

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 1.1 Kesimpulan

Bertitik dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Usaha yang dilakukan etnis tionghoa dalam memperkenalkan makanan khas tionghoa di Kota Binjai diawali dari adanya interaksi yang relatif banyak menghasilkan akulturasi, yang biasanya berawal dari aktivitas perdagangan maupun komunikasi, yang menyebabkan perkawinan antara masyarakat setempat dengan para pendatang. Proses akulturasi makanan khas Tionghoa di Kota Binjai, dapat dipahami, jika pada awalnya kontak atau interaksi ini menimbulkan semacam 'penolakan'. Namun lambat laun, atas adanya intensitas pertemuan yang terjadi pada kedua kelompok itu, dimana lokalita (tempat) telah mempertemukan mereka sehingga menimbulkan interaksi sosial dan budaya. Proses yang demikian itu telah pula mempercepat tumbuhnya akulturasi makanan khas Tionghoa hingga penelitian ini selesai dilaksanakan, maka yang tampak adalah adanya suasana dengan khasanah makanan yang berlaku umum.
2. Akulturasi makanan etnis Tionghoa terhadap masyarakat di Kecamatan Binjai Kota, Kota Binjai terlihat dari bumbu masakan. Orang Tionghoa menggabungkan bumbu bawaan dari Tiongkok seperti bawang putih, jahe, merica, dan cabe, dengan empon-empon dan rempah Nusantara semisal

kunyit, lengkuas, kemiri, kencur, daun salam, bawang merah, keluak, serai, daun pandan, terasi, hingga santan dan jinten hitam. Selain itu penamaan makanan setelah mengalami adopsi ke dalam bahasa Indonesia, seperti mie, bihun, sohun, kwetiau, misoa, taoge, tahu, dan kecap. Nama-nama seperti mi, bihun, sohun, misoa, taoge, tahu, taoco, dan kecap saat ini begitu merakyat, sehingga peneliti berkesimpulan tak ada orang Indonesia khususnya masyarakat kota Binjai yang tak kenal jenis makanan ini. Kemudian ada juga makanan olahan seperti bakso, bakwan, bakpia, capcai, pangsit, siomay, dimsum, dan soto. Walau kemudian beberapa nama makanan olahan ini berganti nama menjadi 'bakso Mataram, soto Madura, soto Medan, pangsit Jakarta', namun tak dapat menghilangkan akar asal Tiongkoknya. Tampak sekali betapa menyeluruhnya penyebaran kuliner Tionghoa di kota Binjai.

## 1.2 Saran

Adapun saran-saran yang diajukan sesuai dengan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Diharapkan masyarakat Kota Binjai yang multicultural dapat mempererat persatuan. Karena, unsur apapun yang membentuk bangsa ini, tak lagi dapat dipisah dan cerai – beraikan dengan mudah
2. Diharapkan kepada penduduk asli dan Tionghoa Kota Binjai agar meningkatkan hubungan sosial yang lebih mantap. Lebih mengedepankan

tema-tema kehidupan bersama seperti interaksi sosial yang inklusif dan manusiawi dalam menjalin harmoni dan integrasi bangsa.

3. Makanan Tionghoa yang telah berakulturasi dengan makanan nusantara menunjukkan kepada kita untuk saling memahami segala perbedaan kebudayaan yang terdapat di Indonesia. saling menyelaraskan pikiran dan hidup dalam suasana keterbukaan yang aman dan damai. Sehingga tercapai kemakmuran yang diidam-idamkan dalam kehidupan berbangsa dan bernegara di Indonesia.

