



Eksplorasi Perkembangan Makanan Lokal Khas Charleston: *Shrimp and Grits*

Billy Tanius
Seni Kuliner

Politeknik Internasional Bali
billy.tanius@pib.ac.id

Queena Fatima

Politeknik Internasional Bali
billy.tanius@pib.ac.id

Abstrak

Charleston, *South Carolina*, Amerika Serikat yang dikenal dengan sejarah, arsitektur, dan kulinernya. Kota Charleston memiliki beragam makanan lokal yang bersejarah, salah satunya adalah *Shrimp and Grits*. *Shrimp and Grits* merupakan makanan yang diperkenalkan oleh kelompok pendatang Afrika, *Gullah Geechee* di tahun 1600-an di Amerika Serikat bagian selatan yang dahulu kerap di konsumsi oleh rakyat kelas bawah. Namun, perkembangan zaman terhadap kuliner di Amerika Serikat bagian selatan di tahun 1980-an mempengaruhi gaya memasak *Shrimp and Grits* oleh para juru masak di kota Charleston yang menjadikan *Shrimp and Grits* berkembang dan kini kerap dikonsumsi oleh beragam kelompok di Amerika Serikat. Penelitian ini membahas latar belakang *Shrimp and Grits* dan perkembangannya di kota Charleston menurut warga lokal kota Charleston. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif eksploratif dalam pengumpulan data studi literatur, wawancara, dan observasi. Penelitian ini dilakukan untuk mengeksplorasi makanan *Shrimp and Grits* serta perkembangannya di kota Charleston. Hasil penelitian ini ditemukan bahwa *Shrimp and Grits* yang dahulu hanya dikenal sebagai makanan tradisional yang hanya dihidangkan di rumah tangga warga lokal, kini menjadi makanan yang dapat ditemukan di restoran-restoran dalam maupun luar kota Charleston karena banyaknya juru masak pendatang yang mengeksplorasi pangan lokal kota Charleston.

Kata kunci: Charleston, Eksplorasi, Makanan Lokal, Perkembangan, *Shrimp and Grits*

Abstract

Charleston, South Carolina, United States of America that is known for its history, architecture, and culinary delights. Charleston has a variety of historic local foods, one of which is Shrimp and Grits. Shrimp and Grits is a food that was introduced by a group of African settlers, Gullah Geechee in the 1600s in Southern America which was mainly consumed by the lower class people. However, the times towards culinary in the 1980s influenced the cooking style of Shrimp and Grits by chefs

of Charleston which develop Shrimp and Grits and are now often consumed by various groups in the United States. This study discusses the background of Shrimp and Grits and its development in Charleston according to Charleston locals. This study uses exploratory qualitative methods in collecting data from literature studies, interviews, and observations. This research was conducted to explore the diet of Shrimp and Grits and its development in Charleston. The results of this study found that Shrimp and Grits, which were previously only known as traditional food served only in local households, are now foods that can be found in restaurants both inside and outside Charleston due to the large number of immigrant cooks who explore local food of Charleston.

Keywords : Charleston, Exploration, Development, Local Food, Shrimp and Grits

1. PENDAHULUAN

Kuliner adalah salah satu cara dalam memperkenalkan keunikan suatu daerah wisata. Dalam artian ini, pusat wisata kuliner merupakan tempat yang menyajikan berbagai olahan makanan sehingga pengunjung mendapatkan pengalaman yang baru mengenai kuliner. Hal ini menjadi bagian integral dari pengembangan pariwisata yang tumbuh dan berkembang sesuai dengan sejarah, budaya, ekonomi, dan masyarakat.

Charleston merupakan kota di negara bagian *South Carolina*, Amerika Serikat yang dikenal dengan sejarah, arsitektur dan kulinernya. Kota ini telah menerima banyak penghargaan sebagai salah satu kota destinasi wisata kuliner terbaik di Amerika Serikat bagi turis maupun warga lokal. Secara geografis, kota Charleston terletak di selatan titik tengah geografis garis pantai *South Carolina* dan terletak di sebuah jalan masuk Samudra Atlantik yang dibentuk oleh pertemuan Ashley River, Cooper River, dan Wando River atau disebut sebagai '*Charleston Harbor*' yang menjadikan industri perikanan atau tangkapan laut di kota ini bagian integral atas ekonomi dan budaya di kota Charleston. Wilayah negara bagian *South Carolina* mencakup rawa garaman yang signifikan dan saluran air pesisir lainnya, menjadikannya sumber keanekaragaman hayati yang penting termasuk udang.

Kota Charleston memiliki beragam hidangan lokal seperti *She-Crab Soup*, *Cornbread*, *Hoppin' John*, *Hush Puppies*, *Frogmore Stew*, *Fried Green Tomatoes*, *Okra Soup*, dan *Shrimp and Grits*. Gaya masakan khas kota Charleston merupakan kombinasi dari pengaruh gaya masakan Eropa, Afrika dan masakan suku Indian di daerah selatan Amerika Serikat. Salah satu hidangan lokal kota Charleston yang menggunakan bahan pangan tangkapan laut adalah *Shrimp and Grits* atau dalam bahasa Indonesia; '*Shrimp*' yang berarti udang; dan '*Grits*' yang berarti bubur jagung.

Grits diperkenalkan oleh suku Indian pada tahun 1200 SM di Amerika Serikat bagian selatan. Di tahun 1600-an, makanan *Shrimp and Grits* diperkenalkan oleh kelompok pendatang Afrika, *Gullah Geechee*. Hidangan khas Amerika Selatan ini diyakini berasal dari kota Charleston, dimana resep *Shrimp and Grits* pertama kali muncul pada tahun 1950 sebagai makanan untuk menu sarapan di buku '*Charleston Receipts*'. Pada tahun 1976, *Shrimp and Grits* dinyatakan secara resmi sebagai makanan lokal khas kota Charleston. Hidangan ini dulu dinamakan '*Shrimp and Hominy*' dan berubah menjadi '*Shrimp and Grits*' pada dekade akhir abad ke-20.

Shrimp and Grits mendapatkan perhatian nasional pada tahun 1985 ketika penulis makanan, Craig Claiborne dari *New York Times* mempublikasikan resep berjudul "*Shrimp with Cheese Grits*" oleh seorang koki bernama Bill Neal yang ia sajikan di restoran Crook's Corner di Chapel Hill, *North Carolina*. Semenjak itu, *Shrimp and Grits* menjadi salah satu makanan lokal yang ikonik tidak hanya di kota Charleston tetapi juga di kota Amerika Serikat bagian selatan lainnya.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka penulis tertarik untuk membahas perkembangan makanan *Shrimp and Grits* dengan judul “Eksplorasi Perkembangan Makanan Lokal Khas Charleston: *Shrimp and Grits*”. Penelitian berbahasa Indonesia mengenai eksplorasi perkembangan makanan lokal atau tradisional sebelumnya tidak membahas mengenai makanan lokal khas Amerika Serikat bagian selatan tepatnya di kota Charleston yaitu *Shrimp and Grits*, maka itu, dengan penelitian ini, diharapkan agar pembaca mendapatkan pengetahuan mengenai eksplorasi perkembangan makanan lokal khas kota Charleston, *South Carolina* yaitu *Shrimp and Grits* dan menjadikannya sebagai sumber referensi atau bahan kajian pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan ilmu kuliner dan pariwisata.

Penulisan Artikel

Penelitian ini menggunakan teori dari sebuah penelitian oleh Solomon H. Katz yang berjudul ‘*An Evolutionary Theory of Cuisine*’ (1990). Penelitian tersebut menjelaskan bahwa evolusi pola makan manusia adalah produk dari adaptasi biologis dan budaya terhadap berbagai tumbuhan dan hewan di lingkungan. Katz mengembangkan sebuah teori baru yang menjelaskan bagaimana evolusi pemrosesan makanan memberikan hubungan penting dalam meningkatkan keseimbangan nutrisi pada tumbuhan.

Solomon H. Katz menyatakan bahwa terdapat beberapa revolusi besar dalam produksi pangan telah terjadi dalam sejarah alam umat manusia yang menjadi salah satu faktor dari peningkatan populasi spesies dalam sejarah umat manusia. Revolusi pertama merupakan revolusi terpanjang yang mengadaptasikan produksi biologis sebagai respon dari penggunaan alat dan api. Teknologi paling awal ini juga diartikan sebagai asal mula masakan dalam sejarah. Revolusi kedua terjadi sekitar 10.000 tahun yang lalu yang merupakan pergeseran dari gaya hidup berburu hingga gaya hidup agrikultur. Agrikultur berkembang sangat pesat dalam produktivitas manusia dengan lingkungan dengan cara mengontrol tumbuhan dan hewan yang telah menjadi bagian rantai makanan manusia. Menurut Katz dan Voigt (1986), agrikultur merupakan langkah penting dalam memberikan kebangkitan peradaban manusia. Revolusi yang terakhir adalah perkembangan ilmu bioteknologi dan sains pertanian atau disebut *agricultural science* yang berkontribusi untuk meningkatkan produktivitas dan distribusi lingkungan tanaman dalam konsep rantai makanan manusia.

Biokultural merupakan gabungan dari biologi dan kultur. Katz menyatakan bahwa apa yang dikonsumsi manusia sebagian besar ditentukan oleh tradisi budaya atau kultur, tetapi agar dapat memenuhi kebutuhan nutrisi sangat bergantung pada biologi manusia. Antara biologi dan budaya ini telah mendorong sebuah pengembangan atau paradigma baru yang menganalisis dan menginterpretasikan adaptasi biologis dan budaya sebagai fenomena sepanjang evolusi manusia. Evolusi biokultur ini memberikan pernyataan bahwa setiap populasi manusia menciptakan dan berpartisipasi dalam menjaga keseimbangan dinamis antara ekologi, variabel sosiokultural, biologis, dan demografis dalam ekosistem manusia.

Makanan adalah variabel utama dalam pemeliharaan keseimbangan ini (Katz, 1990). Karena manusia sepenuhnya bergantung pada asupan gizi, makanan menjadi di tingkatan utama signifikansi biologis dan budaya dalam siklus hidup manusia. Dengan demikian, transformasi dari ‘mentah’ menjadi ‘matang’ dalam proses makanan menjadi variabel penting dalam evolusi biokultural manusia yang juga memiliki kontribusi dalam memberikan wawasan penting ke dalam seluruh proses evolusi manusia, dan dapat membantu memberikan jawaban yang lebih spesifik untuk isu kontemporer yang melibatkan diet, gizi, dan penyakit.

2. METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif eksploratif. Creswell (2014) menjelaskan bahwa penelitian kualitatif eksploratif adalah pendekatan untuk mengeksplorasi dan memahami makna individu atau kelompok dalam menanggapi masalah sosial atau manusia. Carmel (dalam Howitt, 2010) juga menjelaskan bahwa penelitian kualitatif eksploratif mencoba untuk menghasilkan informasi dan pengetahuan di bidang yang sebelumnya masih kurang diteliti. Pendekatan ini mencari pengetahuan dasar dan ide pada bidang baru tersebut. Dalam prosesnya penelitian kualitatif eksploratif ini menggunakan pertanyaan terbuka dan dilengkapi dengan observasi serta studi literatur.

Salah satu ciri penelitian kualitatif adalah peneliti bertindak sebagai instrumen sekaligus pengumpul data. Menurut Gulo (2000), instrumen penelitian adalah pedoman tertulis tentang wawancara, atau pengamatan, atau daftar pertanyaan, yang dipersiapkan untuk mendapatkan informasi. Instrumen itu disebut pedoman pengamatan atau pedoman wawancara atau kuesioner atau pedoman dokumenter, sesuai dengan metode yang dipergunakan. Sedangkan menurut Arikunto (2006), instrumen adalah alat atau 3 fasilitas yang digunakan penelitian dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, sehingga mudah diolah. Dalam penelitian kualitatif ini, peneliti akan menjadi instrumen utama untuk menentukan fokus utama atau topik penelitian berdasarkan pemikiran subjektif peneliti. Selanjutnya, panduan wawancara akan menjadi instrumen kedua, yakni sebuah tulisan yang berisi kegiatan wawancara yang akan dilakukan peneliti untuk memperoleh informasi data dari narasumber. Instrumen penelitian selanjutnya adalah alat tulis yang berfungsi untuk mencatat hal atau data penting dan handphone sebagai alat untuk merekam suara dan dokumentasi selama melakukan observasi dan wawancara. Terakhir adalah dokumen atau literatur untuk proses pengumpulan data dengan metode studi literatur.

Analisis data adalah proses dalam suatu penelitian yang dilakukan setelah pengumpulan data, dengan cara menganalisis, mengolah, mengorganisasi, dan menyusunnya, kemudian diambil simpulan dari hasil keseluruhan penelitian tersebut. Tujuan teknik analisis data adalah untuk menjelaskan mengenai data-data penelitian yang telah dikumpulkan oleh peneliti sehingga dapat dipahami oleh orang lain. Analisis data kualitatif adalah analisis data yang berasal dari data-data yang terjaring dari proses pengumpulan data, yaitu rekam & catat, tinjauan pustaka, wawancara, serta partisipasi (Rohmadi & Nasucha, 2015). Teknik analisis data yang dilakukan peneliti merupakan teknik analisis data kualitatif yang berfokus pada data-data yang bersifat kualitatif. Pada teknik analisis data kualitatif menganalisis atau membahas mengenai konsep-konsep suatu permasalahan dan tidak disertai data-data berupa angka-angka. Teknik analisis data pada penelitian kualitatif ada 3, yaitu analisis konten, analisis wacana, dan analisis naratif. Dalam penelitian ini, penyajian hasil analisis data dilaksanakan dengan menggunakan kedua teknik tersebut yakni teknik formal dan teknik informal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Daya Tarik Kuliner di Kota Charleston

Di kota Charleston, makanan dan sejarah tidak dapat dipisahkan. Selain dikenal dengan kulinernya, kota ini juga memiliki julukan '*The Holy City*' karena memiliki sejarah toleransi agama dan tempat ibadah yang banyak dengan memiliki 400 bangunan gereja di kota. Gaya kuliner kota ini yang unik diciptakan dengan beralih ke masa lalu dan merangkul bahan pangan dan hidangan yang ditemukan di daerah pesisir *South Carolina* selama berabad-abad. Para juru masak memadukan tangkapan laut lokal tradisional dengan teknik memasak yang berkembang di kota

ini. Melalui hidangan khususnya, para pendatang maupun warga lokal dapat menelusuri sejarah panjang dan rumit dari salah satu kota tertua dan paling semarak di Amerika Serikat bagian selatan ini (Moss, 2018). Pada tahun 2023 di bulan April, Majalah *Food & Wine* merilis daftar kota untuk penghargaan “*Best Cities for Food in the United States*” dan kota Charleston dinobatkan sebagai yang terbaik ke-7. Selain itu, kota Charleston juga dinobatkan yang ke-5 untuk penghargaan “*Best Cities for Neighborhood Restaurants in the United States*”. Pemingkatan tersebut berdasarkan dari penghargaan yang dipilih dari hasil dalam tiga tahun terakhir, pada kategori termasuk restoran, bar, hotel, bandara, maskapai penerbangan, dan kapal pesiar (Holy City Sinner, 2023). Menurut warga lokal, daya tarik wisata di kota Charleston terdapat pada kuliner, sejarah, dan arsitekturnya. *Shrimp and Grits* merupakan makanan khas Amerika Serikat bagian selatan yang cukup populer di kota Charleston sejak tahun 1980-an yang menjadikannya salah satu makanan yang diminati warga lokal maupun turis. Makanan khas Amerika Serikat bagian selatan diidentifikasi sebagai makanan yang ‘*hearty*’ atau mengenyangkan, berlemak dan merupakan perpaduan atau pengembangan masakan Eropa, Afrika, dan suku Indian. Jagung atau *Grits* adalah pangan pokok lokal yang bersejarah di kota Charleston, menjadikannya salah satu pangan pokok warisan kota Charleston.

Asal usul *Grits* berasal dari olahan jagung bernama Flint corn oleh suku Indian (*Muscogee Creek*). Suku Indian (*Muscogee Creek*) menemukan cara menggiling jagung dengan penggilingan batu hingga bertekstur seperti pasir secara tradisional, yang pada zaman itu, produk tersebut disebut sebagai ‘Hominy’. Ilmu menggiling jagung diwariskan kepada kelompok suku Afrika Barat, *Gullah Geechee* di tahun 1700. Dengan ilmu tersebut, orang-orang *Gullah Geechee* menambahkan udang dan makanan laut segar lainnya dari perairan yang terdapat di sekitarnya ke *Grits* secara tradisional sebagai makanan. Mereka memanfaatkan sumber daya lokal mereka di daerah pesisir dengan menangkap udang dan ikan lainnya menggunakan jaring dan memasaknya dengan berbagai cara dengan *Grits*. (Fuller, 2015).

Sebelum *Shrimp and Grits* dikenal sebagai hidangan makan siang atau malam, makanan ini merupakan makanan yang disiapkan di rumah sebagai hidangan untuk sarapan yang tidak dapat ditemukan di restoran manapun (Cele & Lynn Seldon, 2019). Sebuah buku masak Charleston awal berjudul “*Two Hundred Years of Charleston Cooking*”, yang disusun oleh Blanche S. Rhett pada tahun 1930, memuat cetakan buku pertama dari resep “*Shrimps with Hominy*.” Resepnya dikreditkan kepada William Deas yang merupakan seorang pelayan Afrika-Amerika di John Rutledge Inn.

Resep *Shrimp and Grits*

Tabel 1. Metode memasak *Shrimp and Grits* berdasarkan hasil studi literatur dan wawancara.

	UDANG	GRITS	PENDAMPING
HASIL STUDI LITERATUR	a) Rebus/ <i>Poach</i> b) Tumis c) Goreng d) Panggang e) Kukus f) Dengan bir atau kaldu g) Dimasak langsung	a) Rebus dengan air mendidih (api kecil). b) 1 cup <i>Grits</i> mentah + 4 cups air = 4 cups <i>Grits</i> matang.	a) Kuah atau saus/ <i>gravy</i> menggunakan kulit atau kepala udang.

	dengan <i>Grits</i> atau saus/ <i>gravy</i> .	c) Kaldu / Susu / Krim. d) <i>Microwave</i> . e) Direndam air semalaman. f) <i>Slow cooker</i> : semalaman dengan api kecil.	
HASIL WAWANCARA	a) Tumis dengan mentega. b) Tumis bersama ham (dan lemaknya) c) Kandungan lemak lebih sedikit. d) Tumis bersama <i>andouille</i> dengan mentega (peterseli & bawang putih).	a) Rebus hingga air habis. b) Tekstur lebih kental. c) Krim	a) <i>Country ham</i> b) Paprika merah c) Saus tomat d) Sosis <i>andouille</i> e) <i>Tomato jus</i> f) <i>Gravy</i> (tepung + air)

Sumber: Eksplorasi Perkembangan Makanan Lokal Khas Charleston: *Shrimp and Grits*, 2023

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui persamaan untuk memasak udang adalah dengan menumisnya dengan mentega. Persamaan pada memasak *Grits* adalah dengan merebusnya dengan air dan ditambahkan krim untuk mengentalkan tekstur. Persamaan pada pendamping *Shrimp and Grits* adalah dengan saus atau *gravy* menurut hasil studi literatur dan para informan wawancara yang merupakan warga lokal kota Charleston yaitu; Tim (48 tahun); Tiffany (43 tahun); Jonathan (25 tahun); David (53 tahun); dan Justin (28 tahun). Berikut lampiran gambar *Shrimp and Grits* yang disajikan oleh warga lokal kota Charleston:



Gambar 1. *Shrimp and Grits* yang disajikan oleh Tiffany (43) di rumahnya.



Gambar 2. *Shrimp and Grits* yang disajikan oleh Tim (48) di dapur Hank's Seafood Restaurant.

Udang di South Carolina

Perairan *South Carolina* adalah rumah bagi tiga spesies udang penaeidae; udang coklat (*Farfantepenaeus aztecus*); udang putih (*Litopenaeus setiferus*); dan udang merah muda (*Litopenaeus duorarum*). Udang coklat dan putih lebih umum daripada udang merah muda karena muara *South Carolina* sebagian besar didasari dasar berlumpur. Kadar garam atau salinitas air laut yang ideal adalah 25%-40% untuk udang putih, 35-65% untuk udang coklat. Namun, terdapat udang-udang berjenis tersebut yang hidup di salinitas air laut yang mendekati 100% di perairan Murrell's Inlet, *South Carolina* dan mendekati 10% di perairan Cooper River, *South Carolina*.

Perikanan komersial di *South Carolina* didominasi oleh pukat udang. Terdapat tiga musim penangkapan udang di perairan *South Carolina*, yaitu; musim udang roe pada bulan Mei sampai Juni; musim udang coklat pada bulan Juni sampai Agustus; dan musim udang putih pada musim Agustus sampai Oktober (terkadang sampai Desember atau Januari). *South Carolina* bergantung pada udang putih muda sebagai stok induk di musim semi karena udang putih liar yang tidak ditangkap nelayan selama akhir musim gugur akan bermigrasi ke perairan selatan sejauh perairan Cape Canaveral di Florida dan tidak kembali lagi. Dengan itu, Departemen Sumber Daya Alam *South Carolina* membuat regulasi untuk pembatasan penangkapan udang setiap harinya yang memiliki batas penangkapan 14 quarts dengan kepala atau 29 quarts tanpa kepala per perahu untuk menjaga stabilitas populasi udang di perairan *South Carolina*.

Jagung di South Carolina

Jagung telah memainkan peran penting dalam pola makan dan ekonomi negara bagian *South Carolina* sejak prasejarah. Jagung berasal dari rumput teosinte liar sejak 8.000 tahun yang lalu di Mesoamerika. Berasal dari Meksiko tengah, pengetahuan tentang produksi jagung diberdayakan oleh suku nomaden dan telah mendukung perkembangan negara-kota besar Mesoamerika dan kekaisaran seperti Olmec, Maya, Aztec, dan Inca. Suku Indian Pueblo merupakan suku pertama yang membudidayakan jagung barat daya Amerika, pada 1.200 SM. Menjelang tahun 1.000 M, jagung merupakan tanaman pokok bagi suku-suku seperti Creek, Cherokee, dan Iroquois.

Sejak tahun 1600-an, suku Indian mengajari para pendatang membudidayakan biji-bijian termasuk jagung, Pada pertengahan abad ke-18, jagung menjadi pusat pertanian subsisten di negara bagian *South Carolina* dan merupakan dasar pola

makan di zaman kolonial. Jagung diproses menjadi tepung, digunakan untuk melapisi daging, sayuran, dan ikan untuk digoreng. Selain itu, jagung juga dibuat menjadi sirup dan disuling menjadi wiski. Jagung sebagai makanan pokok manusia dan hewan, jagung bisa dibilang merupakan bahan bakar paling penting di Amerika zaman praindustri. Pada tahun 1680-an, jagung dijual ke Hindia Barat, dan jagung menjadi tanaman komersial selama periode kolonial. Pada abad ke-19, jagung menjadi tanaman sekunder universal. Biji-bijian jagung ditanam di hampir setiap pertanian di negara bagian *South Carolina* berdampingan dengan pangan pokok lainnya. Jagung memiliki makna budaya dan ekonomi di negara bagian *South Carolina*.

Di periode antebellum di Amerika Serikat, seorang warga dianggap benar-benar mandiri hanya jika mereka mengendalikan mata pencaharian dan memenuhi kebutuhan mereka sendiri. Pada tahun 1861-1877, peristiwa Perang Sipil dan Rekonstruksi di Amerika Serikat menekan hasil ekonomi negara selama bertahun-tahun. Pada tahun 1891, produksi jagung mencapai tingkatan seperti pada saat sebelum perang. Pada tahun 1900, para petani *South Carolina* memanen jagung seluas 1.740.000 hektar. Produksi jagung di *South Carolina* terus berkembang selama abad ke-20. Setelah tahun 1950, benih rekayasa genetika, pupuk komersial, dan budidaya mekanis melipatgandakan hasil panen secara dramatis, membuat para petani menanam lebih banyak biji-bijian dari lahan yang lebih kecil.

Menurut data sensus agrikultur di tahun 2017 (*SDA National Agricultural Statistics Service*); *USDA Economic Research Service*; Para petani *South Carolina* menjual jagung dengan rekor 52 juta gantang (*bushels*) pada tahun 1976. Namun penurunan harga pada kuartal keempat abad ke-20 menghambat produksi jagung. Pada tahun 2001, petani *South Carolina* hanya menghasilkan 25 juta gantang (*bushels*), mendekati pada tahun 1915, yaitu 27 juta gantang (*bushels*). Kini, jagung berada di salah satu komoditas pertanian tertinggi di *South Carolina*, urutan ke-3 setelah ayam broiler dan kalkun (Von Nessen, *The Economic Impact of Agribusiness in South Carolina and the Certified South Carolina Grown Campaign*, 2020).

Pengolahan Jagung menjadi Grits

Grits, seperti nasi, merupakan bahan dasar untuk makanan yang populer di Amerika Serikat bagian selatan terutama di negara bagian *South Carolina*. *Grits* adalah biji jagung kering yang digiling kasar hingga halus menjadi partikel-partikel kecil. Batu gilingan yang memiliki ukiran lekukan yang menjulur keluar dari tengah dipasang sebagai penggilingan untuk menggiling jagung kering menjadi *Grits* atau tepung jagung (*cornmeal*). Dua pabrik bertenaga air (*watermill*) tertua yang pernah beroperasi di *South Carolina* adalah Ellerbe Mill dan Hagood Mill. Di Ellerbe Mill, penggilingan menggiling jagung di antara dua roda batu yang digiling. Untuk menggiling jagung sesuai dengan kehalusan atau kekasaran yang diinginkan, penggiling dipasang batu di atasnya menggunakan sistem pasak kayu. Getaran yang dihasilkan saat proses penggilingan menghasilkan partikel *Grits* yang diinginkan lalu mentransfernya ke proses pengayakan yang memiliki berbagai tingkat penyaring agar menjadi *Grits* maupun tepung jagung (*cornmeal*).

Di zaman modern, *Grits* diproduksi secara massal menggunakan pabrik penggilingan baja (*steel roller mill*). *Grits* dilakukan dengan cara penggilingan tunggal agar proses penggilingan lebih cepat, dan diproses untuk menjaga umur simpan *Grits* yang lama. Panas dari mesin penggilingan baja yang berputar cepat membuat produk *Grits* menjadi kering. Hal ini membuat perbedaan rasa antara *Grits* dari batu gilingan air tanah (*stone-ground watermill*) dan produk komersial *Grits* yang menggunakan baja saat ini. Peneliti telah mengklaim bahwa pabrik tepung pertama yang didirikan oleh para pemukim Eropa di negara bagian Virginia telah mengubah penggunaan batu penggilingan untuk menggiling biji-bijian menjadi tepung menjadi penggilingan jagung menjadi *Grits*, tepung jagung (*cornmeal*), dan pakan ternak.

Semenjak itu, *Grits* dan tepung jagung (*cornmeal*) telah menggantikan tepung sebagai produk masakan dasar berbasis biji-bijian yang mendominasi di Amerika Serikat bagian selatan.

Perkembangan / Evolusi *Shrimp and Grits*

Shrimp and Grits mulai populer di tahun 1980-an ketika seorang juru masak bernama Bill Neal melakukan upaya pengembangan pada *Shrimp and Grits* dengan menambahkan keju, bacon, jamur dan lemon dengan udang berukuran besar yang disajikan di restorannya, Crook's Corner di *North Carolina*. Di tahun 1985, Bill Neal menuliskan resep *Shrimp and Grits*-nya yang lalu dipublikasikan oleh seorang jurnalis dari *New York Times* bernama Craig Claiborne. Sejak itu, terdapat banyak variasi *Shrimp and Grits* yang dikembangkan oleh para juru masak lainnya di seluruh Amerika Serikat. Di luar kota Charleston, seperti di kota Nashville, terdapat restoran bernama Biscuit Love yang mereka ulang resep *Shrimp and Grits* versi Bill Neal. Di kota Baltimore, restoran Ida B's Table mengolesi udangnya dengan krim kreol dan menambahkan crouton pork belly di atasnya dengan menggunakan *Grits* dari Anson Mills. Di restoran Toulouse Petit di Seattle, *Shrimp and Grits* disajikan dengan saus lada hitam, andouille dan potongan crayfish. Di kota Houston, restoran ternama Georgia James menggunakan wagyu barbacoa yang direbus dengan cabai merah di atas *Grits* yang terbuat dari jagung berjenis *hickory king*.

Menurut warga lokal, *Shrimp and Grits* dahulu bukanlah makanan yang terkenal melainkan merupakan makanan yang hanya disajikan di setiap rumah tangga sebagai makanan sarapan untuk kalangan kelas bawah. Salah satu warga lokal menyatakan bahwa ia dahulu mengonsumsi *Shrimp and Grits* saat masih kecil sepulang dari gereja di rumah. *Shrimp and Grits* menurut warga lokal diketahui merupakan makanan yang berawal dari masa perbudakan yang pada zaman itu para budak Afrika menyantapnya bersama keluarga dengan upaya menggiling jagung agar dapat dikonsumsi. *Shrimp and Grits* yang klasik menurut warga lokal adalah *Shrimp and Grits* yang dimasak dengan mentega.

Berdasarkan teori Katz mengenai adaptasi biologis dan budaya terhadap pangan yang mempengaruhi evolusi pola makan manusia, dapat dipahami bahwa perkembangan pada *Shrimp and Grits* terjadi karena adanya perkembangan zaman yang mempengaruhi perkembangan agrikultur dan evolusi biokultur pada praktik kuliner di Amerika Serikat bagian selatan.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Setelah melakukan eksplorasi yang didasari hasil studi literatur mengenai sejarah *Shrimp and Grits* di kota Charleston dan hasil wawancara terhadap warga lokal kota Charleston mengenai pengalaman dan pengetahuan mereka tentang fenomena perkembangan *Shrimp and Grits* di kota Charleston, serta hasil observasi terhadap salah satu restoran yang menyajikan *Shrimp and Grits* di kota Charleston, perkembangan makanan lokal khas kota Charleston, *Shrimp and Grits* dapat disimpulkan bahwa *Shrimp and Grits* yang dahulu disebut *Shrimp and Hominy* adalah makanan yang diperkenalkan oleh para pendatang Afrika Barat (*Muscogee Creek*) pada periode *antebellum* di Amerika Serikat bagian selatan yang pada zaman itu hanya disantap oleh kalangan kelas bawah dan disajikan secara tradisional di setiap rumah tangga di Amerika Serikat bagian selatan, salah satunya di kota Charleston karena produksi jagung di wilayah *lowcountry* sangat luas dengan sumber daya alam perairan yang mengelilingi wilayah tersebut, menjadikan udang salah satu tangkapan laut utama. Seiring berkembangnya zaman, jagung dan udang diproduksi semakin berlimpah dengan adanya pengaruh praktik biologis terhadap agrikultur. Semenjak tahun 1980-an, *Shrimp and Grits* menjadi terkenal dan berevolusi di kota Charleston yang mempengaruhi cara memasak warga lokal

terhadap *Shrimp and Grits* di rumah dan para juru masak di restoran-restoran kota Charleston.

Dari hasil analisis dan kesimpulan yang telah diuraikan, peneliti memberikan beberapa saran atau masukan bagi warga lokal kota Charleston yaitu diharapkan mampu untuk terus mengembangkan dan membudidayakan bahan pangan lokal yang merupakan udang dan jagung serta mengabadikan sejarah yang terdapat di kota Charleston sehingga nilai pada makanan *Shrimp and Grits* sebagai makanan lokal khas kota Charleston tetap dipertahankan. Untuk peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian sejenis, dapat menambahkan informan lain selain warga lokal kota Charleston sebagai narasumber dalam pelaksanaan wawancara. Selain itu, dapat dilakukan juga observasi di lokasi perkebunan jagung serta di pelabuhan tangkapan laut di kota Charleston secara langsung sehingga hasil yang diperoleh dapat lebih baik dan lebih akurat.

DAFTAR RUJUKAN

- Arikunto, S. (2002). *Metodologi Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. 2017.
- Fuller, S. Y. (2021). *Indigenous Ontologies: Gullah Geechee Traditions and Cultural Practices of Abundance*. *Human Ecology*, 49(2).
<https://doi.org/10.1007/s10745-021-00215-2>
- Katz, S. H. (1990). *An evolutionary theory of cuisine*. *Human Nature*, 1(3).
<https://doi.org/10.1007/BF02733985>
- Lee, M. (Cookbook author), & Lee, Ted. (2013). *The Lee Bros. Charleston kitchen*. 240.
- Cele & Lynn S. (2019). *Shrimp and Grits: What it is and the best restaurants serving it*. Diakses pada Juli 27, 2023, dari <https://www.10best.com/interests/food-culture/Shrimp-and-Grits-what-it-is-best-restaurants-serving/>
- Corn | *South Carolina Encyclopedia*. (2016). Diakses pada Juni 30, 2023, dari <https://www.scencyclopedia.org/sce/entries/corn/>
- Creswell, J. W. (2003). *Research design Qualitative quantitative and mixed methods approaches*. *Research Design Qualitative Quantitative and Mixed Methods Approaches*. <https://doi.org/10.3109/08941939.2012.723954>
- Dupree Nathalie & Marion Sullivan. (2006). *Nathalie Dupree's Shrimp and Grits*. Gibbs Smith.
- Howitt, D. (2019). *Introduction to qualitative research methods in psychology: putting theory into practice (Fourth Edition)*. In *Introduction to qualitative research methods in psychology: putting theory into practice (Fourth Edition)*.
- Reardon, J., & TallBear, K. (2012). "Your DNA Is Our History". *Current Anthropology*, 53(S5). <https://doi.org/10.1086/662629>
- Von Nessen, J. C. (2020). *The economic impact of agribusiness in South Carolina and the Certified South Carolina Grown campaign*. *South Carolina State Documents Depository*.

W.GULO. (2010). Metodologi Penelitian. Gramedia.