

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dimsum merupakan makanan tradisional Cina yang populer karena keindahan bentuk dan rasanya yang enak, selain bentuk dan rasanya terdapat pula keunikan lainnya seperti keindahan warna dan variasinya. Beberapa tahun belakangan ini menyantap dimsum sudah menjadi gaya hidup, terutama bagi mereka yang tinggal di kota-kota besar. Keunikan yang dimiliki dimsum merupakan daya tarik utama makanan khas Cina ini untuk bersaing dalam bidang kuliner di Indonesia. Banyak restoran dimsum yang bisa kita temui di berbagai tempat, dan umumnya ramai didatangi pengunjung, keunikan dan lezatnya dimsum membuatnya disukai pecinta kuliner di Indonesia (Kompas, 2017).

Dimsum sendiri adalah pengucapan dari bahasa Kanton yang dilafalkan ke Indonesia adalah “dim sam”. Dimsum merupakan istilah dari Bahasa Kanton yang dalam Bahasa Indonesia memiliki arti “makanan kecil”, sedangkan dalam Bahasa Mandarin disebut *dianxin* (点心) yang secara harafiah berarti “sedikit dari hati” atau “menyentuh hati”. Karena dimsum populer di dunia internasional dari daerah Kanton maka istilah dimsum lebih populer daripada *dianxin*. (Chendawati, 2017).

Dimsum pertama kali disajikan pada zaman Dinasti Qin (秦朝 Qín cháo) (221-206 SM). Para koki membuat dimsum untuk disajikan kepada kaisar pada zaman dahulu (Bonavia, 1980). Dimsum terdiri dari berbagai macam panganan atau cemilan yang sengaja dibuat kecil agar mudah disantap dalam satu kali suapan, sesuai dengan porsi per sajian yang kecil dan jumlahnya memang tidak banyak hanya sekitar tiga hingga empat buah dalam satu piring atau wadah kukusan bambu. bentuknya harus indah agar menarik dan umumnya disantap bersama secangkir teh hangat, orang Kanton sendiri sangat mementingkan acara minum teh yang disebut *yumcha* atau dalam Bahasa Mandarin disebut *yincha* (飲茶). Dimsum biasanya dikukus dan disajikan dalam wadah bambu, dengan tujuan agar tetap hangat saat disantap dan biasanya dimakan sebagai [sarapan](#) pagi atau teman untuk minum teh. Dimsum umumnya disediakan saat makan pagi hingga saat makan siang tiba, di restoran - restoran para tamu menyantap dimsum selang-seling

dengan minum secangkir teh Cina hangat yang dituangkan dari poci keramik khas Cina

Dimsum terbagi menjadi dua jenis yaitu dimsum manis dan asin, Dimsum manis tidak sebanyak dimsum asin. Dimsum manis biasanya disajikan sebagai makanan kecil atau hidangan pelengkap pada pesta, contoh dimsum manis yaitu dòufùhuā (豆腐花), jiānduī (煎堆), dàntà (蛋挞), mángguǒ bùdīng (芒果布丁), mǎtígāo (马蹄糕), zhīmájuǎn (芝麻卷) dan lain-lain. Dimsum asin atau gurih lebih banyak variasinya, contohnya shāomài (烧麦), jiǎozi (饺子), Bāo (包), Chángfěn (肠粉), fēngzhǎo (风爪), niúròuwán (牛肉丸), páigǔ (排骨), nuòmǐjī (糯米鸡), zhōu (粥), zhàliǎng (炸两), yǔtóujiǎo (字头角), yóuyúxū (鱿鱼须), xiājiǎo (虾饺) dan xiǎolóngbāo (小笼包) dan lain-lain.

Beberapa teknik memasak yang biasa digunakan dalam pengolahan dimsum biasanya dengan teknik menggoreng dan mengukus (Chendawati, 2017).

Karena dimsum sangat populer dan memiliki banyak keunikan yang membuatnya diminati oleh semua orang, maka penulis tertarik membahas tentang jenis-jenis dan keunikan dimsum yang meliputi keunikan bentuk, warna, rasa, dan variasi.

1.2 Pembatasan Masalah

Untuk menghindari pembahasan yang terlalu luas maka penulis membatasi ruang lingkup penelitian ini. Penulis memfokuskan pada penjelasan mengenai variasi dan keunikan dimsum.

1.3 Perumusan Masalah

Dalam penulisan skripsi ini penulis menjelaskan asal-usul dimsum, jenis-jenis dimsum, macam-macam keunikan dimsum dan faktor-faktor penyebab dimsum disukai di Indonesia yang ada di Jakarta dan di Bekasi.

1.4 Pertanyaan Penelitian

Dimsum merupakan makanan khas Cina yang populer di dunia tidak terkecuali di Indonesia, banyak restoran dimsum yang bisa kita temui di berbagai tempat di Indonesia. Banyak orang mengenal makanan dimsum ini, tetapi banyak

pula yang tidak mengetahui asal usul dimsum, variasi dimsum, dan macam-macam keunikan dimsum yang membuatnya disukai pecinta kuliner di Indonesia, hal ini tentu saja memerlukan penjelasan lebih untuk mengetahui tentang dimsum. Pertanyaan penelitian adalah

- a. Bagaimana asal usul dimsum?
- b. Apa saja jenis-jenis dimsum?
- c. Keunikan apa saja yang ada di dimsum dan apa faktor-faktor penyebab dimsum disukai di Indonesia ?

1.5 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah

- a. Untuk mengetahui variasi dan keunikan makanan khas Cina yaitu dimsum.
- b. Untuk mengetahui macam-macam dimsum yang ada pada restoran dimsum di Indonesia

1.6 Metode Penelitian

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menggunakan beberapa metode penelitian, yaitu

- a. Metode Penelitian Kepustakaan
Data yang diperoleh dari hasil penelusuran berbagai pustaka, yaitu buku teks, internet, surat kabar, jurnal dan sumber lain yang bersangkutan.
- b. Metode Penelitian Lapangan
Data dikumpulkan melalui kegiatan pengamatan objek penelitian dan wawancara terhadap manager, pelayan, dan pengunjung di Restoran Bamboo Dimsum, Restoran Hahala Shao Kao dan Restoran Imperial Kitchen dan Dimsum.

1.7 Kerangka Teori

Filsafat *yin* dan *yang* disimbolkan dengan sebuah lingkaran yang mengandung dua unsur. Bagian yang hitam menyimbolkan *yin* sedangkan bagian yang putih menyimbolkan *yang*. Di dalam *yang* ada titik *yin*. Demikian pula

sebaliknya, di dalam *yin* ada *yang*. Titik ini dipandang memiliki daya yang luar biasa, yakni adanya kontradiksi inti yang ada di dalam segala sesuatu. Artinya, tidak ada sesuatu yang seluruhnya seratus persen baik atau buruk, tak ada sesuatu yang seluruhnya indah atau jelek. Titik *yin* atau *yang* yang terdapat di dalam masing-masing unsur tersebut sebenarnya adalah sesuatu benih yang dapat berkembang di dalam kondisi yang berlawanan. Filsafat *yin* dan *yang* menunjukkan bahwa estetika pada akhirnya selalu relatif. Di dalam jiwa manusia yang gersang rasa keindahan sesungguhnya masih mungkin dihidupkan roh keindahannya apabila yang bersangkutan mempunyai kekuatan untuk mengubahnya. Sebaliknya, mereka yang berbakat menciptakan keindahan justru dapat kehilangan daya estetikanya apabila kemampuannya tidak pernah dimanfaatkan (Arryawan, 2011). Penjelasan di atas cukup memberikan pemahaman bahwa konsep keseimbangan *yin* dan *yang* sangat diperlukan dalam proses menciptakan indah dan keselarasan dimsum yang meliputi bentuk, rasa, warna dan variasinya.

1.8 Sistematika Penulisan

Sistematika penyusunan skripsi ini adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang pendahuluan yang mencakup latar belakang masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, pertanyaan penelitian, tujuan dan manfaat penelitian, metode penelitian, kerangka teori, sistematika penulisan, dan sistem ejaan penulisan.

BAB II JENIS-JENIS DIM SUM

Bab ini memberikan penjelasan singkat mengenai asal-usul dimsum, sejarah dimsum dan *yumcha*, jenis-jenis dimsum, peralatan yang digunakan untuk membuat dimsum dan menyajikan dimsum, dan teknik pengolahan dimsum.

BAB III DIMSUM

Dalam bab ini akan dibahas tentang filosofi Cina, empat macam keunikan dimsum, faktor penyebab dimsum disukai di Indonesia, dan restoran dimsum.

BAB IV KESIMPULAN

Pada bab ini menyampaikan kesimpulan hasil akhir analisis seluruh pembahasan pada bab-bab sebelumnya.

1.9. Ejaan yang dipergunakan

Dalam penulisan skripsi ini penulis menggunakan ejaan *hanyu pinyin* (汉语拼音) disertai *hanzi* (汉字) Aksara Han hanya untuk pertama kali saja. Istilah lainnya yang sudah populer dalam Bahasa Kanton dan Bahasa Inggris akan tetap dipertahankan.

