

**KEBIASAAN-KEBIASAAN DALAM MERAYAKAN TAHUN BARU IMLEK
TERUTAMA MAKANAN SAJIAN**

**Skripsi Sarjana ini diajukan sebagai salah satu persyaratan
Mencapai gelar Sarjana Sastra**

Oleh

Dwiyana Maulidita

NIM : 01120022



Asal	:	PERPUSTAKAAN UNIV DARMA PERSADA
Dan lain-lain	:	16/SER-FSC/05-06
	:	291-38-MAU-K
	:	PELAYAAN IMLEK
	:	DWIYANA M.
	:	SKRIPSI FSC.

23/1-06

**JURUSAN SASTRA CINA
FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2005**

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul

**KEBIASAAN-KEBIASAAN DALAM MERAYAKAN TAHUNBARU IMLEK
TERUTAMA MAKANAN SAJIAN**

Oleh

Dwiyana Maulidita

NIM : 01120022

Disetujui untuk diujikan dalam sidang ujian Skripsi Sarjana, oleh :

Mengetahui :

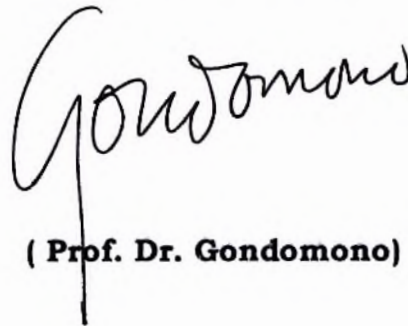
Ketua Jurusan

Bahasa dan Sastra Cina



(Priyanto Wibowo, M.Hum)

Pembimbing



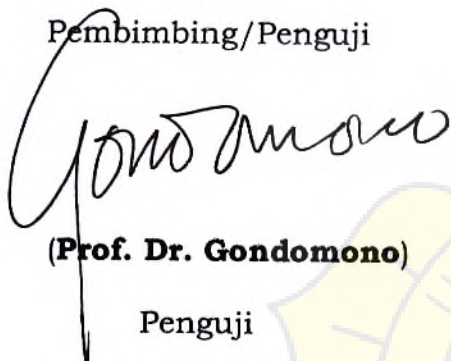
(Prof. Dr. Gondomono)

Skripsi Sarjana yang berjudul :

**KEBIASAAN-KEBIASAAN DALAM MERAYAKAN TAHUN BARU IMLEK
TERUTAMA MAKANAN SAJIAN**

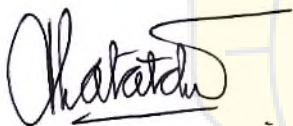
telah diuji dan diterima baik (lulus) pada tanggal 19 bulan April tahun
2005 di hadapan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Fakultas Sastra

Pembimbing/Penguji



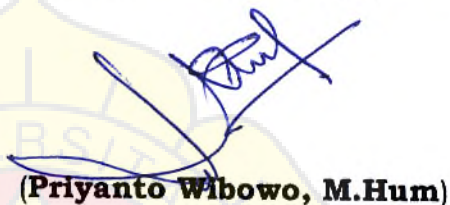
(Prof. Dr. Gondomono)

Penguji



(C. Dewi Hartati, M.Sos)

Ketua Panitia/Penguji



(Priyanto Wibowo, M.Hum)

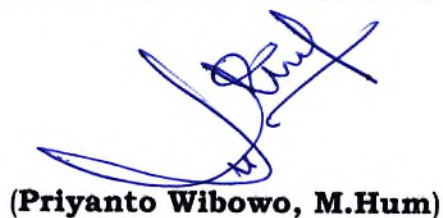
Sekretaris Panitia/Penguji



(Yulie Neila Chandra, M.Hum)

Disahkan Oleh :

Ketua Jurusan Sastra Cina



(Priyanto Wibowo, M.Hum)

Dekan Fakultas Sastra



(Dra. Hj. Albertine S. Minderop, MA)

Skripsi Sarjana yang berjudul :

**KEBIASAAN-KEBIASAAN DALAM MERAYAKAN TAHUN BARU IMLEK
TERUTAMA MAKANAN SAJIAN**

merupakan karya ilmiah yang saya susun di bawah bimbingan Prof. Gondomono, tidak merupakan jiplakan Skripsi Sarjana atau karya orang lain, sebagian atau seluruhnya, dan isinya sepenuhnya menjadi tanggungjawab saya sendiri.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya di Jakarta pada tanggal 19 April 2005.

Dwiyana Maulidita

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa saya panjatkan, karena hanya dengan rahmat-Nya saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Dalam kesempatan ini saya juga ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Prof. Gondomono selaku pembimbing skripsi saya yang telah menyumbangkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan mengarahkan saya dalam mengerjakan skripsi ini.
2. Ibu C. Dewi Hartati yang bersama-sama dengan Ibu Yulie Neila Chandra dan Bapak Priyanto Wibowo yang telah berkenan menguji dan memberikan penilaian terhadap skripsi ini.
3. Bapak Priyanto Wibowo selaku pembimbing akademik dan kepala jurusan Sastra Cina Universitas Darma Persada.
4. Segenap dosen Fakultas Sastra Universitas Darma Persada program studi Cina yang telah membimbing dan mengajar saya selama kuliah di perguruan tinggi ini.
5. Orang tua saya terutama mama, kakak saya dan adik saya yang selalu memberikan dorongan, perhatian dan doa, serta Om Abu yang telah mau meminjamkan komputernya, juga Billa yang membuat saya kembali bersemangat membuat skripsi ini.
6. Sahabat-sahabat saya terutama Eka, Febi dan Elyana yang selalu menemani disaat suka dan duka selama kuliah dan selama

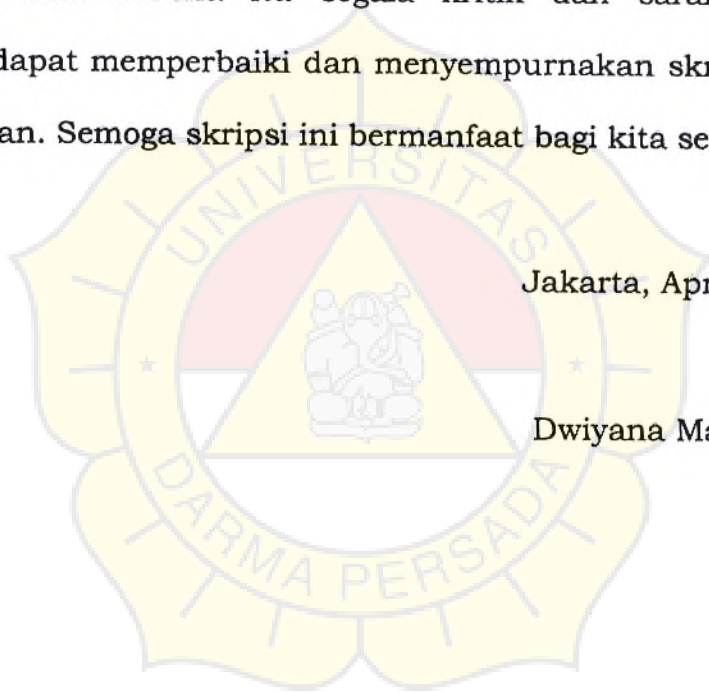
pembuatan skripsi, serta Ndan yang sudah mau menemani dan memberi perhatian disaat saya lagi suntuk membuat skripsi ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa dapat melimpahkan rahmat-Nya serta membalas segala kebaikan dan perhatian yang telah diberikan kepada saya selama kuliah dan pembuatan skripsi ini.

Saya menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang terdapat dalam skripsi ini, oleh karena itu segala kritik dan saran yang membangun serta dapat memperbaiki dan menyempurnakan skripsi ini sangat saya harapkan. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua.

Jakarta, April 2005

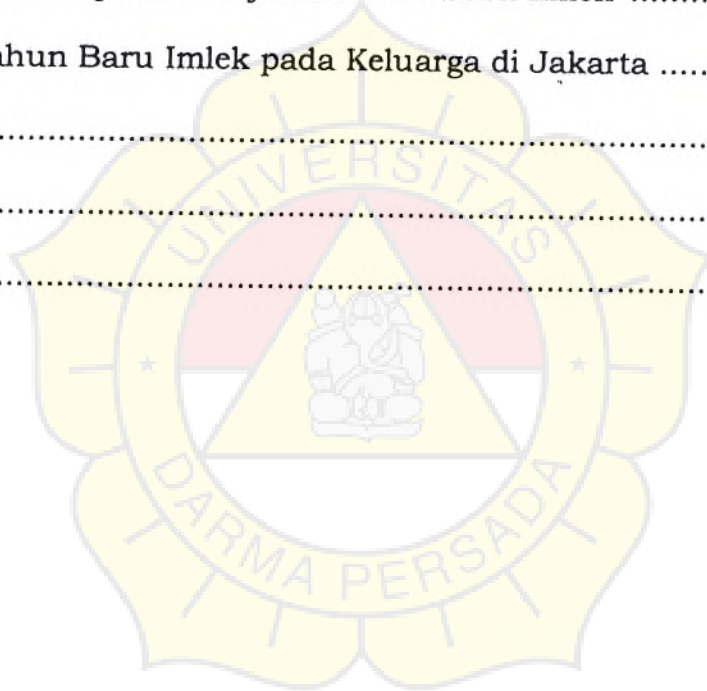
Dwiyana Maulidita



DAFTAR ISI

Halaman judul	i
Lembar pengesahan	ii
Lembar pernyataan keaslian Skripsi Sarjana	iv
Kata pengantar	v
Daftar isi	vii
Bab 1 Pendahuluan	
1.1 Latar Belakang masalah	1
1.2 Permasalahan Penelitian	3
1.3 Ruang Lingkup Penelitian	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Hipotesis	4
1.6 Metode Penelitian	4
1.7 Sistematika Penulisan	4
1.8 Istilah dan Ejaan yang Digunakan	5
Bab 2 Tahun Baru Imlek	
2.1 Sejarah dan Latar Belakang Tahun Baru Imlek	6
2.2 Berbagai Kebiasaan dan Pantangan pada Hari Raya Tahun Baru Imlek	9
2.3 Hari-hari Sesudah Perayaan Tahun Baru Imlek	22

2.4 Asal Mula Budaya Makanan Tionghoa	29
2.5 Kekhasan Masakan Tionghoa	40
2.6 Seni dan Tata Cara Makan	45
Bab 3 Hidangan Tahun Baru Imlek	
3.1 Symbolisme Hidangan Tahun Baru	48
3.2 Panganan Tahun Baru Imlek	49
3.3 Kebiasaan Makan pada Perayaan Tahun Baru Imlek	50
3.4 Hidangan Tahun Baru Imlek pada Keluarga di Jakarta	52
Bab 4 Penutup	55
Glosari	57
Bibliografi	59



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Di dunia banyak terdapat berbagai macam bangsa dengan kebudayaan masing-masing. Setiap kebudayaan yang beraneka macam ragamnya itu tetap dipegang teguh oleh masyarakatnya meskipun mereka sudah berpindah negara. Kebudayaannya tetap dijalankan oleh anak-cucunya turun temurun tanpa terputus di tengah jalan. Tanpa adanya budaya maka kita tidak akan melihat perbedaan bangsa yang ada di dunia ini, tanpa ada perbedaan itu pula kita tidak dapat melihat indahnya dunia ini. Ternyata di dunia ini kita tidak hidup dengan bangsa yang satu macam tapi berbeda-beda kebudayaan, tapi dengan perbedaan kebudayaan itu kita dapat menghargai bangsa lain tanpa mengagungkan bangsa sendiri.

Seperti kita ketahui, kita menjalani hidup dengan adanya perputaran tahun yang seolah-olah tidak berhenti, dan tahun yang banyak dipakai di dunia selalu dimulai dari bulan Januari dan diakhiri bulan Desember. Perputaran tahun ini digunakan oleh sebagian bangsa yang ada di dunia ini. Kebanyakan bangsa merayakan tibanya awal tahun, ada yang dengan dengan meriah dan

ramai, ada yang biasa-biasa saja, tetapi ada pula yang tidak merayakannya kecuali dengan meliburkan hari itu, seperti tanggal satu Muharam untuk umat Islam. Masyarakat tradisional Tionghoa bahkan sudah mempersiapkan perayaan Tahun Baru, yaitu Tahun Baru Imlek, beberapa hari sebelumnya. Mereka menyediakan masakan-masakan khusus. Didalam skripsi ini dijelaskan segala macam makanan pada tahun baru Imlek. Setiap Hari Raya Tahun Baru Imlek pasti disediakan berbagai macam makanan dalam rangka merayakan pergantian tahun tersebut. Orang Tionghoa berharap agar pergantian tahun membawa perbaikan nasib yang dilambungkan oleh makanan itu.

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

1.2 Permasalahan Penelitian

Pada skripsi ini, saya akan membahas dan meneliti aneka makanan yang disajikan pada tahun baru Imlek, karena hampir setiap tahun saya melihat makanan yang hampir sama dengan bentuk, rasa dan warna yang sama pula. Hampir semua orang keturunan Tionghoa yang masih berkebudayaan tradisional Tionghoa yang ada di Indonesia menyediakan makanan dengan bahan seperti ikan dan mie. Apakah maksud disajikannya kedua makanan tersebut dalam tahun baru Imlek.

1.3 Ruang Lingkup Penelitian

Pada skripsi ini, saya hanya akan membatasi makanan yang disajikan di atas meja makan untuk disantap bersama keluarga dan kerabat dekat keluarga. Saya akan mengambil contoh hanya pada keluarga masyarakat keturunan Tionghoa yang berdomisili di DKI Jakarta khususnya yang ada di Jakarta Utara. Selain itu saya juga akan mengambil contoh dari daerah lain yaitu Tangerang sebagai perbandingan.

1.4 Tujuan Penelitian

Skripsi ini dibuat bertujuan untuk memahami secara rinci segala aneka macam makanan yang disajikan dengan bentuk dan resep yang sama pula pada tahun baru Imlek, yaitu pada waktu makan malam bersama keluarga.

1.5 Hipotesis

Pada tahun baru Imlek selalu disediakan berbagai makanan yang lezat-lezat untuk disantap tetapi ada satu makanan yang selalu ada, yaitu mie dengan resep yang hampir sama.

1.6 Metode Penulisan

Metode penelitian yang saya gunakan adalah metode penelitian kepustakaan dan penelitian lapangan. Dalam penelitian lapangan ini saya menggunakan metode wawancara, yaitu wawancara terhadap keluarga keturunan Tionghoa.

1.7 Sistematika Penulisan

Skripsi ini terbagi empat bab, yaitu :

Bab 1 : Bab ini mencakup latar belakang masalah, permasalahan penelitian, ruang lingkup penelitian, tujuan penelitian,

hipotesis, metode penelitian, sistematika penulisan, dan istilah dan ejaan yang digunakan.

Bab 2 : Bab ini mencakup sejarah dan latar belakang tahun baru Imlek, Berbagai kebiasaan dan pantangan pada tahun baru Imlek, hari-hari sesudah tahun baru Imlek, asal mula budaya makanan Tionghoa, kekhasan makanan Tionghoa, dan seni dan tata cara makan.

Bab 3 : Bab ini mencakup hidangan makanan tahun baru Imlek.

Bab 4 : Bab ini mencakup kesimpulan.

1.8 Istilah dan Ejaan yang Digunakan

Dalam penulisan skripsi ini saya menggunakan ejaan resmi bahasa Cina *Hanyu Pinyin* (汉语拼音) dengan disertai huruf Cina *Hanzi* (汉字) dan dalam menyebutkan istilah-istilah lain saya akan menggunakan ejaan yang sudah lazim seperti bahasa dialek Hokkian, lalu diikuti oleh istilahnya dalam bahasa Mandarin dan aksara Hanzinya, untuk pemunculan yang pertama kalinya saja dari kata itu.