

ABSTRAK

SALPINUS PURBA. NIM 3113122041. Akulturasi makanan etnis Tionghoa pada Masyarakat di Kecamatan Binjai Kota, Kota Binjai. Skripsi Program Studi Antropologi. Fakultas Ilmu Sosial. Universitas Negeri Medan. 2016.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses dan faktor pendorong terjadinya akulturasi makanan etnis Tionghoa pada masyarakat Kecamatan Binjai Kota, Kota Binjai. Untuk mengetahui akulturasi makanan etnis Tionghoa terhadap masyarakat di Kecamatan Binjai Kota, Kota Binjai

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan tehnik pengumpulan data menggunakan tehnik wawancara dan pengamatan (observasi) langsung mengikuti proses pembuatan/memasak makanan khas Tionghoa yang telah terakulturasi di Kota Binjai kemudian di dokumentasikan sebagai fakta dalam penelitian ini. Untuk menganalisis data dilakukan dengan tahapan yaitu data yang telah terkumpul dideskripsikan ke dalam bentuk tulisan kemudian dianalisa secara mendalam dan disesuaikan dengan karakteristiknya. Setelah data di analisis, maka langkah terakhir adalah menyajikan (rekontruksi) kembali fakta-fakta dalam suatu cara yang dapat menarik perhatian pembaca, untuk kemudian memunculkan adanya suatu hasil mengenai akulturasi makanan khas Tionghoa di Binjai.

Dari hasil penelitian dapatlah diketahui bahwa proses terjadinya akulturasi makanan etnis Tionghoa pada masyarakat Kecamatan Binjai Kota, Kota Binjai diawali dari adanya interaksi yang berawal dari aktivitas perdagangan maupun komunikasi, yang menyebabkan perkawinan antara masyarakat setempat dengan para pendatang. Akulturasi makanan etnis Tionghoa terhadap masyarakat di Kecamatan Binjai Kota, Kota Binjai terlihat dari bumbu masakan. Dimana 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, sohn, kwetiau, misoa, taoge, tahu, dan kecap. 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

Kata Kunci : Akulturasi, Makanan, Etnis Tionghoa