LAMPIRAN

Lampiran 1.

Transkip wawancara dengan Bapak Herman sebagai pemilik Siomai Sandy, anak dari Bapak Yo Ribut.

Hari, tanggal: Rabu, 4 Maret 2020

Waktu : 13.30

Lokasi : Sewan, Rawa Kucing, Tangerang

1. Kapan Siomai Sandy ini mulai berjualan didaerah Sewan?
   Jawab : Tahun 1982 di Sewan, Rawa Kucing, Tangerang
2. Sudah berapa lama Siomai Sandy merintis?
   Jawab : sekitar 50 tahun. Siomai Sandy dimulai di Jakarta pada tahun 1970-an.
3. Siapa yang mulai merintis Siomai Sandy? Apa saja bahan membuat siomai?
   Jawab : Bapak Yo Ribut dan Ibu Lie Seknio, sebagai orangtua kandung saya sendiri.
4. Bagaiman bisa ada bisnis Siomai Sandy ini?
   Jawab : Dahulu saat orang tua di Jakarta ikut dengan orang lain, setelah tau cara membuat siomai, baru lah Bapak berani mencoba berjualan siomai. Bapak Yo Ribut juga pernah berjualan bebek pecking, bakmi aceng, martabak dan siomai. Semuanya berbeda waktu dalam satu hari. Dahulu belum banyak pelanggan.
5. Apa perbedaan Siomai Sandy dahulu dengan sekarang?
   Jawab : Dahulu siomai ini dijual dengan menggunakan sepeda berkeliling ke arah Serpong karena di Tangerang belum mempunyai pelanggan yang banyak seperti di Jakarta. Jika siomai belum habis, Bapak Yo Ribut pergi ke Jakarta dan kembali pulang ke rumah pukul 01.00 pagi. fokus pada siomai saja, sudah banyak pelanggan, nama Siomai Sandy cukup dikenal oleh banyak orang baik di Jakarta, Bandung, Tangerang dan Serpong.
6. Apakah ada karyawan dalam bisnis siomai ini selain keluarga?
   Jawab : Tidak ada. Sejak dahulu Bapak mengajari kami untuk membantu berjualan siomai.
7. Mengapa Bapak Yo Ribut ingin salah satu anaknya menjadi penerus Siomai Sandy ini? Bagaimana cara mendidik agar bisa meneruskan bisnis?
   Jawab : Karena menurut Bapak Yo Ribut, tidak perlu lagi anak-anaknya mencari pekerjaan diluar. Dahulu kami semua digaji, supaya bersemangat

memberi membantu Bapak. Membantunya yaitu mulai dari membuat siomai, melayani pembeli, dan membersihkan meja setelah pembeli selesai makan.

8. Apa perbedaan Siomai Sandy dengan siomai yang lain?
   Jawab : Melihat dari harga dengan yang lain, jelas lebih mahal dibandingkan yang lain itu karena ikan tenggirinyya lebih banyak. Ada rasa ada harga. Pasti siomai satu dengan Siomai Ivan beda rasanya, karena yang membuat orangnya berbeda.
9. Bagaimana cara mempertahankan bisnis ini dari dahulu hingga sekarang?
   Jawab : Menjaga rasa Siomai Sandy.
10. Apakah keluarga Bapak sejak dulu masih memegang teguh nilai-nilai budaya nenek moyang?
    Jawab : Ya jelas. Meskipun saya tidak bisa bahasa cina keluarga saya tetap memegang teguh nilai-nilai nenek moyang saya. Bapak saya dulu orangnya hemat, pekerja keras, mau mendengar masukan dari pembeli. Kami juga masih melaksanakan hari raya besar Imlek, Cengbeng, mengenakan *Manchu hat, Manchu robe* untuk pakaian dalam menikah pada zaman Dinasti Manchu.

Lampiran 2.

Transkip wawancara dengan Ibu Lihua adalah Bibi dari Bapak Herman.

Hari, tanggal: Rabu, 4 Maret 2020

Waktu : 15.00

Lokasi : Sewan, Rawa Kucing, Tangerang

1. Sudah berapa lama Ibu berjualan siomai bersama dengan Bapak Herman?
   Jawab : Setelah Bapak Yo Ribut berjualan dihalaman rumah.
2. Apa saja yang dikerjakan Ibu pada bisnis Siomai Sandy?
   Jawab : Awalnya saya diminta untuk membantu Yo Ribut karena anak-anaknya masih kecil, masih bersekolah. Jadi saya membantu saat anak-anak sibuk dengan urusan sekolah. Anak-anak Yo Ribut biasanya membantu hanya hari Sabtu atau Minggu. Biasanya saya didepan melayani pembeli, kemudian saya yang melihat variasi siomai apa saja yang diambil kemudian Lie Seknio bagian mencatat dan yang sebagai kasirnya lah. Kalau sekarang istri Herman Ribut sebagai kasir.
3. Mengapa Ibu ingin kerja sama dengan Bapak Yo Ribut?
   Jawab : Saya pikir dari pada di rumah, ya saya ikut membantu Yo Ribut disini. Pelan-pelan konsumen siomai semakin banyak, saya coba mengisi jual makanan pelengkap selain siomai. Ada kerupuk, tahu bakso, kulit

nonhalal. Saya merasa lebih nyaman kerja sama dengan keluarga sendiri dibandingkan dengan orang lain.

Lampiran 3.

Transkip wawancara dengan Bapak Rudi adalah pelanggan setia dari Siomay Sandy.

Hari, tanggal: Rabu, 4 Maret 2020

Waktu : 14.30

Lokasi : Sewan, Rawa Kucing, Tangerang

1. Sudah berapa lama Bapak menjadi pelanggan Siomai Sandy?
   Jawab : Kira-kira tahun 2005, saat Bapak Yo Ribut sudah berjualan seperti ini didalam rumah. Saat Herman masih kecil, dan dahulunya bukan hanya jualan siomai yaitu ada bakmi aceng, bebek pecking, dan martabak.
2. Dari mana Bapak mengetahui Siomai Sandy?
   Jawab : Dari teman saya, seperti sekarang dengan dua teman saya datang kesini untuk membeli siomai. Kemudian saya suka, saya ajak keluarga saya yang lain. Mereka semua suka.
3. Apa perbedaan dari Siomai Sandy dengan siomai lainnya?
   Jawab : Rasa, tiap orang punya selera masing-masing ya. Jadi saya cocok dengan Siomai Sandy ini.
   Walaupun harga dibanding yang lain lebih mahal saya tetap lebih suka Siomai Sandy, karena siomai nya lebih besar tentunya dan ikan tenggirinya sangat terasa.
4. Seberapa sering Bapak membeli Siomai Sandy? Untuk konsumsi sendiri saja kah?
   Jawab : Dahulu saya sering sekali bersama teman saya saat jam makan siang kesini. Sekarang sudah berkeluarga, saya minimal 1 atau 2 bulan sekali. Kebutuhannya biasanya untuk konsumsi sendiri karena siomai ini bisa bertahan sampai 3 minggu ya. Terkadang saya pesan banyak untuk acara keluarga di rumah.
5. Apakah Bapak setuju Siomai Sandy termasuk akulturasi makanan?

   Jawab : Iya. Sewaktu Bapak Yo Ribut masih ada beliau pernah cerita awal membuat siomai ini ya. Beliau mengatakan jika dahulu Oma atau Opa suka membuat siomai ini menjadi salah satu sarapan mereka., tetapi almarhum terinpirasi membuka usaha bisnis ini setelah ikut usaha dengan orang lain.

Lampiran 4.

Transkip wawancara dengan Ibu Julia adalah pelanggan setia dari Siomai Sandy.

Hari, tanggal: Rabu, 4 Maret 2020

Waktu : 14.45

Lokasi : Sewan, Rawa Kucing, Tangerang

1. Sudah berapa lama konsumen menjadi pelanggan Siomai Sandy?
   Jawab : Sejak saya masih kecil, saat Bapak Yo Ribut masih berjualan di Jakarta menggunakan sepeda.
2. Dari mana Bapak mengetahui Siomai Sandy ?

   Jawab : Dulu saya suka jajan-jajanan, saya salah satu anak kecil yang sangat menyukai siomai. Setelah Bapak Yo Ribut menetap di Tangerang, dan saya tinggal di Tangerang juga, Bapak Yo Ribut masih ingat dengan saya. Jadi saya lebih sering beli siomai ini lagi.
3. Apa perbedaan dari Siomai Sandy dengan siomai lainnya?
   Jawab : Rasa. Ikan tenggirinya sangat terasa, ukuran siomai nya lebih besar dan padat. Jadi saya makan 4 jenis siomai sudah puas.
4. Seberapa banyak dan sering Ibu membeli Siomai Sandy? Untuk konsumsi sendiri saja kah?
   Jawab : Sebulan sekali lah. Biasanya saya kesini makan langsung dan memesan siomai dalam jumlah banyak dihari sebelum membeli siomai.
5. Apakah Ibu setuju Siomai Sandy termasuk akulturasi makanan?
   Jawab : Setuju. Ibu saya pernah mengatakan dahulu siomai dari Cina bahan dasarnya mahal dari telur ikan di laut dan non halal, sehingga Ibu saya membeli Siomai Sandy di pinggir jalan saat Bapak Yo Ribut berjualan siomai dipinggir jalan.

Lampiran 5.

Transkip wawancara dengan Oey Tjhin Eng salah satu tokoh etnik Cina Benteng yang sudah lama berdiam di Sewan, Rawa Kucing, Tangerang.

Hari, tanggal: Rabu, 9 Maret 2020

Waktu : 11.00

Lokasi : Tangerang

1. Sudah berapa lama Bapak tinggal di Tangerang?

   Jawab : Sejak saya lahir dan menetap di Tangerang.

2. Apakah Bapak bisa Bahasa Cina?

   Jawab : Tidak. Keluarga saya semua juga tidak bisa, kami hanya mengerti sebutan-sebutan saja, misalnya *cengbeng*, kalau uang itu *seceng*, *noceng*.

3. Mengapa etnik Cina di Tangerang lebih banyak tidak bisa berbahasa Mandarin?

   Jawab : Dulu kami, anak-anak masih sekolah Mandarin di Klenteng Tek Bio didekat pasar lama. Kemudian dampak dari G30S, sekolah itu pindah ke Jakarta. Jadi yang bisa berbahasa Mandarin hanya orang yang bisa sekolah disana.

4. Sebagai salah satu etnik Cina, apakah Bapak sangat memegang teguh nilai-nilai budaya? Mengapa?

   Jawab : Kalau saya, kami salah satu penganut Konghucu kami sangat percaya pada nilai-nilai leluhur nenek moyang kami.

Lampiran 6.

Transkip wawancara dengan Ibu Melly salah satu warga yang sudah lama berdiam di Sewan, Rawa Kucing, Tangerang.

Hari, tanggal: Rabu, 4 Maret 2020

Waktu : 16.15

Lokasi : Sewan.

1. Sudah berapa lama Ibu tinggal di Sewan ini?

   Jawab : Saya lahir di Sewan, dan Bapak saya sejak kecil sudah tinggal disini.

2. Apakah Ibu bisa berbahasa Mandarin? Apakah keluarga ada yang bisa Bahasa Cina?

   Jawab : Saya tidak bisa. Bapak saya sangat lancar Bahasa Cina, tetapi ia sudah meninggal. Saya dari kecil tidak pernah diajarkan Bahasa Cina dari kecil oleh Bapak saya. Saya lihat keluarga teman-teman saya juga seperti itu, jadi orang yang bisa Bahasa Mandarin hanya orangtua saja. Kami mengerti bagian penyebutan sehari-hari saja misalnya istilah uang gitu.

3. Apakah Ibu memegang nilai-nilai budaya? Contohnya?

   Jawab : Tentu. Kami etnik Cina Benteng sangat memegang teguh nilai-nilai budaya. Saya dan kelurga masih merayakan hari Raya Besar.

4. Apakah Ibu setuju Siomai Sandy merupakan akulturasi makanan?

Jawab : Tentu. Siomai itu asalnya bukan dari makanan khas kita, Indonesia. Kemudian etnik Cina yang datang ke Tangerang datang menikah dengan masyarakat sekitar, dari sana terjadilah penyesuaian salah satunya akulturasi makanan. Bahan dan rasanya disesuaikan dengan selera kita disini.

Lampiran 7.

Transkip wawancara dengan Bapak Yudi di Sewan, Rawa Kucing, Tangerang.

Hari, tanggal: Minggu, 3 Mei 2020

Waktu : 12.10

Lokasi : Sewan.

1. Sejak kapan dan bagaimana awal mula Bapak berjualan Siomai Ivan?

   Jawab : Siomai Ivan berawal dari tujuh gerobak dan memiliki koki khusus selama setahun, bisnis ini dirintis saat umur Bapak Yudi masih berumur 19 tahun pada tahun 1993. Ia tertarik dengan Siomai Bandung sudah menjadi jajanan tradisional tetapi belum bisa membuat siomai yang menarik saat usianya masih muda. Setelah satu tahun memiliki koki. Karyawannya adalah orang tua yang tinggal di sekitar rumahnya. Bapak Yudi memiliki koki karena minatnya saat itu hanya ke arah bisnis, dan ia berani membayar koki sebesar Rp750.000,00 perbulannya. Bapak Yudi menggunakan jasa koki untuk membuat makanan siomai Bapak Yudi supaya rasa siomainya berbeda dengan penjual kaki lima Siomai Bandung pada umumnya. Ketujuh anak buahnya tersebar di daerah Tangerang hingga Serpong, Tangerang Selatan. Saat masih muda, Bapak Yudi mencoba ingin merasakan menjadi karyawan di perusahaan bumbu selama 5 tahun. Nama perusahaannya yaitu Nusa Sejati di Serpong.

2. Mengapa Bapak memilih bisnis siomai ini? Apa keuntungannya?

   Jawab : Karena dari muda saya sudah tertarik dengan bisnis dan saya mempuyai modal cukup untuk membuka usaha siomai ini.

3. Bagaimana Siomai Ivan ini dirintis?

Jawab : Siomai yang cukup terkenal setelah Siomai Sandy di daerah Sewan bernama siomai Ivan. Pemilik dari Siomai Ivan bernama Bapak Yudi. Bahan siomai terbuat dari ikan tenggiri, udang, daging ayam, tepung sagu, minyak, daun bawang, garam, gula, lada. Siomai pelengkapnya ada tahu dan pare. Harganya sedikit lebih mahal dibanding Siomai Bandung lainnya, tetapi konsumen menengah kebawah dan anak-anak sekolah pun tetap bisa menikmati siomai ini hanya dengan Rp10.000,00 . Etnik Cina sejak muda merintis siomai dari gerobak hingga memiliki kios siomai sendiri. Bagi Bapak Yudi menjadi karyawan pendapatannya tidak akan bisa mensejahterakan kehidupan keluarganya kelak. Kemudian ia kembali berjualan siomai, dengan bekal yang sudah Ia ketahui mengenai semua bumbu dalam makanan. Sekarang siomay Ivan menyempurnakan rasanya dengan ilmu bumbu yang sudah didapat selama lima tahun. Dari dulu ia fokus hanya ke siomai, karena baginya fokus dengan satu bisnis, beliau bisa terus berkreasi dan orang lebih tahu identitasnya dalam berjualan siomai di Sewan. Sekarang Bapak Yudi sudah bisa menetap dengan memiliki ruko di Neglasari, Sewan. Berjualan di ruko sejak tahun 2000-2005, dengan harga Rp1.500,00 . Kemudian tahun 2015 menjadi Rp2.000,00 dan terakhir tahun 2017 hingga sekarang persiomai dengan harga Rp2.500,00 . Sejak berjualan di ruko beliau bisa membeli rumah untuk keluarganya, beralamatkan Jl. Perkutut 3, Neglasari. Target berjualan sehari 600 – 1000 siomai. Sekarang memproduksi siomai dan berjualan hanya Bapak Yudi dengan Istri.

4. Apa perbedaan Siomai Ivan dengan siomai yang lain?

   Jawab : Siomai saya bisa dibeli oleh kalangan menengah kebawah, dengan memiliki uang Rp10.000,00 mereka bisa membeli 4 variasi siomai. Setiap pelanggan siomai pasti mempunyai selera mereka masing-masing, ada yang menyukai dari segi harga murah dan enak. Ada juga yang mencari kepuasan dalam rasa. Harga menyesuaikan rasa.

GLOSARIUM

Becoming : Menjadi

Bike : Sebutan untuk Bibi yang menikah dengan etnik Cina yang datang ke Indonesia

Cengbeng : Ziarah ke kuburan

Cengli : jujur

Ci Meli : Ci panggilan kepada kakak perempuan

Cheng Ho, Ma Sanbao 马三保: Sebutan dari Laksamana, nama pemimpin etnik Cina di Tangerang

Chinese food : Makanan etnik Cina

Cluster : Berkelompok

Confucianisme : Aliran pemikiran filsafat

Chun 船 : Perahu

Elite : Sekelompok kecil orang-orang berkuasa

Engkong : Panggilan untuk Kakek

Euphoria : Perasaan nyaman atau perasaan gembira

Freezer : Lemari es

Ganqing 感情 : Menghormati dan menjaga ikatan perasaan

Guanxi 关系 : Jaringan bisnis

Guangzhou : Kota terbesar di dunia yang ada di Cina

Go Gwee Cee Go, yinli 阴历 : Sebutan etnik Cina dihari raya Imlek

Hakka : Dialek etnik Cina

Hainan : Dialek etnik Cina

Hanzi 汉字 : Aksara Mandarin

Hoa Kiau : Istilah pengusaha etnik Cina

Hokchia : Dialek etnik Cina

Hokkian : Dialek etnik Cina

Imperialisme : Memerintah

Kantonis : Dialek etnik Cina

Kwang : Sebutan untuk Raja

Laukeh : Etnik Cina yang tinggal puluhan tahun di Sewan

Lingua franca : Bahasa Bangsa Franca

Kolonialisme : Pemukiman

Mai 卖 : Jual

Manchu robe : Jubah untuk menikah pada Dinasti Manchu

Manchu hat : Topi untuk menikah pada Dinasti Manchu

Modernisme : Hubungan manusia dengan lingkungan sekitarnya pada zaman modern

Nanyang 南洋 : Negara Laut Selatan

Ncek-ncek : Etnik Cina laki-laki yang berkulit putih

Noceng : Dua ribu untuk kalangan etnik Cina

Noban : Dua puluh ribu untuk kalangan etnik Cina

Others : Lainnya

Peh; Jiang 桨 : Mendayung

*Pinyin*拼音 : Huruf Mandarin

Pu Shitong : Buku teks etnik Cina

Positioning : Posisi

Saban : Tiga puluh ribu untuk kalangan etnik Cina

Saceng : Tiga ribu untuk kalangan etnik Cina

Seceng : Seribu untuk kalangan etnik Cina

Sense of belonging : Rasa memiliki

Siban : Empat puluh ribu untuk kalangan etnik Cina

Shandong Linqing : Nama kota di Provinsi Shandong

Shaomai 烧卖 : Istilah siomai untuk Dinasti Qing dan Ming

Shiu mai 燒賣 : Siomai dalam Bahasa Kanton

Snack favorite : Makanan ringan yang disukai

Suzhou Changsha 苏州长沙 : Istilah siomai di Cina

Tang-ren 唐人	: Etnik Cina pada Dinasti Tang
The Middle Kingdom	: Negeri Tengah
Tiao Ding Ji	: Resep siomai pada Dinasti Qing
Tiochiu	: Suku etnik Cina
Weekend	: Akhir pekan
Xiaomai	: Sebutan siomai di Dinasti Ming dan Qing
Xinyong 信用	: Jaringan antar-pribadi
Yin dan yang 阴阳	: Keseimbangan
Youyun	: Sebutan daging berkulit tipis
Zhonghua 中华	: Etnik Cina
Zhongguo 中国	: Negara Cina

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 *Brand* bisnis Bapak Yudi yaitu Siomai Ivan. Sumber : Dokumen Pribadi.

Gambar 2.2 Bentuk Siomai Ivan. Sumber : Dokumen Pribadi.

karang memproduksi siomai dan berjualan hanya Bapak Yudi dengan Istri.

Gambar 2.3 Bapak Yudi memainkan alat musik tehyan saat pembeli datang.

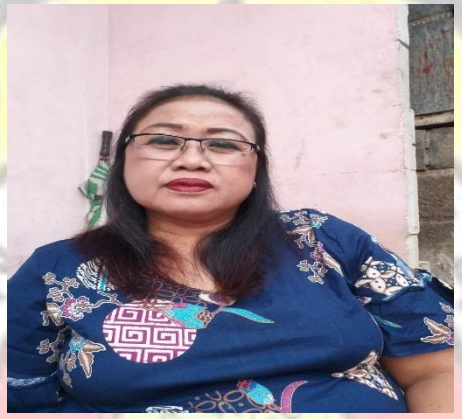
Sumber : Dokumen Pribadi.

Gambar 3.1 Lokasi Siomai Sandy. Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 3.2 Penulis dan Bapak Herman. Tempat Bapak Herman. berdiri adalah tempat berjualan siomai dalam berntuk gerobak. Sumber : Dokumen Pribadi.

Gambar 3.3 Pembeli dapat memilih sendiri menu Siomai Sandy. Sumber : Dokumen Pribadi.

Gambar 3.4 Istri dari Bapak Herman Ribut. Sumber : Dokumen Pribadi.



Gambar 3.5 Ibu Melly, salah satu warga etnik Cina Benteng di Sewan. Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 3.6 Ibu Wati dan Penulis. Sumber : Dokumen Pribadi.

Gambar 3.7 Makanan yang dijual Ibu Wati di Siomai Sandy.

Sumber : Dokumen Pribadi.

Gambar 3.8 Berbagai macam bentuk Siomai Sandy.

Gambar 3.9 Konsumen dipersilahkan untuk mengambil siomai sendiri (prasmanan).