

MAKANAN KHAS TIONGHOA DI PASAR LAMA TANGERANG

SKRIPSI



Disusun Oleh:

Risa Amalia Setyaningrum

13120008

Jurusan Sastra Cina

FAKULTAS SASTRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2017

MAKANAN KHAS TIONGHOA DI PASAR LAMA TANGERANG

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Sastra



Disusun Oleh:

Risa Amalia Setyaningrum

13120008

Jurusan Sastra Cina

FAKULTAS SASTRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2017

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Skripsi dengan judul **MAKANAN KHAS TIONGHOA DI PASAR LAMA TANGERANG** adalah benar merupakan hasil karya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Risa Amalia Setyaningrum

NIM : 2013120008

Tanda tangan :

Tanggal : 10 Agustus 2017



HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI

Skripsi yang diajukan oleh

Nama : Risa Amalia Setyaningrum
NIM : 2013120008
Program Studi : Sastra Cina
Judul Skripsi : Makanan Khas Tionghoa di Pasar Lama Tangerang

Telah disetujui oleh pembimbing, pembaca, dan ketua jurusan program studi untuk diujikan di hadapan Dewan Penguji pada hari 10 Agustus 2017 pada Program Studi Sastra Cina, Fakultas Sastra, Universitas Darma Persada.

Pembimbing : C. Dewi Hartati, SS, M.Si (.....)

Pembaca : Yulie Neila Chandra, M.Hum (.....)

Ketua Jurusan : Hin Goan Gunawan, SS, MTCSOL (.....)

HALAMAN PENGESAHAN

Skrpsi Sarjana yang berjudul :

MAKANAN KHAS TIONGHOA DI PASAR LAMA TANGERANG

Skrpsi ini telah diujikan pada tanggal 10 Agustus 2017

Oleh

DEWAN PENGUJI

Yang Terdiri Dari :

Pembimbing/Penguji

Ketua Panitia/Penguji

C. Dewi Hartati, SS, M.Si

Hin Goan Gunawan, SS, MTC SOL

Pembaca/Penguji

Yulie Neila Chandra, M.Hum

Disahkan pada hari Kamis, tanggal 10 Agustus 2017, oleh :

Ketua Jurusan Sastra Cina S1

Dekan Fakultas Sastra

Hin Goan Gunawan, SS, MTC SOL

Dr. Nani Dewi Sunengsih, SS, M.Pd

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT karena atas rahmatNya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai Gelar Sarjana Sastra Program Studi Sastra Cina Fakultas Sastra, Universitas Darma Persada. Saya menyadari, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak selama proses kuliah hingga penyusunan skripsi, sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. C. Dewi Hartati, SS, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu, tenaga dan pikiran untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini
2. Hin Goan Gunawan, SS, MTCSOL selaku ketua jurusan Sastra Cina
3. Yulie Neila Chandra, M.Hum selaku pembimbing akademik sekaligus selaku dosen penguji yang telah banyak memberi saran, dan para dosen jurusan Sastra Cina Universitas Darma Persada
4. Kedua orang tua saya Wahyudi dan Dian Rahmayani, S.Pd, adik saya Nadia Febiyanti, serta keluarga saya yang telah memberi dukungan dan doa yang tiada hentinya kepada saya
5. Bapak Oey Tjin Eng, selaku narasumber yang telah membantu saya dalam memperoleh data
6. Bapak Jimmy Nugraha Sundjaja, selaku narasumber dan pembimbing saya dalam memperoleh data.
7. Martin Siahaan, selaku narasumber, pemandu dan pembimbing saya dalam memperoleh data
8. Bapak Herman Susanto yang telah memberikan dukungan yang besar kepada saya
9. Nikco Pramuji yang telah membantu penyusunan skripsi ini dan memberi dukungan kepada saya.

10. Sahabat-sahabat saya Eriva Septiana, Maharani Sachri, Farhatun Nurfitriani, yang telah memberi dukungan dan doa kepada saya

11. Teman-teman seperjuangan Coy angkatan 2013, yang selalu ada disaat susah maupun senang, saling mendukung, membantu, mengingatkan, dan memberi semangat untuk saya

Akhir kata, saya berharap Allah SWT membalas segala kebaikan semua pihak yang telah ambil bagian dalam penyusunan skripsi saya. Semoga skripsi yang saya susun dapat membawa manfaat bagi berbagai pihak.

Jakarta, 10 Agustus 2017

Penulis

Risa Amalia Setyaningrum



ABSTRAK

Nama : Risa Amalia Setyaningrum

Program Studi : Sastra Cina

Judul : Makanan Khas Tionghoa di Pasar Lama Tangerang

Skripsi ini berisi tentang sejarah datangnya orang Tionghoa ke Tangerang. Pembahasan dalam skripsi ini menjelaskan mengenai sejarah singkat penyebaran masyarakat Tionghoa di Tangerang, menjelaskan kehidupan masyarakat Tionghoa di Tangerang. Dengan adanya masyarakat Tionghoa di Tangerang, sehingga menghasilkan proses akulturasi budaya, khususnya dalam makanan. Selain itu, skripsi ini membahas mengenai berbagai macam makanan yang dihasilkan oleh masyarakat Tionghoa di Pasar Lama, seperti asinan Lanjin, Laksa Benteng dan Ikan Cengcuan. Serta kecap khas Tionghoa yang ada di Tangerang.

Kata Kunci : Sejarah, Makanan Khas Tionghoa, Tionghoa Tangerang, Pasar Lama

摘要

姓名：Risa Amalia Setyaningrum

专业：中文系

话题：华人社区特别的种食品在丹格朗老市场。

这本论文讲述了在华人来到丹格朗地区后的发展历史。本文解释了华人社区在丹格朗的扩散与发展，和丹格朗华人社区的生活情况。华人在丹格朗的定居和生活经历了一系列的文化适应，特别是在饮食方面。此外，本论文还讨论了华人社区在丹格朗老市场生产的各种食品，如兰金腌菜，叻沙，沧川鱼和丹格朗华人酱油，等等。

关键词：历史，华人的食物，丹格朗的华人，老市场，丹格朗。

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
BAB I : PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah	6
1.4 Ruang Lingkup Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	7
1.7 Metode Penelitian	7
1.8 Sistematika Penulisan Skripsi	8
1.9 Hipotesis.....	8
1.10 Ejaan Yang Digunakan	8
BAB II : SEJARAH MASYARAKAT TIONGHOA DI TANGERANG	
2.1 Gambaran Umum Kota Tangerang.....	9
2.2 Asal Usul Masyarakat Tionghoa di Tangerang	12
2.3 Istilah Cina Benteng di Tangerang	16
2.4 Mempersiapkan Masakan Tionghoa	19
2.4.1 Prinsip Keseimbangan 饭 fàn dan 菜 Cài	20
2.4.2 Prinsip Keseimbangan 陰 yīn 陽 yáng	21
2.4.3 Lima Unsur 五行 (wuxing)	21

2.5 Makanan Dalam Kehidupan Sosial dan Religi	22
2.5.1 Makanan Dalam Kehidupan Sosial	22
2.5.2 Makanan Dalam Kehidupan Religi	23
BAB III : MAKANAN KHAS TIONGHOA DI PASAR LAMA TANGERANG	
3.1 Kehidupan Masyarakat Tionghoa di Pasar Lama Tangerang	25
3.1.1 Pemukiman Masyarakat Tionghoa di Pasar Lama Tangerang	25
3.1.2 Bahasa Percakapan.....	31
3.1.3 Kehidupan Ekonomi	32
3.1.4 Kehidupan Religi	34
3.1.4.1 Tao 道教 (Dàojiào)	35
3.1.4.2 Buddhisme 佛教(Fójiào)	36
3.1.4.3 Konfusius 儒家(Rújiā)	37
3.1.5 Sarana dan Prasarana.....	37
3.2 Pasar Lama Tangerang.....	39
3.3 Makanan Khas Tionghoa di Pasar Lama	45
3.3.1 Asinan Lanjin.....	45
3.3.1.1 Asinan Betawi.....	45
3.3.1.2 Asinan Bogor.....	46
3.3.1.3 Asinan Lanjin.....	46
3.3.1.4 Manfaat Asinan.....	50
3.3.2 Laksa Benteng	51
3.3.3 Ikan Cengcuan	54
3.3.4 Kecap Benteng	57
3.3.4.1 Kecap Teng Giok Seng	58
3.3.4.2 Kecap Siong Hin	63
BAB IV : KESIMPULAN.....	72
DAFTAR PUSTAKA	74

LAMPIRAN76
GLOSARI.....79



DAFTAR GAMBAR

2.1 Peta Kota Tangerang.....	11
2.2 Lomba Perahu Naga Dalam Perayaan Pehcun.....	13
2.3 Lomba Perahu Naga Pada Tahun 1965.....	13
2.4 Denah Benteng Tangerang.....	18
3.1 Rumah Khas Tionghoa Pintu yang Diapit Dua Jendela	31
3.2 Rumah Khas Tionghoa Pada Atapnya.....	31
3.3 Rumah Khas Tionghoa Dengan Ukiran Pada Temboknya.....	32
3.4 Rumah Khas Tionghoa Dengan Adanya Hio.....	32
3.5 Rumah Khas Tionghoa Yang Ada Cermin Cembung Pada Pintunya ...	33
3.6 Kantor MAKIN Cabang Tangerang	41
3.7 Kawasan Pasar Lama Pada Tahun 1950.....	43
3.8 Kawasan Pasar Lama Pada Tahun 1950.....	43
3.9 Bioskop Pertama di Pasar Lama Pada Tahun 1950.....	43
3.10 Pintu Masuk Pasar Lama	44
3.11 Pasar Tradisional di Pasar Lama	45
3.12 Klenteng Boen Tek Bio	46
3.13 Ruko-ruko Yang Ada di Jl.Kisamaun.....	46
3.14 Pasar Lama Pada Sore Hari.....	47
3.15 Asinan Betawi	48
3.16 Asinan Buah Bogor	49
3.17 Warung Asinan Lanjin.....	50
3.18 Kios Asinan Lanjin.....	51
3.19 Asinan Lanjin Dengan Kuah Asam.....	52
3.20 Asinan Lanjin Dengan Kuah Kacang	52
3.21 Penjual Laksa Saat Menyajikan Laksa	55
3.22 Penjual Laksa Benteng	56

3.23 Laksa Betawi	56
3.24 Ikan Samge Bergigi Tiga	58
3.25 Bahan-Bahan Memasak Ikan Cengcuan	58
3.26 Ikan Cengcuan.....	59
3.27 Macam-Macam Kecap Benteng Yang Ada di Tangerang	60
3.28 Pabrik Kecap Benteng Teng Giok Seng	61
3.29 Ruang Penyimpanan Stok Kecap dan Administrasi.....	62
3.30 Proses Pembuatan Kecap Teng Giok Seng.....	63
3.31 Para Pekerja Sedang Mengaduk Adonan Kecap di Tungku	64
3.32 Kecap Benteng Teng Giok Seng Kemasan Refill	64
3.33 Kecap Benteng Teng Giok Seng Dengan Label Istana	65
3.34 Kecap Benteng Teng Giok Seng Dengan Label Burung	65
3.35 Pabrik Kecap Benteng Siong Hin.....	66
3.36 Proses Perendaman Kedelai	67
3.37 Rendaman Kedelai Sebelum Kulitnya Mengelupas.....	67
3.38 Rendaman Kedelai Setelah Kulitnya Mengelupas	68
3.39 Fermentasi Kedelai Yang Disimpan Dalam Nampah Besar	68
3.40 Rebusan Gula Merah Yang Akan Dilarutkan	69
3.41 Ruangan Pengolahan Kecap.....	69
3.42 Para Pekerja Sedang Menyaring Olahan Kecap.....	70
3.43 Proses Penyaringan Pada Olahan Kecap	70
3.44 Pembersihan Pada Botol Kecap	71
3.45 Botol Yang Sudah Bersih.....	71
3.46 Proses Pemasangan Tutup Botol.....	72
3.47 Proses Penyegelan Tutup Botol.....	72
3.48 Kecap Siap Diantar ke Konsumen.....	73
3.49 Pengantaran Kecap Menggunakan Mobil Pribadi.....	73
3.50 Macam-Macam Kemasan Kecap SH.....	74

DAFTAR TABEL

3.1 Data Kependudukan di Kelurahan Sukasari	29
3.2 Komposisi Agama Penduduk Kelurahan Sukasari 2017	36

DAFTAR LAMPIRAN

1. Proses Wawancara Terhadap Oey Tjin Eng & Jimmy	79
2. Pertemuan Dengan Bapak Oey Tjin Eng & Bapak Jimmy	79
3. Wawancara Dengan Salah Satu Pemandu Museum Benteng.H.....	80
4. Wawancara Terhadap Ibu Lanjin	80
5. Topekong Di Pesisir Cisadane.....	81