pangan, dan budaya makan masyarakat di berbagai wilayah Nusantara. Dalam perspektif *Food History*, dokumentasi semacam ini merupakan bentuk materialisasi pengetahuan kuliner yang memungkinkan praktik konsumsi masyarakat dibaca sebagai bagian dari proses sejarah (Mintz & Du Bois, 2002; Pilcher, 2012).

Tabel 1.1 Struktur Representasi Kuliner dalam *Mustika Rasa*

Unsur Representasi	**Bentuk dalam *Mustika Rasa***	**Makna Historis**
Keragaman daerah	Penghimpunan resep dari berbagai wilayah Indonesia	Inventarisasi kuliner Nusantara dalam satu dokumen nasional
Keragaman jenis makanan	Makanan pokok, lauk, sayuran, sambal, kue, minuman, dan olahan lainnya	Menunjukkan keluasan praktik kuliner masyarakat Indonesia
Keragaman bahan pangan	Beras, jagung, sagu, umbi-umbian, ikan, daging, hasil laut, rempah-rempah, kelapa, dan bahan lokal lainnya	Mencerminkan keberagaman sumber daya pangan Indonesia
Keseragaman format	Penulisan resep menggunakan pola yang sama	Standardisasi dokumentasi tanpa menghilangkan keberagaman kuliner

Sumber: Diolah dari Mustika Rasa: Resep-Resep Masakan Indonesia.

LENVARI: Jurnal of Social Science
P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

Tabel 4.1 menunjukkan bahwa representasi keragaman kuliner dalam Mustika Rasa dibangun melalui dua proses yang berlangsung secara bersamaan. Di satu sisi, penyusun mempertahankan keberagaman praktik kuliner masyarakat melalui penghimpunan resep yang berasal dari berbagai wilayah dan menggunakan bahan pangan yang beragam. Di sisi lain, seluruh resep disusun dalam format penulisan yang seragam sehingga menghasilkan suatu sistem dokumentasi yang mudah dipahami oleh pembaca. Dengan demikian, keberagaman tidak ditampilkan sebagai kumpulan tradisi yang terpisah, melainkan sebagai bagian dari satu kesatuan pengetahuan kuliner Indonesia.

Karakter representasi tersebut juga tampak pada cara penyusun mengorganisasi resep. Berbeda dengan buku etnografi kuliner yang umumnya mengelompokkan makanan berdasarkan asal daerah atau kelompok etnis, Mustika Rasa lebih menekankan klasifikasi berdasarkan jenis hidangan dan fungsi makanan. Pilihan tersebut memperlihatkan bahwa penyusun berusaha membangun cara pandang yang integratif terhadap kuliner Indonesia, yakni menempatkan berbagai tradisi lokal sebagai bagian dari satu sistem pangan nasional. Dalam perspektif representasi, sebagaimana dikemukakan Stuart Hall, proses klasifikasi semacam ini tidak hanya menyusun informasi, tetapi juga membentuk cara pembaca memahami realitas sosial yang direpresentasikan (Hall, 1997).

Tabel 1.2. Karakter Representasi Kuliner dalam *Mustika Rasa*

Aspek	Temuan
Dasar klasifikasi	Jenis hidangan dan bahan pangan, bukan identitas etnis atau agama
Pola penyajian	Format resep seragam pada seluruh kelompok makanan
Fokus dokumentasi	Praktik kuliner dan pemanfaatan bahan pangan lokal
Bentuk representasi	Integrasi keragaman kuliner ke dalam satu kerangka nasional

Sumber: Diolah dari Mustika Rasa: Resep-Resep Masakan Indonesia.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa Mustika Rasa tidak hanya mendokumentasikan banyaknya variasi makanan Nusantara, tetapi juga membangun suatu cara pandang mengenai keragaman kuliner Indonesia. Melalui proses seleksi, klasifikasi, dan standardisasi penyajian resep, buku ini menghadirkan keberagaman kuliner sebagai identitas kolektif yang dapat dipelajari dalam satu dokumen nasional. Dengan kata lain, representasi yang dibangun dalam Mustika Rasa tidak terletak semata-mata pada banyaknya resep yang dihimpun, tetapi pada cara penyusun mengorganisasi pengetahuan kuliner sehingga membentuk suatu gambaran mengenai Indonesia sebagai bangsa yang memiliki keragaman pangan sekaligus kesatuan identitas kuliner.

Temuan pada bagian sebelumnya menunjukkan bahwa Mustika Rasa tidak hanya berfungsi sebagai kumpulan resep, tetapi merupakan dokumen yang merepresentasikan cara negara mengonstruksi pengetahuan mengenai pangan dan keragaman kuliner Indonesia pada tahun 1967. Representasi tersebut dibangun melalui proses yang sistematis, dimulai dari penyajian gagasan mengenai pentingnya pangan bagi pembangunan nasional, pengenalan terhadap berbagai bahan makanan lokal, hingga penghimpunan resep-resep dari berbagai

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

daerah dalam satu format dokumentasi yang seragam. Struktur seperti ini menunjukkan bahwa penyusunan Mustika Rasa tidak dapat dipisahkan dari konteks pembangunan nasional yang menempatkan pangan sebagai bagian dari strategi pembangunan sekaligus sebagai unsur pembentuk identitas bangsa (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967).

Dalam perspektif *Food History*, makanan bukan sekadar objek konsumsi, melainkan artefak budaya yang merekam hubungan antara masyarakat, lingkungan, ekonomi, dan kekuasaan (Mintz & Du Bois, 2002; Pilcher, 2012). Oleh karena itu, Mustika Rasa dapat dibaca sebagai artefak historis yang memperlihatkan bagaimana negara mendokumentasikan praktik kuliner masyarakat Indonesia melalui suatu sistem pengetahuan yang terorganisasi. Berbagai resep yang dihimpun dalam buku ini tidak hanya mencerminkan variasi teknik memasak maupun penggunaan bahan pangan lokal, tetapi juga memperlihatkan bagaimana keberagaman tersebut diposisikan sebagai bagian dari kekayaan nasional yang layak dihimpun dan disebarluaskan. Dengan demikian, representasi kuliner dalam Mustika Rasa merupakan representasi yang bersifat integratif, yakni menghubungkan tradisi kuliner lokal ke dalam narasi yang lebih luas mengenai Indonesia sebagai bangsa yang memiliki keragaman pangan.

Interpretasi tersebut juga sejalan dengan konsep representasi Stuart Hall yang memandang bahwa representasi bukan sekadar proses mencerminkan realitas, melainkan proses membangun makna melalui seleksi, klasifikasi, dan penyusunan pengetahuan (Hall, 1997). Dalam konteks Mustika Rasa, makna mengenai kuliner Nusantara dibentuk melalui keputusan penyusun dalam memilih resep, mengelompokkan makanan, menyeragamkan format penyajian, serta menyusun keseluruhan isi buku dalam kerangka pembangunan pangan nasional. Dengan demikian, keragaman kuliner yang tampil dalam Mustika Rasa bukanlah reproduksi utuh dari seluruh praktik kuliner masyarakat Indonesia, melainkan hasil konstruksi yang merepresentasikan cara negara memahami dan memperkenalkan kekayaan pangan Nusantara kepada masyarakat.

Temuan penelitian ini juga memperluas pembahasan yang selama ini berkembang dalam historiografi sejarah kuliner Indonesia. Kajian-kajian sebelumnya umumnya menempatkan Mustika Rasa sebagai buku resep nasional atau sebagai bagian dari sejarah kuliner Indonesia. Penelitian ini menunjukkan dimensi lain, yaitu bahwa Mustika Rasa dapat dipahami sebagai dokumen sejarah yang merekam konstruksi pengetahuan mengenai pangan, proses standardisasi dokumentasi kuliner, dan representasi identitas kuliner nasional pada masa awal Orde Baru. Dengan demikian, kontribusi buku ini tidak hanya terletak pada banyaknya resep yang dihimpun, tetapi juga pada kemampuannya memperlihatkan bagaimana negara membangun narasi mengenai keragaman kuliner Indonesia melalui suatu bentuk dokumentasi resmi.

Berdasarkan keseluruhan temuan pada tujuan penelitian pertama, dapat dipahami bahwa representasi keragaman kuliner Nusantara dalam Mustika Rasa dibangun melalui hubungan yang erat antara politik pangan, dokumentasi pengetahuan, dan pembentukan identitas nasional. Keragaman resep yang dihimpun bukan sekadar menunjukkan kekayaan kuliner masyarakat Indonesia, tetapi juga mencerminkan upaya negara mengintegrasikan berbagai tradisi pangan lokal ke dalam satu kerangka kebangsaan. Pemahaman tersebut menjadi landasan penting untuk menganalisis bagaimana berbagai resep yang menggunakan bahan-bahan yang pada periode berikutnya dikategorikan sebagai non-halal ditempatkan dalam sistematika Mustika Rasa. Oleh karena itu, pembahasan selanjutnya akan mengkaji pola representasi tersebut melalui analisis terhadap posisi dan penyajian resep berbahan tersebut

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

dalam struktur buku.

Penempatan Resep Berbahan yang pada Periode Berikutnya Dikategorikan sebagai Non-Halal dalam *Mustika Rasa* Tahun 1967

Pembahasan sebelumnya menunjukkan bahwa Mustika Rasa tidak hanya merepresentasikan keragaman kuliner Nusantara melalui penghimpunan resep dari berbagai daerah, tetapi juga membangun suatu sistem pengetahuan mengenai pangan yang disusun secara sistematis. Keragaman tersebut tidak hanya tercermin pada jenis makanan yang didokumentasikan, melainkan juga pada variasi bahan pangan yang digunakan dalam setiap resep. Oleh karena itu, untuk memahami bagaimana Mustika Rasa merepresentasikan kuliner Indonesia secara utuh, perhatian perlu diarahkan pada bahan pangan yang menjadi dasar penyusunan berbagai resep. Analisis terhadap aspek ini menjadi penting karena posisi suatu bahan pangan di dalam struktur buku tidak hanya mencerminkan praktik konsumsi masyarakat pada masa penyusunannya, tetapi juga memperlihatkan cara penyusun mendokumentasikan keragaman sumber daya pangan Indonesia sebelum berkembangnya perubahan diskursus identitas pangan pada periode-periode berikutnya.

Sebagai dokumen yang menghimpun keragaman kuliner Indonesia, Mustika Rasa memperlihatkan bahwa penyusun berupaya mendokumentasikan berbagai jenis bahan pangan yang dimanfaatkan oleh masyarakat di berbagai wilayah Nusantara. Keragaman tersebut mencakup hasil pertanian, peternakan, perikanan, hasil buruan, maupun sumber daya hayati lainnya yang berkembang sesuai dengan kondisi geografis dan budaya lokal. Berbagai resep yang menggunakan ayam, sapi, kambing, ikan, hasil laut, maupun bahan pangan lain disajikan dalam sistematika yang sama dengan resep yang memanfaatkan bahan-bahan yang pada periode berikutnya memperoleh klasifikasi berbeda dalam perkembangan diskursus pangan di Indonesia. Seluruh resep ditempatkan berdasarkan jenis hidangan dan teknik pengolahannya, bukan berdasarkan pertimbangan agama, identitas etnis, ataupun norma konsumsi tertentu. Pola penyusunan tersebut menunjukkan bahwa orientasi utama Mustika Rasa adalah mendokumentasikan praktik kuliner masyarakat sebagaimana berkembang pada masa penyusunannya, bukan melakukan klasifikasi berdasarkan kategori sosial maupun keagamaan (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967).

Keragaman bahan pangan yang terdokumentasi dalam Mustika Rasa tidak dapat dilepaskan dari kondisi geografis, ekologis, dan sosial-budaya Indonesia sebagai negara kepulauan yang memiliki lingkungan alam sangat beragam. Perbedaan bentang alam, iklim, sumber daya hayati, serta tradisi pemanfaatan pangan di setiap daerah melahirkan praktik konsumsi yang berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan dan ketersediaan sumber daya setempat. Masyarakat pesisir, misalnya, lebih banyak memanfaatkan hasil laut sebagai sumber protein, sedangkan masyarakat di wilayah pedalaman dan pegunungan mengembangkan pola konsumsi yang bertumpu pada hasil pertanian, peternakan, maupun hasil buruan. Variasi tersebut tidak hanya mencerminkan kemampuan masyarakat dalam beradaptasi terhadap lingkungan, tetapi juga menunjukkan bahwa pilihan terhadap suatu bahan pangan merupakan hasil interaksi yang panjang antara kondisi ekologis, pengetahuan lokal, serta pengalaman historis setiap komunitas. Dengan demikian, keberagaman bahan pangan yang direpresentasikan dalam Mustika Rasa perlu dipahami sebagai dokumentasi terhadap realitas historis praktik konsumsi masyarakat Indonesia pada dekade 1960-an, bukan sebagai bentuk penilaian normatif terhadap jenis bahan pangan tertentu.

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

Dari perspektif *Food History*, bahan pangan merupakan bagian dari sejarah sosial yang memperlihatkan hubungan antara manusia, lingkungan, teknologi, dan kebudayaan (Mintz & Du Bois, 2002; Pilcher, 2012). Oleh karena itu, keberagaman bahan pangan dalam Mustika Rasa tidak hanya menggambarkan variasi kuliner, tetapi juga merekam bagaimana masyarakat Indonesia memanfaatkan sumber daya yang tersedia untuk memenuhi kebutuhan pangan sesuai dengan konteks lingkungan dan budayanya. Sejalan dengan konsep representasi yang dikemukakan Stuart Hall, makna suatu bahan pangan tidak melekat secara tetap pada bahan itu sendiri, melainkan dibentuk melalui sistem pengetahuan yang berkembang dalam masyarakat. Dalam konteks Mustika Rasa, berbagai bahan pangan direpresentasikan sebagai bagian dari kekayaan kuliner Nusantara yang memiliki kedudukan setara dalam dokumentasi buku. Tidak ditemukan pemisahan, simbol, ataupun penjelasan yang membedakan kelompok bahan pangan tertentu dari kelompok lainnya. Hal tersebut menunjukkan bahwa representasi bahan pangan dalam Mustika Rasa dibangun atas dasar keberagaman praktik konsumsi masyarakat, bukan atas dasar kategorisasi identitas tertentu.

Temuan tersebut menjadi landasan penting untuk memahami bahwa sistematika Mustika Rasa merepresentasikan bahan pangan berdasarkan praktik kuliner yang berkembang pada masa penyusunannya. Oleh sebab itu, resep-resep yang menggunakan bahan pangan yang pada periode berikutnya dikategorikan sebagai non-halal perlu dibaca dalam konteks historis tahun 1967, ketika kategori tersebut belum menjadi dasar penyusunan dokumentasi kuliner nasional. Dengan mempertimbangkan konteks tersebut, pembahasan selanjutnya akan menganalisis bagaimana resep-resep tersebut ditempatkan dalam struktur Mustika Rasa, apakah dipisahkan, dikelompokkan secara khusus, atau justru dihadirkan sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari keseluruhan representasi kuliner Nusantara.

Hasil pembacaan terhadap sistematika Mustika Rasa menunjukkan bahwa resep-resep yang menggunakan bahan pangan yang pada perkembangan berikutnya dikategorikan sebagai non-halal tidak ditempatkan dalam kelompok yang terpisah dari keseluruhan isi buku. Sebaliknya, resep-resep tersebut disusun mengikuti pola klasifikasi yang sama dengan resep lainnya, yaitu berdasarkan jenis hidangan, bahan utama, serta teknik pengolahannya (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967). Dengan demikian, struktur penyajian Mustika Rasa memperlihatkan bahwa dasar pengorganisasian resep bukanlah identitas agama ataupun kategori normatif tertentu, melainkan logika dokumentasi kuliner yang berorientasi pada penghimpunan praktik konsumsi masyarakat Indonesia.

Pola penyusunan tersebut tampak dari tidak ditemukannya pemisahan bab, subbab, simbol, maupun penjelasan khusus yang membedakan resep-resep tertentu dari kelompok resep lainnya. Berbagai resep berbahan unggas, ikan, hasil laut, ternak, maupun bahan pangan lain disusun secara berurutan mengikuti kategori hidangan tanpa memberikan penanda yang menunjukkan adanya perbedaan status terhadap bahan yang digunakan. Sebagai contoh, beberapa resep berbahan babi ditempatkan dalam kelompok olahan daging bersama resep-resep lain yang menggunakan bahan berbeda, sementara resep berbahan penyu maupun bahan pangan lain yang berasal dari tradisi konsumsi masyarakat tertentu disusun mengikuti sistematika kelompok hidangan yang sama sesuai dengan teknik pengolahannya (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967). Pola tersebut menunjukkan bahwa penyusun Mustika Rasa memperlakukan seluruh resep sebagai bagian dari inventarisasi pengetahuan kuliner Indonesia, sehingga setiap resep memperoleh kedudukan yang setara dalam keseluruhan struktur buku.

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

Karakter penyusunan tersebut memperlihatkan bahwa orientasi utama Mustika Rasa adalah mendokumentasikan praktik kuliner masyarakat sebagaimana berkembang pada masa penyusunannya, bukan membangun klasifikasi berdasarkan norma konsumsi tertentu. Keberadaan berbagai resep dalam satu sistem klasifikasi yang sama menunjukkan bahwa penyusun memandang bahan pangan sebagai bagian dari realitas sosial dan budaya masyarakat Indonesia. Berbagai bahan pangan direpresentasikan berdasarkan praktik pemanfaatannya di berbagai daerah tanpa disertai penilaian mengenai boleh atau tidaknya suatu bahan dikonsumsi oleh kelompok masyarakat tertentu. Dengan demikian, dokumentasi kuliner dalam Mustika Rasa lebih diarahkan untuk merekam keragaman praktik konsumsi daripada membangun batas-batas identitas berdasarkan kategori tertentu.

Dalam perspektif *Food History*, makanan merupakan produk hubungan yang kompleks antara lingkungan, budaya, teknologi, serta pengalaman historis masyarakat yang terus mengalami perubahan (Mintz & Du Bois, 2002; Pilcher, 2012). Oleh karena itu, penempatan resep-resep tersebut dalam Mustika Rasa perlu dipahami sebagai representasi terhadap kondisi historis masyarakat Indonesia pada saat buku disusun, ketika dokumentasi kuliner diarahkan untuk menghimpun keberagaman praktik konsumsi dari berbagai wilayah Nusantara. Sejalan dengan konsep representasi Stuart Hall, makna suatu objek tidak melekat secara tetap pada objek tersebut, tetapi dibentuk melalui proses seleksi, klasifikasi, dan penyusunan pengetahuan. Dalam konteks Mustika Rasa, proses tersebut tampak melalui keputusan penyusun untuk mengelompokkan resep berdasarkan fungsi kuliner dan teknik pengolahannya, bukan berdasarkan kategori identitas keagamaan ataupun sosial.

Temuan ini memberikan makna historiografis yang penting. Tidak ditemukannya pemisahan maupun penandaan khusus terhadap resep-resep berbahan yang pada periode berikutnya memperoleh klasifikasi berbeda menunjukkan bahwa kategori tersebut belum menjadi dasar penyusunan dokumentasi kuliner nasional pada tahun 1967. Sebaliknya, Mustika Rasa merepresentasikan berbagai praktik konsumsi masyarakat sebagai bagian dari kekayaan kuliner Nusantara yang layak didokumentasikan dalam satu kerangka nasional. Dengan demikian, posisi resep-resep tersebut di dalam Mustika Rasa lebih mencerminkan cara negara mendokumentasikan realitas sosial masyarakat Indonesia daripada mencerminkan konstruksi identitas pangan yang berkembang pada periode-periode berikutnya. Temuan ini sekaligus menjadi landasan untuk memahami bahwa perubahan representasi terhadap bahan pangan tertentu bukan semata-mata disebabkan oleh karakter bahan pangan itu sendiri, melainkan oleh perubahan konteks sosial, budaya, dan politik yang berlangsung setelah Mustika Rasa diterbitkan. Atas dasar itu, pembahasan berikutnya akan mengkaji bagaimana perubahan konteks tersebut memengaruhi representasi identitas kuliner Indonesia dalam kurun waktu 1967–1989.

Temuan pada bagian sebelumnya menunjukkan bahwa Mustika Rasa tidak membangun klasifikasi resep berdasarkan identitas agama maupun norma konsumsi tertentu, tetapi berdasarkan fungsi kuliner, bahan utama, dan teknik pengolahannya. Pola penyusunan tersebut bukan merupakan keputusan editorial yang bersifat teknis semata, melainkan mencerminkan cara negara memahami keberagaman pangan Indonesia pada saat buku ini disusun. Dalam konteks tahun 1967, perhatian utama pemerintah masih diarahkan pada upaya mendokumentasikan kekayaan sumber daya pangan nasional, meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal, serta memperluas pengetahuan masyarakat mengenai berbagai alternatif konsumsi sebagai bagian dari pembangunan nasional. Oleh karena itu, sistematika Mustika Rasa

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

lebih merepresentasikan realitas praktik kuliner masyarakat Indonesia daripada membangun kategorisasi berdasarkan identitas keagamaan ataupun preferensi konsumsi tertentu.
Konteks tersebut tidak dapat dilepaskan dari situasi Indonesia pada dekade 1960-an yang ditandai oleh berbagai persoalan penyediaan pangan, perubahan orientasi pembangunan, serta kebutuhan untuk memperkuat integrasi nasional setelah masa awal kemerdekaan. Dalam situasi tersebut, pangan dipandang sebagai sumber daya strategis yang berkaitan dengan kesejahteraan masyarakat sekaligus stabilitas negara. Dokumentasi terhadap beragam praktik kuliner dari berbagai daerah menjadi bagian dari upaya negara untuk menghimpun pengetahuan mengenai potensi pangan nasional yang dapat dimanfaatkan dalam mendukung pembangunan. Dengan demikian, penghimpunan resep dalam Mustika Rasa tidak hanya memiliki fungsi praktis sebagai pedoman memasak, tetapi juga mencerminkan kebijakan negara yang berupaya mengintegrasikan keragaman pangan lokal ke dalam kerangka pembangunan nasional (Lombard, 2005c).

Dari perspektif *Food History*, makanan merupakan produk sejarah yang selalu dipengaruhi oleh hubungan antara manusia, lingkungan, ekonomi, dan kekuasaan. Oleh karena itu, cara Mustika Rasa menempatkan berbagai resep dalam satu sistem klasifikasi menunjukkan bahwa dokumentasi kuliner pada tahun 1967 lebih diarahkan untuk merekam praktik konsumsi masyarakat sebagaimana berkembang pada masanya. Berbagai bahan pangan direpresentasikan sebagai bagian dari keberagaman budaya makan Indonesia tanpa disertai proses kategorisasi yang didasarkan pada identitas tertentu. Hal ini memperlihatkan bahwa makna suatu bahan pangan pada masa penyusunan Mustika Rasa lebih banyak ditentukan oleh fungsi sosial, budaya, dan ekologisnya dalam kehidupan masyarakat daripada oleh klasifikasi normatif yang berkembang pada periode-periode berikutnya.

Interpretasi tersebut sejalan dengan konsep representasi yang dikemukakan Stuart Hall, yang menegaskan bahwa representasi merupakan proses pembentukan makna melalui seleksi, klasifikasi, dan pengorganisasian pengetahuan. Dalam konteks Mustika Rasa, penyusun tidak sekadar menghimpun resep-resep dari berbagai daerah, tetapi juga membangun suatu cara pandang mengenai kuliner Indonesia sebagai warisan budaya yang bersifat majemuk. Keputusan untuk menempatkan berbagai resep dalam sistematika yang seragam menunjukkan bahwa negara berupaya menghadirkan keberagaman kuliner sebagai bagian dari identitas nasional yang inklusif. Dengan demikian, Mustika Rasa tidak hanya merepresentasikan makanan sebagai produk budaya, tetapi juga memperlihatkan bagaimana negara mengonstruksi pengetahuan mengenai pangan melalui mekanisme dokumentasi yang sistematis.

Temuan ini sekaligus menunjukkan bahwa perubahan cara pandang terhadap beberapa bahan pangan pada periode-periode berikutnya tidak dapat diproyeksikan secara langsung ke dalam konteks tahun 1967. Pembacaan terhadap Mustika Rasa harus mempertimbangkan konteks historis ketika buku tersebut disusun, yaitu pada saat dokumentasi kuliner nasional masih berorientasi pada inventarisasi praktik konsumsi masyarakat tanpa membangun batas-batas identitas berdasarkan kategori tertentu. Dengan demikian, perubahan representasi terhadap bahan pangan tertentu merupakan bagian dari dinamika sosial, budaya, politik, dan keagamaan yang berkembang setelah Mustika Rasa diterbitkan, bukan karakter yang telah melekat pada penyusunan buku tersebut sejak awal. Pemahaman inilah yang menjadi dasar untuk menganalisis bagaimana perubahan konteks tersebut kemudian memengaruhi pembentukan identitas kuliner Indonesia pada periode 1967–1989, yang akan dibahas pada Tujua Penelitian ketiga.

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

Pembahasan mengenai representasi bahan pangan dan penempatan resep dalam Mustika Rasa menunjukkan bahwa penyusunan buku ini didasarkan pada upaya mendokumentasikan praktik kuliner masyarakat Indonesia sebagaimana berkembang pada masa penyusunannya. Struktur buku, sistem klasifikasi resep, serta tidak ditemukannya pemisahan terhadap bahan pangan tertentu memperlihatkan bahwa orientasi utama penyusun adalah menghimpun keragaman pengetahuan kuliner Nusantara ke dalam satu dokumentasi nasional. Dengan demikian, Mustika Rasa merepresentasikan makanan sebagai bagian dari kekayaan budaya dan sumber daya pangan Indonesia tanpa membangun batas-batas identitas berdasarkan kategori keagamaan maupun norma konsumsi tertentu (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967).

Temuan tersebut menunjukkan bahwa representasi bahan pangan di dalam Mustika Rasa mencerminkan kondisi historis Indonesia pada akhir dekade 1960-an, ketika pembangunan nasional lebih menekankan inventarisasi sumber daya pangan, diversifikasi konsumsi, serta penghimpunan pengetahuan kuliner dari berbagai daerah. Dalam konteks tersebut, berbagai bahan pangan direpresentasikan berdasarkan praktik pemanfaatannya dalam kehidupan masyarakat, bukan berdasarkan klasifikasi yang berkembang pada periode-periode berikutnya. Oleh karena itu, makna historis Mustika Rasa tidak hanya terletak pada banyaknya resep yang berhasil dihimpun, tetapi juga pada kemampuannya merekam cara negara memahami hubungan antara pangan, budaya, dan pembangunan nasional pada masa awal penerbitannya.

Dari perspektif historiografi, temuan ini memperlihatkan bahwa representasi kuliner tidak bersifat tetap, melainkan mengalami perubahan seiring berkembangnya konteks sosial, budaya, politik, dan keagamaan. Kategori-kategori yang kemudian menjadi bagian dari diskursus identitas pangan Indonesia tidak dapat diproyeksikan secara langsung ke dalam konteks penyusunan Mustika Rasa tahun 1967. Sebaliknya, buku ini memperlihatkan suatu fase ketika dokumentasi kuliner nasional masih berorientasi pada penghimpunan keberagaman praktik konsumsi masyarakat Indonesia secara inklusif. Dengan demikian, Mustika Rasa dapat dipahami sebagai penanda historis sebelum terjadinya perubahan representasi terhadap sebagian bahan pangan dalam perkembangan identitas kuliner Indonesia pada dekade-dekade berikutnya.

Pemahaman tersebut menjadi landasan penting bagi penelitian ini untuk menelusuri perubahan representasi kuliner Indonesia setelah Mustika Rasa diterbitkan. Jika RM1 menunjukkan bagaimana negara membangun dokumentasi kuliner nasional, dan RM2 menjelaskan bagaimana berbagai bahan pangan direpresentasikan dalam dokumentasi tersebut, maka pembahasan berikutnya akan menganalisis bagaimana perubahan konteks sosial, politik, dan keagamaan pada kurun 1967–1989 membentuk representasi baru terhadap identitas kuliner Indonesia. Dengan demikian, fokus analisis bergeser dari bagaimana kuliner direpresentasikan menuju bagaimana representasi tersebut mengalami perubahan dalam lintasan sejarah.

Perubahan Konteks Politik Pangan dan Identitas Nasional (1967–1989)

Pembacaan terhadap Mustika Rasa menunjukkan bahwa dokumentasi kuliner pada tahun 1967 disusun dalam konteks ketika pembangunan nasional masih berorientasi pada inventarisasi sumber daya pangan, diversifikasi konsumsi, dan penghimpunan pengetahuan kuliner dari berbagai daerah. Dalam konteks tersebut, makanan direpresentasikan sebagai

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

bagian dari kekayaan budaya sekaligus potensi pembangunan nasional. Namun, representasi tersebut tidak bersifat statis. Memasuki dekade-dekade berikutnya, perubahan kondisi politik, ekonomi, dan sosial Indonesia turut memengaruhi cara negara maupun masyarakat memandang pangan, sehingga identitas kuliner Indonesia mengalami dinamika yang berbeda dibandingkan dengan konteks penyusunan Mustika Rasa.

Perubahan tersebut berlangsung bersamaan dengan konsolidasi pemerintahan Orde Baru yang menempatkan pembangunan ekonomi sebagai prioritas utama. Dalam bidang pangan, pemerintah mendorong peningkatan produksi pertanian, penguatan ketahanan pangan, intensifikasi pertanian melalui Revolusi Hijau, serta program diversifikasi konsumsi untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras. Kebijakan-kebijakan tersebut memperlihatkan bahwa pangan semakin dipandang sebagai instrumen pembangunan nasional yang berkaitan dengan stabilitas politik, pertumbuhan ekonomi, dan kesejahteraan masyarakat (Ricklefs, 2008). Dengan demikian, representasi pangan pada periode ini tidak lagi hanya berkaitan dengan keberagaman budaya, tetapi juga dengan agenda pembangunan negara yang semakin terinstitusionalisasi.

Di sisi lain, perkembangan sosial pada dekade 1970-an hingga 1980-an juga ditandai oleh meningkatnya perhatian terhadap identitas budaya dan identitas keagamaan dalam ruang publik Indonesia. Modernisasi, pertumbuhan kelas menengah, urbanisasi, serta semakin luasnya jaringan komunikasi mendorong munculnya berbagai bentuk artikulasi identitas yang sebelumnya belum memperoleh ruang yang sama pada masa awal Orde Baru. Dalam konteks pangan, perubahan tersebut perlahan memengaruhi cara masyarakat memahami hubungan antara makanan, budaya, dan identitas, sehingga pangan tidak lagi dipandang hanya sebagai sumber pemenuhan kebutuhan biologis maupun simbol keberagaman budaya, tetapi juga sebagai bagian dari ekspresi identitas sosial dan keagamaan.

Perubahan konteks tersebut tidak berarti bahwa representasi kuliner yang dibangun dalam Mustika Rasa kehilangan relevansinya. Sebaliknya, Mustika Rasa menjadi titik acuan historis yang memperlihatkan bagaimana negara pada akhir dekade 1960-an mendokumentasikan keragaman kuliner sebelum berkembangnya dinamika identitas yang lebih kompleks pada dekade berikutnya. Dengan demikian, perubahan representasi identitas kuliner Indonesia tidak dapat dipahami sebagai proses yang berlangsung secara tiba-tiba, melainkan sebagai hasil interaksi antara kebijakan pembangunan, perubahan sosial, dan berkembangnya wacana identitas dalam masyarakat Indonesia. Pemahaman terhadap perubahan konteks inilah yang menjadi dasar untuk menganalisis bagaimana representasi terhadap bahan pangan tertentu mengalami pergeseran makna pada periode berikutnya.

Perubahan konteks sosial, politik, dan pembangunan nasional setelah tahun 1967 turut memengaruhi cara masyarakat Indonesia memaknai pangan dan praktik konsumsi. Apabila Mustika Rasa merepresentasikan berbagai bahan pangan sebagai bagian dari keragaman kuliner Nusantara yang dihimpun dalam satu dokumentasi nasional, maka perkembangan pada dekade 1970-an hingga akhir 1980-an memperlihatkan munculnya cara pandang baru terhadap sebagian bahan pangan tertentu. Pergeseran tersebut tidak terjadi karena perubahan karakter bahan pangan itu sendiri, melainkan sebagai akibat dari perubahan konteks sosial yang membentuk cara masyarakat memahami hubungan antara makanan, identitas, dan nilai-nilai budaya. Dengan demikian, representasi terhadap bahan pangan merupakan konstruksi historis yang terus mengalami perubahan sesuai dengan dinamika masyarakat yang melahirkannya.

Perkembangan pembangunan pada masa Orde Baru mendorong semakin kuatnya proses

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

standardisasi dalam berbagai bidang kehidupan, termasuk di sektor pangan. Kebijakan ketahanan pangan, modernisasi industri makanan, pertumbuhan perdagangan antardaerah, serta berkembangnya industri pangan olahan menyebabkan makanan tidak lagi dipahami semata sebagai bagian dari tradisi lokal, tetapi juga sebagai komoditas yang beredar dalam ruang ekonomi nasional. Dalam situasi tersebut, kebutuhan terhadap standar mutu, keamanan, dan informasi mengenai produk pangan semakin meningkat. Transformasi tersebut mengubah posisi pangan dari sekadar praktik budaya lokal menjadi bagian dari sistem ekonomi dan administrasi negara yang lebih terorganisasi (Lombard, 2005b).

Bersamaan dengan perubahan tersebut, masyarakat Indonesia juga mengalami dinamika dalam cara mengekspresikan identitas budaya dan keagamaan. Pertumbuhan kelas menengah Muslim, meningkatnya pendidikan, urbanisasi, serta berkembangnya organisasi-organisasi keagamaan memperluas ruang bagi artikulasi identitas dalam kehidupan sehari-hari, termasuk dalam praktik konsumsi. Dalam konteks ini, makanan tidak lagi dipahami hanya sebagai warisan budaya atau kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai bagian dari ekspresi identitas yang mencerminkan nilai-nilai yang dianut oleh individu maupun kelompok masyarakat. Perubahan tersebut secara bertahap memengaruhi cara masyarakat memandang sebagian bahan pangan yang sebelumnya hadir sebagai bagian dari dokumentasi kuliner tanpa memperoleh penandaan khusus.

Dari perspektif representasi, perubahan tersebut menunjukkan bahwa makna suatu bahan pangan tidak bersifat tetap, melainkan dibentuk melalui proses sosial yang terus berlangsung. Stuart Hall menegaskan bahwa representasi merupakan hasil dari proses produksi makna yang selalu dipengaruhi oleh perubahan sistem pengetahuan dan relasi kekuasaan. Dalam konteks Indonesia, bahan pangan yang pada Mustika Rasa direpresentasikan sebagai bagian dari keragaman kuliner Nusantara secara bertahap memperoleh makna baru seiring berkembangnya diskursus mengenai identitas pangan, konsumsi, dan keagamaan. Dengan demikian, perubahan representasi tersebut tidak mencerminkan perubahan terhadap praktik kuliner semata, tetapi juga memperlihatkan perubahan cara masyarakat membangun identitas melalui makanan.

Pembacaan historis terhadap Mustika Rasa dan perkembangan Indonesia hingga akhir dekade 1980-an memperlihatkan adanya hubungan yang erat antara dokumentasi kuliner dan dinamika identitas sosial. Jika pada tahun 1967 negara lebih menekankan penghimpunan pengetahuan mengenai keberagaman kuliner sebagai bagian dari pembangunan nasional, maka pada akhir 1980-an perhatian masyarakat terhadap identitas pangan berkembang ke arah yang lebih kompleks. Pergeseran tersebut menjadi landasan penting untuk memahami bahwa representasi terhadap bahan pangan merupakan hasil negosiasi antara kebijakan negara, perubahan sosial, perkembangan budaya, serta meningkatnya peran institusi keagamaan dalam ruang publik Indonesia. Oleh karena itu, perubahan representasi identitas kuliner Indonesia tidak dapat dipahami sebagai proses yang berlangsung secara tiba-tiba, melainkan sebagai hasil dinamika historis yang berlangsung secara bertahap sepanjang periode 1967–1989.

Perubahan representasi identitas kuliner Indonesia pada periode 1967–1989 tidak berlangsung secara terpisah dari dinamika sosial dan politik yang berkembang pada masa tersebut. Apabila Mustika Rasa merepresentasikan keragaman kuliner melalui pendekatan dokumentatif yang berorientasi pada penghimpunan praktik konsumsi masyarakat, maka memasuki dekade 1980-an terjadi perubahan dalam cara masyarakat maupun negara memaknai pangan sebagai bagian dari identitas sosial dan keagamaan. Perubahan tersebut berlangsung

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

secara bertahap seiring dengan berkembangnya modernisasi, pertumbuhan industri pangan, meningkatnya mobilitas masyarakat, serta semakin luasnya ruang publik bagi ekspresi identitas keagamaan. Dalam konteks inilah representasi terhadap pangan mulai mengalami transformasi dari sekadar bagian dari keragaman budaya menuju simbol yang juga berkaitan dengan identitas, keyakinan, dan praktik konsumsi masyarakat.

Transformasi tersebut semakin terlihat ketika perkembangan industri pangan menyebabkan makanan tidak lagi hanya diproduksi dan dikonsumsi dalam lingkup lokal, tetapi menjadi bagian dari sistem distribusi nasional yang melibatkan produk olahan, perdagangan antardaerah, dan meningkatnya konsumsi pangan hasil industri. Situasi tersebut melahirkan kebutuhan baru terhadap informasi mengenai asal-usul bahan pangan, proses produksi, serta jaminan terhadap produk yang dikonsumsi masyarakat. Dengan demikian, perubahan representasi terhadap pangan tidak hanya didorong oleh perkembangan nilai-nilai budaya dan keagamaan, tetapi juga oleh perubahan struktur ekonomi yang memperluas hubungan masyarakat dengan produk pangan yang diproduksi di luar lingkungan sosialnya.

Dalam perkembangan tersebut, organisasi-organisasi keagamaan mulai memainkan peranan yang semakin penting dalam memberikan panduan kepada masyarakat mengenai praktik konsumsi. Salah satu perkembangan penting terjadi ketika Majelis Ulama Indonesia mulai mengembangkan pedoman mengenai pemeriksaan dan sertifikasi produk halal pada akhir dekade 1980-an sebagai respons terhadap meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap kepastian informasi mengenai produk pangan. Kehadiran pedoman tersebut tidak dapat dipahami sebagai titik awal munculnya konsep halal dalam masyarakat Indonesia, karena prinsip-prinsip halal telah lama menjadi bagian dari praktik keagamaan umat Islam. Akan tetapi, perkembangan tersebut menandai perubahan penting ketika konsep halal mulai memperoleh bentuk kelembagaan yang lebih sistematis dalam ruang publik dan menjadi bagian dari tata kelola pangan nasional.

Dari perspektif historiografi, perubahan tersebut memperlihatkan bahwa yang mengalami transformasi bukanlah praktik kuliner masyarakat secara keseluruhan, melainkan cara praktik tersebut direpresentasikan dalam ruang publik. Jika pada Mustika Rasa berbagai bahan pangan didokumentasikan sebagai bagian dari keragaman kuliner Nusantara tanpa klasifikasi identitas tertentu, maka pada akhir dekade 1980-an sebagian bahan pangan mulai dipahami melalui kerangka representasi yang lebih beragam, termasuk representasi keagamaan. Dengan demikian, perubahan tersebut menunjukkan bahwa makna suatu bahan pangan tidak bersifat tetap, tetapi dibentuk melalui perubahan konteks sosial, politik, ekonomi, dan kelembagaan yang berlangsung dalam masyarakat. Pandangan ini sejalan dengan konsep representasi Stuart Hall yang menempatkan makna sebagai hasil konstruksi sosial yang terus berubah sesuai dengan sistem pengetahuan yang berkembang.

Berdasarkan temuan tersebut dapat dipahami bahwa perkembangan kelembagaan halal pada akhir dekade 1980-an bukan merupakan antitesis terhadap Mustika Rasa, melainkan bagian dari perubahan historis yang berlangsung setelah buku tersebut diterbitkan. Mustika Rasa merepresentasikan tahap ketika negara berupaya menghimpun keragaman praktik kuliner masyarakat sebagai bagian dari pembangunan nasional, sedangkan perkembangan pada akhir dekade 1980-an memperlihatkan munculnya dimensi baru dalam representasi pangan yang semakin dipengaruhi oleh dinamika identitas, institusi, dan kebutuhan masyarakat modern. Oleh karena itu, perubahan representasi identitas kuliner Indonesia sepanjang 1967–1989 lebih tepat dipahami sebagai proses transformasi historis yang memperlihatkan kesinambungan

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

sekaligus perubahan (*continuity and change*), bukan sebagai pergantian paradigma yang berlangsung secara tiba-tiba.

Pembacaan terhadap Mustika Rasa dalam penelitian ini menunjukkan bahwa buku tersebut tidak hanya memiliki nilai sebagai kumpulan resep masakan Indonesia, tetapi juga sebagai dokumen sejarah yang merekam cara negara mengonstruksi pengetahuan mengenai pangan, kuliner, dan identitas nasional pada masa awal Orde Baru. Melalui struktur penyusunan buku, sistem klasifikasi resep, serta dokumentasi terhadap berbagai praktik konsumsi masyarakat, Mustika Rasa memperlihatkan bahwa keberagaman kuliner Nusantara dipahami sebagai bagian dari kekayaan budaya yang perlu dihimpun dalam satu kerangka nasional. Dengan demikian, representasi kuliner yang dibangun dalam Mustika Rasa berorientasi pada inventarisasi dan integrasi keragaman budaya pangan Indonesia sebagai bagian dari agenda pembangunan nasional (Departemen Pertanian Republik Indonesia, 1967).

Hasil analisis juga menunjukkan bahwa representasi terhadap berbagai bahan pangan di dalam Mustika Rasa dibangun berdasarkan praktik kuliner yang berkembang pada masa penyusunannya. Berbagai bahan pangan didokumentasikan sebagai bagian dari realitas sosial masyarakat Indonesia tanpa disertai klasifikasi berdasarkan identitas keagamaan maupun norma konsumsi tertentu. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa dokumentasi kuliner nasional pada tahun 1967 lebih diarahkan untuk merekam keberagaman praktik konsumsi masyarakat daripada membangun batas-batas identitas melalui makanan. Dengan demikian, Mustika Rasa merepresentasikan suatu fase historis ketika pangan dipahami terutama sebagai sumber daya budaya, sosial, dan pembangunan yang mencerminkan keberagaman Indonesia.

Perkembangan Indonesia sepanjang dekade 1970-an hingga akhir 1980-an memperlihatkan bahwa representasi tersebut tidak bersifat statis. Modernisasi, pembangunan ekonomi, pertumbuhan industri pangan, perubahan struktur sosial, serta menguatnya ekspresi identitas budaya dan keagamaan secara bertahap membentuk cara pandang baru terhadap makanan dan praktik konsumsi masyarakat. Dalam proses tersebut, sebagian bahan pangan mulai memperoleh makna yang berbeda dibandingkan dengan konteks penyusunan Mustika Rasa. Pergeseran tersebut tidak terjadi karena perubahan karakter bahan pangan itu sendiri, melainkan karena perubahan sistem pengetahuan, institusi, dan nilai-nilai sosial yang membentuk cara masyarakat memahami pangan dalam kehidupan sehari-hari. Oleh sebab itu, perubahan representasi terhadap bahan pangan lebih tepat dipahami sebagai bagian dari dinamika sejarah masyarakat Indonesia daripada sebagai perubahan yang bersifat normatif semata.

Temuan tersebut menegaskan bahwa perubahan representasi identitas kuliner Indonesia sepanjang 1967–1989 merupakan proses historis yang memperlihatkan adanya kesinambungan (*continuity*) sekaligus perubahan (*change*). Di satu sisi, keberagaman kuliner Nusantara tetap menjadi fondasi identitas pangan Indonesia sebagaimana telah direpresentasikan dalam Mustika Rasa. Di sisi lain, perkembangan sosial, politik, ekonomi, dan kelembagaan melahirkan bentuk-bentuk representasi baru yang memperkaya cara masyarakat memaknai pangan sebagai bagian dari identitas budaya maupun keagamaan. Dengan demikian, transformasi tersebut tidak menghapus representasi yang telah dibangun sebelumnya, tetapi memperlihatkan bahwa identitas kuliner Indonesia senantiasa berkembang mengikuti perubahan konteks sejarah.

Berdasarkan keseluruhan pembahasan, penelitian ini menunjukkan bahwa Mustika Rasa merupakan penanda penting dalam historiografi sejarah pangan Indonesia karena merekam

P-ISSN: 2988-5353 | E-ISSN: 2988-5361
Vol 4 No 2 (2026) | Page 211-232
DOI: https://doi.org/10.61105/jss.v4i2.515

suatu fase ketika negara berupaya mendokumentasikan keragaman kuliner sebagai bagian dari pembangunan nasional. Melalui pembacaan terhadap struktur buku, sistematika penyusunan resep, serta perubahan konteks sosial hingga akhir dekade 1980-an, penelitian ini memperlihatkan bahwa identitas kuliner Indonesia bukanlah konstruksi yang bersifat tetap, melainkan hasil proses historis yang terus mengalami negosiasi antara kebijakan negara, praktik budaya, dinamika sosial, dan perkembangan kelembagaan. Dengan demikian, kontribusi utama penelitian ini tidak hanya terletak pada pembacaan baru terhadap Mustika Rasa sebagai sumber primer sejarah, tetapi juga pada penjelasan mengenai bagaimana representasi kuliner Indonesia mengalami transformasi dari sebuah proyek dokumentasi pangan nasional menuju bagian dari pembentukan identitas pangan Indonesia dalam lintasan sejarah.

Kesimpulan

Analisis terhadap Mustika Rasa menunjukkan bahwa buku tersebut tidak hanya berfungsi sebagai kumpulan resep masakan, tetapi juga sebagai dokumen historiografis yang merepresentasikan cara negara menghimpun, mengorganisasi, dan mendokumentasikan keragaman kuliner Indonesia pada masa awal Orde Baru. Penyusunan resep berdasarkan wilayah, jenis hidangan, serta penggunaan berbagai bahan pangan dari beragam tradisi kuliner memperlihatkan bahwa Mustika Rasa dibangun sebagai bagian dari upaya inventarisasi kekayaan kuliner Nusantara dalam kerangka pembangunan nasional. Dengan demikian, representasi kuliner yang ditampilkan dalam Mustika Rasa lebih mencerminkan keberagaman praktik pangan masyarakat Indonesia daripada penyusunan berdasarkan kategori identitas keagamaan atau norma konsumsi tertentu.

Analisis terhadap sistematika penyusunan resep juga memperlihatkan bahwa bahan dan hidangan yang dalam konteks kontemporer dikategorikan sebagai non-halal ditempatkan sejajar dengan berbagai bahan pangan lainnya tanpa adanya pemisahan maupun klasifikasi khusus. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa representasi bahan pangan di dalam Mustika Rasa dibangun berdasarkan praktik kuliner yang berkembang pada masa penyusunannya. Oleh karena itu, keberadaan berbagai resep tersebut tidak dapat dipahami menggunakan kategori normatif masa kini, melainkan harus ditempatkan dalam konteks sosial, budaya, dan historis Indonesia pada tahun 1967. Pembacaan kontekstual tersebut memperlihatkan bahwa buku ini merekam realitas keberagaman kuliner masyarakat Indonesia sebagaimana dipahami pada periode penerbitannya.

Temuan penelitian ini juga menunjukkan bahwa perubahan representasi identitas kuliner Indonesia setelah terbitnya Mustika Rasa tidak berlangsung melalui perubahan terhadap praktik kuliner itu sendiri, melainkan melalui perubahan cara masyarakat, negara, dan institusi memaknai pangan dalam konteks sejarah. Menguatnya diskursus halal pada akhir dekade 1980-an memperlihatkan lahirnya bentuk representasi baru terhadap sebagian bahan pangan yang sebelumnya didokumentasikan secara setara dalam Mustika Rasa. Dalam perspektif historiografi, perubahan tersebut mencerminkan proses *continuity and change*, yaitu keberlanjutan tradisi kuliner Indonesia yang berjalan berdampingan dengan perubahan makna, klasifikasi, dan representasi pangan sebagai konsekuensi dari dinamika sosial, politik, ekonomi, dan kelembagaan yang berkembang pada periode berikutnya.

Secara historiografis, penelitian ini memperluas kajian sejarah pangan Indonesia dengan menempatkan Mustika Rasa sebagai sumber primer yang tidak hanya memberikan informasi mengenai resep masakan, tetapi juga merekam konstruksi pengetahuan negara mengenai

keragaman kuliner Indonesia. Pembacaan terhadap struktur penyusunan buku, klasifikasi resep, dan representasi bahan pangan memperlihatkan bahwa dokumentasi kuliner merupakan bagian dari proses produksi pengetahuan yang berkaitan dengan pembangunan nasional dan pembentukan identitas budaya. Dengan demikian, penelitian ini menawarkan perspektif baru bahwa buku resep dapat dipahami sebagai dokumen historiografis yang memiliki nilai penting dalam penulisan sejarah pangan Indonesia.

Dari sisi metodologis, penelitian ini menunjukkan bahwa metode sejarah yang dipadukan dengan analisis isi (*content analysis*) memungkinkan buku resep dibaca secara lebih kritis sebagai sumber sejarah. Pendekatan tersebut tidak hanya mengungkap isi dokumentasi kuliner, tetapi juga menjelaskan struktur pengetahuan, pola representasi, dan konteks historis yang melatarbelakangi penyusunannya. Oleh karena itu, pendekatan serupa memiliki potensi untuk diterapkan dalam penelitian terhadap berbagai bentuk dokumentasi pangan lainnya, seperti buku resep daerah, arsip kebijakan pangan, maupun publikasi kuliner yang diterbitkan oleh institusi pemerintah atau organisasi masyarakat pada periode sejarah yang berbeda.

Pada akhirnya, penelitian ini menegaskan bahwa Mustika Rasa tidak hanya merekam sejarah kuliner Indonesia, tetapi juga memperlihatkan bagaimana negara membangun pengetahuan mengenai pangan melalui proses dokumentasi. Representasi kuliner yang termuat di dalamnya merupakan hasil konstruksi historis yang terus mengalami perubahan seiring berkembangnya konteks sosial, budaya, politik, dan keagamaan masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, buku resep tidak hanya layak dipahami sebagai warisan gastronomi, tetapi juga sebagai sumber primer yang membuka perspektif baru dalam historiografi sejarah pangan Indonesia. Pembacaan terhadap Mustika Rasa melalui perspektif tersebut menunjukkan bahwa dokumentasi kuliner merupakan bagian dari proses historis yang membentuk pengetahuan, identitas, dan memori kolektif mengenai pangan Indonesia.

Daftar Pustaka

Belasco, W. (2008). *Food: The key concepts*. Berg : Oxford, Inggris.

Burke, P. (2004). *What is cultural history?* (2nd ed.). Polity Press : Cambridge, Inggris. https://www.google.co.id/books/edition/What_is_Cultural_History/

Claflin, K. W., & Scholliers, P. (Eds.). (2013). *Writing food history: A global perspective*. Berg : London, Inggris. https://www.google.co.id/books/edition/Writing_Food_History/

Departemen Pertanian Republik Indonesia. (1967). *Mustika rasa: Resep-resep masakan Indonesia*. Departemen Pertanian Republik Indonesia : Jakarta, Indonesia.

Geertz, C. (1963). *Agricultural involution: The processes of ecological change in Indonesia*. University of California Press : Berkeley, California, Amerika Serikat.

Hall, S. (Ed.). (1997). *Representation: Cultural representations and signifying practices*. Sage Publications: London, Inggris.

Kuntowijoyo. (2013). *Pengantar ilmu sejarah*. Tiara Wacana : Yogyakarta, Indonesia.

Lombard, D. (2005a). *Nusa Jawa: Silang budaya (Jilid 1: Batas-batas pembaratan)*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta, Indonesia.

Lombard, D. (2005b). *Nusa Jawa: Silang budaya (Jilid 2: Jaringan Asia)*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta, Indonesia.

Lombard, D. (2005c). *Nusa Jawa: Silang budaya (Jilid 3: Warisan kerajaan-kerajaan konsentris)*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta, Indonesia.

Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology, 31*, 99–119.

Pilcher, J. M. (Ed.). (2012). *The Oxford handbook of food history*. Oxford University Press "Oxford, Inggris.

Rahman, F. (2016). *Jejak rasa Nusantara: Sejarah makanan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta, Indonesia.

Rahman, F. (2018). Kuliner sebagai identitas keindonesiaan. *Jurnal Sejarah, 2*(1), 43–63. https://doi.org/10.26639/js.v%25vi%25i.118

Ricklefs, M. C. (2008). *Sejarah Indonesia modern 1200–2008*. Serambi Ilmu Semesta : Jakarta, Indonesia.