

KEISTIMEWAAN *BEIJING KAOYA* (*BEBEK PANGGANG PEKING*) SEHINGGA MENJADI MASAKAN KHAS CINA

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
guna memperoleh gelar sarjana



PROGRAM STUDI SAstra CINA
FAKULTAS SAstra
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2007

KEISTIMEWAAN *BEIJING KAOYA* (*BEBEK PANGGANG PEKING*) SEHINGGA MENJADI MASAKAN KHAS CINA

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
guna memperoleh gelar sarjana



**PROGRAM STUDI SAstra CINA
FAKULTAS SAstra
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA**

2007

Skripsi yang berjudul

**KEISTIMEWAAN *BEIJING KAOYA* (*BEBEK PANGGANG PEKING*)
SEHINGGA MENJADI MASAKAN KHAS CINA**



Oleh

LEILA DIANNURINA

NIM : 05120903

Disetujui untuk diajukan dalam sidang ujian skripsi sarjana oleh :

Mengetahui :

Ketua Jurusan Bahasa
dan Sastra Cina

Pembimbing

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

(Yulie Neila Chandra, M.Hum.)

Lembar Pengesahan

Skripsi Sarjana yang Berjudul :


**KEISTIMEWAAN *BEIJING KAOYA* (BEBEK PANGGANG PEKING)
SEHINGGA MENJADI MASAKAN KHAS CINA**

Telah Diuji dan Diterima Baik (Lulus) dengan Nilai A pada Tanggal 14 Agustus 2007 di Hadapan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Sastra, Fakultas Sastra, Jurusan Sastra Cina, Universitas Darma Persada

Pembimbing/Penguji


(Yulie Neila Chandra, M.Hum)

Ketua Panitia/Penguji


(Alexandra Sawitri E, SS)


Pembaca/Penguji

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

Disahkan oleh :

Ketua Jurusan

Sastra Cina S1



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

Dekan Fakultas Sastra




FAKULTAS SASTRA
(Dr. Hj. Albertine S. Minderop, MA)

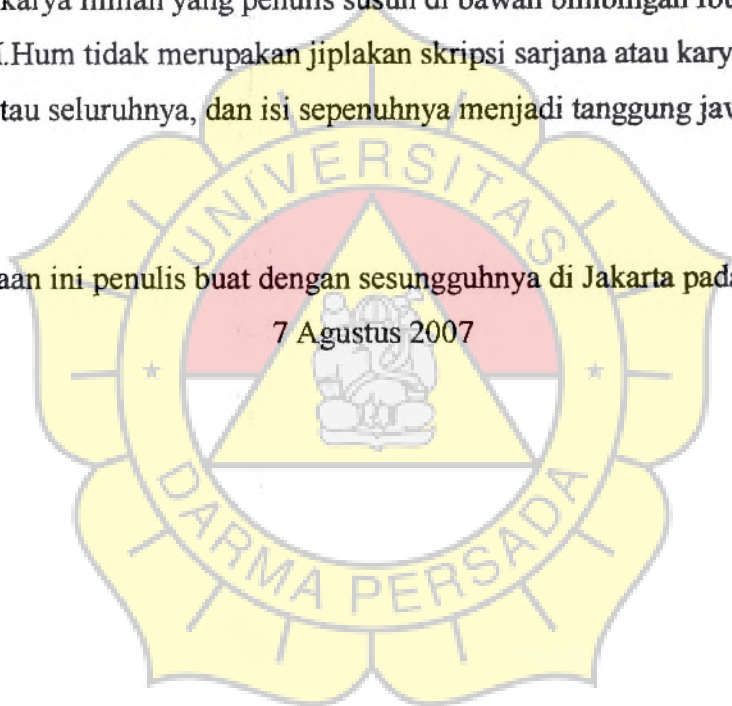
Skripsi Sarjana yang Berjudul :

**KEISTIMEWAAN *BEIJING KAOYA* (BEBEK PANGGANG PEKING)
SEHINGGA MENJADI MASAKNA KHAS CINA**

Merupakan karya ilmiah yang penulis susun di bawah bimbingan Ibu Yulie Neila Chandra, M.Hum tidak merupakan jiplakan skripsi sarjana atau karya orang lain, sebagian atau seluruhnya, dan isi sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis

Pernyataan ini penulis buat dengan sesungguhnya di Jakarta pada tanggal

7 Agustus 2007



Leila Diannurina

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Leila Diannurina', written in a cursive style.

(Penulis)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, serta karunia berupa ilmu yang bermanfaat, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Keistimewaan Beijing Kaoya (bebek panggang Peking) sehingga menjadi masakan khas Cina, sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Sastra Fakultas Sastra Universitas Darma Persada.

Almadulillah, dengan perjuangan yang cukup melelahkan akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya dan tanpa hambatan yang berarti. Walaupun demikian, penulis sangat menyadari skripsi ini masih terdapat kekurangan karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Akan tetapi, atas bantuan berbagai pihak, penulis berharap skripsi ini dapat diterima dengan baik dan dapat bermanfaat bagi semua kalangan.

Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapakku yang tercinta yang telah memberikan kasih sayang, doa, dukungan moril dan materil serta motivasi bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih telah membiayai kuliah penulis sehingga dapat menyelesaikan pendidikan hingga jenjang Perguruan Tinggi.

2. Almarhumah mama yang tercinta yang telah memberikan kasih sayang, doa, nasehat-nasehat, semangat, dan dukungan yang sangat berarti bagi penulis selama empat belas tahun. Dan untuk adikku yang tercinta, Rani yang selalu memberikan dukungan, doa dan semangat selama ini. Dan selalu menemani penulis dalam suka maupun duka.
3. Bapak Prof. Dr. Ir. Kamaruddin Abdullah, IPU, selaku Rektor Universitas Darma Persada.
4. Ibu Dr.Hj. Albertine Minderop, MA, selaku Dekan Fakultas Sastra.
5. Ibu C. Dewi Hartati, SS, M.Si, selaku Ketua Jurusan Sastra Cina, pembimbing akademis, sekaligus pembaca dan penguji pada sidang skripsi penulis. Terima kasih atas bantuan dan saran-sarannya selama penulis menjalani perkuliahan di Universitas Darma Persada.
6. Ibu Yulie Neila Chandra, M.Hum, selaku pembimbing skripsi sekaligus penguji pada sidang skripsi penulis. Terima kasih atas waktu, saran, bimbingan, dan dukungannya selama mengerjakan skripsi.
7. Ibu Alexandra Sawitri E, SS, selaku ketua panitia sekaligus penguji pada sidang skripsi penulis. Terima kasih atas saran-sarannya.
8. Semua Laoshi, baik di Fakultas Sastra, Universitas Darma Persada maupun di D3 Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Indonesia yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Terima kasih atas ilmu-ilmu yang sudah diberikan kepada penulis.

9. Bapak Wanjono, selaku *Marketing Manager, Court Yard Restaurant*. Terima kasih telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengadakan penelitian di *Court Yard Restaurant*.
10. Bapak Wasiman, selaku koki *Court Yard Restaurant*. Terima kasih atas bantuan dan informasinya selama penelitian penulis di *Court Yard Restaurant*.
11. Mba Sundari dan mba Nani, selaku *captain Court Yard Restaurant*, dan seluruh pegawai *Court Yard Restaurant*. Terima atas bantuannya untuk menyebarkan kuesioner selama penelitian penulis di *Court Yard Restaurant*.
12. Seluruh pihak-pihak yang penulis tidak dapat sebutkan. Terima kasih atas informasinya selama penelitian lapangan penulis.
12. Teman-teman satu bimbingan, Cris, Sisca, dan Fahmi. Terima kasih atas motivasi, semangat, saran-saran, dan dukungannya selama bimbingan skripsi.
13. Seluruh teman-teman baru penulis di Universitas Darma Persada yang penulis tidak dapat sebutkan satu persatu. Terima kasih atas pertemanan yang menyenangkan selama dua tahun ini.
14. Seluruh sahabat-sahabat baru penulis selama beberapa tahun ini, Deasy, Woro, Tita, Ika, Widia, Cris, Mba Lia. Dan juga untuk seluruh teman-teman penulis di D3 FIB, UI. Terima kasih atas dukungan, doa, kasih sayang, dan motivasi yang telah kalian berikan kepada penulis selama ini.
15. Sahabat-sahabat penulis, Ayu dan Titin yang selama kurang lebih sepuluh tahun ini selalu memberikan dukungan, doa, dan kasih sayang. Terima kasih selalu menemani penulis dalam suka maupun duka. Dan terima kasih atas

motivasi kalian agar penulis cepat menyelesaikan pendidikan sehingga menjadi sarjana.

16. Keluarga besar Universitas Darma Persada, terima kasih untuk pelayanan dan fasilitasnya.

Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik serta mendapat balasan dari Allah SWT.

Akhir kata, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari para pembaca agar dapat menghasilkan karya tulis yang lebih baik lagi di waktu mendatang. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak.

Jakarta, 16 Agustus 2007

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I	
PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Permasalahan	1
1.2 Permasalahan	4
1.3 Ruang Lingkup	4
1.4 Tujuan	5
1.5 Metodologi	5
1.6 Sistematika Penulisan	6
1.7 Sistem Ejaan	7
BAB II	
ASAL MULA <i>BEIJING KAOYA</i>	
2.1 Lambang dan Makna Bebek di Cina	8
2.2 Sejarah dan Asal Mula diciptakannya <i>Beijing Kaoya</i>	9
2.3 Cara Pengolahan dan Penyajian <i>Beijing Kaoya</i>	
2.3.1 Proses Pemilihan Bebek	15

2.3.2 Proses Pengolahan Bebek Sebelum Pemanggangan	15
2.3.3 Proses Pemanggangan Bebek	17
2.3.4 Cara Penyajian Bebek Panggang	18

BAB III ANALISIS PERKEMBANGAN *BEIJING KAOYA*

3.1 Perbedaan Beijing Kaoya Masa Lampau dan Masa Kini di Cina	23
3.1.1 Proses Pemilihan Bebek	23
3.1.2 Proses Pengolahan Sebelum Pemanggangan	24
3.1.3 Koki atau Juru Masak	25
3.1.4 Orang-orang yang Menikmatinya	26
3.1.5 Proses Lainnya	27
3.2 Perbedaan Beijing Kaoya di Cina dan di Indonesia, khususnya Jakarta	28
3.2.1 Proses Pemilihan Bebek	
3.2.1.1 Pemilihan Bebek di Restoran-restoran di Cina	29
3.2.1.2 Pemilihan Bebek di Restoran-restoran di Jakarta	29
3.2.2 Proses Pengolahan Bebek	
3.2.2.1 Pengolahan Bebek di Restoran-restoran di Cina	31
3.2.2.2 Pengolahan Bebek di Restoran-restoran di Jakarta	32

3.2.3 Proses Pemanggangan Bebek	
3.2.3.1 Pemanggangan Bebek di Restoran- restoran di Cina	34
3.2.3.2 Pemanggangan Bebek di Restoran- restoran di Jakarta	35
3.2.4 Proses Penyajian Bebek Panggang	
3.2.4.1 Penyajian Bebek Panggang di Restoran-restoran di Cina .	37
3.2.4.2 Penyajian Bebek Panggang di Restoran-restoran di Jakarta .	39
3.2.5 Koki atau Juru Masak	
3.2.5.1 Koki atau Juru masak di Restoran-restoran di Cina .	41
3.2.5.2 Koki atau Juru masak di Restoran-restoran di Jakarta .	42
3.3 Harga dan Golongan Ekonomi yang Menikmati <i>Beijing Kaoya</i> di Jakarta	43
BAB IV KESIMPULAN	45
DAFTAR PUSTAKA	49
GLOSARI	51
LAMPIRAN	55

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1	
Gambar 1	54
Gambar 2	54
Gambar 3	55
Gambar 4	55
Gambar 5	56
Gambar 6	57
Gambar 7	58
Gambar 8	59
Gambar 9	60
Gambar 10	61
Gambar 11	61
Gambar 12	62
Gambar 13	63
Gambar 14	64
Gambar 15	65
Gambar 16	66
Lampiran 2	
Kuesioner	67
Lampiran 3	
Contoh Kuesioner di Salah Satu Restoran Di Jakarta	70

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Permasalahan

Makanan adalah kebutuhan utama sehari-hari yang dibutuhkan oleh masyarakat di seluruh dunia termasuk juga masyarakat di Cina. Agar tidak jenuh dengan satu macam makanan saja, masyarakat di seluruh dunia mengolah bahan makanan menjadi berbagai macam masakan yang akhirnya dapat memperkaya kuliner di dunia.

Makanan dalam kehidupan kita sehari-hari seringkali dianggap tidak lebih daripada sesuatu yang dimakan untuk mengenyangkan perut kita, bahkan kadang-kadang kita melupakan segi nutrisinya. Sebenarnya, secara umum makanan juga merupakan bagian dari kebudayaan, namun ada bangsa yang menekankan pentingnya peran makanan dalam kebudayaan dan ada yang tidak. Bangsa Cina termasuk bangsa yang menekankan pentingnya peran makanan dalam kebudayaan sejak ribuan tahun yang lalu.¹

Makanan bagi masyarakat Cina selain untuk memenuhi kebutuhan hidup, juga mempunyai peran penting dalam kehidupan sosial, yaitu merupakan sarana untuk menjaga hubungan baik antaranggota masyarakat. Selain mempunyai peran penting

¹ K.C. Chang, *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, (New Heaven and London: Yale University, 1977), hlm.21.

dalam kehidupan sosial, beberapa makanan ataupun masakan di Cina dapat dikatakan unik, baik dilihat dari segi cara penyajiannya maupun dilihat dari segi pengolahannya.

Salah satu contoh dari masakan yang tergolong unik adalah *Beijing Kaoya* (北京烤鸭) atau yang biasa disebut dengan bebek panggang Peking. Apabila seseorang menginginkan hubungan baik dengan sesama anggota masyarakat, maka makanan Cina harus dipersiapkan, disajikan atau dipersembahkan dengan cermat dan tepat. Sebagai contoh, cara mengolah *Beijing Kaoya* ini harus membutuhkan sedikit kesabaran, keahlian, kecermatan dan waktu yang panjang.

Masakan ini pertama kali muncul pada jaman dinasti Song Utara (960-1126 SM), sebagai salah satu masakan kegemaran kaisar pada waktu itu. Pada awal ditemukannya masakan ini, masakan ini hanya dapat disantap dan dinikmati oleh kalangan keluarga istana dan tamu-tamu agung istana saja. Karena perkembangan jaman dan runtuhnya dinasti terakhir, yaitu dinasti Qing (1644-1911), maka banyak koki dan juru masak istana yang mengenalkan masakan ini ke masyarakat luas sehingga sekarang tidak hanya kalangan keluarga dan tamu-tamu agung istana saja yang dapat menikmatinya, tetapi juga seluruh masyarakat Cina dan seluruh masyarakat di dunia.

Banyak negara yang juga menciptakan dan menyajikan bebek panggang, tetapi berbeda dengan Beijing Kaoya. Masakan ini dapat menjadi terkenal di seluruh Cina maupun di seluruh dunia hingga kini walaupun hanya terbuat dari bahan utama bebek, bukan terbuat dari bahan yang langka dan mahal, seperti sirip ikan hiu atau

telur ikan salmon (*caviar*). Masakan ini juga terkenal menjadi salah satu masakan wajib yang harus dicoba oleh orang-orang di seluruh dunia jika berkunjung ke Cina, khususnya ke Beijing (北京).

Masakan ini, selain terkenal lezat juga terkenal sebagai masakan yang tergolong unik serta tergolong mahal. Karena harganya yang tergolong mahal, masakan ini juga terkenal sebagai masakan masyarakat golongan menengah ke atas. Walaupun tergolong mahal, masakan ini masih banyak digemari oleh masyarakat Cina maupun masyarakat di seluruh dunia. Bahkan orang-orang di luar Cina yang sudah pernah mencoba masakan ini ingin mengetahui resep dan cara membuat Beijing Kaoya agar dapat memperkenalkannya di negara asalnya. Oleh karena itu, sekarang banyak sekali restoran yang menyajikan masakan tersebut di seluruh dunia.

Hal ini terjadi juga di Indonesia, khususnya di Jakarta. Selain terkenal lezat dan unik, masakan ini juga dikenal sebagai masakan mahal oleh masyarakat di Jakarta. Masakan ini menjadi mahal karena proses pembuatannya yang rumit, membutuhkan keahlian khusus, waktu yang panjang, dan juga kesabaran. Hal-hal ini pula yang menyebabkan masakan tersebut biasanya dibuat di restoran-restoran, bukannya di rumah tangga biasa. Walaupun begitu, seperti halnya di Cina, banyak masyarakat di Jakarta yang ingin membuktikan kelezatan masakan ini.

Karena hal-hal tersebutlah penulis mengadakan penelitian mengenai Beijing Kaoya. Selain ingin mengetahui perbedaan Beijing Kaoya masa lampau dan masa kini, juga ingin mengetahui proses pembuatan dan penyajian yang terkenal unik.

Penulis juga ingin mengetahui mengapa masakan ini menjadi terkenal di Cina dan di seluruh dunia, bahkan di Jakarta. Selain itu, penulis ingin mengetahui mengapa masakan ini masih terkenal hingga sekarang, walaupun masyarakat di Cina dan di Jakarta mengetahui bahwa harga dari masakan ini tidaklah murah dan biasanya hanya tersedia di restoran-restoran saja.

1.2 Permasalahan

Permasalahan dari skripsi ini adalah

1. Bagaimana keistimewaan dan perbedaan masakan *Beijing Kaoya* pada masa lampau dan masa kini, baik dari segi pengolahan, penyajian sehingga masakan ini menjadi terkenal di kalangan masyarakat Cina dan di Indonesia, khususnya di Jakarta ?
2. Bagaimana masakan ini menjadi terkenal dan mahal di Cina dan juga di seluruh dunia termasuk di Indonesia, khususnya di Jakarta walaupun hanya terbuat dari bahan utama bebek ?

1.3 Ruang Lingkup

Penulis membatasi penelitian pada keistimewaan dan perbedaaan dari masakan *Beijing Kaoya* masa lampau dan masa kini, baik dari segi pengolahan, penyajian, dan

orang-orang yang menikmatinya di Jakarta. Selain itu, penulis juga meneliti hal-hal yang membuat masakan ini menjadi terkenal dan mahal di Jakarta.

1.4 Tujuan

Tujuan penulisan skripsi ini adalah

1. Untuk mengetahui keistimewaan dan perbedaan masakan *Beijing Kaoya* masa lampau dan masa kini dari segi pengolahan, penyajiannya, maupun orang-orang yang menikmatinya sehingga masakan ini menjadi terkenal di kalangan masyarakat Cina dan di Indonesia, khususnya di Jakarta.
2. Untuk mengetahui mengapa masakan ini mahal dan terkenal di masyarakat Cina dan masyarakat di seluruh dunia, termasuk di Indonesia, khususnya di Jakarta.

1.5 Metodologi

Metode penelitian yang penulis gunakan adalah metode penelitian kepustakaan dan metode penelitian lapangan. Metode penelitian kepustakaan dilakukan dengan cara mengumpulkan data dari berbagai macam buku dan majalah yang berhubungan dengan tema penelitian. Metode penelitian lapangan dilakukan dengan cara wawancara langsung dengan narasumber dan menyebarkan angket (kuesioner). Penelitian ini bersifat deskriptif analisis, yaitu menyelidiki, mengumpulkan,

menyusun serta menganalisis data, kemudian membahas permasalahan secara sistematis.

1.6 Sistematika Penulisan

Skripsi ini dibagi menjadi empat bab, yaitu

Bab I merupakan pendahuluan yang berisi latar belakang penelitian ini, permasalahan, tujuan, ruang lingkup, dan sistematika penulisan.

Bab II berisi tentang lambang dan makna bebek di Cina, sejarah dan asal mula pertama kali terciptanya masakan *Beijing Kaoya*, dan cara pengolahan dan penyajiannya.

Bab III berisi tentang keistimewaan, ada tidaknya perbedaan masakan *Beijing Kaoya* pada masa kini dengan masa lampau, yaitu masa pertama kali ditemukannya masakan ini dari segi pengolahan, penyajian, maupun orang-orang yang menikmatinya khususnya di Jakarta. Selain itu, dalam bab ini juga dijelaskan mengapa masakan ini menjadi terkenal dan mahal di kalangan masyarakat Jakarta. Pada bab ini penulis akan membandingkan data yang diperoleh dari penelitian kepustakaan dengan data yang diperoleh dari penelitian lapangan.

Bab IV berisi tentang kesimpulan dari penelitian ini.

1.7 Sistem Ejaan

Ejaan untuk istilah-istilah Cina di dalam skripsi ini ditulis dalam ejaan *Hanyu Pinyin* (汉语拼音) dan diikuti dengan huruf Cina (汉字*Hanzi*) hanya pada pemunculannya yang pertama.

