

## Potret Keeleganan Tata Cara Makan pada Akun TikTok @vindyleetiktok

Risa Kartika Rifqi<sup>\*1</sup>, Maria Regina Widhiasti<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Magister Ilmu Susastra, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Indonesia, Depok, Indonesia  
Email: <sup>1</sup>risakartika72@gmail.com, <sup>2</sup>m.regina@ui.ac.id

### Abstrak

Kehadiran platform TikTok mendorong pengguna untuk memproduksi konten berdasarkan minat dan ketertarikannya. Fenomena ini berimplikasi pada menjamurnya tontonan yang disuguhkan dan dikonsumsi oleh para pengguna TikTok, tidak terkecuali dengan sektor praktik kuliner. Kebebasan akses dalam TikTok begitu luas membentuk persepsi kritis terhadap tata cara makan. Hal itu menjadi landasan ide kreatif oleh content creator Vindy Lee (@vindyleetiktok) untuk mengunggah berbagai video mengenai cara makan tetap slay meskipun terkadang kuliner yang disajikan bukan terkategori sebagai *fancy food*. Dari latar belakang tersebut, maka permasalahan yang akan diteliti yaitu bagaimana identitas dikonstruksikan melalui makanan dan bagaimana potret kebiasaan dalam tata cara makan yang memasukkan unsur keeleganan dengan mengambil studi kasus akun TikTok @vindyleetiktok. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konstruksi identitas melalui makanan dan potret keeleganan tata cara makan yang dilakukan oleh akun TikTok @vindyleetiktok. Metodologi studi kasus yang bersifat kualitatif diimplementasikan sebagai metode penelitian ini. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa makan makanan dengan cara elegan ternyata tidak selalu berhubungan dengan *fancy food* atau makanan mahal yang biasa ditemukan di restoran mewah. Makanan lokal seperti nasi padang dan pecel lele juga mampu dinikmati dengan bergaya #tetapslay, anggun, dan elegan. Cara menikmati makanan kuliner lokal dapat merefleksikan budaya dan identitas suatu daerah.

**Kata kunci:** *Etiquete of Eating, Habitus, Konstruksi Identitas*

### Abstract

*The presence of the TikTok platform encourages users to produce content based on their interests and interests. This phenomenon has implications for the proliferation of shows presented and consumed by TikTok users, including the culinary practice sector. The freedom of access in TikTok is so broad that it forms a critical perception of eating habits. This became the basis for a creative idea by content creator Vindy Lee (@vindyleatiktok) to upload various videos about how to eat deliciously even though sometimes the culinary food served is not categorized as fancy food. From this background, the problem that will be researched is how identity is constructed through food and how to portray eating habits that include elements of elegance by taking the case study of the TikTok account @vindyleatiktok. This research aims to determine the construction of identity through food and portraits of the elegance of eating habits carried out by the TikTok account @vindyleatiktok. A qualitative case study methodology was implemented as this research method. The research results reveal that eating food in an elegant way is not always related to fancy food or expensive food usually found in luxury restaurants. Local foods such as nasi Padang and pecel lele can also be enjoyed in #stayslay, graceful and elegant style. How to enjoy local culinary foods can reflect the culture and identity of a region.*

**Keywords:** *Etiquete of Eating, Habitus, Identity Construction*

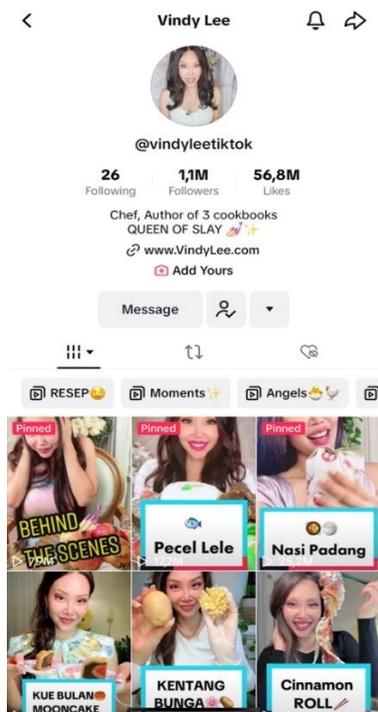
## 1. PENDAHULUAN

Kehadiran media baru sangat memberi kemudahan bagi setiap individu dalam mengeksplorasi informasi yang ingin dicari tanpa ada sekat apa pun. Selain informasi dan hiburan yang dapat diakses, dengan adanya media baru atau media sosial seseorang juga bisa menyebarkan informasi (Cecariyani & Sukendro, 2019). TikTok sebagai suatu platform media sosial telah merambah ke segala aspek kehidupan, mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Penyuguhan berbagai konten

menarik oleh para kreator memicu persepsi kritis terhadap suatu isu. Mulai dari wacana politik, ekonomi, pendidikan, hiburan, hingga praktik kuliner.

Istilah “culinary” berasal dari bahasa Inggris dan berkaitan dengan ranah memasak serta dapur. Kuliner mencakup seni menciptakan makanan, dimulai dari pemilihan bahan, diikuti dengan persiapan, memasak, hingga penyajian makanan yang menarik secara visual (Hammad, 2021). Praktik kuliner tidak hanya berkaitan dengan aspek praktis dalam menghasilkan makanan, tetapi juga berkaitan dengan aspek kultural, ekonomi, dan sosial. Dalam konteks penggunaan media sosial TikTok, keberagaman praktik kuliner menjadi lebih familier bagi konsumen media sosial dari berbagai kalangan melalui video-video pendek yang diunggah di platform ini. Dalam bidang kuliner, video yang paling umum diunggah adalah review makanan atau tempat makan dan rekaman proses mengonsumsi makanan (mukbang) (TikTok, 2024). Selain itu, video resep makanan juga menjadi salah satu unggahan yang populer karena dapat membantu para penonton memahami proses memasak dengan mengikutinya. Mempelajari sebuah resep melalui video dianggap sebagai cara yang lebih praktis daripada sekadar membaca buku resep (Kirkwood, 2018).

Vindy Lee merupakan salah satu kreator TikTok yang juga bekerja sebagai chef dan penulis buku. Sebagai seorang content creator TikTok, Vindy Lee memberi branding dirinya sendiri sebagai “queen of slay”. Personal branding sangat penting untuk memudahkan publik mengingat seorang content creator di media sosial karena jumlahnya yang sangat banyak dengan jenis unggahan yang juga beragam. Dengan personal branding sebagai “queen of slay” yang dibentuknya, akun TikTok @vindyleetiktok diikuti oleh sekitar 1.2 juta pengikut dengan total likes mencapai 63.5 juta per 25 Maret 2024. Akun TikTok Vindy Lee berisi unggahan video yang berkaitan dengan praktik kuliner, seperti tips dan rekomendasi kuliner, resep makanan, dan tata krama cara makan (social etiquette). Aktivitas Vindy Lee dalam akun TikTok miliknya merupakan cara untuk mengekspresikan identitasnya sebagai seorang foodie atau penggemar makanan.



Gambar 1. Profil Akun TikTok Vindy Lee Lee (tiktok.com/vindyleetiktok)

Pada bulan April 2022, salah satu unggahan akun TikTok @vindyleetiktok viral dan menjadi pembahasan di berbagai platform media sosial dan media massa daring. Unggahan tersebut adalah video dengan tagline “nasi padang”, yang menampilkan cara makan nasi padang dengan gaya elegan. Video ini memperoleh 25,4 juta penonton per 26 Maret 2024. Pada unggahan tersebut, Lee menunjukkan cara

makan nasi padang dengan menggunakan garpu dan pisau agar “tetap slay”, seperti karakteristik utama unggahan-unggahan Lee mengenai cara makan yang elegan. Unggahan tersebut menjadi ramai diperbincangkan di berbagai media sosial karena cara makan nasi padang dengan garpu dan pisau seperti yang ditunjukkan Lee dalam unggahannya bukan sesuatu yang umum dilakukan di Indonesia.

Perbincangan di media sosial mengenai cara makan elegan yang ditunjukkan Vindy Lee memperlihatkan adanya keragaman pemahaman mengenai cara yang ‘tepat’ untuk mengonsumsi suatu jenis makanan. Keragaman pemahaman ini dipengaruhi oleh perspektif yang terbentuk melalui kebiasaan dan dipengaruhi oleh lingkungan sekitar, yang dalam istilah Bordieu (1977) disebut sebagai habitus. Bordieu berargumen bahwa individu dibentuk oleh habitus yang diperoleh melalui pengondisian terkait dengan keadaan menjadi bagian dari kelas sosial tertentu. Habitus merupakan hasil keterampilan yang diperoleh dan ditransformasikan ke dalam aktivitas nyata serta diwujudkan dalam bentuk kemampuan alamiah. Dari penjelasan tersebut, dapat dikatakan bahwa habitus berkaitan erat dengan kelas sosial (Ningtyas, 2015)

Makanan memiliki makna yang mendalam pada budaya suatu masyarakat dan salah satu aspek yang penting dalam budaya makan ialah makan dengan cara elegan. Makanan elegan biasanya diasosiasikan dengan makanan yang disajikan dalam porsi kecil, disajikan dengan estetika yang indah, dan diatur dengan etiket yang khusus. Penyajian makanan elegan dihidangkan secara rapi, cantik, dan mengutamakan bahan berkualitas tinggi. Makanan elegan juga biasanya disajikan di tempat yang sesuai dengan suasana formal, misalnya di restoran mewah ataupun acara formal seperti acara bisnis maupun pernikahan.

Makanan dapat digunakan sebagai simbol penanda identitas atas status, kekayaan, keanggunan, dan kesuksesan orang-orang. Pembentukan citra dalam makan elegan identik dengan masyarakat kelas atas. Pengaruh budaya makan elegan dapat ditemukan di banyak kultur negara, seperti di Korea mengenai etiket makan elegan dianggap sangat penting karena berhubungan dengan kesopanan, adat istiadat, dan penghormatan terhadap orang lain. Sedangkan di negara bagian Barat, citra dari makanan elegan sering dihubungkan dengan kebiasaan makan di restoran mewah bernilai jual tinggi.

Di Indonesia, pendidikan baik formal maupun nonformal memang memberikan akses untuk mempelajari etiket makan elegan. Sebagai contoh, penelitian yang dilakukan oleh Hanadya, Agustin, dan Auliana pada tahun 2022 menunjukkan bahwa pelatihan diberikan kepada para mahasiswa untuk memberikan pengalaman dan pengetahuan tentang etiket makan. Selain itu, media digital juga berperan dalam memfasilitasi dan menyediakan akses bagi mereka yang ingin mempelajari etiket makan. Dari latar belakang permasalahan tersebut, sehingga penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui konstruksi identitas melalui makanan dan potret keeleganan tata cara makan yang dilakukan oleh akun TikTok @vindyleetiktok.

## 2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini akan berfokus pada dua video akun Tiktok Vindy Lee dengan tagline “Nasi Padang” dan “Pecel Lele”. Kedua video tersebut dipilih karena menampilkan makanan khas Indonesia yang memiliki nilai jual dan dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan masyarakat. Dalam video-video tersebut, Vindy Lee menggunakan gaya makan ala Barat dan menunjukkan bagaimana etiket makan yang tetap elegan ketika mengonsumsi makanan lokal tersebut. Permasalahan yang ingin diteliti dan dibahas dalam penelitian ini adalah potret kebiasaan cara makan yang memasukkan unsur keeleganan dengan bantuan konsep teori habitus oleh Bourdieu. Konsep teori habitus oleh Bourdieu mengacu pada cara individu menginternalisasi nilai-nilai, kepercayaan, dan kebiasaan dalam kehidupan sehari-hari.

Dengan menggunakan metodologi studi kasus, penelitian kualitatif ini akan mengeksplorasi bagaimana Vindy Lee, dengan gaya makan ala Barat, mencerminkan keeleganan mengonsumsi makanan Indonesia seperti Nasi Padang dan Pecel Lele. Dari analisis video-video tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengungkapkan potret budaya cara makan di Indonesia dan memperdalam pemahaman tentang kajian budaya sehari-hari. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang bagaimana individu dapat memadukan keeleganan dengan budaya lokal dalam konteks makanan dan cara makan, serta menggambarkan bagaimana kebiasaan makan dapat mencerminkan identitas budaya masyarakat Indonesia.

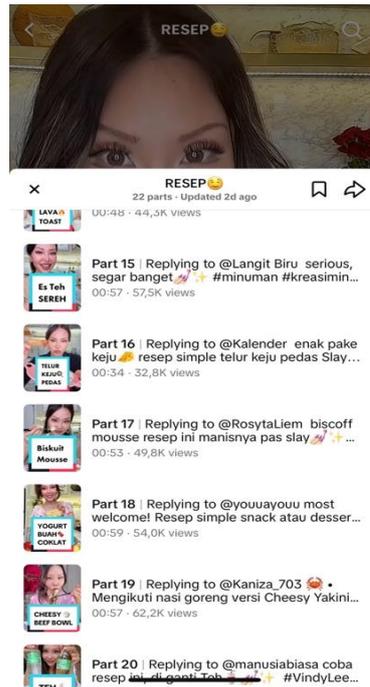
### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Konstruksi Identitas Melalui Makanan

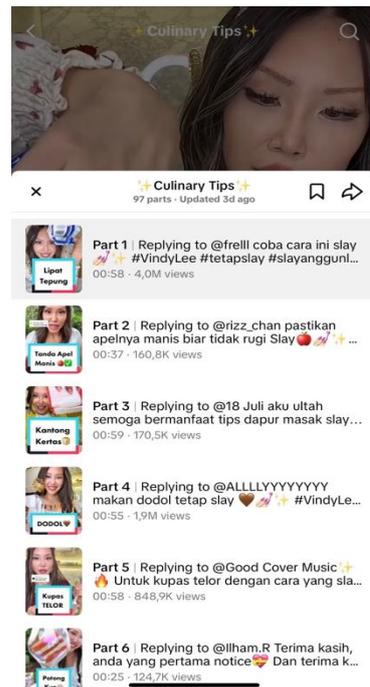
Tata cara makan merupakan fenomena universal sangat unik sekaligus beragam, bisa diamati dan ditemukan di masing-masing negara maupun daerah. Setiap negara memiliki karakteristiknya tersendiri dalam hal kuliner khususnya terkait tata cara makan. Beberapa aspek seperti agama, kebiasaan, budaya, kondisi geografis dalam suatu negara dapat memengaruhi seseorang terhadap jenis makanan yang dikonsumsi dan bagaimana cara makannya. Misalnya, ada larangan yang diterapkan dari agama Islam kepada umatnya untuk tidak mengonsumsi daging babi karena termasuk kategori makanan haram (Wijaya, 2009). Sedangkan untuk negara dengan mayoritas penduduk beragama Hindu, masyarakatnya diperbolehkan mengonsumsi daging babi tetapi dilarang mengonsumsi daging sapi sebagai jenis makanan (Mariyati, Sri Ariyani, & Atmadja, 2016). Selain itu, kondisi geografis juga bisa memengaruhi cara makan. Di negara atau wilayah kepulauan masyarakat cenderung akan mengonsumsi makanan laut lebih sering daripada masyarakat biasa lainnya, begitu juga dengan daerah pedesaan yang memiliki hasil ladang dan ternak melimpah untuk dijadikan bahan konsumsi pangan.

Makanan telah menembus setiap aspek keberadaan manusia. Secara alami, manusia membutuhkan makanan dan di saat yang bersamaan mereka dibanjiri oleh gambar makanan yang berada di TV, media, iklan, terlebih aroma yang bisa dicium. Perihal makanan, sosiolog Claude Fischler mengungkapkan bahwa makanan tidak hanya memelihara tetapi juga menandakan (Fischler, 1988). Makanan juga digunakan untuk memberi makna pada diri sendiri, menjadikan praktik makanan tidak hanya keputusan praktis yang dipengaruhi oleh akses, lingkungan, dan kebutuhan nutrisi tetapi juga keputusan yang secara fundamental bersifat sosial, budaya, dan psikologis (Rozin, 1980). Pemilihan makanan ditentukan dari apa yang mereka lihat, dengar, bahkan yang dialami, sebab makanan dapat menyatupadukan beberapa komponen kehidupan dalam satu ranah yang dikonsumsi secara bersama-sama.

Menurut Kathryn Woodward (2006, 178), identitas merupakan hal yang sangat penting dalam kehidupan manusia, karena identitas merujuk pada pemahaman tentang diri sendiri. Dalam esensi yang paling dasar, identitas adalah jawaban atas pertanyaan, "siapa saya?". Identitas membentuk dasar dari persepsi diri seseorang, mencakup aspek-aspek seperti nilai-nilai, keyakinan, minat, dan pengalaman pribadi. Dengan melihat identitas, maka dapat mengeksplorasi asal-usul seseorang, latar belakang budaya, dan sejauh mana pengaruh lingkungan serta pengalaman hidup telah membentuk siapa mereka saat ini. Selain itu, pembentukan identitas individu tidak dapat dilepaskan dari unsur budaya, sehingga menciptakan apa yang sering disebut sebagai identitas budaya atau *cultural identity*. Identitas budaya merujuk pada cara individu mengidentifikasi diri mereka dengan kelompok-kelompok budaya tertentu. Hal ini mencakup elemen-elemen seperti bahasa, adat istiadat, nilai-nilai, tradisi, makanan, dan norma-norma sosial yang diterima dalam kelompok budaya tersebut. Identitas budaya adalah landasan kuat bagi individu untuk memahami tempat mereka dalam masyarakat, merasa terhubung dengan akar budaya mereka, dan menjalani kehidupan yang memiliki makna dalam konteks budaya mereka. Penjelasan tersebut selaras dengan yang diungkapkan Meigs (1997: 95-106) menunjukkan bahwa kuliner merupakan konsekuensi konstruksi budaya yang menyelidiki bagaimana makanan dan makan dianggap sebagai instrumen yang menggabungkan banyak spesies, baik fisiologis maupun spiritual, dalam satu keberadaan.



Gambar 2. *Playlist* tentang resep dan tips kuliner oleh Vindy Lee (tiktok.com/vindyleetiktok)



Gambar 3. *Playlist* tentang resep dan tips kuliner oleh Vindy Lee (tiktok.com/vindyleetiktok)

Identitas dapat dibentuk melalui penandaan perbedaan (the marking of difference). Hal ini dapat terjadi baik dengan sistem eksklusif sosial maupun sistem simbolis bernama representasi (Woodward, 1997). Dalam praktik budaya, makanan berfungsi sebagai simbol yang dapat mengungkapkan dan mengkomunikasikan nilai-nilai serta ide-ide yang terkait dengan kebudayaan tersebut. Penyajian hidangan dan jenis makanan dapat menjadi representasi konkret dari budaya di mana setiap individu memiliki kesempatan untuk mengekspresikan identitasnya serta posisinya dalam struktur sosial (Misnawati, 2019). Dalam hal ini, Vindy Lee sebagai konten creator asal Indonesia memanfaatkan platform TikTok untuk meramaikan budaya Indonesia dengan memasukkan hidangan-hidangan khas

Indonesia melalui kontennya, sehingga menjadikan budaya dan kuliner Indonesia sebagai bagian penting yang mengonstruksikan identitasnya. Contoh kuliner Indonesia yang ditampilkan di akun TikTok @vindyleetiktok yaitu Nasi Tumpeng, Pop Mie, Mie Ayam, Cilok Pedas, Seblak Mercon, Telur Goreng, Cilor, dan sebagainya.

Cara seseorang atau kelompok menjalin interaksi dengan makanan dapat berperan dalam pembentukan identitas sosial mereka. Dalam konteks ini, yang dimaksud dengan identitas sosial adalah citra diri seseorang atau kelompok yang terbentuk melalui pengalaman maupun kontak sosial dengan lingkungan sekitarnya. Hal ini berarti makan dapat mewakili simbol budaya atau kebiasaan yang secara intrinsik terkait dengan identitas suatu komunitas atau kelompok. Seperti yang dilakukan oleh Vindy Lee dengan membahas konten kuliner Indonesia, Vindy Lee tidak hanya menampilkan kenikmatan dari kuliner tersebut tetapi juga menyampaikan tata cara mengonsumsi hidangan tertentu dengan tetap memperhatikan etiket dan kebiasaan yang sesuai. Sehingga dengan melihat bagaimana kuliner diproduksi, dihidangkan, dan dikonsumsi oleh Vindy Lee dapat dikatakan bahwa makanan dapat mengonstruksikan identitas individu, termasuk Vindy Lee, bukan hanya seorang foodie melainkan juga sebagai seorang chef yang memahami etiket tata cara makan yang tepat.

### **3.2. Habitus Tata Cara Makan Secara Elegan**

Gagasan mengenai habitus dikembangkan oleh Pierre Bourdieu, seorang sosiolog dari Perancis. Dalam gagasan habitus menekankan konvensi, kebiasaan, dan nilai seseorang adalah yang memengaruhi perilaku serta tindakan mereka, waktu juga berperan untuk mendukung proses menginternalisasi nilai-nilai ini dalam diri individu. Jika dihubungkan dengan praktik makanan atau praktik kuliner dalam hal tata cara makan, istilah habitus dapat digunakan untuk merujuk pada pola makan atau rutinitas yang sudah tertanam khusus untuk seseorang. Secara lebih eksplisit, habitus praktik makan atau cara makan elegan bisa dicirikan sebagai kebiasaan atau tindakan makan yang menunjukkan etiket dan tata krama di meja makan. Hal ini mencakup cara makan secara benar dalam menggunakan peralatan makan dimulai dari memotong dan mengunyah makanan, serta cara yang benar dalam berbicara dengan sopan saat makan bersama orang lain.

Kittler, Sucher, dan Nelms (2012) mengungkapkan istilah food habits atau dalam bahasa Indonesia diterjemahkan menjadi kebiasaan makanan (dikenal sebagai budaya makanan atau foodways) untuk menggambarkan cara manusia menggunakan makanan, termasuk segala sesuatu mulai dari bagaimana makanan itu dipilih, diperoleh, dan didistribusikan hingga siapa yang menyiapkan, menyajikan, serta memakannya. Habitus tata cara makan di setiap negara tidaklah sama, ini berkaitan dengan identitas, historisitas, dan kebiasaan masyarakat dalam menikmati makanan yang dikonsumsi. Seperti ditunjukkan pada kebiasaan slurping yang identik dengan masyarakat Jepang (Cang, 2015), selama Zaman Edo, banyak orang mengonsumsi mi di warung luar. Dari segi historis, mi dimakan secepat mungkin, dan kemudian kuah akan diminum segera sehingga menghasilkan suara seruput yang terdengar keras. Kebiasaan slurping atau dalam bahasa Indonesia diterjemahkan sebagai menyeruput adalah tindakan yang berkorelasi dengan memakan mi, khususnya banyak dilakukan oleh masyarakat Jepang. Hal ini sebagai penanda bahwa mereka menikmati pengalaman makan mi sepenuhnya sehingga dengan tindakan menyeruput tersebut mereka dapat fokus menikmati cita rasa yang dihasilkan dari mi. Beberapa lainnya juga mengasumsikan bahwa tindakan menyeruput adalah bentuk pujian kepada juru masak akan kenikmatan yang diperoleh dari mi yang dihidangkan. Tetapi, di beberapa negara lain justru menganggap kebiasaan menyeruput adalah tindakan yang kurang baik karena suara “berisik” di saat menikmati makanan diasosiasikan sebagai perilaku tidak sopan.

Sebagai kebiasaan, etiket tata cara makan bisa ditemukan di seluruh dunia, ditentukan oleh kultur nasional, yang menimbulkan banyak perbedaan. Perbedaan budaya tidak hanya terjadi antarnegara, tetapi juga keluar antarwilayah yang berbeda dalam satu negara. Di negara Cina, garpu ataupun pisau tidak akan dapat ditemukan di meja makan. Tuan rumah Cina membuat gerakan lengan seperti menyapu melewati sebagian besar meja yang menghidangkan makanan. Perihal cara makannya, sangat ditekankan untuk melakukannya dengan diam-diam, tidak ada suara makan yang diperbolehkan semuanya harus dilakukan secara tenang. Oleh karena itu, suara pukulan atau suara bising lainnya sangat dilarang ketika makan. Kebiasaan ini tentu berlawanan dengan masyarakat Jepang yang memiliki

habitus slurping-nya. Selain itu, masyarakat Cina juga pantang menghirup minuman seperti anggur ataupun makanan berkuah seperti sup, tindakan ini ditandai sebagai perilaku yang kurang etis (Li, 2016), Penggunaan sumpit oleh masyarakat Cina sudah menjadi suatu kebiasaan dan terdapat etiket tersendiri dalam menggunakan sumpit, misalnya tidak diperbolehkan menempelkan sumpit tegak di atas nasi, sumpit bisa diletakkan di atas piring. Ini dilakukan bukanlah tanpa alasan, kebiasaan harus diingat dan diterapkan khususnya untuk masyarakat Cina sebab ketika seseorang meninggal, kuil akan berisikan semangkuk pasir atau nasi dengan dua batang dupa yang ditancapkan tegak di dalamnya. Sehingga jika saat makan, seseorang memasukkan sumpit ke dalam mangkuk nasi maka sama seperti mengharapkan kematian pada seseorang di meja tersebut.

Gagasan hierarki dalam praktik makan berkaitan dengan pedoman dan norma yang mengontrol perbedaan dalam peringkat sosial antara pengunjung dan tuan rumah atau antara anggota dalam rumah yang sama. Dalam masyarakat tertentu, seperti di Eropa dan Asia, tata krama makan yang benar diberikan tingkat kepentingan yang tinggi dan diberikan peran penting dalam komunikasi nilai-nilai masyarakat, termasuk hierarki sosial. Misalnya, dalam masyarakat yang sangat mementingkan hierarki, tamu yang lebih tua, tamu terhormat, atau tamu dari tingkat sosial yang lebih tinggi akan ditempatkan pada posisi terhormat, seperti di tengah meja atau di samping tuan rumah. Selain itu, mereka akan disajikan terlebih dahulu dengan makanan yang disajikan. Dalam budaya tertentu, seperti budaya Jepang, etiket meja juga menentukan urutan pengambilan makanan dari piring bersama, serta cara menyajikan makanan dengan sopan kepada pengunjung atau manula. Dalam penelitian (Li, 2016) diungkapkan bahwa di negara Cina menerapkan etiket cara makan yang mempersilakan wanita untuk terlebih dahulu mengambil makanan. Begitu juga dengan negara bagian barat terdapat prinsip “ladies first” di mana prinsip ini menempatkan wanita di posisi pertama khususnya dalam hal mengambil makanan.



Gambar 4. Vindy Lee Makan Seblak (tiktok.com/vindyleetiktok)

Tata cara makan secara elegan dalam habitus melibatkan sejumlah prinsip dan praktik yang sering kali mencerminkan posisi sosial, budaya, dan ekonomi individu. Ini dapat mencakup cara memegang alat makan, menggunakan serbet atau tisu, mengikuti aturan tertentu saat menyantap hidangan, dan memilih hidangan dan minuman yang dianggap sesuai dengan situasi. Dalam akun TikTok Vindy Lee, dirinya selalu menata sedemikian rupa tampilan plating makanan yang disajikan. Di salah satu video unggahannya, Vindy Lee mempertunjukkan bagaimana tata cara makan menggunakan garpu dan pisau dengan metode ala Eropa dan America. Selain itu saat mengonsumsi makanan seblak yang merupakan jajanan khas Sunda, Vindy Lee mempersiapkan sajian tersebut dengan dilengkapi adanya wadah kecil

tambahan sebagai tempat menaruh sisa tulang yang tidak ikut dikonsumsi. Ia juga menggunakan sendok dan garpu sebagai peralatan untuk menyantap makanannya.

Seblak merupakan jajanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasa pedasnya yang khas, mudah diperoleh, dan harga terjangkau. Pada umumnya, orang Indonesia mengonsumsi seblak hanya butuh mangkuk dan sendok sekadarnya untuk mengambil kuah, sedangkan penambahan tatakan mangkuk seperti yang dilakukan oleh Vindy Lee jarang dilakukan. Dan biasanya sisa tulang atau sisa makanan lainnya dimasukkan ke dalam plastik yang digunakan untuk menaruh seblak tersebut. Namun dalam hal ini, Vindy Lee berusaha mempertahankan branding #tetapslay dengan menggunakan menggunakan satu set komplit peralatan makan beserta garpu dan tatakan mangkuk.

Dalam pembahasan mengenai kebiasaan tata cara makan secara elegan, dapat diketahui bahwa individu dengan tingkatan sosial yang lebih tinggi diharuskan untuk melakukan peran tertentu saat makan. Tugas-tugas dalam peranan ini termasuk memimpin atau menawarkan bersulang sebagai ungkapan rasa terima kasih ataupun selamat. Selain itu, juga diharuskan untuk mengikuti standar kesopanan yang ada, seperti menghindari bersendawa atau berbicara dengan mulut penuh, makan dengan bibir tertutup, dan sebagainya. Meskipun norma makan yang memprioritaskan hierarki mungkin tampak berlebihan atau terlalu ketat bagi sebagian orang, norma tersebut berperan penting dalam proses terciptanya interaksi sosial serta menunjukkan rasa hormat dan terima kasih kepada pengunjung, tuan rumah, dan anggota keluarga yang lebih tua atau memiliki kedudukan sosial yang lebih tinggi.

### 3.3. Potret Keeleganan Dalam Kuliner Lokal

Pada umumnya, cara makan secara elegan identik dengan *fancy food* yang memiliki nilai tinggi dan hanya bisa dinikmati oleh kalangan atas tertentu saja. Namun Vindy Lee melalui akun tiktoknya menunjukkan bahwa makanan elegan tidak selalu identik dengan *fancy food*. Makanan elegan lebih menekankan pada presentasi yang rapi, penyajian yang menarik, dan kualitas bahan yang baik, bukan hanya pada harganya. Sebagai contoh, sebuah hidangan yang sederhana seperti salad dapat disajikan dengan tata cara yang elegan dan menarik, misalnya dengan menggunakan bahan-bahan segar yang dipotong dengan rapi dan disusun secara artistik di atas piring, disiram dengan saus yang lezat, serta disajikan dengan perlengkapan makan yang tepat. Dalam hal ini, makanan elegan lebih menekankan pada tata cara penyajian yang rapi dan menarik, bukan hanya pada keistimewaan bahan atau harganya. Ungkapan #tetapslay menjadi gaya andalan Vindy Lee saat membuat konten mengenai cara makan secara elegan. Vindy Lee menampilkan etiket tata cara makan tetap elegan meskipun makanan yang dihidangkan bukan terkategori sebagai *fancy food*, namun ia membuktikan hanya dengan makanan sederhana juga bisa dimakan dengan cara elegan. Seperti dalam video berjudul Nasi Padang dan Pecel Lele yang mana dalam kedua video itu Vindy Lee menunjukkan cara makan makanan lokal supaya terlihat elegan dan #tetapslay.

Salah satu makanan lokal berasal dari Minangkabau, Sumatera Barat adalah nasi padang. Kuliner nasi padang berupa nasi dengan lauk-pauk dibumbui rempah dan mudah ditemukan di seluruh Indonesia bahkan mancanegara. Budaya warga Minangkabau senang merantau dan berjualan nasi padang sebagai sumber penyokong finansialnya, inilah yang menjadi alasan nasi padang bisa ditemukan meskipun bukan di daerah Minangkabau. Umumnya, dalam menikmati gunung nasi padang beserta lauknya dimakan menggunakan tangan yang sudah dicuci bersih terlebih dahulu. Hal ini juga sejalan dengan kebiasaan makan dan minum orang Jawa, melalui catatan Cina kuno sekitar abad ke-6 diungkapkan yakni makan tidak memakai sendok atau cuki (sumpit) namun hanya menggunakan jari saja (Mintosih & Y, 2019).

Masyarakat Indonesia memiliki asumsi dasar bahwa makan menggunakan tangan lebih nikmat daripada menggunakan peralatan makan, karena kita dapat bersentuhan dan merasakan langsung dengan tekstur makanan yang akan kita konsumsi. Video Vindy Lee makan nasi padang menjadi salah satu video yang kontroversial, sebab penggunaan sendok garpu saat mengonsumsi nasi padang tidak lazim dilakukan oleh kebanyakan orang Indonesia. Pada umumnya, orang Indonesia hanya menggunakan tangan untuk mengonsumsi dan mengambil nasi padang tersebut, namun sebelumnya tetap harus mencuci tangan terlebih dahulu. Selain rasa nikmat yang didapatkan, menggunakan tangan saat makan

nasi padang juga akan lebih simpel dan menciptakan kesan sederhana. Dalam hal ini, vindy lee mampu menegasi identitas orang Indonesia yang menggunakan tangan saat memakan nasi padang.



Gambar 5. Vindy Lee Makan Nasi Padang (tiktok.com/vindyleetiktok)

Dalam video makan nasi padang oleh Vindy Lee, ia menunjukkan sekaligus mengajarkan kepada penonton cara makan nasi padang supaya tetap elegan dan #tetapslay. Pada tutorial cara makan versinya, mula-mula Vindy Lee menyiapkan garpu dan pisau, kemudian nasi diambil sedikit demi sedikit menggunakan sisi garpu bagian belakang dengan bantuan pisau. Untuk memotong lauknya seperti telur dan daging Vindy juga menggunakan dua peralatan makan tersebut dalam membantunya makan. Tampilan nasi padang terlihat seperti pada umumnya, menggunakan kertas nasi dengan dibungkus kembali pakai kertas berlogo restoran padang tempat membelinya, ini bertujuan supaya nasi dan lauknya tetap terjaga serta tidak merembes. Namun, dengan etiket cara makan ala Vindy Lee yakni duduk rapi, berpakaian formal, dan gaya tangannya memegang kedua peralatan makan (garpu dan pisau) ini menunjukkan gaya cara makan seperti tata krama makan ala meja barat (orang dari negara barat). Hal ini sesuai dengan habitus dalam menghadirkan masakan Barat, biasanya makan dengan dibantu pisau di tangan kanan dan garpu di tangan kiri (Hakoda & Ushida, 2013). Makan menggunakan pisau dan garpu adalah cara umum yang banyak digunakan dalam budaya untuk makan makanan dengan porsi atau potongan lebih besar sehingga membutuhkan pisau untuk membantu memotong menjadi ukuran lebih kecil. Makanan akan dipotong kecil-kecil sebelum dimakan dengan garpu. Setelah dipotong, pisau akan ditempatkan di sebelah piring dan garpu dipindahkan ke tangan kanan untuk memasukkan makanan ke mulut.

Selain nasi padang, makanan lokal lainnya seperti nasi pecel juga bisa dinikmati dengan tetap mengandalkan gaya elegan dan #tetapslay. Pecel lele merupakan salah satu hidangan terkenal di Indonesia, khususnya di daerah Jawa. Kuliner ini terdiri dari ikan lele dengan bumbu berbagai rempah khas Indonesia, lalu digoreng dan dihidangkan bersama nasi, sayuran mentah (tomat, ketimun, daun kemangi, kacang panjang), dan sambal pecel khasnya. Biasanya mayoritas masyarakat Indonesia menikmati pecel lele menggunakan tangan mereka sesuai dengan anjuran tata cara makan dari perspektif islam yakni makan pakai tangan dan butiran yang jatuh diambil sebagai tata cara makan yang baik, tujuannya supaya tidak menyisakan bagian untuk setan. Makan menggunakan tangan dan menjilati jari juga menandakan dua hal kebaikan yakni keberkahan rasa kenyang, sehat, dan menangkal penyakit. Selain itu juga dianggap lebih higienis tentunya tangan harus dicuci terlebih dahulu guna meminimalisir aktivitas bakteri (Falsh, Hartati, & MS, 2019).

Serupa dengan makan nasi padang, video Vindy Lee makan pecel lele berikut menjadi kontroversial sebab penggunaan garpu dan pisau yang tidak lazim diterapkan oleh orang Indonesia. Video ini berhasil mengundangi 1.3 juta likes dan 39.3 ribu komentar per 26 Maret 2024. Penggunaan garpu dan pisau saat

makan pecel lele dapat menghadirkan kesan elegan terhadap makanan sederhana—pecel lele. Namun, realitanya orang Indonesia lebih menyukai makan pecel lele menggunakan tangan. Bahkan di beberapa warung pecel lele, saat ingin makan di tempatnya akan disediakan pula mangkuk kecil berisikan air dan jeruk nipis untuk mencuci tangan serta menjaga kebersihan sebelum makan nasi pecel lele. Ketidaklaziman penggunaan garpu dan pisau saat makan pecel lele juga disetujui oleh beberapa komentar netizen seperti, “teman-teman ini dinner kelas atas ya, bukan dinner kelas warteg”, “ paling enak emang pake tangan, langsung emplok”, dan “makan pecel lele pake sendok aja udh membanggongkan.ini malah pakai garpu” (TikTok, 2022). Komentar tersebut sekaligus membuktikan bahwa meskipun cara makan elegan bisa diterapkan pada makanan sederhana (pecel lele dan nasi padang), namun hal itu bukan menjadi sesuatu yang lazim dan umum untuk ditiru karena habitus orang Indonesia memiliki cara makannya masing-masing sesuai kenyamanan mereka.



Gambar 6. Vindy Lee Makan Pecel Lele (tiktok.com/vindyleetiktok)

Dari tangkapan layar video TikTok @vindyleetiktok, ia menunjukkan tata cara makan pecel lele dengan cara elegan dan #tetapslay yakni dengan menggunakan peralatan makan fish knife dan fish fork. Pertama, pisahkan kepala ikan agar lebih stabil menggunakan ujung lancip bagian pisau dan pisau dipegang seperti layaknya memegang pulpen. Kemudian, daging dan tulang durinya dipisahkan serta kumpulkan tulang di bagian samping piring. Ambil daging yang sudah dipisahkan dari tulang dan ditambahkan nasi sedikit demi sedikit pada sisi garpu bagian belakang dan nikmati makanan dengan gaya #tetapslay. Pecel lele sebagai bagian dari makanan lokal Indonesia ternyata dapat dinikmati juga dengan gaya tetap anggun dan elegan meskipun makanan ini identik dengan kuliner pinggir jalan. Namun bila dihidangkan secara rapi dan disediakan peralatan makan yang sesuai, maka citra dari kuliner lokal pinggir jalanan ini bisa meningkat. Terlebih jika disajikan sebagai salah satu dari menu restoran *fancy*, tentunya akan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Penggunaan fish knife dan fish fork merupakan satu set peralatan makan yang sudah mulai digunakan pada tahun 1800-an, tepatnya saat era Victoria sekitar tahun 1850-an. Golden periode bagi produsen peralatan makan saat Era Victoria dikarenakan penerapan praktik makan saat itu, maka memberikan kesempatan untuk memproduksi ratusan peralatan makan dalam berbagai gaya desain (BauscherHepp, 2017). Fish knife dan fish fork adalah satu set sendok garpu yang dirancang khusus untuk memberi kemudahan makan ikan. Ujung pisau ikan yang melengkung sangat cocok untuk diselipkan di antara kulit dan daging ikan. Bilah pisau berakhir dengan ujung yang cukup tajam dan bisa digunakan untuk mengangkat tulang ikan kecil dari daging. Bersamaan dengan pisau ikan, garpu ikan juga bermanfaat saat menyantap hidangan ikan. Bentuk garpu ikan lebih mungil dibandingkan garpu meja biasa, tetapi lebih besar dari garpu salad. Saat ini, santapan mewah mencakup hidangan ikan,

hidangan sup, dan hidangan daging memiliki seperangkat sendok, garpu, dan pisau khusus yang berbeda sehingga identik dengan kemewahan terlebih jika mahir menggunakannya.

Tidak dapat dipungkiri bahwa tumbuhnya kebudayaan tidak bisa dilepaskan dari hadirnya kekuasaan karena adanya interaksi yang terjadi antara banyak kebudayaan yang membentuk masyarakat. Jenis kekuatan yang paling mendasar adalah kemampuan untuk membentuk pemikiran orang lain. Melalui manipulasi jiwa manusia, ia akan mampu mengontrol bagaimana manusia berperilaku. Tomlinson (2007) berpendapat bahwa budaya merupakan komponen penting globalisasi dalam segala bentuknya. Dalam konteks pembahasan ini, budaya dipahami sebagai konstruksi sosial, dan diartikan sebagai representasi, pengalaman hidup, dan latar yang berkontribusi terhadap cara hidup individu dan kelompok. Cara perilaku budaya lokal kemudian diglobalisasi sebagai akibat dari interkoneksi yang ditimbulkan oleh globalisasi adalah contoh interaksi yang terjadi antara budaya dan globalisasi.

Sebagai gambaran tentang bagaimana kekuasaan dan hierarki sosial dapat memengaruhi budaya dan norma-norma sosial ditunjukkan oleh beberapa teknik makan yang dianggap lebih elegan dibandingkan menggunakan tangan. Di banyak budaya yang berbeda, gagasan tentang masakan elegan sering dikaitkan dengan kelompok atau kelas sosial tertentu yang memiliki kekuasaan lebih besar dan memiliki akses lebih baik terhadap sumber daya yang tersedia. Anggota masyarakat kelas atas atau menengah sering kali mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap adat istiadat dan etiket seputar aktivitas kuliner. Mereka yang memiliki kekuatan ekonomi dan politik lebih besar memiliki peluang lebih besar untuk mampu mengubah standar masyarakat mengenai cara makan. Dalam kehidupan masyarakat, posisi sosial yang tinggi dapat disimpulkan dari realita bahwa seseorang menggunakan peralatan makan tertentu, gelas anggur, atau praktik makan yang rumit saat makan—ini dapat mencakup hal-hal seperti peralatan makan mewah. Hal ini mengakibatkan terbentuknya hierarki sosial dalam dunia perkulineran.

Selain itu, sudut pandang ini sering kali diperkuat oleh berbagai bentuk media massa dan representasi budaya. Penggambaran makanan dalam media seperti iklan, film, dan media sosial seringkali menampilkan cara makan yang dipandang elegan sebagai cita-cita yang diinginkan. Cara makan yang elegan ini kemudian diterima masyarakat sebagai norma yang harus dipatuhi dan diikuti. Hal ini mengakibatkan apa yang oleh sebagian orang disebut sebagai budaya kemiskinan, yaitu situasi di mana pola makan yang konvensional atau lebih lugas dipandang rendah dan dijauhi untuk menghindari rasa malu sosial. Dalam situasi ini, beberapa teknik makan yang dianggap lebih elegan dibandingkan makan menggunakan tangan menjadi mekanisme bagi kelompok tertentu dalam masyarakat untuk mempertahankan dan meningkatkan dominasi dan pengaruh sosialnya terhadap orang lain dan perilakunya. Selain itu, juga memberikan wawasan tentang kompleksitas dari interaksi yang terjadi antara kekuasaan, budaya, dan identitas sosial dalam konteks perubahan masyarakat yang lebih besar

#### 4. KESIMPULAN

Setiap wilayah memiliki kebiasaan dalam hal cara menikmati makanan, tergantung juga dari apa yang mereka konsumsi. Identitas suatu negara atau daerah dapat dikonstruksikan dengan eksistensi makanan yang dimilikinya, selain itu identitas individu yang mengonsumsinya juga ikut akan terbentuk. Gagasan hierarki dalam praktik makan berkaitan dengan pedoman dan norma yang mengontrol perbedaan dalam peringkat sosial. Dalam masyarakat tertentu, seperti di Eropa dan Asia, tata krama makan yang benar diberikan tingkat kepentingan yang tinggi dan diberikan peran penting dalam komunikasi nilai-nilai masyarakat. Makan makanan dengan cara elegan ternyata tidak selalu berhubungan dengan *fancy food* atau makanan mahal yang biasa ditemukan di restoran mewah. Makanan lokal seperti nasi padang dan pecel lele juga mampu dinikmati dengan bergaya #tetapslay, anggung, dan elegan. Tentunya ini berkaitan dengan tata letak makanan tersebut disajikan dan penyediaan peralatan makan yang sesuai seperti garpu, pisau, dan sendok.

Cara menikmati makanan kuliner lokal dapat merefleksikan budaya dan identitas suatu daerah. Seperti yang dilakukan oleh Vindy Lee, ia menata meja dengan rapi dan menghidangkan makanan kuliner lokal seperti nasi padang dan pecel lele, sehingga citra dari makanan lokal tersebut dapat

meningkat serta memiliki value lebih tinggi. Di sisi lain, biasanya hidangan lokal disajikan dengan cara yang lebih santai, seperti di warung sederhana ataupun pedagang kaki lima, namun tetap bisa dinikmati dengan cara yang lebih kasual. Terlepas dari bagaimana penyajian suatu hidangan, gaya makan yang elegan dan sopan tetap akan selalu meningkatkan pengalaman makan seseorang dan menunjukkan apresiasi terhadap hidangan yang disajikan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bauscherhepp. <https://deeplate.bauscherhepp.com/blog/the-basics-of-the-fish-knife#:~:text=The%20History%20of%20the%20Fish,different%20sets%20of%20specialized%20flatware>. Diakses Tanggal 14 Juli 2023, Pukul 15.00 WIB.
- Cang, V. (2015). That Was Good': Eating, Drinking and the Etiquette of Slurping in Japan. *Food & Communication: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, 122-130.
- Cecariyani, S. A., & Sukendro, G. G. (2019). Analisis Strategi Kreatif dan Tujuan Konten Youtube (Studi Kasus Konten prank Yudist Ardhana). *Prologia*, 2, 495502.
- Falah, R. R., Hartati, & MS, L. Z. (2019). Hadis Menjilati Jari Setelah Makan Perspektif Ma'an Al-Hadith. *Diya Al-Afkar: Jurnal Studi al-Quran dan alHadis*, 129-146.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 275-292.
- Hakoda, H., & Ushida, K. (2013). Dinner metaphor interface: operating your computers with a knife and fork. *In Proceedings of the 2013 ACM international conference on Interactive tabletops and surfaces*, 373-376.
- Hammado, N. (2021). Panduan Praktikum Dasar Kuliner.
- Hanadya, D., Agustin, A., & Auliana, N. U. (2022). Pelatihan Table Manners Mahasiswa Politeknik Darussalam Authors. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 152-158.
- Kirkwood, K. (2018). Integrating digital media into everyday culinary practices. *Communication Research and Practice*, 277-290.
- Kittler, P.G., Sucher, K.P., & Nelms, M.N. (2012). *Food and culture* (6th ed.). Belmont, CA: Wadsworth.
- Lee, C. (2015). *Eat; Therefore I Am: Constructing Identities Through Food*. Canada: University of Toronto.
- Li, Y. (2016). The Comparison of Chinese and Western Table Manners. *Atlantis Press*, 505-508.
- Mariyati, T., Sri Ariyani, L. P., & Atmadja, N. B. (2016). Panyelaman: Merawat Kerukunan Antarumat Agama Melalui Dialog Kuliner (Studi Kasus Di Desa Melaya, Melaya, Jembrana, Bali). *SEMINAR NASIONAL PENELTIIAN INOVATIF (SENARI)*, 709-720.
- Mintosih, S., & Y, S. (2019). *Tradisi dan kebiasaan makan pada masyarakat tradisional di Kalimantan Barat*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kebudayaan.
- Misnawati, D. (2019). Kajian Simbolisme Kuliner Mpek Mpek dalam Interaksi Sosial Masyarakat Palembang. *Jurnal Vokasi Indonesia*, 7(1), 8.
- Ningtyas, E. (2015). Pierre bourdieu, language and symbolic power. *Poetika: Jurnal Ilmu Sastra*, 3(2).
- Parveen, R. (2016). Food to remember: culinary practice and diasporic identity. *Oral History*, 47-56.
- Rozin, P. (1980). Human food selection: why do we know so little, and what can we do about it?. *International journal of obesity*, 333-337.
- TikTok. <https://www.tiktok.com/discover/most-popular-food-videos?lang=en>. Diakses Tanggal 26 Maret 2024, Pukul 21.40 WIB.
- Tomlinson, J. (2007). Globalization and Cultural Analysis. In Held, D., & MacGrew, A. (Eds.), *Globalization Theory: Approaches and Controversies*. Cambridge: Polity.
- Wijaya, Y. P. (2009). Fakta Ilmiah Tentang Keharaman Babi.
- Woodward, K. (1999). *Identity and Difference*. London: Sage Publication