

# Akulturası Perkembangan Makanan Ringan Tiongkok di Kota Surabaya

*by King motion*

---

**Submission date:** 13-Dec-2023 08:50PM (UTC+0700)

**Submission ID:** 2257844911

**File name:** B01.pdf (208.05K)

**Word count:** 4307

**Character count:** 27152

## 1 Akulturasi Perkembangan Makanan Ringan Tiongkok di Kota Surabaya

Budi Hermawan<sup>1</sup>, Shirley Widjaya Winoto<sup>2</sup>

<sup>12</sup> Fakultas Sastra dan Pendidikan Bahasa, Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin, Universitas Widya Kartika  
Jl. Sutorejo Prima Utara II No.1, Surabaya 60113  
Email: shirleywidjayaaa@gmail.com

### Abstrak

Terdapat banyak sekali makanan di Kota Surabaya yang sebagian kita ketahui merupakan hasil akulturasi kebudayaan Tiongkok dan masyarakat Kota Surabaya, dalam proses pembuatannya pun juga didapati ada perubahan entah dari segi bahan masakan, waktu penyajian dan juga metode memasak. Namun seringkali seseorang selalu salah bahkan hingga berselisih paham mengenai sejarah dari makanan hasil akulturasi tersebut. Maka dari itu, dibuatlah penelitian ini berdasarkan tinjauan langsung keadaan lapangan dan kondisi yang sesungguhnya. Dalam penelitian ini, peneliti memilih Festival Qing Ming sebagai fokus acuan untuk pemilihan beberapa makanan ringan, yang mana nantinya akan didapati kesimpulan bahwa beberapa makanan ringan Festival Qing Ming di Kota Surabaya merupakan wujud dan bentuk akulturasi dari pertemuan budaya dengan Tiongkok. Mengenai metode dalam penelitian ini, peneliti memilih untuk menggunakan metode penelitian kualitatif dengan jenis historis dan perkembangan, sedangkan untuk karakter dalam penelitiannya, peneliti akan menggunakan karakter deskriptif sehingga akan didapati hasil yang memperkuat keberadaan asal dari makanan akulturasi tersebut.

**Kata kunci** : akulturasi, makanan ringan, Kota Surabaya, perbedaan, perkembangan

### Abstract

31  
*There are a lot of foods in the city of Surabaya that some of us know are the result of acculturation of Chinese culture and the people of the city of Surabaya, in the process of making it, there were also changes in terms of cooking ingredients, serving time and also cooking methods. But often someone is always wrong and even disagrees about the history of the acculturated food. Therefore, this study was made based on a direct review of the state of the field and the actual conditions. In this study, the researchers chose the Qing Ming Festival as the reference focus for the selection of some snacks, which will later be concluded that some Qing Ming Festival snacks in the city of Surabaya are a form and a form of acculturation of cultural encounters with China. Regarding the methods in this study, the researcher chooses to use qualitative research methods with historical and developmental types, while for the characters in his research, the researcher will use descriptive characters so that results will be found that strengthen the existence of the origin of the acculturation food.*

**Keywords**: acculturation, snacks, Surabaya City, equality, change, development

## 1. PENDAHULUAN

### AKULTURASI PERKEMBANGAN MAKANAN RINGAN TIONGKOK DI KOTA SURABAYA

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), akulturasi ialah percampuran dua kebudayaan atau lebih yang saling bertemu dan saling mempengaruhi, yang mana didefinisikan sebagai fenomena yang terjadi pada saat suatu kelompok-kelompok individu yang memiliki budaya berbeda terlibat di dalam kontak yang terjadi secara langsung.

1 Dalam laporan penelitian ini, saya akan meneliti topik yang berkenaan dengan akulturasi perkembangan makanan ringan Tiongkok di Kota Surabaya. Seperti yang telah diketahui, bahwa akulturasi merupakan hal yang sangat umum terjadi dimanapun dan kapanpun, dan akulturasi bisa terjadi melalui ikatan damai maupun perselisihan dan penolakan. Dalam bab ini, peneliti akan menjelaskan mengenai akulturasi dan menjabarkan apa yang akan diuraikan pada bab selanjutnya.

## LATAR BELAKANG

Manusia merupakan makhluk sosial yang sering melakukan kegiatan interaksi, dalam kegiatan ini, manusia memerlukan suatu alat untuk dapat terus berkomunikasi atau berinteraksi antar manusia lainnya. Alat yang dimaksud ini ialah Bahasa. Dalam Bahasa Indonesia, penjelasan mengenai “Bahasa” itu sendiri memiliki lebih dari satu arti dan makna. Hal ini dikemukakan berdasarkan definisi-definisi yang diungkapkan oleh para ahli Bahasa.

Chaer (2006:1) mengatakan bahwa: “Bahasa adalah suatu sistem lambang berupa bunyi, bersifat arbitrer, digunakan oleh suatu masyarakat tutur untuk bekerja sama, berkomunikasi, dan mengidentifikasi diri.” Yang mana arti dari penjelasan Chaer ialah Bahasa mempunyai lambang bunyi yang dihasilkan oleh alat ucap manusia sebagai sebuah sistem untuk menunjukkan aturan, kaidah, atau pola-pola tertentu, baik dalam bidang tata bunyi, tata bentuk kata dan tata kalimat yang memiliki sifat ketidak-adaannya hubungan antara suatu lambang bunyi dengan benda atau konsep yang dilambangkannya.

Alat yang kedua ialah interaksi antar sesama manusia itu sendiri. Seperti yang sama-sama kita ketahui bahwa negara kita Indonesia memiliki kekayaan alam yang sangat berlimpah, hal ini menyebabkan banyak sekali pendatang-pendatang yang berasal dari negara lain menetapkan untuk singgah sesaat maupun tinggal menua di Bumi Nusantara. Melihat dari kejadian ini, hal ini akan sangat memungkinkan sekali untuk dapat terjadi akulturasi dari berbagai segi, entah itu makanan, arsitektur, olahraga, tradisi, agama, adat istiadat dan lain sebagainya. Membahas mengenai Akulturasi, yang mana segala sesuatunya akan dimulai dengan interaksi. Akulturasi ialah suatu poses sosial yang timbul pada saat suatu kelompok manusia dengan kebudayaan tertentu dihadapkan dengan unsur dari suatu kebudayaan asing. Kebudayaan asing ini lambat laun akan diterima dan diolah ke dalam kebudayaannya sendiri tanpa menyebabkan hilangnya unsur kebudayaan kelompok itu sendiri (Nardy, 2012).

Menurut Redfield, Linton, Herskovits: “Akulturasi meliputi fenomena yang timbul sebagai hasil, jika kelompok-kelompok manusia yang mempunyai kebudayaan yang berbeda-beda bertemu, dan mengadakan kontak secara terus-menerus, yang kemudian menimbulkan perubahan dalam pola kebudayaan yang original dari salah satu kelompok atau kedua-duanya”. Hal ini sependapat dengan Garbarino yang mengatakan bahwa: “Akulturasi adalah proses perubahan budaya sebagai akibat jangka panjang, tatap muka kontak antara dua masyarakat.”

Dalam sebuah sistem akulturasi, akan selalu ditemukan adanya suatu penolakan (tidak melulu dipertemukan dalam kondisi dan situasi damai). Biasanya penolakan ini berkaitan dengan ideologi atau biasa disebut dengan cara pandang pikiran, sistem kepercayaan atau keyakinan. Hal ini juga dapat dikarenakan timbulnya salah paham atau penyalah-artian dalam suatu kebudayaan yang kemudian dianggap salah atau menyimpang oleh salah satu masyarakat atau kelompok, hal yang umum terjadi dan dapat kita temui sebagai contoh ialah klaim kebudayaan atau akuisisi kebudayaan. Dikarenakan minimnya pengetahuan dalam belajar dan keingintahuan, hal ini bisa sangat sering terjadi karena suatu masyarakat atau kelompok, menganggap bahwa kebudayaan tertentu adalah kebudayaan miliknya.

8

Koentjaraningrat (Kebudayaan Melalitis dan Pembangunan:2004) menyebutkan bahwa kebudayaan memiliki beberapa unsur, yaitu: (1) sistem religi atau upacara keagamaan, (2) sistem organisasi atau kemasyarakatan, (3) sistem pengetahuan, (4) bahasa, (5) kesenian, (6) sistem mata pencaharian atau pekerjaan, dan (7) sistem teknologi atau peralatan. Ketujuh unsur ini adalah suatu hal yang biasanya akan terus dipertahankan oleh sekelompok etnis dan bangsa dari zaman ke zaman. Berdasarkan riset dari jurnal skripsi salah satu mahasiswa Universitas Darma Persada menjelaskan bahwa sebagai aspek kebudayaan yang ada di Indonesia kurang lebih telah terakulturasi, namun tidak menjelaskan adanya akuisisi kebudayaan / penolakan yang padahal hal itu juga merupakan satu hal yang sudah pastinya melekat juga pada sistem akulturasi.

Merujuk ke penelitian sebelumnya oleh C. Dewi Hartati, Mahasiswa Universitas Darma Persada pada skripsinya yang berjudul “Akulturasi Budaya Cina dan Jawa”, maka dibuatlah penelitian lanjutan ini dengan dasar bahwa penelitian sebelumnya lebih menekankan pada penjelasan yang bersifat universal, seperti arsitektur, tata bahasa, makanan, kesenian, olahraga, adat istiadat dan sastra, penelitiannya yang bersifat permukaan, yakni Narrative Research, sehingga tidak dapat dideskripsikan lebih detail mengenai bagian-bagian yang di maksud.

22

### RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat disimpulkan permasalahannya yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana proses dan faktor pendorong terjadinya akulturasi makanan ringan Tiongkok di Kota Surabaya
2. Bagaimana akulturasi yang terjadi pada makanan ringan Tiongkok di Surabaya

17

### TUJUAN PENELITIAN

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis proses dan faktor pendorong akulturasi yang telah terjadi antara hubungan Tiongkok dan Indonesia di Kota Surabaya
2. Mengetahui akulturasi apa yang terjadi pada makanan ringan Tiongkok di Kota Surabaya

### MANFAAT PENELITIAN

Dalam setiap pembuatan dan penulisan suatu penelitian, akan selalu terdapat latar belakang yang dapat menimbulkan beberapa manfaat bagi penulis dan pembacanya. Berikut merupakan manfaat penelitian ini ditinjau berdasarkan dari sudut pandang penulis maupun pembaca :

- a. Bagi Pembaca  
Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai pengetahuan tambahan dan informasi mengenal akulturasi kebudayaan dalam aspek makanan.
- b. Bagi Penulis  
Penelitian ini mampu mengembangkan kemampuan diri dalam belajar dan mengenal lebih, serta dapat menambah pengetahuan mengenai berbagai macam akulturasi.

### BATASAN MASALAH

Batasan masalah merupakan acuan yang dibuat untuk membatasi suatu permasalahan dalam ruang lingkup penelitian yang difungsikan untuk memfokuskan atau mengerucutkan suatu subjek atau objek penelitian agar lebih mudah dalam diteliti. Agar penelitian ini tidak menyimpang dari pokok pembahasan dan untuk mengarahkan

penelitian ini agar lebih fokus sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai, yaitu Kota Surabaya sebagai subjek dan segi makanan ringan dari Festival Qing Ming sebagai objeknya, maka dari itu penulis akan menggunakan metode kualitatif berdasarkan tinjauan hasil riset dari jurnal skripsi sebelumnya oleh C. Dewi Hartati, mahasiswa Universitas Darma Persada dan menggunakan beberapa teknik pengumpulan data.

### SISTEMATIKA PELAPORAN

Dalam di adakannya suatu penelitian, perlu dibuat pula adanya sistematika pelaporan. Sistematika pelaporan ialah runtutan sistematis yang bertujuan untuk menjelaskan pokok pikiran didalam bab. Maka dari itu, sebagai acuan penulisan dalam laporan penelitian ini, peneliti akan menggunakan pedoman penulisan Tugas Akhir dari Universitas Widya Kartika yang telah secara khusus dibuat dan dipersiapkan sebagai landasan serta langkah-langkah dibuatnya sistematika pelaporan penulisan bagi para Mahasiswa/Mahasiswi nya.

## 2. METODE PENELITIAN

### JENIS PENELITIAN

Prof. Dr. Sugiyono (2013) mengatakan, metode penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Seperti diketahui bahwa metode penelitian memiliki tiga macam jenis penelitian, diantaranya yakni metode penelitian kualitatif, kuantitatif dan juga campuran (kualitatif dan kuantitatif). Ketiganya memiliki fungsi nya masing-masing, tergantung pada jenis apa yang akan digunakan oleh peneliti.

Berdasarkan judul skripsi peneliti yang berjudul *Akulturasi Perkembangan Makanan Ringan Tiongkok di Kota Surabaya*, maka dari itu saya memilih untuk menggunakan metode penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang temuan-temuannya tidak diperoleh melalui prosedur statistik atau bentuk hitungan lainnya dan berusaha memahami dan menafsirkan makna suatu peristiwa interaksi tingkah laku manusia dalam situasi tertentu menurut perspektif peneliti sendiri. Dalam buku Prof. Dr. Sugiyono (2013) juga disebutkan beberapa karakteristik metode penelitian kualitatif yang bersumber dari Bogdan and Biklen (1982), diantaranya adalah :

- Dilakukan pada kondisi yang alamiah.
- Lebih bersifat deskriptif. Data menekankan pada kata-kata dan gambar, bukan angka.
- Lebih menekankan pada proses.
- Melakukan analisis data secara induktif.
- Menekankan makna (data dibalik yang teramati).

Setiap metode penelitian juga memiliki jenis yang bermacam-macam, khusus pada jurnal skripsi kali ini, peneliti akan menggunakan metode penelitian kualitatif dengan jenis historis dan perkembangan. Tujuan dari jenis historis ini adalah membuat rekonstruksi terhadap masa lampau secara obyektif dan sistematis. Sedangkan tujuan dari jenis perkembangan adalah untuk menyelidiki urutan dan pola pertumbuhan atau perubahan.

Disamping jenis dari metode penelitian kualitatif tersebut, juga ada yang dinamakan karakter atau sifat dalam metode penelitian. Untuk jurnal skripsi ini, peneliti akan menggunakan karakter atau sifat *Descriptive Research* yang berarti peneliti akan melakukan suatu metode penelitian yang menggambarkan karakteristik fenomena yang sedang diteliti, sehingga fokus utamanya adalah menjelaskan objek penelitiannya, cara penjabarannya yakni menguraikan berdasarkan data atau informasi yang telah diterima dan dipahami. Bentuk dari karakter atau sifat deskriptif ini adalah :

- Mendeskripsikan variabel.
- Menyempitkan dan memfokuskan pembahasan.

- Terdapat hubungan sebab akibat.
- Hasil penelitian disajikan sesuai data.
- Wilayah penelitian fleksibel.

### **SUBJEK DAN WAKTU PENELITIAN**

Dalam pembuatan suatu penelitian, perlu diketahui adanya subjek penelitian. Menurut Suharsimi Arikunto (2010) subjek penelitian adalah batasan penelitian di mana peneliti bias menentukannya dengan benda, hal atau orang untuk melekatnya variabel penelitian. Oleh karena itu, untuk memfokuskan penelitian peneliti akan menetapkan Kota Surabaya sebagai subjek penelitian, yang mana sama-sama diketahui bahwa Kota Surabaya memiliki begitu banyak masyarakat minoritas keturunan Tiongkok dan memberikan kesan serta ciri tersendiri pada Kota Surabaya. Sedangkan untuk fokus penelitian dari subjek yang digunakan, peneliti akan fokus melakukan penelitian terhadap beberapa makanan Tiongkok dari Festival Qingming yang telah terakulturasi. Waktu yang digunakan peneliti dalam pencarian hingga penyusunan skripsi ini sebagai data informasi yang bersifat naratif adalah dimulai pada bulan Februari hingga bulan Juni.

### **INSTRUMEN PENELITIAN (TEKNIK PENGUMPULAN DATA)**

Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, lebih cermat, lengkap dan sistematis sehingga lebih mudah diolah (Suharsimi Arikunto, 2011). Dalam melakukan penelitian, peneliti akan melakukan teknik pengumpulan data yang berbeda-beda demi mencapai keberhasilan dalam diadakannya suatu penelitian. Pada skripsi ini, peneliti akan menggunakan teknik pengumpulan data berupa :

#### **1. Observasi**

Teknik yang dipakai untuk mengumpulkan data penelitian lewat pengamatan dan penginderaan yang kemudian dibuatlah suatu laporan berdasarkan apa yang dilihat, didengar, dan dirasakan dilapangan.

#### **2. Studi Dokumen**

Dilakukan dengan mengkaji dokumen-dokumen terkait topik penelitian (dapat berupa surat, arsip foto, jurnal, buku dan pencarian internet).

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **GAMBARAN DAN IDENTIFIKASI UMUM**

Makanan akulturasi merupakan makanan yang dihasilkan melalui interaksi antara dua atau lebih masyarakat berkebudayaan berbeda. Dalam interaksi tersebut, akan terjadi kecocokan entah dari perpaduan bumbu, perubahan bumbu, perubahan cara masak, penambahan cara masak, pengurangan isian maupun penambahan isian. Dalam hal ini, biasanya kedua belah pihak atau salah satu pihak menyetujui akan perbedaan yang terjadi karena dianggap cocok atau serasi.

#### **PERTEMUAN BUDAYA TIONGKOK-INDONESIA, KOTA SURABAYA**

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan rempah-rempahnya yang berlimpah. Kelimpahan rempah-rempah ini sangat dipandang menarik oleh para masyarakat yang berasal dari berbagai negara didunia. Tidak heran jika Indonesia termasuk negara yang menjadi pusat perniagaan pada tempo lalu. Keluar masuknya masyarakat asing ini tidak lain dan tidak bukan, Tiongkok juga menjadi salah satunya.

Dilansir dari Wikipedia (2022) penduduk etnis Tionghoa melakukan migrasi secara bergelombang sejak ribuan tahun yang lalu untuk kegiatan perniagaan, mengenai kejelasan napak tilasnya sampai saat ini masih belum dapat diketahui secara pasti. Catatan-catatan Tiongkok menjelaskan bahwa dinasti-dinasti yang berkuasa di Tiongkok memiliki tali silaturahmi yang erat dengan kerajaan-kerajaan terdahulu di Indonesia. Jejak sejarah mengenai kedatangan seorang biarawan Tiongkok beragama Hindu-Buddha bernama Fa Xian 法显 yang melakukan perjalanan ke berbagai negara termasuk Indonesia pada abad ke-5 dalam sejarah Kerajaan Tarumanegara (Tiongkok menyebutnya dengan istilah To-lo-mo) yang merupakan kerajaan tertua di Indonesia. Liang Li Ji (Selayang Pandang Penyelidikan Mengenai Indonesia di Tiongkok:1982) menuliskan dalam kitab sejarah Dinasti Tang lama dan baru, tercatat keterjalinan persahabatan dengan dikirimnya pendeta-pendeta Buddha ke Kerajaan Sriwijaya dalam rangka menuntut ilmu keagamaan Buddha di Indonesia. Moch. Indra Purnama (Sutra Soma: Bahtera Nusantara:2019) juga mengatakan bahwa pada zaman kedatangan Wang Da-yuan ke Bumi Nusantara, Wang Da-yuan mendapati sudah terdapat banyak pedagang Tionghoa dengan sebagian kepercayaan muslim yang tinggal menetap di Pulau Jawa. Catatan sejarah Wali Songo yang mana empat dari sembilan wali tersebut merupakan keturunan Tionghoa, diantaranya ialah Sunan Ampel, Sunan Kalijaga (yang menikahi Putri Tiongkok bernama Ong Tien Nio), Sunan Bonang (merupakan anak hasil pernikahan Sunan Ampel dengan wanita Tiongkok) dan Sunan Gunung Jati.

Dilansir dari website JPNN, Dosen Jurusan Ilmu Sejarah Unair Shinta Devi Ika Santhi Rahayu mengatakan bahwa penduduk etnis Tionghoa di Surabaya masuk dalam dua gelombang yakni pada abad ke-13-15, mereka datang dengan tujuan berdagang. Sedangkan gelombang kedua adalah kedatangan perantauan penduduk pesisir Tiongkok Selatan. Mereka merantau ke Surabaya karena kekecauan pergantian dinasti dari Ming ke Cing pada tahun 1644. Fadly Rahman, seorang sejarawan kuliner dari Universitas Padjadjaran juga mengatakan bahwa jejak etnis Tionghoa sudah ditemukan sejak awal masehi. Belum lagi peristiwa mengenai pernikahan berbeda kebudayaan dengan gadis-gadis lokal yang dilakukan oleh para pendatang Tionghoa yang menetap lama di Indonesia, hal ini tentu menimbulkan percampuran kebudayaan dari aspek manapun terutama kuliner, memungkinkan perubahan makanan dari segi bahan dan cara masak secara signifikan, dengan maksud pencocokan cita rasa lidah penduduk etnis Tionghoa dan lidah penduduk Indonesia, Kota Surabaya. Fenomena persilangan ini terbentuk dikarenakan kontak sosial hingga menimbulkan penyesuaian yang tepat, hal ini dikonfirmasi oleh teori dari Nardy dan Hasyim yang menjelaskan mengenai keterkaitan kebudayaan dikarenakan kontak sosial yang mana kemudian menimbulkan adanya kebudayaan yang baru tanpa menghilangkan unsur dari kebudayaan yang lama. Adrian Perkasa, Dosen Ilmu Sejarah dari Universitas Airlangga juga mengatakan awal mula kedatangan etnis Tionghoa ke Surabaya adalah pada abad ke 13 dalam rangka ekspedisi tentara Mongolia, yang kemudian mereka terus berdatangan hingga masa kolonial Belanda pada abad ke 18.

### **MAKANAN TIONGKOK DI KOTA SURABAYA DAN PERUBAHANNYA**

Setiap negara memiliki ciri khas masing-masing dalam segi makanan. Ciri khas ini biasanya menjadi suatu identitas dari suatu negara, entah dari bahan masakan, cara penyajian maupun rasa yang dimiliki oleh makanan dari negara tersebut. Ciri khas makanan Tiongkok dan Indonesia sudah pasti berbeda. Menurut Zihad Islami dalam tulisannya di *academia.edu*, makanan Tiongkok memiliki ciri khas rasa yang beragam, hal ini dipicu oleh setiap daerah di Tiongkok yang berbeda dalam hal sumber daya hasil tanah dan laut dan juga adat istiadat. Perbedaan musim disetiap wilayahnya pun juga dapat

menjadi pembeda, contohnya makanan dengan rasa kuat biasanya ada pada saat musim dingin, dan makanan dengan rasa yang ringan, ada pada saat musim panas. Diluar itu, masakan Tiongkok juga menggabungkan antara makanan dengan pengobatan, contohnya dengan menggunakan rempah atau bahan alam yang berkhasiat untuk daya tahan tubuh, penyembuhan pasca sakit dan sebagainya.

Sedangkan di Kota Surabaya sendiri, sama halnya dengan Tiongkok, makanan memiliki banyak pembeda tergantung dari wilayah dan hasil sumber dayanya. Setiap daerah memiliki perbedaan yang khas entah dari makanan berat hingga makanan ringan.

### FESTIVAL QINGMING DI TIONGKOK DAN DI KOTA SURABAYA

Festival Qingming merupakan festival membersihkan makam leluhur untuk berziarah dan berdoa bagi mereka dan diadakan pada saat musim semi, festival ini sudah berlangsung sangat lama sehingga pada saat etnis Tiongkok datang ke Indonesia, ritual ini dibawa dan tetap dilaksanakan. Tidak jauh beda dengan di Kota Surabaya, masyarakat keturunan Tionghoa disini juga mengadakan ritual tersebut. Mengingat adanya dua kebudayaan yang saling bertemu, akan sangat memungkinkan terjadinya perbedaan yang terjadi pada festival ini khususnya pada segi makanan. Di Tiongkok, terdapat banyak sekali jenis jajanan yang disajikan sebagai sesajen untuk merayakan festival ini, dan berdasarkan penelitian, peneliti telah menemukan 3 jenis makanan tersebut yang masih disajikan diperaayaan festival qingming di Kota Surabaya.

#### Pia



**Gambar 1.**  
Lun pia



**Gambar 2.**  
Run bing

Lun Pia telah ada lebih dari 2.500 tahun yang lalu sejak periode Negara-Negara Berperang. Di Tiongkok, makanan ringan ini akrab disapa dengan sebutan 润饼 (*Run Bing*), biasa dibuat pada saat musim semi sebagai wujud persembahan pada Dewa Musim Semi dan pada saat perayaan Qing Ming, makanan ringan ini berevolusi ke berbagai daerah khususnya di Kota Surabaya. Di Kota Surabaya, Lun Pia merupakan makanan ringan familiar yang biasa disantap berbagai kalangan karena harganya yang terjangkau dan mudah ditemukan dimana saja. Diambil dari Bahasa Hokkien, Lun Pia memiliki arti tersendiri, "lun" yang berarti lembut dapat dilihat dari isian dan tekstur kulit yang pada mulanya dibasahi sehingga lembut dan juga "pia" yang artinya kue. Berikut merupakan tabel pemetaan perbedaan antara Lun Pia di Tiongkok dan di Indonesia, Kota Surabaya.

**Tabel 1.**  
Lun pia

Lokasi	Jenis Perbedaan			
	Waktu Penyajian	Metode Masak	Bahan Utama	Rasa
Tiongkok	Qing Ming &	Pada mulanya	Wortel, kol, kacang	Manis



	Musim Semi	menggunakan kulit lun pia yang telah dibasahi, kemudian berevolusi menjadi digoreng juga.	polong, tahu goreng kering, perut babi, rebung, kecambah, daun bawang hijau dan tauge	dan pedas
Kota Surabaya	Dapat disantap kapan saja	Bisa dikukus/digoreng	Wortel, rebung, tauge, ayam (disajikan dengan daun bawang hijau dan saus tauco sebagai <i>dipping sauce</i> ).	Manis dan tidak pedas

Melihat dari perubahan isian dari perbedaan keduanya, dapat diketahui bahwa terjadi penyesuaian yang semula berisi perut babi berubah menjadi daging ayam.

#### **Kue Tok/Kue Ku**



**Gambar 3.**

Variasi warna lain dari kue tok/kue ku



**Gambar 4.**

Hong gui gao

Dikenal dengan nama Hong Gui Gao 红龟粿, merupakan makanan ringan terkenal dari daerah Fujian dan Taiwan, disajikan dengan warna merah yang terukir cetakan seperti punggung penyu dan memiliki tekstur sedikit lengket, kue ini diminati sebagai makanan penutup diberbagai kalangan khususnya pada saat perayaan Festival Qing Ming, kue ini biasanya digunakan sebagai persembahan (sesajen) serta persembahan acara pernikahan. Dalam festival Qing Ming sendiri, kue ini diartikan sebagai wujud terimakasih dan rasa syukur atas segala kebajikan leluhur.



**Gambar 5.**

Cetakan kue

Dilansir dari website Council of Agriculture, Executive Yuan, istilah Hong Gui Gao memiliki arti kue penyu merah, dan memiliki arti baik yakni keberuntungan, kekayaan, kesempurnaan, keturunan serta gambar punggung penyu yang mengartikan panjang umur. Sejarah singkat dari kue ini dimulai pada saat masyarakat mulai kebingungan mencari penyu hidup yang mulai langka untuk dijadikan persembahan, maka dari itu mereka akhirnya membuat kue dengan bentuk seperti punggung penyu untuk dipersembahkan.

Di Indonesia sendiri, khususnya Kota Surabaya kue ini biasa dijumpai dipasar-pasar tradisional dengan nama Kue Tok/Kue Ku, penamaan pada Kue Ku sendiri ialah panggilan singkat dari namanya Ang-Ku-Kueh dalam Bahasa Hokkien, “ang” yang berarti merah, “ku” yang berarti penyu dan juga “kueh” yang berarti kue atau jajanan, sedangkan untuk penamaan Kue Tok sendiri diambil dari suara pada saat kue tersebut dicetak sehingga

menimbulkan bunyi “Tok!”. Berikut merupakan pemetaan tabel dari perbedaan Kue Tok dan Hong Gui Gao.

**Tabel 2.**  
Kue tok.kue ku

Lokasi	Jenis Perbedaan			
	Waktu Penyajian	Metode Masak	Bahan Utama	Rasa
Tiongkok	Biasanya disantap sebagai makanan penutup dan pada saat perayaan khusus (pernikahan dan festival Qing Ming).	Kukus	Pasta kacang merah, kacang tanah, kelapa parut dan isian biji teratai.	Manis
Kota Surabaya	Bisa di santap kapan saja.	Kukus	Pasta kacang hijau.	Manis

### Kompiang/Roti Alot



**Gambar 6.**

Kompiang berbagai macam rasa dan isian



**Gambar 7.**

Guang bing

Kompiang merupakan makanan yang berasal dari Kota Fuzhou, dikenal dengan nama Guang Bing 光饼 dan dibuat oleh Qi Jiguang pada tahun 1562. Berdasarkan sejarah, makanan ini dibuat untuk dapat menyamakan strategi dan mengelabui pasukan untuk melawan perompak dari Jepang, makanan ini pula yang akhirnya mendatangkan kemenangan bagi pasukan kala itu. Pada mulanya, makanan ini dibuat tanpa isian, namun seiring berkembangnya zaman, orang-orang-orang mulai menambahkan daging atau sayur-sayuran. Makanan dibuat dengan tekstur keras, tidak mudah hancur dan tahan lama. Di Kota Surabaya, makanan ini dikenal dengan nama Kompiang/Roti Alot dan biasa dijumpai dipasar-pasar tradisional.

**Tabel 3.**  
Kompiang/roti alot

Lokasi	Jenis Perbedaan			
	Waktu Penyajian	Metode Masak	Bahan Utama	Rasa
Tiongkok	Festival Qingming/bisa disantap kapan saja.	Panggang	Rasa asli: Tepung, air, wijen, garam, ragi, bubuk soda kue. Rasa asin: daging, sayur-sayuran (dibentuk seperti sandwich dengan membelah	Gurih dan asin

			bagian tengah roti secara horizontal)	
Kota Surabaya	Bisa disantap kapan saja.	Panggang	Rasa asli: Tepung, air, wijen, garam, ragi, bubuk soda kue. Variasi isi rasa asin: daging babi/ayam, jamur, cabai	Gurih, asin, pedas, tidak pedas.

#### 4. SIMPULAN

Hubungan Tiongkok dan Indonesia sudah terjalin cukup lama sejak jaman dinasti dan kerajaan di nusantara. Hal ini dapat dibuktikan dengan adanya catatan-catatan sejarah para dinasti di Tiongkok, beberapa peninggalan yang ditinggalkan atau sengaja diberikan serta ditemukannya banyak keturunan Tiongkok yang tinggal menetap di Indonesia. Selama proses hubungan antar keduanya terjalin, akan sangat memungkinkan terjadinya akulturasi dari berbagai aspek khususnya dibidang makanan. Di Kota Surabaya sendiri, terdapat beraneka macam makanan ringan yang tak disangka-sangka merupakan hasil pembawaan dan pencampuran kebudayaan antara Tiongkok dan Indonesia (Kota Surabaya). Tidak dipungkiri pula apabila ditemukan perbedaan dan persamaan pada setiap jenis makanan dikarenakan penyesuaian hasil tanah, adat istiadat setempat, kepercayaan serta kecocokan cita rasa lokal. Dengan adanya penyesuaian tersebut, penduduk Kota Surabaya akan tetap dapat merasakan warisan akulturasi budaya sebagai wujud keterjalinan hubungan antar keduanya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anthony, T. (2017, January 19). Kue ku yang dijadikan pelambang panjang umur. Kompasiana.com. <https://bit.ly/34FXGcR>
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Jakarta. Rineka Cipta (2010).
- Arofani, P. (2022, May 23). 10 Makanan khas indonesia yang dipengaruhi budaya tiongkok, enak semua. *IDN Times*. <https://bit.ly/3OtD48N>
- Chef, A. (n.d.). Fujian guangbing. <https://bit.ly/3AzMtbu>
- Deng, H. X. (2016, June). Taiwan runbing. <https://bit.ly/3PflrtN>
- Fadhila, T. S. (2020, January 22). Cerita sejarah masuknya masyarakat tionghoa di surabaya. *Liputan6.com*. <https://bit.ly/397ckwa>
- Hartati D. C. (2013). Akulturasi Budaya Cina dan Jawa. <https://bit.ly/3tbn6bH>
- Hayati, R. (2022, April). Pengertian subjek penelitian dan contohnya. <https://bit.ly/3tR5vVD>
- Herdiana S. (2017, February). Teori hakekat bahasa menurut para ahli. <https://bit.ly/3IdKxFv>
- Ji, L. L. (1982). Selayang pandang penyelidikan mengenai indonesia di tiongkok. <https://bit.ly/37sj46y>
- KBBI (2022). Akulturasi. <https://bit.ly/3HpymHf>
- Mulyadi, B. (2013, November 20). Makanan “kompyang”. <https://bit.ly/3Ps9HVX>
- Ojel. (2022, June). Pengertian akulturasi menurut para ahli. <https://bit.ly/3KDm9yX>
- Orchid, A. (2020). Festival Qingming/Cheng Beng. <https://bit.ly/3Iumsfx>
- Pribadi, A. (2022, February 7). Kuliner menjadi pintu masuk etnis tionghoa. *RRI.co.id*. <https://bit.ly/397ckwa>
- Purnama, I. M. (2019). Sutra soma: Bahtera nusantara. <https://bit.ly/3i6xJq4>
- Shakira, M. (2022). Ang ku kueh berbentuk kura-kura yang memiliki simbol panjang umur. <https://bit.ly/3nGJypH>

- 
- Sibuea, Y. (2018, March). Berburu kompiang, modal lima ribu kenyang hingga siang. <https://bit.ly/3nHKJ8k>
- Sugiyono (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, Metode Penelitian (pp 02), Karakteristik Penelitian: Bodgan and Biklen (1982) (pp 13).
- Surendra, D. (2015, February 16). Jejak kuliner peranakan di indonesia adaptasi karena bahan tak ada. *Jawa Pos*, 33.
- Susanti, E. I. (2015). Lumpia semarang pada masa orde baru (Lumpia sebagai identitas budaya etnis tionghoa peranakan semarang). <https://bit.ly/3yLe08D>
- Sutami, H. (n.d.). Kuliner untuk arwah: Realita akulturasi budaya kaum cina peranakan. <https://bit.ly/3NM0PZ2>
- Tan, H. (2015, September). Lumpia; Panganan khas tionghoa dari kota semarang. <https://bit.ly/3yk85Wv>
- The Team of Greelane (2019, November). Tahukah anda apa itu akulturasi dan apa penyebabnya?. <https://bit.ly/35Y1Kpr>
- Tim Redaksi. (2016, February). Mau tahu asal-usul sejarah dan dialek unik tionghoa surabaya? Masuk sini!. *JPNN.com*. <https://bit.ly/3i11SXQ>
- Yadika, B. (2017, May 31). Mencicipi kuliner akulturasi jawa-tionghoa di kota pahlawan. *Good News From Indonesia*. <https://bit.ly/3Mr4ivz>
- 红龟糕. (2020, September). *Journal of Language Councils Singapore*. <https://bit.ly/3z78ixU>

# Akulturasi Perkembangan Makanan Ringan Tiongkok di Kota Surabaya

## ORIGINALITY REPORT

23%

SIMILARITY INDEX

21%

INTERNET SOURCES

11%

PUBLICATIONS

12%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://e-theses.iaincurup.ac.id">e-theses.iaincurup.ac.id</a> Internet Source	3%
2	Submitted to University of Oklahoma Health Science Center Student Paper	2%
3	<a href="http://pt.scribd.com">pt.scribd.com</a> Internet Source	2%
4	<a href="http://repository.upi.edu">repository.upi.edu</a> Internet Source	1%
5	<a href="http://jim.unindra.ac.id">jim.unindra.ac.id</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://www.jpnn.com">www.jpnn.com</a> Internet Source	1%
7	<a href="http://repository.usu.ac.id">repository.usu.ac.id</a> Internet Source	1%
8	<a href="http://jurnal.untirta.ac.id">jurnal.untirta.ac.id</a> Internet Source	1%

Submitted to Universitas Sebelas Maret

9	Student Paper	1 %
10	<a href="http://stiasandikta.ac.id">stiasandikta.ac.id</a> Internet Source	1 %
11	<a href="http://eprints.iain-surakarta.ac.id">eprints.iain-surakarta.ac.id</a> Internet Source	1 %
12	Submitted to Universitas Pancasila Student Paper	1 %
13	<a href="http://repositori.usu.ac.id">repositori.usu.ac.id</a> Internet Source	1 %
14	<a href="http://repository.unibos.ac.id">repository.unibos.ac.id</a> Internet Source	1 %
15	<a href="http://akupintar.id">akupintar.id</a> Internet Source	<1 %
16	<a href="http://roboguru.ruangguru.com">roboguru.ruangguru.com</a> Internet Source	<1 %
17	<a href="http://journal.uwks.ac.id">journal.uwks.ac.id</a> Internet Source	<1 %
18	<a href="http://www.zonareferensi.com">www.zonareferensi.com</a> Internet Source	<1 %
19	<a href="http://sosiologi79.blogspot.com">sosiologi79.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %
20	Nur Wanita. "Perkembangan Mikro Kecil dan Menengah di Pasar Manonda Palu", ISTIQRA,	<1 %

2015

Publication

---

21 [www.researchgate.net](http://www.researchgate.net) <1 %  
Internet Source

---

22 [4r1yanda.blogspot.com](http://4r1yanda.blogspot.com) <1 %  
Internet Source

---

23 [simdos.unud.ac.id](http://simdos.unud.ac.id) <1 %  
Internet Source

---

24 [eprints.unisnu.ac.id](http://eprints.unisnu.ac.id) <1 %  
Internet Source

---

25 [kumparan.com](http://kumparan.com) <1 %  
Internet Source

---

26 [templesymbolchineseculture.files.wordpress.com](http://templesymbolchineseculture.files.wordpress.com) <1 %  
Internet Source

---

27 [ri.conicet.gov.ar](http://ri.conicet.gov.ar) <1 %  
Internet Source

---

28 [www.repository.trisakti.ac.id](http://www.repository.trisakti.ac.id) <1 %  
Internet Source

---

29 [www.scribd.com](http://www.scribd.com) <1 %  
Internet Source

---

30 Karina Fefi Laksana Sakti. "PELATIHAN  
PEMBUATAN MEDIA 数字教材BAGI GURU-  
GURU BAHASA MANDARIN SE-MALANG  
RAYA", SELAPARANG: Jurnal Pengabdian  
Masyarakat Berkemajuan, 2022 <1 %

---

31	<a href="http://amrass.org">amrass.org</a> Internet Source	<1 %
32	<a href="http://blogindagaarte.blogspot.com">blogindagaarte.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %
33	<a href="http://ceritanabiallah.blogspot.com">ceritanabiallah.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %
34	<a href="http://hellosemarang.com">hellosemarang.com</a> Internet Source	<1 %
35	<a href="http://p2k.stekom.ac.id">p2k.stekom.ac.id</a> Internet Source	<1 %
36	<a href="http://parararam.com">parararam.com</a> Internet Source	<1 %
37	<a href="http://sitirofiah95.blogspot.com">sitirofiah95.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %
38	<a href="http://www.neliti.com">www.neliti.com</a> Internet Source	<1 %
39	<a href="http://zombiedoc.com">zombiedoc.com</a> Internet Source	<1 %

---

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography On



# Akulturasi Perkembangan Makanan Ringan Tiongkok di Kota Surabaya

---

GRADEMARK REPORT

---

FINAL GRADE

GENERAL COMMENTS

**/1000**

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---

PAGE 6

---

PAGE 7

---

PAGE 8

---

PAGE 9

---

PAGE 10

---

PAGE 11

---