

BAB IV

KESIMPULAN

4.1 Kesimpulan

Pangsit merupakan makanan Cina yang dibawa oleh orang Cina ke Indonesia. Dikarenakan orang *Hokkian* yang lebih dominan, sehingga orang-orang di Indonesia menyebutnya pangsit (Bahasa *Hokkian*).

Sejarah makanan Cina yang terbuat dari tepung dapat ditelusuri ke zaman *Xin shiqi shidai* 新石器时代 Zaman Neolitik dalam sejarah Cina (sekitar 2000-5000 tahun sebelum masehi). Sejarah menyebutkan bahwa pada zaman batu di Cina, mi ataupun pangsit pada zaman tersebut sudah ada. Hanya saja pada zaman tersebut belum memiliki catatan.

Sejarah pangsit yang menjadi kisah legenda tercatat pada kisah seorang tabib di kota Dengzhou 邓州 Provinsi Nanyang 南阳 (Sekarang provinsi Henan 河南) pada masa *Donghan shiqi* 东汉时期 Dinasti Han Timur (25-225M) bernama Zhang Zhongjing 张仲景 yang membuat sup pangsit daging kambing dibungkus menyerupai daun telinga digunakan sebagai obat untuk mengobati penyakit kedinginan orang-orang miskin yang hidup dipinggir sungai *Bai he*.

Pangsit di Cina memiliki banyak ragam jenis dikarenakan metode memasak pangsit, yang terutama direbus, dikukus, dibakar, ditumis, digoreng, dan dipanggang, demikian pula pangsit menjadi berbagai bentuk dan memiliki penyebutan yang berbeda-beda.

Bentuk pangsit yang populer di Cina dari zaman dulu sampai sekarang ini adalah 北方饺子 *Beifang Jiaozi* atau *Bobojiao* 波波饺 pangsit klasik berbentuk telinga manusia, *Zhuxingjiao* 猪形饺 Pangsit bentuk binatang Babi, *Yuxingjiao* 鱼形饺 Pangsit bentuk Ikan, *Hudiejiao* 蝴蝶饺 Pangsit bentuk Kupu-kupu, *Sixijiao* 四喜饺 Pangsit Empat Kebahagiaan, *Zhuangyuanjiao* 状元饺 Pangsit bentuk topi pelajar, *Lanhuajiao* 兰花饺 Pangsit bentuk bunga Anggrek, *Meiguihuajiao* 玫瑰

花饺 Pangsit bentuk bunga Mawar, *Meihuajiao* 梅花饺 Pangsit bunga prem, *Mudanjiao* 牡丹饺 Pangsit Bunga Peony, *Fensijiao* 粉色饺 Pangsit Warna Pink (Buah Naga), *Baicajiao* 白菜饺 Pangsit bentuk Sawi Putih, *Yuanyangjiao* 鸳鸯饺 Pangsit bentuk bebek mandarin, *Yuanbaojiao* 元宝饺 Pangsit bentuk mata uang kuno zaman Dinasti, *Xiajiao* 虾饺 Pangsit Udang, *Gelijiao* 蛤蜊饺 Pangsit bentuk Kerang,

Pangsit yang ada di Indonesia merupakan makanan akulturasi dari makanan Cina yang disesuaikan dengan kondisi Indonesia. Apabila orang Cina menggunakan daging babi, maka orang Indonesia yang mayoritas muslim menggantinya dengan daging lain, sehingga menjadi makanan halal. Adapun pangsit yang paling populer di Indonesia adalah pangsit goreng, dikarenakan negara Indonesia berlimpah minyak sawit dan sangat cocok dengan kebudayaan kebiasaan makan orang Indonesia. Selain pangsit kuah, juga populer pangsit yang diberi bumbu kacang, yaitu pangsit batagor maupun siomay.

Budaya makan pangsit di Cina menjadi kebiasaan makan sehari-hari yang paling disukai rakyat jelata. Budaya makan pangsit juga selalu hadir pada acara Tahun baru *Imlek* maupun *Dongzhi*. Pangsit sangat melambangkan identitas anggota keluarga.

Budaya makan pangsit juga sebagai makanan seremonial, yang dihidangkan pada saat perjamuan pesta pernikahan. Pangsit menjadi simbol kesuburan wanita. Pangsit bentuk binatang babi sering hadir pada acara pesta pernikahan sebagai simbol untuk memperoleh banyak keturunan.

Budaya makan pangsit juga menjadi makanan nasional di Cina, lewat pemimpin negara yang memperhatikan rakyat sering berkunjung ke rumah-rumah rakyat jelata untuk menikmati pangsit bersama-sama, dan dibantu media sosial yaitu televisi nasional yang setiap tahun menyelenggarakan acara pesta tahun baru membuat pangsit menjadi makanan nasional.

Orang-orang Cina yang bekerja di proyek KCIC di Desa Cikaobandung memiliki kebiasaan makan pangsit, terbukti apabila ke restoran-restoran di sekitar purwakarta selalu mencari pangsit.

Pekerja-pekerja Cina selain memiliki kebiasaan makan pangsit di tempat mereka bekerja yang memiliki seorang juru masak, seringkali memasak pangsit. Demikian pula ketika para pekerja Cina berinteraksi dengan orang Indonesia di desa Cikaobandung, mereka memperkenalkan pangsit rebus kepada ibu-ibu warga di sana.

4.2 Saran

Penelitian pangsit bisa dikembangkan lagi, karena makanan pangsit memiliki sejarah yang panjang. Penelitian pangsit perlu dilakukan lebih mendalam lagi untuk bisa mencapai pengertian yang lebih baik.

