

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Cina adalah salah satu negara Asia Tenggara yang memiliki populasi penduduk terbesar serta memiliki beranekaragam kebudayaan dan tradisinya sendiri, antara lain seperti bahasa, kaligrafi dan kuliner. Kuliner sangat penting dalam kehidupan masyarakat Cina, namun seringkali dikaitkan dengan sebuah perayaan atau keyakinan-keyakinan tertentu. kuliner juga memiliki banyak makna simbolis yakni hubungan antar manusia dengan lingkungan, manusia dengan manusia serta hal-hal yang dipercayainya. Kuliner Cina sangat beranekaragam, salah satunya yakni kuotieh (*guotie*/锅贴).

Masakan Cina merupakan salah satu makanan yang sejatinya sudah mendunia, sejak abad ke dua. Dengan tersebarnya keberadanya masyarakat Cina, mengakibatkan munculnya rumah makan Cina yang tidak hanya berdiri pada bangunan tersendiri, namun banyak yang berdiri di gerai dalam sebuah pusat jajanan serba ada (Pujasera) atau di lokasi-lokasi lainnya. Dengan cita rasa masakan Cina yang sangat khas, membuat banyak masakan Cina digemari di kalangan masyarakat. Namun, sejatinya masakan Cina memiliki varian bentuk, rasa dan komponen yang tidak terbatas.¹

Makanan memiliki makna terpenting dalam beberapa perayaan tradisional Cina, misalnya pada saat perayaan Tahun Baru Imlek terbiasa menyajikan *jiaozi*/饺子 atau pangsit yang bahan dasar kulitnya terbuat dari tepung terigu, isian daging, sayuran yang dicincang halus kemudian diolah dengan direbus, serta menyajikan *niangao*/年糕 atau Kue yang terbuat dari tepung ketan. Pada saat perayaan Cap Go

¹ Hadibroto, Cherry, “Masakan Tionghoa”, (Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2017).

Meh menyajikan *yuanxiao*/元宵 atau onde-onde yang terbuat dari tepung ketan, namun pada saat perayaan Peh Cun/ Perahu Naga menyajikan *zongzi*/粽子 atau Bak cang yang berbahan dasar terbuat dari beras ketan yang dibungkus dengan menggunakan daun bambu.

Penerapan penyembahan makanan untuk para leluhur atau dewa adalah satu dari beberapa faktor yang tujuan utamanya menghubungkan hari raya dengan makanan. Sejak awal bertani masyarakat berkumpul untuk merayakan hasil panen mereka. Makanan memiliki penjelasan dalam beberapa perayaan bagi masyarakat Cina yaitu merayakan peristiwa-peristiwa dari toko-toko bersejarah maupun legenda. Makanan pada hari raya memberikan sebuah keyakinan dan tradisi bagi masyarakat Cina.²

Suikiaw (*shujiao*/水饺) dan kuotieh (*guotie*/锅贴) adalah dua jenis makanan yang tak terpisahkan. Suikiaw (*shujiao*/水饺) dimasak dengan cara direbus, lalu disajikan dengan kuah, namun kuotieh (*guotie*/锅贴) dihidangkan kering tanpa kuah. Kuotieh (*guotie*/锅贴) adalah *jiaozi*/饺子 yang dipanggang atau digoreng di atas wajan datar dengan sangat sedikit minyak atau terkadang tanpa minyak. Kata 锅贴, *guotie* secara harfiah berarti "lekat di wajan". Penyebutan *guotie* dalam bahasa Mandarin sangat mirip ke dalam penyebutan bahasa Indonesia yakni kuotieh.³

Penelitian ini membahas makanan dalam Budaya Cina di dua tempat yakni di kawasan Sunter, Jakarta Utara dan di kawasan Glodok, Jakarta Barat. Kawasan tersebut terkenal sebagai permukiman masyarakat Cina dan mempunyai nilai sejarah yang kental akan unsur Budaya Cina. Banyak Etnik Cina yang bertempat tinggal dan berdagang di Sunter dan Glodok. Penelitian kuotieh (*guotie*/锅贴) ini dilaksanakan di dua tempat, yakni "Pondok Shantung" dan "Santong Kuotieh 68"

² Wenxiang, Gong, "Food In Chinese Culture", (Ministry Of Culture Of The People's Republic Of China,2008).

³ Bromokusumo, A.C, "Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara", (Kompas Media Nusantara, 2013).

yang berlokasi di daerah Sunter, Jakarta Utara dan berlokasi di daerah Glodok, Jakarta Barat.

Kuotieh (*guotie*/锅贴) merupakan kudapan tradisional yang terkenal di Cina Utara, dan tersebar di daerah-daerah lainnya di Cina, umumnya berupa kudapan gorengan yang berisi. Bentuknya bagus dan rasanya lezat. Isi kuotieh (*guotie*/锅贴) tergantung pada musim. Bentuknya juga bervariasi, umumnya berbentuk pangsit yang ramping. Kuotieh (*guotie*/锅贴) yang berbentuk bulan sabit, bagian bawahnya kuning kecoklatan, renyah, namun adonannya lembut, isinya enak. Disebut kuotieh (*guotie*/锅贴) karena cara memasaknya yang dilekatkan di wajan/penggorengan.⁴

Perbedaan utama antara kuotieh/*guotie*/锅贴 dan suikiaw/*shuijiao*/水饺 terletak pada penggunaan bahannya, cita rasa dan bentuk luar. Bahan utama kuotieh/*guotie*/锅贴 adalah tepung terigu, daging dan sayur. Bahan utama suikiaw/*shuijiao*/水饺 adalah kulit mi, daging pilihan (babi, kambing, sapi, ayam, bebek dan angsa), sayur (jagung dan kacang), bumbu, cuka dan saus cabai. Bentuk luar kuotieh/*guotie*/锅贴 adalah bagian bawah berwarna kuning kecoklatan, bagian atas berwarna putih, isian yang lezat, sedangkan bentuk luar suikiaw/*shuijiao*/水饺 adalah kulit yang kecil, isian yang empuk, putih, lembut dan lezat.⁵

Bahan utama masakan utara ini menggunakan bawang putih dan cabai untuk meningkatkan selera. Masakan utara biasanya disirami dengan minyak dan dibumbui dengan cuka, garam dan gula. Masyarakat utara yakni Beijing mengkonsumsi nasi disebabkan gandum tumbuh lebih baik di cuaca yang lebih kering. Mantou dikonsumsi sebagai makanan pokok dengan tumisan daging yang dipotong dadu dan sayuran atau daging rebus. *Jiaozi*/饺子 yang berisikan daging

⁴ 锅贴, diakses dari <https://baike.baidu.com/item/%E9%94%85%E8%B4%B4/2826962?fr=aladdin>, pada tanggal 03 Juli 2021, pukul 18:00 WIB.

⁵ 饺子和锅贴的区别, diakses dari <https://zhidao.baidu.com/question/574539854.html>, pada tanggal 21 Juli 2021, pukul 18:00 WIB.

cincang dan sayuran merupakan makanan utama yang dikonsumsi saat musim dingin.⁶

Keistimewaan *jiaozi*/饺子 adalah kulit yang kecil dengan isian yang empuk, rasanya lezat dan bentuk yang khas. Bahan baku membuat *jiaozi*/饺子 yakni menggunakan bermacam sayuran yang bernutrisi. Penyebutan nama pangsit/*jiaozi*/饺子 di berbagai tempat di Cina kian bertambah banyak, antara lain di Xi'an disebut pangsit asam sop, di Shanghai disebut pangsit goreng dan di Shandong disebut pangsit kaldu arak, semua orang menyukai jenis pangsit.⁷



⁶ Ferroa, Peggy, “Cultures Of The World China”, (Times Editions Pte Ltd, Singapore, 1991).

⁷ 饺子, diakses dari <https://baike.baidu.com/item/%E9%A5%BA%E5%AD%90/28977>, pada tanggal 21 Juli, pukul 18:00 WIB.

1.2 Pembatasan Masalah

Masalah dalam penelitian ini dibatasi pada perkembangan kuotieh (*guotie*/锅贴) dalam tradisi masyarakat Cina di Jakarta, yang pada zaman dahulu menjadi hidangan khusus pada waktu perayaan Tahun Baru Imlek. Kuotieh (*guotie*/锅贴) yang menjadi objek penelitian ini berada di dua tempat, yaitu restoran Pondok Shandong di Kawasan Sunter, Jakarta Utara dan restoran Santong Kuotieh 68 di Kawasan Glodok, Jakarta Barat. Pemilihan dua lokasi tersebut karena kedua restoran tersebut sangat terkenal akan kuotieh (*guotie*/锅贴).

1.3 Perumusan Masalah

Masalah yang dibahas dalam penelitian ini adalah

1. Mengapa zaman dahulu kuotieh (*guotie*/锅贴) menjadi salah satu hidangan pokok yang disajikan pada saat Hari Raya Imlek di Cina?
2. Apa yang membuat kalangan Orang non Cina mulai tertarik dengan kuotieh (*guotie*/锅贴)?
3. Mengapa saat ini makanan kuotieh (*guotie*/锅贴) dapat dikatakan menjadi hidangan yang biasa bukan menjadi salah satu hidangan pokok yang disajikan pada saat upacara Imlek?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui penyebab kuotieh (*guotie*/锅贴) menjadi salah satu hidangan pokok yang disajikan pada saat Hari Raya Imlek di Cina pada zaman dahulu.
2. Mengetahui faktor yang menyebabkan Orang Non-Cina tertarik dengan kuotieh (*guotie*/锅贴).
3. Mengetahui penyebab kuotieh (*guotie*/锅贴) menjadi hidangan biasa, bukan lagi menjadi hidangan pokok yang disajikan pada waktu perayaan Tahun Baru Imlek.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan ilmu pengetahuan pembaca dan peneliti tentang perkembangan makanan kuotieh (*guotie*/锅贴) dalam tradisi masyarakat Cina di Jakarta, khususnya pada perubahan makna makanan kuotieh (*guotie*/锅贴) dalam tradisi masyarakat Cina di Jakarta, dari hidangan yang disajikan pada saat Hari Raya Imlek menjadi makanan sehari-hari. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat membantu melestarikan, mempertahankan dan menjaga salah satu kuliner masyarakat Cina di Jakarta.

1.6 Kerangka Teori

Masyarakat Cina hingga saat ini masih mempertahankan tradisi turun-temurun dari leluhurnya. Menurut Gong Wenxiang dalam buku berjudul “*Food in Chinese Culture*”, untuk tetap mempertahankan salah satu karakteristik utama dari masakan tradisional Cina adalah menggunakan teori “*Yin-Yang*”. Para filsuf holistik Cina kuno menciptakan sebuah perpaduan bentuk alam semesta yang menggabungkan semua aspek keberadaan, antara material dan keagamaan. Di antara elemen-elemen penting dari sistem ini adalah teori *Yin-Yang*, yang berfokus pada asal usul alam semesta, dan lima teori elemen, yang menggambarkan strukturnya. Teori Yin dan Yang dan lima elemen tersebut memiliki pengaruh besar dalam perilaku orang Cina terhadap makanan. *Yang* melambangkan kekuatan aktif, panas dan terang, sementara *Yin* melambangkan kekuatan reseptif (penerima), dingin dan gelap. Hubungan keduanya berlawanan, tetapi juga saling melengkapi kekuatan utama yang menimbulkan “10 ribu hal” tentang dunia material. Objek dan fenomena yang terdapat dalam elemen keduanya *Yin* dan *Yang* juga datang dengan proporsi yang bervariasi. Makanan bukanlah pengecualian. Contohnya, masyarakat Cina kuno mempercayai bahwa daging adalah *Yang* dan gandum adalah *Yin*. Oleh karena itu, daging dan gandum disimpan dalam dua wadah yang berbentuk sama. Bahan makanan pokok orang Cina kuno mengandung gandum, sebagian tanaman pangan (salah satu jenis sereal), beras dan mantou (roti kukus yang terbuat dari tepung terigu), ditambah dengan daging matang dan hidangan-hidangan sayur.

Bahan pokok gandum dianggap sebagai *Yang*; hidangan matang yang bukan pokok adalah *Yin*. Jadi, makanan yang lengkap berisikan gandum dan hidangan matang menggambarkan keseimbangan antara *yin* dan *yang* seperti halnya menyajikan nutrisi yang seimbang.

Teori dasar lainnya dari masakan Cina adalah teori lima elemen. Teori lima elemen membagi dunia menjadi lima kategori, yaitu air, api, kayu, logam, dan bumi. Fungsi fisiologis manusia juga termasuk pada sistem tersebut. Masyarakat umumnya mengonsumsi gandum, yang didapat dari tanah dan berhubungan atau sesuai dengan elemen bumi. Bumi dianggap bagian paling penting dari kelima elemen, dan mencerminkan Cina tradisional, yang menekankan pada pentingnya makanan. Lima elemen tersebut juga berhubungan dengan lima rasa,asin, pahit, asam, pedas, dan manis.

1.7 Metode Penelitian

Langkah-langkah penelitian yang digunakan adalah metode pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif adalah sebuah teknik yang dilakukan untuk mengumpulkan data dengan cara wawancara langsung kepada pemilik usaha serta observasi ke dua lokasi, pertama “Pondok Shandong” di Jalan Sunter karya timur raya blok HA 5, Sunter, Jakarta Utara, kedua “Santong Kuotieh 68” di Jalan Pancoran no.73, Rt 1/Rw 6, Glodok, Jakarta Barat. Peneliti memilih kedua lokasi tersebut karena kedua lokasi tersebut masih melestarikan dan mempertahankan makanan kuotieh (guotie/锅贴) yang berasal dari Shandong Provinsi pesisir timur Cina.

Dalam pengumpulan dan pengolahan data, peneliti menggunakan teknik sebagai berikut:

1. Teknik Observasi, yaitu meneliti, mengamati, merekam, serta merumuskan masalah secara langsung.
2. Teknik Wawancara, yaitu mengumpulkan data dari kedua pemilik usaha makanan. Pertama adalah Bapak James, beliau adalah generasi kedua dari “Pondok Shandong”, wawancara tersebut berlangsung pada Rabu, 13 Januari 2021 pukul 18:00 WIB, ada motivasi tersendiri dari generasi

pertama, yakni ingin membuka tempat makan tersebut untuk melestarikan makanan daerah Shandong. Kedua adalah Bapak The Fianto, beliau adalah generasi kedua dari “Santong Kuotieh 68”, wawancara tersebut berlangsung pada Selasa, 16 Maret 2021 pukul 15:15 WIB, terdapat tujuan dari generasi pertama sampai generasi ketiga adalah ingin bertanggung jawab untuk mempertahankan serta membangun warisan usaha yang sudah dibangun dengan bersusah payah.

3. Teknik Literatur, yaitu mengumpulkan data dari beberapa sumber buku atau jurnal yang berkaitan dengan topik penelitian.



1.8 Sistematika Penulisan

Penulisan skripsi ini akan dibagi menjadi empat bab, yang terdiri atas:

1.8.1 BAB I – PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi tentang latar belakang, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kerangka teori, metode penelitian, sistematika penulisan, sistematika ejaan penulisan.

1.8.2 BAB II - TRADISI BUDAYA KUOTIEH (*GUOTIE*/锅贴)

Pada bab ini berisi tentang asal-usul kuotieh (*guotie*/锅贴), sejarah kuotieh (*guotie*/锅贴), hubungan kuotieh (*guotie*/锅贴) dengan perayaan Imlek di Cina, makanan Cina berdasarkan letak geografis, Beijing/北京, Huaiyang/淮揚, Sicuan/四川, Kanton/广州, makanan olahan orang Cina, Mi/面条, Dimsum/点心, Bakpia/肉饼, Capcai/杂菜, Pangsit/馄饨, Siomay/烧麦, Fuyunghai/芙蓉蛋, Suikiaw/水饺, Kuotieh/锅贴, Bakcang/粽子.

1.8.3 BAB III – PERKEMBANGAN KUOTIEH (*GUOTIE*/锅贴) DI JAKARTA

Pada bab ini berisi tentang asal-usul Provinsi Shandong/山东, perkembangan dan perubahan makna kuotieh (*guotie*/锅贴) di Jakarta, bahan dan proses pembuatan kuotieh (*guotie*/锅贴).

1.8.4 BAB IV – KESIMPULAN

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan secara garis besar dari bab-bab sebelumnya.

1.9 Sistematika Ejaan Penulisan

Dalam skripsi ini, penulis menggunakan ejaan *Hanyu Pinyin* (汉语拼音), yaitu ejaan resmi yang digunakan oleh seluruh masyarakat di Cina dan Internasional dengan disertai *Hanzi* 汉字 (Aksara Han) hanya untuk pertama kali. Kemudian, istilah tersebut diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Istilah lainnya yang sudah populer dalam bahasa Cina adalah *guotie*/锅贴, namun berbeda jika diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia menjadi pangsit goreng.

