

**PENGARUH BUDAYA INDONESIA TERHADAP MAKANAN KHAS
TIONGHOA DALAM PERAYAAN CAP GO MEH DI JAKARTA**

SKRIPSI

Di ajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana



Riska Handayani

2011120021

**PROGRAM STUDI SASTRA CINA
FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS DARMAPERSADA**

2015

Skripsi yang berjudul:

**PENGARUH BUDAYA INDONESIA TERHADAP MAKANAN KHAS TIONGHOA
DALAM PERAYAAN CAP GO MEH DI JAKARTA**

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, yang saya susun di bawah bimbingan Ibu C. Dewi Hartati, SS, M.Si. Tidak merupakan jiplakan Skripsi Sarjana atau karya orang lain, sebagian atau seluruhnya. Dan isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya, semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Riska Handayani

NIM : 2011120021

Tanda Tangan :

Tanggal : 25 Agustus 2015



UNIVERSITAS DARMA PERSADA
FAKULTAS SASTRA
JURUSAN SASTRA CINA

Skripsi yang berjudul

**PENGARUH BUDAYA INDONESIA TERHADAP MAKANAN KHAS TIONGHOA
DALAM PERAYAAN CAP GO MEH DI JAKARTA**

Oleh

RISKA HANDAYANI

NIM: 2011120021

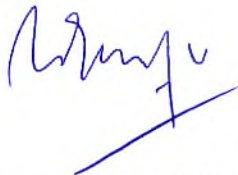
Disetujui untuk diajukan dalam sidang ujian skripsi sarjana oleh:



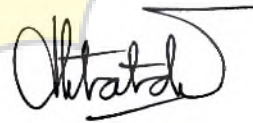
Mengetahui

Ketua Jurusan Sastra Cina

Dosen Pembimbing



(Gustini Wijayanti, S.S.)



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

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini telah diujikan pada hari Selasa, 25 Agustus 2015

Oleh

DEWAN PENGUJI

Yang terdiri dari:

Pembimbing

Pembaca

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

(Yulie Neila Chandra SS, M.Hum.)

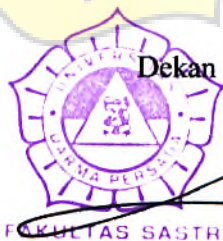
Ketua Penguji

(Gustini Wijayanti, S.S.)

Disahkan pada hari Selasa, 25 Agustus 2015

Ketua Program Studi

(Gustini Wijayanti, S.S.)



(Syamsul Bachri, S.S., M.Si.)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik dan sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan. Tujuan penyusunan skripsi dengan judul: “Pengaruh Budaya Indonesia Terhadap Makanan Khas Tionghoa Dalam Perayaan Cap Go Meh Di Jakarta” ini merupakan salah satu syarat untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam mendapatkan gelar Sarjana Sastra pada Fakultas Sastra Universitas Darma Persada.

Penulis ingin memberikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah mendukung dan membantu sehingga penulis dapat mengatasi hambatan dan kesulitan dalam penyusunan skripsi ini, yaitu :

1. Keluarga penulis yang telah memberikan dukungan moril maupun materil kepada penulis selama masa awal perkuliahan sampai pada akhir penulisan skripsi ini.
2. Ibu C. Dewi Hartati, SS, M.Si, selaku Pembimbing yang telah banyak memberikan masukan dan pengarahan mengenai materi skripsi, yang sangat berarti bagi penyelesaian skripsi ini.
3. Ibu Gustini Wijayanti, SS selaku Ketua Jurusan Sastra Cina Universitas Darma Persada.
4. Bapak Syamsul Bachri, SS, M.Si, selaku Dekan Fakultas Sastra Universitas Darma Persada.
5. Seluruh Bapak dan Ibu dosen serta karyawan Fakultas Teknologi Informasi yang telah berbagi ilmu dan juga telah memberikan dukungan teknis selama masa perkuliahan.
6. Terima kasih kepada Bapak Daniel Suryadi selaku narasumber dan pemilik Rumah Makan Gado-Gado Cemara.
7. Riyandi, S.Kom yang selalu mengingatkan, mendukung , membantu mencari informasi dan membantu penulis dalam penyelesaian penulisan skripsi.
8. 杨波 dan 伍恩来 yang telah memberi saran dan masukan kepada penulis dalam penulisan kalimat dalam bahasa Mandarin.
9. Tasya Alvionnita, SS Debora Meida, SS dan Abul Karim H. sebagai teman-teman penulis yang telah bersedia memberi masukan, berbagi pikiran dan waktu dengan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

10. Teman-teman lain dari dalam dan luar Universitas Darma Persada yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini tentu masih memiliki kekurangan dan jauh dari sempurna dikarenakan keterbatasan waktu, tenaga, serta kemampuan penulis. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis sangat menghargai dan mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada semua pihak yang membutuhkannya.

Jakarta, 25 Agustus 2015

Penulis



论文提要

姓名: Riska Handayani

专业: 中国文化

题目: 印尼文化对雅加达华人的元宵节晚餐的影响

Pengaruh Budaya Indonesia Terhadap Makanan Khas Tionghoa Dalam Perayaan Cap

Go Meh Di Jakarta

备受喜爱的 Lontong Cap Go Meh, 以其成为爪哇岛 Cap Go Meh 节日不可分割的一部
分。我们能通过一盘 Lontong Cap Go Meh 的体味到富有多元文化的印尼华人记忆。
Lontong Cap Go Meh Cemara 承袭 Ketupat Betawi 和 Lontong Cap Go Meh Semarang 的
概念, 透过其中彰显了在多元文化主义中雅加达华人证明自身的一个过程。透过一盘
Lontong Cap Go Meh Cemara, 笔者开启了并记录了这趟多元文化之旅。第一代中国大
陆文化和印尼文化的交涉经验对当代印尼华人文化认同添下来浓墨重彩的一笔。通过
文献研究和对 Gado-Gado Cemara 餐馆拥有者和来客的访问, 让我们更清楚的了解到印
尼文化是怎样影响了 Lontong Cap Go Meh。透过这一次由 Lontong Cap Go Meh Cemara
开启的多元文化之旅, 向我们讲述了富有流动性印尼华人文化认同, 特别是雅加达华
人。

关键字: Lontong Cap Go Meh, 文化认同, 记忆, 多元文化主义, 交涉, 涵化

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Rumusan Masalah.....	3
1.4 Batasan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	3
1.6 Manfaat Penelitian	4
1.7 Metode Penelitian	4
1.7.1 Pengumpulan Data	4
1.7.2 Metode Penelitian Lapangan	4
1.8 Sistematika Penulisan Skripsi.....	5
1.9 Sistem Ejaan	7
BAB II LONTONG CAP GO MEH	8
2.1 Sejarah Tionghoa Peranakan Di Indonesia.....	8
2.2 Sejarah Masuknya Makanan Tionghoa Di Indonesia	10
2.3 Festival Besar Tionghoa.....	11
2.4 Legenda Festival Lampion	15

2.5 Perayaan Cap Go Meh Di Tiongkok.....	17
2.6 Perbedaan Yuan Xiao Dan Tang Yuan.....	19
2.7 Perayaan Cap Go Meh Di Indonesia.....	21
2.8 Lontong Cap Go Meh.....	23
2.8.1 Lontong.....	23
2.8.2 Opor Ayam	24
2.8.3 Sambal Goreng Hati.....	25
2.8.4 Telur Pindang.....	26
2.8.4 Sayur Lodeh.....	29
2.9 Pengertian Akulturasi Dan Faktor Penyebab Terjadinya Akulturasi	30
BAB III LONTONG CAP GO MEH DI JAKARTA.....	33
3.1 Sejarah Rumah Makan Gado-Gado Cemara	33
3.2 Perjalanan Multikultural Lontong Cap Go Meh Jakarta	35
3.3 Lontong Cap Go Meh Sebagai Identitas Tionghoa Peranakan di Jakarta	37
3.4 Faktor Pendorong Akulturasi Budaya dalam Makanan Khas Perayaan Cap Go Meh	40
3.5 Perbedaan Perayaan Cap Go Meh di Tiongkok dan Indonesia	42
3.6 Aspek Yang Menunjukkan Terjadinya Akulturasi dalam Lontong cap Go Meh.....	45
BAB IV KESIMPULAN	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
GLOSSARIUM.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Perbandingan Ketupat sayur Betawi, Lontong <i>Cap Go Meh</i> Jakarta dan Semarang	38
Tabel 2 Perbandingan perayaan <i>Cap Go Meh</i> di Tiongkok dan di Indonesia	43
Tabel 3 Perbandingan hidangan khas <i>Cap Go Meh</i> di Tiongkok dan di Indonesia	44



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Tongcai (Dong Cai 冬菜)</i>	10
Gambar 2 Festival Lampion.....	18
Gambar 3 <i>Xian Zhu Rou Yuan Xiao 鲜猪肉元宵</i>	20
Gambar 4 <i>Yuan Xiao</i> isi sayuran	20
Gambar 5 <i>Zhi Ma Yuan Xiao 芝麻元宵</i>	20
Gambar 6 Kegiatan mengarak Kio.....	22
Gambar 7 Lontong.....	24
Gambar 8 Opor Ayam.....	25
Gambar 9 Sambal Goreng Hati.....	26
Gambar 10 <i>Cha Ye Dan 茶叶蛋</i>	27
Gambar 11 Telur Pindang	28
Gambar 12 Sayur Lodeh	29
Gambar 13 Pemilik Rumah Makan Gado-Gado Cemara	34
Gambar 14 Lontong <i>Cap Go Meh</i> Cemara.....	39
Gambar 15 Ketupat Sayur Betawi.....	39
Gambar 16 Lontong <i>Cap Go Meh</i> Kemuning Resto	39

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kuliner merupakan salah satu aspek penting dalam kehidupan. Setiap negara di dunia memiliki ciri khas masing-masing. Seperti Tiongkok negara dengan kebudayaan besar, telah memberikan pengaruh terhadap kuliner yang ada di Indonesia. Pengaruh masakan Tionghoa tampak jelas pada adaptasinya ke dalam masakan Indonesia, misalnya mie goreng, soto, bakso, dan siomay. Begitu juga sebaliknya Tionghoa Peranakan telah lama bermukim di Indonesia dan selera kuliner mereka pun telah dipengaruhi oleh selera masakan Indonesia. Dipercaya Lontong *Cap Go Meh* adalah adaptasi masyarakat Tionghoa yang telah menetap di Indonesia terhadap masakan lokal Indonesia.

Para pendatang Tionghoa pertama kali bermukim di kota-kota pelabuhan di pesisir utara Jawa, misalnya Semarang, Pekalongan, Lasem dan Surabaya (Iskandar Jusuf 2014 : 24). Pada saat itu hanya kaum laki-laki etnis Tiongkok yang merantau ke Nusantara, mereka menikahi perempuan Jawa penduduk lokal, hal ini melahirkan perpaduan budaya Peranakan-Jawa. Pada perayaan imlek, saat *Cap Go Meh*, kaum peranakan Jawa mengganti hidangan *Yuan Xiao* (元宵) (bola-bola tepung beras ketan) dengan lontong yang disertai berbagai hidangan tradisional Jawa yang kaya rasa. Hidangan ini dipercaya kaum peranakan Jawa sebagai lambang akulturasi dan semangat pembauran antara kaum pendatang Tionghoa dan penduduk lokal di Jawa selain itu mereka juga mempercayai hidangan ini juga sebagai lambang keberuntungan.

Tidak semua kebudayaan yang di bawa oleh orang-orang Tionghoa dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Indonesia. Salah satu aspek dari kebudayaan Tionghoa yang dapat diterima dan berdifusi dengan baik di Indonesia adalah kuliner. Kuliner menjadi sangat penting karena merupakan salah satu kebutuhan mendasar manusia. Para perantau yang datang sesekali waktu

menginginkan makanan seperti yang ada di tempat asalnya, tetapi tidak selalu bahan-bahan dasar yang dibutuhkan tersedia di negeri baru mereka. Dengan berbagai cara para perantau menyesuaikan diri dengan apa yang ada ditempat baru. Dalam perjalanannya proses penyesuaian ini menghasilkan kuliner-kuliner baru yang telah berakulturasi dengan budaya lokal¹. Berdasarkan beberapa hal tersebut, penulis tertarik untuk mengetahui lebih lanjut mengenai pengaruh budaya Indonesia terhadap makanan khas Tionghoa. Selain itu, penulis juga tertarik dengan dunia kuliner berdasarkan fenomena yang terjadi dalam masyarakat Tionghoa di Indonesia, khususnya di kota Jakarta, penulis menemukan bahwa setiap masyarakat keturunan Tionghoa di Jakarta tetap memelihara kebudayaan Tionghoa sehingga sampai sekarang kita masih dapat menyaksikan perayaan-perayaan tradisional Tionghoa. Dari rasa ingin tahu tersebut ditindaklanjuti dengan mencari informasi lebih lanjut mengenai makanan khas pada perayaan *Cap Go Meh* dengan dosen yang mengetahui budaya Tionghoa, hingga melakukan beberapa observasi baik secara langsung, seperti mengunjungi kedai makanan khas Tionghoa yang menjual Lontong *Cap Go Meh*, dalam observasi ini penulis memilih kedai yang berlokasi di kota Jakarta, maupun observasi tidak langsung seperti membaca informasi mengenai makanan khas hari raya *Cap Go Meh* di buku dan internet.

Beberapa upaya tersebut membuat pandangan semakin terbuka dan menimbulkan rasa ingin tahu lebih lanjut mengenai pengaruh budaya lokal Indonesia yang memengaruhi makanan khas Tionghoa khususnya pada perayaan *Cap Go Meh*. Namun, perlu digali lebih dalam sejauh mana pengaruh budaya lokal terhadap makanan khas perayaan *Cap Go Meh* di kota Jakarta. Untuk mengetahui hal tersebut, dibuat penelitian yang berjudul "Pengaruh Budaya Indonesia Terhadap Makanan Khas Tionghoa Dalam Perayaan *Cap Go Meh* Di Jakarta."

¹ Aji Chen Bromokusumo, Peranakan Tionghoa Dalam Kuliner Nusantara. (Jakarta: Kompas, 2014), h.XVII.

- 2.2 Sejarah Masuknya makanan Tionghoa di Indonesia
- 2.3 Festival besar Tionghoa
- 2.4 Legenda Festival Lampion
- 2.5 Perayaan *Cap Go Meh* di Tiongkok
- 2.6 Perbedaan *Yuan Xiao* dan *Tang Yuan*
- 2.7 Perayaan *Cap Go Meh* di Indonesia
- 2.8 Lontong *Cap Go Meh*
- 2.9 Pengertian Akulturasi dan faktor penyebab terjadinya akulturasi

BAB III : LONTONG *CAP GO MEH* CEMARA

Berisi pembahasan yang di dapat dari hasil penelitian lapangan mengenai Lontong *Cap Go Meh* di Rumah Makan Gado-Gado Cemara di Jakarta, yang meliputi:

- 3.1 Sejarah Rumah Makan Gado-Gado Cemara
- 3.2 Perjalanan multikultural lontong *Cap Go Meh* Jakarta
- 3.3 Lontong *Cap Go Meh* sebagai identitas Tionghoa Peranakan di Jakarta
- 3.4 Faktor pendorong akulturasi budaya dalam makanan khas perayaan *Cap Go Meh*
- 3.5 Perbedaan perayaan *Cap Go Meh* di Tiongkok dan di Indonesia
- 3.6 Aspek yang menunjukkan terjadinya proses akulturasi dalam lontong *Cap Go Meh*

1.2 Identifikasi Masalah

1. Bagaimana makanan khas Tiongkok masuk ke Indonesia?
2. Bagaimana perayaan *Cap Go Meh* di Tiongkok?
3. Bagaimana perayaan *Cap Go Meh* di Indonesia?
4. Apa faktor pendorong akulturasi budaya dalam makanan khas perayaan *Cap Go Meh* lontong *Cap Go Meh*?
5. Seperti apa hidangan khas perayaan *Cap Go Meh* yang telah beradaptasi dengan budaya kuliner Indonesia?

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : Aspek apa saja dalam lontong *Cap Go Meh* yang mengandung proses akulturasi dan faktor-faktor apa saja yang mendorong terjadinya akulturasi tersebut?

1.4 Batasan Masalah

Skripsi ini membahas proses terjadinya akulturasi budaya Indonesia terhadap makanan khas Tiongkok dalam perayaan *Cap Go Meh* khususnya Lontong *Cap Go Meh* di Jakarta.

1.5 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya akulturasi pada makanan khas hari raya *Cap Go Meh* di Indonesia, khususnya di Jakarta.

1.6 Manfaat Penelitian

Bagi penulis, selain sebagai syarat kelulusan di Universitas Darma Persada Fakultas Sastra Tiongkok, penelitian ini memberi pengetahuan baru tentang akulturasi budaya Indonesia dengan budaya Tionghoa pada aspek kuliner.

Bagi pembaca, penelitian ini dapat memberi wawasan baru mengenai asal usul makanan Tionghoa yang telah beradaptasi dengan makanan lokal Indonesia.

1.7 Metode Penelitian

1. Pengumpulan data dilakukan dengan :

1. Metode Penelitian Kepustakaan

Pengumpulan data dilakukan dengan cara mengambil bahan-bahan dari internet dan buku-buku yang berkaitan dengan judul penelitian.

2. Metode penelitian lapangan dengan cara :

1. Observasi

Pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan langsung dengan mengunjungi dan mewawancarai pemilik Rumah Makan Gado-Gado Cemara, kemudian dilakukan pencatatan dan pendataan terhadap hal-hal yang diperlukan dalam penelitian ini.

2. Wawancara

Pengumpulan data dilakukan melalui tanya jawab langsung dengan narasumber Bapak Daniel Suryadi selaku pemilik Rumah Makan Gado-Gado Cemara dan pengunjung Rumah makan Gado-Gado Cemara untuk memperoleh informasi mengenai objek yang diteliti.


3. Dokumentasi

Pengumpulan data dilakukan dengan cara mengumpulkan, mempelajari, dan membandingkan gambar yang didapat dari hasil penelitian lapangan dan gambar yang didapat dari internet.

1.8 Sistematika Penulisan Skripsi

BAB I : PENDAHULUAN

Berisi latar belakang dan metode penelitian yang di ambil sengan urutan sub judul sebagai berikut:

- 
- 1.1 Latar belakang
 - 1.2 Identifikasi permasalahan
 - 1.3 Rumusan Masalah
 - 1.4 Batasan Masalah
 - 1.5 Tujuan Penelitian
 - 1.6 Manfaat Penelitian
 - 1.7 Metode Penelitian
 - 1.8 Sistematika Penulisan Skripsi
 - 1.9 Sistem Ejaan

BAB II : LONTONG *CAP GO MEH*

Pembahasan mengenai perayaan *Cap Go Meh* di Tiongkok dan di Indonesia, sejarah Lontong *Cap Go Meh*, Isi dari masakan Lontong *Cap Go Meh*. Pengertian akulturasi dan faktor pendorong terjadinya akulturasi budaya. Dengan sub judul berikut :

2.1 Sejarah Tionghoa Peranakan di Indonesia

BAB IV : Kesimpulan

1.9 Sistem Ejaan

Sistem ejaan yang digunakan dalam penulisan skripsi ini adalah ejaan *Hanyu Pinyin* dan *Hanzi* dalam tanda kurung contohnya dalam penulisan *Yuan Xiao Jie* (元宵节) . Kata-kata maupun istilah yang sudah lazim dikenal dalam dialek Hokkian dan Tio Chiu seperti *Ngohiong* dan *Cap Go Meh* juga akan digunakan.

