

SEJARAH PERKEMBANGAN KULINER

TIONGHOA DI BATAVIA 1915-1942



Widya Putri

1403617091

Skripsi ini ditulis guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH

FAKULTAS ILMU SOSIAL

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2022

ABSTRAK

Widya Putri. Sejarah Perkembangan Kuliner Tionghoa di Batavia 1915-1942. Skripsi. Jakarta: Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial. Universitas Negeri Jakarta. 2022.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sejarah perkembangan kuliner Tionghoa di Batavia 1915-1942. Metode penelitian yang digunakan metode penelitian sejarah dengan lima tahapan sebagai berikut: Tahap pertama pemilihan topik kedekatan emosional yakni sebagai pemerhati kuliner Tionghoa sedangkan kedekatan intelektual yakni mendalami sejarah khusus sejarah kebudayaan dan sejarah lokal. Tahap kedua heuristik, sumber primer yang didapat antara lain *Boekoe Masakan Betawi* tahun 1915, *Ilmoe Masak Hindia* tahun 1916, koran *Sin Po* tahun 1941 sedangkan sumber sekunder yang didapat antara lain buku *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara* tahun 2013, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* tahun 2016, data wawancara generasi ketiga pemilik kedai makan Wong Fu Kie dan kedai kopi Es Tak Kie. Tahap ketiga verifikasi sumber interen antara lain membandingkan isi *Boekoe Masakan Betawi* tahun 1915 dengan *Ilmoe Masak Hindia* tahun 1916, sedangkan verifikasi eksteren mengidentifikasi aspek penulisan buku dimulai dari identitas penulis, tahun terbit, penerbit, tempat diterbitkannya, hingga kertas yang digunakan. Tahap keempat interpretasi, setelah sumber yang didapat, dianalisis menggunakan teori akulturasi disatukan menjadi kesatuan fakta sejarah. Tahap kelima historiografi menggunakan penulisan deskriptif-analitis.

Hasil penelitian ini sebagai berikut: (1) Struktur sosial masyarakat Batavia pada tahun 1915-1942 sama dengan struktur yang dibuat oleh pemerintah Belanda pada tahun 1854, secara struktur sosial orang Tionghoa berada diposisi kedua/ditengah diantara orang Belanda (ditingkatan pertama) dan orang Pribumi (ditingkatan bawah) posisi yang ditengah ini mengakibatkan orang Tionghoa dapat berhubungan dengan golongan atas maupun golongan bawah, (2) Identitas kuliner Tionghoa (1915-1942) mengalami perkembangan karena terjadi akulturasi dengan kuliner Belanda dan Betawi. Contoh akulturasi kuliner Tionghoa dengan kuliner Belanda antara lain kue nastar dan lapis legit, sedangkan akulturasi dengan kuliner Betawi antara lain kue keranjang dan pidang bandeng, (3) Jejak akulturasi kuliner Tionghoa dengan kuliner Belanda dan Betawi dapat diketahui melalui kedai makan, restoran, dan kedai kopi yang berdiri sejak tahun 1925. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan perkembangan kuliner Tionghoa di Batavia terjadi akulturasi dengan kuliner Belanda dan Betawi yang dimungkinkan oleh struktur sosialnya berada pada stratifikasi kedua/tengah.

Kata Kunci: Perkembangan kuliner Tionghoa, akulturasi, struktur sosial.

ABSTRACT

Widya Putri. History of Chinese Culinary Development in Batavia 1915-1942. Thesis. Jakarta: History Education Study Program, Faculty of Social Sciences. Jakarta State University. 2022.

This research aims to examine the history of Chinese culinary development in Batavia 1915-1942. The research method used historical research methods with the following five stages: The first stage of selection of the topic of emotional closeness is as an observer of Chinese culinary while intellectual closeness is steeped in the special history of cultural history and local history.

The second stage of heuristics, primary sources obtained include *Boekoe Masakan Betawi* in 1915, *Ilmoe Masak Hindia* in 1916, *Sin Po* newspaper in 1941 while secondary sources obtained include book *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara* in 2013, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* in 2016, third generation interview data of restaurant owner Wong Fu Kie and Coffee Shop Es Tak Kie. The third stage of verification of interen sources include comparing the contents of *Boekoe Masakan Betawi* in 1915 with *Ilmoe Masak Hindia* in 1916, while the external verification identifies aspects of writing the book starting from the identity of the author, the year of publication, publisher, where it was published, to the paper used. The fourth stage of interpretation, after the source is obtained, is analyzed using the theory of acculturation put together into a unity of historical fact. The fifth stage of historiography uses descriptive-analytical writing.

The results of this study are as follows: (1) The social structure of Batavian society in 1915-1942 is the same as the structure made by the Dutch government in 1854, socially the Chinese are in the second position/middle between the Dutch (at the first level) and the Indigenous (at the bottom level) this position resulted in the Chinese being able to relate to the upper and lower classes, (2) Chinese culinary identity (1915-1942) is experiencing development due to acculturation with Dutch and Betawi cuisine. Examples of Chinese culinary acculturation with Dutch culinary include *kue nastar and lapis legit*, while acculturation with Betawi culinary include *kue keranjang and pidang bandeng*, (3) Traces of Chinese culinary acculturation with Dutch and Betawi cuisine can be known through restaurants and coffee shops that were established since 1925. Based on the results of research, it can be concluded that the development of Chinese culinary in Batavia occurs acculturation with Dutch and Betawi culinary that is made possible by its social structure is at the second/middle stratification.

Keywords: Chinese culinary development, acculturation, social structure.

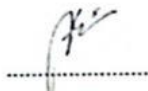


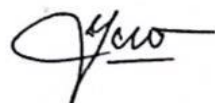

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Penanggungjawab/Dekan Fakultas Ilmu Sosial
Universitas Negeri Jakarta



Prof. Dr. Sarkadi, M.Si
NIP. 196907041994031002

TIM PENGUJI

No.	Nama	Tanda tangan	Tanggal
1.	<u>Dr. Abrar, M.Hum</u> NIP. 196110281987031004 Ketua Penguji		15 Feb 2022
2.	<u>Sri Martini, M.Hum</u> NIP. 197203241999032001 Sekretaris Penguji		14 Feb 2022
3.	<u>Drs. R. Wisnubroto, M.Pd</u> NIP. 195707111985031005 Anggota/Penguji Ahli		15 Feb 2022
4.	<u>Dr. Djunaidi, M.Hum</u> NIP. 196511281991031003 Anggota/Pembimbing I		07 Feb 2022
5.	<u>Humaidi, M.Hum</u> NIP. 198112192008121001 Anggota/Pembimbing II		18 Feb 2022

Tanggal Lulus: 7 Februari 2022

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini, mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial,
Universitas Negeri Jakarta:

Nama : Widya Putri

NIM : 1403617091

Prodi : Pendidikan Sejarah

Judul : Sejarah Perkembangan Kuliner Tionghoa di Batavia 1915-1942

Menyatakan bahwa penulisan skripsi ini benar-benar hasil karya pemikiran dan rumusan masalah penulis sendiri. Sepanjang penulisan skripsi ini, penulis mengetahui bahwa skripsi ini belum pernah diajukan untuk menyelesaikan studi dalam meraih gelar akademik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lainnya. Adapun bagian-bagian tertentu pengutipan karya ilmiah lainya digunakan sebagai sumber penelitian dan dilakukan pengutipan.

Pernyataan ini dibua dengan sungguh-sungguh dan sebenar-benarnya sehingga apabila dikemudian hari ternyata ditemukan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya siap menanggung sanksi akademik yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 19 Januari 2022



Widya Putri



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Widya Putri
NIM : 1403617084
Fakultas/Prodi : FIS / Pendidikan Sejarah
Alamat email : WidyaPutri28@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Sejarah Perkembangan Kuliner Trioghoa
di Batavia 1915-1942

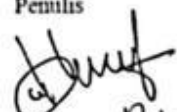
Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 21 Februari 2022

Penulis


(Widya Putri)

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Nothing last forever. Make sure you are stronger and patient enough to let this pass and we finish together stronger.

-Ade Putri Paramadina “*Culinary Storyteller*”



Ku persembahkan tulisan ini, untuk kalian para penikmat makanan.

Ma, Pa, terima kasih banyak

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya sehingga skripsi ini dapat terwujud dengan judul “*Sejarah Perkembangan Kuliner Tionghoa di Batavia 1915-1942.*” Skripsi ini dibuat sebagai syarat memperoleh gelar sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta. Semoga kelak skripsi ini dapat berguna bagi para pembacanya.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih untuk berbagai pihak yang telah membantu menyelesaikan skripsi ini dengan tuntas. Terima kasih kepada Bapak Humaidi,S,Pd, M.Hum selaku kordinator program Studi Pendidikan Sejarah dan Dosen Pembimbing II, Bapak Dr. Djunaidi, M.Hum selaku Dosen Pembimbing I, yang telah berbaik hati memberikan banyak masukan dan arahnya. Terima kasih kepada Bapak Dr. Abrar, M.Hum selaku Ketua Penguji, Ibu Sri Martini, M.Hum selaku Penguji Ahli, Drs. R. Wisnubroto, M.Pd selaku Sekretaris Penguji, yang telah memberikan banyakan saran dan kritikan dalam penyusunan skripsi ini.

Terima kasih juga kepada seluruh Bapak Ibu Dosen Prodi Pendidikan Sejarah FIS UNJ yang telah menularkan semangatnya untuk terus belajar diantaranya Dr. Abrar, M.Hum, Dr. Abdul Syukur, M.Hum, Dr. Corry Iriani R, M.Pd, Dr. Djunaidi, M.Hum, Firdaus Hadi Santoso, M.Pd, Dr. Fakhrudin, M.Si, Dr. Kurniawati, M.Si, M. Hasmi Yanuardi, S.S., M.Hum, Humaidi,S,Pd, M.Hum, Dr. Nuraeni Marta, S.S., M.Hum, Dr. Nurzengky Ibrahim, M.M, Sugeng Prakoso, S.S., M.T, Sri Martini, M.Hum, serta Dr. Umasih, M.Hum.

Untuk keluarga penulis, Mamah, Bapak, *Teh* Dian, Redyna, bahkan keponakan kecilku Haniza terima kasih yang tak terhingga atas kepercayaan, doa, semangatnya sehingga tulisan ini dapat terselesaikan.

Kepada kawan baik penulis yang tak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih kalian telah menemani dan memberikan warna pada perkuliahan ini. Teman-teman sejarah C 2017, Sobat per-LTan yaitu Caca, Ryan, Salsa, Muti, Ajeng, Ias, Erin, dan juga Dhiya terima kasih untuk waktu, tempat, dan obrolannya selama masa perkuliahan. Untuk Aneline terima kasih untuk kepercayaan dan semangatnya serta bersedia menemani penulis mencari data ke Restoran Wong Fu Kie dan untuk Janu dan Safani terima kasih juga sudah menemani ke kedai Kopi Es Tak Kie lagi-lagi untuk melengkapi data penelitian ini.

Terima kasih kepada Pak Tyo selaku guru sejarah penulis di SMA, terima kasih banyak Pak untuk masukannya selama proses menyelesaikan skripsi ini. Tak lupa juga penulis ucapkan terima kasih kepada Bapak Azmi Abu Bakar pemilik Museum Pusaka Peranakan Tionghoa yang telah mengizinkan penulis untuk mengakses buku masak koleksinya dan Renggali yang sudah bersedia menscan bukunya, Bapak Tjokro Indrawirawan pemilik Restoran Wung Fu Kie, Bapak Ayauw dan Akwang pemilik kedai Kopi Es Tak Kie. Tanpa kalian orang-orang baik data skripsi ini tak akan lengkap. Terima kasih juga untuk semua pihak, semoga Allah memberikan kebaikan yang melimpah.

Bekasi, 10 Januari 2022

Widya Putri

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN.....	v
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR ISTILAH	xii
DAFTAR SINGKATAN	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Dasar Pemikiran.....	1
B. Pembatasan dan Rumusan Masalah	7
1. Pembatasan Masalah	7
2. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	8
1. Tujuan Penelitian	8
2. Kegunaan Penelitian	8
D. Kerangka Analisis.....	9
E. Metode dan Bahan Sumber.....	11
BAB II KEHIDUPAN SOSIAL MASYARAKAT TIONGHOA DI BATAVIA 1915-1942	17
A. Migrasi Orang Tionghoa ke Batavia.....	17
B. Struktur Sosial Masyarakat Tionghoa.....	25
BAB III IDENTITAS KULINER TIONGHOA DI BATAVIA 1915-1942.....	31
A. Budaya Kuliner Tionghoa.....	31
B. Resep Masakan Tionghoa	41
C. Makanan dalam Perayaan Hari Besar Tionghoa.....	53
BAB IV JEJAK KULINER TIONGHOA DI BATAVIA 1915-1942.....	68
A. Kedai Makanan dan Restoran Tionghoa.....	68
B. Kedai Minuman	74

C. Akhir Eksistensi Kuliner Tionghoa pada Masa Kolonial	79
BAB V KESIMPULAN.....	82
A. Kesimpulan	82
DAFTAR PUSTAKA	85
RIWAYAT HIDUP	91
LAMPIRAN.....	92



DAFTAR ISTILAH

- Arak : Minuman keras yang bahan bakunya berasal dari campuran beras, tebu, dan nira
- Batavia : Penggunaan kata Batavia pada penelitian ini bertujuan untuk menyesuaikan dengan keadaan dan rentang waktu penelitian yaitu masa kolonial Belanda. Sejak tahun 1619 nama Jayakarta diubah menjadi Batavia, sejak saat itu nama Batavia lazim digunakan
- Cap Go Meh : Pesta penutupan hari raya Imlek, diadakan 15 hari setelah tahun baru bagi orang Tionghoa
- Huagong* : Migrasi yang digerakkan oleh kebijakan pemerintah kolonial yang memerlukan banyak tenaga untuk membangun emporium di wilayah Timur
- Huashang* : Pola migrasi mengikuti perdagangan maritim
- Imigran : Orang yang datang dari negara lain dan tinggal menetap di suatu negara
- Jakarta : Penggunaan nama Jakarta untuk menunjukkan kota Batavia pada saat ini. Juga untuk menjelaskan pengaruh Tionghoa saat ini, terutama dalam dasar pemikiran. Penggunaan nama Jakarta baru digunakan ketika masa kependudukan Jepang (1942-1945)

- Kuliner** : Serangkaian makanan dimulai dari proses persiapan bahan yang dibutuhkan, proses pembuatan, hingga makanan tersebut dihidangkan serta untuk menjelaskan kebiasaan makan orang Tionghoa di Batavia dari kurun waktu 1915-1942
- Emigrasi** : Pindah dari tanah air sendiri ke negeri lain untuk menetap disana
- Kompatriot** : Teman setanah air
- Middleman minority* : Konsep ini menyatakan bahwa sebuah kelompok berada sebagai penghubung antara stratifikasi kelas atas dan bawah
- Migrasi** : Perpindahan penduduk dari satu tempat (ke negara dan sebagainya) ke tempat (negara dan sebagainya) lain untuk menetap
- Mercon** : Petasan yang berupa bubuk dikemas dalam kertas serta memiliki sumbu
- Negeri Selatan** : Seringkali disebut *Nan Yang* merujuk pada Nusantara
- Jung** : Perahu kecil. Memiliki arti sama dengan *wangkang*
- Pehgwee Tjapgouw* : Perayaan kue bulan yang jatuh pada tanggal 15 bulan delapan dalam perayaan orang Tionghoa

- Petcun* : Perayaan mendayung perahu naga pada tanggal lima bulan lima Imlek atau seringkali juga disebut perayaan *Toan Jang* bagi orang Tionghoa
- Rijstaffel* : Hindangan nasi dengan lauk pauk yang biasanya dikonsumsi oleh orang Belanda dengan mengadopsi budaya makan pribumi akan tetapi adanya proses pembaratan
- Sincia* : Perayaan tahun baru bagi orang Tionghoa
- Umami* : Merujuk pada rasa gurih atau lezat salah satu bagian dari lima rasa dasar yang terdiri dari manis, asam, pahit, dan asin. Rasa gurih alami umami terjadi karena terbentuknya monosodium glutamate (MSG) secara alami
- Tang The* : Perayaan pesta Onde yang jatuh pada tanggal 22 atau 23 Desember yang biasanya dilakukan oleh orang Tionghoa
- Tim* : Teknik memasak dengan wadah berisi bahan bahan makanan yang direndam dengan air mendidih
- Tja* : Teknik memasak cepat dengan dengan sedikit menggunakan minyak dan air
- Tuak* : Minuman beralkohol hasil fermentasi nira
- Zonifikasi* : Aturan mengenai tempat tinggal

DAFTAR SINGKATAN

VOC : *Verenigde Oost-Indische Compagnie*



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Peta Migrasi Orang Tionghoa	92
Lampiran II Sampul Buku Masakan Betawi karya Lie Tek Long	93
Lampiran III Salah Satu Resep Masakan Tionghoa dalam Buku Masakan Betawi	94
Lampiran IV Sampul Buku Masak Kokkie Jang Pande	95
Lampiran V Salah Satu Resep Masakan Tionghoa dalam Buku Masak Kokkie Jang Pande	96
Lampiran VI Artikel De “Chineesche Jaarlijksche Feesten”	97
Lampiran VII Artikel “Upacara Perayaan Sincia”	98
Lampiran VIII Artikel “Sedikit Tentang Sembajang”	99
Lampiran IX Foto Keluarga Pendiri Restoran Wong Fu Kie	100
Lampiran X Restoran Tionghoa.....	101
Lampiran XI Iklan Restoran Siapa Njana.....	103
Lampiran XII Pedagang Kelontong Menjual Kimlo (Sup Tjina) sekitar tahun 1897	104
Lampiran XIII Kedai Kopi Es Tak Kie.....	105
Lampiran XIV Iklan Restoran San Saij Kaij.....	106
Lampiran XVI Iklan Restoran Yu Ho.....	107
Lampiran XVI Iklan Rumah Makan Oen	108
Lampiran XVII Iklan Warung Kopi Tek Sun Ho	109