**BAB II**

**TINJAUAN TENTANG KEBUDAYAAN NEGARA TURKI**

**A. Negara Turki**

Republik Turki ([bahasa Turki](https://id.wikipedia.org/wiki/Bahasa_Turki): Türkiye Cumhuriyeti) adalah sebuah negara besar di kawasan [Eurasia](https://id.wikipedia.org/wiki/Eurasia). Wilayahnya terbentang dari Semenanjung [Anatolia](https://id.wikipedia.org/wiki/Anatolia) di [Asia](https://id.wikipedia.org/wiki/Asia) Barat Daya dan daerah [Balkan](https://id.wikipedia.org/wiki/Balkan) di [Eropa](https://id.wikipedia.org/wiki/Eropa) Tenggara. Turki berbatasan dengan [Laut Hitam](https://id.wikipedia.org/wiki/Laut_Hitam) di sebelah utara; [Bulgaria](https://id.wikipedia.org/wiki/Bulgaria) di sebelah barat laut; [Yunani](https://id.wikipedia.org/wiki/Yunani) dan [Laut Aegea](https://id.wikipedia.org/wiki/Laut_Aegea) di sebelah barat; [Georgia](https://id.wikipedia.org/wiki/Georgia) di timur laut; [Armenia](https://id.wikipedia.org/wiki/Armenia), [Azerbaijan](https://id.wikipedia.org/wiki/Azerbaijan), dan [Iran](https://id.wikipedia.org/wiki/Iran) di sebelah timur; [Irak](https://id.wikipedia.org/wiki/Irak) dan [Suriah](https://id.wikipedia.org/wiki/Suriah) di tenggara; dan [Laut Mediterania](https://id.wikipedia.org/wiki/Laut_Mediterania) di sebelah selatan. [Laut Marmara](https://id.wikipedia.org/wiki/Laut_Marmara) yang merupakan bagian dari Turki digunakan untuk menandai batas wilayah [Eropa](https://id.wikipedia.org/wiki/Eropa) dan [Asia](https://id.wikipedia.org/wiki/Asia), sehingga Turki dikenal sebagai negara [transkontinental](https://id.wikipedia.org/wiki/Transkontinental).

Ibu kota Turki berada di [Ankara](https://id.wikipedia.org/wiki/Ankara) namun kota terbesar di negara ini adalah [Istanbul](https://id.wikipedia.org/wiki/Istanbul). Karena lokasinya yang strategis di persilangan dua benua, [budaya Turki](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Budaya_Turki&action=edit&redlink=1) merupakan campuran [budaya Timur](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Budaya_Timur&action=edit&redlink=1) dan [Barat](https://id.wikipedia.org/wiki/Budaya_Barat) yang unik yang sering diperkenalkan sebagai jembatan antara dua peradaban. Dengan adanya kawasan yang kuat dari Adriatik ke Tiongkok dalam jalur darat di antara Rusia dan India, Turki memperoleh kepentingan strategis yang bertambah pesat.

Turki adalah sebuah [republik](https://id.wikipedia.org/wiki/Republik) [konstitusional](https://id.wikipedia.org/wiki/Konstitusional) yang [demokratis](https://id.wikipedia.org/wiki/Demokrasi) dan [sekuler](https://id.wikipedia.org/wiki/Negara_sekuler). Turki perlahan bergabung dengan Barat namun di saat yang sama menjalin hubungan dengan dunia Timur. Turki merupakan salah satu negara pendiri [PBB](https://id.wikipedia.org/wiki/Perserikatan_Bangsa-bangsa), [Organisasi Konferensi Islam](https://id.wikipedia.org/wiki/Organisasi_Konferensi_Islam) (OKI), [OECD](https://id.wikipedia.org/wiki/OECD) & [OSCE](https://id.wikipedia.org/wiki/OSCE), serta negara anggota [Dewan Eropa](https://id.wikipedia.org/wiki/Dewan_Eropa) sejak tahun 1949 dan [NATO](https://id.wikipedia.org/wiki/NATO) sejak tahun 1952.

Turki merupakan negara transbenua. 97% wilayah Turki terletak di benua Asia, wilayah ini terpisah dari Eropa Turki oleh [Selat Bosporus](https://id.wikipedia.org/wiki/Selat_Bosporus), [Laut Marmara](https://id.wikipedia.org/wiki/Laut_Marmara), dan [Selat Dardanella](https://id.wikipedia.org/wiki/Selat_Dardanella). Sedangkan wilayah Turki yang terletak di benua Eropa hanya mencapai 3% saja. Wilayah Turki memiliki panjang lebih dari 1.600 kilometer (990 mil) dan 800 kilometer (500 mil) dengan bentuk persegi panjang kasar. Negara ini terletak antara garis lintang 35° dan 43°U, dan bujur 25° dan 45°T. Turki menempati lahan seluas 783.562 kilometer persegi (302.535 mil persegi), areal seluas 755.688 kilometer persegi (291.773 mil persegi) berada di Asia Barat Daya dan 23.764 kilometer persegi (9.175 mil persegi) di Eropa. Turki adalah negara terbesar ke 37 di dunia dalam hal luas wilayah. Negara ini di kelilingi oleh lautan di tiga sisi: [Laut Aegea](https://id.wikipedia.org/wiki/Laut_Aegea) di sebelah barat, [Laut Hitam](https://id.wikipedia.org/wiki/Laut_Hitam) di utara dan [Mediterania](https://id.wikipedia.org/wiki/Mediterania) di selatan. Terdapat juga [Laut Marmara](https://id.wikipedia.org/wiki/Laut_Marmara) di barat laut.[[1]](#footnote-1)

**B. Kebudayaan Negara Turki**

Turki adalah sebuah negara besar yang berada di kawasan Eurasia. Karena letak negaranya yang berada di antara 2 benua tersebut menyebabkan Turki memiliki budaya yg unik yaitu pencampuran budaya timur dan budaya barat. Oleh karena itu Turki sering diperkenalkan sebagai jembatan dua buah peradaban.

Kebudayaan Turki pada saat ini masih tetap didasarkan pada tradisi-tradisi Islam, dimana pengaruh barat hanya berada di kota besar dan jangkauannya pun masih sangat terbatas. Sementara di pedalaman Turki, kebudayaan Islam masih cukup kental terlihat. Jika dahulu kebudayaan Turki hanya berpatokan pada kebudayaan Islam saja atau kebudayaan Barat saja, kini kebudayaan Turki merupakan campuran dari kedua budaya tersebut. Dan kesamaan kebudayaan Turki dengan kebudayaan Barat terjadi karena faktor-faktor sejarah dan geografis pada negara tersebut. Hingga saat ini bangunan-bangunan bersejarah masa Byzantium yang berubah fungsinya pada masa khalifah Utsmani dan sejak pemerintahan Mustafa Kemal hingga kini masih terawat dengan baik dan dijadikan museum oleh pemerintah Turki.

Turki merupakan salah satu negara yang beruntung karena berkat penggabungan kebudayaan Timur dan Barat, Turki dapat melahirkan pengrajin dan seniman yang sangat berbakat dan kreatif dalam bidang arsiktektur, musik, puisi, tekstil, kayu, pengerjaan logam, keramik, pembuatan kaca, perhiasan, iluminasi manuskrip, miniatur dan kaligrafi. Seiring dengan perkembangan jaman, kesenian Turki pun mengalami perkembangan pesat. Terlihat dari mulai berkembangnya musik klasik, opera, teater, balet, serta seni lukis. Karya sastra juga mengalami perkembangan yang cukup pesat, dan bioskop-bioskop pun mulai banyak didirikan.

Keunikan budaya Turki tertuang dalam berbagai bentuk, baik itu bangunan, kesenian, makanan ataupun kebiasaan masyarakatnya.

1. Musik Tradisional

Musik tradisional di Turki terdiri dari dua gaya utama, yaitu musik klasikal dan musik rakyat[. Musik klasikal Turki](http://ms.wikipedia.org/w/index.php?title=Muzik_klasikal_Turki&action=edit&redlink=1) berasal dari budaya[elit Ustmaniyyah](http://ms.wikipedia.org/w/index.php?title=Muzik_Uthmaniyyah&action=edit&redlink=1) yang dipengaruhi oleh budaya[Eropa Selatan.](http://ms.wikipedia.org/w/index.php?title=Muzik_Balkan&action=edit&redlink=1) [Sedangkan musik rakyat Turki](http://ms.wikipedia.org/w/index.php?title=Muzik_rakyat_Turki&action=edit&redlink=1) lebih dipengaruhi budaya Asia Tengah. Musik klasikal Turki dimainkan di istana-istana Ustmaniyyah sedangkan musik rakyat dimainkan di perkampungan.

2. Seni Tari

Turki memiliki banyak tarian tradisional yang sudah populer didunia. Salah satunya adalah tarian sufi. Tarian sufi ini dikenal juga dengan nama Whirling Dervishes, tarian Sema, Tarian Mawlana Rumi atau Tanura dance. Diperkenalkan oleh Mawlana Jelaluddin Rumi sebagai bentuk ekspresi dari rasa cinta, kasih, dan sayang yang tinggi dari seorang hamba kepada sang pencipta. Pesta para sufi ini lahir manakala seorang pencari Tuhan bertemu dengan Sang Pencipta Yang Maha Suci, ketika merasakan kasih yang ada dalam diri meletup-letup, maka perasaan ini akan ditransfer menjadi energi gerak dalam bentuk tarian. Tarian yang dilakukan adalah sebuah ekspresi untuk merayakan kehidupan. Konon ketika menari seperti itu, para penari mengalami ekstase yang di kalangan para sufi dipahami sebagai tingkat pencapaian perasaan penyatuan dengan Tuhan. Bahkan, ada pula yang mengaku gerakan yang tercipta "seolah-olah" bukan dari diri si penari. Satu hal yg paling menarik adalah para penari ini berputar terus-menerus tanpa henti selama berjam-jam sampai tarian selesai, namun hal itu tidak membuat para penari kehilangan keseimbangan.

Selain tarian Sufi, terdapat pula tari Zeybek. Walaupun tarian ini berasal dari Turkmenistan, namun tarian ini sudah ada jauh sebelum negeri tersebut terpecah menjadi negara-negara kecil di Asia Tengah. Tarian yang meniru gerakan burung elang ini mengisahkan pejuang di wilayah Aegean yang bertindak sebagai pelindung masyarakat desa terhadap tuan tanah dan para pemungut pajak.

3. Arsitektur

a. Arsitektur Ustmaniyah

Arsitektur Utsmaniyah adalah [arsitektur](https://id.wikipedia.org/wiki/Arsitektur) [Kesultanan Utsmaniyah](https://id.wikipedia.org/wiki/Kesultanan_Utsmaniyah) (Kekaisaran Ottoman) yang bermunculan di [Bursa](https://id.wikipedia.org/wiki/Bursa,_Turki) dan [Edirne](https://id.wikipedia.org/wiki/Edirne) pada abad ke-14 dan ke-15. Arsitektur kekaisaran tersebut berkembang dari [arsitektur Seljuk](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Arsitektur_Seljuk&action=edit&redlink=1) yang lebih awal dan dipengaruhi oleh [arsitektur Bizantium](https://id.wikipedia.org/wiki/Arsitektur_Bizantium), juga [arsitektur Iran](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Arsitektur_Iran&action=edit&redlink=1)[[2]](#footnote-2) serta tradisi Islami [Mamluk](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Arsitektur_Mamluk&action=edit&redlink=1) setelah [penaklukkan Konstantinopel](https://id.wikipedia.org/wiki/Kejatuhan_Konstantinopel) oleh kaum Utsmaniyah.[[3]](#footnote-3) Selama hampir 400 tahun artefak-artefak arsitektural Bizantium seperti gereja [Hagia Sophia](https://id.wikipedia.org/wiki/Hagia_Sophia) berperan sebagai model untuk banyak [masjid](https://id.wikipedia.org/wiki/Masjid) Utsmaniyah.[[4]](#footnote-4) Secara keseluruhan, arsitektur Utsmaniyah di deskripsikan sebagai arsitektur Bizantium yang dipadukan dengan tradisi-tradisi arsitektural Mediterania dan Timur Tengah.[[5]](#footnote-5)

Karenanya, atau sejak saat itu, kaum Utsmaniyah mencapai arsitektur tingkat tertinggi di negeri mereka. Mereka menguasai teknik membangun ruang dalam yang luas yang dilingkupi dengan kubah besar namun tampak ringan, dan meraih harmoni sempurna antara ruang dalam dan luar, serta bayangan dan cahaya yang [artikulasikan](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Artikulasi_(arsitektur)&action=edit&redlink=1). Arsitektur keagamaan Islami yang hingga saat itu merupakan bangunan sederhana dengan dekorasi ekstensif, ditransformasikan oleh kaum Utsmaniyah melalui suatu perbendaharaan arsitektural yang dinamis pada [lengkungan](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Lengkungan_(arsitektur)&action=edit&redlink=1), [kubah](https://id.wikipedia.org/wiki/Kubah), setengah kubah, dan tiang (kolom). Masjid ditransformasi dari sebuah ruang yang gelap dan sempit dengan dinding bercorak [arabes](https://id.wikipedia.org/wiki/Arabes) menjadi sebuah tempat sakral dengan keseimbangan teknis dan estetika, mempertajam keanggunan dan indikasi transendensi surgawi.

Saat ini sisa-sisa arsitektur Utsmaniyah ditemukan di bagian-bagian tertentu bekas wilayahnya dalam keadaan rusak.[[6]](#footnote-6)

b. Arsitektur Bizantium

Arsitektur Bizantium adalah arsitektur [Kekaisaran Bizantium](https://id.wikipedia.org/wiki/Kekaisaran_Bizantium) (Kekaisaran Romawi Timur). Terminologi ini digunakan oleh para sejarawan modern untuk mengklasifikasikan Kekaisaran Romawi abad pertengahan sedemikian karena perkembangannya sebagai suatu entitas budaya dan seni yang berpusat di ibu kota baru [Konstantinopel](https://id.wikipedia.org/wiki/Konstantinopel), berbeda dengan kota [Roma](https://id.wikipedia.org/wiki/Roma) dan sekitarnya. Kekaisaran Bizantium bertahan lebih dari satu [milenium](https://id.wikipedia.org/wiki/Milenium), secara dramatis mempengaruhi [arsitektur abad pertengahan](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Arsitektur_abad_pertengahan&action=edit&redlink=1) di seluruh [Eropa](https://id.wikipedia.org/wiki/Eropa), serta menjadi asal mula tradisi [arsitektur Utsmaniyah](https://id.wikipedia.org/wiki/Arsitektur_Utsmaniyah) dan [Renaisans](https://id.wikipedia.org/wiki/Arsitektur_Renaisans) setelah keruntuhan kekaisaran tersebut. Arsitektur Bizantium awal dibangun sebagai suatu cara untuk mengenang [arsitektur Romawi](https://id.wikipedia.org/wiki/Arsitektur_Romawi). Perubahan teritorial dan [politik](https://id.wikipedia.org/wiki/Ikonoklasme_Bizantium), [kemajuan teknologi](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Pendentive&action=edit&redlink=1), serta [perubahan gaya](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Garis_waktu_gaya_arsitektur&action=edit&redlink=1) menandakan adanya suatu gaya berbeda yang secara bertahap menghasilkan denah lantai berupa [salib Yunani](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Salib-dalam-persegi&action=edit&redlink=1) dalam [arsitektur gereja](https://id.wikipedia.org/wiki/Arsitektur_gereja).[[7]](#footnote-7)

c. Arsitektur Istanbul

Arsitektur Istanbul mendeksripsikan percampuran struktur besar yang merefleksikan beberapa pengaruh yang membuat tanda mendalam dalam seluruh distrik di kota tersebut. Bagian kuno dari kota tersebut (semenanjung bersejarah) sebagian masih dikelilingi oleh [Tembok Konstantinopel](https://id.wikipedia.org/wiki/Tembok_Konstantinopel), yang didirikan pada abad ke-5 oleh Kaisar [Theodosius II](https://id.wikipedia.org/wiki/Theodosius_II) untuk melindungi kota tersebut dari invasi. Arsitektur di dalam kota tersebut berisi bangunan-bangunan, patung-patung, dan konstruksi-konstruksi fungsional yang berasal dari era [Bizantium](https://id.wikipedia.org/wiki/Kekaisaran_Bizantium), [Genoa](https://id.wikipedia.org/wiki/Genoa), [Utsmaniyah](https://id.wikipedia.org/wiki/Kekhalifahan_Utsmaniyah), dan [Turki](https://id.wikipedia.org/wiki/Turki) modern. Kota tersebut memiliki beberapa entitas yang siginifikan secara arsitektural. Sepanjang sejarah panjangnya. Istanbul memegang reputasi untuk perpaduan budaya dan etnis. Sebagai hasilnya, terdapat beberapa masjid, gereja, sinagog, istana, kastil dan menara bersejarah yang dapat dikunjungi di kota tersebut.

Salah satu monumen tertua yang masih berdiri dari zaman kuno adalah [Tiang Ular](https://id.wikipedia.org/wiki/Tiang_Ular), sebuah monumen yang aslinya dibangun untuk menghormati Apollo atas kemenangan terhadap bangsa Persia di [Plataea](https://id.wikipedia.org/wiki/Plataea) pada 479 SM. Tiang tersebut dipindahkan oleh [Konstantinus Agung](https://id.wikipedia.org/wiki/Konstantinus_Agung) ketika Konstantinopel menjadi ibu kota yang baru, dan didirikan di [Hippodrome](https://id.wikipedia.org/wiki/Hippodrome) sejak saat itu. Seorang anggota Kebudayaan Besar Polandia yang mengunjungi monumen tersebut pada tahun 1700 merusak bagian atas monumen tersebut, mematahkan kepala ularnya.[[8]](#footnote-8) Saat ini, kepala tersebut disimpan di [Museum Arkeologi](https://id.wikipedia.org/wiki/Museum_Arkeologi_Istanbul) di Istanbul.

Monumen paling berpengaruh dari arsitektur Romawi di kota tersebut adalah [Tiang Konstantinus](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Tiang_Konstantinus&action=edit&redlink=1) ([bahasa Turki](https://id.wikipedia.org/wiki/Bahasa_Turki): *Çemberlitaş*), yang didirikan pada 330 oleh [Konstantinus Agung](https://id.wikipedia.org/wiki/Konstantinus_Agung) untuk menandai deklarasi ibu kota baru dari [Kekaisaran Romawi](https://id.wikipedia.org/wiki/Kekaisaran_Romawi) dan berisi beberapa fragmen dari [Salib Benar](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Salib_Benar&action=edit&redlink=1) dan artefak-artefak lainnya yang berkaitkan dengan [Yesus Kristus](https://id.wikipedia.org/wiki/Yesus_Kristus) dan [Bunda Maria](https://id.wikipedia.org/wiki/Bunda_Maria).[[9]](#footnote-9)

4. Sastra Turki

Kemajuan dibidang ini ditandai dengan munculnya sastrawan-sastrawan seperti: Ibrahim Shinasi pendiri surat kabar *Tasviri Efkyar.*Di antara karya yang dihasilkan adalah *The Poets Wedding*(komedi). Salah seorang pengikutnya adalah Namik Kemal dengan karyanya *Fatherland*atau *Silistria.[[10]](#footnote-10)*

Dalam bidang sastra, seni bersyair berkembang di Turki atas jasa Jalaluddin Rumi (dari Iran) (w.672 H/1273). Diantara para penyair ternama Turki seperti : sultan Walid, putera jalaluddin Rumi, Yazzi Oghlu sangat ternama karena syairnya tentang sejarah hidup Nabi Muhammad SAW, Syekh Zada yang telah mengarang “Sejarah 40 orang menteri” yang dipersembahkan kepada Sultan Murad II, dan lain-lain. [[11]](#footnote-11)

Sebuah karya sastra dimanapun pada umumnya tidak bisa terlepas dari pengaruh sejarah, sosial dan politik dimana karya tersebut dibuat. Itu semua dikarenakan faktor ideologi dari pengarang yang ingin dia sampaikan dalam karyanya tersebut, apakah itu berupa sebuah kritik terhadap perpolitikan (pemerintah), keadaan sosial dan lain sebagainya. Begitu halnya dengan karya-karya sastra yang berasal dari Turki dan sebagian eropa pada abad ke 19. Karya tersebut tercipta karena pengaruh dari faktor-faktor yang disebutkan diatas.

Di Turki sendiri, pengaruh dari faktor pergolakan politik ketika zaman kerajaan Turki Usmani sangat terlihat sekali pengaruhnya. Ketika masa pra *Tanzimat*(1839-1879) karya-karya sastra didominasi oleh puisi sebagai sarana yang paling digemari seluruh lapisan masyarakat, baik bentuk puisi biasa atau puisi yang didendangkan *(aruz)* atau puisi sufi *(tekke).* Karya-karya tersebut digunakan oleh daulah Utsmaniyah sebagai alat legitimasi politik, memuji para raja, perjamuan dan yang lainnya. Contohnya Musthafa Ali (1541-1599) dengan karyanya Kunh Al-Akhbar yang merupakan catatan dari pendirian Daulah Utsmaniyah. Para pujangga lain yang ada pada masa itu adalah Baki (1526-1600), Nef I (1582-1636), Yahya Efendi dan Yunus Emre (1552-1644).

Namun ketika masa *Tanzimat*dimulai, sastra digunakan sebagai pendefinisian kembali tentang jati diri dan negara. Kebanyakan karya-karya sastra yang tercipta mengangkat tema-tema sosial dan moral. Para sastrawan dan tokoh-tokoh *Tanzimat* ini menggunakan media sastra terhadap pandangan politik pada masa itu. Masa *Tanzimat* ialah masa pembaharuan di kerajaan Turki Usmani sebagai lanjutan dari usaha yang dijalankan oleh Sultan Mahmud II.[[12]](#footnote-12) Masa pembaharuan ini terjadi dikarenakan pengaruh dari Eropa. Pengaruh tersebut berupa sistem pendidikan dan sistem pemerintahan yang dijalankan oleh bangsa Eropa yang membawa Eropa menuju kemajuan, diantaranya dalam hal ilmu pengetahuan dan teknologi. Sistem pendidikan di Eropa pada saat itu yakni pendidikan Universal terhadap pria dan wanita, sehingga umumnya orang Eropa pandai membaca dan menulis.

Perkembangan karya sastra pada abad ke 19 zaman kerajaan Turki Utsmani sangat banyak terpengaruh oleh keadaan sosial politik yang sedang memanas pada saat itu. Salah satu sastrawan yang hidup pada zaman itu salah satunya adalah Ibrahim Sinasi (1826-1871). Ia pernah belajar di Perancis dan dikenal sebagai orang yang banyak terpengaruh oleh ide-ide pemikiran dari barat. Sepulangnya dari sana, dia mengeluarkan sebuah karya yang berjudul *Tercumei Manzume* yakni terjemahan dari syair klasik Perancis termasuk *Racine La fontaine.* Dalam tulisan-tulisannya, ia banyak membicarakan tentang hak-hak rakyat, kebebasan dalam mengutarakan pendapat, ide-ide liberal, dan sebagainya. Dia menerbitkan Surat Kabar yang bernama *Tasvir-i Efkar*pada tahun 1861 yang banyak mempengaruhi kebangkitan intelektual di kerajaan Utsmani pada abad 19. Sastrawan lain adalah Namik Kemal. Tulisan-tulisannya dianggap terlalu pedas dan dianggap berbahaya oleh pemerintah yang membuatnya terpaksa pergi ke Paris pada tahun 1867. Pada tahun 1870 dia diperbolehkan kembali ke Istanbul, namun tiga tahun kemudian dia ditangkap dan dipenjara akibat tulisannya yang dianggap berbahaya oleh pemerintah. Kemudian di bebaskan kembali pada tahun 1876 setelah jatuhnya Sultan Abdul Azziz.

Selain itu beberapa satrawan juga mengangkat isu-isu sosial dalam beberapa karyanya, salah satunya adalah novelis Fatma Aliye Hanim (1864-1936), ia menolak pendapat tokoh-tokoh pro poligami dalam berbagai karyanya seperti Muhazarat (persisihan, 1892), Refet (kemurahan Hati,1897), Udi (pemetik kecapi, 1899). Dia dia katakan sebagai seorang feminis pertama yang mengangkat isu-isu yang terjadi pada perempuan pada saat itu.

Selain dari karya-karya diatas tema-tema lain seperti perbudakan juga merupakan sasaran kritik sastra, seperti Araba Sevdat (kereta kuda), Surguzest-i Felatun Beyle, Felatun Beyle dan Rakim Efendi yang dibuat oleh Ahmet Mithat.

Sekitar tahun 1900an tema-tema identitas budaya semakin banyak bermunculan dalam karya-karya sastra di Turki. Ditambah lagi dengan gerakan-gerakan non Islam, pembunuhan Muslim di Balkan (1911-1912) yang mendorong munculnya tema-tema Islam.

Sastrawan lain pada zaman ini adalah Ziya Gokalp. Didalam karyanya yakni Turklasmak, Islamlasmak, Muasirlasmak (Turkifikasi, Islamisasi dan Modernisasi), karyanya dijadikan sebagai penengah ketika terjadi pro dan kontra terhadap ide-ide barat yang masuk di Turki. Dia menyuguhkan teori yang berjudul “Menuju Barat dan Menuju Rakyat”. Menurutnya penggunaan bahasa Turki harus digalakkan, kerinduan mendengarkan adzan, shalat dalam bahasa Turki ia gambarkan dalam puisinya Vathan (tanah air).

Sedangkan memasuki abad 20, tema-tema sastra kebanyakan berubah menjadi anti-Islam yang dipengaruhi oleh sastrawan Yakup Kadri Karosmanogolu (1889-1974) yang menggambarkan bahwa pondok-pondok orang beriman adalah tempat maksiat yang sebenarnya. Dalam novelnya Nur Baba (bapak Ilahi), begitu juga dengan Yaban (orang asing) ia menggambarkan bahwa orang beragama adalah orang yang menjijikkan. Kemal Attatturk (1880-1938) adalah seorang yang mempunyai ide yang sama meskipun tidak seekstrem Yakup. Akibatnya adalah munculnya penolakan agama Islam sebagai agama negara, penekanan terhadap tarekat-tarekat agama dan lainnya.

Seluruh karya-karya tersebut tercipta karena pengaruh dari kebudayaan barat yang mulai masuk kedalam kebudayaan asli Turki Utsmani. Ada yang menyambut baik perubahan itu dan tidak sedikit pula yang justru menentang hal tersebut. Mereka yang menentang yakni orang-orang yang merasa bahwa jati diri mereka yang asli sudah mulai dihilangkan oleh kebudayaan barat tersebut dan mengakibatkan penurunan moral diantara masyarakat.[[13]](#footnote-13)

5. Makanan Khas Turki

Masakan Turki merupakan warisan dari Ustmaniyyah yang bisa dikatakan sebagai gabungan dari masakan-masakan Turki, Arab dan Yunani. Masyarakat Ustmaniyyah bersama-sama menyatukan berbagai macam tradisi masakan mereka dengan unsur-unsur Turki dari Asia Tengah.

Masakan Turki mengalami perubahan yang cukup pesat pada abad ke-20, tabiat makan Turki kemudian berubah secara drastis disebabkan pengaruh Barat. Makanan cepat saji semakin populer dan semua jenis makanan cepat saji dapat dengan mudah ditemukan diseluruh Turki. Berikut beberapa makanan khas Turki yang populer baik dikalangan masyarakat lokal maupun turis mancanegara:

a. Kebab

Kebab Turki (doner kebap) adalah makanan khas asal Turki yang berupa daging yang diiris tipis-tipis dari pemanggang vertikal berputar, dan disajikan dengan cara digulung dalam roti pita, tortila, atau dalam bentuk sandwich atau burger. Biasanya disajikan bersama sayuran seperti tomat, selada, bawang bombay, mentimun, saus sambal, dan mayonaise. Daging yang biasa digunakan untuk membuat kebab adalah daging kambing, sapi, atau ayam.

Kebab atau kebap sebenarnya adalah makanan asal Timur Tengah yang kemudian diadopsi oleh negara-negara Asia Tengah dan Asia Barat, termasuk Turki, sebelum akhirnya tersebar luas ke seluruh dunia. Kebab secara umum adalah sebutan untuk masakan yang terbuat dari daging, ikan, atau sayuran yang dipanggang. Karena itu banyak sekali macam dan cara penyajiannya. Ada yang ditusuk-tusuk seperti sate dan ada juga yang diletakkan begitu saja di atas piring. Setiap negara pun memiliki istilahnya sendiri, serta resep dan cara penyajiannya masing-masing.

Di Turki, jenis kebab yang paling populer adalah doner kebap, iskender kebap, dan sis (shish) kebap. Doner kebap adalah jenis kebab yang paling populer dan disajikan dalam roti pita atau tortila. Jenis kebab inilah yang di Indonesia disebut sebagai "Kebab Turki". Doner kebap juga biasa disajikan dalam bentuk burger seperti doner kebab-nya orang Jerman. Sedangkan kebab iskender dibuat dengan meletakkan roti pita di atas piring, kemudian menambahkan irisan daging panggang di atasnya, baru disiram dengan mentega dari susu kambing yang sudah dicairkan, yoghurt, dan saus tomat. Terkadang di atasnya juga ditambahkan kofte yang berbentuk memanjang seperti sosis. Jenis yang ketiga adalah shish kebap, yaitu daging yang dipanggang dengan cara ditusuk seperti sate, bisa dipanggang bersama sayuran, dan disajikan di atas piring.

b. Turkish Delight

Lokum atau Turkish delight adalah manisan khas Turki yang yang terbuat dari bahan dasar gel pati dan gula. Manisan ini biasanya disajikan dalam bentuk potongan-potongan kecil berbentuk kubus atau bundar, berwarna-warni, dan ditaburi dengan gula bubuk agar tidak lengket. Selain bahan dasar tersebut, Turkish delight juga biasa ditambah dengan bahan lain seperti potongan kurma, kacang-kacangan seperti hazelnut, walnut, atau pistachio, dan bahan perasa seperti lemon, kayu manis, atau mint, rosewater, atau jeruk Bergamot (jeruk berwarna kuning seperti lemon). Manisan ini tidak hanya tekenal di Turki saja tetapi juga di negara lain di dunia seperti Yunani, Romania, Amerika Utara, Brazil, dan Inggris serta negara persemakmurannya. Turkish delight juga muncul dalam novel karangan C.S Lewis dan juga film adaptasinya yang terkenal, The Chronicles of Narnia: The Lion, the Witch and the Wardrobe.

c. Dondurma

Dondurma adalah es krim khas Turki yang mempunyai tekstur yang kenyal dan lengket seperti permen karet. Es krim lengket ini pada dasarnya terbuat dari susu, gula, salep (yaitu bahan pengental yang terbuat dari tepung akar anggrek ungu muda), dan mastic (bahan pengenyal yang terbuat dari getah tumbuhan). Di Turki, dondurma banyak dijual di kios-kios atau gerobak-gerobak dipinggir jalan dan juga didepan toko. Penjual es krim Turki biasanya mengenakan rompi dan peci khas (seperti Aladin) dan mengaduk gumpalan es krim secara terus menerus menggunakan tongkat panjang (mungkin agar adonannya tetap elastis) sambil melakukan atraksi-atraksi untuk menarik pembeli.

d. Baklava

Baklava adalah roti pastri lapis isi kacang yang disiram madu atau sirup sebagai pemanis. Roti khas Turki ini biasa dibuat dengan menumpuk adonan pastri tipis dalam loyang besar selapis demi selapis, dan memberi mentega cair antar lapisan serta potongan kacang (biasanya walnut atau pistachio) di beberapa lapisannya. Karena nanti hasilnya kering dan remah, sebelum dipanggang adonan baklava dipotong-potong terlebih dahulu (pada umumnya berbentuk persegi), kemudian baru dipanggang. Setelang matang, baklava disiram dengan banyak madu atau sirup dan dibiarkan agar terendam dan meresap ke setiap lapisannya yang kering. Baklava merupakan salah satu jenis roti yang paling terkenal di Turki sehingga akan mudah ditemui di toko-toko roti dan pastri juga di supermarket. Selain baklava original, ada juga yang menjual baklava variasi lain seperti baklava coklat.

e. Börek

Börek atau böreği memiliki bentuk yang mirip sepeti baklava. Sama seperti baklava, börek adalah pastri lapis isi yang terbuat dari lapisan adonan pastri yang ditumpuk berlapis-lapis dan diberi isian. Namun bedanya borek diisi dengan keju (feta, sirene, atau kaşar), daging cincang, atau sayuran seperti bayam dan kentang. Proses pembuatannya juga sedikit berbeda dengan baklava. Borek ada yang langsung dipanggang dan ada yang direbus dulu lalu dipanggang, dan baru dipotong setelah dipanggang. Borek juga tidak disiram madu atau sirup setelah matang. Jenis borek pun cukup banyak macamnya, ada yang kering, basah, dan ada yang dibuat dengan cara digulung. Salah satu jenis borek selain borek kering biasa adalah su böreği atau 'water börek' yang bertekstur empuk dan basah. Borek jenis ini dibuat dengan merebus dulu sebentar lapisan adonan pastrinya baru diolesi dengan campuran keju feta, daun parsley, dan minyak zaitun kemudian dipanggang.

f. Künefe dan Kadaif

Künefe dan kadaif adalah dua varian dari kanafeh, yaitu makanan khas asal negara-negara kekuasaan kekaisaran Ottoman (salah satunya Turki) yang terbuat dari helaian adonan pastri (kadayif) yang ditumpuk dan diberi isian keju atau kacang, disiram dengan sirup atau madu, dan sering ditaburi kacang pistachio giling sebagai garnish. Di Turki, kanafeh disebut dengan künefe dan terbuat dari dua lembar pastri yang terbuat dari helaian kadayif dan diberi keju yang sudah dilunakkan di antara lapisannya. Kunefe dimasak menggunakan piring tembaga kecil dan disajikan panas-panas dalam sirup dengan taburan kacang pistachio.

Hampir serupa tapi tak sama, kadaif juga terbuat dari helaian kadayif, tapi bisa diberi isian keju atau kacang cincang seperti pada baklava, dan dimasak dalam jumlah besar sekaligus dalam loyang dan dipanggang dalam oven. Agar warnanya coklat menarik, permukaan kadaif terkadang diolesi pewarna orange sebelum dipanggang. Penyajiannya, kadaif dipotong-dipotong terlebih dahulu, disiram dengan sirup gula atau madu, dan ditaburi dengan kacang pistachio giling. Selain bentuk sandwich, kadaif juga ada yang berbentuk roll atau kadaif gulung yang disi kacang pistachio cincang. Di Turki, kadaif lebih mudah dijumpai dan sering dijual di toko-toko manisan atau pastri.

g. Kokoreç

Kokoretsi atau kokoreç (kokorek) adalah makanan asal Turki yang terbuat dari usus domba atau kambing yang dililit membungkus organ dalam (jeroan) dan dimasak dengan cara dibakar. Usus yang digunakan untuk membuat kokorec biasanya adalah usus anak domba yang masih menyusu, sedangkan daging jeroan yang dipakai meliputi hati, jantung, ginjal, dan pankreas. Untuk membuat kokorec, bahan-bahan ini dipotong terlebih dahulu lalu dibumbui dengan air perasan lemon, minyak zaitun, oregano, garam, dan lada. Jeroan yang sudah dipotong dan dibumbui ini kemudian ditusuk seperti sate menggunakan tusukan panjang, lalu usus yang sudah dibersihkan dililitkan menutupinya hingga rapat dan membentuk gulungan. Gulungan kokoretsi kemudian dibakar di atas bara api, atau pemanggang listrik atau gas, dan setelah matang dipotong dan disajikan dalam piring dengan ditaburi oregano. Di Turki, potongan kokorec biasa disajikan dalam setengah roti baguette atau roti sandwich, dengan ditambah oregano dan paprika.

h. Dolma

Dolma adalah makanan berupa sayuran isi yang berasal dari Turki dan negara-negara di semenanjung Balkan dan sekitarnya, Timur Tengah, Asia Tengah, dan Rusia. Sayuran yang biasa dipakai untuk membuat dolma adalah paprika, tomat, terong, dan zucchini (sejenis labu). Daun anggur dan kol juga umum dipakai, dan yang seperti ini disebut sarma namun sering juga disebut dengan dolma atau yaprak dolma. Di Turki (negara dari mana kata dolma berasal), ikan makerel, cumi-cumi, dan remis (kijing) yang diisi bahkan juga disebut dengan dolma. Isian dolma umumnya adalah nasi dengan atau tanpa daging cincang.

Di Turki, ada dua jenis dolma, yaitu dolma yang isiannya mengandung daging dan yang tidak. Dolma dengan isian daging biasanya terbuat dari campuran nasi, daging cincang, minyak sayur/mentega, biji cemara, bawang merah, dan rempah-rempah. Sementara dolma tanpa daging (yalancı dolma atau zeytinyağlı dolma) terbuat dari isian yang berupa campuran nasi, minyak zaitun, biji cemara, kismis atau cherry kering, daun peterseli, mint, dan daun ketumbar, dan rempah-rempah seperti lada hitam, kayu manis, dan allspice (sejenis lada). Dolma isian daging biasanya disajikan dan dimakan panas-panas sebagai hidangan utama bersama saus yogurt, sementara dolma tanpa daging biasanya disajikan dingin (suhu ruang) dan dimakan bersama saus lemon sebagai makanan pembuka (appetizer) atau makanan pendamping saat sarapan, makan siang, atau makan malam.

i. Simit

Simit adalah roti berbentuk melingkar seperti cincin (atau gelang) yang permukaannya tertutup oleh biji wijen. Roti yang berbentuk agak mirip seperti donat ini banyak dijual pedagang kaki lima digerobak-gerobak pinggir jalan dan pedagang simit keliling yang membawa simit dengan ditumpuk diatas kepala. Berbeda dengan donat yang memiliki tekstur yang empuk, simit bertekstur kering dan renyah seperti roti bagel. Ukuran dan teksturnya bisa sedikit bervariasi antar satu kota dengan kota lainnya di Turki. Seperti di Ankara (ibukota Turki) misalnya, simit yang dijual memiliki ukuran lebih kecil dan tekstur lebih kering dibanding simit di kota lain. Selain dimakan sebagai camilan, orang Turki memiliki tradisi menikmati simit sambil minum teh Turki atau cay yang secara tradisional disajikan dalam gelas berbentuk tulip.

j. Pide

Pide atau pizza Turki adalah makanan khas Turki yang terbuat dari roti pita yang bagian atasnya diberi aneka topping seperti daging sapi, kambing, atau tuna cincang, paprika, tomat, bawang bombay, dan terkadang keju dan telur. Pide kemudian dilipat bagian tepinya sehingga berbentuk memanjang seperti perahu, lalu baru dipanggang dalam oven seperti halnya pizza. Pide biasanya dipotong-potong terlebih dahulu sebelum disajikan

k. Lahmacun

Lahmacun terbuat dari adonan roti yang diberi aneka topping seperti daging cincang dan sayuran seperti tomat, bawang bombay, dan peterseli, yang kemudian dipanggang. Bedanya dengan pide, bagian tepi lamahcun tidak dilipat sehingga tetap bulat seperti pizza. Untuk menikmati lahmacun, tambahkan lagi aneka topping segar di bagian tengahnya seperti sayuran, acar, tomat, paprika, bawang bombay, daun selada, dan terong bakar. Setelah itu diberi air perasan lemon, ayran, atau şalgam. Jika ingin pedas, biasa ditaburkan serpihan cabai kering di atasnya. Setelah itu baru digulung seperti kebab dan lahmacun siap untuk dinikmati. Selain di Turki, lahmacun juga populer di Armenia.

l. Kofte

Kofta atau kofte adalah makanan asal Turki yang terbuat dari daging giling (bisa sapi, kambing, atau ayam) yang dicampur dengan bumbu-bumbu, dan bahan tambahan lain seperti tepung, sayuran, atau telur, kemudian dibentuk bulat seperti bakso (atau lonjong) kemudian dimasak dengan cara dipanggang, digoreng, atau dikukus. Di restauran, kofte biasa disajikan di atas piring bersama nasi, salad, dan saus. Selain di Turki, kofte juga populer di banyak negara lain, di antaranya adalah di Arab (kufta), India (kofta), dan Yunani (keftés).

m. Kumpir

Kumpir adalah kentang panggang isi asal Turki. Di Turki, makanan ini merupakan salah satu jajanan atau makanan cepat saji favorit di kalangan wisatawan dan juga warga lokal. Di Turki, kumpir dibuat dari kentang panggang yang dibungkus dengan aluminium foil, kemudian setelah matang, bagian tengahnya dibelah dan isinya dicampur dengan mentega tawar dan keju kasar. Kumpir juga biasa ditambah dengan banyak aneka bahan lain sehingga semakin lezat dan mengenyangkan. Beberapa bahan yang biasa ditambahkan sebagai isian kumpir diantaranya adalah mayones, saus, acar, jagung manis, sosis, wortel, jamur, dan salad Rusia. Di Turki, khususnya di kota Istanbul, tempat yang paling populer untuk membeli dan menikmati kumpir adalah di distrik Ortakoy. [[14]](#footnote-14)

6. Minuman

Pada sarapan pagi dan sepanjang hari, orang Turki minum teh hitam. Teh dibuat dengan dua teko di Turki. Teh pahit kuat dibuat diatas teko dan dicairkan dengan menambah air dari teko yg berada lebih bawah.

Walaupun mayoritas masyarakat Turki beragama Islam, namun minuman beralkohol dapat dibeli dengan mudah seperti di Eropa. Walaupun demikian ada banyak minuman populer lain yang tak mengandung alkohol dan banyak digemari masyarakat Turki, contohnya seperti Ayran, Kefir, Salgam, Boza, Sahlep, dan kopi Turki. Kopi Turki cukup terkenal di dunia yang dapat disajikan manis atau pahit.[[15]](#footnote-15) Berikut adalah beberapa minuman khas Turki yang populer di masyarakat:

a. Ayran

Ayran adalah salah satu produk minuman berasal dari olahan susu yaitu yoghurt yang dicampur dengan air. Tak jarang untuk menambahkan rasa, dalam proses pembuatannya ayran dicampur dengan sedikit garam. Ayran konon pertama kali muncul pada masa Göktürkler di antara tahun 552-754 SM yang merupakan sebuah temuan yang tak disengaja. Karena pada masa itu mereka hanya bertujuan untuk mengurangi rasa asam pada olahan yoghurt dengan menambahkan sedikit air.

Selain di Turki, ayran juga dikenal di beberapa negara seperti Azerbaijan, Armenia, Lebanon, Iran, beberapa negara Balkan, sebagian negara Timur Tengah dan negara di Asia Tengah. Karena apabila ditelisik secara sejarah mereka juga memiliki nenek moyang yang sama pada masa Göktürkler.

b. Şalgam Suyu

Şalgam merupakan salah satu jenis lobak dengan nama latin Brassica napobrassica. Minuman yang berarti air lobak ini merupakan minuman khas dari Kota Adana yang terletak di daerah Akdeniz. Şalgam Suyu sebenarnya adalah air hasil fermentasi lobak, wortel ungu dan bulgur. Ketiga bahan tersebut dipotong kemudian dicampur dengan garam, gula dan air lemon, setelah itu dimasukkan ke dalam wadah/toples berisi air. Kita harus menunggu selama 8-15 hari sebagai proses fermentasi. Setelah terjadi proses fermentasi barulah Şalgam suyu bisa dinikmati. Ada dua jenis Şalgam Suyu yaitu acılı (pedas), dari air lobak yang dicampur dengan cabai dan acısız (tidak pedas) tanpa campuran cabai.

Şalgam suyu banyak dinikmati masyarakat Turki bersama olahan ikan seperti sardalya ekmek arası atau sandwich ikan sarden. Şalgam suyu ternyata menyimpan banyak manfaat untuk kesehatan. Minuman ini dipercaya mampu memperkuat sistem kekebalan tubuh karena mengkonsumsi air lobak di saat terkena flu dapat membantu pemulihan lebih cepat. Selain itu şalgam suyu juga membantu proses penurunan berat badan. Di samping itu dipercaya bisa menambah volume asi bagi ibu yang sedang menyusui.

c. Salep

Salep adalah salah satu tumbuhan dari famili Orchidaceae. Jenis anggrek yang memiliki benggol ini dimanfaatkan sebagai salah satu minuman favorit orang Turki di musim dingin. Benggol salep ini dikeringkan kemudian digiling menjadi serbuk. Serbuk salep dimasak dengan air mendidih dan ditambahkan dengan kayu manis ketika disajikan. Untuk rasa special, salep ini bisa dimasak juga dengan tambahan susu. Diminum ketika masih hangat adalah salah satu pilihan minuman terbaik untuk menjaga tubuh tetap hangat di musim dingin. Minuman yang sudah dikonsumsi masyarakat Turki sejak zaman Utsmani ini juga bermanfaat untuk menyembuhkan batuk. Di Turki sendiri, tanaman salep diklaim hanya tumbuh di pegunungan Kahramanmaraş.

d. Boza

Minuman ini terbuat dari irmik (sejenis tepung kasar dari jagung) yang dicampur dengan gula dan air juga melalui proses fermentasi. Boza dikonsumsi pada musim dingin dan menjadi minuman yang banyak diburu ketika bulan Ramadan. Boza banyak diproduksi mulai pertengahan September sampai pertengahan Maret. Boza menjadi salah satu minuman tradisional yang semakin jarang dijumpai di Turki. Boza biasanya banyak diproduksi di Turki bagian barat, seperti daerah Istanbul dan sekitarnya. Salah satu faktor yang membuat Boza kembali dibicarakan dan terkenal bahkan sampai ke dunia internasional adalah berkat novel yang ditulis Orhan Pamuk berjudul Kafamda Bir Tuhaflık (A Strangeness in My Mind). Novel ini menceritakan seorang penjual Boza di Istanbul. Jadi, banyak turis yang sebelumnya tak mengenal Boza ketika berkunjung ke Istanbul akan memburu Boza, sebagai pelengkap "rasa Istanbul" seperti yang dibangun dalam novel Pamuk.

Boza memiliki kandungan vitamin A, B6, B12, C dan E. Selain itu boza juga bermanfaat untuk kesehatan jantung dan pembuluh darah.[[16]](#footnote-16)

e. Teh Cay

Teh tradisional Turki ini tergolong kedalam teh hitam. Di Turki sendiri teh sudah seperti menjadi minuman wajib penduduk disana, hampir diseluruh [lokasi](http://suarajakarta.co/tag/lokasi/) akan terlihat gelas berbentuk bunga tulip, berisikan air teh berwarna agak gelap. Turki merupakan negara dengan konsumsi teh tertinggi didunia mengungguli China, Jepang ataupun negara-negara di Eropa.

Menurut data terbaru, Turki memiliki angka rata-rata tahunan konsumsi teh sebesar 6.961 pon/orang. Tepat diatas dua negara lainnya yaitu Irlandia dan Inggris. Angka yang tinggi ini disebabkan karena kegiatan minum teh di Turki sudah menjadi kebudayaan bagi masyarakatnya. Dan jika bertamu ke rumah orang Turki, maka sudah pasti yang akan disuguhkan adalah minuman teh Cay ini dengan cemilan berupa kwaci dan kacang-kacangan khas Turki.

Selain rasa dan warna yang berbeda, teh Turki juga memiliki cara pembuatan dan penyajian yang unik. Untuk mempersiapkannya anda membutuhkan teko yang dikenal dengan nama Caydanlik. Teko bertingkat dua ini biasa terbuat dari porselen, namun saat ini juga sudah tersedia Caydanlik dengan bahan sekelas alumunium. Cara memasaknya juga unik, pertama yang harus dilakukan adalah menyalakan api kompor dan isi teko bawah dengan air dan biarkan teko diatasnya kosong. Setelah air di teko pertama mendidih, masukan air pada teko ke dua dengan beberapa sendok teh Cay sesuai selera. Teh akan disajikan setelah air di teko kedua mendidih. Untuk menjaga kehangatan teh maka kecilkan api dan biarkan teko tetap berada pada kompor atau tungku yang digunakan. Teknik menjauhkan Cay dari sumber api ini sudah dilakukan turun temurun dan menjadi tradisi dengan tujuan untuk memberikan aroma dan cita rasa teh Turki yang sempurna.[[17]](#footnote-17)

7. Seni Kaligrafi

Di antara beragam bentuk seni Islam, kaligrafi adalah salah satu yang sangat dihormati. Kaligrafi merupakan sarana penting untuk melestarikan Alquran. Sejarah mencatat, di masa Kesultanan Turki Utsmani, kaligrafi mendapat tempat yang terhormat. Tak hanya para seniman dan pelajar yang menggeluti seni menulis huruf Arab itu, tetapi beberapa sultan pun dikenal sebagai kaligrafer andal. Pada masa itu, Turki Utsmani merupakan kesultanan yang tidak hanya peduli pada ilmu pengetahuan, tapi juga seni dan budaya.

8. Mandi Hamam

Hammam atau pemandian Turki ([bahasa Turki](https://id.wikipedia.org/wiki/Bahasa_Turki): *hamam*, [bahasa Arab](https://id.wikipedia.org/wiki/Bahasa_Arab): الحمام, *ḥammām*) adalah fasilitas [pemandian umum](https://id.wikipedia.org/wiki/Pemandian_umum) khas [Turki](https://id.wikipedia.org/wiki/Orang_Turki) yang merupakan variasi dari [Pemandian Romawi](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Thermae&action=edit&redlink=1), [mandi uap](https://id.wikipedia.org/wiki/Mandi_uap), [sauna](https://id.wikipedia.org/wiki/Sauna), atau banya Rusia. Hammam dibedakan berdasarkan fokusnya kepada air, serta suasana dan kondisi uapnya yang berbeda.[[18]](#footnote-18)

Di [Eropa Barat](https://id.wikipedia.org/wiki/Eropa_Barat), apa yang disebut "pemandian Turki" adalah suatu metode membersihkan tubuh sekaligus relaksasi yang dipopulerkan pada [Era Victoria](https://id.wikipedia.org/wiki/Era_Victoria). Proses yang dilakukan dalam pemandian Turki serupa dengan [sauna](https://id.wikipedia.org/wiki/Sauna), akan tetapi tradisi ini lebih terkait dengan tradisi pemandian [Yunani Kuno](https://id.wikipedia.org/wiki/Yunani_Kuno) dan [Romawi](https://id.wikipedia.org/wiki/Kekaisaran_Romawi). Pemandian Turki dimulai dengan relaksasi dalam ruangan pertama (disebut *ruangan hangat*) yang dipanaskan oleh aliran udara panas yang kering, hal ini memungkinkan penggunanya bernapas dengan lega. Pengguna kemudian melanjutkan terapi dengan memasuki ruangan yang lebih panas (disebut *ruangan panas*) sebelum akhirnya mandi air dingin. Setelah mandi sempurna dengan membersihkan seluruh bagian tubuh, pengguna kemudian akan menikmati [pijat](https://id.wikipedia.org/wiki/Pijat), kemudian akhirnya memasuki *ruangan pendinginan* untuk relaksasi dan bersantai.[[19]](#footnote-19)

Perbedaan antara hammam Islam dan Pemandian Turki Victoria adalah jenis udaranya. Udara panas di pemandian Turki Victoria adalah udara kering; sementara hammam Islam umumnya menggunakan uap panas yang lembab. Di pemandian Turki Victoria biasanya pengguna akan berendam dalam kolam air dingin setelah keluar dari ruangan panas, sementara hammam Islam biasanya tidak memiliki kolam untuk berendam; kecuali hammam itu memiliki sumber air. Di hammam Islam biasanya pengguna hanya mengguyur badan mereka dengan air dingin.[[20]](#footnote-20)

9. Tembikar Iznik

Iznik merupakan sebuah kota di Turki yang terkenal dengan kerajinan tembikarnya. Di zaman Byzantium kota ini dikenal sebagai Nicaea. Kota yang didirikan pada tahun [310 SM](https://id.wikipedia.org/wiki/310_SM) ini dahulu merupakan kota [Yunani](https://id.wikipedia.org/wiki/Yunani) sebelum ditaklukkan oleh orang Turki pada tahun [1331](https://id.wikipedia.org/wiki/1331).[[21]](#footnote-21)

Tembikar [İznik](https://id.wikipedia.org/wiki/%C4%B0znik), yang mengambil nama dari sebuah kota di barat [Anatolia](https://id.wikipedia.org/wiki/Anatolia) dimana tembikar tersebut dibuat, adalah sebuah keramik yang didekorasi dan dibuat dari seperempat akhir abad ke-15 sampai akhir abad ke-17. Sebagian tembikar İznik masih ada di museum-museum di luar Turki, namun tempat penghasil ubin dari kota tersebut masih ada dibeberapa wilayah di Turki, seperti [İstanbul](https://id.wikipedia.org/wiki/%C4%B0stanbul), [Bursa](https://id.wikipedia.org/wiki/Bursa), [Edirne](https://id.wikipedia.org/wiki/Edirne), [Adana](https://id.wikipedia.org/wiki/Adana), dan [Diyarbakır](https://id.wikipedia.org/wiki/Diyarbak%C4%B1r). Di [Istanbul](https://id.wikipedia.org/wiki/Istanbul) sendiri, contoh pengubinan İznik dapat dilihat di sekitar 40 bangunan masjid, pemakaman, perpustakaan, dan istana, seperti [Masjid Rüstem Pasha](https://id.wikipedia.org/wiki/Masjid_R%C3%BCstem_Pasha), [Masjid Sokollu Mehmet Paşa](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Masjid_Sokollu_Mehmet_Pa%C5%9Fa&action=edit&redlink=1), dan [makam Selim II](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Makam_Selim_II&action=edit&redlink=1) di kompleks [Hagia Sophia](https://id.wikipedia.org/wiki/Hagia_Sophia).[[22]](#footnote-22)

10. Teater Tradisional Turki

Percampuran tradisi antara suku sejuk Turki dan penduduk asli Anatolia terjadi pada abad ke-10. Perpaduan antara bermacam suku tersebut terbentuklah pertunjukan baru. Pertunjukan teater mulai berkembang pesat dengan masalah sosial yang sudah mulai diangkat pada pertunjukan teater juga lakon-lakon sejarah. Pada tahun 1914 gedung pertunjukan teater mulai didirikan di Istanbul Turki yaitu Darrulbedayi-i Osmani.

Setelah gedung tersebut didirikan juga menarik minat generasi muda serta para dramawan-dramawan Turki yang sudah mulai bermunculan. Tema-tema yang diangkat seperti cerita romantis dan juga isu sosial. Banyak dramawan-dramawan yang menulis dengan berbagai tema seperti drama nasionalis dan musikal. Perempuan-perempuan Turki juga sudah mulai bermain di panggung sebagai bentuk revolusi dan peran perempuan dimainkan oleh aktris yang juga anggota etnik minoritas.[[23]](#footnote-23)

**C. Diplomasi Budaya Turki di Indonesia**

Sejarah singkat hubungan bilateral antara Indonesia dan Turki telah dimulai sejak tahun 1950, sementara Turki mengakui kedaulatan Republik Indonesia pada tanggal 29 Desember 1949.[[24]](#footnote-24) Kerjasama dan hubungan diplomatik antara kedua negara juga mencakup multi sektor seperti politik, Hankam, perdagangan, investasi, ekonomi, lingkungan, kesehatan dan pendidikan. Sementara hubungan kerjasama bilateral yang dilakukan pemerintah Turki di Indonesia juga dikonsentrasikan pada hubungan diplomatik pada sektor sosial budaya. Hal ini yang kemudian mengindikasikan beragamnya bentuk implementasi diplomasi kebudayaan yang dilakukan oleh negara Turki di wilayah Indonesia, baik aktifitas diplomasi publik tersebut dilakukan oleh staf pemerintahan maupun masyarakat sipil.

Diplomasi kebudayaan yang dilakukan oleh Turki terhadap Indonesia merupakan bentuk dari *soft* persuasif sebagai upaya untuk memperlihatkan bagaimanana gambaran Turki secara umum, karakter dan pribadi dari negara tersebut serta misi persahabatan yang dibawa agar dapat diterima dalam sudut pandang Indonesia. Berbagai bentuk aktifitas diplomasi budaya yang dipresentasikan oleh Turki baik pada sasaran pemerintah maupun publik Indonesia juga dikemas dalam beberapa konsep misalnya kuliner, tarian, film, pameran & promosi budaya, beasiswa, dll. Hal ini juga turut didukung oleh bentuk kerjsama yang dilakukan Turki kepada media informasi sebagai bentuk publikasi presentasi secara menyeluruh.

Diplomasi budaya Turki di Indonesia, salah satunya adalah Tarian Sufi. Tarian Sufi atau whirling dervishes adalah tarian yang dianggap religius dan berasal dari Turki, tarian ini merupakan inspirasi dari seorang filosof Turki bernama Maulana Jalaluddin Rumi, dimana tarian ini bermakna bahwa dasar dari kehidupan di dunia dan di bumi ini adalah berputar.[[25]](#footnote-25) Alkisah dalam sejarahnya tarian ini bermula ketika guru spiritual Maulana Jalaluddin meninggal dunia dan dia mengekspresikan kesedihan itu dengan sebuah gerakan yang membuat tubuhnya berputar-putar bahkan sampai 3 hari 3 malam, dan saat berputar Rumi meninggalkan semua emosinya serta rasa duniawi dan hanya satu yang dirasakannya yaitu kerinduan dan kecintaan yang sangat besar pada sang pencipta.

Tarian sufi yang merupakan tarian khas dari Turki mengandung makna yang sangat religius, memiliki arti antara kedekatan antara Tuhan dan manusia serta antara manusia dan sesamanya. Gerakan yang berputar-putar memiliki filosofi seperti bumi yang selalu mengitari porosnya sementara alunan musik yang lembut menggambarkan karakter orng Islam yang penuh dengan kasih sayang , bersikap halus, sopan dan beraklak baik sementara gerakan tangan yang mengarah ke atas dan ke bawah mengandung makna yaitu rahmat yang diterima dari sang pencipta melalui tangan manusia tetapi tetap mengulurkan tangan untuk membagikan rahmat tersebut kepada sesamanya. Tarian Sufi yang keberadaanya saat ini di Indonesia sudah bukan menjadi sesuatu hal yang baru, sebab saat ini telah banyak masyarakat di Indonesia yang ikut mempelajari tarian ini karena dianggap sebagai salah satu nilai ibadah.

Diplomasi budaya Turki melalui tarian sufi merupakan media interaksi persuasif yang dianggap sangat efektif secara tidak langsung. Pasalnya bahwa nilai-nilai positif dan kebaikan yang termakna dalam tarian ini, juga akan menggambarkan bagaiamana negara Turki khususnya penilaian karakter kepribadian masyarakat Turki itu sendiri. Indonesia sebagai negara mayoritas muslim pasti menganggap filosofis dari tarian sufi sebagai sesuatu yang bernilai ibadah dalam pandangan seorang muslim sehingga menciptakan stigma positif terkait citra orang-orang Turki yang tergambarkan seperti di dalam orang yang sedang melakukan tarian Sufi. Sudah menjadi agenda tahunan bagi pemerintah Turki untuk selalu mengirimkan delegasi kebudayaan ke Indonesia pada kegiatan pementasan tarian Sufi baik dalam acara pemerintahan maupun untuk konsumsi media publik khususnya pada bulan suci Ramadhan.[[26]](#footnote-26)

Selain dalam bentuk gerak tari, Turki juga melakukan ekspansi kebudayaan melalui media kulinernya. Seperti yang telah diketahui adalah kebab Turki yang saat ini sudah menjadi salah satu jenis makanan yang paling disukai oleh selera masyakat Indonesia. Bahkan dalam perkembangannya kini masakan yang terdiri dari campuran daging, sayuran dan roti lapis itu sudah menjadi konsumsi umum di kota-kota besar di seluruh Indonesia. Sementara pengaruh dari ekspansi kuliner kebab Turki kini telah dijadikan oleh beberapa pengusaha di Indonesia sebagai lahan bisnis.

Diadopsi sebagai makanan dari timur tengah pengelolahannya pun kini telah disesuaikan dengan selera, campuran hingga tekstur makanan yang khas Indonesia. Salah satu perusahaan *franchise* (waralaba) paling sukses yang memiliki 750 cabang outlet penjualan kebab Turki di seluruh wilayah Indonesia adalah PT. Kebab Turki Baba Rafi Indonesia Group[[27]](#footnote-27), Hendy Setiono sebagai perintis sekaligus pemilik waralaba ini mengungkapkan bahwa kesuksesan dari penjualan kebab Turki didasarkan atas selera pasar (konsumen) Indonesia yang memang sangat menyukai jenis makanan cepat saji ini. Permintaan pasar pun semakin meluas dengan promosi penjualan yang dilakukan melalui media informasi publik, baik cetak maupun elektornik sehingga bukan sesuatu yang mustahil jika investasi dalam bidang ini tidak hanya berupa lahan bisnis yang bersifat musiman.[[28]](#footnote-28)

Bentuk lain dari implementasi diplomasi budaya Turki di Indonesia adalah promosi budaya dan pariwisata yang dilakukan melalui media elektornik khususnya televisi. Salah satu bentuk publikasi tentang negara Turki juga ditayangkan dalam format film serial tv drama yang telah ditayangkan di salah satu siaran televisi swasta di Indonesia. Selain itu pula beragam format serial religi yang sering ditayangkan di media Indonesia berdasarkan perjalanan kisah-kisah sejarah Islam misalnya bangunan bersejarah, masjid kubah biru, masjid Ulul Jami, Hagia Sophia museum yang merupakan bangunan masjid yang memiliki struktur kubah pertama di dunia, Topkapi palace museum yang memiliki benda-benda peninggalan para nabi dan sahabat misalnya rambut dan gigi nabi Muhammad SAW, tongkat nabi Musa, sorban nabi Yusuf, peninggalan pedang dan senjata sahabat nabi serta benda peninggalan kerajaan Ottoman lainnya, serta reruntuhan benteng kerajaan Byzantium atau kota konstatinopel yang juga menjadi salah satu sejarah penaklukan terbesar perjuangan umat muslim.[[29]](#footnote-29)

Realita ini yang kemudian menciptakan gambaran bahwa secara halus (*soft power*) Turki telah menanamkan stigma kepada pandangan masyarakat Indonesia terkait akan eksistensi negara ini. Melalui berbagai literatur aspek dalam diplomasi budaya, Turki kemudian membawa sudut pandang masyarakat Indonesia agar berfikir sebagaimana pribadi orang Turki. Selain itu keberhasilan diplomasi tersebut juga ditandai dengan keterbukaan masyarakat maupun pemerintah Indonesia menerima kultur, gaya hidup bahkan ideologi orang Turki.

1. <https://id.wikipedia.org/wiki/Turki> [↑](#footnote-ref-1)
2. *Seljuk architecture*, Illustrated Dictionary of Historic Architecture, ed. Cyril M. Harris, (Dover Publications, 1977), 485. [↑](#footnote-ref-2)
3. Necipoğlu, Gülru (1995). [*Muqarnas: An Annual on Islamic Art and Architecture. Volume 12*](https://books.google.com/?id=RtbeBrAHhxgC&pg=PA60&lpg=PA60&dq=Ottoman+Architecture). Leiden : E.J. Brill. p. 60.[ISBN](https://id.wikipedia.org/wiki/International_Standard_Book_Number) [978-90-04-10314-6](https://id.wikipedia.org/wiki/Istimewa:Sumber_buku/978-90-04-10314-6). [OCLC](https://id.wikipedia.org/wiki/OCLC) [33228759](https://www.worldcat.org/oclc/33228759). Diakses tanggal 23-08-2016 [↑](#footnote-ref-3)
4. Rice, John Gordon; Robert Clifford Ostergren (2005).["The Europeans: A Geography of People, Culture, and Environment"](https://books.google.com/?id=wgPSUQ873scC&pg=PA193&lpg=PA193&dq=Ottoman+Architecture). *The Professional geographer* (Guilford Press)57. [ISBN](https://id.wikipedia.org/wiki/International_Standard_Book_Number) [978-0-89862-272-0](https://id.wikipedia.org/wiki/Istimewa:Sumber_buku/978-0-89862-272-0). [ISSN](https://id.wikipedia.org/wiki/International_Standard_Serial_Number) [0033-0124](https://www.worldcat.org/issn/0033-0124). Diakses tanggal 23-08-2016 [↑](#footnote-ref-4)
5. Grabar, Oleg (1985). [*Muqarnas: An Annual on Islamic Art and Architecture. Volume 3*](https://books.google.com/?id=Xu_L_FJRvUIC&pg=PA92&lpg=PA92&dq=Ottoman+Architecture). Leiden : E.J. Brill,. [ISBN](https://id.wikipedia.org/wiki/International_Standard_Book_Number) [90-04-07611-5](https://id.wikipedia.org/wiki/Istimewa:Sumber_buku/90-04-07611-5). Diakses tanggal 23-08-2016 [↑](#footnote-ref-5)
6. Çevikalp, Mesut (2008-08-27). ["Historian Kiel spends half century tracing history of Ottoman art"](http://todayszaman.com/tz-web/detaylar.do?load=detay&link=151325). [*Today's Zaman*](https://id.wikipedia.org/wiki/Today%27s_Zaman). Diakses tanggal 23-08-2016 [↑](#footnote-ref-6)
7. <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/1365642/Byzantine-architecture> [↑](#footnote-ref-7)
8. [Müller-Wiener, Wolfgang](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Wolfgang_M%C3%BCller-Wiener&action=edit&redlink=1) (1977). *Bildlexikon zur Topographie Istanbuls: Byzantion, Konstantinupolis, Istanbul bis zum Beginn d. 17 Jh* (dalam German). Tübingen: Wasmuth. [ISBN](https://id.wikipedia.org/wiki/International_Standard_Book_Number) [9783803010223](https://id.wikipedia.org/wiki/Istimewa:Sumber_buku/9783803010223) [↑](#footnote-ref-8)
9. Gül, Murat &, Howells, Trevor (2013). *Istanbul Architecture*. Boorowa: Watermark Press. [ISBN](https://id.wikipedia.org/wiki/International_Standard_Book_Number) [9780949284938](https://id.wikipedia.org/wiki/Istimewa:Sumber_buku/9780949284938) [↑](#footnote-ref-9)
10. Ajid Thohir, *Perkembangan Peradaban di Kawasan Dunia Islam, Melacak Akar-Akar Sejarah, Sosial, Politik, dan Budaya Umat Islam,*(Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2004), h. 181 [↑](#footnote-ref-10)
11. Hj. Musyrifah Sunanto, *Op. Cit,*h. 244 [↑](#footnote-ref-11)
12. Harun Nasution, Pembaharuan Dalam Islam; Sejarah Pemikiran Dan Gerakan, Jakarta, Bulan Bintang, 1975 [↑](#footnote-ref-12)
13. Prof. Dr. H. Makhmud Syafe’i, M. Ag. M. Pd. I, Perkembangan Modern Dunia Islam, Subang, CV Yasindo Multi Aspek Dan Value Press Bandang 1431 H/2011 [↑](#footnote-ref-13)
14. http://explorerguidebook.blogspot.co.id/2013/10/makanan-khas-turki.html [↑](#footnote-ref-14)
15. <http://irfanmauluddin.blogspot.co.id/2015/04/kebudayaan-turki.html> [↑](#footnote-ref-15)
16. <http://www.turkishspirits.org/2016/07/minuman-yang-turki-banget.html> [↑](#footnote-ref-16)
17. <http://suarajakarta.co/lifestyle/kuliner/teh-turki-yang-khas-dan-mendunia> [↑](#footnote-ref-17)
18. Allsop, Robert Owen (1890), The Turkish bath: its design and construction, Spon [↑](#footnote-ref-18)
19. Cosgrove, J. J. (2001) [1913], [*Design of the Turkish Bath*](http://books.google.com/?id=D4cHAAAACAAJ), Books for Business, [ISBN](https://id.wikipedia.org/wiki/International_Standard_Book_Number) [978-0-89499-078-6](https://id.wikipedia.org/wiki/Istimewa:Sumber_buku/978-0-89499-078-6) [↑](#footnote-ref-19)
20. Gazali, Münif Fehim (2001), [*Book of Shehzade*](http://books.google.com/?id=PY2LAAAAIAAJ), Dönence, [ISBN](https://id.wikipedia.org/wiki/International_Standard_Book_Number) [978-975-7054-17-7](https://id.wikipedia.org/wiki/Istimewa:Sumber_buku/978-975-7054-17-7) [↑](#footnote-ref-20)
21. https://id.wikipedia.org/wiki/Nicea [↑](#footnote-ref-21)
22. Colomban, P.; Milande, V.; Le Bihan, L. (2004), ["On-site Raman analysis of Iznik pottery glazes and pigments"](http://arxiv.org/ftp/cond-mat/papers/0612/0612375.pdf) (PDF), [*Journal of Raman Spectroscopy*](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Journal_of_Raman_Spectroscopy&action=edit&redlink=1) 35: 527–535 [↑](#footnote-ref-22)
23. http://tempolagu.blogspot.co.id/2016/03/seni-teater-tradisional-dan-modern.html [↑](#footnote-ref-23)
24. <http://www.kemlu.go.id/Lists/BilateralCooperation/DispForm.aspx?ID=78> Last modified at 8/02/2016 12:18 AM by System Account Hak Cipta 2009 Kementerian Luar Negeri Republik Indonesia diakses pada Agustus 2016 [↑](#footnote-ref-24)
25. <http://filsafat.kompasiana.com/2010/09/12/tarian-sema-whirling-dervishes-merupakan-tarian-sufi-dari-turki/> diakses pada 02-08-2016 [↑](#footnote-ref-25)
26. <http://www.infoanda.com/id/link.php?lh=XQ9YBVBUU1Ve&>

    http://metrotvnews.com/read/newsvideo/2011/07/19/132371/Enam-Negara-Pentas-Musik-Sufi-di-TIM diakses pada 02-08-2016 [↑](#footnote-ref-26)
27. <http://finance.detik.com/read/2011/01/18/103052/1548905/480/modal-rp-55-juta-miliki-bisnis-kebab-turki-ala-baba-rafi.@detikfinancegroup> Diakses pada 03 Agustus 2016 [↑](#footnote-ref-27)
28. <http://www.babarafi.com/index.php/p/r/info/overview/> Copyright @2008babarafi.com Diakses pada 03 Agustus 2016 [↑](#footnote-ref-28)
29. Yűcel Erdem, *All Istanbul City of Civilizations*, Anadoluturizm, Istanbul, 2016 [↑](#footnote-ref-29)