

**AKULTURASI RAGAM KULINER LAKSA PERANAKAN
TIONGHOA DAN LAKSA KHAS KOTA TANGERANG**

SKRIPSI



Adhika Putri Humaira

2020120007

PROGRAM STUDI BAHASA MANDARIN DAN

KEBUDAYAAN TIONGKOK

FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2024

**AKULTURASI RAGAM KULINER LAKSA PERANAKAN
TIONGHOA DAN LAKSA KHAS KOTA TANGERANG**

SKRIPSI

Diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Linguistik
Pada Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok



Adhika Putri Humaira

2020120007

**PROGRAM STUDI BAHASA MANDARIN DAN
KEBUDAYAAN TIONGKOK
FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA**

2024

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi yang berjudul :

AKULTURASI RAGAM KULINER LAKSA PERANAKAN TIONGHOA DAN
LAKSA KHAS KOTA TANGERANG

Saya dengan tulus menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya penulis sendiri, di bawah bimbingan ibu Dr. C. Dewi Hartati S.S.,M.Si selaku Pembimbing Skripsi. Segala sumber yang saya kutip atau referensikan dalam penelitian ini telah saya identifikasi dengan jujur, dan tidak ada penggunaan materi orang lain tanpa pengakuan yang sesuai.

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Adhika Putri Humaira

NIM : 2020120007

Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok

Fakultas : Bahasa dan Budaya

Jakarta, Agustus 2024


METERAI TEMPEL
ADHIKA PUTRI HUMAIRA

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

AKULTURASI RAGAM KULINER LAKSA PERANAKAN TIONGHOA DAN
LAKSA KHAS KOTA TANGERANG

Skripsi ini disetujui untuk diajukan dalam sidang ujian Skripsi oleh Dosen
Pembimbing Penulisan Skripsi

Dosen Pembimbing



Dr. C. Dewi Hartati, S.S.,M.Si.

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini telah diajukan pada hari Kamis, 1 Agustus 2024

Oleh :

DEWAN PENGUJI

Yang terdiri dari :

Ketua Penguji



Dr. Febi Nur Biduri, S.S., M. Hum.

Pembimbing



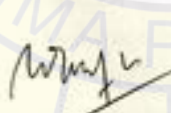
Dr. C. Dewi Hartati, S.S., M.Si

Pembaca



Yulie Neila Chandra, S.S., M.Hum

Ketua Program Studi



Gustini Wijayanti, S.S., M. Hum

Plt. Dekan Fakultas Sastra



Dr. C. Dewi Hartati, S.S., M.Si

ABSTRAK

Nama : Adhika Putri Humaira
NIM : 2020120007
Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok
Bidang Penelitian : Kebudayaan
Judul Sripsi : Akulturasi Ragam Kuliner Laksa Peranakan Tionghoa dan Laksa Khas Kota Tangerang.

Kuliner Laksa di Kota Tangerang sudah menjadi daya tarik wisata di Kota Tangerang. Khususnya akulturasi budaya Tionghoa dengan budaya lokal pada kuliner laksa di Kota Tangerang, menjadikan laksa sebagai kuliner menarik yang memadukan budaya yang berbeda. Sesuai dengan konsep yang telah diuraikan, maka penelitian ini memaparkan kajian untuk mengungkapkan minat terhadap makanan laksa sebagai salah satu kuliner khas Peranakan di Kota Tangerang, yang merupakan bentuk akulturasi budaya Tionghoa di Kota Tangerang. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif, teknik pengumpulan data adalah observasi dan wawancara. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang perkembangan Laksa Peranakan Tionghoa yang dianggap sebagai makanan Peranakan Tionghoa Tangerang, dan pengaruhnya terhadap banyaknya kuliner lokal di Kota Tangerang, termasuk proses adaptasi, interaksi dengan laksa khas Kota Tangerang maupun kuliner lokal yang lainnya, dan pandangan masyarakat terhadap kuliner laksa di Kota Tangerang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner Laksa Peranakan Tionghoa, maupun Laksa khas Kota Tangerang memiliki ciri khas masing-masing yaitu, kaya akan keselarasan rasa gurih, manis, asam, serta tekstur yang lembut dan bervariasi.

Kata Kunci: Laksa Tangerang, makanan peranakan, budaya kuliner, akulturasi budaya, warisan budaya.

摘要

姓名 : Adhika Putri Humaira
学号 : 2020120007
院系 : 汉语与中国文化研究访问
研究领域 : 文化
题目 : 印尼华人美食与唐格朗当地特色叻沙的文化融会。

唐格朗市的叻沙美食已经成为该市的旅游亮点之一，特别是唐格朗市的叻沙结合了华人文化和当地文化，使叻沙成为一种结合不同文化的有趣美食。根据上述概念，本研究揭示了对叻沙美食的兴趣，是唐格朗市的土生华人特色美食之一，也是唐格朗市中国文化移入的一种形式。这项研究使用的方法是定性描述法，进行的数据收集技术是通过现场调查并直接采访受访者。本研究旨在深入了解叻沙（被视为叻沙唐格朗华人的美食）的发展及其对唐格朗市许多地方美食的影响，包括适应过程、与唐格朗市典型叻沙和其他地方美食的互动，以及唐格朗市公众对叻沙美食的看法。研究结果表明，华裔叻沙和唐格朗本地人的叻沙各有特色，味道鲜美、甜、酸，并且质地柔软多样。

关键词：唐格朗叻沙，华裔美食，美食文化，文化融合，文化遗产。

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala ridho dan rahmat serta karunia-Nya dan pertolongan selama penulis menyusun skripsi. Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini guna untuk menyelesaikan gelar sarjana(S1) sholawat serta salam semoga terlimpahkan kepada nabi kita Muhammad SAW. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, pengetahuan, serta dukungan dari banyak pihak yang selama ini membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, dengan segala kerendahan hati dan rasa bangga ini, saya persembahkan skripsi ini kepada:

1. Keluarga saya kakak, adik, terutama kedua orang tua saya yang sangat luar biasa, terima kasih tak terhingga Ayah dan Mama yang selalu memberikan dukungan dan dorongan selama perjalanan panjang saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Bukan hanya memberikan dukungan emosional tetapi juga berkontribusi dan berjuang secara materi untuk mencapai dan menyelesaikan pendidikan sampai gelar sarjana(S1) saya. Dalam perjalanan ini, saya tahu bahwa tidak ada kata-kata yang cukup untuk mengungkapkan betapa berharganya peran Ayah dan Mama dalam kehidupan dan pendidikan saya. Skripsi ini bukan hanya hasil kerja keras saya sendiri, tetapi juga hasil kerja keras Ayah dan Mama. Saya berjanji akan terus berupaya untuk menjadikan ilmu ini sebagai sesuatu yang bermanfaat bagi masa depan saya dan keluarga. Saya sangat beruntung memiliki Ayah dan Mama sebagai orangtua yang selalu mendukung dan memotivasi saya. Semoga saya dapat memberikan kalian kebanggaan dan kebahagiaan yang setara dengan pengorbanan kalian.
2. Dosen Pembimbing Skripsi, Ibu Dr. C. Dewi Hartati, S.S.,M.Si., atas bimbingan, arahan dan pengetahuan yang berharga selama perjalanan saya dalam menulis skripsi ini.
3. Kepala Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok, Ibu Gustini Wijayanti, S.S., M. Hum., dan Pembimbing Akademik (PA) Dr.

Febi Nur Biduri, S.S., M. Hum., atas arahan dan bimbingan selama perkuliahan.

4. Seluruh Dosen Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok, saya ucapkan banyak terima kasih atas ilmu yang telah diberikan dan dengan sabar untuk mengajar semua Mahasiswa selama perkuliahan.
5. Teman-teman yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu, terima kasih untuk waktu yang telah dihabiskan selama masa berjuang di perkuliahan.
6. Partner saya yang telah menemani saya dalam 7 tahun ini dan inshaAllah akan sampai seterusnya dan selamanya, saya ucapkan banyak terima kasih karena selalu ada disamping saya dalam keadaan apapun, dan selalu mau dilibatkan dalam proses saya.
7. Dan yang terakhir saya ingin mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri, karena telah mau berusaha untuk menyelesaikan skripsi ini.

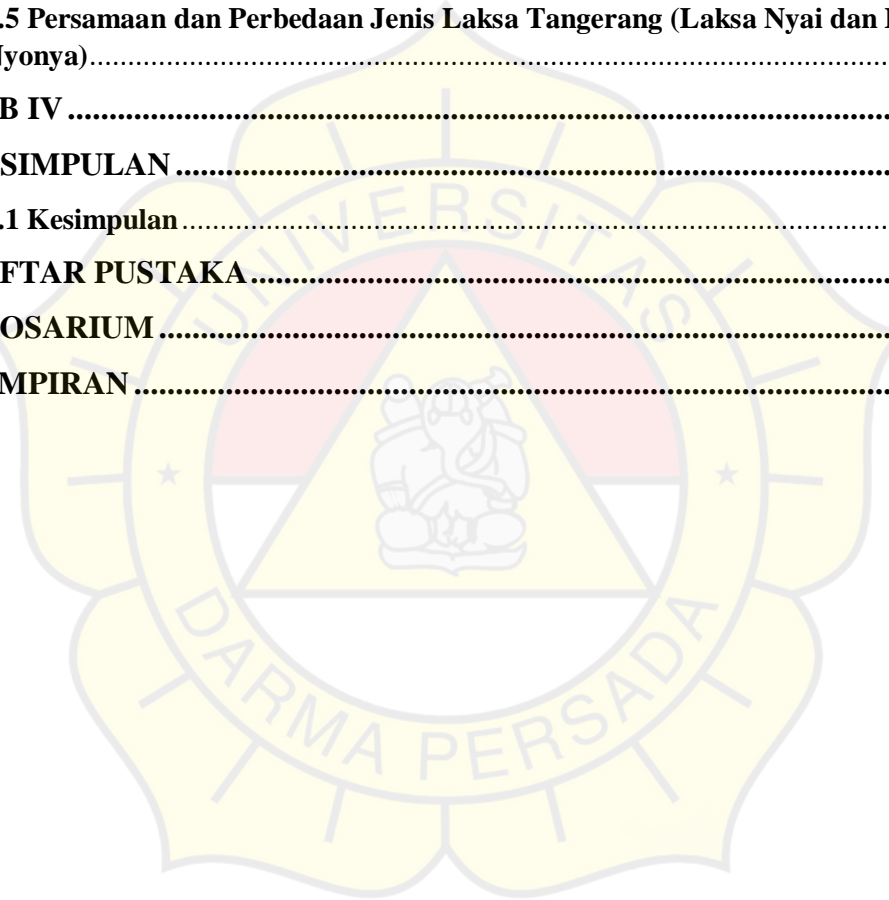
Saya berharap skripsi ini tidak hanya menjadi karya akademis saja, tetapi juga memberikan kontribusi yang berharga bagi pengembangan lebih lanjut dalam bidang ini dan membawa manfaat bagi pembaca dan masyarakat secara keseluruhan.

Jakarta, Juli 2024

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK.....	iv
摘要.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Metodologi Penelitian	6
1.6 Sistematika Penulisan	7
1.7 Landasan Teori	8
1.8 Ejaan Penulisan	9
BAB II	10
TIONGHOA: KULINER LAKSA DI KOTA TANGERANG.....	10
2.1 Sejarah dan Perkembangan Laksa	10
2.2 Pandangan Masyarakat Asli Kota Tangerang Terhadap Kuliner Laksa	12
2.2.1 Bapak Janto (warga asli Kota Tangerang)	12
2.2.2 Oey Tjin Eng (sejarawan Cina Benteng tertua di Tangerang).....	15
2.3 Adaptasi Laksa Peranakan Tionghoa Terhadap Makanan Lokal Daerah Kota Tangerang.....	18
2.4 Kawasan Kuliner Pasar Lama Tangerang	19
2.5 Kawasan Kuliner Laksa Khas Tangerang	21
2.5.1 Laksa Bang Tubing.....	23
2.5.2 Laksa Bang Brewok.....	27

2.6 Laksa Peranakan Cie Ikim.....	30
BAB III.....	34
LAKSA PERANAKAN TIONGHOA CIE IKIM.....	34
3.1 Awal Mula Laksa Cie Ikim	34
3.2 Laksa Cie Ikim Dahulu Hingga Saat Ini.....	35
3.3 Proses Pembuatan Laksa Cie Ikim	38
3.4 Ciri Khas dan Cita Rasa Laksa Cie Ikim	41
3.5 Persamaan dan Perbedaan Jenis Laksa Tangerang (Laksa Nyai dan Laksa Nyonya).....	42
BAB IV	46
KESIMPULAN	46
4.1 Kesimpulan	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
GLOSARIUM.....	51
LAMPIRAN	52



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bapak Janto (masyarakat asli Kota Tangerang)	12
Gambar 2.2 Penulis dan Bapak Janto (masyarakat asli Kota Tangerang)	13
Gambar 2.3 Oey Tjin Eng (sejarawan Cina Benteng tertua di Tangerang)	15
Gambar 2.4 Sertifikat Penghargaan Oey Tjin Eng	15
Gambar 2.5 Piagam Penghargaan Oey Tjin Eng	16
Gambar 2.6 Kawasan Pasar Lama Tangerang (malam hari)	19
Gambar 2.7 Kawasan Pasar Lama Tangerang (sore hari)	19
Gambar 2.8 Kawasan Kuliner Laksa Khas Tangerang	21
Gambar 2.9 Gerai Laksa Bang Tubing di Kawasan Kuliner Laksa	23
Gambar 2.10 Foto Bersama Bang Tubing di Kawasan Kuliner Laksa	23
Gambar 2.11 Kelezatan Laksa Bang Tubing	25
Gambar 2.12 Gerai Laksa Bang Brewok di Kawasan Kuliner Laksa	27
Gambar 2.13 Kelezatan Laksa Bang Brewok	29
Gambar 2.14 Laksa Cie Ikim	30
Gambar 3.1 Laksa Cie Ikim	34
Gambar 3.2 Penulis foto bersama pemilik Laksa (Cie Ikim)	35
Gambar 3.3 Karyawan Laksa Cie Ikim	37
Gambar 3.4 Beberapa bahan Laksa Cie Ikim	39
Gambar 3.5 Topping Laksa Cie Ikim: Ebi, Emping, Kemangi, Bawang goreng ..	41
Gambar 3.6 Kuah Laksa yang kental	41
Gambar 3.7 Kelezatan Laksa Nyai	43
Gambar 3.8 Kelezatan Laksa Nyonya	44