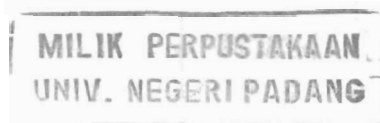


MAKALAH

PENGEMBANGAN RUMAH MAKAN MASAKAN PADANG DALAM MENUJU PERLINDUNGAN HAK KEKAYAAN INTELEKTUAL (HKI)



Oleh : Dra. Asmar Yulastri, M.Pd

Disampaikan pada
Seminar dan Lokakarya Perlindungan Hak Kekayaan Intelektual
(HKI) Rumah Makan Padang



Dinas Pariwisata Seni dan Budaya Sumatera Barat
2008

* Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

PENGEMBANGAN RUMAH MAKAN MASAKAN PADANG DALAM RANGKA MENUJU PERLINDUNGAN HAK KEKAYAAN INTELEKTUAL (HKI)

Oleh : Asmar Yulastri *

A. PENDAHULUAN

Makanan tidak hanya penting untuk pemenuhan gizi dan untuk mempertahankan kesehatan secara optimal, akan tetapi makanan juga memiliki fungsi sosial, budaya, politik serta ekonomi. Aneka ragam jenis makanan yang dikonsumsi masyarakat tidak hanya dipengaruhi faktor lingkungan kehidupan, tetapi juga faktor sosial-budaya, seperti adat istiadat, agama, suku bangsa, maupun kepercayaan.

Definisi makanan di Ranah Minang/Daerah Sumatera Barat menurut Zaidan, (1985) Anonim 1997; Nurhayati, (2002), Yulastri, (2005) adalah : Segala sesuatu yang dapat dimakan dan diminum berkhasiat bagi tubuh baik dalam bentuk makanan pokok seperti beras atau nasi, maupun berupa lauk pauk, sayur-sayuran, buah-buahan, kue-kue atau penganan serta berbagai jenis minuman.

Makanan tradisional Minang, sudah terkenal dan dapat dijumpai di seluruh wilayah Indonesia dan bahkan di negara lain. Bagi sebagian orang, makanan Minang/masakan Padang bukanlah merupakan sesuatu yang baru, namun

** Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang*

sudah sangat populer. Kalau seseorang yang berada di luar ranah Minang/Sumatera Barat ingin mendapatkan masakan tradisional Minang/Padang, maka mereka akan langsung mencari Rumah Makan Padang. Rumah Makan Padang biasanya dapat menyediakan dan melayani tamu dengan menyuguhkan masakan asli Ranah Minang/masakan Padang dengan segala perangkat nilai yang menyertainya sesuai dengan kebiasaan dan karakteristik orang Minang.

Namun kenyataannya ada rumah makan Padang yang ditemui di luar wilayah Sumatera Barat yang menghadirkan makanan yang tidak halal, seperti daging babi dan sebagainya. Secara filosofi masyarakat Minangkabau adalah orang-orang muslim yang taat akan ajaran agama. Hal ini juga sesuai dengan ungkapan "Adat Basandi Syarak", "Syarak Basandi Kitabullah", artinya tidak satupun ajaran atau praktek yang dilakukan di alam Minangkabau yang tidak sesuai bahkan bertentangan dengan ajaran agama yaitu agama Islam.

Permasalahan lain yang menyangkut Rumah Makan Padang adalah,antisipasi dalam perlindungan Hak Kekayaan Intelektual (HKI), sehingga kasus pematenan atas kekayaan asli daerah kita tidak akan terjadi. Baik kekayaan alam maupun kekayaan budaya atau intelektual masyarakat

** Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang*

Minang adalah asli milik orang Minang dan bukan milik orang atau bangsa lain. Oleh sebab itu sangat perlu dilakukan perlindungan akan hak atas kekayaan budaya tradisional yang berasal dari Minang (Rumah Makan Padang).

Di samping itu sebahagian makanan tradisional sudah hilang dan sulit ditemui, begitu juga orang yang mengerti dan dapat membuatnya sudah semakin langka. (Yulastri, 2003; Baidar, 2005). Sementara itu seiring dengan globalisasi, dihadapan kita muncul berbagai jenis makanan dengan perangkat nilai yang menyertainya yang pada waktu lalu jauh dari jangkauan dan tidak menjadi bagian dari selera tradisional kita. Pizza Hut, Mc. Donald, KFC, Hoka-hoka Bento, dan berbagai generik lainnya yang datang dari berbagai negara yang maju teknologinya, aman untuk dikonsumsi (hygiene), kemasan yang menarik . (Baidar 1987; Rohidi, 2005).

Pandangan/image negatif yang timbul di masyarakat terhadap makanan tradisional antara lain : komposisi bahan dan kandungan gizi tidak standar, waktu pengolahan lama, cara pengolahan tidak bersih/higienis, penyajian dan kemasan kurang menarik, lokasi penyajian kurang nyaman, umur simpan pendek, cita rasa kurang sesuai dengan selera generasi muda (Asmar Yulastri, 2007) Hal ini harus

* Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

diantisipasi dan dicarikan alternatif untuk mengembangkannya agar citra Rumah Makan Padang terangkat/semakin baik sehingga pada gilirannya Rumah Makan Padang akan menjadi "Tuan" di negerinya sendiri dan kalau mungkin menjadi "Tamuh terhormat di negeri orang".

A. CIRI KHAS RUMAH MAKAN PADANG

Dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajiannya, rumah makan tergolongkan ke dalam **Restoran Informal**. Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan (Marsum WA).

Rumah makan masakan Padang merupakan rumah makan yang sudah dikenal secara luas baik di daerah-daerah di nusantara maupun di mancanegara. Rumah makan Padang mempunyai ciri khas yang membedakannya dengan rumah makan lain baik yang berada di Indonesia maupun di negara lain. Keunikan dan kespesifikan yang dimiliki oleh rumah makan masakan Padang, kalau dikelola dengan cara yang

** Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang*

spesifik pula serta tampilan yang menarik dan memenuhi syarat, akan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat secara umum dan pengusaha rumah makan Padang khususnya.

Rumah makan dapat dijadikan salah satu objek yang dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata, yang akan dapat meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan ke daerah Sumatera Barat/ranah Minang. Hal ini dimaksudkan kerana Ranah Minang selain terkenal dengan keindahan alamnya, juga dikenal orang dengan kespesifikan makanannya yang biasa disebut dengan Masakan Padang.

Bagi wisatawan terutama yang berasal dari mancanegara, makanan yang bersih dan menarik untuk dilihat, serta makanan dalam keadaan segar (fresh) merupakan salah satu syarat yang harus dapat dipenuhi. Namun sisi lain wisatawan yang dapat kita manfaatkan, yaitu bahwa sesungguhnya wisatawan ingin menikmati sesuatu yang unik, spesifik dan menarik yang berbeda dengan lingkungan yang di krabinya di negerinya sendiri. Bahkan wisatawan mengharapkan dapat menikmati makanan tradisional daerah yang tujuannya. (Hamengkubuwono X dalam Minta Harsana 2005).

Beberapa hal yang menjadi ciri khas rumah Padang adalah :

* Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Pertama, seluruh makanan yang disediakan di rumah makan Padang, harus memenuhi syarat halal. Hal ini dimaksudkan karena masyarakat Minangkabau identik dengan orang Muslim (memeluk agama Islam). Oleh sebab itu syarat halal untuk rumah makan Padang tidak dapat ditawar dan merupakan suatu keharusan. Oleh sebab itu setiap rumah makan baik yang berada di daerah Sumatera Barat, maupun di luar Sumatera Barat yang mencantumkan nama masakan Padang/Minang harus memiliki sertifikat halal.

Kedua, setiap rumah makan Padang harus dapat menghadirkan makanan/masakan Padang atau yang berasal dari daerah Minangkabau dan diolah dengan bahan dan cara tradisional Minang. Resep yang digunakanpun adalah resep tradisional Minang. Salah satu ciri makanan tradisional yaitu terbuat dari bahan yang dihasilkan dari daerah sendiri atau bahan lokal (Asmar Yulastri, 2007)

Namun pada rumah makan Padang juga tidak tertutup kemungkinan untuk dapat menghadirkan makanan yang berasal dari daerah lain. Hal ini dapat dilakukan karena tuntutan pasar/konsumen dan sangat sesuai dengan prinsip dagang, karena orang Minang sebahagian besar adalah perantau dan mata pencaharian dari perantau itu sebahagian besar adalah berdagang.

Ketiga, dilihat dari segi produk (masakannya), masakan Padang mempunyai ciri yang membedakannya dengan

* Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

masakan dari daerah lain diantaranya: (1) masakan Padang terkenal dengan pemakaian bumbu yang banyak. Bumbu yang digunakanpun pada umumnya adalah bumbu segar (fresh); (2) penggunaan santan dalam jumlah yang banyak dan kental dibandingkan dengan masakan yang berasal dari daerah lain; (3) dari segi rasa, pada umumnya masakan Padang mempunyai rasa pedas karena penggunaan cabe.

Keempat, pelayanan makanan yang spesifik pada rumah makan Padang adalah makan dengan menggunakan tangan dan duduk dilantai dengan menggunakan tikar. Oleh sebab itu setiap rumah makan Padang harus dapat melayani tamunya dengan pelayanan makanan spesifik Minang. Makan dengan menggunakan sendok dan garpu serta duduk dikursi, hidangan disusun di meja makan (cara moderen) juga dapat dilakukan di rumah makan Padang.

Kelima, agar tamu-tamu yang berada di rumah makan Padang benar-benar merasakan suasana di Ranah Minang, terutama bagi rumah makan yang berada di luar Sumatera Barat, maka rumah makan Padang harus dilengkapi dengan kesenian khas Minang seperti saluang, talempong atau lagu-lagu Minang.

Keenam, menghidang makanan yang diistilahkan oleh masyarakat Minang dengan cara "**manatiang**", harus dapat dilakukan pada rumah makan Padang. Manatiang yaitu menghidangkan makanan yang dilakukan oleh seorang

* Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

pelayan/pramusaji dengan cara membawa beberapa jenis makanan (9 - 15 jenis) yang sudah ditata dalam piring-piring kecil secara sekaligus dengan hanya menggunakan tangan, tanpa memakai alat bantu seperti nampan atau trolley.

Ketujuh, pelayan/pramusaji terutama yang perempuan harus memakai pakaian muslimah pada waktu melayani tamu-tamu rumah makan.

Kedelapan, sarana ibadah (Mushalla).

C. PENUTUP

Perhatian dan antisipasi terhadap Hak Kekayaan Intelektual (HKI) yang menjadi aset suatu daerah sudah seyogianya dilakukan. Hal ini mengingat banyaknya isu yang akhir-akhir ini mengatakan bahwa sesuatu yang pada dasar menjadi milik daerah kita sudah diambil/dipatenkan oleh orang lain. Disamping itu adanya beberapa poin yang selama ini menjadi ciri khas daerah kita sudah dirobah atau disalah gunakan oleh orang lain seperti adanya rumah makan Padang yang menjual makanan yang tidak halal.

* Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

D. DAFTAR PUSTAKA

Anonim 1997. Tinjauan Peningkatan Mutu Rendang Spesifik Minang untuk Tujuan Ekspor. Laporan Penelitian Balitbang. Padang.

Baidar. 1987. *Hygiene Dalam Pengolahan Makanan*. Padang FPTK UNP.

Baidar. 2005. Mutu dan Fungsi Makanan Tradisional Sumatera Barat. Proceeding Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional Graha Cendekia Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Departemen Pertanian. 2004. *Undang-Undang Republik Indonesia No. 7 tahun 1996 Tentang Pangan* : <http://www.deptan>.

Fardiaz, D. 1998. Peluang, Kendala dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional. Proceeding Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian IPB-PAU Pangan dan Gizi, Bogor.

Faridah. A. dkk. 2005. *Ketergantungan masyarakat Sumatera Barat dalam Penggunaan Bumbu-bumbu Basah pada Pengolahan Pangan Tradisional. Prociding Seminar Nasional dan Gelar Makanan*.

Hubeis, A.V.S. 1995. Upaya Meningkatkan Mutu dan Kebersihan Makanan Jajanan Lewat Jalur Pendidikan Orang Dewasa dan Berdasarkan Usaha Bisnis yang Berkelanjutan. Proceeding Widya Karya Nasional: Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta.

* Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

- Marsum WA. 1991. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta. Andi Offset
- Retnaningsih. Ch. 2005. *Upaya Peningkatan Makanan Tradisional dengan Sentuhan Teknologi Pangan*. Makalah. Proceeding Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional Graha Cendekia Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Rohidi T.R. 2005. *Makanan Tradisional: Upaya Peningkatan dalam Perspektif Kebudayaan*. Proceeding Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional Graha Cendekia Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Suparno,1998. *Kajian Aspek Budaya dalam Pengembangan Industri Makanan Tradisional*. Pusat Kajian Makanan Tradisional, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Yulastri A. 2003. *Makanan Cepat Saji (Fast Food) dan Permasalahannya*. Jurnal Invotek Fakultas Teknik UNP.
- _____. 2005. *Produk Makanan Tradisional dan Prospek Ekonominya di Propinsi Sumatera Barat*. Dalam Seminar Nasional “Membangun Citra Pangan Tradisional Graha Cendekia Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- _____. 2005. *Inventarisasi Produk Makanan Tradisional Kab.50 Kota Propinsi Sumatera Barat*.
- _____. 2007. *Inventarisasi, Identifikasi Masalah dan Upaya Peningkatan Mutu dan Kemasan Makanan Tradisional Minang/Masakan Padang*. Penelitian.

* Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Zaidan, N dkk, 1985. *Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya*. Depdikbud.

------. 2003. *Buku Panduan Hak Kekayaan Intelektual*.

Departemen Kehakiman dan Hak Asasi Manusia.

* Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

279/Hd/2011- p.1 C1)

647.95

tu

p.1

Randang ke arah hitam,

Pangek ke arah kuning dan merah

Gulai ke arah merah

Resep alami

Arah dari rasa kemana

Keaslian (warna, bumbu, penyajian)

Tata letak hidangan (set-up)

Bentuk Restoran (rumah bagongjong)

Melayani tamu dengan ramah (muluik manih kucindan murah)

Pakaian pramusaji (muslimah dan khas Minang)

Rumah makan dilihat dari segi tempat (formal, semi formal dan informal).



** Staf pengajar pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang*