

Akulturas di atas Piring: Jejak Kuliner Arab dalam Budaya Indonesia di Empang Bogor

Fahmi Irfani
Universitas Ibn Khaldun Bogor
fahmiirfani@fai.uika-bogor.ac.id

ABSTRACT

Cuisine is more than a means of satisfying biological needs; it is a living cultural text that reflects migration, adaptation, and intercultural exchange. This article examines cultural acculturation through the culinary traditions of the Arab diaspora and their influence on Indonesia's socio-culinary landscape. Using a qualitative ethnographic approach, data were collected through participant observation and in-depth interviews with culinary practitioners, community leaders, and Arab-Indonesian descendants. The study finds that Middle Eastern dishes, including nasi kebuli, mandhi, kabsah, and various meat preparations, have undergone culinary hybridity by adapting to local tastes and available ingredients. The findings further reveal that acculturation extends beyond culinary transformation into socio-religious practices, particularly the communal dining tradition of sharing food from a single platter (muluk or kembulan), which reinforces collective identity and social cohesion. This study concludes that Arab culinary traditions have become an integral part of Indonesia's cultural heritage through an enduring process of cultural dialogue and adaptation.

Kata Kunci:

Etnografi Kuliner
Akulturasi
Diaspora Arab-Indonesia
Tradisi Makan Komunal

ABSTRAK

Kuliner bukan sekadar sarana pemenuhan kebutuhan biologis, melainkan teks budaya hidup yang merefleksikan proses migrasi, adaptasi, dan pertukaran antarbudaya. Artikel ini mengkaji akulturasi budaya melalui tradisi kuliner diaspora Arab serta pengaruhnya terhadap lanskap sosio-kuliner di Indonesia. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi melalui observasi partisipatif dan wawancara mendalam terhadap pelaku kuliner, tokoh masyarakat, serta keturunan Arab-Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hidangan khas Timur Tengah, seperti nasi kebuli, mandhi, kabsah, dan berbagai olahan daging, mengalami hibridisasi kuliner melalui penyesuaian cita rasa dan penggunaan bahan baku lokal. Proses akulturasi tersebut tidak hanya terjadi pada aspek kuliner, tetapi juga pada praktik sosial-keagamaan, terutama tradisi makan bersama dalam satu talam (muluk atau kembulan) yang memperkuat identitas kolektif dan kohesi sosial. Penelitian ini menyimpulkan bahwa tradisi kuliner Arab telah bertransformasi menjadi bagian integral dari khazanah budaya Indonesia melalui proses dialog budaya yang dinamis dan berkelanjutan.

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keberagaman budaya, etnis, dan tradisi, termasuk dalam hal kuliner. Salah satu kelompok etnis yang memberikan kontribusi signifikan terhadap keberagaman kuliner di Indonesia adalah komunitas Arab. Kedatangan bangsa Arab ke Indonesia telah berlangsung sejak abad ke-7, dan sejak saat itu, pengaruh mereka dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat Indonesia, termasuk dalam bidang kuliner, semakin berkembang. Makanan tradisional yang berasal dari bangsa Arab, seperti kabsa, mansaf, dan martabak, telah berasimilasi dengan bahan-bahan lokal dan menjadi bagian dari warisan kuliner Indonesia yang sangat digemari. Keberadaan komunitas Arab di Indonesia tidak hanya terbatas pada wilayah pesisir, tetapi juga telah menyebar ke berbagai daerah, baik di kota-kota besar seperti Jakarta, Surabaya, dan Medan, maupun di wilayah pedalaman. Dengan demikian, tradisi makanan Arab telah beradaptasi dan menciptakan variasi baru yang sesuai dengan selera dan bahan baku lokal. Makanan Arab di Indonesia bukan hanya sekadar hidangan, tetapi juga memiliki nilai sosial dan budaya yang mendalam, menggambarkan hubungan antara agama, adat, dan pola hidup masyarakat Indonesia.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam mengenai tradisi makanan bangsa Arab yang ada di Indonesia, dengan fokus pada proses adaptasi, transformasi, dan peranannya dalam kehidupan sosial masyarakat Indonesia. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang lebih luas tentang bagaimana tradisi kuliner Arab dapat bertahan dan berkembang dalam konteks sosial, budaya, dan ekonomi Indonesia (Irfani et al. 2025). Referensi yang digunakan dalam penelitian ini akan mencakup berbagai sumber yang relevan, baik dalam bentuk buku, artikel jurnal, serta wawancara dengan praktisi kuliner Arab dan masyarakat sekitar yang memiliki keterkaitan langsung dengan tradisi makanan tersebut. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam memperkaya kajian tentang interaksi budaya, khususnya dalam konteks kuliner antara bangsa Arab dan Indonesia.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain etnografi. Desain ini diterapkan untuk mengkaji fenomena akulturasi secara langsung di lapangan. Peneliti akan melebur dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Empang guna memahami bagaimana kuliner Arab mengalami domestikasi, adaptasi rasa, dan berfungsi sebagai instrumen diplomasi serta perekat budaya antara komunitas keturunan Arab dan masyarakat Sunda/lokal di Bogor.: Penelitian ini berfokus di kawasan Empang, Kecamatan Bogor Selatan, Kota Bogor. Fokus geografis diambil pada pusat-pusat aktivitas komunitas, seperti area sekitar Masjid Agung As-Shofa, alun-alun Empang, serta deretan rumah makan dan dapur domestik keluarga Arab-Bogor. Subjek Penelitian (Informan): Peneliti menggunakan teknik *purposive sampling* kombinasi dengan *snowball sampling* untuk menjangkau informan kunci, antara lain: Pemilik/pengelola kuliner legendaris khas Arab di Empang, Tokoh masyarakat, Masyarakat lokal non-keturunan Arab yang menjadi konsumen setia kuliner tersebut.

C. HASIL DAN DISKUSI

Kampung Arab Daerah Empang, yang terletak di Kecamatan Bogor Selatan, merupakan wilayah dengan karakteristik sosial, budaya, dan ekonomi yang unik. Kampung Arab di Indonesia, termasuk Empang, dikenal sebagai pusat komunitas keturunan Arab yang memiliki tradisi kuat, seperti bahasa, pakaian, makanan, dan adat istiadat Timur Tengah. Masyarakat di sini cenderung menjaga nilai-nilai tradisional namun juga beradaptasi dengan perkembangan zaman. Kampung Arab Empang Bogor pertama kali didirikan pada tahun 1794 oleh seorang pedagang Arab terkemuka bernama Syarif Abdullah bin Abdul Qadir Aljabiri. Kampung ini terletak di sebelah Selatan Kebun Raya Bogor dan dikelilingi oleh sungai-sungai kecil yang membentuk empang (Irfani et al. 2026). Oleh karena itu daerah tersebut disebut dengan Empang. Setelah beberapa tahun kedatangan Syarif Abdullah di Empang Bogor, para pedagang Arab lainnya juga ikut hadir dan mulai membuka lahan bisnis di tempat tersebut. Selain berdagang, masyarakat Arab di Empang juga mulai mensyiarkan ajaran Islam kepada masyarakat lokal, yang menyebabkan adanya akulturasi budaya dan tradisi.

Secara geografis, Empang memiliki lokasi strategis yang mendukung kegiatan perdagangan, khususnya produk khas Timur Tengah. Saat itu, lokasinya berdekatan dengan Pelabuhan Batavia. Selain itu, daerah ini juga menjadi pusat ekonomi lokal dengan berbagai usaha kecil seperti toko bahan makanan dan restoran. Keagamaan memegang peran penting dalam kehidupan sehari-hari, dengan kegiatan ibadah yang sering menjadi bagian integral dari interaksi sosial (Faidah, 2023). Penelitian di Empang relevan untuk memahami dinamika sosial dan budaya komunitas Arab di Indonesia, serta bagaimana mereka mempertahankan identitas budaya sambil menghadapi pengaruh globalisasi dan modernisasi. Penelitian ini juga bertujuan untuk menggali interaksi antara masyarakat keturunan Arab dan masyarakat sekitar dalam konteks kehidupan kota besar. Penelitian ini bertujuan untuk memahami lebih dalam dinamika sosial, budaya, dan ekonomi di Kampung Arab Empang serta kontribusinya terhadap keberagaman budaya dan integrasi sosial di Indonesia. Kampung Arab Empang merupakan salah satu area yang menarik untuk dijadikan objek penelitian, menawarkan wawasan mengenai kehidupan komunitas Arab di Indonesia dan peran mereka dalam kehidupan sosial dan ekonomi daerah terutama dalam bidang kuliner.

Potret Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat

Masuknya Bangsa Arab ke Tanah Nusantara khususnya di daerah Empang, Bogor banyak dipengaruhi oleh saudagar-saudagar yang berasal dari Saudi Arabia, Yaman, dan Negara Timur Tengah lainnya. Pendapat tersebut juga selaras dengan pendapat L.W.G. Van den Berg dalam (Nisa, 2021), yang mengatakan bahwa masyarakat Arab yang saat ini tinggal di Indonesia sebagian besar berasal dari Hadramaut, Yaman. Mereka datang ke Bogor pada akhir abad ke-18 untuk berdagang. Oleh karena itu, mayoritas saat ini masyarakat yang tinggal di Kampung Arab Empang berprofesi sebagai pedagang atau pengusaha. Seperti usaha pakaian, aksesoris khas Arab, dan tentunya adalah kuliner khas Timur Tengah.

Aktivitas perdagangan mereka tidak hanya memiliki pengaruh terhadap perubahan ekonomi saja, namun juga terhadap penyebaran agama dan budaya. Pedagang Arab yang hadir ke Indonesia selain membawa barang dagangannya, juga membawa ajaran agama Islam.

Sampai akhirnya Islam menjadi agama mayoritas bagi masyarakat Indonesia saat ini. Proses penyebaran agama Islam di Indonesia terjadi secara bertahap. Dimulai dari pesisir wilayah Sumatra, kemudian menyebar ke wilayah lainnya seperti Kalimantan, Jawa, Sulawesi, dan lain-lain (Kiki Andiani Silaban, 2024).

Kehidupan sosial budaya masyarakat Indonesia sangat dipengaruhi oleh keragaman etnis, agama, dan adat istiadat. Berikut adalah potret kehidupan sosial budaya masyarakat Indonesia yang mencakup berbagai aspek: Keragaman Etnis dan Budaya: Suku Bangsa Indonesia terdiri dari lebih dari 300 suku bangsa dengan beragam bahasa dan tradisi. Keberagaman ini menciptakan pola interaksi sosial yang kaya, meskipun terkadang menimbulkan tantangan seperti ketegangan antar kelompok. Bahasa Indonesia sebagai bahasa resmi diiringi oleh sekitar 300 bahasa daerah. Keanekaragaman bahasa ini mencerminkan kekayaan budaya lokal dan penting untuk pelestarian. Tradisi dan Adat Istiadat setiap daerah memiliki upacara adat yang khas, yang menjadi bagian integral dari identitas budaya Masyarakat. Tren pakaian adat kembali populer di kalangan generasi muda, menunjukkan kesadaran akan pentingnya melestarikan warisan budaya (TIM, 2024). Nilai-nilai sosial kesopanan, hormat kepada orang tua, dan kepedulian terhadap sesama adalah nilai-nilai yang kuat dalam interaksi sosial masyarakat Indonesia. Hubungan interpersonal dan kekeluargaan sangat dijunjung tinggi. Acara festival budaya semakin banyak diselenggarakan, menjadi sarana bagi masyarakat untuk mengenal dan mengapresiasi keberagaman yang ada.

Secara keseluruhan, potret kehidupan sosial budaya masyarakat Indonesia menunjukkan dinamika yang kaya dan kompleks, mencerminkan kekayaan serta tantangan yang ada dalam menjaga identitas budaya di tengah arus perubahan zaman. Potret kehidupan sosial budaya masyarakat Arab Indonesia dapat dipahami melalui beberapa aspek budaya dan historis yang telah terintegrasi dalam masyarakat lokal Indonesia.

Kuliner Arab dan Implikasinya Terhadap Budaya Masyarakat

Hadirnya budaya Arab di Indonesia memiliki pengaruh yang signifikan pada perubahan budaya yang ada di Indonesia. Budaya Islam yang dibawa oleh masyarakat Arab ketika memasuki Nusantara menyebabkan perubahan yang besar terhadap budaya lokal, seperti budaya berpakaian, arsitektur bangunan, kehidupan bersosialisasi, seni dan sastra, kuliner halal, dan lain-lain.

Perubahan budaya Arab di Indonesia terjadi melalui proses akulturasi. Berawal dari diterimanya budaya Arab oleh masyarakat, kemudian berbaur, dan menyatu dengan budaya lokal tanpa menghilangkan ciri khas dari budaya tersebut (Qodri, 2024). Akulturasi budaya Arab di Indonesia sendiri telah berlangsung sejak lama. Tepatnya ketika masyarakat Arab memasuki wilayah Nusantara untuk berdagang dan menyebarkan agama Islam. Saat itulah perlahan-lahan budaya Arab dapat diterima oleh masyarakat lokal, kemudian membaur, dan diadaptasi menjadi budaya lokal tanpa menghilangkan ciri khasnya.

Menurut (Karim, 2007), proses percampuran budaya Arab dengan budaya Indonesia setidaknya terbagi menjadi 3. Diantaranya adalah:

- a. Akulturasi budaya Arab dengan budaya Indonesia yang didominasi oleh budaya Islam dapat dilihat dari ritual-ritual Islam di Indonesia seperti tahlil, maulid, peralatan yang

digunakan ketika shalat, kelembagaan zakat, wakaf, pengurusan ibadah haji, dan lain-lain.

- b. Pencampuran dua budaya dapat dilihat dari arsitektur bangunan. Seperti masjid yang dibangun dengan bentuk joglo. Kemudian dapat dilihat juga dari pakaian, musik, dan lain-lain.
- c. Proses akulturasi dapat membentuk corak baru atau corak tersendiri yang berimbang. Seperti sistem pemerintahan, permusyawaratan, dan lain-lain.

Pengaruh budaya Arab juga salah satunya turut memberikan banyak perubahan pada bidang kuliner halal di Indonesia. Ketika pertama kali para pedagang Arab hadir di Nusantara, mereka banyak menawarkan barang dagangan dan jasa kepada masyarakat lokal misalnya bahan baku dan makanan khas mereka. Beberapa diantara makanan yang dibawanya juga mendapat pengaruh dari budaya lain sebelum masuk ke wilayah Nusantara atau Indonesia. Sehingga makanan yang dibawa oleh pedagang Arab tersebut tidak sepenuhnya dibawa dari Arab namun dari negara Timur Tengah lainnya (Kautsar, 2018).

Kuliner Arab yang tersebar di beberapa daerah di Indonesia dapat menjadi bagian dari adanya proses akulturasi budaya Arab dengan budaya lokal pada bidang kuliner yang cita rasanya telah disesuaikan dengan lidah masyarakat lokal. Salah satu faktor yang menyebabkan kuliner Arab dapat diterima dengan baik oleh masyarakat adalah kesamaan cita rasa dalam makanan tersebut seperti penggunaan berbagai jenis rempah sebagai bahan baku pembuatan makanan khas Arab (Irawan & Kusumandyoko, 2022). Beberapa makanan khas Arab dan Timur Tengah yang banyak dijumpai di Indonesia diantaranya adalah nasi kebuli, roti canai, kebab, shawarma, samosa, dan lain-lain.

Pengaruh hadirnya budaya Arab terhadap budaya lokal pada bidang kuliner juga terlihat dari cara penyajian makanan dan cara makan. Biasanya, masyarakat Arab lebih suka makan dengan cara lesehan dan menggunakan tangan secara langsung. Namun terkadang, mereka juga makan menggunakan meja lengkap dengan peralatannya seperti sendok tetapi tidak ada garpu, pisau, dan lain-lain. Selain itu, masyarakat Arab juga menyukai makan dengan cara berjamaah atau bersama-sama menggunakan satu nampan besar untuk orang banyak. Menurut mereka, cara makan seperti itu mengikuti sunnah Rasulullah SAW. Karena makan Bersama-sama akan memperkuat tali persaudaraan dan menambah keberkahan pada makanan (Yulmadira, 2023).

Sebelum menyajikan makanan biasanya masyarakat Arab akan menggelar karpet atau tikar, kemudian di atasnya akan ditempatkan berbagai jenis makanan seperti nasi kebuli, roti canai, samosa, dan lain-lain. Makanan tersebut dihidangkan dalam wadah bulat yang disebut dengan nampan. Dahulu, nampan terbuat dari kayu. Namun saat ini, banyak nampan yang terbuat dari bahan logam atau plastik. Cara penyajiannya, nampan akan ditata sedemikian rupa dengan porsi makan untuk beberapa orang. Sajian selanjutnya akan ada lauk pendamping seperti gulai ayam, acar, sambal, manisan buah, dan lain-lain yang disusun dengan cara membentuk sebuah lingkaran.

Keragaman Kuliner Arab di Indonesia tidak hanya terkenal dengan hidangan utama seperti nasi kebuli atau kebab, tetapi juga memiliki berbagai makanan penutup (*dessert*) yang mulai populer di Indonesia. Beberapa makanan penutup di antaranya Basbousa Kue semolina

yang dipermanis dengan sirup gula dan sering dihiasi dengan almond atau kelapa. Hidangan ini memiliki tekstur lembut dan rasa manis yang khas, mulai disukai karena cocok dengan selera masyarakat Indonesia yang gemar makanan manis. Baklava Pastry berlapis yang diisi dengan kacang pistachio atau walnut, kemudian disiram dengan madu atau sirup gula. Baklava menjadi salah satu ikon kuliner Arab yang banyak ditemukan di toko-toko kue khas Timur Tengah di kota-kota besar seperti Jakarta dan Bogor. Qatayef Pancake mini yang diisi dengan krim, kacang-kacangan, atau kurma, biasanya disajikan saat Ramadan. Makanan ini populer karena mudah dibuat dan cocok sebagai kudapan berbuka puasa.

Selain makanan, budaya Arab juga membawa berbagai minuman khas yang menjadi bagian penting dalam tradisi kuliner mereka. Minuman ini sering disajikan dalam acara keluarga, pertemuan sosial, atau festival budaya.

1. Teh Mint, Teh hijau yang dicampur dengan daun mint segar, disajikan panas dengan gula. Teh mint terkenal akan rasa segarnya dan sering menjadi pendamping hidangan berat.
2. Gahwa, Kopi yang diseduh dengan rempah seperti kapulaga, kayu manis, atau cengkih. Biasanya disajikan tanpa gula dalam cangkir kecil bersama dengan kurma. Gahwa melambangkan keramahan dalam budaya Arab.
3. Laban, Minuman berbahan dasar yogurt yang dicampur dengan air dan sedikit garam. Laban sangat menyegarkan dan sering dikonsumsi saat cuaca panas atau untuk menemani hidangan berbumbu tajam.
4. Jallab, Minuman khas berbahan dasar kurma, kismis, dan air mawar, sering disajikan dengan es dan kacang pinus sebagai hiasan.
5. Nasi kebuli adalah nasi yang dimasak dengan santan, daging kambing, dan rempah-rempah khas seperti kapulaga, cengkeh, dan kayu manis.
6. Mirip dengan nasi kebuli, tetapi nasi briyani memiliki rasa yang lebih ringan dan biasanya menggunakan yoghurt dalam proses memasaknya.
7. Roti Maryam adalah roti pipih berlapis-lapis yang biasanya dimakan dengan kari atau dipadukan dengan topping manis seperti susu kental manis atau gula.
8. Sambosa adalah sejenis gorengan berbentuk segitiga yang biasanya diisi dengan daging cincang, kentang, dan rempah-rempah.

Sejarah Unik di Balik Kuliner Khas Arab

- a. Sejarah Nasi Kebuli, terkait erat dengan pedagang Arab, terutama dari Yaman, yang datang ke Indonesia melalui jalur perdagangan laut. Hidangan ini populer di kalangan masyarakat Arab di Indonesia, khususnya orang Hadramaut (Arab Yaman). Nasi Kebuli merupakan simbol keintiman dan perayaan dan sering disajikan pada pertemuan keluarga besar dan perayaan keagamaan seperti Idul Fitri.
- b. Nasi Briyani, Nasi briyani berasal dari India, tetapi dibawa ke Indonesia oleh pedagang dan ulama dari Arab dan Persia. Hidangan ini mencerminkan perpaduan budaya kuliner dari berbagai wilayah di Timur Tengah dan Asia Selatan, yang kemudian diadaptasi oleh komunitas Muslim di Indonesia.

- c. Roti Maryam diyakini berasal dari India dan Timur Tengah, tetapi namanya di Indonesia mungkin terinspirasi dari nama perempuan Arab. Pedagang dan pekerja migran dari wilayah ini memperkenalkan roti pipih ini ke Nusantara. Roti Maryam menjadi populer karena fleksibilitasnya yang bisa disajikan manis atau gurih.
- d. Sambosa memiliki akar di Timur Tengah dan Asia Selatan. Hidangan ini dibawa oleh pedagang Arab dan menjadi camilan favorit di Indonesia. Sambosa biasanya disajikan selama Ramadan dan acara-acara khusus, mencerminkan pengaruh budaya Arab dalam tradisi kuliner Indonesia.
- e. Teh dan Kopi Arab (Qahwa) Minuman ini sangat terkait dengan budaya hospitality (keramahan) di Timur Tengah. Teh Arab dan kopi Arab sering disajikan sebagai tanda penghormatan kepada tamu. Tradisi ini dibawa oleh para pedagang dan ulama Arab ke Indonesia, yang kemudian diadopsi dalam budaya Indonesia sebagai bagian dari ritual sosial dan keagamaan.
- f. Madghout adalah hidangan nasi khas Yaman yang dibawa oleh komunitas Hadhrami ke Indonesia. Hidangan ini menunjukkan pengaruh kuliner Yaman yang masih kuat di komunitas keturunan Arab di Indonesia. Madghout biasanya disajikan dalam perayaan keluarga dan acara-acara besar.

Timur Tengah adalah bagian penting dari jalur perdagangan rempah-rempah yang menghubungkan Asia, Afrika, dan Eropa. Pedagang Arab membawa rempah-rempah seperti kayu manis, kapulaga, cengkeh, dan pala dari Asia Tenggara ke Timur Tengah, yang kemudian menjadi bahan utama dalam masakan mereka. Sebaliknya, mereka memperkenalkan metode memasak dan resep Timur Tengah ke wilayah-wilayah yang mereka singgahi, termasuk Indonesia. Kemudian Kuliner Timur Tengah sering kali menyebar bersamaan dengan penyebaran agama Islam. Banyak makanan ini menjadi bagian dari tradisi dan ritual keagamaan. Misalnya, kebiasaan berbuka puasa dengan kurma dan teh Arab di Indonesia adalah tradisi yang diadopsi dari budaya Arab. Hidangan seperti nasi kebuli dan briyani juga sering disajikan dalam perayaan keagamaan seperti Maulid Nabi dan Idul Fitri.

Lalu Komunitas Hadhrami, keturunan Arab Yaman yang menetap di Indonesia, membawa serta kuliner khas mereka seperti mandhi dan madghout. Mereka berperan besar dalam mempertahankan dan menyebarkan tradisi kuliner Timur Tengah di Indonesia. Hingga kini, di beberapa kota seperti Surabaya, Jakarta, dan Palembang, masih banyak restoran dan warung makan yang dikelola oleh komunitas Hadhrami yang menyajikan masakan khas Arab.

Dahulu Selama masa kekhalifahan Islam, seperti Abbasiyah dan Umayyah, masakan Timur Tengah mengalami perkembangan pesat dengan perpaduan budaya Persia, Byzantium, dan India. Resep dan teknik memasak yang diadopsi selama periode ini tersebar ke wilayah yang lebih luas, termasuk Afrika Utara, Spanyol, dan Asia Tenggara. Hidangan seperti hummus, falafel, dan tabbouleh berasal dari era ini dan menyebar ke seluruh dunia, termasuk ke komunitas Arab di Indonesia.

Wisata kuliner saat ini telah menjadi tren yang cukup populer kalangan masyarakat ataupun wisatawan baik lokal maupun mancanegara. Saat ini beberapa orang lebih memilih berwisata kuliner karena makanan membawa ciri khas dari daerah asal makanan tersebut.

Terlebih lagi pada bidang wisata kuliner halal. Indonesia sebagai negara muslim terbesar didunia menjadi salah satu tempat pusat kuliner halal bagi wisatawan.

Dengan hadirnya kuliner Arab di Indonesia dan adanya respon positif dari masyarakat luas terkait kuliner Arab, kemudian menyebabkan banyaknya pengusaha-pengusaha kuliner yang mulai menjual beberapa kuliner Arab dan Timur Tengah. Seperti yang dilakukan oleh beberapa pengusaha restoran Timur Tengah di daerah Kampung Arab, Empang, Kota Bogor.

Salah satu cara masyarakat Arab mengenalkan makanan khas Timur Tengah selain melalui perdagangan adalah melalui pesta pernikahan. Biasanya dalam tradisi pesta pernikahan Arab di daerah Empang khususnya, pihak keluarga mempelai akan menyajikan nasi kebuli sebagai makanan wajib kepada para tamu undangan. Selain itu, juga disajikan beberapa jenis manisan seperti kunafa, halva, kurma, dan lain-lain.

Namun saat ini, tradisi penyajian makanan khas Timur Tengah di pesta pernikahan semakin lama semakin memudar. Saat ini, penyajian nasi kebuli di pesta pernikahan Arab dianggap bukan lagi menjadi hal yang wajib bagi sebagian masyarakat. Meskipun begitu, masih tetap ada masyarakat keturunan Arab yang memperthankan tradisi tersebut.

Inovasi dalam Kuliner Untuk menjangkau pasar yang lebih luas, pengusaha kuliner melakukan berbagai inovasi agar makanan Arab lebih diterima oleh masyarakat Indonesia, dengan Modifikasi Rasa Nasi kebuli yang aslinya memiliki rasa rempah yang kuat sering dimodifikasi dengan tambahan sambal atau kuah kari agar lebih sesuai dengan selera lokal. Penyajian Modern, Hidangan seperti kebab kini hadir dalam bentuk fusion, seperti kebab keju mozarella atau kebab dengan saus sambal matah.

Harga Terjangkau, beberapa pengusaha menyediakan menu dalam porsi kecil atau dengan bahan lokal agar harga lebih terjangkau, sehingga menarik minat masyarakat kelas menengah ke bawah. Kolaborasi dengan makanan lokal misalnya, martabak daging ala Timur Tengah dengan isian kebab atau penggunaan roti canai sebagai alternatif nasi kebuli. Adanya Inovasi ini tidak hanya membantu makanan Arab bertahan di tengah kompetisi, tetapi juga memperluas jangkauannya ke pasar yang lebih besar.

Kuliner Timur Tengah juga memberikan pengaruh modifikasi terhadap kuliner Nusantara. Salah satunya adalah masakan gulai. Gulai adalah salah satu masakan dengan bahan dasar daging kambing, sapi, ayam, atau bahkan sayuran yang bercampur dengan kuah rempah. Proses pembuatan gulai Timur Tengah dengan gulai Nusantara memiliki beberapa kemiripan yaitu sama-sama menggunakan rempah yang banyak ditemukan seperti kapulaga, kunyit, pala, bawang merah, bawang putih, kayu manis, cengkih, jahe, daun salam, daun jeruk, dan lain-lain. Namun terdapat juga perbedaan antara gulai Timur Tengah dengan gulai Nusantara. Yaitu pada pembuatan gulai Timur Tengah mereka menggunakan campuran yogurt. Sedangkan di Indonesia menggunakan santan kental sebagai bahan pengganti yogurt dalam pembuatan gulai.

Terjadinya perubahan dan pengaruh pada makanan itu juga disebabkan oleh perjalanan waktu yang cukup panjang dan kondisi geografis yang berbeda. Sebagaimana sudah dijelaskan di atas bahwa hubungan Timur Tengah dan Nusantara telah terjalin dalam waktu yang lama. Dalam rentang waktu ini, banyak terjadi dinamika perubahan dan pengaruh kebudayaan yang berdampak pada terjadinya kesinambungan dan perubahan serta pengaruhnya dalam sebuah kebudayaan kuliner.

D. KESIMPULAN

Tradisi makanan bangsa Arab di Indonesia memiliki peranan penting dalam memperkaya keragaman kuliner tanah air. Kehadiran makanan Arab, seperti kebab, nasi kebuli, shawarma, dan lain-lain, tidak hanya mencerminkan pengaruh budaya Arab yang kuat, tetapi juga menunjukkan proses akulturasi yang terjadi antara budaya lokal dan budaya Arab. Makanan-makanan ini sering kali disajikan dalam berbagai acara, baik itu perayaan keagamaan maupun acara sosial, sehingga semakin menguatkan identitas budaya Arab di Indonesia. Selain itu, tradisi makanan ini juga berkontribusi terhadap perekonomian lokal melalui usaha kuliner yang semakin berkembang. Banyak restoran dan warung makan yang menyajikan hidangan Arab, menarik minat masyarakat lokal dan wisatawan dari berbagai daerah bahkan mancanegara. Dengan demikian, tradisi makanan bangsa Arab tidak hanya menjadi bagian dari warisan budaya, tetapi juga berfungsi sebagai jembatan yang menghubungkan berbagai komunitas di Indonesia. Melalui hal ini, masyarakat dapat lebih menghargai keragaman budaya yang ada serta memperkuat rasa persatuan dalam keberagaman. Untuk memperkuat pemahaman dan pelestarian tradisi makanan bangsa Arab di Indonesia, disarankan agar institusi pendidikan dan komunitas lokal untuk lebih aktif dalam mengadakan kegiatan yang mempromosikan kuliner Arab. Misalnya, penyelenggaraan festival makanan Arab yang melibatkan berbagai elemen masyarakat dan dapat menjadi sarana untuk mengenalkan keanekaragaman hidangan serta cara penyajiannya.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Dinda Lupita, d. (2024). AKULTURASI NILAI NILAI ISLAM DENGAN BUDAYA DI INDONESIA. *TASHDIQ: Jurnal Kajian Agama dan Dakwah*. Vol.9, No.3, 1-5. doi.org/10.3783/tashdiqv2i9.2461.
- Elsa Diah mafazah, N. w. (2014). KEHIDUPAN SOSIAL BUDAYA MASYARAKAT KETURUNAN ARAB DAN PENDUDUK LOKAL DESA PULO PANCIKAN GRESIK. *JSB: Jurnal Sejarah dan Budaya*. Vol. 14, No.1, 105-115.
- Faidah, T. (2023, Februari 28). *Jejak Islam : Menapaki Kampung Arab Empang, Simpan Sejarah Islam yang Berpengaruh di Bogor*. Retrieved from [tribunnewsbogor.com: https://bogor.tribunnews.com/2023/02/28/jejak-islam-menapaki-kampung-arab-empang-simpan-sejarah-islam-yang-berpengaruh-di-bogor](https://bogor.tribunnews.com/2023/02/28/jejak-islam-menapaki-kampung-arab-empang-simpan-sejarah-islam-yang-berpengaruh-di-bogor)
- Kiki Andiani Silaban, M. A. (2024). Peran Bangsa Arab Dalam Perdagangan Antar Benua: Pengaruh dan Jejak Sejarah di Indonesia. *AR RUMMAN - Journal of Education and Learning Evaluation*. Vol. 1, No.2.
- Nisa, K. (2021). ASIMILASI SOSIAL BUDAYA PADA KOMUNITAS KETURUNAN ARAB DI KELURAHAN EMPANG BOGOR. *repository uin jakarta*.
- TIM. (2024, November 5). *Potret Sosial Budaya di Indonesia: Berita dan Analisis Terbaru*. Retrieved from [showmefvg.com: https://showmefvg.com/potret-sosial-budaya-di-indonesia-berita-dan-analisis-terbaru/](https://showmefvg.com/potret-sosial-budaya-di-indonesia-berita-dan-analisis-terbaru/)
- Widiyani, R. (2021, Agustus 28). *Kondisi Masyarakat Arab Sebelum Kedatangan Islam, Ada Di Masa Jahiliyah*. Retrieved from [detik.com: https://news.detik.com/berita/d-5699736/kondisi-masyarakat-arab-sebelum-kedatangan-islam-ada-di-masa-jahiliyah](https://news.detik.com/berita/d-5699736/kondisi-masyarakat-arab-sebelum-kedatangan-islam-ada-di-masa-jahiliyah)

- Yulmadira, T. (2023). AKULTURASI BUDAYA MASYARAKAT ARAB DAN MELAYU PADA MAKANAN DI KAMPUNG AL-MUNAWWAR PALEMBANG. *SIWAYANG JURNAL*. Vol. 2, No. 3, 85-92. <https://publish.ojs-indonesia.com/index.php/SIWAYANG>.
- Irawan, N. P., & Kusumandyoko, T. C. (2022). 1195205 PERANCANGAN MOTION GRAPHIC UNTUK MENGENALKAN KULINER TIMUR TENGAH DI KAMPUNG ARAB SURABAYA. *Jurnal Barik*, 4(1), 205-218. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/JDKV/article/view/48630/40544>
- Irfani, Fahmi, Ecep Ishak Fariduddin, Muhamad Riza Dzul Fahmi Aly, and Mas'udin Syarif. 2026. "COMMERCE, ISLAM, AND CULTURAL ORDER IN THE SEVENTEENTH-CENTURY BANTEN SULTANATE: Reassessing the Bazaar Economy." *Miqot: Jurnal Ilmu-Ilmu Keislaman* 50 (1): 255–73. <https://doi.org/10.30821/miqot.v50i1.1541>.
- Irfani, Fahmi, Ecep Ishak Fariduddin, Muhamad Riza, and Dzul Fahmi. 2025. "ISLAMIC LAW AND MARITIME MANAGEMENT: How the Sultanate of Banten Managed Its Territorial Waters in the 16th –17th Centuries" 29 (2): 990–1013.
- Karim, M. A. (2007). *Islam Nusantara*. Yogyakarta: Pustaka Book Publisher.
- Kautsar, M. A. (2018, October 14). *Food Tourism Rises as New Trend In Travel*. The Jakarta Post. Retrieved Desember 2, 2024, from <https://www.thejakartapost.com/life/2018/10/14/food-tourism-rises-as-new-trend-in-travel.html>
- Qodri, N. H. (2024). Akulturasi Budaya Arab Dalam Budaya Lokal Kehidupan Masyarakat Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(1), 18-27. <https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/12336/9496>