

BAB I

PENDAHULUAN

A. Dasar Pemikiran

Beberapa tahun terakhir kajian mengenai makanan bukan lagi suatu hal yang asing. Berbagai disiplin ilmu pengetahuan mulai melirik kajian terhadap makanan terutama dilakukan oleh *food studies* yang mengabungkan interdisipliner ilmu pengetahuan diantaranya ilmu humaniora, ilmu sosial maupun sains. Kajian *food studies* ini mencoba menjelaskan ikatan kompleks yang terjadi dalam makanan. Jika kajian *food studies* melihat makanan yang dikaitkan dengan hubungan orang yang memakannya sehingga dari pilihan makanan dapat mengungkapkan kisah keluarga, migrasi, resistensi, perubahan dari waktu ke waktu, serta identitas pribadi maupun kelompok (Almerico, 2014).

Berbeda dengan kajian *food studies*, sejarah kuliner melihat makanan dari segi asal usulnya seperti kajian mengenai sejarah bahan makanan, dapat juga menganalisis perkembangan sebuah hidangan, teknik memasak, maupun peran dan keterampilan juru masak dan koki. Sejarahwan yang akan fokus pada sejarah makanan akan menjelaskan tentang bagaimana, dimana, dalam kesempatan apa dan dengan siapa orang makan, yang menjadi perhatian khusus dari sudut pandang sosial. Juga dapat mengarah pada ruang sosial dalam konsumsi makanan dari warung pinggir jalan hingga restoran paling mewah, dan analisis terkait sejarah diet dalam

hal komponen, nutrisi, dan kalori (Parasecoli, 2011). Kurang lebih pendekatan semacam itu yang digunakan dalam penelitian sejarah kuliner.

Berdasarkan penjelasan di atas, penelitian ini juga ingin mencoba menelusuri sejarah proses perkembangan sebuah kuliner dari kurun waktu 1915-1942. Adapun yang akan menjadi objek kajian penelitian ini ialah mengenai perkembangan kuliner Tionghoa. Alasan memilih kajian mengenai kuliner Tionghoa atas pertimbangan banyak pengaruh yang diberikan oleh etnis Tionghoa diantaranya dalam bahan makanan, teknik memasak, maupun hidangan. Denys Lombard dalam bukunya menjelaskan setidaknya ada beberapa pengaruh kuliner Tionghoa yang paling melembaga diantaranya mi, pangsit, tim sum, dan bakso (Lombard,2008). Selain itu juga ada laksa, kimlo, lumpia, bakpia, siomai, bakpao, dan masih banyak lagi.

Salah satu pengaruh kuliner Tionghoa yang cukup melekat, terjadi di Jakarta sejak berabad lamanya. Akibat dari migrasi orang Tionghoa ke Jakarta ini telah banyak memberikan pengaruhnya dalam bidang kuliner. Seperti yang terjadi pada etnis Betawi cukup banyak menyerap pengaruh Tionghoa dalam bidang kulinernya. Akibat adanya migrasi ini memainkan peran yang cukup penting dalam menyebarkan bahan makanan, teknik memasak, hidangan, maupun tradisi yang sebelumnya tidak pernah ada lalu disesuaikan dengan apa yang ada di tempat baru. Maka, dari itu tidak berlebihan jika menyebut etnis Tionghoa turut membentuk wajah identitas kuliner di ibu kota.

Bagaimana pun, apa yang terjadi dimasa lalu ada hubungannya dengan apa yang terjadi di masa sekarang. Begitu pula dalam persoalan kuliner, keberadaan kuliner Tionghoa pada masa kini bukan hanya sebatas dinikmati oleh etnis Tionghoa tetapi sudah menjadi bagian dari realitas keseharian makanan di ibu kota. Bukti migrasi kuliner Tionghoa lainnya yang masih bisa dirasakan hingga hari ini muncul berbagai kedai makanan maupun restoran yang menjual pelbagai hidangan Tionghoa dengan berbagai ciri khas dan cita rasa. Bahkan keberadaan kedai kopi yang cukup legendarasi di Jakarta seperti kopi Es Tak Kie merupakan bukti pengaruh migrasi orang Tionghoa yang telah terjadi sejak lama.

Membahas keberadaan kuliner Tionghoa di Jakarta sebetulnya dapat ditelusuri pada masa kolonial Belanda ketika kota ini masih bernama Batavia. Keberadaan kuliner Tionghoa ini dapat dilacak melalui berbagai buku masak, artikel maupun iklan surat kabar, catatan perjalanan, maupun catatan seseorang pada masa kolonial. Selain itu juga dapat diketahui melalui kedai makan, restoran, maupun kedai kopi yang telah ada pada masa kolonial Belanda. Berangkat dari ketersediaan sumber yang ada, penelitian ini mencoba menelusuri proses perkembangan kuliner Tionghoa di Batavia dari kurun waktu 1915-1942, sejak ditulisnya buku masak oleh orang Tionghoa hingga masa akhir kolonial karena pada masa tersebut tidak banyak lagi catatan yang ditemukan mengenai keberadaan kuliner Tionghoa di Batavia.

Lebih jauh lagi jika dikaitkan dengan historiografi Indonesia, penulisan sejarah Tionghoa kebanyakan masih berputar pada sejarah sosial, politik, ekonomi, maupun biografi yang ditulis oleh para penulis Indonesianis maupun penulis Indonesia terdahulu seperti Charles Choppel, Mary F. Somers, Mely G. Tan, Onghokham, Leo Suryadinata, dan Mona Lohanda. Padahal, jika dilihat dengan sudut pandang yang berbeda masih banyak hal yang dapat diungkap dari etnis Tionghoa misalnya saja melalui kaca mata sejarah kuliner. Mengingat tidak sedikit pengaruh Tionghoa dalam bidang kuliner, hal tersebut yang mendorong penulis melakukan kajian mengenai sejarah kuliner Tionghoa.

Sebetulnya penelitian terkait dengan tema sejarah kuliner sudah pernah diteliti oleh Fadly Rahman yang berjudul *“Rijsttafel: Budaya kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942”*. Selain itu juga ada penelitian Pipit Anggraeni yang berjudul *“Kuliner Hindia Belanda 1901-1942: Menu-menu populer dari budaya Eropa”*. Kedua buku ini menyoroti mengenai sejarah kuliner di Indonesia yang dipengaruhi oleh bangsa Eropa akibat kolonialisme Belanda di Indonesia. Fadly Rahman juga pernah melakukan penelitian terkait tesisnya yang berjudul *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*, meneliti lebih dalam mengenai sejarah makanan Indonesia secara global dari masa kuno hingga terbentuknya buku resep masakan mustika rasa. Dalam buku ini juga menjelaskan jika dilihat dari sejarahnya, makanan di Indonesia sejak lama

sudah bersinggungan dengan bangsa asing. Buku ini juga sangat membantu untuk melakukan penelitian sejarah kuliner.

Penelitian sebelumnya terkait Restoran Tionghoa di ibu kota ada tesis Evelyn Widjaja yang berjudul "*Memori Kolektif Kota Jakarta dalam Restoran Cina*" dengan kurun waktu restoran Tionghoa yang berdiri dari 1930-1950 dalam tesisnya yang dituliskan pada 2010 menjelaskan bahwa Restoran Tionghoa berperan membentuk memori kolektif berupa nostalgia daerah asalnya melalui makanan yang dihidangkan atau mengenai memori kota Jakarta (Widjaja, 2010). Dari restoran tersebut terekam bagaimana kota Jakarta dahulu kala. Beberapa daftar restoran dalam penelitian Evelyn termasuk kedalam restoran legendaris sejak masa kolonial, beberapa masih ada hingga kini. Penelitian Evelyn juga sangat membantu untuk melakukan penelitian ini.

Selain itu terdapat penelitian Priyo Utomo Wahyu yang berjudul "*Perkembangan Kuliner Tionghoa dari Rumah Makan sampai Restoran Besar Semarang 1985-1991*". Dalam penelitiannya yang dituliskan pada tahun 2020, membahas mengenai perkembangan kuliner yang terus mengalami perubahan seiring perkembangan kota. Pembahasan penelitian ini berfokus pada perkembangan kuliner Tionghoa yang terjadi di Kota Semarang tahun 1985-1991. Di awal pembahasan disajikan perjalanan kuliner Tionghoa hingga sampai ke Semarang. Kemudian dijabarkan perjumpaannya dengan budaya-budaya yang ada di Semarang yang turut mempengaruhi proses akulturasi. Penelitian ini juga menampilkan peran

pemerintah bersama lembaga filantropi terhadap perkembangan kuliner dengan memosisikannya sebagai komoditas penunjang pariwisata kota. Lebih lanjut, penelitian ini juga menyajikan peran sejarawan dalam upayanya memperbaiki citra kuliner Tionghoa di Semarang (Priyo, 2020).

Tidak kalah penting yaitu bukunya Aji 'Chen' Bromokusumo, menulis mengenai "*Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*" dalam bukunya ini Aji menjelaskan bagaimana seluk beluk makanan peranakan Tionghoa yang turut membentuk identitas kuliner nusantara, juga dilampirkan resep-resep masakan khas peranakan. Sebagaimana Aji juga seorang peranakan, buku ini seperti menelusuri jejak leluhurnya.

Pentingnya penelitian ini ditulis karena belum banyak penelitian tentang sejarah kuliner Tionghoa apalagi dengan konteks lokalitas seperti kota Batavia pada era kolonial. Berdasarkan uraian diatas, kajian ini memfokuskan bahasan lebih detail kepada kuliner Tionghoa di Batavia. Hal ini yang menjadi pembeda dengan penelitian-penelitian yang sudah dipaparkan sebelumnya. Kajian Fadly Rahman, bersifat kuliner secara umum dan menekan sebuah sejarah budaya yang mencirikan bagian kolonial. Tulisan Evelyn lebih menekan, sifat nostalgia, sedangkan bahasan Priyo memfokuskan pada kawasan Semarang. Selanjutnya alasan lain yang menjadi dasar kajian adalah faktisitas bahwa kuliner Tionghoa saat ini begitu digemari masyarakat Jakarta, dan tentunya proses tren ini bukanlah sebuah pencapaian yang terbentuk secara tiba-tiba, sebuah struktur kebudayaan merupakan sebuah proses jangka panjang dari era sebelumnya

dan karenanya melakukan kajian atas kuliner Tionghoa pada masa 1915-1942 menjadi hal yang penting dilakukan.

B. Pembatasan dan Rumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Pembatas masalah dalam penelitian ini dibagi menjadi batas spasial dan temporal. Pembatasan spasial yaitu kota Batavia. Sedangkan untuk pembatasan temporal yaitu tahun 1915-1942. Dengan pertimbangan tahun 1915 yaitu ditulisnya buku masak oleh orang Tionghoa. Sedangkan diakhiri tahun 1942 karena berakhirnya era kolonial, dengan alasan kuliner Tionghoa lebih dapat diulas di masa kolonial karena sumbernya yang melimpah diantaranya resep masakan Tionghoa di buku masak, koran-koran Tionghoa maupun berbahasa Belanda. Sedangkan era Pendudukan Jepang, hal tersebut tidak memungkinkan. Maka hal tersebut yang menjadi dasar untuk mengakhiri batasan temporal penelitian ini.

2. Rumusan Masalah

Pokok permasalahan penelitian ini adalah mengenai Sejarah Perkembangan Kuliner Tionghoa di Batavia tahun 1915-1942. Dari uraian dasar pemikiran diatas, maka rumusan masalah yang diambil adalah:

1. Bagaimana posisi masyarakat Tionghoa dalam struktur sosial di Batavia 1915-1942?

2. Bagaimana identitas kuliner Tionghoa di Batavia pada tahun 1915-1942?
3. Bagaimana jejak kuliner Tionghoa di Batavia pada tahun 1915-1942?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui Perkembangan Kuliner Tionghoa di Batavia dari tahun 1915-1942.

2. Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini, terbagi menjadi kegunaan teoritis dan praktis:

a. Kegunaan Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian mengenai sejarah kuliner Tionghoa.

b. Kegunaan Praktis

Untuk Prodi memberikan sumbangan penulisan sejarah kuliner di Jurusan Sejarah, Program Studi Pendidikan Sejarah, Universitas Negeri Jakarta serta memberikan referensi mata kuliah sejarah kebudayaan dan sejarah lokal.

Untuk masyarakat diharapkan penelitian ini dapat memberikan gambaran proses terjadinya akulturasi kuliner Tionghoa di Batavia.

D. Kerangka Analisis

Agar penulisan sejarah ini tidak hanya bertujuan menceritakan kejadian, tetapi juga bermaksud menerangkan kejadian tersebut dengan mengkaji sebab-sebabnya, kondisi lingkungannya, serta konteks sosio-kulturnya, hal ini sejalan dengan yang dituliskan oleh Sartono Kartodirjo (Kartodirjo, 1992). Maka dari itu penulis menggunakan ilmu Antropologi sebagai kerangka analisis. Dalam ilmu Antropologi kebudayaan memiliki arti yang luas secara istilah kebudayaan dapat diartikan sebagai keseluruhan sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam kehidupan masyarakat yang dijadikan milik bersama. Termasuk pula soal cara makan, selera, dan cara masak dapat dikategorikan sebagai bagian dari kebudayaan (Koentjaraningrat, 2009).

Begitu pula dengan kuliner merupakan bagian dari kebudayaan, dalam praktiknya memahami sejarah perkembangan kuliner Tionghoa di Batavia, terjadi proses akulturasi. Hal ini dikarenakan makanan tidak dapat berdiri sendiri dan saling berpengaruh. Sebagaimana yang dituliskan oleh Koentjaraningrat, akulturasi adalah suatu proses sosial yang timbul manakala suatu kelompok manusia dengan kebudayaan tertentu dihadapkan dengan unsur dari suatu budaya asing. Kebudayaan asing lambat laun diterima dan diolah tanpa menyebabkan hilangnya unsur kebudayaan kelompok itu sendiri (Koentjaraningrat, 2009). Selain itu J. Powel mengartikan akulturasi sebagai masuknya nilai-nilai budaya asing ke dalam budaya lokal. Budaya yang berbeda bertemu dan budaya luar atau

asing mempengaruhi budaya yang telah mapan untuk menuju suatu keseimbangan (Sj, 1992).

Hal tersebut juga sejalan yang dikatakan Fritz Graebner dan Peter Wilhelm Schmidt tokoh aliran difusi dari Jerman-Austria bahwa manusia lebih suka meminjam kebudayaan lain, karena pada dasarnya manusia itu bukan pencipta ide baru. Mereka mengemukakan bahwa unsur-unsur kebudayaan dapat menyebar secara berkelompok, atau juga secara satu-satu dan melalui jarak yang jauh (Ihromi, 2017).

Terjadinya proses akulturasi dalam kuliner Tionghoa di Batavia ada kaitannya dengan gerak migrasi yang dilakukan oleh orang Tionghoa ke Batavia, mereka turut serta membawa kebudayaan dari tempat asalnya lalu kebudayaan yang dibawanya terjadi proses penyesuaian di tempat baru. Bentuk penyesuaian ini terjadi karena kuliner Tionghoa di Batavia menerima pengaruh Belanda dan Betawi. Contoh paling nyata bentuk akulturasi kuliner Tionghoa terlihat dari resep makanan Tionghoa dan makanan dalam Perayaan hari besar Tionghoa banyak menyerap budaya kuliner Belanda maupun Betawi. Maka dari itu penggunaan teori akulturasi ini dirasa relevan untuk menjelaskan proses perkembangan kuliner Tionghoa di Batavia pada kurun waktu 1915-1942.

Istilah kuliner pada penelitian ini untuk menjelaskan 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.

Untuk identitas kuliner Tionghoa yang dimaksud pada BAB III menunjukkan kepada ciri kuliner Tionghoa yang mengalami perubahan pada kurun waktu 1915-1942 disebabkan oleh akulturasi kuliner Belanda dan Betawi. Sedangkan untuk jejak kuliner Tionghoa yang dimaksud pada BAB IV menunjukkan keberadaan kuliner Tionghoa tidak hanya dapat ditemukan melalui buku masak juga melalui kedai makanan, restoran, maupun kedai kopi sebagai tempat komersial untuk menikmati makanan Tionghoa.

Sedangkan untuk pengertian buku masak ialah referensi dapur yang diterbitkan yang biasanya berisi kumpulan resep. Selain itu juga berisi teknik dan cara memasak, peralatan dapur yang digunakan serta berisi pendapat penulis buku masak. Sedangkan restoran memiliki arti sebagai suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya berupa makan maupun minum (Virginiawan, 2016). Restoran Tionghoa mengacu pada restoran yang dimiliki oleh orang Tionghoa dan menyediakan dan menjual makanan dan minuman khas negeri asalnya.

E. Metode dan Bahan Sumber

Metode penelitian ini menggunakan metode sejarah atau historis, dengan lima tahapan (Kuntowijoyo, 2018), yaitu:

1. Pemilihan Topik

Dalam pemilihan topik ada beberapa pertimbangan yang digunakan oleh peneliti sejarah yaitu kedekatan emosional dan

kedekatan intelektual. Kedekatan emosional yakni penulis gemar memasak dan pemerhati kuliner Tionghoa hal itu yang mendorong penulis melakukan penelitian ini. Sedangkan kedekatan intelektual atas pertimbangan penulis merupakan mahasiswa sejarah yang mendalami sejarah khusus sejarah kebudayaan dan sejarah lokal.

2. Heuristik

Heuristik merupakan tahapan mencari dan mengumpulkan sumber dari masa lalu berupa data-data sejarah. Sumber primer yang diperoleh ialah buku masak yang ditulis sezaman dengan penelitian antara lain *Boekoe Masakan Betawi: Meowat Roepa-Roepa Recept Masakan China, Ollanda, Djawa, dan Melajoe jang Sedep Rasahnja Makanan Beowat Pesta, Bersantap saban hari, dan boewat Sembajang Besar dan Ketjil* (1915) yang dihimpun oleh Lie Tek Long, *Ilmoe Masak Hindia: Ada terisi roepa-roepa masakan Olanda, Tjina, jang biasa didahar saban hari oleh pendoedoek di Hindia Belanda* (1916) yang ditulis oleh Caroline Tjiong. Penggunaan buku masak ini berguna untuk menelusuri makanan Tionghoa yang lazim dikonsumsi mulai dari resep masakan, bahan baku yang digunakan, hingga cara membuatnya. Selain menggunakan buku masak juga menggunakan koran Tionghoa antara lain koran *Sin Po* (1941), *Keng Po* (1942), *Pelita Tionghoa* (1941), maupun koran berbahasa Belanda antara lain *Bataviaasch Handelsblad* (1888), *Bataviaasch Nieuwsblad* (1938), *De Koerier*

(1938), dan *Het nieuws van den dag voor Nederlandsch-Indië* (1940) untuk mencari iklan produk makanan Tionghoa, iklan rumah makan dan restoran Tionghoa, dan juga menelusuri bagaimana perayaan Tionghoa pada masa silam yang kerap menghadirkan makanan sebagai unsur penting dalam perayaan. Selain itu juga menggunakan surat kabar *Asia Raya* (1942) untuk mencari keberadaan kuliner Tionghoa pada masa akhir kolonial.

Sedangkan untuk sumber sekunder penulis peroleh dari berbagai literatur diantaranya buku, skripsi, tesis, disertasi, jurnal penelitian, dan internet yang relevan dengan topik penelitian. Buku yang digunakan antara lain buku *Jakarta Sejarah 400 Tahun* (2012), *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* (2016), *Peranakan Tionghoa Dalam Kuliner Nusantara* (2013), *Peranakan Tionghoa Indonesia Sebuah Perjalanan Budaya* (2009), *Peranakan Tionghoa di Jawa* (2017), *The Kapitan Cina of Batavia 1837-1942* (1994), dan berbagai buku lainnya yang masih relevan dengan penelitian. Untuk melengkapi data pustaka, penulis juga menggunakan sumber lisan dengan mewawancarai pewaris bisnis kuliner Tionghoa yang sekarang dikelola oleh generasi ketiga diantaranya pemilik restoran Wong Fu Kie dan kedai kopi Es Tak Kie.

Untuk berbagai sumber tertulis dari penelitian ini didapat dari Perpustakaan Nasional, Museum Pustaka Peranakan Tionghoa,

laman *Monash University* untuk mencari koran *Sin Po* yang digitalisasi, laman *Delpher.nl* untuk mencari sumber berbahasa Belanda yang digitalisasi, laman *Khastara Perpustakaan Nasional* untuk mencari koran digitalisasi, serta tidak menutup kemungkinan koleksi pribadi perorangan.

3. Verifikasi

Setelah tahap heuristik penulisan melakukan kritik sumber. Kritik yang dilakukan meliputi kritik eksteren dan interen. Kritik ekstern yakni pengujian terhadap aspek “luar” dari sumber sejarah (Sjamsuddin, 2019). Kritik ekstern yang dilakukan penulis untuk sumber tertulis dengan cara mengidentifikasi aspek akademis penulisan buku dimulai dari identitas penulis, tahun terbit, penerbit, tempat diterbitkannya, hingga kertas yang digunakan untuk melihat keotentitasnya. Kritik ekstern untuk sumber lisan yang dilakukan dengan cara mengidentifikasi narasumber dengan mempertimbangkan beberapa aspek antara lain usia narasumber, kedudukan, kondisi fisik dan perilaku, pekerjaan, pendidikan, dan keterlibatannya dalam mengelola bisnis kuliner mengingat narasumber penulis ialah generasi ketiga.

Sedangkan untuk kritik intern sumber tertulis penulis melakukan dengan cara menyeleksi isi dan informasi didalamnya serta membandingkannya dengan topik serupa. Seperti membandingkan isi buku masak yang terbit sezaman dengan

penelitian antara *Boekoe Masakan Betawi: Meowat Roepa-Roepa Recept Masakan China, Ollanda, Djawa, dan Melajoe jang Sedep Rasahnja Makanan Beowat Pesta, Bersantap saban hari, dan boewat Sembajang Besar dan Ketjil* (1915) dihimpun oleh Lie Tek Long dengan *Ilmoe Masak Hindia: Ada terisi roepa-roepa masakan Olanda, Tjina, jang biasa didahar saban hari oleh pendoedoek di Hindia Belanda* (1916) yang ditulis oleh Caroline Tjiong.

Sedangkan untuk sumber lisan penulis melakukan perbandingan hasil wawancara narasumber yang satu dengan lainnya antara pelaku bisnis kuliner Tionghoa, untuk menemukan pola-pola serupa. Contohnya membandingkan wawancara pemilik kedai Kopi Es Tak Kie dengan pemilik Restoran Wong Fu Kie yang sama-sama dipegang oleh generasi ketiga. Jika kebanyakan isinya seragam, dengan demikian penulis dapat disimpulkan apa yang dikatakan narasumber adalah benar, cara tersebut berguna untuk menghindari subjektivitas. Selain itu juga penulis melakukan kritik isi wawancara dengan membandingkan sumber tertulis.

4. Interpretasi

Dalam tahap interpretasi penulisan melakukannya dengan dua tahap yaitu analisis dan sintesis. Sumber primer maupun sekunder yang didapat lalu diuraikan dan dianalisis menggunakan teori akulturasi. Setelah itu disatukan menjadi kesatuan fakta sejarah.

5. Historiografi

Historiografi merupakan tahap akhir dalam metode penelitian fakta-fakta sejarah yang telah diperoleh kemudian dituangkan kedalam tulisan. Penulisan yang digunakan ialah deskriptif-analitis.

