

## **BAB II**

### **MANISAN DALAM TRADISI BUDAYA CINA**

Manisan merupakan suatu bentuk pengawetan bahan pangan dengan cara perendaman dalam larutan gula konsentrasi tertentu. Tujuan penambahan gula tersebut adalah untuk memberikan cita rasa pada bahan olahan dan mencegah tumbuhnya mikroorganisme pada produk (Margono, 1993). Dengan kadar gula yang tinggi, produk manisan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Pembuatan manisan juga merupakan salah satu alternatif untuk memperpanjang umur simpan bahan pangan. Umumnya pembuatan manisan menggunakan bahan baku buah-buahan.

#### **2.1 Sejarah Manisan**

Manisan buah awalnya tercipta sebagai hasil dari perkembangan manusia dalam menemukan cara mengawetkan makanan. Menurut catatan sejarah, teknik membuat manisan lahir pada dinasti Ming. Peter J. Peverelli (2021) dalam blognya *chinafoodingredients.com* menjelaskan, pada zaman dahulu buah-buahan merupakan makanan suguhan untuk para anggota kerajaan di Cina, para kaisar ingin selalu bisa menikmati buah sepanjang tahun, namun pada saat itu transportasi masih sangat lambat untuk mengantarkan buah-buahan menuju ke ibukota.

Dalam proses pencarian cara mengawetkan buah-buahan, seorang juru masak mempunyai ide merendam buah ke dalam cairan madu, cara ini dilakukan agar buah-buahan terlindungi dari udara dan dapat mencegah terjadinya pembusukan. Sejak saat itu proses mengawetkan buah dengan madu terus dilakukan hingga terciptalah manisan buah. Pada zaman dahulu, bahan yang dipakai dalam mengawetkan buah adalah madu, sedangkan untuk saat ini gula lebih dominan dipakai sebagai bahan mengawetkan buah.

Cerita yang berkaitan dengan manisan dapat dilihat pada dinasti Tang, alkisah pada zaman Dinasti Tang ada seorang selir bernama Yang Yuhuan, dia adalah selir

kesayangan Kaisar Xuanzong. Yang Yuhuan sangat menyukai leci pemberian dari Kaisar Xuanzong, namun untuk mendapatkan leci itu membutuhkan kurir cepat kerajaan yang seharusnya digunakan untuk mengantar pesan darurat. Hal ini tentu membuat pihak istana geram hingga mendesak kaisar Xuanzong untuk membunuh sang selir. Yang Yuhuan berakhir meninggal dunia dengan bunuh diri saat peristiwa pemberontakan *Anshi* (安史之乱 ānshǐ zhīluàn).



Gambar 2. 1 Yang Yuhuan memegang buah leci

Sumber : <https://chinafoodingredients.com/2021/01/08/preserved-fruit-possibly-chinas-the-oldest-candy/>

## 2.2 Manisan Di Cina

Di Cina, manisan telah menjadi makanan yang sangat populer selama berabad-abad. Awalnya manisan lahir sebagai hidangan kerajaan. Manisan dalam Bahasa Mandarin disebut *guofu* (果脯). *Guofu* dideskripsikan sebagai makanan berbahan dasar buah segar buah yang diolah dengan cara dikupas, direbus dengan air gula, dan dikeringkan. Memiliki tekstur kering, lengket dan kadar air yang sedikit. diawetkan dengan cara direbus dengan gula atau madu dan menjadi kering. Menurut Institut Kebudayaan dan Sejarah Beijing, manisan yang sering ditemui di Cina adalah manisan buah persik, manisan buah apel, manisan buah pir, manisan buah plum, manisan buah haw (hawflakes), manisan kurma (*angco*), dan manisan kulit buah.

Sartini & Aribowo (2005:34) menjelaskan, *guofu* memiliki arti manisan buah-buahan yang diawetkan. *Fǔ* dalam *guofu* memiliki persamaan bunyi dengan *Fú* (福) yang bermakna kebahagiaan dan kejayaan. Makna kehadiran makanan ini adalah bahwa manusia harus selalu bersikap manis, berbuat kebaikan kepada sesama, dan kebaikan tersebut harus tetap awet serta dijaga agar tidak berubah menjadi tingkah laku yang tidak baik. Dengan kebaikan yang terjaga manusia berharap mendapat kebahagiaan dan kejayaan di masa-masa yang akan datang.

### 2.3 Manisan di Indonesia

Di Indonesia, manisan telah menjadi makanan yang populer bagi masyarakat luas. Manisan dapat digunakan dalam berbagai kebutuhan, mulai dari camilan hingga persembahan dalam ritual. Selain manisan, salah satu jenis makanan yang sering dijumpai dalam ritual kebudayaan Cina adalah permen (糖果 *Tángguǒ*). Permen merupakan makanan yang paling mudah ditemukan karena banyaknya variasi bentuk dan rasa permen yang dapat diterima oleh hampir semua lapisan masyarakat. Permen dapat ditemukan di pasar swalayan hingga warung-warung kecil. Sebaliknya manisan yang digunakan sebagai persembahan dalam ritual kebudayaan Cina relatif lebih sulit untuk ditemukan. Salah satu tempat yang menjual manisan yang biasa digunakan sebagai persembahan dalam ritual kebudayaan Cina adalah di daerah Glodok, Jakarta Barat.

Rabu, 23 November 2022 adalah hari pertama saya memulai penelitian, tempat pertama yang saya kunjungi adalah Pasar Petak Enam yang berlokasi di Jalan Pancoran No.43, Glodok, Jakarta Barat. Di sana saya menemukan banyak toko yang menjual makanan dan ornamen yang berkaitan dengan ritual kebudayaan Cina, tak terkecuali makanan yang menjadi topik penelitian saya, yaitu manisan. Setelah melakukan observasi di Pasar Petak Enam, saya mengunjungi Toko Manisan Pancoran Lestari dan Toko Manisan Kuh Koh. setelah melakukan wawancara singkat dengan penjual yang ada di toko tersebut, saya menemukan bahwa manisan yang dijual di Pasar

Petak Enam antara lain manisan buah plum, *tehliao*, cokelat, permen, *hawflakes*, manisan buah arbei, manisan klotok, *teng-teng* kacang, *teng-teng* wijen, kacang goyang warna-warni dan jeruk *kimkit*, .



Gambar 2. 2 Toko Manisan Pancoran Lestari

Sumber: Dokumen pribadi



Gambar 2. 3 Toko Manisan Kuh Koh

Sumber : Dokumen pribadi

### 2.3.1 Manisan Buah Plum

Sesuai dengan namanya, buah plum adalah bahan utama dari manisan ini, menurut catatan terdahulu, buah plum ditemukan tumbuh di dekat sungai Yang Tze di daerah Cina selatan pada tahun 470 SM. Buah plum berbentuk bulat kecil berwarna merah gelap dan memiliki rasa yang asam.

Manisan buah plum yang ada di Pasar Petak Enam adalah buah plum yang dikeringkan dan dibalur cairan gula maupun sirup. Manisan buah plum bertekstur kenyal dan lengket dengan rasa manis dan sedikit asam. Manisan buah plum memiliki beragam rasa, yaitu rasa *blueberry*, *cherry* dan stroberi. Selain rasa, manisan buah plum juga memiliki beberapa varian jenis, yaitu manisan buah plum kering, manisan buah plum hijau dan manisan buah plum tanpa biji.



Gambar 2. 4Manisan buah plum rasa blueberry.

Sumber : Dokumen pribadi.



*Gambar 2. 5 Manisan buah plum rasa cherry*

*Sumber: Dokumen pribadi*



*Gambar 2. 6 Manisan buah plum rasa stroberi*

*Sumber: Dokumen pribadi*



*Gambar 2. 7 Manisan buah plum tanpa biji*

*Sumber: Dokumen pribadi*

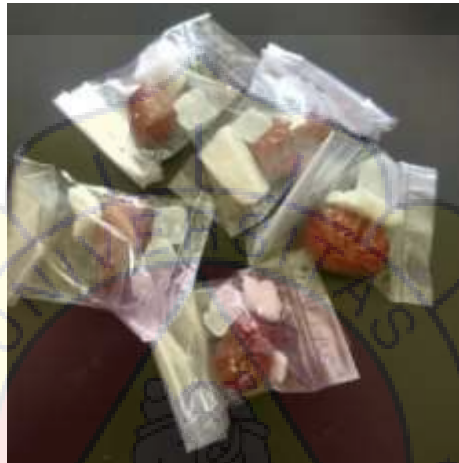


*Gambar 2. 8 Manisan plum hijau*

*Sumber: Dokumen pribadi*

### 2.3.2 Tehliao

*Tehliao* atau 茶料 (*chá liào*) adalah makanan yang terdiri atas tiga jenis manisan, yaitu gula batu, *tangkue* dan *angco*. *Tehliao* digunakan sebagai pemanis serta pelengkap dalam meminum teh tradisional.



Gambar 2. 9 Tehliao

Sumber: <https://www.tokopedia.com/tokohiocahaya/teliao-teliow-teliaow-teliao-teliaw-manisan-sembahyang>

#### 2.3.2.1 Gula Batu

Gula batu berasal dari gula, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, gula batu adalah gula yang berbungkal-bungkal keras menyerupai batu, dengan kata lain gula batu merupakan manisan bertekstur keras yang dibuat dengan mendinginkan sirup gula menjadi kristal besar.





Gambar 2. 10 Gula batu

Sumber: <https://www.merdeka.com/trending/11-manfaat-gula-batu-untuk-kesehatan-lengkap-dengan-anjuran-konsumsi-amp-efek-samping-klh.html>

#### 2.3.2.2 *Tangkue*

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, *tangkue* (冬瓜 *dōng guā*) adalah manisan yang dibuat dari labu putih. *Tangkue* juga sering disebut manisan buah kundur atau *winter melon*. Mengonsumsi *tangkue* dipercaya dapat membawa kemakmuran dalam hidup.



Gambar 2. 11 *Tangkue*

Sumber : Dokumen pribadi

### 2.3.2.3 *Angco*

*Zizipus jujuba Mill* atau *angco* (紅棗 *hóng zǎo*) adalah buah yang memiliki bentuk menyerupai kurma namun berwarna merah, oleh karena itu *angco* sering disebut kurma Cina. *Angco* disebut sebagai salah satu makanan para dewa, *angco* memiliki makna sebagai simbol keberkahan, masyarakat Cina percaya bahwa mengonsumsi *angco* pada ritual imlek dan sejit dapat membawa keberkahan setiap tahunnya. *Angco* juga dapat dipakai sebagai bumbu dalam masakan Cina, contohnya adalah sup ikan.



Gambar 2. 12 *Angco*

Sumber: Dokumen pribadi

### 2.3.3 Cokelat

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, cokelat memiliki definisi gula-gula yang dibuat dari bubuk cokelat. Cokelat yang ada di Pasar Petak Enam sama seperti cokelat pada umumnya, berwarna cokelat gelap, bertekstur keras serta memiliki rasa pahit manis khas cokelat. Yang membedakan dengan cokelat lain adalah bentuknya, di Toko Manisan Pancoran Lestari menjual cokelat berbentuk koin uang.



*Gambar 2. 13 Cokelat koin*

*Sumber: Dokumen pribadi*



*Gambar 2. 14 Cokelat koin*

*Sumber: Dokumen pribadi*

#### 2.3.4 Permen

Permen menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah gula-gula yang baru dan rasanya mengandung campuran minyak perangsang (dari tumbuhan). Permen atau kembang gula merupakan produk sejenis gula-gula (*confectionary*) yang dibuat dengan mendidihkan campuran gula dan air bersama dengan bahan perwarna dan pemberi rasa sampai mencapai kadar air kira-kira 3% (Buckle et al., 1987). Menurut SII (Standar Industri Indonesia), permen atau kembang gula adalah jenis makanan selingan berbentuk padat dari gula atau pemanis lainnya atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa pembuatan bahan makanan lain yang lazim dan bahan makanan yang diizinkan (Anonim, 1994).

Permen yang dijual di Toko Manisan Pancoran Lestari adalah permen yang dibungkus plastik dengan bermacam macam warna dan rasa, seperti permen rasa susu, karamel, talas, jagung, durian, leci, jeruk, apel, pisang, jeruk, dan nanas.



*Gambar 2. 15 Permen rasa susu*

*Sumber: Dokumen pribadi*



*Gambar 2. 16 Permen rasa karamel*

*Sumber: Dokumen pribadi*



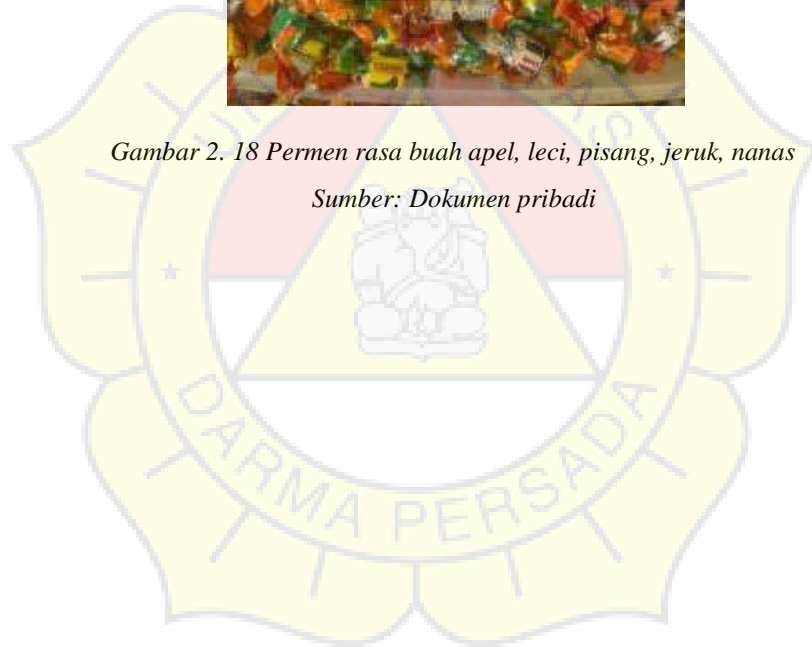
*Gambar 2. 17 Permen rasa buah*

*Sumber: Dokumen pribadi*



*Gambar 2. 18 Permen rasa buah apel, leci, pisang, jeruk, nanas*

*Sumber: Dokumen pribadi*



### 2.3.5 Hawflakes

*Hawflakes* 山楂餅 (Shān zhā bǐng) atau yang juga dikenal dengan nama permen sanca adalah manisan yang terbuat dari buah haw atau disebut juga *hawthorn berry*. Manisan ini berbentuk tipis lingkaran tipis seperti koin dan disusun berlapis-lapis. Rasa dari manisan ini yaitu asam-manis.



Gambar 2. 19 Hawflakes

Sumber: Dokumen pribadi

### 2.3.6 Manisan Yangmei

Manisan ini terbuat dari buah *bayberry* Cina atau dalam Bahasa Mandarin disebut *yangmei* (杨梅). *Yangmei* adalah buah subtropis yang berwarna merah tua hingga ungu kemerahan gelap dan memiliki rasa manis.



*Gambar 2. 20 Manisan buah arbei*

*Sumber: Dokumen pribadi*

### **2.3.7 Klotok**

Klotok berasal dari Kalimantan. Makanan ini terbuat dari tepung tapioka, gula dan pewarna makanan, sehingga klotok memiliki tekstur garing dan rasa yang manis.



*Gambar 2. 21 Manisan Klotok*

*Sumber: Dokumen pribadi*



### 2.3.8 Tengteng Kacang

Tengteng kacang adalah manisan yang terbuat dari kacang yang diolah dengan gula sehingga menciptakan perpaduan rasa kacang yang gurih dan gula yang manis. Dalam ritual kebudayaan Cina, tengteng kacang dapat digantikan dengan permen kacang halus sebagai alternatif.



Gambar 2. 22 Teng-teng Kacang

Sumber: Dokumen pribadi



Gambar 2. 23 Permen kacang halus

Sumber: <https://www.priceza.co.id/s/harga/permen-garuda-ting-ting>

### **2.3.9 Tengteng Wijen**

Tengteng wijen memiliki kesamaan dengan tengteng kacang, keduanya merupakan makanan olahan dari gula, yang membedakan ialah bahan dasar yang digunakan adalah wijen.



*Gambar 2. 24 Teng-teng wijen*

*Sumber: Dokumen pribadi*

### **2.3.10 Kacang Goyang Warna-warni**

Kacang Goyang Warna-warni merupakan makanan berbahan dasar kacang yang diolah dengan lelehan gula. Warna-warna yang dihasilkan kacang goyang ini berasal dari pewarna makanan yang dicampur dalam gula.



*Gambar 2. 25 Kacang goyang warna-warni*

*Sumber: Dokumen pribadi*

### **2.3.11 Manisan Jeruk *Kimkit***

Manisan ini terbuat dari jeruk *kimkit*, buah yang berukuran kecil, berwarna kuning dengan tekstur empuk dan rasanya agak asam. Jeruk *kimkit* diolah dengan gula atau madu sehingga menciptakan perpaduan rasa asam manis.



*Gambar 2. 26 Jeruk kimkit*

*Sumber: Dokumen pribadi*