

KECAP PERANAKAN BENTENG SH DI TANGERANG

SKRIPSI



Kurnia Citra Muhtami

2020120005

PROGRAM STUDI BAHASA MANDARIN DAN KEBUDAYAAN

TIONGKOK

FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2024

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kurnia Citra Muhtami

NIM : 2020120005

Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok

Fakultas : Bahasa dan Budaya

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi yang saya susun dengan judul “Kecap Peranakan Benteng SH di Tangerang” Merupakan hasil karya tulis saya sendiri tanpa tindakan plagiarisme sebagaimana peraturan yang berlaku pada Universitas Darma Persada.

Jika dikemudian hari ternyata terdapat tindakan plagiarisme, saya bersedia bertanggung jawab dan menerima sanksi yang sudah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Jakarta,.....2024



2020120005

HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI

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

Skripsi yang berjudul
KECAP PERANAKAN BENTENG SH DI TANGERANG

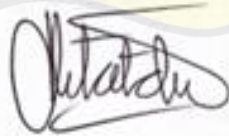
Oleh:
Kurnia Citra Muhtami

2020120005

Disetujui dan diajukan dalam sidang ujian skripsi sarjana oleh:

Pembimbing

Ketua Program Studi



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



(Gustini Wijayanti, S.S, M.Hum)

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan pada hari

Oleh

DEWAN PENGUJI

Yang terdiri dari:

Pembaca

(Reny Syafrida, S.S.,M. Si.)

Pembiaahing

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

Ketua Sidang

(Gustini Wijayanti, S.S, M.Hum)

Disahkan pada hari ... 2024

Ketua Program Studi

(Gustini Wijayanti, S.S, M.Hum)

Plt. Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya

FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA
(Dr. C. Dewi Hartati, S.S.,M.Si.)

iii

Universitas Darma Persada

Kata Pengantar

Segala puji bagi Allah SWT, karena atas segala limpah rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul: **“Kecap Peranakan Benteng SH di Tangerang”**. Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk menyelesaikan gelar sarjana Linguistik pada program studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok, Universitas Darma Persada.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak rasa syukur dan terimakasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan dan bimbingan sehingga skripsi ini terselesaikan dengan tepat waktu. Oleh karena itu penulis pada kesempatan ini penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Keluarga saya, terutama kedua orang tua saya yang selalu mendoakan dan memberikan nasihat serta dukungan penuh kepada saya.
2. Ibu Dr. C. Dewi Hartati, S.S., M.Si., selaku dosen pembimbing saya yang telah menyediakan waktu, tenaga, pikiran untuk mengarahkan serta membimbing saya menyusun skripsi ini sehingga dapat diselesaikan dengan baik.
3. Ibu Gustini Wijayanti, S.S, M.Hum selaku Ketua Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok Universitas Darma Persada yang telah meluangkan waktu untuk menguji, serta memberikan saran sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini,
4. Pembimbing Akademik (PA) Dr. Febi Nur Biduri, M.Hum. Atas arahan dan bimbingan selama masa perkuliahan.
5. 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.
6. Seluruh narasumber yang telah membantu memberikan informasi yang dibutuhkan.

7. Teman-teman BAMBUTI Angkatan 2020 yang tidak bisa saya sebutkan satu-persatu, terima kasih untuk waktu yang telah dihabiskan selama masa berjuang di perkuliahan.
8. Partner saya yang telah menemani saya selama di perkuliahan, saya ucapkan banyak terima kasih karena selalu ada disamping saya dalam keadaan apapun, dan selalu mau dilibatkan dalam proses saya.

Penulis menyadari masih ada kesalahan dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, sangat dibutuhkan saran dan kritik yang membangun. Dengan segala kekurangan dan kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi banyak kalangan.

Jakarta, Agustus 2024

Kurnia Citra Muhtami
202012005

ABSTRAK

Nama : Kurnia Citra Muhtami
NIM : 2020120005
Jurusan : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok
Judul : Kecap Peranakan Benteng SH di Tangerang

Penelitian ini berjudul “Kecap Peranakan Benteng SH di Tangerang”. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara dan observasi. Dalam penelitian ini, Bapak Oey Tjin Eng, yang merupakan pemilik Kecap Benteng SH generasi ke-4, turut serta sebagai narasumber.

Hasil penelitian mencakup sejarah bisnis Kecap Benteng SH sebagai akulturasi kehadiran budaya Tionghoa di kota Tangerang, proses pembuatan dan macam-macam produk kecap Benteng SH turun menurun, peran penting dan nilai-nilai budaya Tionghoa dalam industri kuliner, serta bagaimana masyarakat etnis Tionghoa memanfaatkan Kecap Benteng SH. Penelitian ini bertujuan untuk memahami sejarah dan perkembangan bisnis Kecap Benteng SH, peran penting Kecap Benteng SH sebagai bagian dari warisan budaya Tionghoa di Pasar Lama Tangerang dan sebagai identitas kota Tangerang, nilai-nilai budaya Tionghoa dalam bisnis Kecap Benteng SH, serta prinsip-prinsip keberhasilan bisnis yang diterapkan oleh etnis Tionghoa dalam industri makanan.

Kata kunci : Kecap Benteng SH, Bisnis Tionghoa, Sejarah dan Perkembangan Kecap SH.

摘要

姓名 : Kurnia Citra Muhtami
学号 : 2020120005
院系 : 汉语言文化系
题目 : Kecap Peranakan Benteng SH di Tangerang

本研究的题目是 "Kecap Peranakan Benteng SH di Tangerang"。本研究采用的研究方法是描述性定性研究，数据收集技术采用访谈和观察的形式。在这项研究中，Kecap Benteng SH 的第四代业主 (sebagai pemilik) Oey Tjin Eng 先生作为顾问参与了研究。

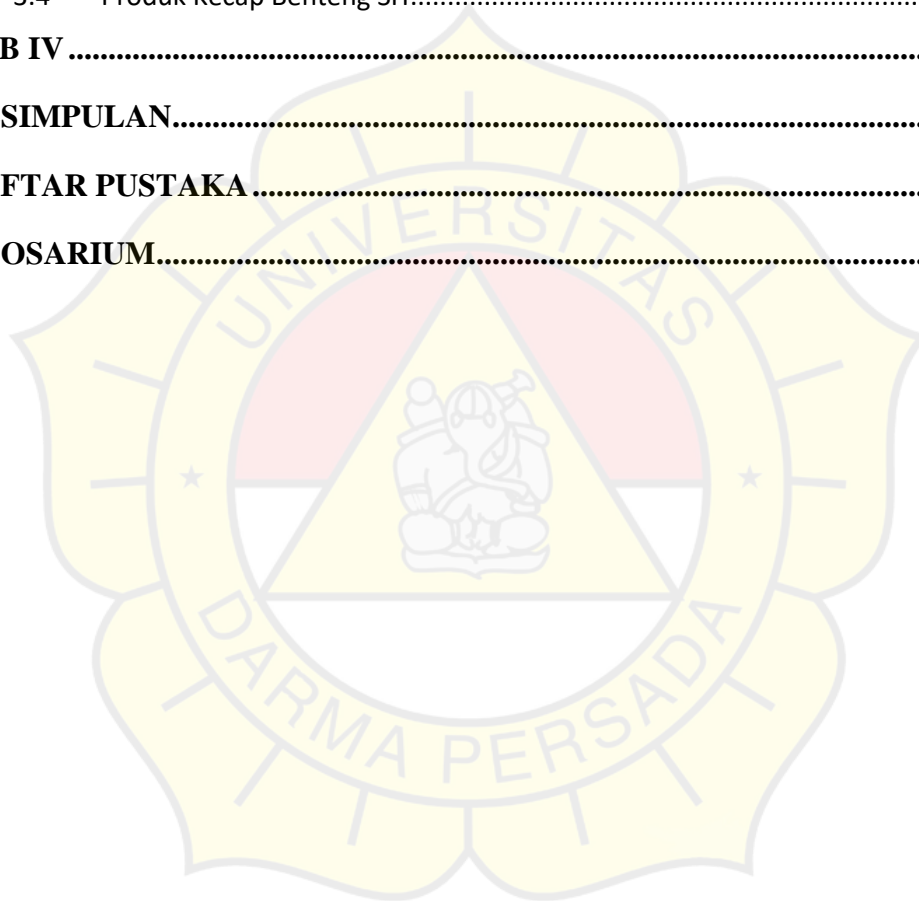
这本研究结果包括告 Kecap Benteng SH 业务的历史，作为华人文化在 Tangerang 市存在的融合(akulturasi)。Kecap Benteng SH 的生产过程和代代相传 (turun Menurun)的各种 "Kecap Benteng SH "产品。Kecap Benteng SH "产品、华人文化在餐饮业中的重要作用和价值观，以及华族人民如何利用 Kecap Benteng SH。本研究旨在了解 Kecap Benteng SH 业务的历史和发展、Kecap Benteng SH 作为 Tangerang Pasar Lama Tangerang 中国文化遗产的一部分以及作为 Tangerang 城市身份(identitas)的重要作用、华人文化在 Kecap Benteng SH 业务中的价值观，以及事业中的中国文化价值以及华人在食品行业中应用的商业成功原则。

关键词：Kecap Benteng SH、Kecap Benteng SH 的历史和发展。

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii Error! Bookmark not defined.
Kata Pengantar	Error! Bookmark not defined.v
ABSTRAK	vi
摘要.....	viii
DAFTAR ISI.....	vviii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Metode Penelitian.....	6
1.6 Landasan Teori.....	7
1.7 Sistematika Penulisan.....	9
1.8 Ejaan yang digunakan	10
BAB II	11
2.1 Sejarah dan Perkembangan Bisnis Makanan.....	11
2.2 Budaya Etnis Tionghoa yang Berpengaruh dalam Bisnis Makanan	13
2.3 Bisnis Kuliner di Pasar Lama Tangerang.....	16
2.4 Pantangan Bisnis dalam Budaya Etnis Tionghoa.....	18
2.5 Prinsip-prinsip Bisnis yang diterapkan Etnis Tionghoa.....	21
2.6 Nilai-nilai Dalam Berbisnis.....	22

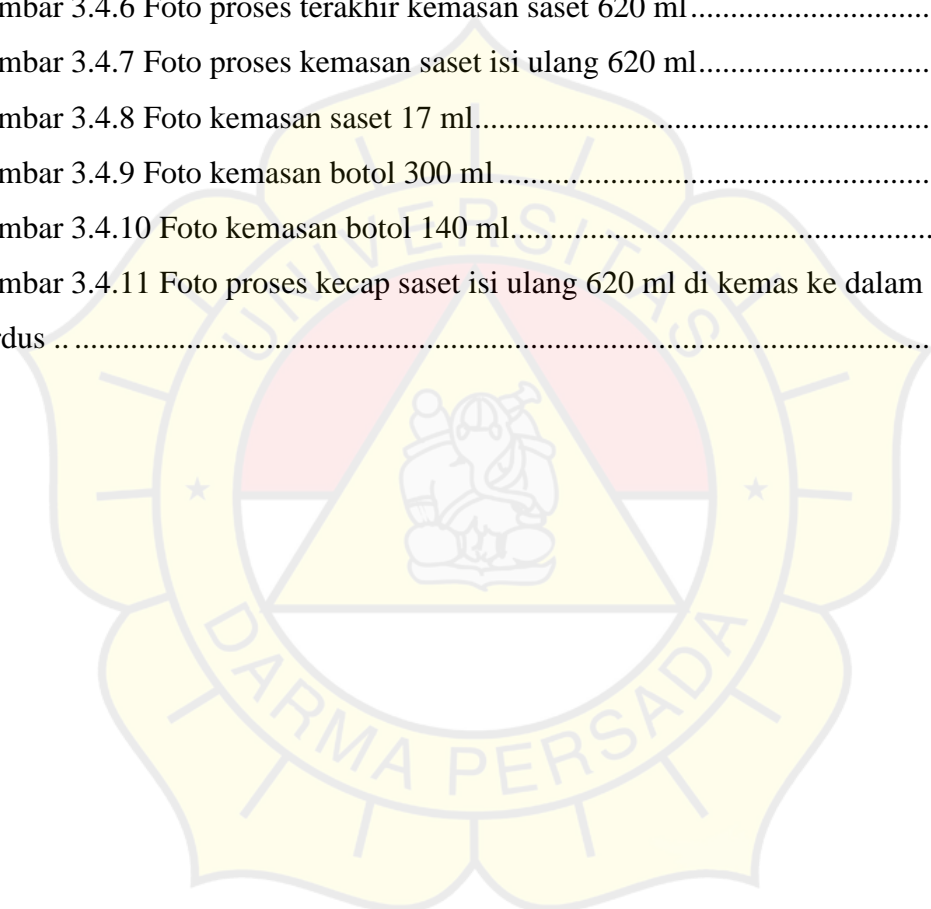
2.7	Karakteristik Budaya Etnis Tionghoa dalam Berbisnis	24
BAB III	27
3.1	Awal Mula Kecap Benteng SH	27
3.2	Makanan yang Menggunakan Kecap Benteng SH	32
3.3	Proses Pembuatan Kecap Benteng SH	41
3.4	Produk Kecap Benteng SH.....	46
BAB IV	54
KESIMPULAN	54
DAFTAR PUSTAKA	55
GLOSARIUM	57



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peta Lokasi Pabrik Kecap Benteng SH	9
Gambar 2.2.1 Foto Bapak Dani.....	15
Gambar 2.2.2 Kemasan Kecap Benteng Istana	17
Gambar 2.2.3 Kemasan Kecap Benteng Cap Topi	17
Gambar 2.2.4 Kemasan Kecap Benteng Siong Hin	18
Gambar 2.2.5 Foto Silsilah Keluarga Lo Tji Siong	22
Gambar 2.2.6 Foto Silsilah Keluarga Lo Tjit Siong	24
Gambar 3.2.1 Foto Bapak Oey Tjin Eng	33
Gambar 3.2.2 Foto Pindang bandeng ala Betawi.....	34
Gambar 3.2.3 Foto lokasi sate ayam H.Ishak.....	34
Gambar 3.2.4 Foto karyawan sate ayam H.Ishak	35
Gambar 3.2.5 Foto salah satu pembeli sate ayam haji Ishak	36
Gambar 3.2.6 Foto salah satu pembeli sate ayam haji Ishak dan juga pengguna kecap benteng SH.....	37
Gambar 3.2.7 Foto bubur ayam spesial ko Iyo	38
Gambar 3.2.8 Foto Bapak Aseng	38
Gambar 3.2.9 Foto Ayam bakar taliwang Ayu menggunakan Kecap Benteng SH ...	40
Gambar 3.2.10 Foto Dede karyawan ayam bakar taliwang Ayu	40
Gambar 3.3.1 Foto kacang kedelai hitam	42
Gambar 3.3.2 Foto tempat untuk proses fermentasi.....	42
Gambar 3.3.3 Foto proses penjemuran kacang kedelai hitam	43
Gambar 3.3.4 Foto proses fermentasi kering koji.....	43
Gambar 3.3.5 Foto larutan air garam	44
Gambar 3.3.6 Foto fermentasi basah kacang kedelai hitam moromi.....	44
Gambar 3.3.7 Foto ampas kacang kedelai hitam	45
Gambar 3.3.8 Foto sari kacang yang sudah di saring	46
Gambar 3.4.1 Foto proses merapikan tutup botol kecap	47

Gambar 3.4.2 Foto proses pengemasan Kecap Benteng SH dengan alat modern	48
Gambar 3.4.3 Foto pelanggan mengambil Kecap Benteng SH menggunakan mobil pickup.....	49
Gambar 3.4.4 Foto pelanggan mengambil kecap Benteng SH menggunakan viar....	49
Gambar 3.4.5 Foto proses mengisi kecap saset isi ulang 620 ml.....	50
Gambar 3.4.6 Foto proses terakhir kemasan saset 620 ml.....	50
Gambar 3.4.7 Foto proses kemasan saset isi ulang 620 ml.....	51
Gambar 3.4.8 Foto kemasan saset 17 ml.....	51
Gambar 3.4.9 Foto kemasan botol 300 ml	52
Gambar 3.4.10 Foto kemasan botol 140 ml.....	52
Gambar 3.4.11 Foto proses kecap saset isi ulang 620 ml di kemas ke dalam kardus	53



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Mata pencaharian penduduk Cina Benteng 13

