

BAB I

PENDAHULUAN

A. Dasar Pemikiran

Membahas soal kebudayaan biasanya tidak lepas dari seni, bahasa, dan kebiasaan masyarakat. Namun nyatanya budaya juga membahas soal makanan atau *kuliner*. Dengan makanan kita dapat melihat adanya akulturasi budaya yang berkumpul jadi satu dalam sebuah hidangan makanan (Albala, 2013). Makanan dapat memberi tahu kita banyak hal tentang masyarakat dulu dan sekarang, bagaimana hidup, kesukaan, dan bagaimana keadaan pada masa itu. Bahkan dalam buku *Mustikarasa: Resep Masakan Indonesia Warisan Soekarno*, makanan kerap dijadikan sebagai fokus utama sebagai keberhasilan politik Indonesia. (Tim Komunitas Bambu (ed), 2020). Dikatakan juga oleh Gina M. Almerico (2014) dalam Jurnal yang berjudul "*Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity*" dijelaskan bahwa:

"Food studies can challenge us to look deeply into the common daily occurrence of eating and find deeper meaning in this ordinary practice. And food choices tell stories of families, migrations, assimilation, resistance, changes over times, and personal as well as group identity."

Berdasarkan hal itu studi makanan bukan hanya membahas makanan sebagai santapan penguat perut saja, tetapi dengan makanan dapat menceritakan kisah keluarga, migrasi, akulturasi, resistensi, merepresentasikan sosial, ekonomi, pengetahuan dan budaya masyarakat serta kelompok identitas.

Food studies sendiri memiliki makna sebagai bidang riset interdisipliner guna mempelajari ikatan kompleks antara makanan, budaya, serta masyarakat dengan diiringi ilmu humaniora, sosial sains, serta sains. Melalui studi makanan (*food studies*) seseorang meneliti hubungan manusia dan makanan, menganalisis bagaimana hubungan tersebut bisa mengungkapkan informasi.

Mengutip Hauck Lawson dalam Gina (2014) ia memperkenalkan konsep suara makanan, yakni dimana makanan yang dipilih seseorang dapat mengkomunikasikan aspek identitas bahkan emosi seseorang. Dengan makanan bisa mengungkapkan pandangan seseorang, latar belakang pengetahuan, menceritakan kisah keluarga, perlawanan, akulturasi, dan identitas pribadi ataupun kelompok. Menerapkan pola pikir *food studies* juga memungkinkan peneliti lintas disiplin ilmu menghilangkan stereotip terkait makanan.

Sedangkan menurut Susan dan Lucy (2017) dalam Jurnal yang berjudul “*Food and Multiculturalism : Exploring Cultural Differences Through the Lens of Food*” mengemukakan bahwa konsep jalur makanan, masakan, dan sistem pangan, dengan pemahaman mendasar kelompok berkaitan dengan kondisi historis, membentuk hubungan kelompok dengan makanan, cara kelompok menjadikan makanan sebagai identitas, komunitas, nilai, status, kekuasaan, kesenian dan kreativitas.

Dengan food culture tentu dapat mendeskripsikan bahwa makanan menjelaskan proses akulturasi budaya yang ada antara orang Tionghoa Hokkian dengan masyarakat Jawa di kawasan pecinan Glodok. Kajian

tentang sejarah kebudayaan kuliner Tionghoa (Overseas Chinese) Indonesia nyatanya menjadi pembahasan yang populer pada abad ke-20.

Cina Peranakan yang dijelaskan dalam buku yang berjudul *Peranakan Tionghoa, Sebuah Perjalanan Budaya* menjelaskan bahwa kaum *Tionghoa Peranakan* ialah gabungan dari kalangan migran Hokkian dari provinsi selatan di Tiongkok yang menikah dengan wanita pribumi. Namun ada pula dijelaskan buku yang berjudul “*Peranakan Tionghoa di Nusantara*” bahwa istilah *Peranakan* biasa digunakan oleh masyarakat Tionghoa yang masuk islam dan memotong *taucang*-nya. Namun lambat laun istilah *Peranakan* ini kian berubah makna. Dimana *Peranakan Tionghoa* biasa menjadi sebutan masyarakat tionghoa yang memiliki darah campuran dengan masyarakat lokal (Santosa, 2012). Kebudayaan *Peranakan Tionghoa* ini juga lambat laun makin meluas seperti di Jakarta, Jawa Tengah (Semarang), Jawa Timur (Surabaya), Medan, Kalimantan Barat, serta Bangka Belitung. Wilayah ini banyak ditemui *Peranakan Tionghoa* serta budayanyamakin merasuk ke kehidupan pribumi maupun sebaliknya (Kwa et al., 2008).

Selain pengaruh antara budaya Cina – Indonesia. *Peranakan* juga mendapat banyak pengaruh dari budaya barat, khususnya Belanda. Masa penjajahan Belanda yang berlangsung cukup lama di Indonesia mengakibatkan terserapnya budaya negara tersebut masuk ke dalam pola kehidupan masyarakat pada saat itu. Interaksi masyarakat dari ketiga etnis yang berbeda tersebutlah yang menjadi faktor utama terciptanya keindahan budaya Cina *Peranakan*. Dikatakan oleh sosiolog yang juga sebagai Tionghoa *Peranakan* Aji Chen (2013) dalam bukunya yang berjudul “*Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*” mengatakan

bahwa budaya Cina Peranakan merupakan silang budaya antara budaya Indonesia (mayoritas Jawa), budaya barat (mayoritas Belanda), dan budaya Cina.

Cina Peranakan laki-laki disebut Baba dan perempuan disebut Nyonya (Kwa et al., 2008). Mengapa hanya laki-laki Cina totok yang menikahi pribumi? Apakah tidak ada perempuan Cina totok yang menikah dengan laki-laki pribumi? Peralnya jarang dijumpai perempuan Cina totok datang ke Indonesia. Hanya sekali terjadi pada abad ke-17 dan kejadian tersebut membuat keheranan. Hal ini karena sulitnya pelayaran dan adat-istiadat Tiongkok pada saat itu (Onghokham, 2017). Dengan adanya perkawinan tersebut, tentu hal ini berpengaruh kepada wilayah 'dapur' mereka dalam berkehidupan berumah tangga. Dan kian lama para perantau dari Tiongkok beradaptasi dengan kuliner Nusantara, begitu pun sebaliknya. Sesekali mereka menginginkan makanan seperti di tempat asalnya. Tetapi tidak semua bahan tersedia di negeri baru mereka. Sehingga dengan berbagai macam cara mereka menyesuaikan diri, seperti dibawa masuknya berbagai jenis makanan baru seperti dasun/bawang putih (*Allium Sativum*), kedelai (*Glycine Soja*) (Rahman, 2016). Begitu pun teknik pengolahan makanan dan minuman orang Tionghoa yang banyak berhasil dikembangkan di Indonesia seperti menumis dan mengukus.

Cita rasa kuliner Tionghoa di Nusantara tak terlepas karena peran *Baba* dan *Nyonya*, bahkan sampai saat ini nyatanya kuliner Tionghoa menjadi kuliner yang paling disukai masyarakat Indonesia seperti bakso, bakmie, lumpia, siomay dan lainnya. Bahkan dengan adanya gabungan teknik, penyesuaian bahan serta kreasi

baru, bisa menciptakan kuliner baru seperti lapis legit, bakpao, lontong Cap Go meh, sohun dan lainnya (Bromokusumo, 2013).

Ketupat Cap Go Meh kuliner khas Peranakan, menjadi fokus penelitian penulis. Hal tersebut demikian, karena makanan ini kerap menjadi identitas budaya bagi Cina Peranakan Jawa dimana hidangan ini biasa disajikan saat Perayaan Cap Go Meh (Rahman, 2018). Seperti mengutip dari laman CNN Indonesia yang berjudul “*Mengenal Arti dan Sejarah di Balik Perayaan Cap Go Meh*” dijelaskan bahwa perayaan Cap Go Meh dirayakan oleh orang Tionghoa pada hari ke-15 setelah Imlek. Sebenarnya perayaan ini awalnya dijadikan sebagai penghormatan kepada Dewa Thai Yi, yang dianggap sebagai Dewa tertinggi di langit oleh Dinasti Han (206 SM - 221 M). Namun lambat laun perayaan Cap Go Meh kini menjadi ajang berkumpul bersama keluarga, mempererat silaturahmi antar etnis Tionghoa dan menjadikannya sebagai perayaan tahunan. Seperti hari raya kebanyakan di Indonesia yang mempunyai kuliner khasnya masing-masing, hidangan wajib Cina Peranakan Jawa kala perayaan Cap Go Meh ini nyatanya mempunyai jenis yang sama dengan Ketupat Sayur Betawi dan Sayur Ketupat Jawa yang biasa disajikan kala Hari Raya Idul Fitri di Indonesia. Tingkat kemiripannya pun sangat signifikan, dimana terdapatnya karbohidrat berupa ketupat/lontong, kemudian ada sambal goreng dan opor ayam. Tiga komponen tersebut merupakan komponen wajib untuk hidangan Ketupat Cap Go Meh dan Ketupat Lebaran, tetapi yang membedakan hanya beberapa bahan.

Ketertarikan penelitian akan Ketupat Cap Go Meh khususnya Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra bermula ketika penulis mengunjungi Glodok.

Kawasan Glodok yang penuh dengan akulturasi budaya Tionghoa yang terjadi membuat penulis tertarik untuk mengulik Ketupat Cap Go Meh yang terkenal sebagai kuliner simbolik Peranakan Tionghoa Jawa kala perayaan Cap Go Meh lebih jauh melalui pendekatan historis analisis. Ditambah dalam jurnal yang berjudul “*Kehidupan Sosial-Budaya Masyarakat Tionghoa di Batavia 1900an-1930an*” dikatakan bahwa Cina Peranakan Jawa paling banyak terkonsentrasi di Batavia. Kemudian sisanya paling banyak berada di Semarang dan daerah pesisir utara Jawa (Utama, 2007). Glodok yang berada tepat di dekat Museum Fatahillah kian menjadi tempat yang amat bersejarah, entah dilihat dari segi politik, ekonomi, budaya, bahkan kulinernya.

Dikenalnya Ketupat Cap Go Meh sebagai kuliner simbolik bagi Peranakan Tionghoa Jawa khususnya saat perayaan Cap Go Meh karena sajian kuliner ini khusus dihidangkan pada saat perayaan Cap Go Meh bagi Peranakan Tionghoa Jawa saja dan tidak ditemukan hidangan ini di wilayah Peranakan Tionghoa lainnya. Dalam praktik budayanya makanan banyak memberikan simbol yang berguna untuk mengkomunikasikan nilai atau gagasan dalam kebudayaan. Begitupun halnya kuliner tradisional yang selalu disajikan dandinikmati di waktu tertentu dan selalu berulang, mempunyai arti simbolik. Foster serta Anderson mengemukakan peran simbolik kuliner merupakan:

1. Makanan mengartikan adanya ungkapan ikatan sosial
2. Makanan sebagai ungkapan kesetiakawanan
3. Makanan sebagai pemberi rasa ketenangan
4. Makanan sebagai simbol bahasa

Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra yang sudah berdiri sejak tahun 1965 sampai sekarang ini menjadi fokus penelitian penulis karena makanan ini menjadi awal adanya Ketupat Cap Go Meh di kawasan Glodok. Selain keberadaannya yang berada di tempat bersejarah etnis Tionghoa di Jakarta, makanan ini ternyata juga mempunyai nilai dan makna. Walaupun dalam bidang kuliner tidak dapat dipungkiri terdapat motif ekonomi. Namun upaya menelisik akulturasi budaya yang ada dalam sepiring Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra bisa menceritakan adanya percampuran rasa kuliner Betawi dibanding dengan Lontong Cap Go Meh asli Semarang. Perbedaannya terletak pada bahan dasar ketupat, sedangkan kalangan etnis Tionghoa daerah lain menggunakan lontong dan penggunaan bubuk kedelai sebagai pelengkap. Berikut tabel perbandingan antara Lontong Cap Go Meh Semarang, Ketupat Sayur Betawi dan Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra. Mengacu pada buku karangan Aji Chen *“Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara”*, artikel *online Kompas* yang berjudul *“Resep Sayur Ketupat Betawi, Kuah Medok Mantap Penuh Bumbu”* serta hasil wawancara penulis dengan pemilik kedai Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra.

Tabel 1. Perbandingan Ketupat Sayur Betawi, Lontong Cap Go Meh Semarang dan Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra

Ketupat Sayur Betawi	Lontong Cap Go Meh Semarang	Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra
Ketupat	Lontong	Ketupat
Opor ayam	Opor ayam	Opor ayam

-	Sambel goreng atiampela	Sambal goreng pete (dengan irisan cabai merah besar)
Sayur lodeh/sambal godog (irisian labu siam, pepaya muda, kacang panjang, ebi dan kuah santan)	Lodeh terong/labu (kuah santan, labu siam dan terong)	Sayur lodeh/sambal godog (irisian labu siam, pepayamuda, kacang panjang, ebi dan kuah santan)
<i>Bubuk kedelai</i>	Bubuk dokcang/kedelai	Bubuk dokcang/ke delai
-	<i>Telur pindang</i>	<i>Telur pindang</i>
<i>Bawang goreng</i>	<i>Bawang goreng</i>	<i>Bawang goreng</i>
<i>Semur daging</i>	<i>Ayam abing/ sate abing</i>	<i>Ayam abing</i>
<i>Rempeyek/emping</i>	<i>Abon</i>	<i>Abon</i>
<i>Tempe</i>	-	<i>Tempe</i>
<i>Tahu</i>	<i>Tahu</i>	<i>Tahu</i>
<i>Kentang</i>	-	<i>Kentang</i>

Dari tabel di atas terlihat bahwa Ketupat Cap Go Meh milik Ny. Kartika Tjandra merupakan sajian yang merupakan campuran dari Ketupat Sayur Betawi dan ontong Cap Go Meh Semarang. Namun citarasa yang disajikan lebih condong kepada ketupat sayur Betawi, ini karena menyesuaikan citarasa lidah lokal dan budaya kuliner setempat. Akulturasi budaya yang terjadi dari hidangan ini cukup menarik karena hanya dengan satu sajian kuliner bisa terlihat adanya perpaduan budaya yang menjadi satu dari sebuah hidangan makanan.

Ditambah sajian Ketupat Cap Go Meh Nyonya Kartika ini memang banyak dikenal sebagai hidangan kuliner simbolik Peranakan Tionghoa Jawa yang legendaris di kawasan Glodok, karena sudah berdiri sejak 1965 dan masih eksis sampai sekarang dengan diteruskan oleh generasi kedua

Oleh karena itu, penulis berupaya untuk merekonstruksi budaya kuliner Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika di kawasan Glodok ini. Penelitian terkait tentang Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra ini nyatanya sudah pernah diteliti oleh mahasiswa jurusan sosiologi Universitas Negeri Jakarta dimana penelitiannya berjudul “*Ketupat Cap Go Meh dan Identitas Budaya Cina Peranakan Di Jakarta*”. Penelitian tersebut juga menjadi referensi bagi penulis untuk melakukan penelitian. Namun yang membedakan penelitian terdahulu dengan sekarang ialah penelitian terdahulu secara keseluruhan menggunakan metode kualitatif, sehingga penelitian sekarang berupaya guna menyempurnakan penelitian sebelumnya agar bisa berfokus pada runtutan waktu dan peralihan dari hidangan *ronde* hingga berubah menjadi Ketupat Cap Go Meh dengan menggunakan metode historiografi dalam penulisannya.

Maka dari itu jika penelitian ini tidak dilakukan, tentu akan banyak masyarakat yang tidak tahu nyatanya dalam perayaan besar Cap Go Meh terkhusus Peranakan Tionghoa Jawa kerap menyajikan ‘*Ketupat Lebaran*’ mereka. Sama halnya dengan hidangan masyarakat muslim Indonesia pada saat Hari Raya Idul Fitri. Ketupat lebaran khas Peranakan Tionghoa Jawa ini dikenal sebagai Lontong Cap Go Meh yang dijadikan makanan simbolik karena selalu hadir dan tidak pernah absen menjadi hidangan utama bagi kaum Peranakan Tionghoa Jawa.

Maka dari itu dengan adanya penelitian ini penulis berusaha menggali lebih dalam makna simbolik yang menjadikannya identitas makanan Peranakan Tionghoa Jawa melalui rumah makan Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika dimana selaku pedagang kuliner Peranakan Tionghoa Jawa asli di Glodok.

B. Pembatasan dan Perumusan Masalah

Penelitian ini akan membahas tentang akulturasi budaya yang terjadi dari sebuah kuliner Peranakan Tionghoa Jawa di Glodok tepatnya Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika. Oleh karena itu, penulis memilih periode dari 1965 yang merupakan awal berdirinya Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra, sampai pada tahun 2003 ketika wafatnya Ny. Kartika Tjandra yang kemudian kedainya diteruskan oleh generasi kedua. Adapun pemilihan Glodok sebagai fokus pembahasan penelitian karena Glodok merupakan tempat yang paling bersejarah bagi masyarakat Tionghoa dari era kolonial sampai dengan sekarang. Dimana wilayah Glodok-Pancoran mempunyai keunikan pembagian hunian berdasarkan kelompok, yakni masyarakat Hokkian yang berniaga, masyarakat Shandong, masyarakat Hakka dan komunitas Hun Hwa berbisnis sepeda yang mana kini menjadi cikal bakal pebisnis motor/bengkel. Meskipun saat ini sudah banyak mengalami berbagai perubahan fisik, kawasan Glodok-Pancoran masih menjadi rujukan untuk kegiatan sosial-budaya Peranakan Tionghoa dengan adanya kelenteng Jin De Yuan di Petak Sembilan dan surga makanan di wilayah Gang Gloria yang juga menjadi tempat pertama berdirinya Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika.

Sesuai dengan cara kerja kajian sejarah untuk melakukan penelitian yang selalu berpacu pada ruang/tempat terjadinya peristiwa dan waktu agar orang terbiasa untuk berpikir diakronis (Kuntowijoyo, 2013). Penulis memfokuskan tempat penelitian di Glodok, Jakarta Barat karena tempat tersebut merupakan kawasan pecinan yang penuh dengan kultur budaya etnis Tionghoa dari pakaian, bahasan, kebiasaan, keagamaan dan kuliner selalu mempunyai cerita yang penuh dengan nilai dan makna.

Penulis menguraikan penelitian dengan perumusan masalah sebagai berikut:

- 1. Mengapa Ketupat Cap Go Meh menjadi kuliner simbolik Peranakan Tionghoa Jawa saat perayaan Cap Go Meh?*
- 2. Bagaimana perkembangan Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika dari kuliner simbolik kala Perayaan Cap Go Meh menjadi kuliner legendaris 1965-2003?*

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Dapat dilihat sebagai peristiwa yang dapat menggambarkan dinamika kehidupan Glodok dan Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra dari 1965-2003. Dengan tahun tersebut tentu sudah masuk ke dalam kriteria menjelaskan peristiwa sejarah sebagai ilmu karena begitu banyak berbicara mengenai kebenaran di dalamnya (Daliman, 2012). Makanan tidak hanya sekadar dijadikan kebutuhan primer dalam kehidupan, tetapi berguna sebagai sarana untuk memahami interaksi di dalamnya. Interaksi tersebut terkait dengan ekonomi, politik, budaya, dan

sejarah. (Lawson, 2010). Dengan adanya penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya interaksi simbolisme kuliner Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika kala Perayaan Cap Go Meh di Glodok. Serta dikatakannya sebagai identitas budaya karena adanya akulturasi budaya Tionghoa - Indonesia lewat sajian kuliner.

Adapun kegunaan penelitian ini ialah dapat menjelaskan bahwa pembahasan sejarah bukan hanya soal bangunan, buku, barang antik, peristiwa dll. Tetapi dengan sebuah hidangan kuliner kita dapat mengetahui banyaknya perjalanan sejarah dan budaya yang terjadi seiring berjalannya waktu. Di samping itu, penelitian ini juga bisa dijadikan sebagai sumber literatur dan inspirasi bacaan bagi yang ingin meneliti tentang sejarah dengan pendekatan *food studies*. Serta memberikan referensi pembahasan dalam mata kuliah sejarah kebudayaan.

D. Kerangka Analisis

Dalam penelitian ini, penulis memakai teori dan konsep sesuai dengan fokus kajian penelitian. Teori dan konsep ini berguna untuk membantu menjelaskan, mendapatkan informasi dan sebagai upaya memudahkan penulisan penelitian. Kuliner sendiri kian populer dijadikan sebagai kajian penelitian sejarah mulai pada abad ke-19. Dimana pada saat itu para gastronom dan sejarawan mulai menelisik upaya mengetahui hasil dari proses akulturasi budaya dilihat dari hidangan makanan. Seperti dimulai dari terbitnya buku masak (kookboek) pertama di Hindia Belanda, yakni Kokki Bitja karya Cornelia yang terbit pada 1857 dan kemudian Oost-Indisch kookboek 1870 (Rahman, 2018).

Dari tulisan tersebut banyak dituliskan resep masakan Eropa (Belanda) – Indonesia dan terlihat adanya akulturasi dari cita rasa sebuah makanan. Begitu pun dengan masakan Tionghoa – Indonesia dalam buku Budaya dan Kuliner: Memoar Tentang Dapur Cina Peranakan Jawa Timur (Freedman, n.d.) dalam penelitiannya banyak membahas tentang sejarah, budaya dan resep Cina Peranakan yang telah dikumpulkan melihat dari hasil buku resep yang ditulis dari tahun 1930 – 2000 oleh Nyonya Go seorang Peranakan Tionghoa asli.

Makanan sendiri merupakan budaya material yang mencerminkan ciri khas daerah. Tentunya melalui makanan dapat menunjukkan artefak simbolik yang menghubungkan satu orang dengan orang lainnya. Makanan juga dapat mewakili suatu budaya, dan setiap orang dapat menunjukkan identitas budayanya. Konsep identitas budaya adalah membedakan budaya satu dengan yang lain melalui keunikan dan ciri khasnya masing-masing. Ini untuk mengidentifikasi kelompok tertentu. Artinya, makanan juga dapat digunakan sebagai identitas individu atau kelompok untuk rasa yang disajikan dalam masakan. Hal ini juga erat kaitannya dengan Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika dimana sudah menjadi tradisi turun temurun yang menjadikannya sebagai produk budaya dengan menggambarkan kearifan lokal pangan dengan menginformasikan budaya yang dibangun Peranakan Tionghoa Jawa kala perayaan Cap Go Meh.

Menurut Koentjaraningrat (1980) konsep akulturasi diartikan sebagai proses sosial dimana kelompok orang yang berbeda budaya atau individu yang berinteraksi secara langsung dan intensif dalam jangka waktu yang relatif lama, lambat laun budaya dari kelompok tersebut akan berubah dan beradaptasi satu

sama lain. Biasanya kelompok kecil dalam proses akulturasi, mengacu pada kelompok mayoritas dan beberapa etnis minoritas. Di sini minoritas akan mengubah karakteristik budayanya dan menyesuaikan dengan budaya mayoritas. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa jika terjadi interaksi antar kelompok yang berbeda, maka identitas etnis akan berubah dan terjadi kecenderungan akulturasi. Perjalanan Ketupat Cap Go Meh menjadi hidangan wajib Perayaan Cap Go Meh nyatanya bukan serta merta begitu saja terjadi. Namun hidangan ini memiliki perjalanan yang cukup panjang, seperti yang dijelaskan dalam artikel yang berjudul “*Perjalanan Multikultural dalam Sepiring Ketupat Cap Go Meh*” bahwa Ketupat Cap Go Meh merupakan makanan hasil akulturasi masyarakat Jawa dan imigran Cina. Hal ini nyatanya di Cina sendiri selalu menyajikan hidangan Ronde atau *Yuan Xiao* (dalam bahasa mandarin) saat perayaan Cap Go Meh. Namun di Indonesia hidangan ini berangsur beralih menjadi sebuah hidangan ketupat, yang mana sajian ini nyatanya menyesuaikan dengan kebudayaan masyarakat Indonesia pada Hari Raya Besar tepatnya saat Lebaran.

Adapun dalam Teori Interaksionisme Simbolik disebutkan adanya keterkaitan antara simbol dan interaksi. Menurut George Herbert Mead dalam West dan Lynn (2008) yang berjudul *Pengantar Teori Komunikasi* mengemukakan bahwa peran manusia bersumber dari makna simbolik yang ditimbulkan dalam suasana tertentu dimana proses interaksi melibatkan pemakaian simbol atau tanda baik bahasa, agama, kebiasaan dan adat istiadat. Paham Interaksi Simbolik sendiri merujuk pada ‘komunikasi’ atau ‘simbol

khusus'. Interaksi simbolik merujuk pada sifat khas manusia saat berinteraksi, dimana manusia menerjemahkan dan mendefinisikan setiap tindakannya baik dalam berinteraksi dengan orang lain atau dengan diri sendiri. Simbol sendiri merupakan representasi dari suatu fenomena, dimana simbol tadinya telah disepakati bersama dalam suatu kelompok serta digunakan untuk menggapai suatu kesamaan arti bersama dan akan menimbulkan makna.

Blumer (dalam K.J, 1986) mengatakan ada lima konsep dasar pendukung teori interaksi simbolik, yakni *pertama* konsep diri (*self*), dimana mampu memandang diri sebagai objek pikiran dan berinteraksi dengan diri sendiri. *Kedua*, konsep perbuatan (*action*) dimana manusia dalam berkehidupan selalu melakukan perbuatan dalam berinteraksi. *Ketiga*, konsep objek (*object*) dimana manusia hidup di tengah-tengah objek. *Keempat*, konsep interaksi sosial (*social interaction*) dimana seseorang berusaha memahami orang lain dimana dalam interaksi simbolik mengartikan gerak orang lain dan bertindak sesuai makna yang ada. *Kelima*, konsep tindakan bersama (*joint action*) dimana penyerasian atau kesepakatan bersama mengenai makna, tujuan, arti, dan sikap. Hal ini sama dengan penggunaan ketupat sebagai bahan utama pembuatan Ketupat Cap Go Meh oleh Ny. Kartika dimana merupakan simbol atau ciri budaya kuliner Tionghoa Glodok kala perayaan Cap Go Meh yang membedakannya dari Lontong Cap Go Meh lainnya.

E. Metode dan Bahan Sumber

1. Metode Penelitian

Dalam suatu penelitian diperlukan tata cara ilmiah upaya menyangkut kasus yang hendak diteliti serta dibahas untuk mendasari suatu penelitian. Sesuai dengan kaidah metode penelitian sejarah, penulis mencoba untuk melakukan penelitian dengan melalui lima tahapan, yakni: pemilihan topik, heuristik, verifikasi, interpretasi, dan penulisan sejarah (Kuntowijoyo, 2013). Berikut penjelasan mengenai metode penelitian ini:

a) Pemilihan Topik

Topik yang dipilih penulis ialah tentang sejarah kuliner Peranakan Tionghoa, terutama Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika di Glodok. Adapun menurut Kuntowijoyo dalam penulisan sejarah, ia memasukkan dua kategori, yakni kedekatan emosional dan kedekatan intelektual (Kuntowijoyo, 2013). Utamanya penulis memilih topik berdasarkan kedekatan emosional karena penulis melihat dalam cita rasa kuliner/makanan yang ditemui setiap daerah Indonesia, banyak kuliner Peranakan Tionghoa yang menjamur dan masih eksis sampai saat ini. Tentu dengan modifikasi cita rasa sesuai masyarakat lokal tanpa menghilangkan budaya Tionghoa dalam sebuah hidangan makanan.

Kuliner Peranakan nyatanya menjadi kuliner favorit masyarakat Indonesia seperti halnya bakso, bakmie, lumpia, kwetiau, bakpao dan lain sebagainya. Tetapi ternyata bukan hanya

cita rasa Tionghoa saja yang dapat mempengaruhi kuliner Indonesia. Justru berkebalikan dimana Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika (*kuliner khas Peranakan Tionghoa Jawa*) memperlihatkan bahwa lebih dominan cita rasa Jawa dan Betawi daripada cita rasa Tionghoa di dalamnya. Ditambah lokasi Glodok yang menjadi daerah sentral dari pokok pembahasan skripsi penulis karena Glodok merupakan tempat lahirnya Cina Peranakan dengan kebiasaan yang kental akan suasana kebiasaan orang Tionghoa.

b) Heuristik

Heuristik ialah mencari dan mengumpulkan sumber sejarah. Sumber ini dapat dibagi dua yakni sumber primer dan sumber sekunder. Sumber primer ialah sumber kesaksian orang pertama yang menyaksikan saat peristiwa terjadi (Gottschalk, 1975). Sumber primer yang diambil penulis ialah berupa manuskrip, koran, serta wawancara dengan pelaku ataupun saksi sejarah. Disini penulis melakukan wawancara dengan generasi kedua Ketupat Gloria 65: Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra. Adapun sumber yang telah dikumpulkan ialah:

- Sumber utama yang digunakan dalam penelitian diantaranya buku karya Aji Chen berjudul *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*; Fadly Rahman berjudul *Jejak Rasa Kuliner Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*; Paul Freedman berjudul *Budaya dan Kuliner:*

Memoar Tentang Dapur Cina Peranakan Jawa Timur.

Serta dokumen-dokumen sezaman berupa arsip dan jurnal.

- Manuskrip berupa kumpulan naskah tulisan resep masakan Peranakan Tionghoa Jawa yang ditulis oleh Go Pheek Thoo dalam kurun waktu abad ke-20. Sumber ini didapatkan dari koleksi pribadi penulis.
- Surat Kabar Nasional baik fisik maupun digital yang didapatkan dari Perpustakaan Nasional dan Internet.
- Wawancara langsung dengan anak dari Ny. Kartika Tjandra selaku penerus generasi kedua dari Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika yakni Koh Asiung, Koh Soentoro dan Ci Elly Liana yang saya temui langsung di rumah ataupun saat sedang menjaga kedai. Selanjutnya penulis juga melakukan wawancara dengan pegawai kedai Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika di Glodok yakni Zainal Abidin yang saya temui ketika sedang melayani tamu kedai. Serta ditambah wawancara dengan pendiri Museum Benteng Heritage dan ketua PERTIWI (Peranakan Tionghoa Warga Indonesia) yakni Prof. Udaya Halim dalam seminar online dan beberapa pedagang kuliner di wilayah Glodok yang masih merupakan Peranakan Tionghoa.

Adapun sumber sekunder menurut Gosttschalk (1975) ialah merupakan kumpulan sumber-sumber dan dokumen sezaman

sebagai upaya mengenali latar belakang mengenai subjek, petunjuk data bibliografis, memperoleh kutipan dari sumber sezaman dan sebagai upaya memperoleh interpretasi dan hipotesis mengenai masalah yang sama untuk memperbaiki penulisan penelitian.

Sumber sekunder dalam penelitian ini didapat dari buku buku sumber literatur, jurnal, artikel, dan buku teks tematis yang membahas sejarah kuliner, sejarah Jakarta, sejarah antropologi dan buku tematis lainnya yang menunjang penelitian. Kajian literatur yang digunakan oleh peneliti berasal dari berbagai tempat, seperti Perpustakaan Nasional Republik Indonesia, Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Museum Benteng Heritage dan koleksi pribadi penulis.

c) Verifikasi

Verifikasi atau kritik sumber ini sangat diperlukan dalam penelitian sejarah, hal ini dikarenakan sebagai upaya memudahkan penulis untuk memilah sumber yang digunakan agar data yang disampaikan dapat diuji validitas dan reliabilitasnya untuk penelitian. Dalam sejarah terdapat kritik ekstern dan intern dalam melakukan sebuah penelitian. Begitu pun halnya penulis melakukan kritik ekstern biasa digunakan sebagai upaya menguji keautentikan sumber dan kritik intern untuk menguji isi sumber yang telah didapat dengan melakukan pengamatan langsung, wawancara, atau melihat keaslian dokumen dari penggunaan

bahasa, bentuk huruf, rentang tahun, tempat dan dokumentasi yang terlampir apakah konsisten dan sesuai fakta yang ada atau tidak.

d) Interpretasi

Interpretasi ialah berupaya untuk menganalisis atau menafsirkan terhadap fakta atau bukti sejarah yang sudah dikumpulkan penulis dengan membuktikan relasi antar fakta-fakta sejarah. Dalam proses penafsiran fakta harus dilandasi sikap objektif dan juga menggunakan sumber-sumber yang menunjang (Kuntowijoyo, 2013).

Interpretasi dalam penelitian ini menjelaskan proses percampuran budaya Tionghoa dan Nusantara lewat sajian kuliner Ketupat Cap Go Meh yang kerap dikenal sebagai sajian simbolik. Namun seiring berjalannya waktu sajian ini beralih menjadi kuliner legendaris.

e) Historiografi

Historiografi atau penulisan sejarah merupakan tahap akhir dalam metode penelitian sejarah. Aspek kronologi menjadi fokus penting dalam penulisan sejarah sehingga sejarah menjadi kajian utuh, sistematis serta komunikatif (Kuntowijoyo, 2013). Dalam penulisannya, penelitian ini menggunakan metode deskriptif analisis dengan menggunakan analisis teori interaksi simbolik yang digagas oleh George Herbert Mead.

2. Sumber Penelitian

Sumber yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan sumber buku, koran, artikel, jurnal, dan arsip. Sumber buku penulis didapatkan dari Arsip Nasional Republik Indonesia, Perpustakaan Jakarta, Perpustakaan Nasional, Perpustakaan Universitas Indonesia, Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta dan yang terkait tentang penelitian **“Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra: Dari Kuliner Simbolik ke Kuliner Legedaris Peranakan Tionghoa Jawa di Glodok (1965-2003)”**

Buku-buku yang berhasil di kumpulkan antara lain buku karya Aji Chen berjudul *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*; Denys Lombard berjudul *Nusa Jawa Silang Budaya : Jaringan Asia*; Fadly Rahman berjudul *Jejak Rasa Kuliner Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*; Onghokham berjudul *Riwayat Tionghoa Peranakan di Jawa*; Paul Freedman berjudul *Budaya dan Kuliner: Memoar Tentang Dapur Cina Peranakan Jawa Timur*; Prasetyo berjudul *MENEER BABA: Perkembangan Modernisasi dalam Gaya Hidup dan Politik Elite Tionghoa Batavia 1900-1942.*