



Kajian Nasi Bekepor: Sejarah, Identitas Budaya, dan Potensi Pengembangan Sebagai Kuliner Etnis Kutai

Teguh Wicaksono, Marwanti Marwanti

Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

Email: teguhwicaksono435@gmail.com, marwanti@uny.ac.id

ABSTRAK

Nasi Bekepor adalah salah satu warisan kuliner etnis Kutai di Kalimantan Timur, yang secara historis merupakan hidangan eksklusif Kerajaan Kutai. Meskipun memiliki nilai budaya tinggi, kajian akademik yang secara khusus membahas Nasi Bekepor masih sangat terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sejarah, teknik memasak, nilai budaya, dan potensi pengembangan nasi bekepor sebagai produk gastronomi yang dapat mendukung pariwisata budaya. Penelitian ini menggunakan pendekatan ulasan literatur naratif. Pengumpulan data bersumber dari basis data akademik seperti Scopus dan Google Scholar (terbitan 2010-2025), serta diperkaya dengan wawancara informal untuk memberikan konteks lokal. Hasil kajian menunjukkan bahwa Nasi Bekepor lahir dari matriks budaya Kesultanan Kutai Kartanegara. Awalnya berfungsi sebagai penanda status sosial yang eksklusif bagi bangsawan, hidangan ini mengalami difusi budaya menjadi milik masyarakat luas. Secara filosofis, nama 'bekepor' (diputar) merepresentasikan teknik inti memasak yang menuntut kesabaran. Teknik ini unik, terdiri dari tiga tahap krusial: mengaron (memasak setengah matang dengan bumbu dan minyak sayur, bukan santan), mengepor (mematangkan dalam kenceng dengan diputar di atas bara api selama 45-60 menit), dan pembentukan kerak (intip) yang aromatik. Nasi Bekepor memiliki makna simbolis terhadap Tradisi Beseprah di Festival Erau, berfungsi sebagai lambang penghapusan sekat sosial dan harmoni. Penelitian ini mengidentifikasi potensi besar Nasi Bekepor dalam penguatan identitas budaya, pengembangan ekonomi kreatif bagi UMKM, dan sebagai aset utama pariwisata.

Kata kunci: Nasi Bekepor, gastronomi, identitas budaya, warisan kuliner tradisional,

Abstract

Nasi Bekepor is a culinary heritage of the Kutai ethnic group in East Kalimantan, historically an exclusive dish of the Kutai Kingdom. Despite its high cultural value, academic studies specifically discussing Nasi Bekepor are still very limited. Therefore, this study aims to examine the history, cooking techniques, cultural values, and potential for developing Nasi Bekepor as a gastronomic product that can support cultural tourism. This study uses a narrative literature review approach. Data collection is sourced from academic databases such as Scopus and Google Scholar (published 2010-2025), and enriched with informal interviews to provide local context. The results of the study indicate that Nasi Bekepor was born from the cultural matrix of the Kutai Kartanegara Sultanate. Initially serving as a marker of social status exclusive to the nobility, this dish experienced cultural diffusion to become a staple of the wider community. Philosophically, the name 'bekepor' (rotated) represents the core cooking technique that demands patience. This technique is unique, consisting of three crucial stages: mengaron (cooking half-cooked with spices and vegetable oil, not coconut milk), mengepor (cooking in kenteng by rotating over hot coals for 45-60 minutes), and the formation of an aromatic crust (intip). Nasi Bekepor has a symbolic meaning to the Beseprah Tradition at the Erau Festival, serving as a symbol of the elimination of social barriers and harmony. This study identifies the great potential of Nasi Bekepor in strengthening cultural identity, developing a creative economy for MSMEs, and as a major asset for tourism.

Keywords:

Nasi Bekepor, gastronomy, cultural identity, traditional culinary heritage,

PENDAHULUAN

Gastronomi, sebagai sebuah disiplin ilmu, bukan hanya sekadar seni mengolah dan menikmati hidangan lezat. Gastronomi merupakan sebuah kajian multidisipliner yang mendalam tentang hubungan kompleks antara makanan, budaya, sejarah, dan masyarakat.

Gastronomi mengintegrasikan berbagai bidang seperti sosiologi, antropologi, dan ekonomi, menjadikannya ilmu yang benar-benar multidisipliner (P. N. B. M. Yacob, Tohar, & Muda, 2022). Sedangkan Jean Anthelme Brillat-Savarin, salah seorang peletak dasar gastronomi modern, mendefinisikannya sebagai pengetahuan cerdas tentang segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan manusia (Cachiguango, del Hierro, & Aroca, 2023). Dengan demikian, gastronomi merupakan sebuah ilmu yang mempelajari makanan mulai dari resep, Teknik pengolahan, sejarah, budaya hingga ke lanskap geografis.

Di tingkat global, pelestarian kuliner tradisional menghadapi tantangan signifikan. Tren modernisasi pangan, dominasi kuliner global, dan pergeseran generasi telah mengancam eksistensi makanan tradisional di berbagai belahan dunia. Bersamaan dengan itu, food tourism berkembang pesat sebagai sektor pariwisata yang menguntungkan, menciptakan peluang sekaligus risiko komodifikasi budaya. Fenomena ini menjadikan dokumentasi dan analisis mendalam terhadap kuliner tradisional semakin urgen untuk memastikan kelestarian identitas lokal dan pemberdayaan komunitas.

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar didunia. Indonesia sendiri memiliki sekitar 16.771 pulau yang dihuni oleh lebih dari 284 juta orang (Badan Pusat Statistik, 2025). Jumlah penduduk Indonesia yang begitu banyak, terbagi berbagai macam etnis yaitu sebanyak lebih dari 1.300 kelompok etnis (Badan Pusat Statistik, 2025). Hal tersebut menjadi cikal bakal sebuah keanekaragaman yang melahirkan sebuah konsep gastronomi nusantara, sebuah kerangka untuk memahami bagaimana ribuan hidangan lokal membentuk sebuah mosaik identitas kuliner nasional yang kaya dan berlapis. Didukung dengan sebuah keanekaragaman flora dan fauna yang terdapat di Indonesia.

Salah satu daerah di Indonesia yang menyimpan keanekaragaman kuliner adalah Kalimantan Timur. Daerah tersebut dihuni oleh etnis lokal yaitu kutai, banjar dan Dayak (Gozali et al., 2024). Terlebih daerah tersebut tak terlepas dari pengaruh Kerajaan Kutai yang dipercaya sebagai kerajaan tertua yang ada di Indonesia (Sarip, 2020). Tidak hanya itu, lokasi geografis Kalimantan timur juga ikut andil dalam menyediakan sumber daya pangan alami yang sering dikonsumsi masyarakat setempat (Wijaya, 2019). Daerah ini sangat membanggakan permadani kuliner yang menakjubkan, sama beragamnya dengan hutan-hutan hijau dan sungai besar yang terdapat di daerah tersebut (Septo et al., 2021).

Studi-studi sebelumnya telah melaporkan bahwa keragaman makanan tradisional di wilayah ini memiliki karakteristik unik yang mencerminkan tradisi budaya dan gastronomi mereka (Wardana, Setiarto, & Wigati, 2023). Berbagai istilah, misalnya, "masakan Banjar," "masakan Kutai," dan "masakan Dayak" sangat akrab di kalangan masyarakat lokal dan telah menjadi jargon kebanggaan yang menekankan identitas gastronomi mereka (Yayuk, Riana, & Jahdiah, 2023).

Salah satu masakan etnis asli dari Kalimantan Timur, khususnya etnis kutai adalah nasi bekepor. Nasi bekepor merupakan warisan budaya dari kerajaan Kutai yang sekarang berubah menjadi kesultanan Kutai Kertanegara Ing Martadipura yang sudah menganut kerajaan Islam (Azmi, 2022). Nasi bekepor ini mirip dengan nasi liwet pada umumnya, akan tetapi yang menjadi pembeda adalah teknik pengolahannya dengan cara diputer-puter diatas bara api menggunakan kenceng atau khedil (Sudarmayasa et al., 2019).

Hidangan ini dikenal sebagai makanan para bangsawan dan raja, yang disajikan dalam berbagai upacara adat dan jamuan resmi kerajaan. Secara umum, nasi bekepor dimasak dengan rempah-rempah lokal seperti serai, daun salam, dan minyak sayur, serta disajikan bersama lauk khas seperti ikan asin, sambal raja, dan sayur tumis. Cita rasanya yang gurih dan aromatik menjadikan nasi bekepor sebagai simbol keagungan dan kemakmuran dalam tradisi kuliner Kutai (Kamalia & Putri, 2025).

Dalam kajian gastronomi, makanan seperti nasi bekepor memiliki nilai penting sebagai representasi budaya dan identitas lokal Kalimantan Timur. Gastronomi tidak hanya membahas teknik memasak, tetapi juga menyangkut aspek sosial, sejarah, dan simbolik dari makanan tersebut (Santoso & Setiawan, 2025). Oleh karena itu, nasi bekepor dapat dikaji sebagai bagian dari warisan budaya tak benda yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam sektor pariwisata dan ekonomi kreatif, khususnya di Kalimantan Timur.

Penelitian sebelumnya mengenai kuliner kerajaan di Indonesia menunjukkan bahwa makanan tradisional yang lahir dari kerajaan ataupun masyarakat lokal memiliki nilai simbolik yang tinggi dan berperan dalam pembentukan identitas budaya masyarakat (Wargadalem, Wasino, & Yulifar, 2023; Pratama et al., 2024; Syarifuddin et al., 2020). Namun, kajian akademik yang secara khusus membahas nasi bekepor masih sangat terbatas. Sebagian besar studi kuliner Kalimantan Timur masih berfokus pada makanan populer seperti amplang, sambal raja, dan jajanan pasar, tanpa menggali lebih dalam aspek historis dan gastronomi dari nasi bekepor. (lingkungan industry, membutuhkan food tourism). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sejarah, teknik memasak, nilai budaya, dan potensi nasi bekepor sebagai produk gastronomi yang dapat dikembangkan dalam konteks pariwisata budaya Kalimantan Timur. Kajian ini diharapkan dapat memperkaya khazanah pengetahuan tentang kuliner tradisional Indonesia dan memberikan kontribusi nyata bagi pelestarian warisan budaya lokal.

METODE PENELITIAN

Dalam kajian gastronomi, makanan seperti nasi bekepor memiliki nilai penting sebagai representasi budaya dan identitas lokal Kalimantan Timur. Gastronomi tidak hanya membahas teknik memasak, tetapi juga menyangkut aspek sosial, sejarah, dan simbolik dari makanan tersebut (Santoso & Setiawan, 2025). Oleh karena itu, nasi bekepor dapat dikaji sebagai bagian dari warisan budaya tak benda yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam sektor pariwisata dan ekonomi kreatif, khususnya di Kalimantan Timur.

Penelitian sebelumnya mengenai kuliner kerajaan di Indonesia menunjukkan bahwa makanan tradisional yang lahir dari kerajaan ataupun masyarakat lokal memiliki nilai simbolik yang tinggi dan berperan dalam pembentukan identitas budaya masyarakat (Wargadalem, Wasino, & Yulifar, 2023; Pratama et al., 2024; Syarifuddin et al., 2020). Namun, kajian akademik yang secara khusus membahas nasi bekepor masih sangat terbatas. Sebagian besar studi kuliner Kalimantan Timur masih berfokus pada makanan populer seperti amplang, sambal raja, dan jajanan pasar, tanpa menggali lebih dalam

aspek historis dan gastronomi dari nasi bekepor. (lingkungan industry, membutuhkan food tourism)

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sejarah, teknik memasak, nilai budaya, dan potensi nasi bekepor sebagai produk gastronomi yang dapat dikembangkan dalam konteks pariwisata budaya Kalimantan Timur. Kajian ini diharapkan dapat memperkaya khazanah pengetahuan tentang kuliner tradisional Indonesia dan memberikan kontribusi nyata bagi pelestarian warisan budaya lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kerajaan dan Etnis Kutai Sebagai Rahim Gastronomi

Awal mula untuk memahami nasi bekepor, analisis harus dimulai dari matriks budaya yang membentuknya yaitu kesultanan Kutai Kartanegara. Sebagai salah satu kerajaan tertua di Indonesia, peradabannya tumbuh subur di sepanjang Daerah Aliran Sungai (DAS) Mahakam (Ananda & Widiyanto, 2021; Ahyat, 2016). Sebelumnya, Kerajaan Kutai diakui sebagai kerajaan Hindu tertua di Indonesia, dengan bukti seperti prasasti Yupa yang ditemukan di sepanjang Sungai Mahakam, berasal dari abad ke-4 Masehi. Prasasti ini menyoroti pengaruh Hindu awal kerajaan dan perannya dalam penyebaran agama Hindu di wilayah tersebar (Kuri, Gelgel, & Utama, 2018). Kemudian, terjadi Transisi ke Islam pada abad ke-16 menandai pergeseran budaya yang signifikan, dengan pembangunan arsitektur Islam, seperti masjid, yang mencerminkan asimilasi budaya lokal dan Islam.

Berdasarkan struktur sosial ini, kerajaan dimasa lampau berfungsi sebagai pusat pemurnian budaya, tempat seni, tradisi, dan termasuk kuliner, dikembangkan ke standar tertinggi. Seperti Di Keraton Yogyakarta dan Surakarta, pengaruh Islam dan Eropa terhadap budaya kuliner sangat signifikan. Keraton mengadaptasi hidangan Eropa agar selaras dengan hukum Islam, menunjukkan peran keraton dalam adaptasi budaya. Lahirnya hidangan kompleks seperti Nasi Bekepor menandakan adanya sebuah tatanan masyarakat yang memiliki sumber daya, waktu, dan keahlian untuk menciptakan kuliner yang melampaui sekadar pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Kekayaan ekologis di sekitar Daerah Aliran Sungai (DAS) Mahakam menyediakan palet rasa yang khas. Hutan-hutan di tepiannya menawarkan rempah-rempah, sementara ladang masyarakat menghasilkan sayuran lokal seperti kangkung, talas, jantung pisang batu, dan buah unik seperti terong asam yang menjadi komponen kunci dalam berbagai masakan. Ketersediaan sumber pangan ini secara langsung menjabarkan cita rasa kuliner Kutai yang sering kali merupakan perpaduan kompleks antara gurih, asam, dan pedas.

Dengan demikian, struktur sosial Kerajaan Kutai Kartanegara, gastronomi juga berfungsi sebagai penanda status. Terdapat dikotomi yang jelas antara kuliner istana dan kuliner rakyat. Hidangan seperti Nasi Bekepor dan pendampingnya, Sambal Raja, pada mulanya adalah hidangan eksklusif yang hanya dapat dinikmati oleh sultan dan para bangsawan. Eksklusivitas ini tidak hanya lahir dari selera, tetapi juga dari penggunaan bahan-bahan bernilai tinggi seperti rempah-rempah dan proses memasak yang rumit, yang secara efektif menjadi simbol kemewahan dan kekuasaan. Seiring berjalannya

waktu, terjadi sebuah proses difusi budaya yang menarik, di mana hidangan-hidangan agung ini perlahan merembes keluar dari dinding keraton dan menjadi milik masyarakat luas. Pergeseran Nasi Bekepor dari hidangan eksklusif menjadi makanan komunal yang dirayakan dalam festival. Hal tersebut merupakan penanda kuat adanya transformasi sosial. Proses ini mencerminkan demokratisasi simbol kebangsawanan, di mana makanan menjadi medium bagi seluruh lapisan masyarakat untuk merasakan dan memiliki identitas budaya Kutai.

Sejarah & Filosofi Nasi Bekepor

Jejak sejarah Nasi Bekepor berakar kuat di lingkungan pemerintahan Kesultanan Kutai Kartanegara. Nasi bekepor bukan sebuah bekal untuk masyarakat yang melaksanakan kerja di ladang, akan tetapi sebuah hidangan istimewa yang disajikan khusus untuk raja dan tamu-tamu kehormatan. Nasi bekepor dimakan bersama hidangan Sambal Raja, yang konon hanya disantap oleh para raja, Nasi Bekepor menjadi representasi puncak seni kuliner Kesultanan yang mempengaruhi jejak kuliner etnis kutai. Hal tersebut mencerminkan praktik kuliner yang telah dipengaruhi oleh berbagai budaya selama berabad-abad, mirip dengan akulturasi yang terlihat di daerah lain seperti masakan yang dipengaruhi Jawa Belanda di Yogyakarta. Namun, seiring berjalannya waktu, fungsi hidangan ini berubah dari penanda status sosial menjadi simbol identitas bersama dalam masyarakat. Perubahan tersebut didorong oleh upaya pelestarian dan publikasi resep-resep kerajaan yang kini dapat dinikmati oleh masyarakat luas.

Terdapat catatan sejarah yang menarik bahwa Nasi Bekepor juga diduga menjadi salah satu media dalam penyebaran ajaran Islam. Mengingat pada masa itu Sultan Kutai Kartanegara telah memeluk agama Islam, penyajian hidangan istana ini kepada para tamu dan masyarakat menjadi cara yang halus untuk memperkenalkan dan mengakulturasi nilai-nilai Islam ke dalam tradisi lokal.

Filosofi hidangan ini tercemin didalam Namanya, yaitu bekepor. Bekepor berasal dari bahasa Kutai yang berarti diputar-putar atau digoyang-goyangkan. Nama tersebut bukanlah sekadar penanda, melainkan merepresentasikan pengetahuan tradisional dan teknik inti dalam proses memasak. Di tengah kecenderungan masa modern yang menyederhanakan tahapan memasak agar lebih praktis. Bekepor hadir sebagai pengingat akan metode asli proses memasak salah satu hidangan etnis kutai yang menuntut kesabaran, ketelitian, serta keseimbangan dalam menghasilkan nasi yang matang merata dengan kerak yang harum namun tidak gosong.

Lapisan makna Nasi Bekepor semakin dalam dengan adanya narasi lisan dan mitos yang menyertainya. Salah satu mitos yang paling populer adalah kepercayaan bahwa saat memutar periuk (kenceng), juru masak dapat membacakan shalawat sambil menyebut nama orang yang dirindukan agar lekas datang bertemu. Mitos ini lebih dari sekadar takhayul, ia berfungsi sebagai sebuah teknologi sosial untuk memperkenalkan makanan tersebut dari mulut ke mulut pada masa itu. Keyakinan ini tidak selalu didasarkan pada bukti empiris tetapi diperkuat melalui interaksi sosial dan narasi budaya. Proses memasak yang memakan waktu hingga satu jam diubah menjadi sebuah tindakan meditatif. Ritual

ini menanamkan nilai-nilai kesabaran dan fokus, sekaligus menunjukkan adanya sinkretisme antara praktik memasak tradisional dengan nilai-nilai Islam yang dianut oleh kesultanan. Dengan demikian, Nasi Bekepor tidak hanya memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga kebutuhan emosional dan spiritual masyarakatnya.

Peran dalam Tradisi Adat dan Makna Simbolis

Nasi Bekepor bukan sekadar hidangan, tetapi telah menyatu dengan tatanan sosial dan adat masyarakat Kutai. Peran sentralnya paling jelas terlihat dalam perhelatan akbar Festival Internasional Erau Adat Kutai. Festival Erau merupakan upacara adat di lingkungan Kesultanan Kutai Kartanegara Ing Martadipura. "Erau" berasal dari kata "Eroh", yang berarti ramai, riuh, suasana yang penuh sukacita. Festival Erau dimulai pada masa pemerintahan Kerajaan Kutai Kartanegara pada abad ke-13. Awalnya adalah upacara kerajaan yang melambangkan kekuatan dan otoritas kerajaan. Selama festival ini, Nasi Bekepor menjadi salah satu hidangan utama yang disajikan dalam Tradisi Beseprah. Beseprah adalah tradisi makan bersama komunal yang sakral, di mana Sultan, kerabat keraton, pejabat, dan seluruh lapisan masyarakat duduk bersila bersama di atas tikar, menikmati hamparan kuliner khas Kutai.



Gambar 2. Proses Beseprah Bersama Lapisan Masyarakat

Makna simbolis Nasi Bekepor dalam konteks ini sangat mendalam, terkait erat dengan nilai-nilai harmoni sosial dan persaudaraan. Tradisi Beseprah itu sendiri adalah simbol duduk sama rendah, berdiri sama tinggi, sebuah momen bersatunya raja dengan rakyatnya yang secara efektif menghapus sekat-sekat status sosial. Kehadiran Nasi Bekepor dalam jamuan ini berfungsi sebagai lambang kehormatan yang diberikan kepada tamu sekaligus simbol persaudaraan yang mengikat seluruh yang hadir.

Teknik Memasak Nasi Bekepor

Alat masak tradisional memegang peran sentral. Hidangan ini idealnya dimasak menggunakan kendil (periuk dari tanah liat) atau kenceng (periuk dari logam seperti perunggu). Material ini memiliki kemampuan menghantarkan panas dari bara api secara stabil dan merata, sebuah faktor kunci untuk mencegah nasi gosong saat dimasak dalam waktu lama dan menimbulkan rasa yang khas. Terdapat Narasi sejarah bahkan menyebutkan bahwa di lingkungan istana, kenceng yang digunakan terbuat dari emas,

yang dipercaya dapat menjaga nasi tetap hangat lebih lama, sekaligus menegaskan status agung hidangan tersebut.

Komposisi bahan Nasi Bekepor adalah sebuah pernyataan identitas gastronomi. Bahan utamanya adalah beras, yang sering kali dicampur sedikit beras ketan agar lebih pulen. Berbeda dengan nasi liwet Jawa atau nasi uduk yang mengandalkan santan, Nasi Bekepor menggunakan minyak sayur atau minyak kelapa. Pilihan ini secara fundamental membedakannya, menghasilkan tekstur nasi yang lebih terpisah dan menonjolkan aroma rempah seperti serai, daun salam, dan pandan, serta gurihnya isian tanpa didominasi rasa creamy santan. Isian khasnya adalah suwiran ikan asin, umumnya dari ikan gabus (haruan), yang dipadukan dengan daun kemangi dan cabai rawit utuh untuk memberikan sentuhan segar dan pedas. Lebih lengkap, Langkah-langkah dalam membuat nasi bekepor makanan khas etnis kutai terdapat pada gambar 3. Sedangkan proses memasak Nasi Bekepor terdapat tahap krusial, yang terdiri dari mengaron, mengepor dan pembentukan kerak (intip):



Cuci bersih 300 g beras, masukkan kedalam ketel. Tambahkan 1 lembar Daun Pandan, 2 lembar Daun Salam dan 1 sdt garam



Tambahkan air 300 ml atau 1:1 antara beras dan air



Kemudian, tambahkan minyak sayur sebanyak 60ml atau 4 sdm. Masak dengan api kecil hingga tanak atau airnya mulai sedikit



Nasi bekepor siap dihidangkan bersama sambal raja yang terdiri dari kacang Panjang dan terong



Nasi sudah berkerak dan matikan apinya



Setelah tanak, tambah kan daun kemangi, Ikan gabus Asin Suir dan perasan jeruk nipis. aduk nasi terus nasi sampai mulai sedikit berkerak

Gambar 3. [64] Tahap-tahap dalam Membuat nasi Bekepor: **a** Proses cuci beras dan penambahan rempah-rempah, **b** penambahan air, **c** penambahan minyak sayur, **d** mengaron (penambahan ikan asin) dan kemangi, **e** proses mengepor, **f** nasi bekepor disajikan bersama sambal raja

Tahap-tahap dalam Membuat nasi Bekepor :

1. Mengaron: Beras dimasak setengah matang bersama bumbu-bumbu, rempah, dan minyak hingga seluruh cairan terserap. Tahap ini memastikan setiap butir nasi terlapis bumbu secara merata sebelum proses pematangan akhir.
2. Mengepor: Nasi aron kemudian dipindahkan ke dalam kenceng panas yang telah diletakkan di atas bara api. Di sinilah teknik inti bekepor dimulai. Kenceng diputar atau digoyangkan secara berkala selama 45 hingga 60 menit. Tujuannya adalah mendistribusikan uap panas secara merata untuk mematangkan seluruh nasi dan mencegah bagian bawahnya hangus.
3. Pembentukan Kerak (Intip): Tahap akhir ini adalah puncak keahlian juru masak. Dengan kontrol panas yang cermat, bagian dasar nasi sengaja dibiarkan membentuk lapisan kerak yang kering, renyah, dan harum. Kerak ini, yang mirip dengan intip dalam tradisi kuliner Jawa, bukanlah produk gagal, melainkan bagian yang paling lezat dan paling dicari karena konsentrasi rasa dan aromanya yang intens.

Potensi Nasi Bekepor

Nasi Bekepor memiliki potensi pengembangan yang signifikan sebagai aset budaya dan ekonomi di era modern. Potensi utamanya terletak pada kemampuannya memperkuat identitas budaya dalam berbagai acara adat Kutai. Kehadiran nasi bekepor dalam tradisi Beseprah selama Festival Erau bukan hanya sebagai suguhan kuliner, tetapi sebagai pilar yang meneguhkan nilai-nilai harmoni sosial dan kebersamaan. Masa yang akan datang, Nasi Bekepor berpotensi untuk terus menjadi media edukasi budaya yang vital, di mana generasi muda dapat mempelajari filosofi lokal melalui partisipasi dalam prosesi makan bersama tersebut. Akan tetapi, generasi masa kini sudah mulai melupakan makanan tradisional yang sudah ada sejak dahulu, dan mulai tergerus dengan zaman. Dengan demikian, inilah pentingnya festival erau yang didalamnya terdapat beseprah untuk memperkenalkan makanan asli etnis kutai dan memperkenalkan melalui pembelajaran disekolah untuk melestarikan nilai-nilai budaya.

Dari sisi ekonomi, Nasi Bekepor menawarkan peluang yang besar. Setelah bertransisi dari hidangan eksklusif istana, sekarang nasi bekepor dapat dinikmati oleh semua kalangan dan dapat berpotensi menjadi menu andalan di banyak rumah makan khas Kalimantan. Potensi ini seharusnya didukung oleh berbagai pihak, termasuk akademisi dan pemerintah, yang melihat kuliner tradisional sebagai basis pengembangan ekonomi kreatif. Kuliner tradisional seperti nasi bekepor memiliki potensi sebagai sumber daya endogen yang dapat menopang pengembangan ekonomi kreatif melalui identitas budaya, pariwisata, dan industri kuliner lokal. Bukti literatur menunjukkan hubungan antara pelestarian tradisi kuliner dengan peningkatan daya tarik pariwisata budaya dan ekonomi lokal (food tourism) yang berkontribusi pada pembangunan regional dan kesejahteraan komunitas setempat. Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), Nasi Bekepor dapat menjadi potensi produk unggulan, baik melalui layanan katering untuk acara keluarga maupun sebagai menu utama di warung-warung lokal yang dinilai mampu mendorong kreativitas dan meningkatkan nilai jual produk lokal.

Di Bidang Pariwisata, kuliner tradisional Indonesia seperti nasi bekepor dapat berfungsi sebagai alat promosi budaya, memperkaya pengalaman wisatawan melalui keunikan cita rasa, cara penyajian, serta konteks upacara adat dan festival yang menyertainya. Potensi-potensi tersebut dapat dikembangkan melalui festival erau yang sudah lama terlaksana dan festival cerau nasi bekepor. Festival cerau nasi bekepor adalah lomba memasak nasi bekepor yang dilaksanakan oleh Universitas Kutai Kartanegara Tenggarong dalam upaya melestarikan serta menarik potensi pariwisata di Kalimantan Timur. Secara konseptual, kuliner tradisional berkontribusi pada keaslian identitas budaya sekaligus peluang ekonomi melalui nilai tambah kuliner sebagai produk wisata (food tourism) dan penyebaran budaya melalui festival.

Dalam konteks festival Erau dan Beseprah, nasi bekepor berperan sebagai elemen identitas budaya yang dapat meningkatkan loyalitas wisatawan terhadap rute wisata lokal, serta memicu aktivitas ekonomi terkait seperti produksi minyak rempah, kerajinan tangan, dan layanan kuliner. Namun, perlu diingat bahwa kajian mengenai kuliner dan budaya menekankan bahwa nilai budaya dan ekonomi perlu diseimbangkan agar festival tidak mengalami komodifikasi budaya secara berlebihan, melainkan menjaga keaslian dan partisipasi komunitas setempat. Dengan demikian, wisatawan tidak hanya datang untuk mencicipi hidangan, tetapi diundang untuk merasakan langsung sebuah pengalaman budaya yang otentik mulai dari melihat proses memasak tradisional di atas bara api hingga merasakan suasana komunal yang sakral saat menyantapnya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kajian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa Nasi Bekepor bukan hanya sekadar produk kuliner, melainkan sebuah aset gastronomi yang merepresentasikan sejarah, identitas, dan tatanan sosial etnis Kutai. Penelitian ini mengidentifikasi bahwa Nasi Bekepor lahir dari matriks budaya Kesultanan Kutai Kartanegara, yang pada awalnya berfungsi sebagai hidangan eksklusif di lingkungan istana dan menjadi penanda status sosial bangsawan. Seiring waktu, hidangan ini mengalami proses difusi budaya, beralih dari sajian eksklusif menjadi makanan komunal yang esensial. Peran sentralnya kini terlihat dalam Tradisi Beseprah pada Festival Erau, di mana Nasi Bekepor berfungsi sebagai simbol utama penghapusan sekat sosial, yang merepresentasikan harmoni dan kebersamaan antara sultan (pemimpin) dengan rakyatnya.

Keunikan Nasi Bekepor tidak hanya terletak pada sejarahnya, tetapi juga pada filosofi dan teknik pengolahannya. Nama 'bekepor' (diputar) merepresentasikan teknik inti memasak yang menuntut kesabaran. Teknik ini memiliki tiga tahap krusial: mengaron (memasak setengah matang dengan bumbu dan minyak sayur, bukan santan), mengepor (mematangkan dalam kenceng dengan diputar di atas bara api), dan pembentukan kerak (intip) aromatik. Kajian ini menegaskan bahwa Nasi Bekepor memiliki potensi pengembangan yang signifikan. Potensi tersebut meliputi penguatan identitas budaya dan media edukasi bagi generasi muda, pengembangan ekonomi kreatif bagi UMKM, serta sebagai aset utama pariwisata. Potensi pariwisata utamanya tidak terletak pada produk

kemasan, melainkan sebagai daya tarik pariwisata esperiensial (berbasis pengalaman), di mana wisatawan dapat terlibat langsung dalam proses memasak dan merasakan nilai filosofi komunalnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyat, I. S. (2016). Masyarakat Dayak di Kesultanan Kutai pada abad ke-19. *Paradigma, Jurnal Kajian Budaya*, 1(1), 28. <https://doi.org/10.17510/paradigma.v1i1.3>
- Ananda, P. A., & Widiyanto, A. A. (2021). Solidaritas umat beragama dalam melestarikan kegiatan Belimbur pada upacara Erau Adat Kutai Kartanegara. *Jurnal Integrasi dan Harmoni Inovatif Ilmu-Ilmu Sosial*, 1(3), 379–387. <https://doi.org/10.17977/um063v1i3p379-387>
- Azmi, M. (2022). Islamisasi di Bumi Etam: Transformasi politik, agama dan budaya masyarakat Kutai. *Langgong: Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 1(2), 91–105. <https://doi.org/10.30872/langgong.v1i2.539>
- Badan Pusat Statistik. (n.d.). *Jumlah penduduk pertengahan tahun (ribu jiwa) 2025*. (Diakses 8 Oktober 2025). <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTk3NSMy/jumlah-penduduk-pertengahan-tahun.html>
- Badan Pusat Statistik. (n.d.). *Sebaran jumlah suku di Indonesia*. Portal Informasi Indonesia.
- Cachiguango, I. S. G., Del Hierro, C. A. A., & Aroca, F. X. G. (2023). Gastronomía: Una aproximación a su historia, epistemología y corrientes. *Turpade. Turismo, Patrimonio y Desarrollo*, 2(18). <https://doi.org/10.21640/rt.v2i18.53>
- Gozali, G., et al. (2024). Exploring ‘Mandai’: Gastronomy of Banjar ethnic in Kalimantan, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 11(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00246-2>
- Kamalia, A. L., & Putri, N. Q. H. (2025). Nasi Bekepor: Jendela pendidikan budaya Kutai Kartanegara dalam kajian gastronomi sastra. *Jurnal Pendidikan: Riset dan Konseptual*, 9(2), 458. https://doi.org/10.28926/riset_konseptual.v9i2.1118
- Kuri, I. P. G., & Utama, I. W. B. (2018). Basir in religious system of Dayak Hindu Kaharingan society. *International Journal of Social Sciences and Humanities*. <https://doi.org/10.29332/ijssh.v2n2.159>
- Pratama, A. Y., Alfaqi, M. Z., Mawarti, R. A., Shofa, A. M. A., & Hikam, I. (2024). Cultural identity in Indonesian gastronomy. In *Inclusive, sustainable, and transformational education in arts and literature* (pp. 183–188). Routledge. <https://doi.org/10.1201/9781003484318-27>
- Santoso, A. D., & Setiawan, B. (2025). Gastronomi dan warisan budaya di Gadri Restoran Yogyakarta. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Manajemen (Eko-Bisma)*, 4(2), 238–243. <https://doi.org/10.58268/eb.v4i2.200>
- Sarip, M. (2020). Kajian etimologis Kerajaan (Kutai) Martapura di Muara Kaman, Kalimantan Timur. *Yupa: Historical Studies Journal*, 4(2), 50–61. <https://doi.org/10.30872/yupa.v4i2.264>

- Septo, S., Wulandari, L. A., Tiwo, C. Y., Yanti, E., Karlani, E., & Tryani, T. (2021). Eksplorasi kekayaan kuliner masyarakat Suku Dayak Ngaju di Desa Mandomai Kalimantan Tengah. *Jurnal Kewarganegaraan*, 5(2), 386–396. <https://doi.org/10.31316/jk.v5i2.1729>
- Sudarmayasa, W., et al. (2019). Standarisasi produk rumah makan khas Samarinda di Kota Samarinda. *Sebatik*, 23(2), 633–640.
- Syarifuddin, Asmi, A. R., Safitri, S., & Abidin, N. F. (2020). Cuisine as cultural identity of Palembang residents. In *Proceedings of the 4th Sriwijaya University Learning and Education International Conference (SULE-IC 2020)*. Atlantis Press. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.201230.150>
- Tohar, S. A., Yacob, S. N. B. M., & Muda, K. (2022). Pendekatan ilmu saintifik dalam trend gastronomi semasa. *Sains Insani*, 7(1), 99–104. <https://doi.org/10.33102/sainsinsani.vol7no1.163>
- Wardana, A. A., Setiarto, R. H. B., & Wigati, L. P. (2023). ‘Lepet’: Indonesian traditional food for Eid al-Fitr celebrations. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 29. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00197-0>
- Wargadalem, F. R., Wasino, & Yulifar, L. (2023). Pempek Palembang: History, food making tradition, and ethnic identity. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 45. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00209-z>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 9. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- Yayuk, R., Riana, D. R., & Jahdiah. (2023). Local gastronomic identification in traditional Lontong Banjar food in South Kalimantan. *National Research and Innovation Agency*, 74–92. https://doi.org/10.2991/978-2-38476-186-9_9

