

## DINAMIKA SOSIAL BUDAYA DALAM PERKEMBANGAN KULINER NASI KUNING DI SAMARINDA

Aris Setyoko<sup>1,\*</sup>, Ririn Setyowati<sup>2</sup>, dan Sindy Alicia Gunawan<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Mulawarman

<sup>1,\*</sup> Pos-el: [aris.setyoko@fib.unmul.ac.id](mailto:aris.setyoko@fib.unmul.ac.id)

<sup>2</sup> Pos-el: [ririn.setyowati@fib.unmul.ac.id](mailto:ririn.setyowati@fib.unmul.ac.id)

<sup>3</sup> Pos-el: [sindy.alicia@fib.unmul.ac.id](mailto:sindy.alicia@fib.unmul.ac.id)

**Abstract:** *Known as a trading city and coal-producing region, Samarinda is a meeting place for many ethnicities and communities of Indonesia. This makes Samarinda rich in cultural products, one of which is food. One of the foods that has become a tourism icon in Samarinda is nasi kuning or yellow rice. Departing from Samarinda's background as a meeting place for many ethnicities, the development of nasi kuning is interesting to study, especially regarding its relation to the socio-cultural dynamics of Samarinda. Therefore, this study aims to reveal the socio-cultural dynamics in the culinary development of nasi kuning in Samarinda. The data we use is collected by a purposive sampling method which involves field interviews and note-taking. After that, the findings would be interpreted and related to the local cultural context using the socio-cultural dynamics concept framework by Koentjaraningrat (1990). The results showed that Samarinda yellow rice has undergone cultural modifications that reflect cultural acculturation and culinary adaptation to local wisdom. In addition, the development of yellow rice culinary in Samarinda shows a shift in people's perceptions and behavior related to multiculturalism.*

**Keywords:** *socio-cultural dynamics; culinary; multiculturalism; Samarinda.*

**Abstrak:** Dikenal sebagai kota perniagaan dan daerah penghasil batu bara, Samarinda merupakan tempat bertemunya banyak etnis dan kelompok masyarakat Indonesia. Hal ini menjadikan Samarinda kaya akan produk budaya yang salah satunya adalah makanan. Salah satu makanan yang menjadi ikon pariwisata di Samarinda adalah nasi kuning. Berangkat dari latar belakang Samarinda sebagai wadah bertemunya banyak etnis, perkembangan kuliner nasi kuning ini menjadi menarik untuk diteliti terutama mengenai kaitannya dengan dinamika sosial budaya Samarinda. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengungkap dinamika sosial budaya dalam perkembangan kuliner nasi kuning di Samarinda. Data yang kami gunakan dikumpulkan dengan metode *purposive sampling* yang melibatkan wawancara lapangan dan rekam catat. Setelah itu, temuan akan diinterpretasikan dan dihubungkan dengan konteks budaya setempat menggunakan kerangka konsep dinamika sosial budaya oleh Koentjaraningrat (1990). Hasil penelitian menunjukkan bahwa nasi kuning Samarinda telah mengalami modifikasi budaya yang mencerminkan akulturasi budaya dan adaptasi kuliner kearifan lokal. Selain itu, perkembangan kuliner nasi kuning di Samarinda menunjukkan adanya pergeseran persepsi dan perilaku masyarakat terkait multikulturalisme.

**Kata kunci:** *dinamika sosial budaya; kuliner; multikulturalisme; Samarinda.*

Aris Setyoko, Ririn Setyowati, & Sindy Alicia Gunawan

Dinamika Sosial Budaya dalam Perkembangan Kuliner Nasi Kuning di Samarinda

## **A. PENDAHULUAN**

Samarinda merupakan ibu kota Kalimantan Timur. Dikenal sebagai kota perniagaan dan daerah penghasil batu bara, Samarinda merupakan tempat bertemunya banyak etnis dan kelompok masyarakat Indonesia. Hal yang unik dari Samarinda adalah tidak ada satu etnis yang dikatakan benar-benar "asli" Samarinda. Penduduk Samarinda sangat beragam: terdapat suku Banjar, Bugis, Dayak, Cina, Jawa, Madura, dan masih banyak lainnya. Keberagaman penduduk yang berasal dari latar belakang kultur yang kemudian hidup rukun bersama-sama ini menjadikan realitas multikulturalisme Samarinda menarik untuk ditelusuri lebih lanjut.

Sejak diusungnya rencana pemindahan ibu kota Indonesia, Ibu Kota Nusantara (IKN), ke Penajam Paser Utara Kalimantan Timur, Samarinda bersiap untuk mengantisipasi gelombang besar pendatang. Pendatang yang dimaksud di sini bukan hanya pendatang yang pindah untuk bermukim, namun juga pendatang sebagai wisatawan. Pemindahan IKN ke Kalimantan Timur menjadi daya tarik tersendiri karena membuat banyak mata yang mungkin sebelumnya tidak terlalu memberi perhatian kepada Kalimantan Timur. Namun, sekarang keadaannya berubah karena IKN merupakan pusat perhatian utama pemerintah Indonesia pada saat ini. Hal ini berimbas pada turut meningkatnya pariwisata kawasan Kalimantan Timur secara menyeluruh, tidak terkecuali Samarinda.

Berangkat dari posisi Samarinda sebagai wadah multikulturalisme ditambah dengan efek dari proses pemindahan IKN ke Kalimantan Timur, tren multikulturalisme di Samarinda semakin hari dapat dipastikan akan semakin semarak. Hal ini dapat dilihat sebagai faktor yang semakin meningkatkan status Samarinda sebagai wadah yang kaya akan implementasi budaya dari banyak kebudayaan. Keanekaragaman suku di Samarinda menimbulkan adanya berbagai perilaku sosial budaya kehidupan masyarakat di dalamnya yang beragam pula. Keberagaman penduduk yang berasal dari latar belakang kultur yang kemudian hidup rukun bersama-sama ini, menjadikan realitas dinamika multikulturalisme Samarinda menarik untuk ditelusuri lebih lanjut. Isu IKN yang akan dibangun di wilayah Kalimantan Timur berdampak juga pada pergerakan keberagaman masyarakat, termasuk dalam bidang sosial, ekonomi, budaya, pariwisata, dan kuliner.

Dinamika sosial budaya yang nampak pada realitas perilaku masyarakatnya dapat diinvestigasi lebih lanjut pada bidang kuliner. Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penelitian kualitatif seputar kuliner di suatu area dapat merefleksikan kehidupan sosial budaya masyarakat pada area tersebut (Windayanto & Kesuma, 2023; Yayuk, 2021). Sebagai daerah yang kaya akan kuliner berkat kondisi multikulturalis masyarakatnya, Samarinda menjadi tempat yang menarik untuk dianalisis dari segi kuliner. Akan tetapi, penelitian mengenai kuliner Samarinda, khususnya terkait dinamika sosial budaya masih dapat dibidang terbatas. Melalui penelitian mengenai kuliner Samarinda ini, peneliti bertujuan untuk mengisi *research gap* tersebut.

Nasi kuning merupakan salah satu makanan khas Samarinda. Nasi kuning Samarinda adalah kuliner lokal yang paling populer sehingga digunakan sebagai identitas *branding* Samarinda di bidang pariwisata (Nala & Indriani, 2020). Seperti yang kita tahu, nasi kuning bukanlah makanan yang ditemukan hanya di Samarinda. Namun, berkat latar belakang Samarinda sebagai wadah bertemunya banyak etnis, nasi kuning Samarinda memiliki potensi untuk memiliki kekhasannya sendiri yang dapat merefleksikan situasi sosial budaya yang spesifik pada masyarakatnya. Oleh karena itu, Perkembangan kuliner nasi kuning ini menjadi menarik untuk diteliti terutama mengenai kaitannya dengan dinamika sosial budaya Samarinda. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengungkap dinamika sosial budaya melalui analisis perkembangan kuliner nasi kuning di Samarinda.

## B. KERANGKA TEORI

Kuliner nasi kuning di masyarakat Samarinda mengalami proses perjalanan yang panjang untuk menjadi sebuah produk budaya. Keberadaannya mengalami pergeseran dan perubahan mengikuti perkembangan dan selera penikmatnya (manusia/masyarakat). Para ahli di bidang sosiologi, antropologi, maupun budaya berpendapat bahwa kehidupan manusia di masyarakat tidak statis, melainkan akan selalu berubah dan dinamis mengikuti perkembangan zaman, begitu juga dalam pembahasan kuliner nasi kuning di Samarinda.

Dalam pembahasan kondisi dan situasi dinamis dalam budaya masyarakat, dikenal istilah *dinamika sosial dan budaya*. Koentjaraningrat (1990) mengungkapkan bahwa untuk menganalisis proses-proses pergeseran masyarakat dan kebudayaan tersebut, termasuk dalam lapangan penelitian antropologi dan sosiologi, diperlukan beberapa konsep untuk

menganalisisnya. Konsep-konsep yang dikemukakan Koentjaraningrat (1990) tersebut yaitu diantaranya: 1) internalisasi; 2) sosialisasi; 3) enkulturasi; 4) evolusi; dan 5) difusi. Penjelasan secara singkat mengenai masing-masing konsep akan dibahas lebih lanjut pada paragraf selanjutnya.

*Internalisasi* adalah sebuah proses belajar kebudayaan oleh warga masyarakat yang bersangkutan. Budaya bukanlah sesuatu yang dimiliki secara otomatis, melainkan merupakan sesuatu yang dipelajari sebelum kemudian diterima oleh suatu masyarakat. Proses belajar kebudayaan ini berkaitan dengan proses kedua, yakni proses *sosialisasi*. Proses sosialisasi berkaitan dengan sistem sosial yang ada pada masyarakat pada proses mempelajari kebudayaan tersebut. Kemudian, proses ini diikuti dengan proses ketiga yaitu proses *enkulturasi*. Proses enkulturasi merujuk pada proses "pembudayaan" dimana seorang individu/ masyarakat mempelajari dan menyesuaikan alam pikiran serta sikapnya dengan adat-adat, sistem norma, dan peraturan-peraturan yang hidup dalam kebudayaannya. Proses selanjutnya adalah proses *evolusi*. Proses evolusi pada dasarnya merujuk pada proses perubahan. Proses evolusi dapat dianalisis secara detail (*microscopic*) yakni seolah-olah dari dekat dan juga secara jauh, yakni dengan hanya memperhatikan perubahan-perubahan yang tampak besar saja (*macroscopic*) yang terjadi dalam jangka waktu yang panjang.

Proses selanjutnya yang dikemukakan Koentjaraningrat (1990) adalah proses *difusi*. Proses ini merupakan proses penyebaran unsur-unsur kebudayaan ke seluruh penjuru dunia bersamaan dengan penyebaran dan migrasi kelompok-kelompok manusia di muka bumi. Dalam penyebaran unsur-unsur kebudayaan ini, interaksi antar budaya baru dan lama dapat memantik proses keenam yakni *akulturasi*. Proses akulturasi yaitu proses sosial yang timbul jika suatu kelompok manusia dengan suatu kebudayaan dihadapkan/dipertemukan dengan unsur-unsur kebudayaan asing, sehingga lambat laun diterima dan diolah ke dalam kebudayaan sendiri tanpa menyebabkan hilangnya kepribadiannya.

Proses akulturasi biasanya diikuti oleh proses *asimilasi*, yaitu proses sosial yang timbul jika golongan-golongan manusia dengan latar belakang budaya yang berbeda saling bergaul secara intensif dalam jangka waktu yang lama sehingga kebudayaan - kebudayaan dari golongan tadi masing-masing berubah sifatnya, unsur-unsurnya, berubah

wujudnya menjadi unsur-unsur kebudayaan campuran. Apabila proses ini terjadi, maka dapat dikatakan bahwa kebudayaan baru dan lama sudah resmi bercampur menjadi satu kesatuan. Kemudian, proses terakhir dan tidak kalah penting dari proses-proses sebelumnya yaitu proses *inovasi*. Proses inovasi merujuk pada suatu proses pembaharuan dari penggunaan sumber-sumber alam, energi, dan modal, pengaturan baru dari tenaga kerja, dan penggunaan teknologi baru yang menyebabkan adanya sistem produksi yang membuat produk-produk yang baru. Proses inovasi biasanya berkaitan dengan pembaruan kebudayaan khususnya mengenai unsur teknologi dan ekonomi. Karena posisinya berada di akhir, proses ini dapat dikatakan proses yang paling kompleks karena menunjukkan bahwa kebudayaan sudah matang dan berkembang berkat melewati proses-proses sebelumnya yang sangat panjang dan memakan banyak waktu.

Berangkat dari latar belakang pada bagian sebelumnya, penelitian ini berfokus pada kedelapan proses di atas sebagai kerangka teori analisis mengenai dinamika sosial budaya di Samarinda. Seperti yang telah disinggung di awal bagian ini, kuliner merupakan salah satu produk budaya, sehingga perkembangannya dapat diteliti untuk analisis dinamika sosial budaya seperti pada penelitian ini. Adapun penjelasan lebih mendalam mengenai metode penelitian ini akan disampaikan di bagian selanjutnya.

### C. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang didasarkan pada metode *purposive sampling* yang melibatkan wawancara lapangan, rekam catat, dan observasi di lapangan. Data-data tersebut kemudian diolah menggunakan metode deskriptif analisis guna memahami lebih lanjut karakteristik sebuah kebudayaan dan perilaku masyarakat serta memahami individu secara personal. Lokasi penelitian dilakukan di Kampung Wisata Nasi Kuning, Jalan Lambung Mangkurat, Kecamatan Samarinda Kota, Kota Samarinda, Kalimantan Timur.

Penentuan narasumber diambil berdasarkan peran narasumber di masyarakat dan budaya di kampung wisata nasi kuning, dengan tujuan untuk mendapatkan data yang lebih akurat. Narasumber yang dipilih yaitu beberapa pedagang makanan di area kampung wisata nasi kuning Samarinda. Teknik pengumpulan data terdiri dari kerja meja, observasi, wawancara, dokumentasi, pengolahan dan analisis data. Kerja meja

merupakan sebuah teknik penelitian untuk mencari informasi mengenai budaya yang akan dikaji serta berbagai aspek yang dapat membantu penulis untuk menentukan hal apa saja yang harus dipersiapkan sebelum terjun ke lapangan dalam hal ini kampung wisata nasi kuning Samarinda. Informasi tersebut berupa informasi sejarah, letak geografis, karakteristik masyarakat, maupun kebudayaannya.

Semua aspek tersebut bertujuan untuk memudahkan penulis melakukan pendekatan terhadap masyarakat pemilik/ pelaku budaya yang akan dikaji yaitu para pedagang nasi kuning di kampung wisata nasi kuning Samarinda. Proses observasi dilakukan secara bertahap, mulai dari wawancara langsung, mengamati kegiatan jual beli di kampung wisata nasi kuning, dan menggali informasi perkembangan budayanya. Wawancara dilakukan berdasarkan titik lokasi penelitian dengan menyiapkan beberapa pertanyaan terlebih dahulu. Media untuk mempermudah proses wawancara yaitu menggunakan alat perekam serta catatan.

Wawancara dilakukan secara bertahap baik secara langsung dan tidak langsung. Dokumentasi dilakukan menggunakan *handphone* untuk perekaman video, audio, dan pengambilan foto. Pengolahan dan analisis data dilakukan dengan mengumpulkan semua data yang didapatkan dari buku referensi, jurnal, rekaman wawancara, foto maupun video. Data wawancara ditranskrip ke dalam bentuk tulisan kemudian mendeskripsikan dan menganalisisnya. Data lapangan dipilih kembali berdasarkan topik pengkajian yaitu dinamika sosial budaya dalam perkembangan kuliner nasi kuning, kemudian dievaluasi untuk menentukan hasil penelitian, apakah sudah sesuai dengan pembahasan utama dalam penelitian. Data yang telah dianalisis disesuaikan dengan kebutuhan tema pengkajian, kemudian disajikan secara deskriptif dalam tulisan yang tersusun secara logis dan sistematis.

## D. HASIL DAN PEMBAHASAN

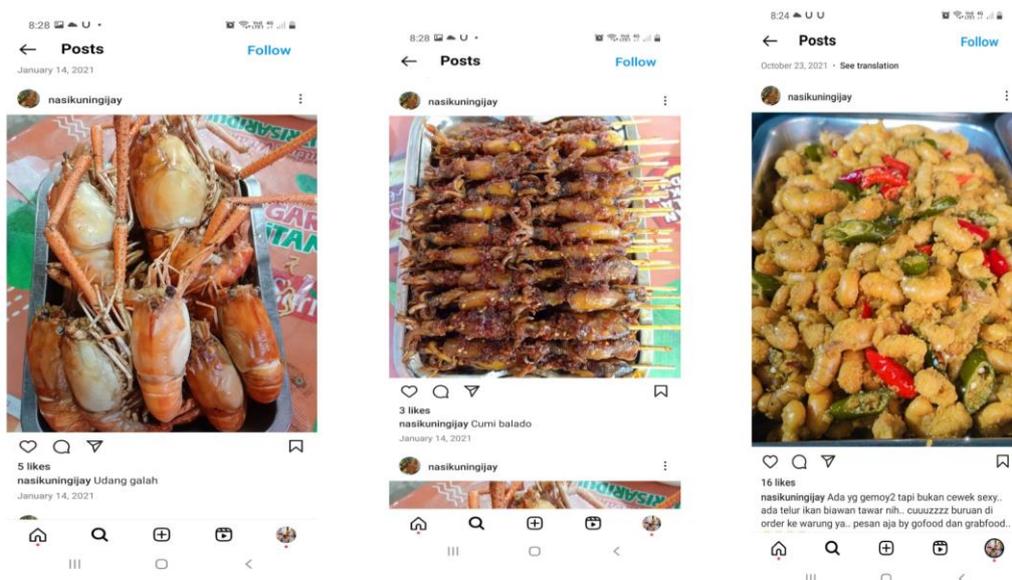
### 1. Proses Internalisasi

Proses panjang belajar kebudayaan sejak manusia dilahirkan sampai meninggal melibatkan nilai, norma, dan perilaku dalam kehidupan, termasuk juga dalam interaksi bermasyarakat dan berbudaya. Penelitian yang berfokus pada interaksi sosial masyarakat Samarinda dalam kuliner nasi kuning ini mengalami internalisasi yang melibatkan

pertukaran nilai sikap mengakibatkan terjadinya internalisasi budaya antar masyarakat di Samarinda yang sangat heterogen, khususnya dalam hal kesukaan.

Hal tersebut pun menyebabkan perilaku dalam hal cita rasa kuliner juga semakin bervariasi. Beberapa penjual nasi kuning di Samarinda banyak melakukan penyesuaian menu terkait hal tersebut, diantaranya adalah dengan memodifikasi lauk sesuai dengan selera lidah para konsumennya. Misalnya, nasi kuning Ijay Samarinda yang berada di jalan Lambung Mangkurat, Pelita, Samarinda, Kalimantan Timur. Nasi kuning di tempat ini mengalami internalisasi dalam hal variasi lauk pauk yang diujakan untuk memanjakan lidah para penikmatnya.

Selain lauk yang setiap hari disediakan seperti ayam, telur, daging, dan ikan bumbu merah, ada juga berbagai macam lauk pauk lainnya, seperti telur ikan biawan, udang galah, cumi, dan lain sebagainya, yang cara memasaknya juga sangat bervariasi menyesuaikan selera masyarakat Samarinda yang majemuk. Perilaku masyarakat dalam ragam kuliner tersebut merupakan proses internalisasi dalam sikap perilaku berbudaya masyarakat di dalamnya, termasuk juga di Samarinda. Nasi kuningnya tetap dalam wujud seperti awal dia lahir, tetapi mengalami perkembangan dalam hal lauk pauk menyesuaikan permintaan konsumen dari berbagai macam suku dan budaya.



Gambar 1. Ragam Lauk Pauk Nasi Kuning Ijay

---

(Sumber: Media Sosial Nasi Kuning Ijay)

## 2. Sosialisasi

Berkaitan dengan proses internalisasi, dinamika sosial budaya Koentjaraningrat (1990) yang kedua adalah sosialisasi, yakni adanya proses mempelajari budaya orang lain dengan tujuan saling menyesuaikan pola pikir, perilaku, adat istiadat guna menjalin dan membangun sistem sosial yang lebih kuat.

Dengan menerima (penyerapan dalam proses internalisasi), masyarakat juga sekaligus mempelajari budaya dan sikap dari budaya lain dan akhirnya menyesuaikan dengan sistem sosial yang ada. Dengan berkembang dan bervariasi menu lauk nasi saat ini dari berbagai budaya membuat kuliner Nusantara semakin dikenal. Tidak hanya dari segi rasa saja yang memberi sensasi lain, tetapi juga mengenalkan asal muasal makanan tersebut.

Seperti nasi kuning Oppa yang menyediakan nasi kuning dengan lauk daging rendang khas Padang. Nasi kuning Oppa juga berada di jalan Lambung Mangkurat seperti nasi kuning Ijay, lokasi mereka juga berdekatan.

## 3. Enkulturasasi

Enkulturasasi merupakan proses "pembudayaan", dalam hal ini adalah proses pembudayaan ragam lauk pauk akibat proses internalisasi dan sosialisasi pada proses sebelumnya menjadi suatu pembiasaan tindakan sosial untuk menjadi perilaku budaya di masyarakat Samarinda. Masih berkaitan dengan penjelasan sebelumnya, proses enkulturasasi juga terjadi terhadap cara pandang masyarakat Samarinda mengenai kuliner nasi kuning ini. Proses mempelajari, menyesuaikan, dan akhirnya mau menerima adat, norma, peraturan dalam budaya kuliner nasi kuning merupakan hal positif dalam membangun sistem tindakan sosial masyarakat. Dengan sentuhan kuliner dari budaya lain, nasi kuning di Samarinda saat ini melebur menjadi kuliner yang dicari oleh berbagai kalangan karena bisa mewadahi atau mewakili lidah dari berbagai kalangan kesukuan yang berbeda-beda.

## 4. Evolusi

Proses evolusi pada penelitian ini merujuk pada proses perubahan yang dilihat

secara jauh, yakni dengan hanya memperhatikan perubahan-perubahan yang tampak besar saja (*macroscopic*) terkait dengan perubahan kuliner nasi kuning di Samarinda. Proses perubahan ini terjadi dalam jangka waktu yang panjang sehingga terbentuklah sajian nasi kuning yang diujakan di kawasan kampung wisata nasi kuning Jalan Lambung Mangkurat saat ini. Perubahan perilaku masyarakat berbudaya yang terjadi di Samarinda dalam hal kuliner nasi kuning ini terjadi karena masyarakat Samarinda yang urban sehingga berakibat pada proses evolusi sosial budaya tersebut. Dengan adanya perubahan perilaku masyarakat dalam perkembangan kuliner ini menjadikan semakin beragamnya kuliner khususnya lauk yang menemani cita rasa nasi kuning yang semakin variatif, tentunya yang juga mewakili cita rasa dari beberapa kuliner nusantara seperti nasi kuning dengan daging rendang.

## **5. Difusi**

Difusi merupakan proses penyebaran secara geografis yang bersumber dari perpindahan suku tertentu ke tempat yang baru. Kondisi demikian membuat perubahan pola pikir perilaku masyarakat didalamnya, baik masyarakat asli daerah tersebut maupun para pendatang. Dalam hal kuliner sangat jelas terlihat adanya dampak tersebut. Di Samarinda, dari segi ragam lauk pauk sudah sangat terlihat jenisnya, adanya perubahan tersebut juga diakibatkan oleh adanya pola pikir yang lagi-lagi saling mempengaruhi.

Faktor lain juga disebabkan karena adanya penjual nasi kuning yang biasanya dijual oleh orang bersuku Banjar, dijual pula oleh orang selain Banjar. Hal tersebut selain mempengaruhi jenis lauk, juga rasa yang dibawa oleh kesukaan yang berbeda. Misal, nasi kuning dengan penjual suku Banjar cenderung manis dibandingkan dengan yang dijual oleh orang Jawa. Begitu pula nasi pecel yang dijual oleh suku Banjar biasanya cenderung lebih manis dibandingkan dengan penjual bersuku Jawa yang cenderung pedas dan asin. Hal ini terjadi karena dampak dari proses penyebaran unsur-unsur kebudayaan yang dibawa oleh masyarakat urban di Samarinda yang multikultur dari wilayah budayanya masing-masing.

Proses perubahan yang akhirnya menghasilkan diterimanya kuliner nasi kuning yang bervariasi inilah yang merupakan proses difusi karena adanya penyebaran cita rasa nusantara dalam nasi kuning di Samarinda. Proses penerimaan ini terlihat jelas dengan menu yang sudah lama ada di Samarinda, termasuk penjual nasi kuning di sepanjang

jalan Lambung Mangkurat Samarinda.

## **6. Akulturasi**

Proses akulturasi merupakan proses sosial yang timbul jika suatu kelompok manusia dengan suatu kebudayaan dihadapkan/ dipertemukan dengan unsur-unsur kebudayaan asing, sehingga lambat laun diterima dan diolah ke dalam kebudayaan sendiri tanpa menyebabkan hilangnya kepribadiannya. Bisa dikatakan bahwa ini merupakan proses interaksi sosial budaya yang mengakibatkan percampuran budaya yang dalam perjalanannya terbentuk sikap saling memahami budaya orang lain sehingga melahirkan budaya baru. Proses mempelajari, memahami, terjadi percampuran pola perilaku penyikap, dan penerimaan nampak dalam hal kuliner nasi kuning, yakni dalam variasi lauknya yang sudah dibahas dalam proses sebelumnya yang saling berkaitan dengan terjadinya akulturasi ini. Dengan mau menerima budaya orang lain, terciptalah ragam kuliner yang memperkaya kuliner nasi kuning dari berbagai suku budaya di dalamnya sebagai sebuah gaya sajian kuliner nasi kuning khas kampung wisata nasi kuning di Samarinda.

## **7. Asimilasi**

Proses sosial selanjutnya adalah asimilasi, yakni berpadunya kebudayaan dari masyarakat dengan latar belakang budaya berbeda dan menjadi unsur kebudayaan campuran. Proses ini terjadi karena adanya hubungan komunikasi yang berlangsung lama secara intensif, sehingga menghasilkan budaya-budaya perpaduan antara golongan masyarakat yang berbeda tersebut.

Proses asimilasi juga terjadi dalam hal kuliner di Samarinda. Adanya pendatang dari luar pulau Kalimantan membuat budaya asli di dalamnya mengalami beberapa perubahan dan penyesuaian. Dalam hal variasi lauk yang disediakan sangat variatif, misalnya nasi kuning dengan lauk daging rendang khas Padang. Faktor perubahan tersebut disesuaikan dengan selera pasar yang ada, namun tetap mempertahankan kekhasan nasi kuning, sehingga terciptalah produk baru sebagai hasil dari proses inovasi yang akan dibahas lebih lanjut.

## **8. Inovasi**

Adanya ketujuh proses dinamika sosial budaya oleh Koentjaraningrat (1990) yang sudah dibahas, maka terciptalah proses inovasi, yakni pembaruan yang dalam hal ini

adalah kuliner nasi kuning di Samarinda. Tidak hanya dalam ragam kulinernya, tetapi juga cara memasaknya yang mengalami proses inovasi. Daging rendang adalah salah satu yang mengalami proses inovasi yang awalnya hanya ada lauk daging bumbu Bali yang juga sudah mengalami inovasi lebih dulu.

Dari sisi yang lain, daya tarik juga dilakukan oleh beberapa penjual nasi kuning sebagai media *branding* jualan nasi kuningnya. Ada nasi kuning Oppa yang dilatarbelakangi oleh salah satu penjualnya yang mirip orang Korea. Kondisi tersebut menjadi daya tarik tersendiri oleh penjual dengan harapan warungnya akan lebih ramai pembeli, mengingat segala hal yang berkaitan dengan Korea sangat digandrungi oleh banyak kaula muda. Inovasi dari ragam lauk sampai daya tarik penjualnya yang mirip dengan Oppa Korea mempengaruhi aspek ekonomi yang cukup meningkat.



Gambar 2. Ragam Lauk Nasi Kuning Oppa dan Penjual Nasi Kuning Oppa (Sumber: Foto Aris Setyoko & Media Sosial Nasi Kuning Oppa)

## E. PENUTUP

Perkembangan kuliner nasi kuning Samarinda telah melewati tahap-tahap dinamika sosial budaya, yakni internalisasi, sosialisasi, enkulturasi, evolusi, difusi, akulturasi, dan inovasi. Proses internalisasi, sosialisasi, enkulturasi, hingga evolusi nasi kuning Samarinda menunjukkan proses "penerimaan" masyarakat terhadap produk budaya hingga terjadinya difusi yakni persebaran kuliner tersebut yang merata di kota Samarinda.

Selanjutnya, nasi kuning Samarinda telah mengalami modifikasi budaya yang mencerminkan akulturasi budaya dan adaptasi kuliner kearifan lokal. Tidak hanya berhenti di akulturasi, inovasi dilakukan oleh para penjual nasi kuning yang dilatarbelakangi oleh tujuan pemasaran (*branding*) produk secara kreatif untuk menarik pelanggan. Oleh karena itu, dapat ditarik kesimpulan bahwa perkembangan kuliner nasi kuning di Samarinda menunjukkan adanya pergeseran persepsi dan perilaku masyarakat yang terbuka dengan multikulturalisme. Sikap yang mau terbuka dengan adanya multikulturalisme ini menjadi modal yang sangat positif bagi masyarakat Samarinda guna menyongsong Kota Samarinda sebagai salah satu kota penyangga Ibukota Negara Indonesia di Nusantara.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, I. 2015. *Konstruksi dan Reproduksi Kebudayaan*. Yogyakarta: PT. Pustaka Pelajar.
- Adi, B. K. 2008. *Rethinking Multiculturalism: Keberagaman Budaya dan teori Politik (terjemahan)*. Yogyakarta: PT. Kanisius.
- Ardana, I. K., dkk. 2011. *Masyarakat Multikultural Bali: Tinjauan Sejarah, Migrasi, dan Integrasi*.
- Kuntowijoyo. 2006. *Budaya dan Masyarakat*. Yogyakarta: Tiara Wacana Yogya.
- Koentjaraningrat. 1990. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Levinson, S. C. 1983. *Pragmatics*. Australia: Cambridge University Press.
- Mulyana, D. & Rakhmat, J. 2006. *Komunikasi Antarbudaya: Panduan Berkomunikasi dengan Orang-orang Berbeda Budaya*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Nala, I. W., & Indriani, N. (2020). Typical Culinary as Brand Image of Samarinda. *Global Research on Tourism Development and Advancement (Vol. 2, No. 2)*, 82-95.

- Nuraeni, H. G & Alfian, M. 2013. *Studi Budaya di Indonesia*. Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Ranjabar, J. 2013. *Sistem Sosial Budaya Indonesia: Suatu Pengantar*. CV. Alfabeta.
- Windayanto, R. N., & Kesuma, T. M. (2023). Nama-Nama Kafe di Malang Raya: Bentuk, Makna, dan Refleksi Sosiokultural. *Linguistik Indonesia*, 1-20.
- Yayuk, R. (2021). Keragaman Nama Kuliner Banjar Berdasarkan Geografi Lokal. *Undas (Vol. 17, No. 1)*, 75-94.

