

The Influence of Chinese Culinary Culture on Culinary Development in The Archipelago

Anastasia Sulistyawati^{1*}, Putu Agung Prianta²

^{1*}Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali

²Pengelolaan Konvensi & Peristiwa, Politeknik Internasional Bali

prof.sulistyawati@pib.ac.id^{1*}

Received:19/12/2024

Revised: 24/12/2024

Accepted:26/12/2024

Abstrak

Dalam perkembangannya, tradisi kuliner di Indonesia telah dipengaruhi secara signifikan oleh pengaruh asing, khususnya budaya Tionghoa, yang secara mendalam memperkaya praktik kuliner lokal. Komunitas Tionghoa yang telah bermukim di Indonesia selama berabad-abad berkontribusi besar terhadap keragaman kuliner Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pengaruh historis budaya kuliner Tionghoa terhadap lanskap gastronomi Indonesia dan mengidentifikasi jenis-jenis hidangan yang diperkenalkan oleh kelompok etnis Tionghoa. Dengan menggunakan teori kuliner, teori akulturasi, dan konsep gastronomi, penelitian ini mengadopsi pendekatan kualitatif, terutama melalui tinjauan literatur. Temuan penelitian mengungkapkan bahwa budaya Tionghoa telah secara signifikan memengaruhi dan memperkaya tradisi kuliner Indonesia. Interaksi lintas budaya antara komunitas Tionghoa dan Indonesia tidak hanya memperluas variasi masakan Indonesia tetapi juga menjadi medium komunikasi dan pertukaran budaya. Hidangan ikonik seperti bakso, mi, bakpao, lumpia, dan siamai merupakan contoh nyata pengaruh kuliner Tionghoa yang telah diadaptasi dengan cita rasa Indonesia, dan pada akhirnya menjadi bagian penting dari kuliner Indonesia. Adaptasi ini menyoroti dinamika pertukaran budaya dan integrasi elemen kuliner asing ke dalam warisan makanan lokal, yang menunjukkan peran kuliner dalam mendorong pemahaman lintas budaya dan memperkaya identitas gastronomi Indonesia.

Kata Kunci: pengaruh, budaya kuliner, Tionghoa, Nusantara

Abstract

In its development, culinary traditions in Indonesia have been significantly shaped by foreign influences, particularly Chinese culture, which has deeply enriched local culinary practices. The Chinese community, which has resided in Indonesia for centuries, has contributed significantly to the diversity of Indonesian cuisine. This study aims to explore the historical influence of Chinese culinary culture on Indonesia's gastronomic landscape and identify the types of dishes introduced by Chinese ethnic groups. Using culinary theory, acculturation theory, and gastronomic concepts, this research adopts a qualitative approach, primarily through literature review. The findings reveal that Chinese culture has significantly influenced and enriched Indonesian culinary traditions. Cross-cultural interactions

between Chinese and Indonesian communities have not only expanded the variety of Indonesian cuisine but also served as a medium for communication and cultural exchange. Iconic dishes such as meatballs, noodles, buns, spring rolls, and siomai are notable examples of Chinese culinary influences that have been adapted to Indonesian tastes, ultimately becoming staples of Indonesian cuisine. These adaptations highlight the dynamic interplay of cultural exchange and the integration of foreign culinary elements into the local food heritage, showcasing the role of cuisine in fostering cross-cultural understanding and enriching Indonesia's gastronomic identity.

Keywords: *influence, culinary culture, Tionghoa, Archipelago*

1. PENDAHULUAN

Perkembangan kuliner tidak terlepas dari adanya pengaruh politik, ekonomi, dan budaya suatu tempat. Kuliner dapat dinilai sebagai elemen budaya suatu tempat yang mudah dikenali sebagai identitas suatu masyarakat yang menunjukkan adanya hubungan sosial (Utami, 2018). Dalam perkembangannya, kuliner di Nusantara, tidak dapat terlepas dari adanya pengaruh budaya asing seperti India, Tiongkok, bahkan Eropa yang sampai saat ini masih berkembang dalam kebiasaan masyarakat. Melihat keberagaman suku bangsa yang tinggal di Indonesia, masyarakat Tionghoa merupakan salah satu suku bangsa yang sudah ada di Indonesia sejak zaman dahulu. Hampir setiap kota di Indonesia memiliki populasi Tionghoa, warga negara keturunan Tionghoa memiliki salah satu budaya tertua dan paling kompleks di dunia. Tak heran jika budaya Tionghoa turut berkontribusi dan memperkaya khasanah gastronomi Nusantara. Dalam hal ini kreasi kuliner dapat dikatakan merupakan hasil konstruksi budaya sebagai alat filosofis dan mistis yang menyatukan berbagai makhluk dalam satu kehidupan (Meigs, 1997).

Tidak semua budaya yang dibawa oleh orang Tionghoa dapat diterima oleh masyarakat Indonesia. Namun aspek kuliner merupakan salah satu aspek budaya yang diterima secara luas di Indonesia. Hasil silang budaya yang terjadi dan mempengaruhi perkembangan kuliner di Nusantara dapat dipandang sebagai media komunikasi antar golongan yang makin terbuka dan sering terjadi dalam kehidupan manusia. Melalui komunikasi lintas budaya, khazanah kuliner di Nusantara akan terus berkembang membentuk banyak pilihan (keragaman) serta memperluas inovasi gastronomi yang memadukan cita rasa multi etnis. Kuliner dalam budaya etnis Tionghoa memegang peranan yang sangat penting karena dipandang sebagai alat pemersatu struktur sosial dan mempengaruhi kesatuan ekonomi serta sebagai bentuk persembahan untuk leluhur (makna religius). Begitu pula dengan kuliner di Nusantara, memiliki banyak kesamaan dalam peran seperti kuliner dalam budaya Tionghoa.

Tidak ada sumber pasti yang dapat menyebutkan kapan pertama kali kebudayaan Tionghoa memberikan pengaruh terhadap kuliner di Nusantara. Berbagai sumber menyebutkan titik acu sejarah yang berbeda. Beberapa sumber meyakini bahwa gelombang migrasi nenek moyang Tionghoa ke Indonesia melalui aktivitas perdagangan antara abad ke-4 hingga ke-7 mempengaruhi seluruh aspek kehidupan Indonesia, termasuk budaya dan kuliner (Fadli, 2022). Kuliner pengaruh budaya Tionghoa disesuaikan dengan budaya dan adat istiadat masyarakat setempat. Prasasti Watukula (902 M) dari Kerajaan Mataram kuno yang memuat kata "taufu" (Hokkien),

yang sekarang dikenal dengan nama tahu, memberikan bukti lebih lanjut bahwa pengaruh masakan Peranakan Cina sudah ada pada jaman itu. Sumber lain mengungkapkan bahwa Tiongkok sudah mengetahui kepulauan yang dikenal dengan nama Huangtse, berdasarkan berbagai cerita Dinasti Han pada masa pemerintahan Kaisar Wang Ming atau Kaisar Wang Mang (1-6 SM) (Setiono, 2002).

Pengaruh kuat kuliner Tionghoa di Indonesia mungkin dimulai pada awal abad ke-15 ketika frekuensi imigrasi meningkat dan ditandai dengan komunitas Tionghoa yang tinggal di beberapa kota besar atau wilayah pesisir Indonesia, seperti Hokkien, Hakka, dan Tiochiu. Namun harus diakui bahwa proses penerimaan kuliner Tionghoa telah berlangsung selama berabad-abad (Setiawan, 2017). Terlepas dari berbagai sumber yang menyebutkan beragam bukti sejarah awal mula etnis Tionghoa memberikan pengaruh di Nusantara, budaya Tionghoa dalam aspek kuliner nyatanya telah dapat diterima dengan baik oleh warga Indonesia. Hasil silang budaya yang terjadi dan mempengaruhi perkembangan kuliner di Nusantara ini dapat dilihat dari penggunaan bahan atau bumbu masakan, jenis masakan, serta teknik memasak atau mengolah makanan. Ditinjau dari aspek penggunaan bahan atau bumbu masakan, pengaruh budaya Tionghoa yang dapat diterima dengan baik di Nusantara dapat dilihat dari adanya penggunaan kecap dan taoco sebagai pelengkap bahan atau bumbu masakan. Kecap yang merupakan salah satu bahan pelengkap masakan Nusantara yang sudah mendarah daging bagi masyarakat Indonesia merupakan salah satu bentuk akulturasi budaya antara masyarakat Jawa dengan etnis Tionghoa. Awalnya Etnis Tionghoa memperkenalkan kecap asin (*soy sauce*), kepada masyarakat Indonesia, namun karena kultur masyarakat Jawa umumnya yang tidak menyukai rasa kecap asin, oleh etnis Tionghoa ditransformasikan dengan ditambahkan gula yang berasal dari kelapa sehingga menjadi kecap manis (<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/kecap-kuliner-yang-tidak-lepas-dari-budaya-peranakan-tionghoa/>). Ditinjau dari jenis masakan, diversifikasi jenis kuliner seperti capcai, fuyunghai, bakpia, lobak, bakwan, cakwe, pangsit, mie, bihun, bakso, tahu, siomay, bakpao, lumpia, serta minuman teh merupakan hasil internalisasi budaya kuliner Tionghoa oleh masyarakat Indonesia (Fadli, 2022). Tentunya berbagai ragam kuliner tersebut sangat populer dan sering dikonsumsi warga Indonesia yang sebagian dikembangkan secara produktif sehingga menjadi bagian dari kuliner Nusantara.

Selain bahan makanan dan jenis makanan, metode memasak atau mengolah makanan seperti *deep frying* dan menumis juga diperkenalkan oleh etnis Tionghoa. Pembuatan minuman fermentasi yang berasal dari sadapan pohon kelapa serta aren, teknik pembuatan sari tebu, dan teknik pembuatan gula (aren, kelapa, tebu) juga diperkenalkan etnis Tionghoa yang sampai saat ini digunakan oleh masyarakat Nusantara dalam mengolah bahan makanan. Kekayaan budaya dan kuliner Nusantara lebih berwarna akibat adanya proses silang budaya dengan etnis Tionghoa. Perpaduan tradisi dapat melahirkan warisan kuliner Nusantara yang dapat memanjakan para penikmat makanan. Melihat besarnya kontribusi budaya Tionghoa terhadap khazanah kuliner Nusantara, penulis memiliki keinginan untuk melakukan penelitian “Pengaruh Budaya Kuliner Tionghoa Terhadap Perkembangan Kuliner di Nusantara”. Penelitian ini ingin mengkaji lebih dalam terkait awal mula masyarakat Nusantara diperkenalkan kuliner Tionghoa dan akhirnya tercipta ragam kuliner Nusantara baru hasil akulturasi budaya kuliner serta mengidentifikasi jenis masakan yang populer di Nusantara dan dikembangkan secara produktif sehingga menjadi bagian dari kuliner Nusantara.

2. LITERATURE REVIEW

Kebudayaan merupakan kumpulan pengetahuan yang mencakup berbagai aspek, seperti kepercayaan, seni, moral, hukum, adat, serta kemampuan dan kebiasaan yang diperoleh individu sebagai bagian dari komunitasnya (Kusherdiana, 2013). Budaya tercermin dalam pemahaman akan nilai-nilai yang terkandung dalam gagasan, rasa, dan hasil karya manusia. Menurut Koentjaraningrat, terdapat tujuh unsur utama kebudayaan, yaitu bahasa, tradisi masyarakat, makanan dan pola makan, seni dan musik, sejarah suatu wilayah, teknologi dan cara kerja, agama, serta bentuk dan karakteristik arsitektur (Nugraha dan Lema, 2021). Fokus penelitian ini, yakni kuliner, berasal dari kata bahasa Inggris '*culinary*' yang berakar pada istilah Latin *culinarius*, dengan kata dasar *culina* yang berarti dapur atau tempat memasak. Kuliner adalah seni mengolah makanan, mulai dari pemilihan bahan dan peralatan memasak, proses memasaknya, hingga penyajian makanan agar terlihat menarik dan memiliki cita rasa yang memikat (Putri, 2019). Makna memasak sangat universal, merupakan transformasi dari alam menuju budaya (Utami, 2018). Memasak untuk menghadirkan makanan dalam segala bentuk, tata cara penyajiannya serta cara konsumsinya merupakan ekspresi budaya yang menegaskan identitas masyarakatnya.

Kebudayaan adalah bidang pengetahuan yang kompleks yang mencakup pengetahuan, kepercayaan, seni, moral, hukum, adat istiadat, praktik, dan bahkan keterampilan serta kebiasaan yang diperoleh orang sebagai anggota masyarakat (Kusherdiana, 2013). Kebudayaan tercermin dalam pengetahuan tentang pikiran, perasaan, dan nilai-nilai manusia yang terkandung dalam karya. Menurut Koentjaraningrat, tujuh unsur kebudayaan tersebut terdiri dari bahasa, adat istiadat masyarakat, makanan dan kebiasaan makan, musik dan seni, sejarah suatu tempat, metode dan teknik kerja, agama, serta bentuk dan ciri arsitektur (Nugraha dan Lema, 2021). Kuliner yang menjadi fokus kajian ini, secara etimologis merupakan kata serapan dari kata bahasa Inggris "*culinary*". "*Culinary*" berasal dari bahasa Latin "*culinarius*," yang berasal dari kata "*culina*," yang berarti dapur, tempat makanan disiapkan. Seni kuliner adalah seni mengolah bahan, mulai dari pemilihan bahan dan peralatan pengolahan, hingga memasak dan menyajikan bahan, agar suatu makanan tampak dan terasa indah serta menggugah selera (Putri, 2019). Makna memasak sangat universal dan merupakan transformasi dari alam menuju budaya (Utami, 2018). Masakan, penyajian, penyajian, dan konsumsi makanan dalam segala bentuknya, merupakan ekspresi budaya yang menegaskan identitas suatu masyarakat.

Makan merupakan bentuk dasar dari semua transaksi dan setiap pertukaran objek dengan pihak lain (Woodward, 1999). Sebagai wujud mendasar dari segala transaksi, memasak dapat dianggap sebagai elemen budaya yang menunjukkan adanya hubungan sosial. Makanan menghubungkan manusia dan seluruh makhluk hidup. Dari sudut pandang hubungan sosial, seni kuliner merupakan hasil konstruksi budaya yang mengeksplorasi bagaimana makanan dan makan dipahami sebagai sarana menyatukan berbagai komunitas dalam satu kehidupan (Meigs, 1997). Jika kuliner dipandang sebagai hasil konstruksi budaya, dengan demikian kuliner dapat di dekonstruksi. Hal ini menunjukkan bahwa budaya kuliner bukanlah suatu hal yang tetap, melainkan suatu proses yang terus berkembang dan berubah. Makanan merupakan salah satu bidang budaya kehidupan sehari-hari yang sangat dipengaruhi oleh perkembangan zaman.

Akulturasi budaya dalam dunia kuliner terjadi ketika unsur budaya baru dianggap memberikan manfaat bagi kehidupan masyarakat tertentu. Proses ini menyebabkan

perubahan pada kedua budaya yang memiliki kesamaan, sehingga tercipta hubungan timbal balik yang kadang menjadi lebih kuat dibanding salah satu budaya tersebut. Akulturasi ini adalah bentuk perpaduan antara dua budaya yang menghasilkan budaya baru tanpa menghilangkan elemen asli dari budaya masing-masing (Koentjaraningrat, 1990). Proses ini mensyaratkan penerimaan elemen budaya asing yang kemudian dikombinasikan dengan budaya lokal, sehingga menghasilkan campuran kedua budaya tanpa menghilangkan keaslian budaya lama. Ralph Linton dalam bukunya *The Study of Man* menjelaskan bahwa akulturasi dapat terjadi dalam dua bentuk.

Pertama, *Covert culture* mencakup sistem nilai-nilai budaya, keyakinan keagamaan yang dianggap sakral, sejumlah tradisi yang dipelajari, serta adat-istiadat dengan fungsi yang luas dalam kehidupan masyarakat. Kedua, *Overt culture* mencakup aspek budaya fisik, seperti alat dan benda-benda yang digunakan, serta ilmu pengetahuan, tata cara, gaya hidup, dan berbagai reaksi yang memberikan manfaat serta kenyamanan (Supardi, 2006). Menurut *Social Science Research Council* (1954), akulturasi dapat terjadi melalui berbagai bentuk kontak budaya, di antaranya: (a) interaksi sosial di seluruh lapisan masyarakat, sebagian masyarakat, atau bahkan antarindividu dari dua komunitas berbeda; (b) kontak budaya dalam situasi yang bersahabat atau penuh konflik; (c) interaksi budaya antara kelompok yang mendominasi dan yang didominasi dalam berbagai aspek budaya, termasuk ekonomi, bahasa, teknologi, struktur sosial, agama, seni, dan ilmu pengetahuan; (d) kontak budaya antara komunitas dengan jumlah populasi besar atau kecil; dan (e) interaksi budaya yang melibatkan sistem budaya, sistem sosial, maupun elemen budaya fisik.

3. METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan holistik, yang memandang suatu fenomena sebagai kesatuan yang utuh. Tujuan penelitian adalah untuk memperoleh gambaran dan informasi mengenai akulturasi budaya kuliner Tionghoa di Nusantara. Metode deskriptif kualitatif bertujuan untuk memahami secara jelas situasi atau kondisi tertentu di lapangan, khususnya terkait pengaruh budaya Etnis Tionghoa terhadap perkembangan kuliner di Nusantara. Pendekatan kualitatif digunakan untuk menjawab berbagai pertanyaan penelitian, dengan penekanan pada pemahaman mendalam terhadap suatu masalah daripada membuat generalisasi. Metode ini mengandalkan teknik analisis mendalam (*in-depth analysis*), yang meneliti masalah secara individual atau kasus per kasus, karena metode kualitatif mengakui bahwa setiap masalah memiliki karakteristik yang unik dan berbeda satu sama lain.

3.1 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan data kualitatif sebagai sumber utama. Data kualitatif berupa teks, narasi, deskripsi, dokumen, atau gambar yang diperoleh langsung melalui penelusuran internet. Data ini digunakan untuk memberikan jawaban terhadap seluruh pertanyaan yang dirumuskan dalam penelitian. Terdapat dua tujuan khusus dari penelitian, yaitu (1) Mengetahui rekam jejak atau sejarah pengaruh budaya kuliner Tionghoa dalam memperkaya khazanah kuliner di Nusantara, dan (2) Memahami jenis masakan yang ditularkan etnis Tionghoa dan digunakan masyarakat Nusantara sampai saat ini secara produktif sehingga menjadi bagian dari kuliner Nusantara. Dalam penelitian ini sumber data yang digunakan adalah dominan merupakan data sekunder, peneliti akan menganalisis pustaka baik yang diperoleh dari sumber buku, jurnal/

penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya, maupun berita digital terkait adaptasi budaya kuliner Tionghoa yang mempengaruhi kuliner di Nusantara sampai saat ini.

3.2 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kepustakaan. Studi kepustakaan melibatkan pencarian data tertulis berupa literatur yang relevan dengan objek penelitian. Teknik ini digunakan untuk memperoleh berbagai sumber, seperti teks, naskah, buku, dan artikel yang berkaitan dengan topik penelitian, yang dapat diperoleh dari berbagai tempat, seperti perpustakaan, lembaga penelitian, atau koleksi pribadi.

3.3 Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini, data yang dianalisis adalah data yang telah dikumpulkan pada tahap sebelumnya. Menurut Jane Sutton dan Zubin Austin (2015), analisis data kualitatif melibatkan proses pengkodean (*coding*) untuk mengorganisasi data dan mengidentifikasi tema-tema utama yang akan diungkapkan (*theming*). Tahap akhir dalam penelitian kualitatif adalah sintesis data, di mana peneliti merangkum temuan-temuan menjadi sebuah narasi yang dapat dipahami oleh audiens.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini akan dideskripsikan terkait awal mula Etnis Tionghoa datang ke Nusantara dan memperkenalkan budaya kuliner di Indonesia serta pengaruh budaya kuliner Tionghoa terhadap perkembangan kuliner di Indonesia

4.1 Jejak Awal Etnis Tionghoa Memperkenalkan Budaya Kuliner di Indonesia

Menelusuri sejarah awal Etnis Tionghoa memperkenalkan budaya kuliner di Indonesia, tidak dapat terlepas dari masuknya Etnis Tionghoa pertama kali ke Nusantara. Etnis Tionghoa dikenal sebagai petani ulung, pandai beradaptasi, serta ahli memasak. Ketika datang ke Nusantara, para imigran Etnis Tionghoa membawa berbagai jenis tanaman pangan, seperti kedelai, leci, lengkung, petai cina, labu cina, hingga cingcau. Beragam bahan makanan ini menjadi salah satu sarana bagi Etnis Tionghoa untuk secara bertahap mengadaptasi kuliner mereka, hingga akhirnya diterima oleh budaya lokal. Namun, tidak semua unsur budaya yang mereka bawa diterima dengan baik oleh masyarakat Indonesia. Salah satu aspek budaya yang berhasil diterima dengan baik adalah kuliner.

Dalam budaya Etnis Tionghoa, makanan memiliki peran yang sangat penting, tidak hanya sebagai sarana pemersatu, tetapi juga sebagai bagian integral dari struktur sosial yang memengaruhi kesatuan ekonomi. Selain itu, makanan juga menjadi media ekspresi dalam kehidupan sosial dan religius mereka. Makanan digunakan sebagai persembahan untuk leluhur, dalam upacara adat, serta sebagai penanda musim dan perayaan kebudayaan. Pada subbab ini, akan dijelaskan terlebih dahulu bagaimana Etnis Tionghoa mulai masuk ke Nusantara dan memberikan pengaruh besar terhadap budaya kuliner di Indonesia. Berdasarkan berbagai sumber yang dikumpulkan, proses masuknya Etnis Tionghoa ke Nusantara dapat dibagi menjadi tiga fase utama: fase pertama melalui hubungan dagang antara Kerajaan Tiongkok dan kerajaan-kerajaan di Nusantara, fase kedua terjadi saat kedatangan bangsa Eropa ke Nusantara, dan fase ketiga berlangsung di bawah pemerintahan Hindia Belanda.

A. Fase Pertama Kedatangan Etnis Tionghoa ke Nusantara

Kedatangan Etnis Tionghoa ke Nusantara berawal dari hubungan dagang antara kerajaan-kerajaan di Nusantara dengan Kerajaan Tiongkok. Hubungan ini terjalin dalam bentuk relasi sebagai negara *vassal*, karena pada masa itu Tiongkok tidak mengakui konsep negara koloni. Sebagai gantinya, Tiongkok menggunakan sistem upeti untuk menandai wilayah yang telah berada di bawah kekuasaannya, yang secara tidak langsung menunjukkan pengakuan terhadap dominasi Tiongkok (Wang et al., 1996). Hubungan harmonis antara Kerajaan Tiongkok dan kerajaan-kerajaan di Nusantara tercermin melalui pertukaran duta kerajaan. Para duta ini biasanya membawa buah tangan sebagai simbol persahabatan, dan momen ini menjadi awal mula interaksi antara Etnis Tionghoa dan masyarakat di kota-kota pelabuhan di Nusantara.

Pada tahap awal, kedatangan orang-orang Tionghoa ke Nusantara dilakukan secara berkelompok melalui ekspedisi yang diinisiasi oleh Kerajaan Tiongkok. Ekspedisi ini berlangsung dalam beberapa periode, seperti ekspedisi Fa-Hsien pada abad ke-4 hingga ke-5 Masehi, ekspedisi I Tsing pada abad ke-7 Masehi, dan ekspedisi Cheng Ho pada abad ke-15 Masehi. Fa-Hsien, seorang biksu, dalam perjalanan menuju India sempat singgah di Pulau Jawa dan mencatat keberadaan sebuah kerajaan yang disebut "To lo mo." Selanjutnya, ekspedisi I Tsing pada tahun 671 Masehi (abad ke-7) yang berangkat dari Canton menuju Nalanda, India, juga singgah di Shih Li Fo Shih, yang kini dikenal sebagai Sriwijaya di Sumatera Selatan (Tjandrasmita, 2009).

Salah satu penjelajah Tionghoa yang memiliki pengaruh signifikan terhadap perkembangan komunitas Tionghoa di Indonesia adalah Laksamana Cheng Ho. Ekspedisi yang dipimpin oleh Cheng Ho berlangsung pada masa Dinasti Ming di bawah pemerintahan Kaisar Cheng Tsu (1403–1424). Tujuan utama ekspedisi ini adalah meyakinkan kerajaan-kerajaan di wilayah Laut Selatan dan Barat untuk mengakui kekuasaan Kekaisaran Tiongkok. Perjalanan tersebut terdokumentasi dalam jurnal berjudul *Ying-Yai Sheng-Lan*, yang diterjemahkan oleh J.V.G. Mills (1970). Catatan sejarah ini menunjukkan bahwa keberadaan masyarakat Tionghoa telah berlangsung sejak lama dan memainkan peran penting dalam pembentukan masyarakat Indonesia di masa depan.

Menurut Setiono (2002), keberadaan bangsa Tionghoa di Nusantara pada abad ke-3 dapat dibuktikan melalui sejumlah penemuan arkeologis, seperti tembikar yang ditemukan di Jawa Barat, Lampung, dan Kalimantan Barat. Pada abad yang sama, kapak batu dari zaman Neolitikum juga ditemukan, dengan karakteristik yang mirip dengan artefak dari Tiongkok pada periode yang sama. Selain itu, genderang perunggu berukuran besar yang ditemukan di Sumatera Selatan memiliki kemiripan dengan genderang perunggu dari masa Dinasti Han di Tiongkok. Pada masa pemerintahan Kaisar Wang Ming dari Dinasti Han, Nusantara dikenal oleh bangsa Tionghoa dengan nama Huang Tse.

Penemuan berbagai artefak arkeologi tersebut mengindikasikan kemungkinan adanya jalur pelayaran antara masyarakat Tionghoa di Tiongkok dan masyarakat di Nusantara. Kedatangan Etnis Tionghoa pada fase pertama ini sangat bergantung pada angin Muson, sehingga perjalanan pulang ke Tiongkok memerlukan waktu yang cukup lama. Selama menunggu, rombongan ekspedisi melakukan berbagai aktivitas, termasuk menjalin hubungan dagang dengan penduduk lokal. Selain berdagang, Kerajaan Tiongkok juga membangun hubungan persahabatan dengan kerajaan-kerajaan yang ada di Nusantara.

B. Fase Kedua Kedatangan Etnis Tionghoa ke Nusantara

Pada tahap kedua, Etnis Tionghoa mulai memainkan peran penting dalam aktivitas perdagangan dan pelayaran, bekerja sama dengan para pedagang dari Arab dan India (Asnan, 2007: 43). Pada abad ke-17, mereka telah menetap di Pariaman, yang menjadi pemukiman awal komunitas Tionghoa di wilayah Pantai Barat Sumatera. Pada tahun 1660, Vereenigde Oostindische Compagnie (VOC), organisasi dagang Belanda, menetapkan Padang sebagai pusat ekonomi dan politik. Pedagang Tionghoa membangun hubungan dagang dengan VOC dan masyarakat lokal Padang, yang pada mulanya merupakan pedagang dari wilayah pedalaman. Bertambahnya populasi Tionghoa di Padang pada tahun 1682 mendorong VOC untuk menunjuk Lie Pit sebagai letnan Tionghoa, dengan tanggung jawab mengelola dan mengawasi komunitas Tionghoa yang bermukim di kota tersebut (Erniwati, 2016: 35).

Pada fase ini, hubungan antara Etnis Tionghoa dan masyarakat Nusantara tidak hanya terbatas pada perdagangan, tetapi juga melibatkan perkawinan. Sebagian besar Etnis Tionghoa yang menikah dengan penduduk lokal adalah laki-laki, karena mereka datang tanpa membawa keluarga dari Tiongkok. Keturunan dari perkawinan campuran ini membentuk kelompok yang dikenal sebagai Tionghoa Peranakan (Lan, 2013: 24; Lohanda, 1993: 11; Noordjanah, 2004: 41). Pada pertengahan abad ke-19, mayoritas Etnis Tionghoa bermukim di Pulau Jawa, karena kota-kota dagang yang ramai berada di wilayah pantai utara. Berdasarkan catatan sejarah komunitas Tionghoa, gelombang awal kedatangan mereka dimulai di daerah Banten, lalu menyebar ke berbagai wilayah di Indonesia, termasuk Pulau Jawa, Pulau Sumatra, Tanjung, Jepara, Lasem, Demak, Rembang, Buyaran, hingga Pulau Sulawesi, khususnya di Kota Makassar.

Jumlah masyarakat Tionghoa di Nusantara pada fase ini mengalami peningkatan yang pesat, ketika ekonomi koloni meningkat sebagai akibat diperkenalkannya sistem tanam paksa (*cultuurstelsel*), pengembangan perkebunan dan pertanian di Sumatera, Kalimantan, dan Sulawesi, serta penambangan timah di Bangka dan Belitung. Selain itu, peningkatan jumlah warga Tionghoa di Nusantara pada masa ini juga diakibatkan perkembangan internal di China sendiri. Dapat dikatakan terdapat tiga faktor yang mendorong kedatangan Etnis Tionghoa perantauan ke Nusantara pada masa ini. Pertama adalah alasan ekonomi, dimana China pada akhir abad ke-19 mengalami masalah ledakan penduduk yang membawa pengaruh pada peningkatan angka kemiskinan, kerusakan, keresahan sosial. Kedua adalah faktor alam, berupa bencana alam seperti banjir, kekeringan, wabah penyakit yang selalu menghantui warga di China saat itu.

Kondisi dalam negeri China saat itu menyebabkan banyak warga Tionghoa meninggalkan kampung halaman dan mencoba mengadu peruntungan ke luar negeri, terutama ke berbagai negara yang mengalami kekurangan penduduk di Asia Tenggara serta memiliki kondisi dan prospek ekonomi dan kekayaan alam yang lebih baik. Faktor ketiga adalah alasan politik. Banyak patriot China yang mengalami kekecewaan oleh pergantian kekuasaan dari Dinasti Ming ke Dinasti Qing. Oleh karena itu banyak warga Tionghoa meninggalkan negerinya dan wilayah yang menjadi pilihannya adalah negara-negara di Selatan. Sebagian besar orang Tionghoa yang datang ke Indonesia berasal dari wilayah selatan Tiongkok, seperti provinsi Guangdong, Fujian, dan Guangxi. Akibatnya, kelompok masyarakat Tionghoa perantauan terbesar di Asia Tenggara terdiri dari suku Hokkian, Teochiu, Kanton, Hakka, dan Hainan.

C. Fase Ketiga Kedatangan Etnis Tionghoa ke Nusantara

Fase ketiga terjadi pada masa pemerintahan Hindia Belanda, ketika Etnis Tionghoa mulai datang ke Nusantara untuk bekerja di sektor-sektor yang dibuka oleh pemerintah kolonial, salah satunya adalah Tambang Batu Bara Ombilin di Sawahlunto. Mereka datang dalam kelompok besar dengan sistem kuli kontrak. Sebelumnya, tenaga kerja tambang terdiri dari narapidana, kuli bebas, dan kuli lepas. Melalui Departemen Kehakiman, Pemerintah Hindia Belanda memanfaatkan narapidana dari berbagai penjara di Batavia, termasuk Glodok dan Cipinang, sebagai buruh paksa di tambang tersebut (Erman, 2005). Pengiriman buruh paksa ke tambang dimulai pada awal 1898 dengan jumlah 2.405 pekerja. Namun, pada Mei 1898, jumlah pekerja menurun drastis menjadi 1.130 orang akibat kematian karena penyakit, pelarian, dan faktor lainnya. Penurunan tenaga kerja ini menyebabkan krisis tenaga kerja di tambang pada tahun berikutnya. Sebagai langkah mengatasi masalah tersebut, Pemerintah Hindia Belanda merekrut buruh kontrak dari Tiongkok melalui Surat Keputusan Gubernur Jenderal yang mengatur perekrutan tenaga kerja Tionghoa untuk bekerja di tambang.

Pada awal 1900-an, sekitar 600 kuli kontrak didatangkan dari pusat perekrutan tenaga kerja Tionghoa di Singapura. Setelah melalui pemeriksaan kesehatan, hanya 464 orang yang dinyatakan memenuhi syarat untuk bekerja di Tambang Batu Bara Ombilin Sawahlunto. Pada tahun yang sama, tambahan 136 kuli kontrak kembali didatangkan dari Singapura. Namun, jumlah tenaga kerja yang diimpor kemudian mengalami penurunan karena tingginya biaya kontrak. Sebagai solusi, pihak perusahaan mulai mencari alternatif dengan merekrut buruh dari Jawa. Proses perekrutan ini dilakukan melalui kantor-kantor tenaga kerja seperti *Algemeen Delisch Emigratie Kantoor* (ADEK) yang berada di Semarang, Betawi, dan Surabaya (Erman, 2005).

Menurut Victor Purcell, tahap akhir migrasi Etnis Tionghoa ke Nusantara berlangsung pada akhir abad ke-19 hingga awal abad ke-20. Pada masa ini, migrasi dilakukan secara besar-besaran, terutama oleh kaum pria yang membawa serta istri dan keluarga mereka. Migrasi ini juga melibatkan perpindahan potensi, budaya, serta kekayaan mereka ke wilayah baru. Kelompok yang tiba pada periode ini dikenal dengan istilah "totok" atau "singkeh" (pendatang baru). Kelompok totok umumnya sangat menjaga warisan budaya leluhur mereka hingga ke generasi berikutnya. Mereka digambarkan sebagai generasi pertama yang tetap setia pada tradisi, tanpa menunjukkan kecenderungan untuk menikah dengan penduduk lokal. Selain itu, mereka tetap menggunakan bahasa asli mereka, seperti Hokkian dan bahasa-bahasa lainnya dari berbagai provinsi di Tiongkok.

Melihat tiga tahap migrasi Etnis Tionghoa ke Nusantara, setiap periode memberikan peluang bagi terjadinya proses akulturasi budaya, terutama dalam bidang kuliner. Keberadaan Etnis Tionghoa di Indonesia telah tercatat sejak awal Masehi. Dimulai dengan migrasi secara bertahap melalui aktivitas perdagangan dan hubungan diplomatik, mereka memperkenalkan berbagai unsur budaya, tradisi, serta ragam kuliner ke wilayah Indonesia. Elemen-elemen tersebut kemudian disesuaikan dengan budaya dan tradisi masyarakat lokal. Kuliner menjadi salah satu medium utama yang memungkinkan Etnis Tionghoa diterima dalam budaya setempat. Kehadiran mereka selama berabad-abad memberikan kontribusi yang besar terhadap perkembangan budaya dan kuliner di Indonesia.

4.2 Pengaruh Budaya Kuliner Tionghoa Terhadap Jenis Masakan di Nusantara

Apabila melihat sejarah kedatangan Etnis Tionghoa ke Indonesia yang telah dideskripsikan di atas, pengaruh kuliner Tionghoa di Nusantara sudah terlihat dari sejak awal, sejalan dengan gelombang migrasi Etnis Tionghoa yang dibarengi dengan masuknya berbagai jenis bahan atau bumbu masakan seperti dasun/bawang putih, kecap, tauco, kedelai, leci, lengkung, petai cina, labu cina, hingga cingcau. Budaya kuliner Tionghoa ternyata memberikan pengaruh yang cukup besar, seperti dalam menambah khazanah jenis masakan di Nusantara. Banyak variasi resep hidangan berbahan dasar mie berkembang di kota-kota di Nusantara. Hidangan asinan dan rujak juhi juga muncul sebagai bentuk budaya peranakan yang dipengaruhi oleh budaya kuliner Tionghoa. Jenis masakan populer di Nusantara lainnya seperti bakso, bakmie, bakpao, lumpia, dan siomai juga merupakan hasil pengaruh budaya kuliner Tionghoa. Nama masakan populer di Nusantara juga banyak yang menggunakan kata serapan dari bahasa Hokkien, Hakka, dan Kanton. Seperti misalnya bakpao ('bak' yang menunjukkan adanya balutan daging), capcai (yang memiliki arti sayuran campur), pecai (kubis Tiongkok), coudo, fuyunghai.

A. Bakso

Bakso (Hokkien: 肉酥; dialek Xiamen: bah so), dalam Bahasa Hokkien secara harfiah berarti "daging giling" yang sebenarnya merujuk kepada daging babi. Bakso merupakan hasil akulturasi budaya Tionghoa. Pada awalnya, masyarakat Tiongkok mengolah bakso dengan daging babi. Saat masuk ke Indonesia, terjadi akulturasi yang menyebabkan bakso mengalami penyesuaian dengan Negara ini yang mayoritas penduduknya muslim (Woystiek, 2010). Bakso dimodifikasi dengan menggunakan daging lain, seperti daging sapi, ayam, atau ikan, bahkan udang. Di Indonesia, lanjutnya, bakso berkembang di lingkungan multikultural sehingga memiliki banyak varian. "Ini benar-benar masyarakat multikultural, jadi ada banyak variasi, terutama [jenis] daging bakso yang berubah".

B. Bakmie

Orang Italia, Tionghoa, dan Arab telah mengklaim bangsanya sebagai pencipta mi, walaupun tulisan tertua mengenai mi berasal dari Dinasti Han Timur, antara tahun 25 dan 220 Masehi. Pada Oktober 2005, mi tertua yang diperkirakan berusia 4.000 tahun ditemukan di Qinghai, Tiongkok. Mi yang dibuat dari adonan gandum, menjadi makanan pokok selama Dinasti Han (Sinclair & Sinclair, 2010: 91). Di Dinasti Han Barat pemerintah membutuhkan makanan yang mudah disimpan, diangkut, dan diolah yang dapat diberikan pada pasukan militer, sehingga diberikanlah mi (*Laomian*), dibuat dengan tepung soba, millet, dan kacang polong yang kaya pati dengan kadar air lebih rendah (Wei, et al., 2018). Beberapa jenis mi dari Tiongkok yang cukup terkenal dan familiar: bihun, dibuat dari bahan baku tepung beras; ifumie, mi dari tepung terigu (gandum); kwetiau, terbuat dari tepung beras; lamian dari tepung terigu (gandum); misoa terbuat dari tepung terigu; ramen sebenarnya dari Tiongkok tetapi sangat terkenal di Jepang sehingga banyak yang mengira berasal dari Jepang; dan sohun yang terbuat dari tepung kacang hijau.

Dalam catatan sejarah, kuliner Indonesia diketahui banyak dipengaruhi oleh tradisi kuliner Tionghoa, salah satunya adalah mi yang muncul sebagai hasil dari

imigrasi masyarakat Tionghoa ke Indonesia (Wijaya, 2019). Denys Lombard dalam bukunya *Nusa Jawa: Silang Budaya Jaringan Asia* (2005) menyebutkan bahwa mi sudah dikonsumsi di Pulau Jawa sejak zaman Majapahit. Hal ini didukung oleh keberadaan kata *hanglaksa* pada Prasasti Biluluk (1391), yang dalam bahasa Kawi berarti "pembuat bihun." Sementara itu, dalam bahasa Sanskerta, *laksa* berarti "seratus ribu," yang merujuk pada banyaknya helai bihun. Kata *laksa* atau *lakhshah* juga dianggap berasal dari bahasa Persia atau Hindi, yang mengacu pada jenis bihun tertentu (Mewangi, 2021). Salah satu jenis mi Tionghoa yang diterima dan berkembang dalam kuliner Indonesia adalah bakmi. Hidangan ini telah menjadi bagian integral dari masakan Indonesia, mengalami adaptasi sesuai dengan pengaruh, selera, dan bahan lokal yang tersedia (Holzen, 2014: 15).



Gambar 1. Bakso (kiri) dan Bakmie (kanan) Sebagai Jenis Masakan Nusantara yang Mendapat Pengaruh dari Kuliner Tionghoa
Sumber: Radarutara (2023) dan Kompas (2022)

C. Bakpao

Baozi atau sederhananya *bao* (bakpao) merupakan variasi mantou yang berasal dari Tiongkok Utara (Prastiwi, 2021). Mantou adalah roti bulat kukus Tiongkok yang biasanya dibuat polos, tanpa isian di bagian dalamnya. Terjadi banyak adaptasi dari *baozi* (bakpao) di luar Tiongkok. Di Buryatia dan Mongolia, isian *bao*-nya umumnya menggunakan daging sapi atau domba, dan disebut *buuz* dan *buuza*. Masyarakat Melayu juga telah mengadopsi *bao* dengan sebutan *pau* yang diisi dengan kari kentang, kari ayam, atau kari sapi yang mirip dengan isian *puff* kari Melayu (karena dominan umat Islam, maka tidak ada isian bakpao yang menggunakan daging babi). Beberapa varian *pau* terkadang ditambah isian telur puyuh di tengahnya. *Pau* isian manis juga banyak dijual di Malaysia, seperti srikaya atau pasta kacang merah sebagai isiannya. Demikian pula di Indonesia, bakpao telah diadopsi ke dalam masakan Indonesia melalui integrasi budaya Tionghoa. Bakpao adalah panganan tradisional Tionghoa. Bakpao sendiri berarti harfiah adalah *baozi* (roti isi) yang berisi daging. Panganan ini di Indonesia dikenal sebagai bakpao yang merupakan serapan dari bahasa Hokkian yang dituturkan oleh mayoritas orang Tionghoa di Indonesia (Bah-pau menjadi bakpao/bakpau).

D. Lumpia

Lumpia (Bahasa Mandarin: *lūn-piá*, Bahasa Inggris: *long pia*) adalah sejenis jajanan tradisional Tionghoa dan merupakan akulturasi kebudayaan Tionghoa dan Indonesia (Ismi, 2023). Lumpia merupakan adaptasi Indonesia berasal dari *rùnbīng* Fujian dan popiah Teochew, yang biasanya dikonsumsi selama Festival Qingming atau Cheng Beng, yaitu ritual tahunan etnis Tionghoa untuk bersembahyang dan ziarah

kubur sesuai dengan ajaran Khong Hu Cu. Lumpia yang dikenal oleh orang Indonesia merupakan lafal Bahasa Hokkian, hingga akhirnya penyebutannya oleh masyarakat lokal menjadi lumpia. Nama lumpia berasal dari dialek Hokkien, "lun" atau "lum" berarti lembut, dan "pia" berarti kue jadi artinya yaitu kue lembut. Artinya ini sesuai untuk lumpia basah karena teksturnya lembut.

Lumpia terdiri dari lembaran tipis tepung yang dijadikan sebagai pembungkus isian yang umumnya adalah rebung, telur, sayuran segar, daging, atau makanan laut (udang). Di Indonesia, varian lumpia biasanya diberi nama sesuai kota asalnya, karena mewakili kreativitas dan lokalisasi resep lumpia berdasarkan bahan-bahan lokal yang tersedia dan selera lokal. Sumber lain menyebutkan lumpia hadir pertama kali pada abad ke 19 dan merupakan salah satu contoh perpaduan budaya asli Tionghoa dengan Jawa yang serasi dalam cita rasa. Seorang pendatang dari Tiongkok bernama Tjoa Thay Yoe yang lahir di Fujian tiba di Semarang dan memutuskan untuk tinggal dan menetap di Semarang dengan membuka bisnis makanan khas Tionghoa berupa makanan pelengkap berisi daging babi dan rebung di Pasar Johar. Di pasar inilah Tjoa Thay Yoe kemudian bertemu dengan Wasih, orang asli Jawa yang juga berjualan makanan yang hampir sama hanya saja cita rasanya lebih manis dan berisi kentang juga udang. Seiring waktu berjalan, mereka bukannya bermusuhan, malah saling jatuh cinta dan kemudian menikah. Setelah menikah, pasangan ini menciptakan makanan baru dengan menggabungkan unsur-unsur masakan Tionghoa dan Jawa serta menghilangkan unsur babi. Karena isi yang awalnya dijual Tjoa babi tidak dapat dinikmati oleh Indonesia yang mayoritas muslim. Bisnis yang dijalankan pun akhirnya dilebur menjadi satu dengan sentuhan sentuhan perubahan yang malah makin melengkapi kesempurnaan rasa makanan lintas budaya ini. Isi dari lumpia menjadi ayam dan/atau udang yang dicampur dengan rebung serta dibungkus dengan kulit lumpia.

E. Siomai

Siomai adalah sejenis pangsit tradisional Tiongkok yang berasal dari Hohhot ibu kota dari Mongolia Dalam, provinsi di dalam Republik Rakyat Tiongkok (Novita, 2024). Dalam bahasa Mandarin, makanan ini disebut *shaomai*, sementara dalam bahasa Kanton disebut *siu maai*. Kulit siomai serupa dengan kulit pangsit. Dalam masakan Kanton, biasanya disajikan sebagai camilan dim sum. Di Huhhot tempat asalnya, siomai biasa disajikan sebagai makanan pokok, terutama untuk sarapan pagi. Siomai kukus disajikan dalam kukusan bambu, dan siomai yang goreng disajikan dalam piring. Di Indonesia, siomai, yang lebih dikenal dengan nama siomay, sering diasosiasikan sebagai salah satu makanan khas dari Bandung. Karena itu, di Indonesia, banyak ditemukan pedagang berlabel "Siomay Bandung" sebagai nama dagangannya. Sebutan lain untuk siomay Bandung adalah bakso tahu. Dalam kuliner Indonesia, siomay jarang menggunakan daging babi karena mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam. Oleh karena itu, variasi isi siomay disesuaikan dengan bahan lain, seperti ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting, atau kombinasi daging ayam dan udang. Bahan isian biasanya dicampur dengan tepung sagu atau tepung tapioka untuk mempermudah pembentukan. Siomay khas Bandung dimodifikasi dengan tidak menggunakan pembungkus dari kulit tepung terigu (kulit pangsit).

Siomai khas Indonesia, khususnya dari Bandung, biasanya disajikan dengan berbagai bahan pelengkap. Beberapa bahan pelengkap yang sering digunakan antara lain telur ayam rebus, kentang, pare yang diisi dengan adonan siomai, tahu bakso (tahu

yang diisi adonan siomai), dan kubis. Sebelum disajikan, siomai beserta pelengkapya dikukus terlebih dahulu agar disajikan dalam keadaan panas. Hidangan ini kemudian diberi saus kacang, yang dibuat dari kacang tanah halus yang dicampur dengan air, lalu diberi bumbu seperti cabai merah, bawang putih, gula pasir, asam jawa, garam, dan cuka. Saat disajikan, siomai sering ditambah dengan kerupuk, kecap manis, sambal, dan perasan jeruk limau.

Meskipun siomai Bandung dikenal dengan ciri khasnya yang tidak menggunakan pembungkus kulit pangsit, di Indonesia juga tersedia siomai dengan bentuk tradisional seperti di Tiongkok. Namun, bahan isianya disesuaikan dengan selera lokal, menggunakan daging ayam atau udang sebagai pengganti daging babi. Siomai dengan bentuk asli ini biasanya ditemukan di restoran Tionghoa dan disajikan dengan saus sambal manis. Selain itu, ada pula berbagai modifikasi siomai, seperti siomai yang dibungkus dengan rumput laut sebagai pengganti kulit pangsit.



Gambar 2. Bakpao (kiri), Lumpia (tengah), dan Siomai (kanan) Sebagai Jenis Masakan Nusantara yang Mendapat Pengaruh dari Kuliner Tionghoa
Sumber: Radarutara (2023) dan Kompas (2022)

5. KESIMPULAN

Perkembangan kuliner tidak dapat dipisahkan dari pengaruh politik, ekonomi, dan budaya suatu daerah. Di Nusantara, kuliner sangat dipengaruhi oleh budaya asing, seperti dari India, Tiongkok, dan Eropa, yang hingga kini masih menjadi bagian dari kebiasaan masyarakat. Jika melihat keragaman etnis yang menetap di Indonesia, Etnis Tionghoa adalah salah satu kelompok yang telah lama tinggal di wilayah ini. Komunitas Tionghoa, yang memiliki salah satu budaya tertua dan paling kompleks di dunia, dapat ditemukan hampir di setiap kota di Indonesia. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika budaya Tionghoa turut memperkaya kekayaan kuliner Nusantara. Akulturasi budaya yang terjadi dan memengaruhi perkembangan kuliner di Nusantara dapat dilihat sebagai sarana komunikasi lintas kelompok yang semakin terbuka dan terus berlangsung dalam kehidupan manusia.

Pengaruh kuliner Tionghoa di Indonesia mulai terasa secara signifikan sejak awal abad ke-15, bersamaan dengan meningkatnya frekuensi migrasi. Komunitas Tionghoa seperti Hokkian, Hakka, dan Tiochiu mulai menetap di berbagai kota besar atau wilayah pesisir di Indonesia. Meski demikian, penerimaan kuliner Tionghoa sebenarnya telah berlangsung jauh sebelum periode tersebut. Akulturasi budaya yang terjadi terlihat dari semakin beragamnya makanan Nusantara, yang sebagian besar dipengaruhi oleh kuliner Tionghoa yang telah disesuaikan dengan cita rasa lokal hingga akhirnya menjadi bagian dari masakan Indonesia. Beberapa hidangan populer seperti bakso, bakmi, bakpao, lumpia, dan siomai merupakan contoh hasil integrasi budaya kuliner Tionghoa yang diterima dan berkembang dalam masyarakat Indonesia.

6. REFERENSI

- Asnan, Gusti. (2007). *Dunia Maritim Pantai Barat Sumatera*. Yogyakarta: Ombak.
- Erman, Erwiza. (2005). *Membaranya Batubara : konflik kelas dan etnik ombilin-sawahlunto-sumatera barat (1892-1996)*. Jakarta: Desantara Utama.
- Erniwati. (2019). Identitas Etnis Cina Padang Masa Pemerintah Hindia Belanda. *Jurnal Panjala*. 11(2): 185-202.
- Holzen, Hainz Von. (2014). *A New Approach to Indonesian Cooking*. Singapore: Marshall Cavendish International Asia Pte Ltd.
- Koentjaraningrat. (1990). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Djambata.
- Kusherdyana. (2013). *Pemahaman Lintas Budaya dalam Konteks Pariwisata dan Hospitality*. Alfabeta: Bandung.
- Lan, Nio Joe. (2013). *Peradaban Tionghoa Selayang Pandang*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Lohanda, Mona. (1994). *The Kapitan Cina of Batavia 1837-1942*. Jakarta: Djambatan.
- Meigs, A. (1997). Food as a Cultural Construct. In Counihan, C., & van Esterik, P. (Eds.), *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge
- Noordjanah, Andjarwati. (2004). *Komunitas Tionghoa di Surabaya (1910-1946)*. Semarang: Mesiass.
- Nugraha, Y. E., & Lema, E. C. (2021). Development Strategy of Matalafang Traditional Village as a Cultural Tourism Destination. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 4(1), 61-74.
- Prasetyo, Tanjung & Medhiatika, Ni Luh Made Vinaya. (2020). Gastronomi Kuliner Peranakan Non-Halal di Glodok, Jakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*. 3 (1): 36-45. DOI: <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v3i1.43>.
- Setiono, Benny G. (2002). *Tionghoa Dalam Pusaran Politik*. Jakarta: ELKASA.
- Sinclair, Thomas R. & Sinclair, Carol Janas. (2010). *Bread, Beer and the Seeds of Change. Agriculture's Imprint on World History*. Wallingford: CABI.
- South Australian Tourism Commission, Research, Policy & Planning Section. (1998). *Research on Food Tourism: A Background Research Report*. South Australian Tourism Commission, Adelaide.
- Tjandrasasmita, Uka. (2009). *Arkeologi Islam Nusantara*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Utami, Sri. (2018). Kuliner Sebagai Identitas budaya: Perspektif Komunikais Lintas budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8 (2): 36-44.
- Woodward, K. (1999). *Identity and Difference*. London: Sage Publication.

Studi Internet:

- Fadli, R. (2022). Pengaruh Kuliner Tionghoa di Indonesia. [Online] Republika. Available from: <https://republika.id/posts/24626/pengaruh-kuliner-tionghoa-di-indonesia>. [Diakses pada: 11 Agustus 2023].
- Setiawan, Bambang. (2017). Sejarah Migrasi Etnis Tionghoa ke Indonesia. [Online] Kompas. Available from: <https://www.kompas.id/baca/riset/2017/05/03/diaspora-tionghoa-1-sejarah-migrasi-etnis-tionghoa-ke-indonesia>. [Diakses pada: 11 Agustus 2023].
- Wei, Y., Yingquan, Z., Liu, R., Zhang, B., Li, M. & Jin, S. (2018). AACCI Grain Science Library. [Online] aaccipublications.aaccnet.org. Available from:

<https://aaccipublications.aaccnet.org/doi/pdf/10.1094/CFW-62-2-0044>. [Diakses pada: 11 Agustus 2023].

Wijaya, Yana Gabriella. (2019). Sejarah Bakmi hingga Jadi Favorit di Indonesia. [Online] Kompas.com. Available from: <https://travel.kompas.com/read/2019/11/27/111100127/sejarah-bakmi-hingga-jadi-favorit-di-indonesia->. [Diakses pada: 11 Agustus 2023].