

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berakhirnya Perang Dingin yang ditandai dengan keruntuhan Uni Soviet dan Blok Poros menandai era baru dalam hubungan internasional yang kini biasa disebut sebagai era kontemporer. Era ini ditandai dengan pergeseran paradigma kekuasaan negara yang tidak lagi dipandang sebagai satu-satunya aktor dalam Hubungan Internasional. Era ini juga mengubah paradigma diplomasi dari penggunaan *tangible power* atau yang biasa disebut sebagai *hard power* sebagai satu-satunya kekuatan dalam proses diplomasi. Kondisi ini tentu menghadirkan tantangan baru bagi negara dalam melakukan diplomasi yang menuntut penyesuaian dengan dinamika kontemporer yang terus berkembang. Diplomasi tidak dapat lagi hanya berfokus pada isu-isu keamanan militer, tetapi juga adanya peluang serta ancaman dan kehadiran aktor-aktor non-negara serta isu-isu keamanan militer, tetapi juga adanya peluang serta ancaman dan kehadiran aktor-aktor non-negara serta isu-isu lintas sektor seperti lingkungan, budaya, dan sosial (Kerr, 2013).

Kondisi ini yang kemudian melahirkan diplomasi publik yang ditandai dengan keterlibatan beragam aktor non-negara, seperti pemerintah daerah, sektor swasta, organisasi non-pemerintah, media, hingga individu. Berbeda dengan diplomasi *hard power* yang berfokus pada penciptaan hegemoni melalui kekuatan-kekuatan koersif, diplomasi publik melalui *soft power* bertujuan untuk menciptakan pengaruh secara tidak langsung melalui proses penguatan citra positif suatu bangsa (*nation branding*) dengan menjangkau berbagai bidang kehidupan global, seperti isu lingkungan, kebudayaan, sosial, ekonomi, hingga sektor makanan atau kuliner (Rockower, 2012).

Penggunaan kuliner atau gastronomi sebagai salah satu elemen kultural dalam strategi diplomasi ini yang kemudian disebut sebagai gastrodiplomasi. Istilah gastrodiplomasi pertama kali disebutkan dalam publikasi *The Economist* pada 2002 sebagai istilah untuk menjelaskan penggunaan kuliner dalam kampanye diplomasi publik Thailand dalam mendorong turisme di negara tersebut. (Mendelson Forman, 2024). Selain Thailand, negara-negara Asia lain seperti Jepang, Taiwan, Korea Selatan, dan India turut serta menjadi pionir dalam penggunaan gastrodiplomasi, khususnya dalam menciptakan *national branding* dan strategi promosi pariwisata (Parasecoli, 2022).

Meski begitu, penggunaan gastronomi sebagai sarana diplomasi hingga saat ini masih terbatas pada negara-negara Asia Tenggara dan Timur. Turki menjadi salah satu negara diluar kawasan tersebut yang mencoba menggunakan gastrodipomasi sebagai upaya untuk meningkatkan pengaruhnya. Melalui *Yunus Emre Institute* (YEE), pemerintahan turki melakukan kerja-kerja diplomasi kultural di Afrika sejak tahun 2012. (Kömmeci, 2025). Kerja-kerja diplomasi kultural oleh dua lembaga ini dilakukan seperti pelatihan memasak halal terhadap ratusan juru masak Afrika, lokakarya standarisasi makanan di industri perhotelan dan pariwisata, festival kebudayaan, beasiswa pendidikan bidang kuliner, hingga bantuan kemanusiaan berupa makanan-makanan khas Turki kepada ratusan keluarga di beberapa negara Afrika yang tengah mengalami bencana kelaparan (Kömmeci, 2025).

Yunus Emre Institute (YEE), yang didirikan oleh pemerintah Turki pada tahun 2007 memiliki pusat kebudayaan di Johannesburg. Tujuan utama *Yunus Emre Institute* (YEE) ini yaitu mempromosikan bahasa dan budaya Turki di seluruh dunia, terutama di Afrika Selatan, Johannesburg. Kehadiran pusat *Yunus Emre Institute* (YEE) di Johannesburg menunjukkan adanya pendekatan multidimensi oleh pemerintah Turki untuk memperluas kekuatan lunaknya di Afrika Selatan. *Yunus Emre Institute* (YEE) berkonsentrasi pada promosi budaya, terutama bahasa dan yang terpenting masakan Turki (Yunus Emre Institute, 2022). Emine Erdogan menyatakan secara tegas bahwa makanan merupakan elemen penting dari warisan budaya yang merefleksikan identitas nasional dan tingkat kemajuan peradaban suatu negara. Berangkat dari pandangan ini, ia menyatakan bahwa gastrodipomasi harus diimplementasikan sebagai faktor utama dalam budaya dan kebijakan luar negeri negara (Yeni Safak, 2022)



Gambar 1.1 Turkish Cuisine Week 2024

Hal ini memastikan bahwa inisiatif *Yunus Emre Institute* (YEE) dan program utamanya, seperti *Türk Mutfağı Haftası* (*Turkish Cuisine Week*), mendapatkan prioritas politik yang tinggi, alokasi sumber daya yang memadai, dan koordinasi antar-lembaga yang diperlukan. Pemerintah Turki menunjukkan komitmen finansial yang sangat tinggi terhadap upaya *soft power* yang dijalankan *Yunus Emre Institute* (YEE). Yunus Emre Vakfı, sebagai lembaga induk YEE, dijadwalkan menerima bantuan signifikan sebesar 2.1 miliar TL (Turkish Lira) dari anggaran negara pada tahun 2025. Dalam hal ini juga terdapat peran dari Turkish Airlines (THY), maskapai penerbangan nasional ini berpartisipasi dalam festival dengan menyajikan sampel makanan Turki di *lounge* bandara internasional di lokasi-lokasi strategis seperti Istanbul, Bangkok, Miami, Moscow, Johannesburg, dan Nairobi (Association, 2025).

Lembaga ini juga mendorong proses gastrodiplomasi secara tidak langsung dengan melalui program-program dari lembaga tersebut seperti acara promosi masakan Turki di *Rosebank Capsicum Culinary Studio* Johannesburg, Kursus memasak Turki dan pelatihan kuliner, serta program yang terakhir seperti rencana untuk pembangunan sekolah gastronomi Turki di Johannesburg (Anadolu, 2022). Tentu dalam program-program yang dilakukan oleh lembaga tersebut meningkatnya popularitas film produksi Turki di kawasan Afrika dianggap menjadi faktor lain yang mendorong keberhasilan gastrodiplomasi Turki di kawasan Afrika terutama di Johannesburg. Aktivitas gastrodiplomasi ini kemudian mendorong kontribusi positif terhadap citra Turki di kawasan tersebut dan memperkuat interaksi budaya. Melalui kuliner sebagai representasi identitas budaya, melalui persepsi publik Afrika terhadap Turki berhasil dibentuk secara lebih bersahabat yang kemudian mendorong peningkatan hubungan dagang, kerjasama ekonomi, dan memperkuat kehadiran diplomastik Turki. (Yunus Emre Institute, 2022). Melalui inisiatif dari lembaga seperti *Yunus Emre Institute* (YEE), terjadi berbagai program promosi budaya dan kuliner di Turki yang sudah digelar di Afrika Selatan terutama di Johannesburg.



Gambar 1.2 Turkish traditional cuisine showcased in South Africa for Turkish Cuisine Week

Pada *Turkish Cuisine Week* yang diselenggarakan di bawah naungan Presiden Turki dan didukung oleh Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata. Kedutaan Besar Turki di Pretoria menyelenggarakan sarapan Turki gratis bagi 60 anak yatim di desa Ya Bana. Koki kedutaan juga bekerjasama dengan restoran *local Wood & Fire* untuk menyajikan makan malam hidangan Turki bergaya santapan mewah bagi diplomat, warga lokal, dan jurnalis. (Isilow, 2022a). Selanjutnya, *Yunus Emre Enstitute* (YEE) menggelar acara *Turkish Day and Food Festival* pada tanggal 16 Mei 2022 di *Rosebank Capsicum Culinary* Johannesburg, yang dihadiri ratusan pengunjung serta memperkenalkan beragam masakan dan elemen budaya Turki seperti teh, kopi, kursus bahasa Turki bahkan mengikuti demonstrasi memasak langsung oleh koki-koki Turki (Anadolu, 2022).

Yunus Emre Enstitute (YEE) juga menyelenggarakan kursus masakan Turki selama beberapa pekan yang tentu memperdalam pemahaman peserta tentang ragam kuliner Turki sekaligus memberikan Latihan praktik memasak hidangan Turki secara langsung melalui rangkaian kegiatan kolaboratif tersebut, pengenalan budaya dan kuliner Turki kepada Masyarakat lokal semakin meluas dan mendapatkan sambutan positif (Kömmeci, 2025). *Yunus Emre Enstitute* (YEE) juga berupaya untuk membuka sekolah gastronomi di Turki atas dasar dari Koordinator *Yunus Emre Enstitute* (YEE) Johannesburg, Abdulaziz Yigit, melihat dari tingginya minat dari warga Afrika Selatan terutama di Johannesburg. Rencana ini menunjukkan komitmen jangka Panjang *Yunus Emre Enstitute* (YEE) untuk memperdalam dan melembagakan upaya gastrodipomasi di Afrika Selatan (Yunus Emre Institute, 2022).

Yunus Emre Enstitute (YEE) tentu tidak hanya menyelenggarakan acara-acara tunggal, tetapi juga membangun program-program yang terstruktur, seperti kursus memasak multi-minggu, dan memiliki rencana yang ambisius untuk mendirikan sekolah gastronomi khusus. Pendekatan ini merupakan strategi yang disengaja untuk melembagakan gastrodipomasi. Komitmen yang lebih dalam ini tentu menunjukkan adanya pergeseran dari sekedar paparan budaya-budaya yang dangkal menuju transmisi warisan kuliner Turki yang lebih mendalam dan berbasis keterampilan. Dengan mengajarkan cara menyiapkan makanan Turki, *Yunus Emre Enstitute* (YEE) memberdayakan individu lokal untuk menjadi partisipan aktif dalam pertukaran budaya ini. Hal-hal ini tentu berpotensi mengarah pada minta yang berkelanjutan. Maka dari itu, dampak jangka Panjang terhadap “*nation branding*” dan pemahaman budaya dapat diperkuat secara signifikan, melampaui jangkauan langsung program-program dari *Yunus Emre Enstitute* (YEE) (Yunus Emre Institute, 2022).

Dalam hal ini pemerintahan turki melakukan beberapa upaya dan kerjasama untuk meningkatkannya upaya gastrodiplomasi yang dilakukan di Afrika Selatan terutama di Johannesburg. Tidak hanya itu, seluruh program-program yang dilakukan oleh Yunus Emre Institute (YEE) dimanfaatkan sebagai salah satu faktor pendorong untuk meningkatkan perkembangan budaya dalam segi kuliner yang diterima oleh masyarakat di Afrika Selatan, Johannesburg dengan tujuan memberikan pengenalan budaya-budaya dan tentu kuliner Turki. Dengan adanya Kerjasama ini Turki menggunakan keuntungan dari Kerjasama tersebut untuk mendorong kualitas kebudayaan Turki di masyarakat Afrika Selatan, Johannesburg.

Sebagai penutup bab ini, penelitian ini bertujuan untuk menganalisa secara mendalam mengenai bagaimana upaya-upaya gastrodiplomasi yang dilakukan oleh Yunus Emre Institute (YEE) terhadap Afrika Selatan di johannesburg mampu mempengaruhi Kerjasama bilateral Turki di Afrika Selatan. Dalam hal ini turki menggunakan seluruh strateginya melalui program-program sebagai alat Kerjasama dengan Afrika Selatan. Strategi ini dilakukan karena Turki memiliki kesempatan yang kuat untuk perkembangan kebudayaan mereka melalui Kerjasama ini.



1.2 Rumusan Masalah

Pertanyaan yang hendak dijawab di dalam penelitian ini adalah :

Bagaimana upaya gastrodiplomasi yang dilakukan oleh Yunus Emre Enstitute (YEE) terhadap negara Afrika Selatan di Johannesburg tahun 2022 – 2025 mampu memengaruhi Kerjasama bilateral Turki di Afrika Selatan?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

Tujuan dan penulisan ini adalah untuk menganalisis strategi-strategi gastrodiplomasi yang dilakukan oleh Turki di Afrika dalam peran lembaga seperti *Yunus Emre Institute*. Adapun fokus penjelasan dari tujuan penelitian ini antara lain :

Strategi-strategi yang mendukung peran Lembaga Yunus Emre Institue dalam menyebarkan budaya kuliner Turki di Afrika. Tujuan Turki dalam membentuk citra positif di Afrika baik dari sisi diplomastik, ekonomi, dan kebudayaan. Kepentingan Turki dalam evaluasi gastrodiplomasi sebagai alat *soft power* dalam diplomasi publik.

1.3.2 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini terbagi menjadi dua bagian, yakni :
Menambah penelitian dan pengetahuan dalam bidang Hubungan Internasional dalam fokus diplomasi publik dan *soft power* melalui pendekatan kultural. Tentu juga memperkaya literatur akaedmik di bidang gastrodiplomasi, terutama yang membahas praktik di luar konteks Asia Timur seperti Korea Selatan dan Thailand tentu dengan menyoroti aktor negara seperti Turki. Hal ini dapat menjadi perhatian dunia internasional tentang budaya-budaya Turki terutama di Afrika. Penelitian ini tentu diharapkan mempunyai manfaat dan juga kegunaan bagi para pegiat Hubungan Internasional serta organisasi swasta maupun non-pemerintah, media, hingga individu.

1.4 Sistematika Penulisan

Dalam prosedur penyusunan dan penulisan penelitian ini dengan tujuan memperoleh hasil pembahasan yang terstruktur dan sistematis sebagai arah dalam mempermudah para pembaca untuk menyerap dan memahami tujuan dan intisari dari penulisan ini, maka penelitian ini terbagi dalam beberapa bagian sebagai berikut :

Pada **Bab I Pendahuluan**: merupakan bab awalan atau pendahuluan, bagian ini terdiri mulai dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat dari penelitian.

Pada **Bab II Tinjauan Pustaka**: merupakan bab yang berisi mulai dari Teori yang digunakan dalam penelitian ini dan juga Tinjauan Pustaka penelitian terdahulu,

Pada **Bab III Metode Penelitian**: merupakan bab yang memuat tentang metode dari penelitian yang ditulis dan pemilihan metode yang digunakan dalam penulisan penelitian ini.

Pada **Bab IV Hasil dan Pembahasan**: merupakan bab yang berisikan hasil dan temuan berupa data yang menjelaskan hasil dan analisis penelitian dari penelitian ini,

Pada **Bab V Penutup**: merupakan bab terakhir sekaligus bab penutup yang terdiri dari Kesimpulan dan saran dari penelitian ini.

