

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masakan Cina adalah salah satu bagian penting dari budaya Cina. Sejarah masakan Cina sudah sejak lama masuk ke dalam budaya Indonesia, karena pada awalnya banyak orang Tionghoa yang datang ke Indonesia untuk urusan bisnis, mereka membawa rempah-rempah dari Cina seperti, bubuk lima rempah yang merupakan campuran dari beberapa rempah, kayu manis Cina, cengkeh, dan masih banyak yang lainnya, setelah itu mereka memperkenalkan masakan Cina ke Indonesia, yang kemudian diterima dengan baik oleh masyarakat Indonesia, sehingga rasa masakan Cina masih cocok dengan lidah orang Indonesia.

Menurut Parwati (2022), di dalam budaya etnik Tionghoa sendiri, makanan memegang peranan yang sangat penting, karena makanan dipandang sebagai pemersatu, dan juga kesatuan struktur sosial yang mempengaruhi kesatuan ekonomi. Tak hanya itu, dalam masyarakat etnik Tionghoa, kehidupan sosial dan religius, bahkan diekspresikan melalui makanan. Etnik Tionghoa menggunakan makanan sebagai persembahan untuk leluhur, sebagai persembahan acara adat istiadat, bahkan untuk menandakan musim dan festival acara kebudayaan.

Budaya masakan Cina juga memiliki pengaruh yang signifikan di Indonesia. Masakan Cina sudah dapat kita jumpai di berbagai tempat, karena masyarakat Tionghoa sudah banyak tersebar di seluruh kota di Indonesia. Hal ini yang membuat kebudayaan Tionghoa sangat dikenal luas oleh masyarakat Indonesia, dan masyarakat Tionghoa sangat pandai dalam menyesuaikan bahan masakan yang digunakan.

Sejarah etnik Tionghoa di Kota Tangerang sangat erat kaitannya dengan identitas mereka yang juga sering disebut sebagai “Cina Benteng”. Salah satu produk budaya suku bangsa adalah kuliner. Kuliner adalah istilah yang mengacu pada segala sesuatu yang berhubungan dengan memasak, dalam arti yang luas,

kuliner meliputi makanan dan minuman, cara penyajiannya, serta tradisi dan budaya yang terikat. Setiap restoran dan makanan memiliki atau membawa identitasnya sendiri, yang dapat ditemukan dalam variasi makanan, penyajian, rasa, bahan yang digunakan atau, dalam kasus restoran, cara pembeli dan penjual berinteraksi dan bagaimana mereka menata tempat makan merupakan hal yang dapat menunjukkan identitasnya, Kurniati (2017).

Tempat kuliner yang sangat terkenal di Kota Tangerang salah satunya berada di Kawasan Pasar Lama Tangerang, tempat ini sangat dikenal oleh berbagai kalangan masyarakat dan sudah berdiri sejak lama. Jika datang ke Kawasan Pasar Lama Tangerang akan menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan lezat bagi penduduk lokal dan wisatawan.

Tidak hanya ada kuliner peranakan Tionghoa saja, tetapi juga banyak kuliner lokal yang sangat beragam, kuliner lokal Tangerang mencakup berbagai macam hidangan dan makanan khas yang berasal dari daerah Tangerang, yang diujakan oleh para pedagang lokal atau masyarakat asli Tangerang. Kota Tangerang, yang terletak di provinsi Banten, Indonesia, memiliki warisan kuliner yang kaya dan beragam. Hidangan-hidangan ini sering kali mencerminkan akulturasi budaya dan tradisi kuliner dari berbagai suku etnis yang tinggal dikota ini.

Salah satu makanan peranakan Tionghoa di Tangerang adalah laksa. Laksa yang merupakan makanan Peranakan yang banyak ditemukan di negara seperti Malaysia, Singapura, dan Indonesia, serta di daerah dan tempat tertentu. Seperti laksa peranakan Tionghoa dan laksa khas Tangerang yang berada di Kota Tangerang.

Menurut Kraidy (2002), peranakan merupakan hasil hibridisasi budaya, dimana kombinasi unsur-unsur budaya yang berbeda dihasilkan dan dijadikan sebagai arena dimana kekuatan-kekuatan budaya dapat berinteraksi dan bersaing. Dalam kerangka neokolonialisme, peranakan bukan sekedar percampuran budaya yang berbeda, namun mencerminkan bentuk dominasi baru, unsur budaya tertentu dilestarikan dan diintegrasikan ke dalam sistem kapitalisme global.

Peranakan mempertahankan fondasi budaya mereka untuk berpartisipasi dalam perekonomian global. Seiring berjalannya waktu, masakan peranakan seperti laksa telah menyebar dan diterima oleh kelompok budaya yang berbeda, namun faktor eksternal seperti perbedaan wilayah dan perbedaan bahan masakan telah mempengaruhi adaptasi dan penerimaannya. Oleh karena itu, laksa telah dimasukkan ke dalam kebiasaan makan berbagai kalangan, yang mencerminkan adaptasi dan integrasi peranakan ke dalam konteks global yang lebih luas.

Tulisan ini didasarkan pada penelitian sebelumnya dan dikembangkan dalam ruang lingkup yang telah menjadi batasan agar pembahasan tetap fokus dan sesuai tujuan. Penelitian ini untuk mengungkapkan minat terhadap makanan laksa sebagai salah satu kuliner khas Peranakan Tionghoa di Kota Tangerang, yang merupakan bentuk akulturasi budaya Tionghoa dengan masyarakat Tangerang. Memberikan gambaran secara objektif tentang Kota Tangerang, bagaimana Laksa dapat beradaptasi dengan Kota Tangerang sehingga makanannya dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Kota Tangerang, dan pengaruhnya terhadap budaya kuliner lokal yang lainnya di Kota Tangerang, asal usul Laksa dan perkembangannya dari dulu hingga sekarang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk dapat mendeskripsikan secara historis keberadaan laksa sebagai makanan peranakan dan juga makanan khas Kota Tangerang yang sangat populer di berbagai kalangan masyarakat.

Penelitian ini menggunakan beberapa data pustaka dan penelitian terdahulu yang relevan dengan topik yang dibahas, sebagai bahan bacaan untuk memecahkan permasalahan yang sedang diteliti oleh penulis dan untuk mengembangkan, menyempurnakan dan mempertimbangkan suatu penelitian, berikut ini adalah salah satu studi terdahulu:

Penelitian terdahulu yang berjudul, “Menelusuri Jejak Laksa sebagai Kuliner Peranakan dalam Ruang Urban Kota Tangerang”. Oleh Kurniati (2017). Penelitian ini memiliki latar belakang laksa dalam *contact zone* ruang urban Kota Tangerang yang mengalami pertarungan identitas, nilai dan pemaknaan yang berbeda. Menjelaskan perjalanan kuliner Laksa di Tangerang dalam ruang

perkotaan mencerminkan bagaimana Laksa menjadi kuliner yang banyak diminati yang memadukan nilai-nilai hibriditas dan lokalitas dalam satu ruang.

Laksa yang merupakan masakan peranakan telah mengalami transformasi dari segi rasa, harga dan teknik penyajian. Dalam bidang kuliner Laksa menempati posisi eksklusif yang memadukan unsur tradisional dan modern, sehingga menciptakan ruang yang menarik dan nyaman bagi pengunjung. Kuliner Laksa dapat menjadi inovasi dan mengembangkan kota sebagai ruang kota yang kreatif, Laksa menjadi simbol hibriditas dan keberagaman yang menyatu dalam ruang Kota Tangerang.

Dhian Tyas Untari dan Budi Satria dengan jurnalnya yang berjudul, “Strategi Pengembangan Pemasaran “Laksa Tangerang” Sebagai Salah Satu Produk Wisata Kuliner Di Tangerang”. Satria (2017) Mengidentifikasi potensi pengembangan wisata kuliner khususnya kuliner yang menarik di Kota Tangerang. Berdasarkan analisis SWOT dapat disimpulkan bahwa pengembangan makanan Laksa Tangerang mempunyai potensi yang besar. Strategi yang dapat diterapkan antara lain pentrasi pasar, pengembangan produk, dan fokus pada produk yang disukai kelompok pelanggan baru. Hal ini menyoroti pentingnya manajemen strategis dalam pengembangan wisata kuliner di Kota Tangerang.

Beberapa tempat yang banyak dijumpai oleh pecinta Laksa, salah satunya penulis mendatangi tempat penjual Laksa peranakan Tionghoa, di jalan Gg. Setia III No.28, RT.004/RW.016, Sukasari, Kecamatan Tangerang, Kota Tangerang, Banten yang biasa dikenal dengan sebutan Laksa peranakan Cie Ikim. Laksa Cie Ikim merupakan salah satu kuliner Laksa peranakan Tionghoa yang masih bertahan sampai saat ini di Kota Tangerang, bahkan tempat ini selalu menjadi tujuan utama untuk pecinta Laksa khas Tionghoa ini bagi banyak pengunjung, dan hal ini disebabkan oleh kekentalan budaya Tionghoa yang masih terasa. Pengaruh budaya Tionghoa yang kuat disini menciptakan daya tarik yang sangat meyakinkan bagi wisatawan dan pecinta budaya.

Tidak hanya mendatangi satu tempat saja, penulis juga melakukan observasi ke Kawasan Kuliner Laksa khas masyarakat asli Tangerang yang berada di jalan Mochammad Yamin No. 113, RT.001/RW.004, Babakan, Kecamatan Tangerang,

Kota Tangerang, Banten. Tempat ini terkenal karena hanya menjual beragam jenis Laksa khas masyarakat asli Tangerang dengan karakteristik unik dari setiap penjualnya. Selain itu, harga setiap menu yang ditawarkan juga bervariasi mulai dari Rp15,000 per porsi hingga Rp25,000 per porsi tergantung pada tambahan pelengkap yang digunakan, seperti ayam dan telur. Hal ini diyakini bahwa mereka sudah mempunyai pelanggan tetap karena tempat ini telah berdiri sejak tahun 2010, dan telah menjadi salah satu ikon di Kota Tangerang dalam dunia kuliner Laksa.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perkembangan kuliner Laksa Peranakan Tionghoa terhadap banyaknya kuliner lokal di Kota Tangerang? Mengapa laksa dianggap makanan Peranakan Tionghoa Tangerang dan bagaimana laksa bisa beradaptasi dengan jajanan atau makanan lain khas Kota Tangerang, tepatnya di sekitar kawasan Pasar Lama, serta memahami laksa dalam pandangan masyarakat asli Kota Tangerang?

1.3 Tujuan Penelitian

Dengan rumusan masalah tersebut, 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 buatan masyarakat asli Kota Tangerang maupun kuliner lokal yang lainnya, dan pandangan masyarakat terhadap kuliner laksa di Kota Tangerang.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini untuk memberikan pengetahuan dan meningkatkan pemahaman yang lebih mendalam terhadap kuliner Laksa Peranakan Tionghoa di kota Tangerang dan bagaimana kuliner ini telah berintegrasi dalam masyarakat

lokal. Hal ini menunjukkan bahwa Laksa Peranakan Tionghoa memiliki peran penting dalam warisan budaya kuliner Kota Tangerang. Hal ini dapat mendukung upaya untuk meningkatkan rasa toleransi yang tinggi, kerja sama antarbudaya, dan penghormatan terhadap warisan budaya.

Penelitian ini juga untuk mendukung pengembangan konsep kuliner yang beragam dengan menggabungkan unsur-unsur budaya yang berbeda seperti budaya Tionghoa dengan budaya lokal di Kota Tangerang. Hal ini untuk mendorong industri kuliner lokal untuk menjadi lebih kreatif dan inovatif, menciptakan pengalaman kuliner bagi penduduk lokal dan wisatawan yang berkunjung ke Kota Tangerang.

1.5 Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Metode penelitian ini berfokus pada aspek kualitatif tidak dengan kuantitatif, yaitu pendekatan kualitatif mengumpulkan dan menganalisis data dalam bentuk teks, gambaran deskriptif, dan materi daripada angka dan statistik. Penelitian kualitatif juga memiliki pendekatan yang berbeda-beda, sehingga peneliti dapat memilih pendekatan-pendekatan tersebut untuk menyesuaikan topik yang akan ditelitinya Yusanto (2020).

Ciri khas penelitian dengan metode kualitatif adalah peneliti terlibat langsung dengan partisipan, diawali dengan survey langsung ke lapangan. Interaksi ini dapat melibatkan wawancara langsung dengan narasumber, yakni (Cie Ikim) yang menjadi fokus kita yaitu sebagai penjual laksa peranakan Tionghoa di kota Tangerang, serta karyawan yang bekerja di tempat Laksa tersebut. Selain itu, juga mewawancarai Bang Tubing, yaitu salah satu penjual Laksa yang berada di Kawasan Kuliner Laksa Tangerang.

Proses ini dilakukan dengan mendatangi lokasi tempat narasumber berada, yaitu untuk mendapatkan informasi secara mendalam melalui pertanyaan terbuka yang memungkinkan narasumber untuk lebih bebas dalam memberikan jawaban, sehingga kita dapat memahami sudut pandang dan pengalaman mereka secara lebih

komprehensif dan reflektif terkait topik yang dibahas, lalu observasi partisipatif, atau studi kasus. Penelitian kualitatif sangat berharga dalam menyelidiki pertanyaan penelitian yang rumit dan mendalam, serta dalam menggali informasi yang sangat lengkap tentang fenomena sosial dan pengalaman manusia.

1.6 Sistematika Penulisan

Rincian masing-masing bab adalah sebagai berikut:

Bab 1: Pendahuluan

Bab pertama ini berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, sistematika penulisan, landasan teori, dan ejaan penulisan.

Bab 2: Kuliner Laksa di Kota Tangerang

Bab ini berisi mengenai sejarah dan perkembangan Laksa, memahami laksa sebagai makanan peranakan Tionghoa Tangerang, serta pandangan masyarakat Kota Tangerang terhadap kuliner laksa, adaptasi laksa peranakan terhadap Makanan lokal daerah Kota Tangerang, menggambarkan Kawasan Pasar Lama Tangerang, dan Kawasan Kuliner Laksa Tangerang untuk mengeksplorasi terhadap Laksa Bang Tubing dan Laksa Bang Brewok, dan juga mengeksplorasi Laksa peranakan Cie Ikim.

Bab 3: Bab ini berfokus pada Laksa Peranakan Tionghoa (Cie Ikim).

Awal mula Laksa Cie Ikim, dari dahulu hingga saat ini, proses pembuatan Laksa, ciri khas dan cita rasa yang dimiliki, serta perbedaan dan persamaan Laksa Nyai dan Laksa Nyonya.

Bab 4: Kesimpulan

Bab terakhir ini akan menyimpulkan semua topik pembahasan yang penulis sudah jelaskan dan uraikan dari tiga bab sebelumnya secara rinci dan runtut, serta jelas.

1.7 Landasan Teori

Menurut Kraidy (2002), konsep hibriditas budaya merujuk pada percampuran dan persaingan antarbudaya yang menciptakan identitas baru. Dalam ruang lingkup kuliner, hibriditas merujuk pada adaptasi dan transformasi makanan dari budaya asli ke budaya baru.

Menurut Kristiana (2018), kota Tangerang mempunyai kuliner unik yang dipengaruhi oleh suku-suku dominan di wilayah tersebut, antara lain Sunda, Betawi dan suku Tionghoa yang telah memberikan peran yang signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi dan budaya Kota Tangerang. Mereka sudah berperan di berbagai bidang, seperti perdagangan, seni budaya, dan industri.

Menurut Peila-Shuster (2014), teori akulturasi budaya diperuntukkan untuk memahami proses pertukaran dan adaptasi unsur-unsur budaya antarkelompok yang berbeda, seperti budaya Tionghoa dan budaya lokal Tangerang. Menurut Tan (2018), kajian masakan peranakan menunjukkan bagaimana perpaduan budaya dalam seni kuliner menciptakan identitas budaya yang unik.

Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*, Laksa diartikan sebagai lauk yang berisi kuah yang dicampur dengan bihun atau ayam. Ciri khas kuliner Laksa Tangerang adalah dibalut kuah yang kental berwarna kuning yang sarat dengan bumbu. Ini akan menghasilkan kuah yang nikmat pada Laksa.

Teori ini menunjukkan bahwa seni kuliner tidak hanya merupakan hasil interaksi budaya, tetapi juga merupakan media penting yang membentuk identitas budaya baru melalui proses pertukaran budaya, adaptasi, dan hibridasi. Kajian ini membantu menjelaskan dinamika kompleks yang membentuk kekayaan kuliner Kota Tangerang dengan memahami hibriditas, pengaruh suku yang dominan, dan akulturasi.

1.8 Ejaan Penulisan

Penulisan ini mengikuti pedoman ejaan menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)* untuk Bahasa Indonesia, dan sistem *Hanyu Pinyin* (汉语拼音) untuk Bahasa Mandarin, yang hanya dipakai untuk istilah kata-kata tertentu saja. Penulisan ini juga mengikuti pedoman penulisan skripsi yang telah ditetapkan oleh Universitas Darma Persada, pendekatan ini mencakup penggunaan ejaan dan tata bahasa yang digunakan meliputi penggunaan huruf kapital seperti, nama orang, nama tempat, istilah, serta tanda baca yang tepat untuk memastikan kejelasan dan konsistensi. Selain itu, istilah asing ditulis dengan huruf miring, tepat dalam seluruh bagian penulisan skripsi ini.

