

## BAB IV

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan, kuotieh (*guotie*/锅贴) merupakan salah satu makanan yang berasal dari Cina bagian utara yang dibawa oleh para perantau Cina ke Jakarta. Masakan bagian utara ini ditandai dengan penggunaan bawang putih dan cabai secara umum untuk meningkatkan selera. Kuotieh (*guotie*/锅贴) adalah kudapan yang berasal dari Cina Utara yang menggunakan bahan utama tepung terigu, daging dan sayuran. Perkembangan makanan ini sudah ada sejak 1400 tahun dan menjadi makanan tradisi masyarakat Cina pada saat Tahun Baru Imlek. Penyebutan kuotieh (*guotie*/锅贴) dikarenakan cara memasaknya yang diletakkan di wajan penggorengan yang menggunakan sedikit minyak. Pada abad 20 hingga pertengahan 20 kuotieh (*guotie*/锅贴) tersebar ke beberapa kota di pulau Jawa, yakni Bandung, Banten, Bogor dan salah satunya Jakarta.

Pembuatan kuotieh (*guotie*/锅贴) harus dilakukan sebelum malam perayaan Tahun Baru Imlek. Awal mulanya dibuat pada hari pertama dan bulan pertama Tahun Baru. Kuotieh (*guotie*/锅贴) dibuat dengan berbentuk seperti uang kuno Cina dengan harapan bahagia dan kehidupan serba lancar. Kuotieh (*guotie*/锅贴) ini adalah makanan yang selalu ada pada perayaan Tahun Baru Imlek. Kuotieh (*guotie*/锅贴)

Kuotieh (*guotie*/锅贴) merupakan makanan yang disajikan pada saat perayaan Tahun Baru Imlek yang memiliki makna akan datangnya kemakmuran dan kekayaan. Pada bagian isi pangsit dipercayai dapat menggambarkan harapan masyarakat. Membuat kuotieh (*guotie*/锅贴) pada perayaan Tahun Baru Imlek disebut sebagai penyatuan pangsit-pangsit. Disebutkan demikian, karena ketika membuat kuotieh (*guotie*/锅贴), seluruh keluarga akan berkumpul/bersatu yang

berarti bahwa seluruh keluarga akan mendapatkan kedamaian dan kebahagiaan di tahun yang akan datang.

Sumber-sumber mengenai perkembangan kuotieh (*guotie*/锅贴) di Jakarta masih sedikit. Namun, menurut Bapak Ardian Cangianto mengatakan bahwa kuotieh (*guotie*/锅贴) sudah ada di Jakarta (Batavia) sejak seiringnya migrasi orang Shandong pada abad dua puluh hingga pertengahan dua puluh . Awal terkenalnya kuotieh (*guotie*/锅贴) pada daerah Glodok atau yang disebut Pecinan Jakarta. Pada daerah tersebut terdapat salah satu penjual kuotieh (*guotie*/锅贴) yang diberi nama dengan “Santong Kuotieh 68”. Santong Kuotieh 68 sendiri telah memiliki tiga generasi, pada zaman generasi pertama Bapak The Song Cuan menggunakan jahe saat menyajikan makanan tersebut. Namun, beliau mendapatkan sebuah masukan dari seorang pembeli. Sejak saat itu, Bapak The Song Cuan memilih untuk mengalami suatu perubahan dari ciri khas asli kuotie (*guotie*/锅贴) yang mengarah ke cita rasa orang Indonesia dengan tidak menggunakan jahe.

Makanan ini dikatakan sebagai kudapan tradisional yang tidak dapat terlewatkan dalam perayaan Tahun Baru Imlek, makanan ini berasal dari Cina Utara dan telah tersebar di daerah-daerah Cina lainnya. Makanan ini merupakan makanan bagi rakyat biasa dan makanan ini memiliki sebuah pepatah dari masyarakat ”makanan enak hanya pangsit/ *hao chi buguo jiaozi*/好吃不过饺子”. Setiap Tahun Baru Imlek, kuotieh (*guotie*/锅贴) menjadi makanan lezat yang tidak dapat tergantikan, dan kini telah menjadi camilan yang dapat dirasakan oleh masyarakat Cina dan masyarakat Indonesia.

Penulis berharap dengan adanya perkembangan dan perubahan makna ini, kuotieh (*guotie*/锅贴) dapat diapresiasi dan dikenal lebih luas di masyarakat Indonesia. Karena saat ini, kuotieh (*guotie*/锅贴) sudah bukan hanya milik etnis Cina saja tetapi sudah menyebar ke seluruh masyarakat Indonesia. Banyak cara yang dapat dilakukan supaya makanan tersebut akan terus ada untuk selamanya. Salah satunya dengan adanya antusias yang baik dari masyarakat Jakarta seperti Pemerintah yang mengundang kuotieh (*guotie*/锅贴) untuk ditampilkan pada saat

perayaan-perayaan meriah di Jakarta. Sehingga kuotieh (*guotie*/ 锅贴) ini mempunyai nilai jual yang lebih berkembang, tidak kehilangan penerus untuk melestarikan kuotieh (*guotie*/锅贴) tersebut.

