

VARIASI DIMSUM (点心 DIANXIN)

SEBAGAI MAKANAN KHAS CINA

SKRIPSI



NANI CANCER

NIM 2016120904

**PROGRAM STUDI SAstra CINA
FAKULTAS SAstra
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2018**

VARIASI DIMSUM (点心 DIANXIN)

SEBAGAI MAKANAN KHAS CINA

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sastra



NANI CANCER

NIM 2016120904

**PROGRAM STUDI SASTRA CINA
FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2018**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi yang berjudul :

Variasi Dimsum (点心 dianxin) Sebagai Makanan Khas Cina

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

Nama : Nani Cancer

NIM : 2016120904

Tanda tangan :

Tanggal : 8 Februari 2018



HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI

Skripsi ini diajukan oleh:

Nama : Nani Cancer

NIM : 2016120904

Program Studi : Sastra Cina

Judul Skripsi : Variasi Dimsum (点心 dianxin) Sebagai Makanan
Khas Cina

Telah disetujui oleh Pembimbing, Pembaca dan Ketua Jurusan Sastra Cina untuk diujikan di hadapan Dewan Penguji pada hari kamis 8 Februari 2018 pada Program Studi Sastra Cina, Fakultas Sastra, Universitas Dharma Persada.

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

Pembaca : Yulie Neila Chandra SS, M. Hum ()

Ketua Jurusan : Hin Goan Gunawan, SS, M.TCSOL ()

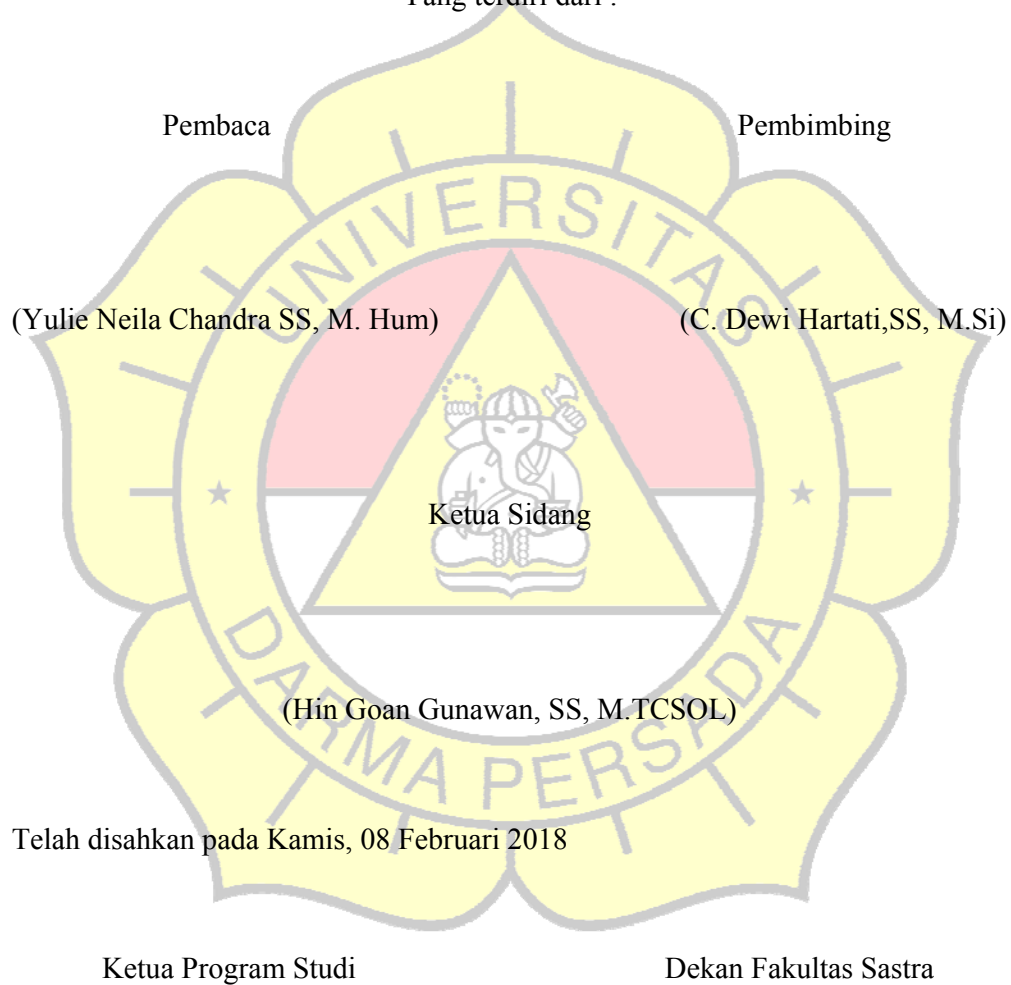
HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini telah diajukan pada hari Kamis, 08 Februari 2018

Oleh :

DEWAN PENGUJI

Yang terdiri dari :



(Hin Goan Gunawan, SS, M.TCSOL)

(Dr. Nani Dewi Sunengsi, SS, M.Pd)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang karena hanya atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sastra Program Studi Sastra Cina pada Fakultas Sastra, Universitas Darma Persada. Saya menyadari bahwa, 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 menyediakan waktu, tenaga, pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Yulie Neila Chandra SS, M. Hum selaku dosen pembaca skripsi.
3. Ketua Jurusan Sastra Cina Bapak Hin Goan Gunawan, SS, M.TCSOL
4. Dekan Fakultas Sastra Ibu Dr. Nanny Dewi Sunengsih, M. Pd.
5. Kepada mama dan kakak saya yang tercinta, mama (Djemina) yang selalu memberi saya motivasi untuk selalu berusaha dalam meraih kesuksesan. Dan kakak saya (Arie Sandhi) yang selalu memberikan dukungan moril maupun materil kepada saya. Sehingga saya dapat melanjutkan dan menyelesaikan studi saya pada jenjang S1 ini.
6. Sahabat-sahabat saya (Empat Serangkai), yang telah menemani, menyemangati dan siap membantu saya setiap saat. Teman-teman dari S1 Sastra Cina teman-teman lainnya, terimakasih kalian telah banyak membantu saya
7. Terimakasih untuk semua orang yang telah hadir dalam hidup saya, tanpa kalian saya tidak akan pernah belajar tentang arti pertemanan dan arti kehidupan.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu saya. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi kita semua. Amin.

Jakarta,.....

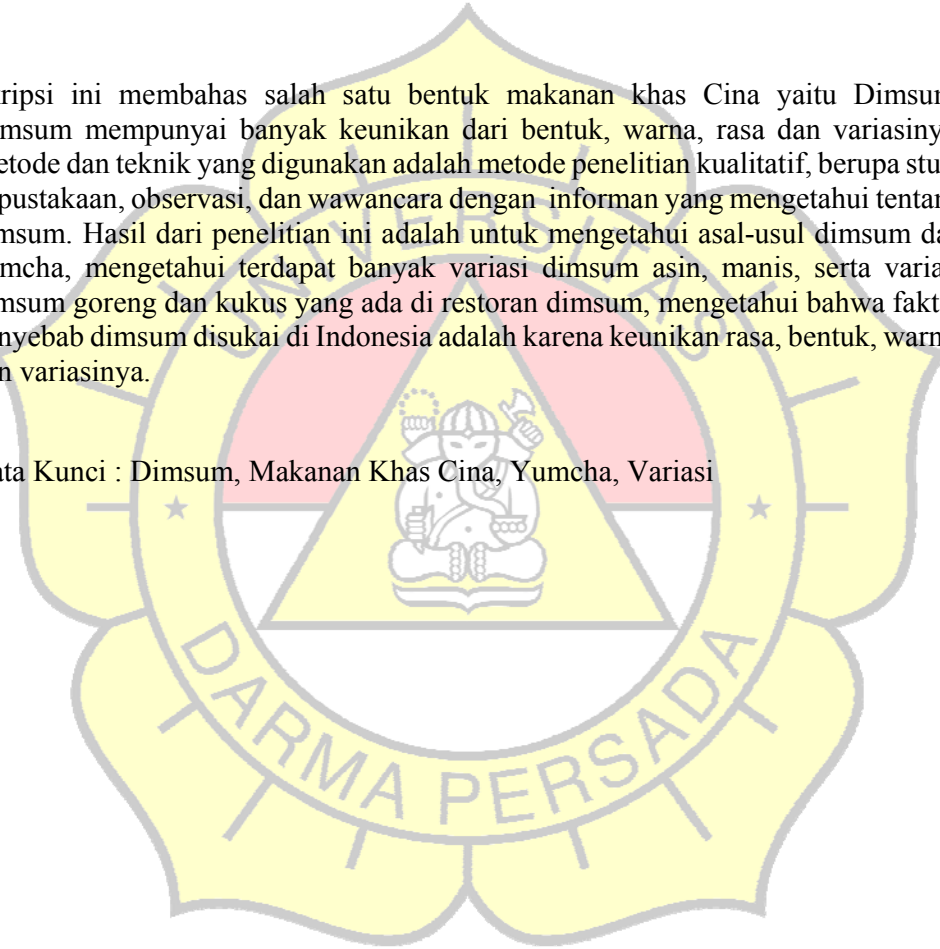


ABSTRAK

Nama : Nani Cancer
Jurusan : Sastra Cina S-1 Universitas Darma Persada
Judul : Variasi Dimsum (点心 dianxin) Sebagai Makanan
Khas Cina

Skripsi ini membahas salah satu bentuk makanan khas Cina yaitu Dimsum. Dimsum mempunyai banyak keunikan dari bentuk, warna, rasa dan variasinya. Metode dan teknik yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif, berupa studi kepustakaan, observasi, dan wawancara dengan informan yang mengetahui tentang dimsum. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui asal-usul dimsum dan yumcha, mengetahui terdapat banyak variasi dimsum asin, manis, serta variasi dimsum goreng dan kukus yang ada di restoran dimsum, mengetahui bahwa faktor penyebab dimsum disukai di Indonesia adalah karena keunikan rasa, bentuk, warna, dan variasinya.

Kata Kunci : Dimsum, Makanan Khas Cina, Yumcha, Variasi



中文摘要

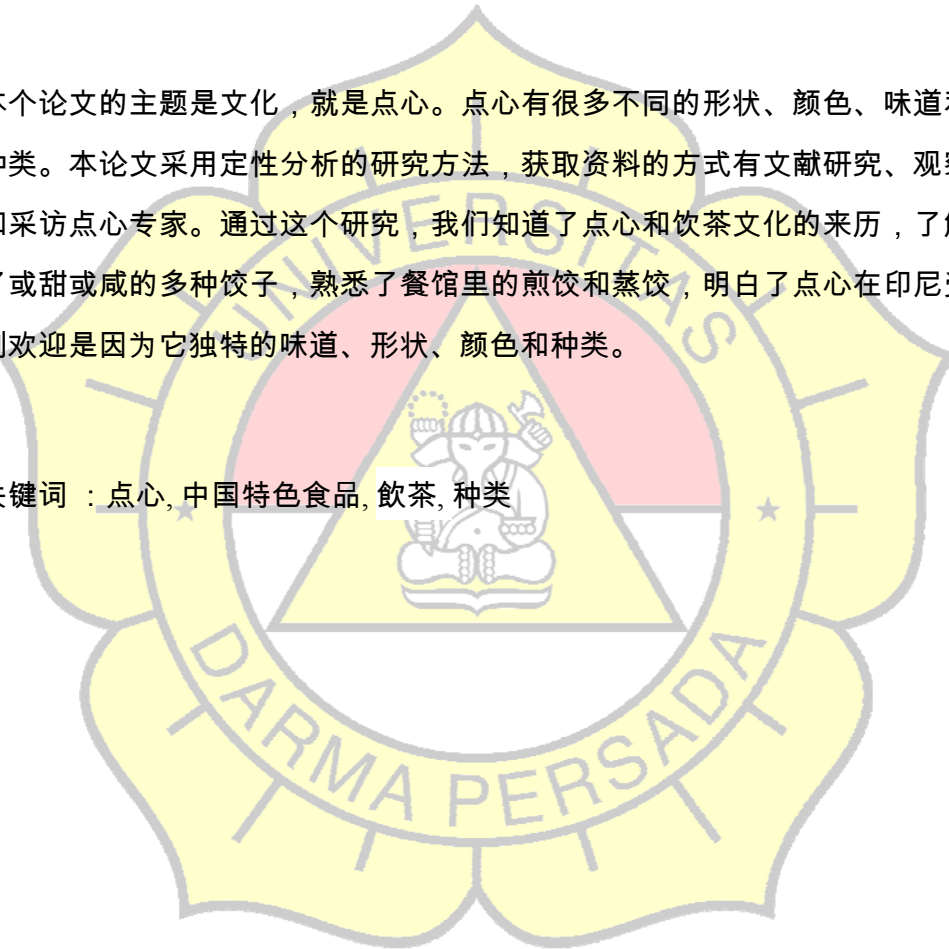
姓名：邱善美

专业：博修大 大学 本科 中文系

标题：各种点心作为中国特色食品

本个论文的主题是文化，就是点心。点心有很多不同的形状、颜色、味道和种类。本论文采用定性分析的研究方法，获取资料的方式有文献研究、观察和采访点心专家。通过这个研究，我们知道了点心和饮茶文化的来历，了解了或甜或咸的多种饺子，熟悉了餐馆里的煎饺和蒸饺，明白了点心在印尼受到欢迎是因为它独特的味道、形状、颜色和种类。

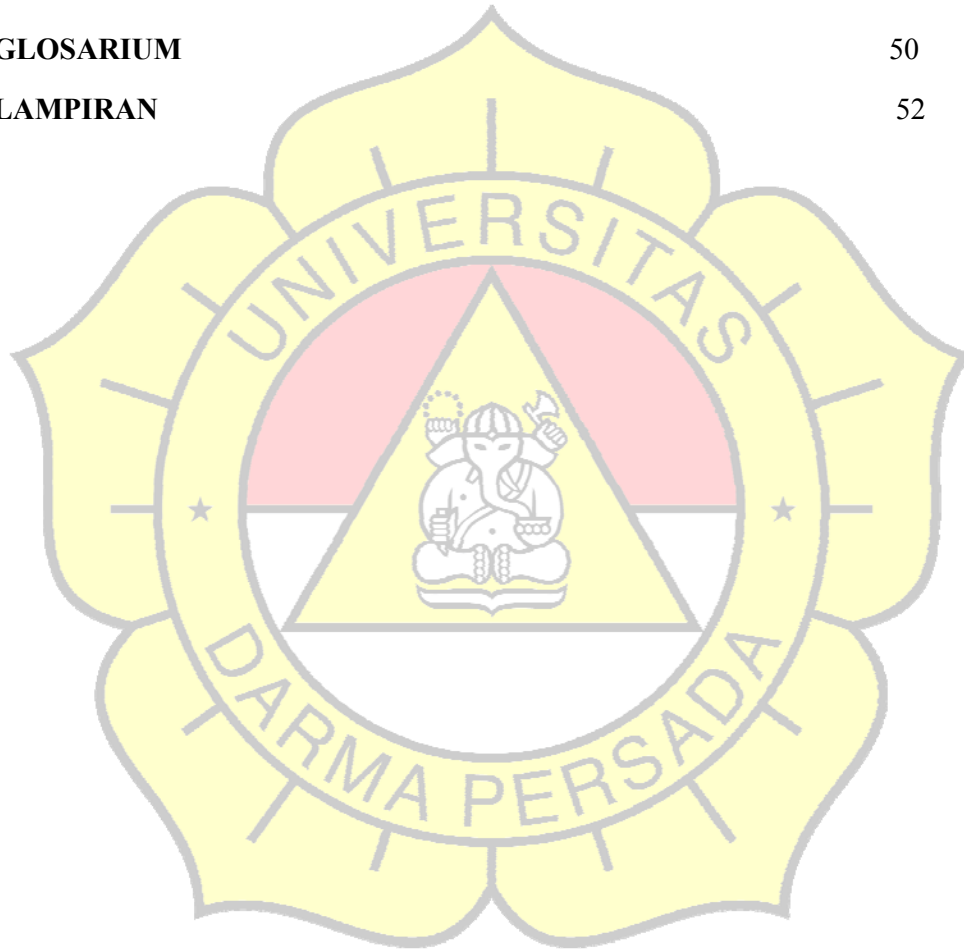
关键词：点心, 中国特色食品, 飲茶, 种类



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORSINILITAS	ii
HALAMAN LAYAK UJI	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Pembatasan Masalah	2
1.3 Perumusan Masalah	2
1.4 Pertanyaan Penelitian	3
1.5 Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
1.6 Metode Penelitian	3
1.7 Kerangka Teori	4
1.8 Sistematika Penulisan	4
1.9 Sistem Ejaan Penulisan	5
BAB II JENIS-JENIS DIM SUM	6
2.1 Asal Usul Dimsum	6
2.2 Sejarah Dimsum dan YumCha	9
2.3 Jenis-jenis Dimsum	9
2.3.1 Dimsum Manis	10
2.3.2 Dimsum Asin	13
2.4 Peralatan yang Digunakan untuk Membuat Dimsum dan Menyajikan Dimsum	21
2.4.1 Peralatan untuk Membuat Dimsum	21
2.4.2 Peralatan untuk Menyajikan Dimsum	22
2.5 Teknik Pengolahan Dimsum	23
2.5.1 Teknik Mengukus Dimsum	23
2.5.2 Teknik Mengoreng Dimsum	24
BAB III DIMSUM	26
3.1 Filosofi Cina	26
3.2 Empat Macam Keunikan Dimsum	28
3.2.1 Keunikan Bentuk	28
3.2.2 Keunikan Warna	29
3.2.3 Keunikan Rasa	31

3.2.4 Keunikan Variasi	32
3.3 Faktor-faktor Penyebab Dimsum disukai di Indonesia	33
3.4 Restoran Dimsum di Jakarta dan Bekasi	35
3.4.1 Restoran Bamboo Dimsum	36
3.4.2 Restoran Hahala Shao Kao	38
3.4.3 Restoran Imperial Kitchen & Dimsum	41
BAB IV KESIMPULAN	45
DAFTAR PUSTAKA	47
GLOSARIUM	50
LAMPIRAN	52



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Teh Oolong (乌龙茶 wūlóngchá).....	8
Gambar 2.2 Teh Kristan (菊花茶 júhuāchá).....	8
Gambar 2.3 Teh Pu Er (普洱茶 pǔ'ěr chá).....	8
Gambar 2.4 Dòufǔhuā (豆腐花).....	10
Gambar 2.5 Jiānduī (煎堆).....	11
Gambar 2.6 Dàntà (蛋挞).....	11
Gambar 2.7 Mángguǒ bùdīng (芒果布丁).....	12
Gambar 2.8 Mǎtígāo (马蹄糕).....	12
Gambar 2.9 Zhīmájuǎn (芝麻卷).....	13
Gambar 2.10 Shāomài (烧麦).....	14
Gambar 2.11 Jiǎozi (饺子).....	14
Gambar 2.12 Bāo (包).....	15
Gambar 2.13 Chángfěn (肠粉).....	16
Gambar 2.14 Fèngzhǎo (风爪).....	16
Gambar 2.15 Niúròuwán (牛肉丸).....	17
Gambar 2.16 Páigǔ (排骨).....	17
Gambar 2.17 Nuòmǐjī (糯米鸡).....	18

Gambar 2.18 Zhōu (粥).....	18
Gambar 2.19 Zhàiliǎng (炸两).....	19
Gambar 2.20 Yǔtóujiǎo (宇头角).....	19
Gambar 2.21 Yóuyúxū (鱿鱼须).....	20
Gambar 2.22 Xiājiǎo (虾饺).....	20
Gambar 2.23 Xiǎolóngbāo (小笼包).....	21
Gambar 2.24 Kelakat.....	22
Gambar 2.25 Piring Kecil untuk Sambal Dimsum.....	23
Gambar 3.1 Gambar Simbol Yin dan Yang	27
Gambar 3.2 Dimsum Pao Berkarakter Babi	28
Gambar 3.3 Dimsum Pao Berkarakter Hello Kitty.....	29
Gambar 3.4 Dimsum Berkarakter Kartun.....	29
Gambar 3.5 Dimsum Pao Dengan Warna Jamur.....	30
Gambar 3.6 Dimsum Hakao Warna-warni.....	30
Gambar 3.7 Dimsum Golden Pao.....	30
Gambar 3.8 Dimsum Xiǎolóngbāo (小笼包) Gurih.....	31
Gambar 3.9 Dimsum Pao Pasir Emas Rasa Manis.....	32
Gambar 3.10 Variasi Dimsum.....	33
Gambar 3.11 Macam-macam Dimsum.....	33
Gambar 3.12 Tampilan depan Restoran Bamboo Dimsum	37

Gambar 3.13 Penyajian Dimsum di Restoran Bamboo Dimsum	38
Gambar 3.14 Tampilan depan di Restoran Hahala Shao Kao	39
Gambar 3.15 Pangsit Shanghai (上海饺子 Shànghǎi jiǎozi)	40
Gambar 3.16 Lumpia Kulit Tahu (腐皮虾卷 Fǔ pí xiā juǎn)	40
Gambar 3.17 Pao Pasir Emas (蛋黄流沙包 dàn huáng liú shā bāo)	41
Gambar 3.18 Tampilan depan di Restoran Imperial Kitchen & Dimsum	43
Gambar 3.19 Dimsum Duckling Pao	43
Gambar 3.20 Dimsum Udang Jamur Shimeji	44

