

**DIPLOMASI KEBUDAYAAN INDONESIA TERHADAP SPANYOL
MELALUI KULINER TAHUN 2012-2015**

Oleh: Nur Jannah Siregar

Email: janetrep@ymail.com

Pembimbing: Drs. Tri Joko Waluyo, M.Si

Jurusan Ilmu Hubungan Internasional

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Kampus Bina Widya Jl.H.R. Soebrantas KM.12,5 Simpang Baru Pekanbaru 28293

Telepon/Fax: 0761-63272

Abstract

This research explain about Indonesia was using Culinary as a tool of diplomacy to Spain in 2012-2015. Cultural diplomacy using this culinary starting from gastronomy week events held republic Indonesian embassy in Spain precisely on 22 January 2012 to invite some ambassadors to taste the Indonesia's culinary. Indonesian gastronomy week is the result of cooperation Embassy in Madrid, the Ministry of Tourism and Creative Economy, Intercontinental Madrid and Mid Plaza Jakarta in the Restaurant Intercontinental Madrid, Spain.

By using the theory of cultural diplomacy, the next will be presented also the culinary owned by Indonesia and Spain as well as the similarity thus becoming one of the considerations of cultural diplomacy using this culinary untill today. Indonesian ambassador to Spain also explained that they will consistently promote Indonesian culture in Spain mainly through culinary. This is a qualitative research by conducting literature review and compiling data from journals, book, and websites.

This research shows how the efforts of Indonesia to increase cooperation with Spain through cultural diplomacy. One is to use a culinary as well as holding events such as Gastronomy Week on 2012 and Culinary Heritage Week Indonesia on 2015.

Keywords: Culinary, Cultural Diplomacy, Indonesia-Spain Relations

PENDAHULUAN

Penelitian ini adalah mengenai studi salah satu sarana diplomasi yang akhir-akhir ini dilancarkan oleh negara-negara maju yaitu kuliner. Namun, tidak hanya negara maju melainkan negara berkembang seperti Indonesia juga sedang melancarkan diplomasi terhadap salah satu negara melalui kuliner yakni Spanyol. Hubungan diplomatik Indonesia dengan Spanyol mulai terjalin pada tahun 1958. Hubungan bilateral antara Indonesia dan Spanyol secara umum dirasakan semakin baik dengan meningkatnya peran Indonesia di kancah internasional. Bagi Spanyol, Indonesia merupakan negara "*Strategic Alliance*" di kawasan Asia Tenggara.

Meskipun dihadapkan pada kendala adanya krisis ekonomi di Spanyol yang mengakibatkan menurunnya kemampuan Spanyol untuk mengirim delegasi pemerintah ke Indonesia, namun adanya krisis menciptakan peluang bagi investor Spanyol melihat Indonesia sebagai salah satu alternatif untuk menanamkan modal usahanya. Jenis kerjasama yang terjalin antara Indonesia dan Spanyol hingga tahun 2008, antara lain di bidang Teknis, Pariwisata, Penghindaran Pajak Berganda, Investasi, Finansial, Kebudayaan, Perikanan, Pendidikan dan Pertahanan¹.

Pada tanggal 22 Januari 2012, Duta Besar Indonesia untuk Spanyol Adiyatwidi Adiwoso Asmady melancarkan diplomasi kuliner dengan mengundang para Duta Besar untuk mencicipi kuliner Indonesia yang disajikan di Hotel Intercontinental, Madrid Spanyol. Pekan Gastronomi Indonesia ini merupakan hasil kerja sama Kedutaan Besar Republik Indonesia di Madrid, Kementerian Pariwisata, dan Ekonomi Kreatif serta Intercontinental Madrid dan Mid Plaza Jakarta yang

diadakan di Restoran Intercontinental Madrid.² Dua juru masak Indonesia dari Intercontinental Jakarta, Jenal Abidin dan Dedih Syamsudin didatangkan langsung oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi kreatif dan dibantu chef dari Spanyol Jose Luque dan Juan Carlos De la Torre untuk menyajikan berbagai kuliner Indonesia. Kuliner ini disajikan untuk menu makan siang para Dubes. Dubes yang diundang adalah Dubes dari Filipina, Korea Selatan, Australia, Menteri Cancellor Kedubes Thailand, Dubes Vietnam dan Dubes Malaysia. Para Dubes menikmati aneka hidangan mulai dari makanan pembuka seperti: mie goreng, sate, asinan penganten, soto ayam, hingga hidangan utama berupa nasi dengan sayur kacang dan rendang Padang.

Dengan langkah jamuan kuliner Indonesia untuk para Dubes yang telah diundang di Madrid, Spanyol ini telah membuktikan bahwa Spanyol mendukung Indonesia untuk mempromosikan kulinernya. Indonesia bisa melihat pada Akademi Gastronomi Spanyol yang telah berkontribusi melakukan pemilihan yang terbaik pada hal-hal yang terkait dengan Gastronomi seperti Restoran, *Chef* atau koki, *manajer food*, & *Beverage* (minuman), penyaji wine, wartawan, media dan buku. Secara ekonomi, gastronomi Spanyol merupakan sektor yang strategis karena telah memberikan kontribusi sekitar 20% dari total *Gross Domestic Product (GDP)* Spanyol.

Sebagaimana lazimnya sebuah penelitian, untuk dapat memandang bagaimana fenomena itu dapat terjadi dan juga berusaha untuk mengidentifikasi fenomena yang terjadi maka diperlukan teori yang dianggap relevan untuk dapat menjelaskan bagaimana sebuah penelitian dapat dilakukan. Teori Hubungan Internasional mensyaratkan adanya suatu fenomena nasional dan internasional

¹ Daftar Perjanjian Internasional, Spanyol, diakses di <http://www.kemlu.go.id> pada tanggal 8 Juni 2015

² Buku Gastronomi Indonesia Diluncurkan di Madrid. Dikases dari <http://news.detik.com> tanggal 17 November 2014

dengan cara memungkinkan kita untuk dapat melakukan indentifikasi berbagai sebab dengan efek yang berguna untuk menerangkan, menjelaskan dan meramalkan fenomena tersebut.³Tingkat analisa negara bangsa menekankan bahwa setiap tindakan yang terjadi di dunia yang diakibatkan oleh suatu keputusan pada akhirnya akan dapat kita simpulkan sendiri bahwa sebenarnya tindakan itu merupakan tindakan yang mengatasnamakan negara atau dengan kata lain sebenarnya negara satu-satunya subjek internasional. Situasi yang dihadapi oleh negara lain menjadi salah satu dasar tindakan bagi suatu negara untuk dapat menjalin interaksi dengan negara lain.

Perspektif yang digunakan dalam bahasan ini ialah Liberalisme. Liberalisme berasumsi bahwa hubungan internasional lebih bersifat kooperatif daripada konfliktual serta percaya terhadap kemajuan. Liberalisme juga memandang bahwa negara pada hakikatnya dibentuk oleh manusia, oleh karena itu negara memiliki dasar yang sama dengan manusia. Liberalisme cenderung memiliki pandangan optimistis. Dimana ketika manusia melakukan kerjasama maka bukan hanya untuk mendapatkan situasi yang menguntungkan, tetapi dapat juga membawa kondisi ketergantungan dan meminimalisir perang. Hal ini yang sebenarnya membawa hubungan internasional ke arah yang lebih baik.⁴

Teori yang digunakan dalam tulisan ini adalah Teori Diplomasi. *The Oxford University* mengartikan diplomasi sebagai manajemen Hubungan Internasional melalui negosiasi yangmana hubungan ini diselaraskan dan diatur oleh duta besar dan para wakil bisnis, diplomasi juga merupakan seni para

pejabat. Tulus Warsito dan Wahyuni Kartikasari dalam bukunya *Diplomasi Kebudayaan* mengartikan Diplomasi Kebudayaan sebagai upaya suatu negara untuk memperjuangkan kepentingan nasionalnya melalui dimensi kebudayaan, baik secara mikro seperti pendidikan, ilmu pengetahuan, olahraga, dan kesenian, ataupun secara makro sesuai dengan ciri-ciri khas yang utama, misalnya propaganda dan lain-lain, yang dalam pengertian konvensional dapat dianggap sebagai bukan politik, ekonomi, ataupun militer. Mereka juga berpendapat bahwa diplomasi ialah upaya yang paling sering digunakan oleh negara-bangsa karena dianggap lebih efektif untuk mencapai kepentingan nasional karena pelaksanaannya dapat berangsur dalam situasi apapun, baik dalam keadaan damai, krisis, konflik maupun perang.⁵

Diplomasi terbagi dua, yaitu:

- a. *Soft diplomacy* yakni diplomasi dalam bentuk penyelesaian secara damai dalam bidang kebudayaan, bahasa, persahabatan dan ekonomi.
- b. *Hard diplomacy* yakni diplomasi dalam bentuk perang, yaitu agresi militer dan politik.⁶

Berdasarkan penjelasan tentang diplomasi, maka bentuk diplomasi yang dilakukan Indonesia terhadap Spanyol adalah melalui *soft diplomacy* yaitu secara damai melalui kuliner yang diperjuangkan oleh Indonesia untuk masuk ke dalam Akademi Gastronomi Internasional atas bantuan Spanyol yang ikut mempromosikan yang akhirnya akan

³ Theodore. A. Couloumbis dan James E. Wolfe. 1999. *Pengantar Hubungan Internasional, Keadilan dan Power*. Bandung: Abartian

⁴ Robert Jackson, 2005, *Pengantar Studi Hubungan Internasional*, PT Pustaka Pelajar, Yogyakarta

⁵ Anggi Meisyarah, 2011, *Kebijakan Jepang Menggunakan Manga Sebagai Salah Satu Sarana Diplomasi Kebudayaan Terhadap Indonesia*, Jurnal Ilmu Hubungan Internasional, Volume 3, No.1

⁶ Andri Hadi. 2009. Bahan seminar "*Politik Luar Negeri Indonesia: Prospek dan Tantangan dalam Era Globalisasi*". Dirjen IDP Departement Luar Negeri RI.

membentuk persahabatan dari kedua negara ini.

Dalam teori diplomasi terdapat konsep *multytrack diplomacy*. Konsep *Multitrack diplomacy* pada dasarnya merupakan sebuah kerangka kerja konseptual dalam memandang proses perwujudan perdamaian internasional sebagai sebuah sistem kehidupan dan sebagai refleksi dari beragam aktivitas yang dilakukan untuk berkontribusi dalam proses *peacemaking* dan *peacebuilding* di lingkup internasional (Diamond & Mc.Donald, 1996: 1).

Multytrack diplomacy diartikan oleh Josep Montville sebagai bentuk diplomasi gabungan antara *first track diplomacy* (pemerintah satu negara dengan negara lainnya atau antar Organisasi Pemerintah) dan *second track diplomacy* (diplomasi antara organisasi non-pemerintah). Dalam dinamikanya, multi-track yang berupa Government (One Track) dan Non-government (Two Track) berawal dari sebuah kesadaran bahwa interaksi formal, official, serta interaksi antar-pemerintah dengan perwakilan yang ditugaskan oleh negara masing-masing bukanlah metode yang akan selamanya efektif dalam mencapai kerjasama internasional untuk menyelesaikan konflik ataupun menciptakan hubungan yang mutualistik.

Dari kesembilan *multytrack* yang ada, antara lain: pemerintah, non-pemerintah/ profesional, bisnis, warga negara privat, penelitian, aktivisme, agama, pendanaan/ pilanthropy (kedermawanan) serta komunikasi dan media terdapat 2 jalur yang digunakan dalam pelaksanaan diplomasi gastronomi Indonesia ke Spanyol yaitu pemerintah dan bisnis. *Pemerintah* yang dimaksud adalah Duta Besar Indonesia untuk Spanyol, Adiyatwidi Adiwoso Asmady dan beberapa pejabat pemerintah lainnya yang ikut terlibat dalam proses diplomasi

gastronomi tersebut seperti: Kementerian Pariwisata, dan Ekonomi Kreatif. Dubes melakukan promosi kuliner Indonesia di Spanyol tahun 2012 dengan tujuan agar Spanyol bisa membantu Indonesia dalam mempromosikan kuliner Indonesia ke tingkat Internasional dan menyokong Indonesia untuk bisa bergabung dalam Akademi Gastronomi Internasional.

Bisnis adalah salah satu tujuan utama dari mempromosikan kuliner ini ke Spanyol yangmana Spanyol nantinya akan memperkenalkan kuliner Indonesia dalam Akademi Gastronomi Internasional agar kuliner Indonesia bisa dikenal dan disukai oleh negara-negara di dunia. Apabila Indonesia masuk menjadi anggota Akademi Gastronomi Internasional, tentu saja kuliner Indonesia telah menjadi salah satu kuliner terbaik dan banyak diminati oleh masyarakat internasional. Keadaan ini akan memberi peluang yang sangat bagus bagi Indonesia, karena Indonesia bisa menjual produk-produk makanannya, bahan dasar ataupun buku masakan-masakan Indonesia diberbagai negara dan juga membuka peluang bagi negara lain untuk datang ke Indonesia dengan salah satu alasannya yaitu wisata kuliner.

Adapun permasalahan penelitian ini yaitu: **Bagaimana Diplomasi Kebudayaan Indonesia Terhadap Spanyol dalam Mempererat Hubungan Bilateral Kedua Negara?** Dengan tujuan penelitian untuk memberikan sumbangan bagi pengembangan ilmu hubungan internasional dan untuk mengetahui bagaimana kuliner dapat menjadi sarana diplomasi Indonesia terhadap Spanyol. Penelitian ini diharapkan bisa bermanfaat dalam aspek keilmuan dan aspek praktis. Penelitian ini diharapkan bisa membantu perkembangan ilmu pengetahuan terkhusus dalam teori diplomasi. Dalam hal ini, penulis belum menghasilkan teori baru, hanya berusaha membuktikan teori dalam studi ilmu hubungan internasional yang dipakai penulis yang ada dalam kasus

kerjasama bilateral ini. Sehingga memberikan gambaran yang utuh dalam fenomena hubungan internasional. Secara praktis, penelitian ini membantu pihak untuk memahami pemakaian diplomasi dalam penelitiannya.

Metode penelitian adalah suatu cara atau langkah yang diterapkan guna melakukan kajian terhadap masalah yang bertujuan untuk mencari cara pemecahan berdasarkan data yang dihimpun. Penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif eksplanatif, dimana dalam pembahasannya akan menjelaskan secara komprehensif observasi terhadap kerja sama bilateral Spanyol-Indonesia terkait kuliner yang dijadikan sarana diplomasi oleh Indonesia berdasarkan teori-teori yang relevan serta penganalisaan data yang telah dikumpulkan yang kemudian dinarasikan dalam penulisan laporan penelitian.

Adapun teknik penelitian yang digunakan adalah dengan menggunakan teknik *library research* yaitu melalui buku-buku, majalah, buletin, jurnal, surat kabar, internet dan juga bahan lain yang menunjang.

KULINER INDONESIA SEBAGAI SARANA DIPLOMASI INDONESIA TERHADAP SPANYOL

1. Kuliner Indonesia Sebagai Sarana Diplomasi

Kedutaan Besar Republik Indonesia di Madrid sebagai perwakilan Indonesia di Spanyol senantiasa melakukan langkah dan strategi promosi kuliner dalam berbagai peluang dan kesempatan, baik event lokal dan internasional yang diselenggarakan pemerintah maupun swasta di wilayah

akreditasi⁷. Hingga kini sudah beberapa acara yang diselenggarakan oleh KBRI Madrid yang bertemakan kuliner, antara lain Pekan Gastronomi, Bazaar Solidaritas dan Pekan Warisan Budaya Kuliner Indonesia (PWBKI).

a. Pekan Gastronomi

Pekan Gastronomi Indonesia ini merupakan hasil kerja sama KBRI Madrid, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif serta Intercontinental Madrid dan Mid Plaza Jakarta, digelar di Restoran Intercontinental Madrid sampai dengan tanggal 22 Januari 2012. Dua juru masak Indonesia dari Intercontinental Jakarta, Jenal Abidin dan Dedih Syamsudin, didatangkan langsung oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi kreatif dan dibantu chef dari Spanyol Jose Luque dan Juan Carlos De la tore untuk menyajikan berbagai kuliner Indonesia.

Undangan dalam pekan gastronomi termasuk para Duta Besar, seperti Duta besar Spanyol untuk wilayah Asia Pasifik, Duta besar dari Filipina, Korea Selatan, Australia, Minister Councillor Kedubes Thailand, Dubes Vietnam dan Dubes Malaysia. Dalam suasana santai, para duta besar menikmati aneka hidangan, antara lain:

1. Mie Goreng

Mie goreng merupakan kuliner Indonesia yang terbuat dari mie kuning dan ditumis bersama bawang merah, bawang putih dan rempah-rempah lainnya. Biasanya ditambahkan telur yang digoreng sebelumnya atau telur ikut ditumis bersama mie dan bumbu lain. Pada saat penyajian ditambahkan pula bawang goreng, irisan tomat, mentimun dan acar

⁷Pekan Warisan Budaya Kuliner Indonesia Perkuat Diplomasi RI di Spanyol, diakses dari <http://www.kemlu.go.id/Pages/Embassies.aspx?IDP=17501&l=id> Pada tanggal 20 Februari 2015

yang akan menambah rasa pedas saat mengkonsumsi mie goreng ini.

2. Sate

Sate yang terkenal di Indonesia ialah sate Padang dan Sate Madura. Perbedaan yang signifikan dari kedua sate ini ialah rasa pedas yang biasanya dimiliki oleh sate padang namun jarang dimiliki sate madura karena biasanya rasa dari sate madura adalah manis yang berasal dari kuahnya. Sate sendiri ialah irisan daging yang ditusuk di lidi. Daging sate biasanya berasal dari daging sapi, kambing atau ayam yang kemudian dibakar hingga matang dan disajikan bersama potongan lontong dan diberikan kuah kemudian ditabur bawang goreng.

3. Asinan Penganten

Asinan penganten berasal dari Betawi, Jakarta. Disebut Asinan Penganten karena isinya ramai dan beragam, selain itu bahan utama dari asinan ini banyak terdiri dari sayuran, mulai dari bengkuang sampai ketimun dan tahu juga masuk di dalam asinan ini. Bahan lain dalam asinan ini ialah daun kol yang diiris halus, daun selada yang dipotong-potong, kentang yang direbus, serta kacang tanah dan mede, cabai, ebi, terasi, dan garam untuk kuahnya. Resep asinan penganten ini cukup mudah untuk dibuat sendiri.

4. Soto Ayam

Ada berbagai jenis soto di Indonesia, seperti soto Medan, soto Padang, soto Lamongan, soto (coto) Makassar, dan lain sebagainya. Namun dengan perbedaan adat dan budaya yang dimiliki masing-masing daerah menjadikan cara memasak soto inipun berbeda. Seperti soto

Medan yang dimasak dengan menambahkan santan namun tidak pada soto padang. Tetapi sohon atau mihun sering ditambahkan kedalam soto dan juga perkedel kentang, tahu dan taube.

5. Nasi dengan Sayur Kacang dan Rendang

Seperti yang sudah diuraikan sebelumnya bahwa makanan pokok mayoritas penduduk Indonesia ialah nasi. Oleh karena itu, pada saat pekan gastronomi di Spanyol maupun kebanyakan acara lain selalu menyajikan nasi sebagai hidangan utama dan ditemani dengan berbagai lauk pauk salah satunya ialah Rendang dan sayur kacang. Rendang merupakan masakan olahan dari daging (biasanya daging sapi) yang berasal dari Padang. Dimasak dengan aneka ragam bumbu dan rempah dan sudah diakui oleh UNESCO sebagai salah satu warisan budaya Indonesia. Rendang memang dimasak dengan santan, tetapi uniknya rendang bisa tahan atau tidak basi dalam beberapa hari bahkan beberapa minggu setelah dimasak tidak seperti masakan lain yang dimasak bersama santan. Hal inilah yang menjadikan rendang unik selain cita rasanya yang juga nikmat dan khas bumbu Indonesia.

Budaya kuliner dari Indonesia yang ditampilkan dengan keeksotikannya dengan bahan-bahan yang berkualitas serta cita rasa yang tinggi berhasil menjadikan gastronomi sebagai salah satu diplomasi Indonesia di Spanyol. Setiap harinya menu yang ditampilkan berbeda-beda yang terdiri atas satu paket set dengan harga 42

Euro, mulai dari makan pembuka yang terdiri atas slada pengantin yang dilengkapi dengan dendeng dan soto daging Madura.

b. Bazaar Solidaritas

Selain Pekan Gastronomi, pada 15 Juni 2014 dilaksanakan “Bazaar Solidaritas” yang diselenggarakan di Kedutaan Besar Republik Indonesia di Calle de Emilio Vargas di Kota Madrid. Kegiatan ini disponsori oleh Garuda Indonesia, Hotel Melia, Hotel Etxegana, Hotel Hesperia, Hotel Sheraton, Hotel Intercontinental, Gredo San Diego, Restoran Almounia, El Corte Ingles, Airbus Defence and Space, The Garden, Hacket, Cortefiel, Sachajuan y Toppik, Crewnova, Repsol, Mastertrax. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan pun mengirimkan delegasi yaitu Vita Datau Presiden Eksekutif, Dewi Turgarini (Divisi Pendidikan Formal), dan Amiluhur Soeroso (Divisi Pendidikan Informal) pada organisasi Akademi Gastronomi Indonesia.

Acara ini menampilkan atraksi seni musik, tari, dan juga aneka bazaar makanan, minuman, serta souvenir dan fashion etnik Indonesia. Atraksi ini dihadiri lebih dari 1500 warganegara Indonesia di penjuru negara Spanyol dan warga Kota Madrid. Mereka terlihat begitu menikmati indahnya atraksi seni dan aneka bazar yang ditampilkan.

Khusus menu *cuisine* yang disajikan pada kegiatan tersebut berjumlah Ayam Rica-Rica, Nasi Ayam Woku Belanga, Nasi Teri Kacang, Bubur Tinutuan, Mie Cakalang, Nasi Sate Ayam, Nasi Sate Kambing, Mie Ayam Pangsit, Bihun Goreng, Nasi Goreng, Pempek, Otak-Otak, Mie Goreng Seafood, Nasi Soto Ayam, Mie Baso, Soto Mie, Nasi Uduk, Asinan, Gado-Gado, Siomay. Sedangkan menu jajanan pasar yang disajikan adalah Tempe Mendoan,

Risoles, Sosis Solo, Pastel, Onde-Onde Klappertart, lalampa, Apang Coe, Kue Cucur, Panada, Kue Ku, Kue Bugis, Dadar Gulung, Kue Lupis, Cireng, Lumpia, Lapis Surabaya, Bolu Kukus, Risoles Isi Salami, Martabak, Piscok, Bakwan Jagung, Nagasari, Lontong Mie, Ote-Ote, Comro, . Kudapan lain pun ada yaitu Rempeyek, Keripik Tempe. Tak lupa pula di siang hari itu para pengunjung dimanjakan dengan dengan aneka minuman segar seperti Es Kacang Susu, Es Buah, Es Teler, Kolak Pisang, Es Cendol. Menu yang disajikan saat bazaar solidaritas tersebut dapat dinikmati dengan kisaran harga 1.5 hingga 5 Euro. Dengan banyaknya jenis makanan yang disajikan dapat menimbulkan kesan bahwa Indonesia yang merupakan negara kepulauan terbesar memang memiliki budaya yang beragam termasuk kuliner.

c. Pekan Warisan Budaya Kuliner Indonesia (PWBKI).

Kedutaan Besar Republik Indonesia di Madrid, Spanyol menyelenggarakan Pekan Warisan Budaya Kuliner Indonesia (PWBKI) dari tanggal 1 hingga 8 Februari 2015 yang bekerja sama dengan Direktorat Internalisasi Nilai dan Diplomasi Budaya Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Akademi Gastronomi Indonesia (AGI), dan Hotel InterContinental Madrid. Kegiatan PWBKI ini bertujuan menampilkan keanekaragaman kekayaan kuliner dan kekuatan adat istiadat/budaya Indonesia bagi kalangan masyarakat internasional khususnya masyarakat Spanyol.

PWBKI dibuka dengan jamuan makan malam di Hotel InterContinental yang dihadiri ratusan undangan dari berbagai elemen meliputi kalangan pejabat pemerintah setempat, Sekretariat UNWTO, utusan pemerintah Indonesia, pengusaha, lembaga atau perusahaan swasta, *tour operators*, jurnalis dari media

cetak dan elektronik, kalangan diplomatik, dan *friends of Indonesia*. Rangkaian acara Launching menampilkan hidangan spesial dari 3 Chef bertaraf internasional asal Indonesia bertemakan “Citarasa Surga Bali”, pertunjukkan kesenian musik dan tari Bali, pakaian adat, dan pemutaran film gastronomi berjudul “Upacara Mebat Bali”.

Pada sambutannya, Duta Besar RI di Madrid, Yuli Mumpuni Widarso, menyampaikan penghargaan atas kerja sama seluruh pemangku kepentingan Indonesia yang bekerja keras mendorong promosi budaya kuliner dan mengembangkan industri kuliner sehingga berpengaruh pada industri pariwisata dan peningkatan target wisatawan asal Spanyol ke tujuan wisata di Indonesia. Menurut Dubes RI, kehadiran Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan sebagai representasi pemerintah pusat dan AGI sebagai representasi swasta tidak hanya berupa dukungan kerja sama dalam dunia diplomasi budaya Indonesia, namun juga menciptakan kekuatan dan kapasitas substansi diplomasi budaya sebagai *soft power diplomacy* untuk mengisi *people to people contact* antara RI-Spanyol⁸.

d. Presentasi Kuliner Pada Saat Peluncuran Buku

Acara peluncuran buku “Indonesia-Spanyol: 55 Tahun Persahabatan” juga digunakan oleh KBRI sebagai wadah promosi kuliner Indonesia dengan menghadirkan dua orang juru masak dari Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Bandung. Kedua juru masak mempromosikan kuliner Indonesia melalui presentasi singkat dan melalui masakan Indonesia yang dihidangkan pada acara El Almuerzo de Los Amigos de Indonesia. Kedua juru

masak ini sebelumnya juga berpartisipasi pada Pekan Gastronomi Indonesia (Jornadas Gastronómicas de Indonesia) 2014, di Hotel InterContinental Madrid, pada tanggal 27 Januari-2 Februari 2014.

2. Hubungan Bilateral Indonesia-Spanyol Setelah Diadakannya Diplomasi Budaya Melalui Kuliner

Diplomasi budaya khususnya melalui kuliner yang dilancarkan KBRI Spanyol sebenarnya telah dimulai sejak tahun 2010, namun pada tahun 2012 acara yang diselenggarakan bertemakan kuliner baru terealisasi yaitu Pekan Gastronomi dan menyusul acara-acara yang lainnya. Kuliner dinilai sebagai alat diplomasi yang efektif karena semua orang suka makan dan makanan merupakan kebutuhan primer manusia.

a. Buku Resep Masakan Indonesia Terbit di Spanyol

Buku resep masakan Indonesia ditulis dalam bahasa Spanyol, "*La Exotica Cocina de Indonesia*," diluncurkan dalam resepsi diplomatik peringatan HUT Kemerdekaan RI ke-67 di Hotel InterContinental Madrid Dubes RI untuk Kerajaan Spanyol. Adiyatwidi Adiwoso Asmady selaku Duta Besar Indonesia untuk Spanyol meluncurkan buku yang memuat 40 resep masakan Indonesia, mulai dari panganan ringan, makanan utama hingga makanan penutup. Peluncuran buku ini dipercaya sebagai salah satu cara mendekatkan lidah masyarakat Spanyol terhadap citarasa Indonesia.

Selama tahun 2012 telah diresmikan dua asosiasi Indonesia-Spanyol, yaitu "Nusantara", titik berat kegiatannya pada budaya, serta "Spaindo",

⁸ Pekan Warisan Budaya Kuliner Indonesia Perkuat Diplomasi RI di Spanyol, diakses di <http://www.kemlu.go.id/Pages/Embassies.aspx?IDP=17501&l=id> Pada tanggal 20 Februari 2015

yang mempunyai titik berat pada kerja sama ekonomi dua negara. Kedua asosiasi tersebut diprakarsai oleh masyarakat Spanyol yang mencintai Indonesia dan melihat peluang yang besar dalam kerja sama dua negara. Pengenalan masyarakat Spanyol terhadap Indonesia ini tidak terlepas dari gencarnya upaya KBRI Madrid dalam mempromosikan Indonesia melalui berbagai kesempatan. Untuk mempromosikan peluang bisnis di Indonesia, dilakukan promosi investasi di berbagai kota di Spanyol, demikian juga promosi kemajuan Indonesia dilakukan melalui Festival Indonesia di kota Madrid dan Barcelona dengan pergelaran tarian, busana, pameran fotografi dan kuliner.⁹

b. Dukungan Spanyol agar Indonesia masuk dalam Keanggotaan Akademi Gastronomi Internasional

Spanyol sepakat akan mempromosikan kuliner Indonesia dengan diadakannya penandatanganan kesepakatan kerjasama antara Ketua/*Presidente Real Academia Gastronomía de España*, Rafael Anson, yang merupakan ikon gastronomi Spanyol dengan Ahli Kuliner Indonesia, William W. Wongso, di *Casino de Madrid*, Spanyol. Penandatanganan kesepakatan disaksikan Dubes RI untuk Spanyol, Adiyatwidi Adiwoso Asmady, dihadiri sejumlah anggota academia dari kalangan elite Spanyol, demikian Counsellor KBRI Madrid.

Momentum kesepakatan tersebut diselenggarakan bersamaan dengan peluncuran "ikon 30 menu Indonesia" oleh Menteri Pariwisata & Ekonomi Kreatif, Mari Pangestu, untuk mempromosikan kuliner Indonesia di dunia dimana ketua dari Pokja tersebut

adalah William Wongso. Dikatakannya isi pokok kesepakatan adalah untuk menjalin jaringan kerjasama dalam pengembangan gastronomi, khususnya di Indonesia, dan segera pembentukan Asosiasi Gastronomi Indonesia yang nantinya akan bergabung dengan Asosiasi Gastronomi Internasional.

c. Meningkatnya Wisatawan Spanyol Ke Indonesia

Dalam salah satu Visi-Misinya, Pemerintahan Jokowi-JK mencanangkan Sasaran Wisatawan mancanegara mencapai 20 juta di tahun 2019. Menurut pandangan berbagai kalangan pariwisata di Indonesia, sasaran itu dinilai "cukup berani" mengingat untuk mencapai sasaran 20 juta wisman dalam tempo 5-tahun mendatang (terhitung mulai 2015). Namun KBRI Spanyol selaku perwakilan Indonesia senantiasa mendukung visi tersebut dengan salah satunya melancarkan diplomasi budaya termasuk melalui kuliner yang telah dimulai dari beberapa tahun yang lalu.

Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat kunjungan wisatawan mancanegara selama periode Januari-Juni 2014 menunjukkan peningkatan sebanyak 9.56% dibanding periode yang sama tahun sebelumnya. Secara absolut jumlah kedatangan wisman selama periode Januari-Juni 2014 tersebut mencapai 4.551.522 kunjungan atau 48.42% dari target 9.4 juta (antara 9.3-9.5 juta) yang ditetapkan untuk 2014 oleh KemenPar-EK (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif).

Sedangkan kedatangan wisman dalam bulan Juni 2014 dilaporkan meningkat meyakinkan dengan 13.17% dibanding dengan bulan Mei 2014. Hal ini agaknya disebabkan karena bulan Juni merupakan awal musim Liburan bagi masyarakat di belahan dunia sebelah utara (Eropa, Rusia, Jepang, AS, Korea, China

⁹ Resep Masakan Indonesia Edisi Spanyol Diluncurkan, diakses di <http://bandung.bisnis.com> Pada tanggal 28 April 2015

dll.) yang merupakan Pasar Pariwisata potensial bagi Indonesia khususnya, ASEAN pada umumnya. Namun demikian, bulan Juni 2014 hanya mengalami kenaikan di bawah 10% yaitu sebesar 7.37% dibanding Juni 2013.

Jika dilihat selama periode tersebut, dari bulan ke bulan menunjukkan fluktuasi yang cukup tajam. Dalam bulan Januari 2014 menunjukkan penurunan cukup tajam sebesar -12.50% dari bulan Desember 2013; dalam bulan Februari 2014 menurun lagi sebesar -6.69% dibanding bulan Januari 2014; bulan Maret 2014 naik cukup tajam sebesar 8.96% dari bulan Februari 2014; April 2014 turun lagi sebesar -5.13% dibanding Maret 2014; kemudian bulan Mei 2014 naik lagi dari April 2014 hanya dengan 3.58%. Seperti diutarakan di atas, kunjungan wisman bulan Juni 2014 mengalami kenaikan sebesar 13.17% dari bulan sebelumnya.¹⁰

Terkhusus Spanyol, pada tahun 2012 wisatawan asal Spanyol berjumlah 46.180 orang dan pada tahun 2013 berjumlah 65.224 orang. Kenaikan jumlah wisatawan tersebut menunjukkan bukti upaya dan semangat KBRI Madrid untuk mendukung target pemerintah Indonesia atas wisatawan mancanegara sebesar 20 juta wisatawan hingga tahun 2019.

d. Terdapat Restoran Indonesia di Spanyol

Saat ini terdapat beberapa restoran Indonesia di Spanyol, antara lain di kota Barcelona, Alicante dan beberapa kota lainnya. Namun di kota Madrid tidak ada, pernah ada namun tutup pada tahun 2008. Jika diperhatikan, tutupnya restoran Indonesia di Kota Madrid tersebut terjadi

sebelum KBRI melancarkan diplomasi budaya melalui kuliner tersebut. Oleh karena itu, diharapkan setelah adanya diplomasi ini maka akan ada lagi restoran Indonesia di Madrid dan semakin bertambah mengingat diplomasi telah terjalin selama kurang lebih 5 tahun.

Membuat restoran di luar negeri memang tidaklah mudah, karena banyak persyaratan yang harus dipenuhi sesuai ketentuan negara tersebut. Namun kita bisa melihat Negara Thailand dan Malaysia yang telah berhasil dalam mempromosikan kuliner tradisionalnya dalam kurun waktu 10-15 tahun, salah satunya dukungan pemerintahnya dalam hal membuka restoran di luar negeri. Oleh karena itu Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf) mengungkapkan pemerintah sedang mempersiapkan perangkat hukum untuk penetapan 30 ikon kuliner tradisional Indonesia.

Saat ini sedang dalam proses penyusunan perangkat hukumnya dalam bentuk Keputusan Presiden (Keppres). Adapun proses penyusunannya dilakukan oleh Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian. Selain mengupayakan perangkat hukumnya, untuk mempromosikan 30 ikon kuliner Indonesai juga akan dibuatkan buku masak agar standar. Persoalan bahan baku yang standar, memang ada permasalahan tersendiri. Untuk itu, perlu dibuatkan buku agar kokinya juga memahami bahan baku yang sesuai standar seperti apa.

¹⁰ Pergeseran Pandangan Masyarakat Atas Kepariwisata, diakss di <https://caretourism.wordpress.com/2014/08/14/> Pada tanggal 12 Mei 2015

KESIMPULAN

Diplomasi kebudayaan merupakan cara yang efektif untuk mencapai kepentingan suatu negara dan upaya yang sering dilakukan oleh negara-negara baik negara maju maupun negara berkembang. Amerika melancarkan diplomasi kebudayaan melalui kuliner terhadap Turki. Jepang juga melakukan diplomasi kuliner terhadap Indonesia. Begitu juga Indonesia yang memilih Spanyol sebagai negara tujuan diplomasi kuliner.

Diplomasi kebudayaan merupakan cara yang tepat dilakukan dan dapat bertahan dalam jangka waktu yang panjang untuk hasil-hasil yang penting karena tingkat persaingan yang rendah menyebabkan tingkat konflik yang juga rendah. Tujuan utama dari diplomasi kebudayaan adalah untuk mempengaruhi pendapat umum masyarakat dalam upaya mendukung tercapainya kepentingan nasional. Dalam kasus ini, kepentingan Indonesia terhadap Spanyol ialah untuk mempererat hubungan bilateral hingga nanti mempengaruhi serta meningkatkan beberapa sektor, seperti sektor ekonomi yang diharapkan investasi Spanyol di Indonesia, sektor Pariwisata yang diharapkan wisatawan asing yang berasal dari Spanyol semakin meningkat.

Indonesia terdiri dari aneka ragam suku bangsa yang masing-masing memiliki adat istiadat, seni budaya dan bahasa yang khas, yang merupakan sumber untuk tumbuh dan berkembangnya kreatifitas. Kemajuan suatu bangsa ditentukan oleh kreatifitas bangsa itu sendiri dalam mengolah potensi sumber daya yang dimilikinya dan memanfaatkan kesempatan yang tersedia. Kreatifitas yang dimaksud bersumber dari akar budaya bangsa tersebut. Semakin besar keanekaragaman akar budaya suatu bangsa, akan semakin besar potensi kreatifitas yang terdapat pada bangsa itu, dan semakin besar pula potensinya untuk

maju berkembang dalam persaingan global.

Salah satu cabang yang tumbuh dan berkembang secara kreatif dan dinamis adalah kuliner. Produk ini dalam perjalanan sejarah bangsa Indonesia selain menampilkan corak budaya yang khas, juga telah berperan secara nyata dalam meningkatkan pertumbuhan perekonomian rakyat secara luas. Namun pemahaman masyarakat terhadap kuliner baru sekedar makna sekunder dan simbolisme yakni sebatas makanan yang dikonsumsi setiap hari untuk mempertahankan hidup atau dengan kata lain baru sebatas perut.

Dalam arti luas, kuliner mencakup segala aspek penilaian, integritas dan martabat suatu bangsa serta corak identitas penting pada masyarakat dunia era pasca modern. Kreatifitas ini diorganisir oleh Gastronomi yang menata asal usul, seni, budaya maupun pengetahuan tentang masakan. Pada awalnya gastronomi merupakan cara memasak dan mencicipi makanan. Gastronomi mengalami perkembangan seiring dengan perkembangan kelas sosial, negara, daerah, zaman, dan gaya hidup masyarakatnya. Terkadang gastronomi sering dianggap suatu kemewahan, dengan alasan beberapa makanan dan bahan baku pangan memiliki harga yang tinggi. Teknik pengolahannya pun menjadi salah satu alasan kemewahannya. Teknik memasak dalam gastronomi pada dasarnya sama dengan teknik memasak biasa. Perbedaannya hanyalah pada titik berat kesempurnaannya, terutama dalam hal pemilihan bahan masakan, suhu dan waktu pemasakan, dan kadang-kadang dibutuhkan belajar secara khusus. Gastronomi melihat asal usul persiapan yang matang serta kecanggihan seni presentasi maupun keseimbangan estetika yang prima terhadap mutu kekayaan makanan. Gastronomi tidak hanya menelusuri asal karakteristik suatu bahan makanan, melainkan juga memetakan

makanan di seluruh dunia dan menghubungkannya dengan kondisi geografis, masyarakat dan budaya setempat. Melalui gastronomi dimungkinkan untuk membangun sebuah gambaran dari persamaan atau perbedaan pendekatan atau perilaku masyarakat terhadap makanan dan minuman yang digunakan di berbagai negara dan budaya

Dalam usahanya memperkenalkan citra Indonesia terhadap Spanyol baik sebagai bentuk pemerintahan maupun swasta dan individu, Kedutaan Besar Republik Indonesia sebagai perwakilan Indonesia di Spanyol secara konsisten melakukan berbagai cara untuk mendukung sasaran pemerintah Indonesia yang menargetkan 20 juta wisatawan asing yang mengunjungi Indonesia hingga tahun 2019.

KBRI Spanyol hingga kini telah bekerja nyata dengan melaksanakan beberapa acara dengan kuliner sebagai sarana diplomasi kebudayaannya. Acara pertama yang dilakukan ialah Pekan Gastronomi yang bahkan dilaksanakan dua

kali dalam tahun 2012. Acara ini dinilai sukses dan mendapatkan tanggapan positif dari para undangan dan panitia acara. Acara selanjutnya ialah Bazaar Solidaritas yang tidak hanya kuliner, namun mempertunjukkan kebudayaan Indonesia yang lainnya seperti seni musik, tari, dan juga aneka bazaar *souvenir* dan *fashion* etnik Indonesia. Terakhir, acara yang baru saja diselenggarakan yakni Pekan Warisan Budaya Kuliner Indonesia (PWBKI) pada tanggal 1 hingga 8 Februari 2015.

DAFTAR PUSTAKA

Jurnal

Meisyarah Anggi, M.Saeri. 2011. *Kebijakan Jepang Menggunakan Manga Sebagai Salah Satu Sarana Diplomasi Kebudayaan Terhadap Indonesia*. Jurnal Ilmu Hubungan Internasional, Volume 3, No.1

Buku

Andri Hadi. Bahan seminar “*Politik Luar Negeri Indonesia: Prospek dan Tantangan dalam Era Globalisasi*”. 2009, Dirjen IDP Departement Luar Negeri RI.

Banyu, Perwita , Anak A. & M. Yani, Yayan . 2005. *Pengantar Ilmu Hubungan Internasional*. Bandung : Rosda

Diamond, Louise dan John McDonald. 1996. *Multi-Track Diplomacy: A Systems Approach to Peace*. Kumarian:Press

Jackson, Robert & Georg Sorensen. 2005. *Pengantar Studi Hubungan Internasional*. Yogyakarta: PT Pustaka Pelajar

Mas’oed , Mohtar.1994. *Ilmu Hubungan Internasional, Disiplin dan Metodologi*. Jakarta: LP3ES

Syafiie, Inu Kencana. 2010. *Ilmu Politik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta

Website:

77 karya budaya ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia tahun 2013, diakses di <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id> Pada tanggal 12 Mei 2015

Buku Gastronomi Indonesia Diluncurkan di Madrid, diakses dari situs <http://news.detik.com> pada tanggal 17 November 2014

Buku Indonesia-Spanyol: Refleksi 55 Tahun Hubungan Bilateral, diakses dari

<http://kemlu.go.id/Pages/News.aspx?IDP=6783&l=id> pada tanggal 1

September 2015

Dubes RI Untuk Spanyol Promosikan Kuliner Indonesia, diakses dari situs <http://www.beritasatu.com> pada tanggal 17 November 2014

Daftar Perjanjian Internasional, Spanyol, diakses di <http://www.kemlu.go.id> pada tanggal 8 Juni 2015

Hubungan Bilateral Ri- Spanyol, diakses dari

<http://www.kemlu.go.id/Pages/IFPDisplay.aspx?Name=BilateralCooperation&IDP=88&P=Bilateral&l=id> pada tanggal 1 September 2015

Inilah 10 Warisan Budaya Indonesia yang Diakui Internasional, diakses di

<http://www.tentik.com> Pada tanggal 12 Mei 2015

Mari Kembangkan Gastronomi Indonesia, diakses dari situs <http://fpips.upi.edu> tanggal 17 November 2014

Makanan khas 34 provinsi di Indonesia, diakses dari <http://food.lintas.me/go/bigcendol.blogspot.com/makanan-khas-33-provinsi-di-indonesia> pada tanggal 1 september 2015

Makanan Khas Spanyol, Dikases di <http://spainspanyol.weebly.com>

Pada tanggal 8 Juni 2015

Masakan Indonesia, diakses di http://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Indonesia Pada tanggal 12 Mei 2015

Muncul desakan UNESCO akui tempe Indonesia warisan budaya nasional, diakses di <http://www.merdeka.com/dunia/muncul-desakan-unesco-akui-tempe-indonesia-warisan-budaya-dunia.html> Pada tanggal 12 Mei 2015

Pekan Warisan Budaya Kuliner Indonesia Perkuat Diplomasi RI di Spanyol, diakses dari situs <http://www.kemlu.go.id/Pages/Embassies.aspx?IDP=17501&l=id> Pada tanggal 10 Maret 2015

Pergeseran Pandangan Masyarakat Atas Kepariwisata, diakss di <https://caretourism.wordpress.com/2014/08/14/> Pada tanggal 12 Mei 2015

Profil Negara dan Kerjasama, diakses dari situs <http://www.kemlu.go.id> tanggal 17 November 2014

Profil Spanyol, diakses dari situs <http://id.wikipedia.org/wiki/Spanyol> tanggal 17 November 2014

Resep Masakan Indonesia Edisi Spanyol Diluncurkan, diakses di <http://bandung.bisnis.com> Pada tanggal 28 April 2015

Spanyol akan promosikan kuliner indonesia, diakses dari situs <http://www.centroone.com> pada tanggal 17 November 2014

Spanyol Sepakat Promosikan Kuliner Indonesia, dikases dari situs <http://www.antarasumsel.com> pada tanggal 17 November 2014

Tantangan Bagi Gastronomi Indonesia di Mancanegara, diakses dari situs <http://mik.upi.edu> pada tanggal 17 November 2014

The International Academy of Gastronomy, diakses dari situs <http://www.agj.or.jp/topic/AIG> pada tanggal 17 November 2014