

BAB IV

KESIMPULAN

Dimsum adalah salah satu makanan khas Cina yang sangat populer dan sudah menyebar ke berbagai penjuru dunia termasuk Indonesia. Dimsum adalah makanan yang berasal dari daerah Kanton (广东, *Guang Dong*), dimsum sendiri adalah pengucapan dari bahasa Kanton yang dilafalkan ke dalam Bahasa Indonesia adalah “dim sam”. Dimsum merupakan istilah dari Bahasa Kanton yang dalam Bahasa Indonesia memiliki arti “makanan kecil”, sedangkan dalam Bahasa Mandarin disebut *diǎnxīn* (点心) yang secara harfiah berarti “sedikit dari hati” atau “menyentuh hati” (Chendawati, 2017). Dimsum tidak dapat dipisahkan dengan *yumcha*, orang Kanton sendiri sangat mementingkan acara minum teh yang disebut *yumcha*, *yumcha* dalam pelafalan Bahasa Indonesia adalah “*Yamcha*”, atau dalam Bahasa Cina di sebut juga *yincha* (飲茶).

Dimsum terbagi menjadi dua jenis, yaitu dim sum manis dan asin, tidak ada batasan waktu kapan yang manis atau yang asin sebaiknya disajikan. Dimsum manis tidak sebanyak dimsum asin. Dimsum manis biasanya disajikan sebagai makanan kecil atau hidangan pelengkap pada pesta. Contoh variasi dimsum manis, yaitu *dòufūhuā* (豆腐花), *jiānduī* (煎堆), *dàntà* (蛋挞), *mángguǒ bǔdīng* (芒果布丁), *mǎtígāo* (马蹄糕), *zhīmájuǎn* (芝麻卷) dan lain-lain. Dimsum asin atau gurih lebih banyak variasinya Dimsum asin atau gurih lebih banyak variasinya, dan biasanya teknik pengolahannya dengan cara digoreng dan dikukus (Winata, 2017).

Contoh dimsum asin, yaitu *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). Teknik pengolahan dimsum pada umumnya terbagi menjadi dua yaitu dikukus dan digoreng, dimsum yang disajikan dengan menggunakan kelakat biasanya adalah dimsum kukus, sedangkan dimsum yang cara penyajiannya menggunakan piring kecil adalah dimsum goreng. Ada empat macam keunikan dimsum yaitu keunikan yang meliputi bentuk, warna, rasa

dan variasi dimsum, semua keunikan itu adalah kelebihan yang dimiliki oleh dimsum untuk menarik orang.

Banyak faktor yang menyebabkan dimsum disukai di Indonesia selain karena estetika keindahan bentuknya, seperti faktor dimsum memiliki rasa yang enak, banyak variasi, dimsum juga merupakan alternatif makanan sehat karena teknik pengolahan dimsum sebagian besar adalah dengan cara dikukus, dan yang terakhir adalah karena harga dimsum lebih terjangkau dibandingkan makanan Cina lainnya seperti capcay dan kwetiau yang harganya diatas Rp 20.000. Harga dimsum mulai dari harga Rp 10.000 untuk satu porsi yang berisi tiga sampai empat buah dimsum (Kompas, 2017). Banyak sekali jenis-jenis dimsum yang ada di restoran Cina. Contoh restoran dimsum yang ada di Indonesia yaitu Restoran Bamboo Dimsum, Restoran Hahala Shao Kao dan Restoran Imperial Kitchen dan Dimsum, ketiga restoran ini mempunyai variasi dimsum yang bermacam-macam, keunikan dimsumnya bisa dilihat dari bentuk, warna, rasa dan variasi dimsum yang tersedia di restoran tersebut.

