

PERSEPSI MASYARAKAT TENTANG NASI PADANG “NON-HALAL” BABIAMBO

Windi Angelina Laata, Alfian Aji Ardiansyah, Farell Azadiel Azra, dan Dyva Clareta
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur¹

20043010055@student.upnjatim.ac.id, 20043010244@student.upnjatim.ac.id¹

Article History:

Received: 2 Desember 2022

Revised: 5 Desember 2022

Accepted: 21 Desember 2022

Keywords: Nasi Padang,
Minang, Non-halal, Babi

Abstract: : Nasi Padang merupakan salah satu makanan khas yang berasal dari Padang, Sumatera Barat. Nasi Padang sendiri dinilai menjadi identitas budaya bagi masyarakat Minang. Beberapa waktu lalu, muncul sebuah rumah makan Padang dengan nama Babiambo yang ramai dibicarakan di media internet. Hal ini dikarenakan bahan dasar dari Nasi Padang Babiambo adalah babi yang mana dianggap haram bagi masyarakat Minang yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Fokus penelitian adalah untuk mengetahui persepsi masyarakat terkait dengan Nasi Padang non-halal tersebut.

PENDAHULUAN

Secara etimologis, kuliner berasal dari terjemahan Bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berasal dari Bahasa Latin '*culinarius*' dari kata '*culina*' yang berarti dapur atau tempat memasak. Makanan yang kita makan dapat menunjukkan identitas diri dan juga budaya keberadaan kita. Seperti ungkapan oleh Jean Anthelme Brillat-Savarin (1 April 1755-2 Februari 1826) yang merupakan seorang Perancis dan politisi namun lebih dikenal sebagai *epicure* dan *gastronomer*, Beliau mengatakan "*Tell me what you eat, I'll tell you who you are*". Melalui ungkapan tersebut, dapat dimaknai bahwa makanan meskipun terlihat sepele namun mempunyai peran yang penting dalam setiap aspek kehidupan manusia (Utami, 2018).

Beberapa waktu yang lalu muncul di pemberitaan dan juga ramai dibicarakan masyarakat mengenai adanya Nasi Padang non halal (babi) yang muncul di salah satu platform pesan antar makanan online. Usaha nasi padang babi ini langsung saja mendapat kritik hingga kecaman dari masyarakat hingga anggota DPR RI dari dapil Sumatera Barat. Kasus ini mulai terungkap setelah Ikatan Keluarga Minang (IKM) menerima aduan. Nasi Padang babi itu dikritik dan dikecam karena dinilai tidak sesuai dengan filosofi keluarga minang yang identik dengan Islam, serta penggunaan nama menu nasi padang non halal ini dianggap melukai perasaan masyarakat Minang.

Daerah Minang sendiri terkenal dengan aneka kulinernya yang pada umumnya berbahan dasar santan yang menciptakan rasa gurih dan nikmat sehingga banyak disukai oleh masyarakat Indonesia secara umum. Seperti dalam penjelasan sebelumnya, makanan

juga dapat menjadi identitas diri seseorang maupun suatu daerah. Begitu pula yang dirasakan masyarakat Minang. Nasi Padang merupakan identitas diri masyarakat Minang dan sudah menjadi tradisi dan budaya. Munculnya Nasi padang non halal dengan bahan dasar babi ini tentu saja dianggap merusak tradisi dan budaya masyarakat Minang yang identik dengan islam. Dengan adanya penelitian ini maka diharapkan baik peneliti maupun membaca dapat lebih menghargai dan tidak merusak budaya orang lain terutama makanan tradisional dari suatu daerah, karena kembali lagi pada penjelasan di awal, makanan juga merupakan identitas diri maupun daerah.

TINJAUAN PUSTAKA

ANALISIS

Dalam Kamus Bahasa Indonesia Kontemporer karangan Peter Salim dan Yenni Salim (2002), pengertian analisis antara lain adalah sebagai berikut:

- a. Analisis adalah penyelidikan terhadap suatu peristiwa (perbuatan, karangan dan sebagainya) untuk mendapatkan fakta yang tepat (asal usul, sebab, penyebab sebenarnya, dan sebagainya).
- b. Analisis adalah penguraian pokok persoalan atas bagian-bagian, penelaahan bagian-bagian tersebut dan hubungan antar bagian untuk mendapatkan pengertian yang tepat dengan pemahaman secara keseluruhan.
- c. Analisis adalah penjabaran (pembentangan) sesuatu hal, dan sebagainya setelah ditelaah secara seksama.
- d. Analisis adalah proses pemecahan masalah yang dimulai dengan hipotesis (dugaan, dan sebagainya) sampai terbukti kebenarannya melalui beberapa kepastian (pengamatan, percobaan, dan sebagainya).
- e. Analisis adalah proses pemecahan masalah (melalui akal) ke dalam bagian-bagiannya berdasarkan metode yang konsisten untuk mencapai pengertian tentang prinsip-prinsip dasarnya

PENGECAMAN

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), arti kata mengecam adalah menyelidiki (mengamat-amati) dengan teliti. Arti lainnya dari mengecam adalah mencamkan.

MAKANAN NON HALAL

Makanan Non Halal adalah makanan yang tidak diperbolehkan apalagi dikonsumsi menurut ketentuan syariat Islam. Pentingnya mencari tahu terlebih dahulu makanan yang dikonsumsi apakah terdapat logo halal atau tidak. Dimana banyak kejadian bagi umat Muslim tak sengaja memakan makanan mengandung babi karena kurangnya informasi dan keterangan tentang produk babi dan turunannya termasuk penyebutannya dalam berbagai istilah bahasa.

ISTILAH DALAM MAKANAN YANG MENGGUNAKAN BABI

Terdapat beberapa istilah kata yang sering digunakan dalam masakan dengan bahan dasar daging babi, diantaranya:

1. PIG: Istilah umum untuk seekor babi, atau sebenarnya babi muda, dengan berat kurang dari 50 kilogram.
2. PORK: Istilah yang digunakan untuk daging babi di dalam masakan.
3. SWINE: Istilah yang digunakan untuk keseluruhan kumpulan spesies babi.
4. HOG: Istilah untuk babi dewasa, berat melebihi 50 kilogram.
5. BOAR: Babi liar/celeng/babi hutan.
6. LARD: Lemak babi yang digunakan untuk membuat minyak masak dan sabun.
7. BACON: Daging hewan yang disalai, termasuk atau terutama babi.
8. HAM: Daging pada bagian paha babi.
9. SOW: Istilah untuk babi betina dewasa (jarang digunakan)
10. SOW MILK: Susu babi.
11. PORCINE: Istilah yang digunakan untuk sesuatu yang berkaitan atau berasal dari babi. Porcine sering digunakan di dalam bidang pengobatan/medis untuk menyatakan sumber yang berasal dari babi.

Pengakuan Pemilik Usaha

Pemilik usaha mengaku tidak ada niat menyinggung suku manapun terkait usaha nasi Padang babi. Dia menyebut dirinya murni mencoba usaha. Pemilik restoran juga mempromosikan melalui platform daring pesan antar dimana terpampang jelas aneka masakan Minang non halal.

PENCABUTAN IZIN USAHA

Di media sosial kini banyak yang meminta Pemprov DKI Jakarta mencabut izin usaha yang memakai nama babiambo tersebut, juga Kementerian Informatika dan Informasi (Kominfo) untuk bertindak dengan memblokir semua akun media sosial babiambo, sebelum menimbulkan kegaduhan dan kekisruhan.

PENDAPAT MASYARAKAT MINANG

Diduga pemilik restoran memanfaatkan dan mendompleng ketenaran nasi padang untuk usahanya. Namun, mengabaikan etika dan merusak tradisi dan citra masakan padang serta menyalahi adat dan budaya masyarakat Minangkabau. Nasi padang dengan berbagai menunya merupakan produk kuliner dari Minangkabau yang dipastikan kehalalannya. Tindakan tersebut dinilai pemilik restoran yang tidak etis dengan membawa nama nasi padang dengan menu babi tidak boleh dibenarkan dan dibiarkan. Terdapat beberapa cuitan di Twitter terhadap beberapa pendapat tentang Nasi Padang Non Halal ini, misalnya "Menurut sy ini sdh melampaui batas. Warga Minang teguh dengan prinsip ADAT BASANDI SYARAK, SYARAK BASANDI KITABULLAH." "Masakan Padang terkenal di dunia krn citarasa, kelezatan & kehalalannya. Tlg jgn rusak itu." "Kalaupun trick marketing, ini sdh kelewatan.

Semoga segera diambil tindakan," isi cuitan Hilmi.

Hal senada juga dicitkan oleh Ketua Umum Ikatan Keluarga Minang (IKM), Fadli Zon. Ia menilai, restoran Babiambo telah menyentuh sisi sensitif dengan mencampurkan produk Minang dengan Babi. "Sebagai Ketua Umum Ikatan Keluarga Minang (IKM), kami protes keras atas penjualan kuliner Minang/Padang menggunakan daging babi."

PRO KONTRA MASYARAKAT DI MEDSOS MENANGGAPI ISU NASI PADANG BABI DI JAKARTA

Sejak beberapa jam yang lalu lini masa di Twitter dipenuhi dengan komentar netizen seputar munculnya kuliner nasi Padang non-halal, yang menggunakan daging babi sebagai bahan dasar utamanya. Klaim ini menyulut kritik dari Anggota DPR RI, Dapil Sumatera Barat 2, Guspari Gaus. Hingga komentarnya ini membuat Babiambo jadi viral dan dikritik banyak pihak. Tentunya dengan komentar pro kontra di Twitter. Ada yang setuju dengan klaim bahwa tak semestinya masakan Minang atau Padang yang terkenal kehalalannya, dijadikan makanan non-halal. Sementara banyak juga yang melihat bahwa tidak ada masalah dengan kuliner ini selama sudah ada label 'non-halal'. "Hampir semua restoran Padang tidak memiliki sertifikasi halal. Tapi tidak ada yang menyangkal, bahwa restoran Padang adalah rumah makan yang paling laris untuk semua golongan di Indonesia. Karena kami percaya, setiap masakan Padang PASTI HALAL," komen @zulf**."Dari zaman ke zaman, tidak ada yang namanya masakan daging babi itu berbahasa Padang. Kenapa pula jadi ada babi ambo (saya dalam bahasa Minang). Kalau sudah ada satu yang seperti ini, besok-besok akan menyusul yang lainnya. Akhirnya orang mau makan rendang Padang pun akan ragu dengan kehalalannya. Jangan-jangan rendang babi," kritik @sul**.

"Masakan Padang selalu halal. Kalau mau jualan daging babi, jangan bawa nama Padang," Sementara di sisi lain, tak kalah banyak netizen yang membela munculnya nasi Padang babi ini. "Kita Muslim, pengen merasakan masakan Bali yang halal. Kita modifikasi dengan bahan halal. Bila saudara kita pengen merasakan masakan khas Padang, dengan bahan yang mereka inginkan kan ya tidak apa-apa. Asalkan jujur, kalau itu makanan non-halal. Itu menurut saya," bela @sc***. Hingga kini masih banyak cuitan mengenai pro kontra kehadiran nasi Padang babi. Nasi Padang Babiambo ini sebenarnya mulai mempromosikan dagangan mereka sejak bulan Januari 2021 lalu. Dengan menu nasi rames Padang lauk babi rendang, dan babi bakar yang disajikan lengkap dengan sayur singkong dan sambel cabe ijo. Kabar terakhir, pemilik usaha Nasi Padang Babi, Babiambo sudah meminta maaf. Mereka secara personal meminta maaf ke semua orang yang merasa tersinggung. Namun pihak Babiambo sama sekali tidak bermaksud atau berniat untuk melecehkan atau menyinggung suatu suku.

KERANGKA BERPIKIR



Penelitian Pendahuluan

Siti Aisyah (2017), dalam artikelnya yang berjudul “Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau : Aneka Makanan Khas dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman” menjelaskan mengenai makanan khas Minangkabau yang menjadi budaya dari masyarakatnya serta menjelaskan mengenai tradisi dalam penyajian makanannya. Minangkabau merupakan daerah yang kaya dengan aneka kuliner. Di Setiap daerah tersebut memiliki tradisi yang berbeda dalam menyajikan kuliner tersebut. Ada makanan khas yang dibuat dalam upacara adat dan ada juga dalam upacara keagamaan masyarakat.

Keberadaan makanan tersebut dianggap penting di dalam upacara, karena jika dalam pelaksanaan upacara tidak membuat makanan tradisi yang biasa dilakukan maka upacara dianggap kurang lengkap. Pada umumnya makanan khas daerah minangkabau tersebut berbahan dasar ketan (pulut) dan santan kelapa. Diantara makanan yang dihidangkan dalam upacara dalam pelaksanaan tradisi adat seperti rendang, lapek bugis, juadah. Makanan tersebut disajikan dalam upacara perkawinan, batagak penghulu dan batagak rumah. Sedangkan dalam upacara keagamaan, makanan yang disajikan adalah lemag dan sambareh. Penyajian kedua jenis makanan ini menjadi tradisi bagi masyarakat Padang Pariaman. Munculnya tradisi ini seiring dengan penyebaran agama Islam di Minangkabau yang dikembangkan oleh Syekh Burhanuddin.

Makanan lemag disajikan dalam upacara maulid nabi setiap bulan Rabiul Awal dan bulan Sya’ban dalam rangka menyambut bulan Ramadhan, bahkan nama bulan sya’ban bagi masyarakat Padang Pariaman lebih dikenal dengan istilah bulan lamang. Demikian juga

halnya dengan makanan sambareh disajikan setiap bulan Rajab sehingga bulan ini dikenal dengan sebutan bulan Sambareh. Salah satu yang menjadikan kebesaran nama Minangkabau berkat kekayaan kulinernya. Masakan “rendang” sampai sekarang masih mendapat posisi nomor satu terlezat dibanding beberapa makanan dari berbagai negara. Kuliner tradisional yang terdapat di Minangkabau tersebut ada yang khusus dibuat pada momen tertentu berdasarkan budaya dan keyakinan masyarakat.

Keberadaan kuliner tersebut sejalan dengan tuntutan kondisi masyarakatnya dan selaras dengan kekayaan sumber daya alamnya Padang Pariaman termasuk daerah yang memiliki masyarakat yang masih kental dengan tradisi adatnya dan kuat dengan keyakinan agamanya sehingga dalam masa rentang waktu dari awal sampai akhir tahun selalu menjalankan rutinitas upacara tradisi masyarakat. Ada yang berbentuk tradisi kuliner dalam upacara adat dan ada juga tradisi kuliner dalam upacara keagamaan. Aneka kuliner Padang Pariaman yang dibuat dalam acara adat, seperti rendang, nasi kunyit, lapek bugih, pinyaram, juadah dan sebagainya. Sedangkan aneka kuliner yang dibuat dalam upacara keagamaan seperti lamang dan sambareh. Keberadaan kuliner dalam pelaksanaan upacara tersebut dapat dijadikan sebagai penentu dan identitas terlaksananya upacara tersebut.

Geetha Reddy dan Rob M. van Dam (2020) dalam artikelnya yang berjudul “*Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore*” menjelaskan mengenai Singapura yang merupakan negara multikultural dengan berbagai tradisi dan budaya terkait dengan penyajian makanan dari tiga ras besar di Singapura. Dalam studi praktik tentang makanan; budaya, ras dan etnis merupakan identitas sosial yang memiliki hubungan erat dan juga penting karena dengan adanya ketiga hal ini dapat memungkinkan para peneliti untuk memahami cara-cara kompleks individu dalam hal membuat keputusan mengenai pilihan makanan. Praktis memasak dan makan tidak hanya simbolis melainkan juga sebagai cara yang kompleks dalam hal pelestarian budaya terhadap suatu etnis.

Dalam jurnal ini, peneliti melihat determinasi kebiasaan makan di kalangan Wanita Singapura. Selain itu, peneliti juga menjelaskan banyak cara mengenai makanan yang memiliki peran penting dalam hal penciptaan dan pemeliharaan identitas sosial dalam konteks multikultural. Praktik makanan lintas budaya sering hadir dalam masyarakat multikultural dan sebagai hasilnya, budaya terus berkembang ketika praktik makanan yang berbeda bertentangan satu sama lain.

Peneliti menggunakan istilah ras dalam makalah ini, tanpa tanda kutip ganda, ketika membahas tiga kategori rasial yang luas (Melayu, India, dan Cina) yang digunakan untuk mengkategorikan orang Singapura saat lahir. Dengan mengacu pada Singapura, para ilmuwan dapat secara luas mengklasifikasikan individu ke dalam kelompok ras yang berbeda berdasarkan data genetik mereka.

Pemilihan makanan sangat dipengaruhi oleh banyak aspek konteks sosial budaya. Identitas juga kontekstual, dan keterlibatan sehari-hari individu dengan aspek historis, sosial, dan politik dari konteks perlu dikondisikan ketika mempelajari identitas. Konteks penelitian untuk penelitian ini yakni Singapura yang merupakan negara multikultural.

Beberapa tahun belakangan muncul sebuah kampanye di Singapura yang disebut "Cook a pot of Curry" dimulai yang menyatukan individu-individu dari komunitas etnis dan budaya yang berbeda sebagai tanggapan atas ketidaksepakatan antara keluarga dari Cina dan keluarga India Singapura tentang keluarga Singapura yang tidak diizinkan memasak makanan tradisional di rumah mereka. Ini merupakan contoh bagaimana masyarakat multikultural datang untuk membawanya untuk mempraktikkan apa yang wise dan Velayutham (2009) sebut sebagai "multikulturalisme sehari-hari". Sifat multikultural dari konteks ini penting untuk dicatat karena multikulturalisme juga telah dikonseptualisasikan sebagai "cara yang diwujudkan" untuk mengalami rasa memiliki melalui berbagi praktik makanan dalam masyarakat migran yang beragama.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode kualitatif dengan melakukan 18 wawancara focus group dilakukan di antara 130 wanita berusia antara 30 dan 55 tahun di Singapura. Peneliti mencari peserta yang dikategorikan ke dalam tiga kategori rasial utama di negara ini, yaitu Melayu, India, dan Cina.

Setelah melakukan berbagai penelitian maka peneliti dapat mengambil tiga poin kesimpulan. Pertama, wanita Singapura mempertahankan praktik makanan dari latar belakang budaya, etnis, atau ras mereka sendiri tidak hanya dalam persiapan makanan, konsumsi makanan, dan pembelian makanan untuk acara sosial dan budaya khusus, tetapi juga dalam kehidupan sehari-hari mereka. Kedua, praktik makan lintas budaya adalah aspek penting dari praktik makan dan persiapan makanan sehari-hari di Singapura yang multikultural. Ini termasuk pertukaran praktik antara kelompok etnis Asia yang berbeda di Singapura dan semakin banyak juga konsumsi hidangan Barat. Ketiga, peneliti berpendapat bahwa praktik budaya makanan terbukti penting bagi peserta karena dianggap memberikan nilai obat.

Dalam masyarakat multikultural seperti Singapura, kita melihat bahwa perempuan tidak merasa termotivasi untuk mempertahankan praktik makanan budaya mereka karena takut kehilangan identitas etnis dan rasial mereka tidak seperti masyarakat multikultural lainnya seperti Kanada atau Amerika Serikat. Sebaliknya, praktik makanan budaya dilakukan untuk berpartisipasi dalam acara budaya tertentu (seperti Ramadan atau Tahun Baru Imlek). Ini bisa jadi karena Singapura memosisikan dirinya sebagai negara multikultural yang merayakan keragamannya, dan ini terutama terlihat dalam promosi Singapura sebagai surga makanan untuk makanan dari seluruh dunia.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk dalam penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif sendiri didefinisikan sebagai suatu pendekatan atau penelusuran untuk mengeksplorasi dan memahami suatu gejala sentral. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah pengumpulan data dan pencarian informasi melalui jurnal dan portal berita terkait.

PARADIGMA PENELITIAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti, paradigma yang dilakukan adalah kualitatif konstruktif dengan dasar berita-berita yang beredar di luar sana baik dari website media maupun media sosial sehingga realita yang ada dapat dianalisis dengan mudah.

JENIS/TIPE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang merupakan suatu pendekatan atau penelusuran untuk mengeksplorasi dan memahami suatu gejala sentral.

TEKNIK PENGAMBILAN DATA

Teknik pengambilan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah studi dokumen. Sesuai dengan namanya, peneliti akan mengkaji dokumen-dokumen yang terkait dengan topik yang dibahas seperti jurnal dan portal berita terkait

TEKNIK ANALISIS DATA

Penelitian ini menggunakan teknik analisis data berupa studi literatur yang memiliki kaitan dengan topik yang diteliti. Sumber data dari studi literatur ini dapat berasal dari jurnal ilmiah, buku, makalah seminar, dan karya ilmiah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nasi Padang merupakan makanan khas dari kota Padang yang merupakan ibu kota dari provinsi Sumatera Barat. Nasi Padang sendiri adalah nasi putih yang disajikan dengan berbagai macam lauk khas daerah Padang. Pada dasarnya, masakan Padang terbuat dari rempah-rempah serta bahan dasar lain yang dianggap halal. Munculnya Rumah Makan Nasi Padang Babiambo yang merupakan Rumah Makan Nasi Padang dengan bahan dasar babi yang dianggap non-halal akhirnya menimbulkan pro dan kontra diantara masyarakat. Dalam ajaran Islam terdapat hewan-hewan yang masuk ke dalam daftar hewan yang tidak boleh dimakan atau haram seperti babi, anjing, dan kucing. Anjing di Sumatera Barat mempunyai status yang jelas sebagai anjing pemburu. Buruannya merupakan babi hutan yang dianggap sebagai hama perusak ladang. Semakin pandai anjing seseorang dalam berburu babi maka status pemilikinya akan semakin tinggi di mata masyarakat kampungnya. Babi adalah binatang yang juga termasuk daftar hewan yang dagingnya tidak dapat dikonsumsi. Babi memang dapat diburu sebagai hama, namun dagingnya tidak untuk dimakan oleh masyarakat Minang melainkan akan diberikan kepada anjing-anjing pemburu mereka (Ismar, 2019).

Menanggapi isu ini, Profesor Gusti Asnan, selaku Budayawan Minang dari Universitas Andalas mengatakan bahwa adanya Nasi Padang dengan bahan dasar babi ini menyinggung kebudayaan Minang karena pada dasarnya, Minangkabau sendiri identik dengan Islam. Keberadaan Nasi Padang non-halal ini dianggap melecehkan kebudayaan Minang. Selanjutnya, dijelaskan pula oleh Hasril Chaniago, selaku Wakil Ketua Yayasan Pusat Kebudayaan Minang yang kembali memperjelas tentang falsafah 'adat basandi syarak, syarak basandi Kitabullah' yang artinya 'adat berdasar syariat Islam, syariat berdasar Alquran'. Menurut beliau karena hal inilah kuliner Minang harus halal (detikNews). Adanya prinsip dan falsafah "Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah" yang dipegang teguh oleh orang Minang menjadikan sebuah kewajaran apabila sebagian besar warga Minang merasa tersinggung dengan sebuah masakan Padang non-halal. Hal tersebut seolah mengingkari prinsip dan citra masakan Padang yang terkenal dengan kehalalannya.

Ketua DPW Ikatan Keluarga Minangkabau (IKM) Irwandi mengatakan, pasca viralnya nasi Padang babi yang dijual Restoran Babiambo yang terletak di Jalan Gading Elok Utara III, Blok FV2 Nomor 9, Kelapa Gading, Jakarta Utara, pihaknya sudah menghubungi Pemkot Jakarta Utara agar ditangani secara baik. Setelah dilakukan pengecekan oleh lurah, Satpol PP, dan dinas terkait, ternyata Restoran Babiambo tidak mengantongi izin. Sementara Sergio selaku pemilik Restoran Babiambo sudah meminta maaf dan membuat surat pernyataan di Polsek Kelapa Gading. "Saya rasa permintaan maaf saja tidak cukup, pemilik restoran harus diproses hukum karena sudah bikin gaduh," kata Irwandi dalam keterangannya. Irwandi menekankan bahwa kasus tersebut juga mendapat perhatian dari Ketua DPP IKM yang juga DPR RI Fadli Zon dan Ketua Harian DPP IKM sekaligus anggota DPR RI Andre Rosiade.

"Masalah ini harus segera dituntaskan agar tidak melebar dan ditafsirkan berbeda-beda. Ingat, Minang sangat kental dengan syariat Islam. Jadi ini bukan masalah kecil," kata Irwandi. Irwandi mendorong proses hukum ditegakkan agar menimbulkan efek jera serta supaya tidak ada lagi yang mengulangnya. "Saya sebagai ketua DPW IKM DKI Jakarta mengimbau kita harus bijak dan tajam menyikapinya, jangan sampai warga Minang di Jakarta diombang-ambing oleh gelombang yang datang. Kita harus satu bahasa, satu kata dan menjaga persatuan warga perantauan di Jakarta," demikian Irwandi. Sementara Kabid Hukum dan HAM IKM DPD Jakarta Pusat Hanfi Fajri menjelaskan, mengenai Restoran Padang Babiambo dan rendang babi sampai saat ini masih menjadi polemik karena dianggap tidak ada unsur pidana oleh Kapolsek Kelapa Gading, Jakarta Utara. Menurut Hanfi, polemik tersebut telah merugikan suku Minangkabau dan merupakan tindak pidana penistaan suku Minang akibat berita bohong (hoaks). "Karena diolok-olok oleh pihak yang kontra serta dianggap lucu oleh buzzer dan beberapa tokoh masyarakat lainnya yang bergelar Gus dengan mem--pertanyakan rendang punya agama atau tidak," kata Hanfi. Hanfi menegaskan, berdasarkan bukti dan fakta telah terpenuhi unsur-unsur sebagaimana dimaksud Pasal 157 KUHP juncto Pasal 27 Ayat (3) juncto Pasal 28 Ayat (1), (2) juncto Pasal 45 Ayat (1), (2) Undang-Undang No.19 Tahun 2016 tentang Informasi dan Transaksi Elektronik (ITE).

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai tanggapan dari masyarakat, penulis pun melakukan wawancara dengan menyebarkan kuisioner melalui media sosial Twitter. Dari kuisioner yang disebar, didapati 17 responden dari berbagai daerah, usia dan pekerjaan. Usia responden di antara 20-60 tahun. Mayoritas responden pekerja sebagai pegawai negeri atau swasta (sebanyak 41,2%, 7 orang), lalu sebagian merupakan Wirausaha (sebanyak 23,5 4 orang) dan sisanya terbagi dalam beberapa pekerjaan lain. Tanggapan dari ke-17 responden ini juga beragam. Mayoritas responden berasal dari Surabaya (sebanyak 4 orang), sisanya berasal dari Malang (sebanyak 2 orang), Banyuwangi, Jakarta, Lamongan, Pasuruan, Lumajang, Tangerang, Sidoarjo, Mojokerto, dan Lampung. Semua responden mengaku sudah pernah mengonsumsi Nasi Padang. Mayoritas responden juga sudah mengetahui tentang kasus Nasi Padang Babiambo yakni sebanyak 64,7% (11 orang) dan sisanya (6 orang) tidak mengetahui kasus tersebut. Dari wawancara yang dilakukan penulis juga didapati bahwa sebanyak 64,7% (11 orang) responden kontra terhadap kasus Nasi Padang Babiambo, 29,4% (5 orang) memilih netral dan sisanya (1 orang) memilih pro.

Pendapat Kontra Masyarakat

Dilihat dari hasil wawancara yang dilakukan penulis, mayoritas dari responden memilih kontra atau tidak setuju dengan adanya warung Nasi Padang “non-halal” Babiambo. Beberapa pendapatnya seperti:

“sangat tidak benar karena nasi padang dikenal aman dan halal. Masyarakat Minang adalah masyarakat muslim sehingga sangat bertentangan dengan makanan haram”

“Masyarakat Minang sebagian besar beragama Islam dengan budaya nya yang kental dan religius, kalo ada nasi padang Non Halal Babiambo sangat merusak identitas dan budaya dari masyarakat Minang itu sendiri meskipun bukanya di daerah lain”

“Nasi padang ya harusnya halal, karena itu sudah terbentuk mindset sejak dahulu kala”

“Nasi padang identik dengan budaya sumatera yang kebanyakan mayoritas beragama muslim jadi sangat disayangkan apabila menjadi non halal”

“seharusnya jangan ada non halal karena sesuai pengalaman pribadi saya saat kita berada di daerah yg mayoritas non muslim daripada bingung makan apa pasti yg dicari masakan padang karena merasa lebih aman kehalalannya”

Kelompok masyarakat yang kontra terhadap Nasi Padang non-halal ini mayoritas berpendapat bahwa adanya Nasi Padang Babiambo merusak identitas budaya dari Masyarakat Minang. Diketahui bahwa Masyarakat Minang sendiri mayoritas memeluk agama islam yang mengharamkan hewan babi. Tanggapan masyarakat terhadap Nasi Padang juga merupakan makanan yang halal. Sehingga, masyarakat sangat menyayangkan adanya Nasi Padang non-halal ini.

Pendapat Pro Masyarakat

Beberapa responden juga termasuk dalam kelompok pro terkait dengan kasus Nasi Padang Babiambo ini. Beberapa pendapatnya seperti:

"Biasa saja, bagi saya yang mau boleh makan silahkan, yang tidak boleh makan ya jangan makan karena keyakinannya seperti itu. Karena ini hanya masakan seperti masakan lain pada umumnya"

"Gak masalah. Ya kan masyarakat minang gak cuma muslim aja"

"yaaaa namanya juga inovasikan tidak ada yang salah dengan babi kan negara kita memiliki beberapa agama jadi apa salahnya masa gara-gara yang islam ga boleh makan babi semuanya juga ikut gaboleh makan babi, aku aja pengen"

"Selama dijelaskan dengan gamblang ke customer it's oke. Karena setiap orang berhak memodifikasi masakan."

"Resep masakan apapun boleh dibuat varian apa saja. Tidak ada yang dilanggar disini. Chinese food pun ada yg halal dan yang punya resep pun tidak mempermasalahkan."

Kelompok masyarakat yang pro terhadap Nasi Padang non-halal ini mayoritas berpendapat bahwa adanya Nasi Padang Babiambo sama sekali tidak masalah. Semua orang berhak untuk memodifikasi makanan atau melakukan inovasi terhadap suatu masakan.

KESIMPULAN

Setelah dilakukan wawancara serta pengumpulan data melalui portal berita online dengan berita terkait maka dapat diambil kesimpulan bahwa adanya Rumah Makan Nasi Padang Babiambo yang berbahan dasar babi (non-halal) sudah merusak budaya orang Minang. Orang Minang memegang prinsip dan falsafah "Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah" yang artinya 'adat berdasar syariat Islam, syariat berdasar Alquran'. Melalui prinsip tersebut maka sangat diwajibkan apabila orang Minang tersinggung dengan adanya Nasi Padang non-halal tersebut. Pada akhirnya, penutupan Rumah Makan Nasi Padang Babiambo menjadi jalan atau solusi yang tepat agar tidak ada lagi kericuhan yang terjadi. Melalui masalah ini, membuat kita harus lebih berhati-hati dan lebih menghargai budaya lain sehingga kedepannya tidak terjadi kericuhan.

DAFTAR PUSTAKA

Aisyah, S. (2017). TRADISI KULINER MASYARAKAT MINANGKABAU. *Majalah Ilmiah Tabuah: Ta'limat, Budaya, Agama Dan Humaniora*, 21(2), 29-47. <https://doi.org/10.15548/tabuah.v21i2.65>

Damarjati, D. (2022). Sebab Nasi Padang Babi Bikin Tersinggung: Minang Identik dengan Islam. DetikNews. <https://news.detik.com/berita/d-6120495/sebab-nasi-padang-babi-bikin-tersinggung-minang-identik-dengan-islam> diakses pada 8 Desember 2022, pukul

16.30 WIB.

Ismar, M. P. (2019). Rumah Makan Padang Sebuah Narasi Pertunjukan Budaya; Studi Kasus Rumah Makan Padang Simpang Raya. *Jurnal Urban*, 1-91.

Reddy, G., & van Dam, R. M. (2020). Food, Culture, and Identity in Multicultural Societies: Insights from Singapore. *Appetite*, 149. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104633>

Utami, S. (2018). Kuliner sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge*, 8(2), 36-44. <https://journal.univpancasila.ac.id/index.php/coverage/article/view/588/332>