

## BAB IV

### KESIMPULAN

Kedatangan orang Tionghoa ke Tangerang pada tahun 1407 menggunakan kapal besar yang bermuara di sebuah teluk yang ada di Tangerang yang saat ini diberi nama Teluk Naga (pesisir sungai Cisadane). Rombongan kapal yang dipimpin oleh Tjen Tjie Lung atau Halung (詹杰龙 Zhān Jié Lóng) ini mendarat di Tangerang karena kehabisan perbekalan dalam perjalanannya menuju Batavia. Masyarakat Tionghoa yang datang ke daerah ini mayoritas berasal dari Tiongkok bagian Selatan, yaitu 福建 (*Fújiàn*) dan 广东 (*Guǎngdōng*) yang dikenal sebagai suku bangsa Hokkian dan Kanton. Masyarakat Tionghoa di Tangerang diterima dengan sangat baik oleh penduduk sekitar yang terdiri dari orang Betawi dan orang Sunda. Kemudian terjadilah proses akulturasi antara budaya Tionghoa dengan budaya yang ada di Tangerang khususnya darah Pasar Lama baik dalam bidang kebudayaan, ekonomi maupun pada kuliner. Walaupun demikian, mereka tetap tidak menghilangkan identitas mereka sebagai orang Tionghoa.

Contohnya seperti asinan Lanjin yang merupakan asinan sayur yang berasal dari Betawi. Namun Lanjin ingin membuatnya berbeda dengan asinan yang ada di sekitar. Lanjin menambahkan lobak ke dalam isi sayurannya. Lobak merupakan salah satu sayuran dari Tiongkok yang ditanam di kebun orang tuanya. Bagi tradisi Tionghoa, pada saat tahun baru Imlek sajian lobak menjadi simbol harapan baru untuk keberuntungan di tahun yang akan datang. Selain itu, orang Tionghoa juga sangat menyukai lobak yang kaya manfaat bagi kesehatan.

Kemudian Laksa yang juga makanan asal betawi, mengalami akulturasi dengan masyarakat Tionghoa. Laksa pada umumnya berbahan dasar kacang hijau dan mie putih yang berukuran besar seperti spageti. Sitar si penjual Laksa Benteng juga terinspirasi dari Laksa Betawi, namun Sitar ingin laksa yang dijualnya berbeda dengan laksa pada umumnya. Akan tetapi, pedagang yang berketurunan tionghoa benteng ini menggunakan mie khas Tionghoa yaitu 米粉 (*mífěn*) atau sering disebut

bihun/mihun. Makanan ini tidak memiliki simbol apapun, hanya karena proses akulturasi saja.

Lalu, makanan selanjutnya yaitu ikan Cengcuan. Makanan ini merupakan makanan sehari-hari yang sering dimasak oleh leluhur mereka yang terdahulu. Saat ini, makanan ini juga sering tersedia di acara pesta pernikahan orang Tionghoa di Tangerang. Pada hari-hari perayaan, terkadang mereka menggunakan ikan Bandeng. Dalam adat Betawi, ikan Bandeng dianggap sebagai ikan yang mewah. Bagi masyarakat Tionghoa, makanan ikan Cengcuan ini memiliki simbol rejeki. Seperti

kalimat “年年有余” (nián nián yǒu yú) yang berarti pengharapan kelancaran rejeki tahun demi tahun. Duri yang ada pada ikan tersebut melambangkan halangan atau rintangan hidup yang akan dijalaninya. Jika orang tersebut bisa memakan ikan tanpa tertelan durinya, maka orang tersebut dianggap bisa melewati rintangan dalam hidupnya. Begitu pun sebaliknya jika duri ikan tertelan, maka orang tersebut akan mendapatkan rintangan dalam hidupnya.

Yang terakhir ini bukan termasuk makanan, melainkan bumbu makanan yaitu kecap Benteng. Kecap benteng yang pertama yaitu kecap Teng Giok Seng yang sudah berdiri dari tahun 1882. Kemudian disusul dengan hadirnya kecap benteng SH berdiri pada tahun 1920. Kedua pabrik kecap ini dulunya didirikan oleh orang Tionghoa asli dari Tiongkok. Menurut masyarakat sekitar, kecap Teng Giok Seng lebih cocok sebagai bumbu masakan di dapur dan kecap SH sebagai bumbu tambahan makanan seperti bakso, bubur, siomay dan lain sebagainya.

Dari penelitian ini, penulis menyimpulkan kedatangan masyarakat Tionghoa ke Tangerang sangat membawa pengaruh besar dalam bidang ekonomi, budaya, maupun segi kuliner. Semua terjadi karena proses akulturasi budaya Tionghoa yang bercampur dengan budaya masyarakat sekitar sehingga menghasilkan kebudayaan baru tanpa meninggalkan budaya asli sebagai identitasnya. Kita sebagai warga Indonesia harus terus menjaga kelestariannya agar kebudayaan yang ada tidak hilang/punah begitu saja.