

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia di kenal dengan makanan tradisionalnya yang beragam. Kuliner merupakan salah satu bagian dari budaya yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kuliner didefinisikan sebagai hasil olahan masakan, berupa lauk pauk, makanan atau snack dan minuman. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisionalnya masing-masing dengan cita rasa yang khas dan terbuat dari rempah-rempah yang berbeda. Kuliner merupakan bagian dari budaya, sehingga kuliner dapat menjadi identitas suatu kelompok. Kuliner di setiap daerah dilestarikan sebagai identitas bersama. Selain budaya, kuliner juga berkembang secara dinamis dari masa ke masa (Astria.2018)

Perkembangan kuliner Indonesia tidak dapat dilepaskan dari pembaurannya dengan berbagai kebudayaan. Kuliner tidak hanya memuaskan lidah penikmatnya, namun terdapat makna dan nilai – nilai budaya yang terkandung dalam kuliner. Makanan atau kuliner sering diberi nilai secara simbolis dalam agama dan kehidupan bermasyarakat. kuliner sebagai simbol biasanya memiliki kekhasan dalam penyajiannya (Susanti, 2015). Namun, banyak masyarakat Indonesia yang tidak mengetahui makanan tradisional mereka. Mereka lebih suka menerima begitu saja, tidak tertarik pada hal-hal dan bertanya tentang sejarah makanan mereka sehari-hari. Selain itu, beberapa orang Indonesia memiliki klaim yang salah atas apa yang mereka anggap sebagai

makanan 'tradisional' mereka. Seperti soto misalnya, banyak masyarakat kita yang menganggap soto merupakan kuliner khas bangsa kita. Padahal, jika kita melihat lebih dalam sejarah dan migrasi di Indonesia, soto medan pada awalnya merupakan masakan Tionghoa yang diperkenalkan ke wilayah tersebut oleh para perantau Tionghoa.

Awal masuknya bangsa Cina ke Indonesia adalah karena jalur perdagangan. Hubungan perdagangan yang terjadi selama berabad-abad ini menyebabkan banyaknya bangsa Cina yang mulai menetap dan menikah dengan penduduk lokal di berbagai daerah dan keturunannya disebut dengan Cina Peranakan (Gumulya, 2017). Ada beberapa daerah yang memiliki mayoritas etnis Cina, seperti Bangka Belitung yang memiliki 30% penduduk keturunan Cina, Kalimantan Barat (Pontianak dan Singkawang), Medan dan juga Jawa. Ada berbagai macam masakan Indonesia yang merupakan akulturasi atau bersumber dari masakan Cina, seperti, Sekoteng, Nasi goreng, Soto (Aflakhah, 2017). Bakmie, Lumpia Semarang, Kue Bulan atau kue *tiung jiu pia* (Soegihartono, 2015), Tauco sebagai olahan dari kacang kedelai (Mutiara, Nurhasanah, & Nashar, 2018),

Banyak pedagang Tionghoa datang ke Indonesia khususnya ke kota Medan. Kedatangan penduduk Tionghoa ke Sumatera Utara di mulai sejak Tiongkok di perintah oleh Dinasti Ming (1368-1644) Pada pertengahan abad ke-19, sebagian besar etnis Tionghoa tinggal di pulau Jawa, karena kota-kota perdagangan yang ramai berada di pantai utara. Berdasarkan catatan file etnis Tionghoa, orang-orang terdahulunya pertama kali mendarat di daerah Banten, kemudian meluas ke daerah-daerah lain pada wilayah Indonesia, seperti pada pulau Jawa dan pulau Sumatera.

Pada Provinsi Sumatera Utara khususnya di kota Medan, banyak orang Tionghoa yang menekuni bisnis kuliner sehingga terjadi akulturasi kuliner dengan budaya Tionghoa. Seperti istilah “soto” merujuk dari salah satu jenis makanan Tionghoa yang dalam dialek Hokkian disebut cau do, jao to, atau chau tu, yang artinya jeroan dengan rempah-rempah (Dennys Lombar,1996).

Peranakan Tionghoa dianggap sebagai orang yang tidak memiliki identitas, tetapi mereka menganggap dirinya sebagai orang multikultural dengan identitas yang unik (Devanny, 2017). Kehadiran orang Tionghoa khususnya di kota Medan cukup besar, konsentrasi etnis Tionghoa cukup tinggi sehingga makanan Tionghoa menjadi bagian dari budaya sehari-hari.

Medan adalah kota terbesar keempat di Negara Kesatuan Republik Indonesia, setelah Jakarta, Surabaya, Bandung. Medan adalah salah satu kota yang menjadi tujuan migrasi utama orang-orang Tionghoa di Asia Tenggara. Mereka awalnya datang ke Medan sebagai buruh di perkebunan-perkebunan Belanda terutama di perusahaan tembakau Deli. Medan adalah ibu kota Provinsi Sumatera Utara, yang menjadi pusat perekonomian di kawasan pulau Sumatera. Di Medan dan sekitarnya seperti Belawan, Tanjung Morawa, Binjai, Batang Kuis, orang-orang China lebih suka disebut dengan orang Tionghoa, yang menunjukkan makna kultural dibandingkan dengan menyebutkan orang China, yang lebih menunjukkan makna geografis. Namun dalam kehidupan sehari-hari kedua istilah ini sama (Sijaba dan rudiansyah 2022).

Ciri khas *chinese food* di setiap daerah berbeda-beda.. Masakan populer kota Medan dipengaruhi oleh tradisi dapur Cina. Proses akulturasi tersebut

menghasilkan kuliner khas yang tidak terdapat di negara asalnya. Buku “Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara” (Bromokusumo, 2013) menyatakan bahwa makanan tionghoa peranakan antara lain laksa nyonya, ayam tong teh, udang yang dimasak dengan lemak nanas dan sebagainya. Jajanan seperti bakpao, Ci Cong Fan, kue mochi, capcay dan lain-lain, sedangkan untuk minuman wedang tahu.

Salah satu bentuk akulturasi kuliner dari budaya tionghoa adalah soto medan. Istilah “soto” merujuk dari salah satu jenis makanan Tionghoa yang dalam dialek Hokkian disebut cau do, jao to, atau chau tu, yang artinya jeroan dengan rempah-rempah. Di Indonesia, soto pertamakali dikenal di pesisir pantai utara Jawa pada abad ke-19 Masehi, yakni masakan berkuah dengan potongan daging ataupun jeroan. Denys Lombard (1996), para imigran dari Cina sudah banyak yang ikut serta dalam kegiatan produksi di pesisir Jawa, salah satunya dengan membuka rumah makan atau restoran, sejak abad ke-18 Masehi (Rudiansyah dan Sijabat, 2022).

Oleh karena itu, pengaruh Budaya tionghoa terhadap masakan nusantara khususnya di kota Medan penting untuk diteliti dengan tujuan memperluas wawasan tentang negosiasi budaya yang berkaitan dengan pangan, yang merupakan bagian dari *soft diplomacy* yang banyak digunakan paramigran di kota Medan. Fenomena ini juga dapat dilihat dari banyak pendatang Tionghoa datang dan membentuk komunitas diaspora. Kajian tentang pangan, khususnya yang berkaitan dengan migrasi dan budaya, masih jarang dilakukan di Indonesia. Oleh Karena itu, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya studi tersebut dengan pengetahuan baru yakni tentang **“Akulturasi Budaya Tionghoa Terhadap Kuliner di kota Medan”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka identifikasi masalah adalah sebagai berikut :

1. Masuknya budaya kuliner Tionghoa di kota Medan
2. Perkembangan akulturasi budaya Tionghoa terhadap kuliner di kota Medan?
3. Identifikasi implikasi penelitian “Akulturasi Budaya Tionghoa terhadap kuliner di Kota Medan” terhadap program pendidikan sejarah?

1.3 Batasan Masalah

Peneliti hanya akan fokus pada Akulturasi Budaya Tionghoa terhadap kuliner di Medan. Untuk itu penelitian ini memiliki keterbatasan karena hanya mengakui Tionghoa sebagai satu kelompok etnis yang homogen, padahal Tionghoa terdiri dari kelompok etnis yang heterogen. Selain itu, penelitian ini juga menggeneralisasi makanan tionghoa sebagai satu kesatuan meskipun makanan tionghoa memiliki banyak ragam. Hal ini dapat dianalisis lebih komprehensif pada penelitian selanjutnya.

Studi ini akan menggunakan kajian literatur sebagai sumber utama. Pendekatan historis dan antropologis akan digunakan untuk menganalisis data. Penelitian ini berfokus pada tiga isu utama, yaitu sejarah migrasi Tionghoa di Indonesia, sejarah dan akulturasi makanan Tionghoa dan negosiasi budaya melalui makanan. Alih-alih menelaah keaslian makanan, penelitian ini akan menyoroti proses negosiasi budaya dalam kaitannya dengan makanan. Selain berfungsi sebagai objek kenikmatan, makanan juga bisa dilihat sebagai medan perang budaya. Negosiasi budaya antara pendatang dan lokal akan menjadi fokus dalam tulisan ini.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini berdasarkan latar belakang yang dikemukakan sebelumnya adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana sejarah masuknya etnis tionghoa di Kota Medan?
2. Bagaimana Akulturasi budaya tionghoa terhadap kuliner di kota medan?
3. Apa saja jenis kuliner yang mengalami akulturasi budaya tionghoa di kota medan?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah dalam penelitian ini , maka dapat dikemukakan tujuan penelitian sebagai berikut.

1. Mengetahui sejarah masuknya etnis tionghoad di kota Medan.
2. Mengetahui bentuk akulturasi budaya tiongkok terhadap kuliner di kota medan.
3. Mengetahui kuliner yang mengalami akulturasi budaya tionghoa di kota medan.

1.6 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1) Manfaat Teoritis

- a. Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi yang dapat digunakan untuk penelitian lebih lanjut, khususnya penelitian tentang pengaruh budaya tionghoa terhadap kuliner kota medan.

- b. Penelitian ini diharapkan berguna untuk memperoleh bukti-bukti data empiris tentang pengaruh budaya tionghoa terhadap kuliner kota medan. yang akan bermanfaat untuk megembangkan ilmu pengetahuan, dan akademis mahasiswa di dalam bidang sejarah.
- c. Penelitian ini diharapkan memiliki implikasi terhadap program pendidikan sejarah.

2) Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan pertimbangan bagi pembaca dalam mengetahui akulturasi budaya tionghoa terhadap kuliner kota medan serta dapat memberikan referensi terkini tentang ragam kuliner di kota medan yang sudah mengalami akulturasi budaya Tionghoa.

