



Currywurst Sebagai Representasi Gastronomi Perkotaan Jerman dan Adaptasinya pada Generasi Modern

Kristin Simanjuntak¹, May Demanty², Ruth Krenia Barus³, Mariana Haloho⁴

Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Medan, Indonesia

Email : kristinsimanjuntak09@gmail.com , maydemanty2020@gmail.com , ruthkreniabarus@gmail.com , marianasihaloho@gmail.com

Abstract

Food is not only a basic human necessity but also an important part of cultural identity and social life. One of the most popular examples of German urban gastronomy is Currywurst, a traditional dish consisting of sausage served with curry-flavored tomato sauce. Since its creation in Berlin after World War II, Currywurst has developed into a culinary symbol that reflects the history, lifestyle, and cultural diversity of German society. This study aims to examine the role of Currywurst as a representation of German urban gastronomy and to analyze its adaptation to the changing preferences of modern consumers. This study uses a descriptive qualitative approach based on literature review and gastronomic analysis. The discussion focuses on the historical background of Currywurst, its cultural significance in urban communities, the challenges posed by globalization and changing food consumption patterns, and the innovations that support its continued popularity. The findings show that Currywurst has successfully maintained its relevance through various adaptations, including the development of plant-based alternatives, improvements in nutritional quality, and modern presentation techniques. These innovations allow Currywurst to meet contemporary demands while preserving its traditional identity. In conclusion, Currywurst demonstrates how a traditional culinary product can adapt to social, cultural, and technological changes without losing its historical and cultural value. Its ability to combine tradition with innovation has strengthened its position as one of the most recognizable symbols of German gastronomy in the modern era.

Keywords: Currywurst, German Gastronomy, Urban Food Culture, Culinary Innovation, Sustainable Food, Cultural Identity.

Abstrak

Makanan bukan hanya kebutuhan dasar manusia, tetapi juga merupakan bagian penting dari identitas budaya dan kehidupan sosial. Salah satu contoh gastronomi perkotaan Jerman yang paling populer adalah Currywurst, yaitu hidangan tradisional berupa sosis yang disajikan dengan saus tomat berbumbu kari. Sejak diciptakan di Berlin setelah Perang Dunia II, Currywurst berkembang menjadi simbol kuliner yang mencerminkan sejarah, gaya hidup, dan keberagaman budaya masyarakat Jerman. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji peran Currywurst sebagai representasi gastronomi perkotaan Jerman serta menganalisis adaptasinya terhadap perubahan preferensi konsumen modern. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang didasarkan pada studi pustaka dan analisis gastronomi. Pembahasan difokuskan pada latar belakang sejarah Currywurst, makna budayanya dalam

komunitas perkotaan, tantangan yang muncul akibat globalisasi dan perubahan pola konsumsi makanan, serta berbagai inovasi yang mendukung keberlanjutan popularitasnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Currywurst berhasil mempertahankan relevansinya melalui berbagai bentuk adaptasi, termasuk pengembangan alternatif berbasis nabati, peningkatan kualitas gizi, serta teknik penyajian yang lebih modern. Inovasi-inovasi tersebut memungkinkan Currywurst memenuhi tuntutan masyarakat kontemporer tanpa menghilangkan identitas tradisionalnya. Sebagai kesimpulan, Currywurst menunjukkan bagaimana suatu produk kuliner tradisional dapat beradaptasi dengan perubahan sosial, budaya, dan teknologi tanpa kehilangan nilai sejarah maupun budayanya. Kemampuannya dalam memadukan tradisi dan inovasi telah memperkuat posisinya sebagai salah satu simbol gastronomi Jerman yang paling dikenal di era modern.

Kata Kunci: Currywurst, Gastronomi Jerman, Budaya Kuliner Perkotaan, Inovasi Kuliner, Pangan Berkelanjutan, Identitas Budaya.

A. PENDAHULUAN

Makanan tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan pangan manusia, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya dan kehidupan sosial di masyarakat. Dalam kajian gastronomi, makanan dipandang sebagai hasil perpaduan antara sejarah, tradisi, dan perkembangan zaman. Oleh karena itu, setiap hidangan tradisional memiliki nilai budaya yang mencerminkan karakter suatu bangsa.

Salah satu makanan yang menjadi simbol kuliner modern di Jerman adalah Currywurst. Hidangan yang terdiri atas sosis dengan saus tomat berbumbu kari ini pertama kali diperkenalkan di Berlin pada tahun 1949 dan hingga kini tetap menjadi salah satu makanan paling populer di Jerman. Selain dikenal karena rasanya yang khas, Currywurst juga mencerminkan gaya hidup masyarakat urban yang praktis dan dinamis.

Di jaman modern, Currywurst menghadapi berbagai tantangan, seperti perubahan pola konsumsi, meningkatnya kesadaran terhadap kesehatan, serta tren sustainable food. Untuk mempertahankan popularitasnya, berbagai inovasi dilakukan, mulai dari penggunaan bahan nabati hingga pengembangan teknik penyajian yang lebih modern. Oleh karena itu, artikel ini bertujuan untuk menganalisis peran Currywurst sebagai representasi gastronomi perkotaan Jerman serta bentuk adaptasinya terhadap kebutuhan generasi modern.

B. PEMBAHASAN

Sejarah Lahirnya Currywurst di Berlin

Currywurst lahir pada tahun 1949 di kota Berlin. Hidangan ini pertama kali diperkenalkan oleh seorang perempuan bernama Herta Heuwer. Setelah berakhirnya Perang Dunia II, kondisi ekonomi Jerman masih sulit dan bahan makanan sangat terbatas. Dalam situasi tersebut, Herta Heuwer mencoba mencampurkan saus tomat dengan bubuk kari yang diperoleh dari tentara Inggris.

Kombinasi tersebut menghasilkan rasa baru yang unik dan langsung menarik perhatian masyarakat. Currywurst kemudian dijual di kios kecil pinggir jalan dan dengan cepat menjadi makanan favorit para pekerja, buruh, dan masyarakat kota Berlin.

Kesuksesan Currywurst menunjukkan bagaimana sebuah inovasi sederhana dapat berkembang menjadi simbol budaya kuliner nasional. Hingga saat ini, Berlin masih dikenal sebagai salah satu pusat budaya Currywurst di Jerman.

Currywurst sebagai Simbol Budaya Urban Jerman

Berbeda seperti makanan tradisional lainnya yang identik dengan daerah pedesaan atau festival budaya, Currywurst berkembang di lingkungan perkotaan. Makanan ini menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat modern karena mudah ditemukan, cepat disajikan, dan memiliki harga yang relatif terjangkau.

Currywurst banyak dijual di kios makanan jalanan (Imbiss), stasiun kereta, pusat perbelanjaan, hingga acara olahraga. Keberadaannya mencerminkan karakter masyarakat perkotaan yang menghargai kepraktisan tanpa menghilangkan cita rasa tradisional.

Secara sosiologis, Currywurst juga berfungsi sebagai media interaksi sosial. Berbagai kalangan masyarakat, mulai dari pekerja konstruksi, mahasiswa, pegawai kantor, hingga wisatawan internasional dapat menikmati makanan yang sama dalam suasana yang santai. Oleh karena itu, Currywurst sering dianggap sebagai simbol persatuan sosial dalam kehidupan urban Jerman.

Selain itu, Currywurst telah menjadi bagian dari identitas kota Berlin. Banyak wisatawan yang menjadikan hidangan ini sebagai salah satu pengalaman kuliner yang wajib dicoba ketika berkunjung ke Jerman.

Tantangan Globalisasi dan Perubahan Pola Konsumsi

Memasuki abad ke-21, masyarakat dunia mulai menunjukkan perhatian yang lebih besar terhadap kesehatan, keberlanjutan lingkungan, dan kualitas pangan. Konsumsi daging merah mulai dikurangi karena dianggap berkontribusi terhadap berbagai masalah kesehatan dan lingkungan.

Perubahan ini menjadi tantangan bagi eksistensi Currywurst yang secara tradisional menggunakan sosis berbahan dasar daging babi atau sapi. Di sisi lain, meningkatnya jumlah konsumen vegetarian dan vegan mendorong industri kuliner untuk melakukan berbagai inovasi. Globalisasi juga memperkenalkan berbagai jenis makanan cepat saji dari berbagai negara. Persaingan dengan burger, pizza, dan makanan internasional lainnya membuat Currywurst harus terus beradaptasi agar tetap diminati generasi muda.

Namun demikian, masyarakat Jerman tidak meninggalkan Currywurst sepenuhnya. Sebaliknya, mereka melakukan transformasi terhadap produk tersebut tanpa menghilangkan identitas budayanya.

Inovasi Gastronomi dan Adaptasi terhadap Generasi Modern

Adapun salah satu bentuk adaptasi yang paling terlihat adalah munculnya Currywurst berbasis nabati (plant-based Currywurst). Produk ini menggunakan protein kedelai, kacang polong, atau bahan nabati lainnya untuk menggantikan daging hewan.

Selain itu, banyak restoran modern mulai mengembangkan variasi saus dengan tingkat kepedasan yang berbeda, penggunaan rempah-rempah premium, serta bahan organik yang lebih sehat. Inovasi tersebut memungkinkan Currywurst tetap relevan dengan kebutuhan konsumen masa kini.

Dari aspek gastronomi modern, penyajian Currywurst juga mengalami perubahan signifikan. Jika dahulu hanya disajikan di atas piring kertas sederhana, kini beberapa restoran menyajikannya dengan konsep fine dining. Saus kari dibuat lebih kompleks, kentang goreng diganti dengan kentang panggang berkualitas tinggi, dan tampilan makanan dirancang secara artistik melalui teknik plating modern.

Perkembangan media sosial turut memengaruhi transformasi Currywurst. Banyak pelaku industri kuliner menciptakan presentasi yang menarik secara visual agar mudah dipromosikan melalui platform digital. Dengan demikian, Currywurst tidak hanya menjadi makanan tradisional, tetapi juga bagian dari tren gastronomi kontemporer.

C.KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis, dapat disimpulkan bahwa Currywurst merupakan salah satu representasi penting dari gastronomi perkotaan Jerman. Hidangan ini lahir dari kondisi sosial pasca Perang Dunia II dan berkembang menjadi simbol budaya urban yang mencerminkan kreativitas, kepraktisan, dan keberagaman masyarakat Jerman.

Meskipun menghadapi tantangan globalisasi, perubahan gaya hidup, dan meningkatnya kesadaran terhadap kesehatan serta lingkungan, Currywurst mampu mempertahankan eksistensinya melalui berbagai inovasi. Pengembangan produk vegetarian dan vegan, perbaikan kualitas bahan baku, serta transformasi estetika penyajian menunjukkan bahwa tradisi kuliner dapat terus berkembang tanpa kehilangan identitas budayanya.

Kemampuan beradaptasi inilah yang menjadikan Currywurst tetap relevan sebagai salah satu ikon gastronomi Jerman di tengah perubahan zaman dan kebutuhan generasi modern.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Heinzelmann, U. (2021). *Food Cultures of Germany: Cuisine, Customs, and Issues*. Santa Barbara: ABC-CLIO.
- Kalenjuk Pivarski, B., et al. (2024). Gastronomy as a Predictor of Tourism Development. *Journal of Regional Cultural Heritage*, 12(2), 145–158.
- Nugroho, A., & HD, I. P. H. (2020). Gastronomi Makanan Khas sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 8(1), 34–45.
- Reynolds, C., et al. (2023). The Evolution of European Food Culture: Balancing Tradition and Sustainability. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100–112.
- Yıkmış, S. (2024). Culinary Trends in Future Gastronomy: A Review. *Trends in Food Science & Technology*, 143, 210–222.