

**PERBEDAAN MAKANAN KHAS CINA BAGIAN UTARA DAN
CINA BAGIAN SELATAN**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Sastra**



MARTHA ONGKOWIJOYO

08120022

**PROGRAM STUDI SASTRA CINA
FAKULTASSASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA**

2013

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Skrripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Martha Ongkowijoyo

NIM : 08120022

Tandatangan : 

Tanggal : 12 Juli 2013

HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI

Skripsi yang diajukan oleh:

Nama : Martha Ongkowijoyo

NIM : 08120022

Program Studi: Sastra Cina

Judul Skripsi : Perbedaan Makanan Khas Cina Bagian Utara dan Cina
Bagian Selatan

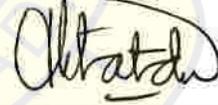
telah disetujui oleh Pembimbing, Pembaca dan Ketua Jurusan Sastra Cina untuk diujikan di hadapan Dewan Penguji pada hari Selasa tanggal 30 Juli 2013 pada Program Studi Sastra Cina, Fakultas Sastra, Universitas Darma Persada.

Ketua Jurusan Sastra Cina



(Gustini Wijayanti, SS.)

Pembimbing



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

Pembaca



(Gustini Wijayanti, SS.)

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul :

PERBEDAAN MAKANAN KHAS CINA BAGIAN UTARA DAN CINA
BAGIAN SELATAN

Skripsi ini telah diujikan pada hari Selasa tanggal 30 Juli 2013

Oleh

DEWAN PENGUJI

yang terdiri dari :

Pembimbing/Penguji



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

Ketua Panitia/Penguji



(Prof. Gondomono)

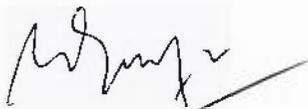
Pembaca/Penguji



(Gustini Wijayanti, SS)

Disahkan pada hari Selasa tanggal 30 Juli 2013, oleh

Ketua Jurusan Sastra Cina



(Gustini Wijayanti, SS.)

Dekan Fakultas Sastra



(Syamsul Bachri, SS, M.Si.)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus, karena atas berkat, anugerah serta pimpinan-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penyusunan skripsi ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sastra Program Studi Sastra Cina pada Fakultas Sastra, Universitas Darma Persada. Saya sadar, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Ibu C. Dewi Hartati, SS, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan banyak sekali bantuan kepada saya, dengan menyediakan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan arahan dan bimbingan kepada saya dalam penyusunan skripsi ini;
- 2) Ibu Gustini Wijayanti, SS. selaku Ketua Jurusan Sastra Cina yang memberi kesempatan kepada saya untuk mengambil beasiswa studi di Cina selama 3 bulan, dan yang telah memberi banyak masukan dalam penyelesaian skripsi ini;
- 3) Dekan Fakultas Sastra, Bapak Syamsul Bachri, SS, M.Si. yang telah membantu saya dalam pengurusan aktif kuliah kembali setelah cuti selama 3 semester;
- 4) Para Dosen Sastra Cina Universitas Darma Persada yang namanya tidak bisa saya sebutkan satu persatu;
- 5) Papa, Mama, Kakak dan Adik saya yang telah memberikan banyak dukungan dalam segala hal;

- 6) Teman-teman seperjuangan saya yang sudah terlebih dahulu lulus, April, Ade, Alia, Anjar, Diana, serta teman-teman Sastra Cina lainnya, yang telah setia memberikan dukungan satu sama lain selama masa perkuliahan, sehingga memberikan kenangan indah untuk saya.
- 7) Murid-murid les saya, sehingga saya dapat membiayai semua kegiatan perkuliahan dengan uang saya sendiri.

Akhir kata, saya yakin Tuhan Yesus akan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Saya berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu.

Jakarta, 12 Juli 2013

Martha Ongkowijoyo

ABSTRAK

Nama : Martha Ongkowijoyo
Program Studi: Sastra Cina
Judul : 南北特色饮食的差异

提及南北饮食的差异，首先会想到南方主食大米、北方主食面粉。但是东北生产大米，而且久负盛名，颇为有趣的是东北人自己有名的大米主要卖到其他地方，自己却不喜欢吃。从菜系来看，南方菜系优势明显、有广东的粤菜、四川的川菜、湖南的湘菜、江浙的杭帮菜等。而北方却几乎没有独立的菜系，当然东北的菜还是颇有特色。总体特点是南方饮食讲究的是精细，而北方体现的则粗犷。从菜量来看，南方多数是少而精。北方是多而粗，南方一年四季蔬菜丰富，北方到了冬季就数大白菜最多，要不就是大棚的蔬菜，但是品种相对还是少了些。尤其在农村可能差别更大。从喝汤来看南北迥异：南方人喝汤是作为一个菜上桌的，更多的是在夏季天气炎热喝汤，广州、福建一带在饭前、饮酒前喝汤，尤其广州人煲汤是出了名的。而北方人一年四季都喝汤，但是汤是在饭后喝，一般不是作为一道菜上桌，而且主要在冬季喝汤，觉得热乎、暖和。

关键词 南北，饮食，差异

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	viii
BAB I : PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Masalah Penelitian	5
1.3 Ruang Lingkup	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Hipotesis	5
1.6 Metode Penelitian	6
1.7 Manfaat Penelitian	6
1.8 Sistematika Penyusunan Skripsi	6
1.9 Sistem Ejaan yang Digunakan	7

BAB II : MAKANAN CINA BAGIAN UTARA DAN

CINA BAGIAN SELATAN 8

2.1 Cina 8

2.2 Cina Bagian Utara 9

2.3 Cina Bagian Selatan 10

2.4 Ragam Masakan Cina 12

BAB III: PERBEDAAN MAKANAN KHAS CINA BAGIAN UTARA

DAN CINA BAGIAN SELATAN 22

3.1 Makanan Khas Cina Bagian Utara 22

3.2 Makanan Khas Cina Bagian Selatan 30

**3.3 Perbedaan Makanan Khas Cina Bagian Utara
dan Cina Bagian Selatan 37**

BAB IV: KESIMPULAN 40

DAFTAR PUSTAKA 42

GLOSARI 45

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cina terbagi dalam empat bagian wilayah, yang dikenal dengan istilah 东南西北 *dongnan xibei* (Timur, Selatan, Barat, Utara). Dari seluruh bangsa di dunia, Cina dikatakan memiliki paling banyak ragam makanan khas negerinya. Bagi mereka, memasak tidak hanya sekedar membuat makanan, melainkan sebuah seni. Mulai dari berbagai macam teknik pengolahan hingga cara penyajiannya. Tidak hanya itu, masing-masing juga memiliki sejarah dan legendanya sendiri.

Cina juga merupakan negara yang cukup menjaga keberlangsungan budayanya. Dalam penyajian makanan, mereka tidak lepas dari budaya. Begitupun dengan cara menyantapnya. Dalam setiap penyajian makanan, masyarakat Cina biasa menyertakan dua variasi makanan atau lebih, yaitu bahan makanan sebagai sumber karbohidrat, berupa nasi atau kanji, dan hidangan penyerta, sayuran, daging, atau ikan.

Sumber karbohidrat dalam makanan Cina dikenal dengan nama 主食 (*zhushi*) atau makanan utama. Makanan tersebut biasanya berupa nasi, mie, dan 馒头 (*mantou*) atau bakpao kukus. Sementara makanan pendampingnya, seperti sayuran, daging, dan ikan, dikenal oleh masyarakat Cina dengan sebutan 蔬菜 (*shucan*) atau sayuran. Hampir seluruh jenis makanan Cina dapat diolah dengan cara cepat.

Masyarakat Cina dapat dikatakan sangat memperhatikan kandungan gizi dalam setiap bahan makanan yang dimakan. Dengan proses memasak yang cepat, mereka percaya bahwa kandungan gizi dari setiap bahan makanan akan tetap terjaga. Makanan Cina memiliki citarasa

yang beraneka ragam di setiap wilayahnya. Berdasarkan kekhasan citarasa, makanan yang disajikan wilayah Cina terbagi dalam empat bagian.

Cina bagian timur mencakup daerah-daerah seperti Shanghai, Jiangsu, Anhui, Jiangxi. Di wilayah ini citarasa makanannya lebih gurih, asam, dan manis. Kebanyakan dari mereka menggunakan gula, jahe, dan arak beras, sebagai pelengkap dan penghasil rasa asam pada masakan. Salah satu jenis makanan yang terkenal di wilayah timur, 江苏 (Jiangsu) dan 浙江 (Zhejiang) adalah *Beggars' Chicken* atau 叫化鸡 (*jiào huà jī*). Di Indonesia, makanan Cina ini dikenal dengan nama Ayam Pengemis atau disebut juga Ayam Panggang Lumpur. Makanan ini berbahan dasar ayam dan cara memasaknya terdiri dari beberapa langkah. Ayam utuh yang telah dibersihkan dibumbui dengan sejenis arak bernama 绍兴 (*Shaoxing*). Setelah itu bungkus dengan daun teratai dan tanah liat untuk dibakar. Ayam itu akan berwarna krem dan rasanya sangat lezat. Baunya juga sangat harum karena dibungkus dengan daun teratai. Masyarakat Cina biasa mengonsumsi makanan ini dengan minum anggur. Tidak heran begitu banyak pendatang asing yang datang ke wilayah Timur Cina untuk mencicipi makanan ini.¹

Cara mengkonsumsinya pun cukup repot. Kita terlebih dahulu harus memecahkan tanah lempung yang sudah berubah mengeras akibat pemanasan. Setelah itu, makanan tersebut baru bisa dinikmati. Peneliti pun sudah mencoba makanan ini di Indonesia.

Mengapa makanan ini dinamakan Ayam Pengemis. Dahulu kala hidup seorang pengemis di wilayah Changshu, propinsi Jiangsu, Cina, lebih tepatnya ketika jaman akhir Dinasti Ming. Seorang pengemis hidup dengan sangat menderita. Dia kelaparan dan tidak mempunyai tempat

¹ Xu, Shitao, 2000:72-75

untuk tinggal. Suatu ketika Dia menemukan sebuah tumpukan jerami dan Dia segera masuk ke tumpukan itu untuk beristirahat dan menahan rasa lapar. Tak disangka ada seekor ayam di dalam jerami yang juga sedang beristirahat. Ketika pagi menjelang, Dia segera keluar dari dalam jerami dengan membawa seekor ayam tersebut. Dia ingin memasak ayam itu karena tidak tahan dengan rasa lapar. Dia mengumpulkan kayu untuk membuat api, membungkus ayam dengan lumpur, lalu menguburkannya ke dalam lubang. Setelah beberapa menit ayam itu dikeluarkan dan dipanggang di atas api. Tak disangka aroma masakan itu tercium sampai kepada salah seorang masyarakat di sana. Akhirnya mereka bekerjasama membuat sebuah restoran, dan alhasil begitu banyak pengunjung yang datang karena rasanya yang sangat lezat. Dari situ lah dinamakan Ayam pengemis.²

Cina bagian selatan mencakup daerah-daerah seperti Fuzhou, Xiamen, Guangzhou. Makanan Cina bagian selatan sangat khas dengan citarasa masakannya yang berbumbu dan segar. Pusat makanan terletak di propinsi Guangdong. Propinsi ini terkenal dengan hasil olahan laut yang rata-rata masih dalam keadaan segar. Selain berbagai hasil laut, Guangdong terkenal memiliki aneka sayuran yang juga segar. Salah satu makanan khasnya adalah 广东烤鸭 (*guang dong kao ya*). Hidangan ini berbahan dasar bebek panggang dengan bumbu yang lebih penuh citarasa dibanding hidangan bebek dari daerah Beijing. Bebek tersebut dibumbui dengan kecap, gula atau madu penghasil rasa manis kemudian dipanggang.

Makanan di wilayah Cina bagian barat sangat terkenal dengan citarasa yang pedas. Di seluruh Cina, daerah-daerah di bawah ini terkenal karena rasa pedas pada setiap masakannya; 四川 (*si chuan*), 湖南 (*hu nan*), 广西 (*guang xi*), dan 新疆 (*xin jiang*). Meskipun daerah-daerah tersebut

² Xu, Shitao, 2000 : 72-75

bukan penghasil cabai, citarasa pedas cabai yang dibawa pedagang Portugal mendapat sambutan cukup baik dari masyarakat Cina bagian barat.

Jenis makanan yang terkenal dari Cina bagian barat adalah 蚂蚁上树 (*mayt shang shu*) atau disebut juga *ants climb a tree*. Makanan pedas ini terbuat dari bihun, buncis, bawang, kecap, lada, dan daging babi, yang disajikan secara unik. Daging babi cincang di atas bihun terlihat seperti semut kecil di cabang pohon, sehingga hidangan ini dinamakan 蚂蚁上树. Selain 蚂蚁上树, ada juga *kung pao chicken* atau 宫保鸡丁 (*gong bao ji ding*). Makanan ini juga merupakan salah satu makanan tradisional khas Cina yang terbuat dari ayam dan kacang-kacangan, tentu saja dengan rasa yang pedas.

Cina bagian utara memiliki citarasa makanan yang cenderung hambar dan dingin. Sebagian besar makanan diolah dengan bumbu-bumbu yang tidak terlalu sulit. Mereka hanya mencampur dengan bawang putih, bawang bombay, jahe, dan garam. Jenis makanan yang terkenal adalah 青葱炒牛肉 (*qingcong chao niurou*), yaitu daging sapi yang ditumis dengan bawang bombay, kecap manis, dan minyak wijen. Ditambah nasi sebagai pelengkap rasa.

Makanan Cina bagian utara berpusat di daerah Beijing yang sekaligus merupakan ibukota negara Cina. Di Beijing, makanan yang paling terkenal adalah *pecking duck* atau 北京烤鸭 (*beijing kaoyu*). Makanan berbahan dasar bebek ini memiliki cara pengolahan yang cukup rumit. Disajikan bersama bawang dan olahan timun yang dibungkus dengan lembar dadaran tipis serta berbumbu kecap.

Dalam penelitian ini, peneliti tidak membahas jenis-jenis makanan Cina di empat wilayah tersebut. Tetapi peneliti akan meneliti perbedaan makanan Cina bagian Utara dan Selatan. Karena kedua wilayah ini

memiliki rasa yang berlawanan. Sejauh yang peneliti ketahui, belum ada penelitian mengenai perbedaan makanan Cina bagian utara dan selatan. Makanan Cina bagian Utara dan Selatan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah makanan khas.

1.2 Perumusan Masalah

Permasalahan utama yang diteliti dalam penelitian ini adalah “Perbedaan makanan khas Cina bagian utara dan Cina bagian selatan.”

1.3 Ruang Lingkup

Skripsi ini akan membahas mengenai perbedaan makanan khas Cina bagian utara dan Cina bagian selatan. Tidak hanya tekstur, tetapi rasa pada setiap makanan tersebut juga akan dibahas.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan penelitian yang telah dipaparkan di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan makanan khas Cina bagian utara dan Cina bagian selatan. Selain itu, lewat penelitian ini, peneliti juga ingin mengetahui asal mula keberadaan makanan tersebut.

1.5 Hipotesis

Makanan khas Cina bagian utara memiliki citarasa makanan yang cenderung hambar dan dingin, sedangkan makanan khas Cina bagian selatan lebih berbumbu dan segar.

1.6 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode penelitian kepustakaan. Data dikumpulkan dari hasil penelitian kepustakaan yang berasal dari buku-buku dan informasi yang didapat dari internet mengenai berbagai hal yang berhubungan dengan makanan khas Cina dalam bahasa Mandarin, Indonesia, Inggris.

1.7 Manfaat Penelitian

- Menambah pengetahuan tentang makanan Cina.
- Menambah hasil penelitian tentang perbedaan makanan khas Cina bagian utara dan selatan.
- Mendorong munculnya penelitian tentang makanan Cina pada masyarakat di Indonesia.
- Menjadi pemicu bagi para peneliti untuk melihat lebih jauh makanan dari Negara lain, tidak hanya Cina.

1.8 Sistematika Penyusunan Skripsi

Penelitian ini terdiri dari empat bab. Berikut ini adalah penjelasan secara singkat mengenai empat bab tersebut. Bab 1 adalah pendahuluan, yang mencakup latar belakang, masalah penelitian, ruang lingkup, tujuan penelitian, hipotesis, metode penelitian, manfaat penelitian, sistematika penyusunan skripsi, dan sistem ejaan untuk kata-kata asing yang digunakan. Bab 2 mengulas tentang Cina bagian utara dan bagian selatan, terutama pada makanan. Bagaimana cara pembuatannya, asal usul keberadaan makanan tersebut, dan keadaan masyarakat Cina bagian utara dan bagian selatan.

Bab 3 mengulas tentang perbedaan makanan khas Cina bagian utara dan bagian selatan. Terakhir bab 4 berisi kesimpulan dari hasil penelitian, serta saran untuk penelitian lebih lanjut. Contoh:

BAB II : MAKANAN CINA BAGIAN UTARA DAN CINA BAGIAN SELATAN

- 2.1 Cina
- 2.2 Cina Bagian Utara
- 2.3 Cina Bagian Selatan
- 2.4 Ragam Masakan Cina

BAB III: PERBEDAAN MAKANAN KHAS CINA BAGIAN UTARA DAN CINA BAGIAN SELATAN

- 3.1 Makanan Khas Cina Bagian Utara
- 3.2 Makanan Khas Cina Bagian Selatan
- 3.3 Perbedaan Makanan Khas Cina Bagian Utara dan Cina Bagian Selatan

BAB IV: KESIMPULAN

1.9 Sistem Ejaan yang Digunakan

Sistem ejaan yang digunakan dalam penulisan skripsi ini menggunakan sistem yang berlaku di RRC yaitu ejaan *hanyu pinyin, hanzl*, dan ejaan bahasa Inggris untuk kata-kata dan istilah-istilah tertentu yang dilengkapi dengan artinya dalam bahasa Indonesia.