



**PERKEMBANGAN KULINER TIONGHOA
DARI RUMAH MAKAN SAMPAI RESTORAN BESAR
SEMARANG 1985-1991**

SKRIPSI

Sebagai bentuk pertanggungjawaban untuk memperoleh gelar Sarjana Sosial


Oleh
Wahyu Prio Utomo
3111414016

**JURUSAN SEJARAH
FAKULTAS ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
2020**

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa yang tertulis di dalam skripsi ini benar-benar hasil karya saya sendiri. Oleh sebab itu, skripsi ini bukan hasil jiplakan atau plagiasi dari pihak lain, baik sebagian ataupun seluruhnya. Beberapa data, pandangan, maupun temuan dari pihak lain yang dimuat di dalam skripsi ini, dikutip atau dirujuk berdasarkan kaidah-kaidah ilmiah yang berlaku.

Semarang, Januari 2020


Wahyu Prio Utomo

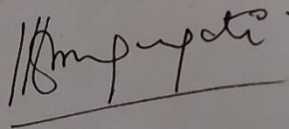
NIM. 3111414016

PERSETUJUAN

Skripsi ini telah disetujui oleh para dosen pembimbing untuk selanjutnya akan diujikan. Disetujui pada:

Hari : Kamis
Tanggal : 23 Januari 2020

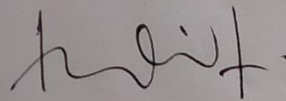
Dosen Pembimbing I



Dr. Putri Agus Wijayati, M. Hum

NIP 19630816199032002

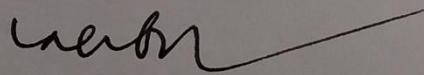
Dosen Pembimbing II



Tsabit Azinar Ahmad, S.Pd., M.Pd.

NIP 198607242012121002

Mengetahui
Ketua Jurusan Sejarah



Dr. Cahyo Budi Utomo, M. Pd.

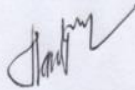
NIP 196111211986011001

PENGESAHAN

Skripsi ini telah dipertahankan di depan Sidang Panitia Ujian Skripsi
Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 26 Februari 2020

Penguji I



Dra. C. Santi Muji Utami, M.Hum.

NIP. 196505241990022001

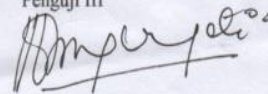
Penguji II



Tsabit Azinar Ahmad, S.Pd., M.Pd.

NIP. 198607242012121002

Penguji III



Dr. Putri Agus Wijavati, M. Hum

NIP. 19630816199032002

Mengetahui
Dekan Fakultas Ilmu Sosial



Dr. Moh. Sholihatul Mustofa, M.A.

NIP. 196308021988031001

KATA PENGANTAR

Setidaknya terdapat beberapa alasan untuk meangangkat tema skripsi ini, menurut saya, menarik meneliti kajian sejarah makanan (sejarah kuliner), karena kajian sejarah ini masih terbilang jarang dijadikan sebagai bidang kajian khususnya di kalangan sejarawan Indonesia. Peluang untuk mengembangkan studi sejarah makanan merupakan sebuah tantangan untuk mengenalkan ke masyarakat. Sejarah makanan memiliki nilai tersendiri, mengingat kajian ini merupakan elemen yang dekat dengan kehidupan sehari-hari manusia. Studi sejarah makanan dapat digunakan sebagai salah satu perpektif untuk melihat persoalan politik, ekonomi, sosial, dan budaya yang terjadi di Indonesia.

Oleh karena alasan tersebut, saya pun meninjau kondisi terkini di kota Semarang. Setelah dicermati, dalam beberapa tahun terakhir kelangkaan makanan khas Tionghoa yang terjadi akhir-akhir ini bukanlah tanpa sebab, melainkan kurangnya antusiasme masyarakat terhadap makanan tradisional khususnya Tionghoa, dianggap sudah kuno dan ketinggalan zaman khususnya pada sebagian anak-anak muda. Oleh sebab itu, untuk menghindari kelangkaan bahkan kehilangan makanan khas yang memiliki nilai historis yang tinggi, kesadaran dalam diri masyarakat harus ditingkatkan. Walaupun permasalahan tentang kuliner terlihat sepele, bukan hal yang sangat penting karena hanya berhubungan dengan perut namun dilain sisi, kita harus pula memikirkan warisan kekayaan budaya yang telah diturunkan oleh leluhur pendahulu kita.

Sebagai mahasisnya tentunya peran aktif pun berpengaruh dalam kelangsungan eksistensi masakan Tionghoa khas Semarang. Mahasiswa hendaknya dapat melakukan hal-hal inovatif dan kreatif untuk mengangkat kembali pamor makanan Tionghoa. Tentunya hal tersebut dapat dilakukan dengan penelitian semacam ini. Namun dalam pelaksanaanya, meski telah mencoba untuk sepenuh hati menggeluti topik skripsi ini, saya menemukan beberapa kendala.

Satu kendala yang terbesar, meski bukan satu-satunya, adalah rasa malas yang menggerogoti diri saya. Selain itu, sebagai satu-satunya putra di rumah, tentu kewajiban mengemban moral untuk merawat orangtua yang sampai saat ini sedang berjuang melawan rasa sakitnya membuat skripsi ini sempat macet beberapa bulan, hingga kemudian dapat diselesaikan dengan banyak kekurangan. Namun demikian, saya tetap perlu berterimakasih kepada banyak pihak yang telah memberikan bantuan kepada saya agar dapat menyelesaikan studi ini.

Pertama-tama saya berterimakasih kepada para pegawai Pak Joko selaku pegawai PT. Kompas Media Nusantara yang telah mempersilahkan saya mengakses arsip koran digital. Sebab berkat cetakan koran digital tersebut, saya mendapatkan kelengkapan data tentang masakan tradisional maupun masakan beragam etnis di Semarang tahun 1980-1990an. Selain itu, saya pun mengucapkan terimakasih kepada Kantor Depo Arsip Suara Merdeka yang selalu terbuka menerima saya ketika hendak mengakses koran era tahun 1985-1991. Tanpa sikap ramah dan sabar dari mereka, barangkali saya tidak akan mendapatkan data yang sebagian besar memang digunakan sebagai sumber utama skripsi ini.

Ucapan terimakasih selanjutnya saya persembahkan untuk Dr. Putri Agus Wijayanti, M.Hum, yang telah berperan tidak hanya sebagai pembimbing skripsi yang tegas dan terbuka, namun sekaligus sebagai Ibu yang senantiasa mengayomi anak-anaknya dengan penuh kasih sayang. Tidak lupa, ucapan terimakasih juga saya tujukan kepada Tsabit Azinar Ahmad, S.Pd., M.Pd, terutama karena sikap terbuka dan egaliternya dalam membimbing mahasiswa, saya pun menjadi lebih nyaman ketika mengerjakan skripsi. Selain itu, ucapan terimakasih juga ditujukan kepada jajaran fungsionaris dan staf kampus dari unit paling kecil di Jurusan Sejarah, tingkat Fakultas Ilmu Sosial, hingga ke tingkat Universitas Negeri Semarang. Berkat mereka juga akhirnya saya dapat mengakses ruang belajar selama lebih dari lima tahun ini.

Selanjutnya saya mengucapkan terimakasih kepada teman-teman Ilmu Sejarah Angkatan 2014. Sebab, bagi saya cerita Bersama mereka adalah satu dari sekian rangkaian cerita yang mungkin tidak terlupa ketika mengingat masa kuliah. Setelah itu, ucapan terimakasih juga saya tunjukan kepada Kang Putu (Gunawan Budi Susanto), terutama telah menyediakan ruang belajar yang menyehatkan di kedai kopi miliknya. Tidak lupa, terimakasih pula kepada teman-teman Kelompok Studi Kalamkopi yang telah menjadi arena saya untuk bertukar gagasan, bahan bacaan, dan bereksperimen tentang berbagai hal. Dalam hal ini, termasuk bereksperimen untuk membuat badan ekonomi komunitas melalui apa yang dinamakan dengan Kooperasi Moeda Kerdja.

Saya juga berterimakasih yang sebesar-besarnya untuk orang-orang yang selalu ada di dekat saya seperti Ibu dan Bapak. Mereka adalah orang-orang yang

tidak pernah lelah untuk melakukan ibadah setiap hari dan mendoakan yang terbaik bagi anak tunggalnya, mengingatkan saya untuk segera melakukan ibadah dan berdoa kepada Tuhan Yang Maha Esa hingga mendorong saya untuk segera menyelesaikan skripsi. Sungguh, kasih sayang mereka adalah sebesar-besarnya kepada putranya. Terakhir, terimakasih kepada Dheany Fauziah telah memberi suntikan motivasi untuk mengerjakan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan banyak terimakasih kepadanya.

Meskipun masih banyak sekali kekurangan, seluruh isi dari skripsi ini merupakan tanggungjawab saya pribadi. Oleh karena itu, kritik dan saran merupakan satu hal yang sangat saya harapkan. Akhir kata, selamat membaca dan alangkah baiknya kita bisa bertatap muka dalam skena yang sama.

Semarang, Januari 2020

Wahyu Prio Utomo

SARI

Utomo, Wahyu Prio. 2020. *Kuliner Tionghoa dalam Kehidupan Masyarakat Semarang 1985-1991*. Jurusan Sejarah FIS UNNES. Pembimbing Dr. Putri Agus Wijayanti, M.Hum dan Tsabit Azinar Ahmad, S.Pd., M.Pd. 84 halaman.

Kata kunci: Kuliner, Tionghoa, Semarang.

Perkembangan kota-kota besar tentu membawa konsekuensi terhadap berbagai hal, tidak terkecuali pada masalah kuliner. Perkembangan kota membuat para pengusaha kuliner memutar otak untuk bisnisnya: memikirkan bagaimana produk kuliner mereka dapat diterima di pasaran. Akhirnya, mereka terlalu memikirkan nilai materi daripada nilai historis produknya. Pendek kata, mereka lebih mementingkan bisnis dengan terus berusaha menyesuaikan pasar meski harus menggeser jauh nilai historis dan kebudayaan produk kuliner mereka. Hal ini turut mempengaruhi perkembangan kuliner yang menampakkan perubahan-perubahan di berbagai hal terkait nilai dan bentuknya. Penelitian ini membahas perkembangan kuliner yang terus mengalami perubahan seiring perkembangan kota. Pembahasan penelitian ini berfokus pada perkembangan kuliner Tionghoa yang terjadi di Kota Semarang tahun 1985-1991. Di awal pembahasan disajikan perjalanan kuliner Tionghoa hingga sampai ke Semarang. Kemudian dijabarkan perjumpaannya dengan budaya-budaya yang ada di Semarang yang turut mempengaruhi proses akulturasi. Penelitian ini juga menampilkan peran pemerintah bersama lembaga filantropi terhadap perkembangan kuliner dengan memosisikannya sebagai komoditas penunjang pariwisata kota. Lebih lanjut, penelitian ini juga menyajikan peran sejarawan dalam upayanya memperbaiki citra kuliner Tionghoa di Semarang. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode penelitian sejarah untuk menggali fakta-fakta seputar posisi dan eksistensi kuliner Tionghoa. Dari fakta-fakta yang ditemukan, perubahan-perubahan yang terjadi pada kuliner Tionghoa di Semarang bukanlah sesuatu yang terjadi begitu saja melainkan ada proses komodifikasi yang dilakukan oleh berbagai pihak. Mereka melakukannya dalam rangka mengangkat nama kota. Alhasil, kuliner Tionghoa di Semarang menjadi salah satu komoditas pendukungnya. Hal ini membuat kuliner Tionghoa bukan sekadar sajian yang mengandung nilai historis, tetapi sebagai komoditas yang terus berubah bentuknya mengikuti pasar dan semakin jauh dari nilai budayanya.

ABSTRACT

Utomo, Wahyu Prio. 2020. *Chinesse Culinary in Semarang Society 1985-1991*. History Department FIS UNNES. Mentor Dr. Putri Agus Wijayanti, M.Hum dan Tsabit Azinar Ahmad, S.Pd., M.Pd. 84 pages.

Keywords: Culinary, Chinese, Semarang.

The rise of cities surely brings consequences to many things, culinary things are no exception. The cities development has made culinary entrepreneurs thinking hardly for their bussnines: how their culinary products could be accepted among society. In the end, these entrepreneurs put forward material value rather than historical value for their products. Altogether, they made sure their continuities by adjusting society's longing although it surely replaces their historical and culture of their culinary products. These things affect culinary development which shows changes in many things related to the values and the form. This study discus culinary development which encounter changes along with cities development. This research takes focused on Chinesse Culinary Development which happens in Semarang City on 1985-1991. In the beginning of this study, Chinesse culinary course to Semarang is being explained. Afterwards, its round up with many cultures in Semarang which affects the acculturation procces is being explained too. This research also shows the government's role together with filantropist institute towards tourism commodity support. Furthermore, this study brings up historian role in their efforts to restore Chinesse culinary images in Semarang. Historical study method is being used for this study to discover facts about position and existense of Chinesse culinary. From the facts that has been found, the changes in Chinesse culinary in Semarang is not something that happens offhanded, but there was modification process which handed by certain party. They did those in order to bring up the city's name. eventually, Chinesse culinary in Semarang becoming one of the supporting commodities. This made Chinesse culinary not only feast with historical value, but the continuity changing commodity following people's demand and getting further from its culture value.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN	ii
PERSETUJUAN	iii
PENGESAHAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
SARI	x
ABSTRAK	xi
DAFTAR ISI	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Tinjauan Pustaka	6
F. Metode Penelitian.....	13
G. Sistematika Penulisan	21
BAB 2 TIONGHOA: IDENTITAS & MASAKAN DI KOTA SEMARANG	
A. Mengenal Identitas Tionghoa.....	22
B. Perjumpaan Budaya Dan Perkembangan Masakan.....	25
C. Masakan Di Balik Perayaan Tionghoa.....	33
BAB 3 JEJAK AKULTURASI KULINER TIONGHOA	
A. Perkembangan Rumah Makan	41
B. Ciri Khas Masakan.....	47
C. Masakan Tionghoa	59
BAB 4 MASAKAN: PAMERAN & RUMAH MAKAN	
A. Pameran Masakan	72
B. Rumah Makan Peranakan “Restaurant Semarang”	76
C. Masakan Populer.....	82
BAB 5 KESIMPULAN	85
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN	94

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kuliner Tionghoa yang awalnya populer di kota-kota besar atau kota pelabuhan tempat para komunitas Tionghoa bermukim perlahan-lahan mulai diterima oleh masyarakat asli Nusantara dan kemudian menyebar di berbagai daerah lain di Indonesia. Beberapa panganan khas Tionghoa yang masih berhubungan dengan kota tertentu, seperti Medan, Palembang, Kalimantan Barat, Jakarta, Semarang, dan berbagai kota lain.

Barangkai kuliner adalah salah satu aspek budaya yang mudah diterima oleh masyarakat. Kuliner Tionghoa menyatu ke dalam kuliner Indonesia. Resep diwariskan secara lisan dari generasi ke generasi, kemudian ditulis di berbagai buku resep. Dalam masalah masakan, seperti halnya kata, saling meminjam dan kemudian dikreasikan. Kata mi dan masakannya di berbagai negara, digunakan bersama dan tidak perlu ada pertikaian. Oleh karena itu, dalam urusan makanan, semua bersaudara.

Masuknya Etnis Tionghoa ke Indonesia dimulai sejak masih berbentuk kerajaan Hindu-Budha, etnis Tionghoa telah menjalin hubungan perdagangan dengan kerajaan-kerajaan di Indonesia. Pada pertengahan abad ke-19, sebagian besar etnis Tionghoa tinggal di pulau Jawa, karena kota-kota perdagangan yang ramai berada di pantai utara. Berdasarkan catatan arsip etnis Tionghoa, orang-orang terdahulunya pertama kali mendarat di Banten, kemudian meluas ke daerah

lain, seperti Jepara, Lasem, Rembang, Demak, Tanjung, Buyaran, dan akhirnya sampai di Semarang.¹

Etnis Tionghoa di Semarang sendiri sudah melampaui beberapa pembagian zaman pemerintahan. Terhitung sejak sebelum pemerintah kolonial, pemerintahan Soekarno hingga pemerintahan rezim Soeharto dan sampai saat ini masih tetap mampu bertahan sebagai kelompok minoritas di Semarang. Di masa pemerintahan Orde Baru etnis Tionghoa mengalami tindakan yang diskriminatif dari pemerintahan. Kebijakan tersebut semakin kuat saat dikeluarkan Instruksi Presiden No.14 Tahun 1967 tentang agama, kepercayaan dan adat istiadat Tionghoa.² Namun dalam aktivitas ekonomi etnis Tionghoa diberikan keleluasaan untuk mengembangkan perekonomian.³

Kebijakan diskriminasi bagi Etnis Tionghoa yang diterapkan oleh pemerintah Orde Baru, akhirnya menuntut untuk menyamakan budayanya agar tetap bertahan. Salah satu budaya dari Tionghoa yang kemudian dapat berdiaspora dan beradaptasi dengan adat dan budaya Jawa di Semarang adalah soal kuliner. Alhasil, kuliner Tionghoa kemudian menjadi salah budaya yang berkembang dan diterima oleh masyarakat.

Di dalam budaya Tionghoa sendiri, makanan memegang peranan yang penting, karena makan dipandang sebagai pemersatu keluarga, dan juga kesatuan

¹Liem, Than Joe, *Riwayat Semarang*, (Jakarta: Hasta Wahana, 2004), hlm 1-2.

²Aji Borokusumo, *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*, (Jakarta: Kompas, 2013), Hlm 63.

³*Ibid*, hlm 64.

clan (struktur sosial) yang mempengaruhi kesatuan ekonomi keluarga.⁴ Tak hanya itu, dalam masyarakat Tionghoa, kehidupan sosial dan religius bahkan diekspresikan melalui makanan juga. Mereka menggunakan makanan sebagai persembahan untuk leluhur, menandakan sumpah, bahkan untuk menandakan musim dan festival.⁵

Menurut Rahman, pengaruh kuliner Tionghoa bisa dilihat dari sejak awal, yang memang dalam gelombang migrasi orang-orang Tionghoa dibarengi juga dengan masuknya berbagai bahan makanan baru seperti dasun/bawang putih hingga kedelai.⁶ Tak hanya soal bahan makanan, munculnya jenis minuman yang dihasilkan melalui fermentasi seperti minuman sari tebu, serta pembuatan gula aren dari getah tebu adalah bukti hadirnya kuliner Tionghoa dalam kehidupan masyarakat sejak awal.

Namun seiring berkembangnya waktu, kuliner ataupun masakan Tionghoa ini tidak hanya menjadi konsumsi pribadi di kalangan keluarga Tionghoa, melainkan juga diperjualbelikan, diajarkan serta diwariskan, bahkan secara produktif dikembangkan oleh orang Semarang sehingga menjadi bagian dari kuliner di Semarang.⁷

⁴Yasmin, Teresia, “Makanan Cina dalam Kehidupan Sehari-hari Dalam Upacara Tradisional Menurut Orang Cina di Jakarta”, dalam *Skripsi*, (Jakarta: Fakultas Sastra, Universitas Indonesia, 1993).

⁵Lee, Peter & Jennifer Chen, *Rumah Baba: Life in a Peranakan House*, (Singapore: National Heritage Board, 1998).

⁶Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*, (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2016).

⁷Yuniarto Hendy, “Melacak Kuliner Indonesia pengaruh Tionghoa dari Kata Serapannya”, dalam www.kompasiana.com, diakses 19 Oktober 2019.

Di Semarang orang Tionghoa memberi pengaruh pada kemunculan menu Lumpia dengan sausocolan yang khas. Makanan yang digulung dengan adonan khusus kemudian diisi sayuran itu diterima masyarakat Semarang. Contoh lain adalah Mie Jawa. Orang Jawa di Semarang jelas semula tak mengenal Mie. Etnis Tionghoa-lah yang mengenalkan panganan panjang dan kenyal tersebut. Lalu ada bakso, misalnya. Makanan yang disebut-sebut sebagai makanan asli Indonesia itu sebenarnya juga merupakan hasil kebudayaan masyarakat Tionghoa. Orang Tionghoa berhasil mengalkuturasikan makanan khas mereka dengan beberapa bumbu-bumbu tradisional. Penambahan bumbu tradisional itulah yang kemudian membuat makanan tersebut bisa diterima oleh masyarakat di Semarang.⁸

Muncul dan berkembangnya kuliner di suatu daerah menjadi satu bahasan menarik untuk dikaji. Sebab dari sana, kita akan mengetahui bagaimana proses munculnya kuliner tidak terlepas dari aspek-aspek kehidupan lainnya Hal ini akan membuat kita lebih memaknai kehadiran kuliner yang bukan hanya sebagai sekadar makanan pengisi perut, tetapi juga sebagai suatu produk kebudayaan manusia yang tak muncul begitu saja.

Terkait penelitian kuliner sebelumnya yang penulis kaji, kepenulisan yang lain lebih condong bagaimana pengaruh kuliner di Nusantara bermunculan, juga dimana perkembangan kuliner di berbagai daerah, baik secara satu-kesatuan makanan tersebut berkembang dan bagaimana kuliner belum berdifusi secara baik

⁸Dhanang Respati Puguh, "Melestarikan Dan Mengembangkan Warisan Budaya: Kebijakan Budaya Semarang dalam Perspektif Sejarah", dalam *CITRA LEKHA* Vol. 2 No. 1, (UNDIP: Departemen Sejarah Fakultas Ilmu Budaya, 2017), hlm 49-51.

oleh masyarakat. Sedangkan pengaruh kuliner di Nusantara diterima baik oleh masyarakat dengan seiring perkembangan zaman yang selalu berubah.

Berdasarkan latar belakang di atas, penelitian ini membahas tentang muncul dan berkembangnya salah satu kuliner di Semarang, yakni kuliner Tionghoa. Dipilihnya kuliner Tionghoa karena etnis ini dalam sejarah sosial-politik Indonesia adalah salah satu etnis dan komunitas yang sering mendapat perlakuan diskriminatif. Meski demikian, kenyataannya tidak dapat mematikan dan mengubur perkembangan kuliner mereka.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, permasalahan utama yang dapat diidentifikasi untuk penelitian ini adalah, bagaimana kuliner Tionghoa dapat hidup dan berkembang dalam kehidupan masyarakat Semarang. Maka penelitian tersebut dapat menjawab permasalahan utama, perlu rumusan pertanyaan sebagai berikut.

1. Apa saja kuliner Tionghoa di Semarang yang berkembang tahun 1985-1991?
2. Bagaimana perkembangan kuliner Tionghoa di Semarang tahun 1985-1991?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai berkat hadirnya tulisan ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui tentang apa saja kuliner Tionghoa di Semarang yang berkembang tahun 1985-1991.
2. Mengetahui tentang perkembangan kuliner Tionghoa di Semarang tahun 1985-1991.

D. Ruang Lingkup

Di dalam penelitian sejarah tentu akan membatasi ruang lingkup kajian, guna meraih hasil yang fokus dan tidak terlalu melebar dari tema besar kajian. Adapun dalam ilmu sejarah terdapat dua ruang lingkup yang menaunginya, lingkup spasial dan lingkup temporal.

Pemilihan Semarang sebagai objek spasial dalam penelitian ini tak terlepas dari keberagaman penduduk yang tinggal di Kota Semarang. Kondisi tersebut menjadikan Semarang sebagai Kota yang bersifat multikultural.

Eksistensi masyarakat Tionghoa terbilang telah melewati berbagai dinamika dalam segi politik hingga budaya. Hal ini menuntut mereka untuk beradaptasi dengan aturan legal-formal dan administrasi ketatanegaraan yang ada di Indonesia. Aktivitas kebudayaan masyarakat Tionghoa lebih banyak diekspresikan melalui kuliner, hal inilah yang menjadi pembeda masyarakat Tionghoa di Semarang dengan beberapa daerah lain. Bahkan, dalam konteks tersebut, terdapat upaya-upaya untuk mengkonservasi kuliner Tionghoa, salah

satunya melalui pendirian “Restaurant Semarang”. Di samping itu, kedekatan secara geografis dengan lokasi penulis juga makin menguatkan alasan pemilihan Semarang sebagai skup spasial dalam kajian ini.

Disamping skup spasial, juga diperlukan skup temporal, yaitu sebuah ruang lingkup yang membedakan sejarah dengan disiplin keilmuan sosial lainnya. Dalam tulisan ini, ruang lingkup temporal dibatasi antara tahun 1985-1991. Tentu pemilihan skup ini bukan tanpa alasan. Tahun 1985 dipilih sebagai batasan waktu awal penelitian ini karena pada tahun tersebut, mulai digalakkan promosi dan pameran masakan Tionghoa untuk menarik perhatian masyarakat umum agar menadapat perhatian. Hal inilah yang kemudian menjadi citra kuliner Tionghoa dan mulai diterima oleh masyarakat di Semarang.

Untuk batas akhir penelitian ini dipilih tahun 1991. Didasari atas alasan bahwa pada tahun tersebut bisa dinilai sebagai puncak dari berbagai upaya promosi dan pameran dari kuliner kampung yang dimodifikasi oleh budayawan Semarang dalam konteks pameran besar kuliner Peranakan yang kemudian bermuara pada terbentuknya masakan di “Restaurant Semarang”.

E. Tinjauan Pustaka

Tinjauan pustaka sangat diperlukan dalam tiap penulisan karya ilmiah agar tidak terjadi kerancuan objek studi. Di samping itu, hal ini sangat diperlukan sebagai penegasan untuk menghindari penjiplakan sebuah karya ilmiah. Beberapa literatur se-tema yang akan dijabarkan dalam tinjauan pustaka berikut merupakan karya-karya hasil penelitian ilmiah yang dilakukan berbagai instansi akademik.

Bentuknya mulai dari buku, artikel, hingga jurnal. Sumber yang digunakan berisi teori-teori yang mendukung, surat kabar sejaman, autobiografi, permasalahan yang diajukan atau ditanyakan, dan pendukung lain yang mempunyai relevansi dengan buku.

Referensi pertama yang digunakan adalah sebuah buku yang berjudul “Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara”. Buku karya dari Aji Bromokusumo ini diterbitkan oleh Kompas. Buku ini merupakan hasil dari penelitian yang membahas mengenai pengaruh kuliner di Indonesia yang dipengaruhi oleh Cina dan Eropa. Dalam buku ini dikatakan bahwa seni kuliner Peranakan Tionghoa di Indonesia sangat khas, karena merupakan suatu bentuk hasil dari silang budaya Tiongkok, Nusantara, dan Eropa melalui proses yang tidak singkat. Melalui buku ini Aji Chen tidak hanya menceritakan tentang makanan peranakan Tionghoa, tetapi juga membahas tentang sejarahnya dan juga cara penyajiannya yang otentik. Aji Chen dalam bukunya mengungkapkan kuliner adalah salah satu produk budaya yang mampu melampaui batas-batas geografis, bangsa, dan zaman. Sama halnya ragam kuliner Nusantara, seperti: Bakso, Bakmi, Soto, Lumpia, Galantin, Bistik, Bakpia, Kue Lapis, Legit atau es Puter. Kuliner tersebut adalah warisan dari hasil campur tangan antara masyarakat lokal dengan kaum Peranakan Tionghoa. Uraian yang disajikan dalam buku ini menggunakan pendekatan etnografi dan majalah wisata kuliner, sehingga halaman demi halaman dipenuhi dengan deskripsi yang detail, historis, dan menarik. Cita rasa kuliner Peranakan Tionghoa pada dasarnya tidak tunggal, tetapi jamak sebagaimana masyarakatnya yang plural: ada yang berkiblat pada Barat

(Belanda), timur (Tiongkok) dan lokal (Nusantara). Aji Chen mencoba menjelaskan hasil silang budaya khususnya pada kuliner Peranakan Tionghoa memiliki variasi menu yang sangat beragam sehingga kuliner Peranakan yang berada di Nusantara pantas untuk dihargai tinggi. Buku ini digunakan karena buku ini menceritakan, membahas sejarah kuliner Nusantara, mempromosikan kuliner Nusantara yang sebenarnya tidak lepas dengan hasil budaya Peranakan Tionghoa.

Kesimpulan dari buku “Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara”, yaitu kuliner Peranakan merupakan salah satu budaya yang unik yang ada di Indonesia. Hal ini semakin dimantapkan karena bukti-bukti yang ada bahwa proses asimilasi dan akulturasi yang panjang menghasilkan makanan-makanan yang unik yang tidak akan didapati di luar Indonesia dan juga tidak akan didapati di negeri asalnya Tiongkok sekalipun. Seni kuliner Peranakan di Indonesia memiliki suatu bentuk kekayaan yang dimiliki oleh bangsa Indonesia yang majemuk sehingga hasil silang budaya kuliner Peranakan di Indonesia perlu dilestarikan dan dijaga untuk generasi yang akan datang. Aji Chen mengungkapkan kuliner adalah salah satu khazanah budaya. Kuliner bagian dari hasil budaya yang melekat pada setiap komunitasnya, karena kemana pun komunitas tersebut pergi, maka kuliner selalu menyertai. Aji Chen dalam buku ini memberikan bukti bahwa kuliner dapat terbawa, terinteraksi dengan kondisi setempat dan menjadi duta dalam perjumpaan antarbudaya.

Kontribusi buku “Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara” dalam penelitian ini ialah memudahkan penulis untuk mengetahui bagaimana sejarah dan proses akulturasi Peranakan Tionghoa melalui kuliner. Aji Chen memberikan

informasi bahwa kuliner Nusantara tidaklah lepas dari pengaruh bangsa Asing khususnya etnis Tionghoa yang telah datang ke Nusantara sejak berkembangnya kerajaan-kerajaan Hindu-Budha di Nusantara dan berlanjut hingga kedatangan orang-orang Barat di Indonesia.

Perbedaan buku ini dengan dengan penelitian penulis adalah dalam fokus pembahasannya Aji Chen membahas mengenai seni kuliner di Indonesia merupakan hasil akulturasi budaya kuliner di Indonesia dengan budaya Tionghoa dan Belanda, sedangkan penulis lebih fokus membahas tentang silang budaya kuliner Indonesia yang khususnya dengan budaya kuliner peranakan Tionghoa. Pembahasan selanjutnya buku ini lebih banyak membahas mengenai beberapa makanan dan resep kuliner peranakan, sedangkan dalam penelitian yang akan peneliti teliti lebih membahas bagaimana dinamika kuliner peranakan di Semarang terutama dalam mengupayakan eksistensi peran produksi kuliner peranakan.

Referensi kedua yang digunakan dalam penelitian ini adalah buku yang berjudul “Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia”. Buku karya Fadly Rahman diterbitkan oleh Kompas Gramedia. Buku ini menjelaskan mengenai kajian kuliner massal di Indonesia. Sejarah panjang bangsa Indonesia menyediakan ruang untuk kajian kuliner yang sangat penting untuk menyadarkan bahwa kuliner bangsa Indonesia tidak hanya untuk dinikmati dalam cita rasanya saja, namun juga memiliki kekayaan sejarah yang perlu untuk dipertahankan dan dilestarikan sebagai bagian dari identitas bangsa. Beraneka citarasa, sarat bumbu, kaya bahan, serta beragam pengolahan dan penyajian adalah citra-citra yang

melekat dalam kuliner Indonesia banyak dipengaruhi oleh Tionghoa, India, dan Arab. Keragaman citra makanan Indonesia terbentuk melalui proses sejarah yang berlangsung dalam kurun waktu yang sangat panjang serta dipengaruhi oleh berbagai dari unsur global.

Kegairahan untuk mengembangkan makanan di Indonesia dapat dirasakan beberapa tahun belakangan. Berbagai pihak, mulai dari lembaga pemerintahan hingga media massa, berusaha untuk mengangkat ragam makanan di berbagai daerah di Indonesia agar dikenal di lingkup nasional hingga internasional.⁹ Dalam bukunya, Fadly Rahman menggunakan sumber yang sangat beragam mulai dari sumber artefak berupa prasasti, tulisan berupa naskah-naskah kuno, catatan-catatan perjalanan bangsa asing, hingga buku-buku masak masa kolonial dan dokumen resmi pemerintahan kolonial.

Kesimpulan dari buku yang berjudul “Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia”, yaitu Masalah makanan yang berkaitan dengan bagaimana bahan-bahan makanan dibudidayakan, kebijakan politik dan ekonomi terkait tata kelola sistem budidaya itu, hingga persoalan budaya yang berpeluang memunculkan aksi saling klaim makanan khas antarbangsa. Selain itu, merebaknya berbagai upaya untuk menampilkan makanan daerah atau etnis juga bisa memunculkan berbagai rupa makanan etnis adalah sebuah ciri kecil dari tumbuhnya rasisme yang tidak banyak disadari mengelindan dalam hidup keseharian. Hasilnya, hal-hal penting yang seharusnya dikembangkan, sebut saja diantaranya masalah nutrisi dan kesehatan serta ketahanan, revitalisasi, dan

⁹Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*, (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2016) hlm 2.

diversifikasi pangan, menjadi luput dibenahi. Masalah-masalah itu pun terasa mengelindan di Indonesia dan tentu saja perlu dipahami akarnya dengan cara melacak sejarah makanan itu sendiri.¹⁰

Kontribusi buku “Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia” dalam penelitian ini ialah memudahkan penulis untuk mengetahui bagaimana sejarah kuliner di Indonesia dan fakta baru dalam pengembangan kuliner Indonesia dari masa ke masa. Perbedaan buku ini dengan penelitian penulis adalah dalam fokus pembahasannya Fadly Rahman membahas mengenai sejarah kuliner di Indonesia di setiap wilayah Indonesia “dari Sabang sampai Merauke” yang memiliki nilai historis dan kekhasan bahan makanannya, sedangkan dalam penelitian yang akan diteliti lebih terfokus secara khusus membahas dinamika sejarah kuliner lontong cap go meh dalam upaya menjaga eksistensi budaya Tionghoa.

Referensi ketiga penulis menggunakan jurnal yang berjudul “Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah”. Jurnal yang ditulis oleh Novia Rochmawati, Nailah dan Imam Oktariandi, menjelaskan bahwa jejak makanan khas Semarang merupakan aset inventarisasi dan promosi wisata kuliner Jawa Tengah. Jurnal ini juga menjelaskan bagaimana sejarah asal muasal Kuliner tersebut muncul dan berkembang dalam kehidupan warga Semarang, sehingga mendapatkan label “Khas” Semarang.

¹⁰*ibid.*, hlm 8.

Kesimpulan dari jurnal ini adalah sejarah kuliner khas Semarang muncul dengan seiring perkembangan kota Semarang sendiri. Kuliner Semarang mendapatkan pengaruh akulturasi dari kebudayaan Eropa, Cina, Arab dan beberapa Negara lain. Adanya kebudayaan lain banyak dibawa oleh beberapa golongan dari luar yang mempengaruhi selera kuliner masyarakat kota Semarang. Pengaruh orang Eropa yang datang ke Semarang, jejak kulinernya dapat dijumpai di Toko Oen yang ada di jalan Pemuda. Sedangkan pengaruh etnis Cina dapat dijumpai dari berbagai makanan khas seperti kuliner Lumpia, Mie Titee, Lontong Cap Go Meh dan lain sebagainya Sedangkan dari Arab, pengaruhnya dapat dilihat dari Nasi Kebuli dan makanan-makanan yang menggunakan bahan baku Kambing.

Kontribusi jurnal untuk penelitian ini adalah menambah informasi terkait dengan potensi nilai historis budaya kuliner Semarang, bagaimana terciptanya beberapa makanan yang diberi label “Khas Semarang”, dan bagaimana upaya-upaya yang dapat melestarikan eksistensi makanan tersebut. Perbedaan jurnal ini dengan penelitian penulis adalah dalam fokus pembahasannya jurnal ini membahas mengenai penelusuran jejak makanan khas Semarang sebagai asset inventarisasi dan promosi wisata kuliner Jawa yang memiliki nilai historis dan kekhasan bahan makanannya, sedangkan dalam penelitian yang akan diteliti lebih terfokus secara khusus membahas perkembangan kuliner Tionghoa dari rumah makan sampai restoran besar di Semarang tahun 1985-1991.

F. Metode Penelitian

Dalam sebuah penelitian yang akan diteliti dibutuhkan metode ilmiah yang menyangkut permasalahan yang akan diteliti dan dibahas untuk mendasari dalam sebuah kajian. Adapun metode yang digunakan sesuai dengan masalah yang diteliti dalam penelitian ini adalah metode penelitian sejarah karena penelitian ini berhubungan dengan perkembangan kuliner Tionghoa dari rumah makan sampai restoran besar Semarang 1985-1991. Metode Sejarah adalah proses menguji dan menganalisa secara kritis rekaman dan peninggalan masa lampau.¹¹ Metode ini diharapkan dapat membantu untuk mengetahui fakta masa lampau dengan sebenarnya.

Penggunaan metode sejarah dalam proses penulisan penelitian skripsi ini dilakukan melalui empat tahapan yang dilakukan secara berurutan, yakni sebagai berikut:

1. Heuristik

Pada tahap heuristik merupakan upaya penelitian penulis dalam melakukan beberapa kegiatan yang berupa usaha untuk mencari, mengumpulkan, menghimpun sumber-sumber sejarah yang berkaitan dengan permasalahan yang penulis kaji. Sumber pertama, sumber sejarah diperoleh dari perpustakaan antara lain yaitu Perpustakaan Jurusan Sejarah (UNNES), Perpustakaan Pusat UNNES, Perpustakaan Daerah Provinsi Jawa Tengah dan Depo Arsip Suara Merdeka. Sumber-sumber bukti yang diperoleh meliputi keterangan-keterangan mengenai

¹¹Louis Gottschalk, *Mengerti sejarah: Pengantar Metode Sejarah*, (Jakarta: Universitas Indonesia, 1975) hlm 32.

kejadian-kejadian berkaitan dengan judul penelitian yang kemudian dikategorikan sifatnya, sebagai berikut:

a. Sumber Primer

Menurut Louis Gottschalk sumber primer adalah kesaksian seorang dengan mata kepalanya sendiri atau dengan alat mekanis yang selanjutnya disebut saksi pandangan mata.¹² Menurut Nugroho Notosusanto, sumber primer merupakan sumber yang keterangannya diperoleh secara langsung dari para narasumber ataupun orang yang menyaksikan peristiwa itu dengan mata kepala sendiri. Sebagai sumber sejarah, sumber primerlah yang harus dikejar karena sumber inilah yang paling valid dan reliable.¹³ Klasifikasi sumber primer adalah manuskrip, arsip, jurnal, Koran dan wawancara langsung dengan pemilik toko kuliner. Adapun teknik pengumpulan data primer dalam penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1) Wawancara

Wawancara merupakan suatu bentuk komunikasi langsung seseorang untuk memperoleh informasi yang tepat dari narasumber yang terpercaya dengan cara mengajukan pertanyaan langsung pada narasumber. Pertama, wawancara dilakukan dengan pemerhati sejarah kota Semarang yang mengetahui sejarah kondisi kehidupan Tionghoa di Semarang, dan bagaimana perkembangan kuliner khas Tionghoa, yakni Jongkie Tio. Jongkie Tio merupakan seorang pemerhati sejarah dan bangunan-bangunan bersejarah kota Semarang. Kedua, peneliti

¹²*Ibid.*, hlm 94

¹³Nugroho Notosusanto, *Hakekat Sejarah dan Azaz-Azaz Metode Sejarah*, (Jakarta: Mega Bookstore, 1964), hlm 22-23.

melakukan wawancara dengan Pak Untung yang merupakan pemilik kedai lumpia gang lombok. Ketiga wawancara dengan Ibu Endang yang merupakan penerus tahu pong perempatan depok Semarang yang dahulunya milik Pak Ridwan Sunyoto.

2) Dokumen

Dokumen-dokumen terbagi atas beberapa kategori-kategori pokok, antara lain otobiografi, surat-surat, koran, buku harian, dan arsip. Sumber penelitian ini berasal dari laporan surat kabar, yaitu surat kabar Kompas yakni Dapur Kita: Lontong Cap Go Meh, Makanan Khas Semarang Diserbu Pemudik, Kuliner: dari yang Tradisional Sampai “Rijsttafel”, Makanan Tradisional Dapat Menarik Turis Mancanegara, Lebih Jauh Dengan William Wongso.

b. Sumber Sekunder

Sumber Sekunder menurut Nugroho Notosusanto, sumber sekunder merupakan sumber yang diperoleh oleh pengarang dari lain atau sumber lain. Adapun sumber sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan studi pustaka. Studi pustaka yaitu suatu kegiatan yang bertujuan untuk memperoleh data dengan cara mencari buku literatur. Sumber sekunder pada penelitian ini yang didapat berupa jurnal, buku-buku, artikel-artikel dari Perpustakaan Daerah Provinsi Jawa Tengah, Perpustakaan Jurusan Sejarah dan Perpustakaan Pusat (UNNES).¹⁴

2. Kritik Sumber

¹⁴Nugroho Notosusanto, *Norma-Norma Dasar Pemikiran dan Penelitian*, (Jakarta: Dephan, 1971) Hlm 30.

Setelah mengumpulkan sumber-sumber sejarah yang telah diperoleh pada tahap heuristik, maka tahap selanjutnya adalah melakukan proses seleksi (verifikasi) atau sumber yang telah dikumpulkan harus terlebih dahulu diverifikasi sebelum digunakan. Ada terdapat dua aspek yang dikritik yaitu otentisitas (keaslian sumber) dan kredibilitas (tingkat kebenaran informasi) sumber sejarah. Peneliti atau sejarawan harus selektif dalam menggunakan sumber sejarah, karena harus mengutamakan kebenaran. Sehingga peneliti harus bisa membedakan mana yang benar dan mana yang palsu. Karena masih banyak sumber sejarah yang meragukan. Kritik sumber merupakan proses kerja ilmiah yang harus dipertanggungjawabkan agar terhindar dari fantasi, manipulasi atau fabrikasi. Selain itu kritik sumber sangat penting guna mendapatkan objektivitas suatu kejadian. Setelah sumber diverifikasi, maka dapat dikatakan sebagai fakta sejarah. Karena hanya data sejarah yang terpercaya sajalah yang dapat digunakan dalam penelitian sejarah sebagai bukti-bukti sejarah. Terdapat dua jenis kritik sumber, eksternal dan internal. Kritik eksternal dimaksud untuk menguji otentisitas (keaslian) suatu sumber. Kritik internal dimaksudkan untuk menguji kredibilitas dan reabilitas sumber.

a. Kritik Eksternal

Kritik eksternal adalah cara melakukan verifikasi atau pengujian terhadap aspek-aspek luar dari sumber sejarah yang di dalamnya mencakup aspek otentisitas dimiliki oleh sumber. Dalam kritik eksternal dipersoalkan seperti:

Bahan dan bentuk sumber, umur, asal dokumen, kapan dibuat (sudah lama sesudah terjadi peristiwa yang diberitakan), dibuat oleh siapa

intansi apa, atau atas nama siapa. Sumber asli atau salinan, dan masih utuh seluruhnya atau sudah berubah.¹⁵

Penulis melakukan kritik eksternal terhadap sumber tertulis maupun sumber lisan. Dalam melakukan kritik eksternal terhadap sumber-sumber tertulis, penulis memperhatikan aspek akademis dari penulis buku yaitu dengan melihat latar belakang penulis buku tersebut untuk melihat keotentitasannya, memperhatikan aspek tahun penerbitan, serta tempat buku diterbitkan. Berdasarkan hal tersebut, penulis berkesimpulan bahwa sumber literatur tersebut merupakan sumber tertulis yang dapat digunakan dalam penelitian ini.

Penulispun melakukan kritik eksternal terhadap sumber lisan yang dilakukan penulis dengan cara mengidentifikasi narasumber. Kritik eksternal terhadap sumber lisan, penulis lakukan dengan cara melihat usia narasumber, kedudukan, kondisi fisik dan perilaku, pekerjaan, pendidikan, agama, dan keberadaannya pada kurun waktu 1985-1991. Narasumber yang penulis kunjungi rata-rata memiliki usia yang tidak muda lagi, dibalik usia yang tidak muda lagi namun ingatan masih terjaga apalagi mengingat wawancara ini sangat penting sebagai sumber untuk penulis melanjutkan tulisannya.

Menurut Sjamsuddin kritik eksternal melakukan verifikasi atau pengujian terhadap aspek-aspek luar dari sumber sejarah. selain itu dijelaskan pula bahwa sebelum sumber-sumber dapat digunakan dengan aman, setidaknya ada lima pertanyaan yang harus dijawab, yaitu:

1. Siapa yang mengatakan itu?
2. Apakah dengan satu atau cara lain kesaksian itu telah diubah?

¹⁵Ismaun, *Sejarah Sebagai Ilmu*, (Bandung: Historia Utama Press, 2005), hlm 50.

Jadi pada dasarnya kritik eksternal merupakan upaya untuk menguji otentitas dan integritas sumber sejarah.¹⁶

b. Kritik Internal

Kritik internal merupakan kritik yang mengacu pada kredibilitas sumber, artinya apakah isi dokumen ini terpercaya, tidak dimanipulasi, mengandung bias, dikecohkan, dan lain sebagainya. Kritik internal ditujukan untuk memahami isi teks. Arti lain kritik internal ingin menguji lebih jauh lagi mengenai isi dokumen. Setelah selesai menguji otentitas (keaslian) suatu sumber, selanjutnya peneliti atau sejarawan berlanjut ke uji kredibilitas atau uji reabilitas. Artinya peneliti harus menentukan seberapa jauh dapat dipercaya kebenaran dan isi informasi yang disampaikan oleh suatu sumber atau dokumen sejarah. Kritik ini dilakukan dengan cara membandingkan berbagai sumber yang ada, sehingga diperoleh fakta yang merupakan unsur utama untuk memperoleh informasi.

Langkah yang dilakukan oleh penulis dalam hal ini yaitu berupaya melakukan pengujian terhadap materi yang terdapat dalam sumber baik terhadap sumber primer maupun sumber sekunder. Sumber yang diperoleh kemudian penulis seleksi, terutama dalam hal informasi yang terdapat di dalamnya. Hal tersebut dilakukan karena buku-buku yang menjadi sumber acuan, dan penjabarannya terdapat materi yang berusaha memihak salah satu lembaga baik pemerintah maupun masyarakat.

Proses kritik dan analisis terhadap sumber yang dilakukan oleh penulis tersebut ditujukan agar dalam penelitian skripsi ini dapat memperoleh kebenaran.

¹⁶*ibid.*, hlm 135.

Sehingga data-data yang diperoleh dan nantinya akan digunakan dapat dipercaya. Kritik internal untuk sumber lisan penulis melakukan kaji banding terhadap wawancara narasumber yang satu dengan yang lainnya karena tidak semua orang mempunyai pandangan yang sama terhadap suatu permasalahan. Contohnya hasil wawancara antara dua orang tokoh yang mempunyai rumah makan yang menjual menu kuliner yang sama, penulis melakukan kaji banding apakah terdapat perbedaan-perbedaan dari Jawaban yang dikemukakan oleh narasumber. Jika kebanyakan isinya seragam, dengan demikian penulis dapat menyimpulkan apa yang dikatakan narasumber adalah benar. Hal ini untuk mencari kecocokan diantara narasumber dan untuk meminimalisir subjektivitas narasumber tersebut.

3. Interpretasi

Interpretasi adalah upaya penafsiran atas fakta-fakta sejarah dalam kerangka rekonstruksi realitas masa lampau. Arti lain interpretasi merupakan suatu kesan, pendapat terhadap suatu pandangan sejarawan. Perkembangan interpretasi pada abad 19 banyak dipengaruhi oleh aliran idealis. Sementara pada abad 20 interpretasi sejarah lebih merupakan hasil penilaian pribadi terhadap realitas sejarah, karenanya interpretasi lebih tentative. Proses kerja interpretasi yang melibatkan aktivitas mental seperti seleksi, analisis, konspirasi, serta kombinasi dan berujung pada sintesis.

Kegiatan interpretasi ini penulis berusaha menganalisis sumber-sumber yang ada. Kemudian menyusul sumber-sumber tersebut dalam bentuk penulisan skripsi. Sehingga di dalam interpretasi perlu diadakan analisis sumber untuk

mengurangi unsur subyektivitas dalam suatu penulisan sejarah selalu ada yang dipengaruhi latar belakang, motivasi, pola pikir dan lain-lain. Subyektivitas adalah hak sejarawan, tetapi bukan berarti sejarawan dapat melakukan interpretasi sekehendaknya sendiri. Sejarawan harus berada dibawah bimbingan metodologi sejarah sehingga subjektivitas dapat diminimalisir. Tahap interpretasi ini dibagi dalam dua langkah yaitu analisis dan sintesis. Analisis merupakan kegiatan untuk menguraikan sedangkan sintesis berarti mengumpulkan.

4. Historiografi

Historiografi merupakan proses akhir dalam metode penelitian sejarah, yang kemudian dituangkan menjadi sebuah kisah sejarah dalam bentuk tulisan. Aspek kronologis sangat penting dalam penulisan sejarah karena dapat mengetahui perubahan dan perkembangan yang terjadi dalam suatu peristiwa sejarah. Tahap ini diperlukan suatu imajinasi historis yang baik sehingga fakta-fakta sejarah menjadi kajian utuh, sistematis serta komunikatif.

G. Sistematika Penulisan

BAB 1 PENDAHULUAN

Berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penulisan, ruang lingkup, pendekatan yang dipakai, tinjauan pustaka, metode penelitian, dan yang terakhir, sistematika penulisan.

BAB 2 TIONGHOA: IDENTITAS & MASAKAN DI KOTA SEMARANG

Menjelaskan sejarah peranan Tionghoa secara global hingga mengenal identitas peranan Tionghoa di Semarang, serta menjelaskan bagaimana kudapan

dibalik perayaan orang-orang Tionghoa secara global dan menjelaskan apa hidangan khas pada saat perayaan Cap Go Meh di Semarang.

BAB 3 JEJAK AKULTURASI KULINER TIONGHOA

Menjelaskan mengenai Jejak Akulturasi kuliner Tionghoa dari mula sejarah perkembangan kuliner di Nusantara. Bagaimana masakan khas Semarang sebagai pusat kuliner di Nusantara, hingga kemudian bagaimana kota Semarang yang mayoritas didominasi oleh etnis Tionghoa menjadi kuliner khas akulturasi Peranakan Tionghoa.

BAB 4 MASAKAN: PAMERAN & RUMAH MAKAN

Menjelaskan bagaimana kehadiran rumah makan sebagai aset wisata kuliner di Semarang, juga menjelaskan bagaimana kuliner tionghoa dalam perkembangan pariwisata, dan menjelaskan bagaimana salah satu rumah makan milik Jongkie Tio yaitu “Restaurant Semarang” menjadi pelopor kuliner Tionghoa di Semarang.

BAB 5 PENUTUP

Simpulan

BAB 2

TIONGHOA: IDENTITAS & MASAKAN DI KOTA SEMARANG

A. Mengenal Identitas Tionghoa

Sebagai kota pelabuhan, Kota Semarang sendiri mempunyai kebudayaan yang cukup kuat yakni Arab, Jawa, Tionghoa, dan sisa-sisa kolonialisme Belanda. Disadari atau tidak, pribadi dengan gertak Semarangan masih kuat. Budaya gertak menjadi khasnya Semarang. *“sing penting wani salah bener urusan keru”*. Pribadi mereka terkenal brangasan. Tak mengenal tata krama seperti kaum priyayi. Bicara terus terang, spontanitas tinggi. Kepribadian macam ini juga ada dalam gambaran *Warak Ngendog* atau makhluk mitologi kebanggaan kota Semarang: kepala naga, badan *buraq*, kaki kambing yang melambangkan budaya Tionghoa, Arab, dan Jawa. ada semangat ambil jarak dari kekukuhan salah satu budaya. Mereka berani melihat hal-hal obyektif terhadap liyan. Hingga akhirnya, menghasilkan unsur kebudayaan baru khas kota Semarang.

Kutub antara totok dengan baba sekarang ada perkembangan. Penampakan luarnya memang sukar dibedakan sebab keturunan Tionghoa. Namun, serta sudah amat jarang orang Tiongkok murni merantau ke Nusantara. Kini bisa dibilang mereka sama-sama peranakan. Kemenduaan totok dan baba terkait dengan feodalisme dengan warisan budaya leluhur yang di dalamnya ada bahasa, adat-istiadat, dan agama serta kekuatan emosi pada tanah Tiongkok. Keturunan Tionghoa totok tetap memegang erat budaya leluhur. Mereka menjalankan hidup doa serta perayaan budaya Tionghoa dan masih gamblang berbahasa bahkan menulis aksara leluhurnya. Lain halnya dengan baba. Baba

adalah mereka yang sudah tak lagi mampu berbahasa leluhur dan tidak secara ketat merayakan tradisi dan budaya Tionghoa.

Tekanan demi tekanan terutama oleh pemerintah Hindia-Belanda dan dilanjutkan oleh Orde Baru membuat etnis Tionghoa mengalami ‘keterasingan bergeming’ yang berdampak langsung pada identitas kebangsaan mereka.¹⁷ Bagaimana tidak, pendidikan negeri, layanan publik, serta pilihan pekerjaan di bidang industri dan perdagangan sangat terbatas. Lebih lagi pembatasan kebudayaan leluhur disingkirkan karena dicap berbau asing. Walau kelompok Tionghoa sering dihina dan disalah-salahkan namun Pemerintah Orde baru justru menyangatkan ketionghoan. Tak peduli sejauh mana mereka sudah melakukan ‘asimilasi’.

Antisipasi saling menjaga kerukunan dalam perbedaan tetap amat diperlukan di bumi Nusantara ini. Keturunan Tionghoa sendiri perlu makin cair dalam kehidupan masyarakat. Bagi elite ekonomi tinggi, perusahaan, sekat perumahan, dan kemewahan bukan menjadi menara gading yang membatasi perjumpaan dengan masyarakat sekitar. Kita tilik saudara kita yang bermukim di Gang Warung atau Gang Baru. Pelataran rumah orang-orang keturunan Tionghoa dibuat berjualan. Namun, mereka rela mengurangi kenyamanan sebab depan teras rumahnya dijadikan pasar. Hebatnya lagi, mereka malah ikut menjaga kebersihan.

Keturunan Tionghoa yang hidup di kampung memiliki cerita yang kurang lebih sama. Mereka bisa menyesuaikan diri masuk dalam kehidupan beragam dalam perkampungan. Persilangan budaya terbangun alami dalam

¹⁷Ariel Heryanto, *Budaya Populer Di Indonesia*, (Yogyakarta: Jalasutra, 2012), hlm 110-113.

pelajaran kehidupan. Nilai-nilai kemanusiaan. Mereka lebih mampu mengenal makna solidaritas. Tenggang rasa telah mengikat menjadi keluarga. Bahkan dari mereka dipercaya menjadi pengurus RT, RW, bahkan perangkat desa. Kiranya hal-hal positif semacam ini mampu mengukuhkan kemantapan kehidupan sosial di kota Semarang.

Sungguh menarik bila bicara soal hibriditas etnis Tionghoa-Jawa-Semarang. Mereka mengawalinya dari transmigrasi transnasional dan sejak dulu telah mengalami globalisasi. Fenomena persilangan terbentuk secara manusiawi akibat kontak sosial serta kebudayaan hingga terjadi penyesuaian sana-sini. Tak jarang terjadi percampuran sehingga hibritas tak hanya mengungkapkan sebagai perayaan tetapi sebuah situs yang menunjuk pada kejadian, lokasi, dan obyek; baik aktual, virtual, lampau, atau direncanakan untuk masa depan.¹⁸ Hibriditas menjadi sebuah tangga dan ruang untuk membangun identitas. Etnis Tionghoa mulanya tesebar dalam masyarakat lokal. Bertahan dalam krisis dan keterasingan. Kemudian, mereka telah menunjukkan sumbangsih untuk menghasilkan sesuatu dari buah persilangan dengan unsur kearifan penduduk setempat.

Asimililasi yang dilakukan oleh penguasa Orde Baru menjadikan orang-orang Tionghoa seperti bubur. Unsur-unsur dipaksa dicampur menjadi satu secara tergesa-gesa dengan berbagai macam aturan untuk menakut-nakuti.¹⁹ Keadaan ini tidak tepat sasaran. Membuat orang justru semakin canggung berinteraksi dengan yang lain dan justru menyangatkan stereotip khusus pada masing-masing

¹⁸Joel Kuortti & Jopy Nyman, *Reconstructing Hybridity; Post-Colonial Studies in Transition*, (Amsterdam: Rodopi B.V, 2007), hlm 6.

¹⁹*Ibid.*, hlm 2-3.

kelompok. Proses ini menghasilkan tipe hibriditas yang kacau balau karena kurang terbuka pada pengalaman perjumpaan guna saling belajar satu sama lain serta memadukan unsur-unsur global dengan lokal dan malah saling menumbuhkan kecurigaan.

Semestinya hibriditas terjadi karena ‘inisiasi’ lintas budaya. Orang-orang Tionghoa di Semarang kini telah mengalami peretasan ruang dan waktu antar budaya. Boleh dikata pembelajaran tanpa disengaja atau disadari untuk membongkar identitas mereka dengan cara memberdayakan karakter, berdamai dengan tempatnya bernaung, membongkar perasaan keterasingan dari kenyamanan sebagai ‘rumah dan dunianya’ serta berani melampau batas-batas yang sengaja dibuat oleh ‘kolonialisme’ Orde Baru dan Belanda. Semangat ini dirasa sangat istimewa karena menandakan jarak relasi yang semakin dekat, menandakan kemajuan serta menjanjikan keintiman dalam persaudaraan di masa depan.²⁰

Di kalangan orang Jawa Semarang dapat dibedakan antara orang Semarang asli dan orang Jawa golongan pendatang. Yang membedakan membedakan mereka adalah orientasi budaya yang dianut. Orang Semarang asli lebih mengadopsi berbagai budaya secara campuran seperti budaya pesisir, Islam, Arab, Cina, Kejawen. Golongan Jawa pendatang biasanya berorientasi pada budaya asal mereka. Namun yang menonjol adalah mereka yang berorientasi pada budaya Jawa Solo ataupun Yogya yang dianggap memiliki nilai budaya yang tinggi. Dalam tataran pergaulan sosial orang Semarang asli merasa memiliki

²⁰Homi K. Bhabha, *The Location of Culture*, (London: Routledge, 1994), hlm 30-33.

tingkatan yang lebih rendah dalam nilai-nilai dan budaya dibanding orang Jawa yang berorientasi pada budaya kraton atau berorientasi priyayi. Di kalangan orang Tionghoa dapat dibedakan antara totok atau singkek yang berorientasi pada budaya asli dan Tionghoa peranakan yang berorientasi pada budaya Barat.

Upaya menaikkan citra identitas sosial juga dapat dilakukan dengan mobilitas sosial yaitu perpindahan individu dari kelompok yang lebih rendah ke lebih tinggi. Hal ini terjadi di kalangan orang Jawa golongan bawah yang ikut atau bekerja pada orang Cina. Mobilitas sosial yang dilakukan memang tidak dalam bentuk perubahan total namun sifatnya lebih mengadopsi ataupun belajar dari kebiasaan positif orang Cina. Banyak penjual makanan-makanan khas Cina seperti lumpia adalah orang Jawa seperti terlihat di sepanjang Jl. Mataram (M.T. Haryono). Mereka yang pintar ketika ikut tauke (bos Cina) akan bekerja loyal, mau belajar cara hidup dan cara dagang bos. Setelah merasa cukup biasanya berani merintis usaha sendiri dan jika sukses bisa menjadi juragan.

Identitas menjadi penting karena pada akhirnya akan bermuara pada bagaimana etnis ini menempatkan identitasnya dalam konteks lingkungan ekonomi dan politik. Cara yang paling umum digunakan untuk mengidentifikasi ketionghoan adalah dengan cara dikotomi, yakni apakah mereka totok atau peranakan. Totok dikaitkan dengan kelahiran asli dan daya orisinalitas ketionghoan, sementara peranakan lebih dikaitkan dengan percampuran atas identitas lokal dimana Tionghoa berada. Seiring dengan perkembangan waktu, memahami etnis Tionghoa dalam dua definisi tersebut kiranya tidak lagi relevan. Pertama, rezim Orde Baru telah memaksakan proyek asimiliasi total terhadap

orang-orang Tionghoa dan dengan sendirinya memaksa Tionghoa totok semakin habis dan tergerus. Kedua, mengandaikan masih adanya Tionghoa totok berarti masih mengandaikan adanya generasi-generasi kelahiran Tiongkok. Padahal waktu yang teramat lama sudah menghilangkan kemungkinan masih banyaknya Tionghoa yang secara langsung lahir di daerah asalnya. Ketiga, iklim demokrasi yang sedang berkembang saat ini memungkinkan Tionghoa tidak lagi memikirkan nasionalisme asal daerah. Dengan memperhatikan diskursus teoritis dan perkembangan politik yang terjadi, ada kecenderungan bahwa Tionghoa tidak lagi terbelah dalam dikotomi identitas, melainkan lebur dalam sebuah identitas tunggal.

B. Perjumpaan Budaya dan Perkembangan Masakan

Dalam konteks pembentukan national cuisine di Indonesia, terwujudnya kuliner itu sendiri merupakan cerminan dari konsep ke-Indonesia-an yang majemuk. Kuliner Indonesia sejak awal terbentuk merupakan persilangan berbagai budaya daerah dan asing (Tionghoa, Arab, India, dan Eropa). Lalu bagaimana dan sejak kapan persilangan itu dihimpun dan dirumuskan sebagai kuliner Indonesia? Siapakah yang mula-mula merumuskan konsep kuliner Indonesia?.

Dari publikasi buku-buku masak sejak medio abad ke-19 hingga awal abad ke-20 itu, berkembang sebuah konsep kuliner kawasan yang oleh para gastronom masa itu disebut dengan istilah Indische keuken (kuliner Hindia). Melalui Indische keuken beberapa penulis buku masak melakukan kategorisasi resep

berdasarkan kelompok sosial di tanah koloni. Misalnya, penulis *Oost-Indisch kookboek* (1870) mengelompokkan resep dengan kategori “makanan Belanda” (Holland Indisch eten) dan “makanan Bumiputera” (Inlandsch eten). Pengelompokan ini menyiratkan usaha untuk memurnikan resep-resep bercitarasa Eropa (seperti Belanda, Prancis, Portugis, dan Spanyol) agar tidak bercampur dengan resep-resep Bumiputera.²¹ Meski kenyataannya, resep-resep bercitarasa Tionghoa, India, Arab, dan Bumiputera dimasukkan dalam kategori resep Eropa setelah tentunya dimodifikasi oleh penulis resep agar sesuai dengan selera orang-orang Eropa.

Buku masak Chailan Sjamsu juga lebih banyak memasukkan variasi makanan dan kue-kue Indonesia. Hal ini jelas mewakili rasa nasionalisme Chailan Sjamsu.²² Selain terobsesi ingin mewujudkan kuliner nasional, ia juga menampilkan kelompok resep bercitarasa daerah yang mencakup Sumatra, Jawa, dan Madura, Sunda, serta Borneo dan Sulawesi Selatan. Apabila semua resep Indonesia dihimpun, jumlah totalnya 204 resep. Ini jauh dengan jumlah gabungan resep Eropa, Tionghoa, Arab, dan India yang hanya 76 resep. Jelas komposisi ini adalah hal yang baru dilakukan oleh seorang gastronom Indonesia pada masa awal kemerdekaan.

²¹ Jika menilik kasus buku-buku masak koloni Inggris- sebagaimana ditelaah dalam studi Cecilla Leong Salobir (2011) dan Arjun Appadurai (1988)- ternyata polanya relatif sama. Menurut Appadurai, dalam dunia kuliner masa kolonial, penyortiran makanan dalam kategori kelas dikembangkan untuk menandai derajat sosial.

²² Chailan Sjamsu adalah tokoh aktivis perempuan yang tergabung dalam *Vereeniging voor Vrouwenkiesrecht* (organisasi aktivis perempuan cabang Hindia Belanda, didirikan pada 1908), di mana Rukmini Santoso (adik Kartini) pun tergabung di dalamnya. Pada kurun 1920-an hingga 1930-an, ia memperjuangkan kaum perempuan Indonesia untuk mendapatkan hak politik dan hak memilih wakil-wakilnya di *Volksraad* (Dewan Rakyat) selain berkampanye menentang praktik perkawinan anak. (Blackburn, 2004: 91).

Dalam kata pengantar dari penerbit Balai Pustaka yang ditulis pada November 1950, disinggung perumusan ideal “masakan kita” (baca: makanan Indonesia) sebagai berikut:

“Jika dibandingkan dengan cetakan pertama, kedua, dan ketiga, tentu dapat diketahui, makin banyak saja tambahannya (baca: resep). Pada cetakan keempat ini, racikan-racikan ditambah beberapa masakan kita, masakan Tongoa, dan masakan Eropa. Terkait itu, masakan Tionghoa dan Eropa dibuat terpisah. Tapi itupun hanya dipilih beberapa dan yang murah saja. Sebaliknya dari itu, baik masakan Tionghoa maupun Eropa yang sudah menyatu dengan kita, dimasukkan ke dalam kelompok masakan kita saja, misalnya tauco, tahu semur, perkedel dll. Beda dengan susunan pada cetakan pertama hingga ketiga, pada cetakan ini sebisa mungkin masakan kita pribadi dikelompokkan terpisah”.

Meski buku masak ini berbahasa Sunda, tetapi tidak ada penekanan “resep khas Sunda” di dalamnya. Memang, ada penggunaan bahan oncom yang notabene identik sebagai produk fermentasi kedelai dari Jawa Barat, tetapi dalam resep seperti *pais ontjom* dan *perkedel ontjom*, tidak diembeli label Sunda. Buku masak ini justru menghimpun resep-resep dari berbagai wilayah di Indonesia dan juga pengaruh Tionghoa dan Eropa yang dianggap sudah “membaju” sebagai “makanan kita”. Tidak heran jika resep-resep seperti gudeg, pecel, rawon, kari, soto, sate, semur, bistik, perkedel, ragut, dan pastel menghiasi buku masak ini. Maka itu, resep-resep masakan Tionghoa seperti kimlo, pu yong hay, dan tjaptjay serta masakan Eropa seperti *rispot* (huspot), pure kentang, dan salada *husar* (huzarensla) dianggap sebagai bukan bagian dari “makanan kita”.

Dapat dimaknai, bahwa perkembangan makanan di Indonesia sebenarnya adalah perwujudan dari *fussion* antar unsur citarasa asing dengan citarasa Indonesia. Bukti itu dapat dirasakan dari pengaruh Arab, India yang telah sejak lama meresap dalam kari, gulai, dan (mungkin) nasi goreng. Begitupun dengan pengaruh Tionghoa. Untuk pengaruh satu ini memang nama bahan makanan dan juga makanannya cenderung mempertahankan citra ke-Tionghoa-annya. Orang Indonesia misalnya akan dengan mudah menyebut “makanan Tionghoa” ketika terlintas nama seperti cap cay dan fu yung hai, meski keduanya telah lama ada dan populer sejak masa kolonial. Namun pengecualian dengan makanan soto (dari caudo) dan teknik memasak khas Tionghoa, seperti tumis, tum, dan cah, itu semua justru telah menyatu secara umum sebagai bagian dari seni memasak di Indonesia.

C. Masakan Di Balik Perayaan Tionghoa

Pada hari raya Imlek biasanya orang-orang Tionghoa akan ‘mudik’, seperti ketika orang Islam merayakan Idul Fitri. Mereka akan berkumpul bersama selama lima belas hari. Tahun Baru Imlek akan diakhiri oleh perayaan Cap Go Meh.²³ Hingga menjelang datangnya Tahun Baru Imlek terdapat adat kebiasaan untuk membersihkan rumah tiga atau dua hari menjelang hari raya. Mereka meyakini ritual membuang barang-barang yang sudah tak terpakai dan membersihkan rumah akan membuang aura buruk (kesialan) yang terjadi di tahun sebelumnya, dan Dewa Dapur Ts’Chung/Caouzhung akan berangkat ke langit untuk melaporkan semua peristiwa di dunia. Mereka juga akan mengganti gambar

²³Dananjaya, *Folklore Tionghoa*, (Jakarta: Pustaka Utama Grafiti, 2007), hlm 365-373.

Dewa Dapur yang lama dengan gambar baru serta mengolesinya dengan madu agar sang dewa membicarakan hal-hal yang baik saja pada Raja Langit. Sehari menjelang Tahun Baru Imlek, warga keturunan Tionghoa melakukan pemujaan dan memberikan persembahan untuk Dewa Dapur. Mereka percaya, pada saat tahun baru, Dewa Dapur akan memberikan penilaian dan melaporkan pada Raja langit. Untuk itu warga keturunan Tionghoa membuatkan sesajian makanan untuk Dewa Dapur.²⁴

Hal menarik di dalam masyarakat Tionghoa Peranakan di Jawa adalah masakan persembahan untuk Dewa Dapur berbeda dengan di negeri asalnya. Masyarakat Tionghoa Peranakan di Indonesia punya menu tersendiri untuk suguhan di meja persembahan dan saat jamuan makan bersama keluarga. Mereka menyajikan masakan peranakan yang merupakan perpaduan seni kuliner Tionghoa, Jawa, dan Belanda. Persembahan di meja panjang tersebut meliputi menu lodeh yang berasal dari Jawa, roti bluder dari Belanda, dan sayur asin dari Cina. Tak lupa tersedia juga berbagai buah-buahan manis seperti kelengkeng, duku, rambutan, pepaya, pisang raja, manggis, apel, dan jeruk kecil. Ada pula kue-kue manis yang diletakkan dalam piring kecil. Kue manis merupakan perlambang manisnya kehidupan di tahun berikutnya. Tidak hanya kue keranjang yang sudah menjadi tradisi masyarakat Tionghoa, ada pula kue khas Indonesia seperti kue mangkok merah, onde-onde, kue cucur, dan sebagainya. Tersaji juga berbagai manisan seperti mangga kering, keripik pisang madu, cermai, kiamboy hitam, kiamboy madu, dan jelly. Sebagai pelengkap, biasanya tersedia

²⁴Dananjaya, *op.cit*, hlm 366.

minuman pendamping yaitu arak Tiongkok. Seluruh sajian berjumlah dua belas sesuai tradisi Tiongkok.²⁵ Bersih-bersih rumah dilakukan dengan tuntas sebelum Imlek karena pada saat hari raya Imlek sampai satu minggu sesudahnya dilarang untuk menyapu dan bersih-bersih. Hal ini jika dilakukan diyakini bisa membuang rezeki yang datang. Hari raya 1 Imlek diharapkan turun hujan, karena jika turun hujan maka sepanjang tahun akan lancar rezeki. Air merupakan lambang dari rezeki.²⁶

Menjelang hari raya Imlek, di kota-kota besar seperti Jakarta, Semarang, Surabaya, Medan, Pontianak, Singkawang dan di daerah Pecinan lainnya akan dibuka pasar malam yang menjual keperluan untuk tahun baru. Berbagai keperluan Imlek seperti aneka jajanan, bahan masakan, bunga-bunga, jeruk dan buah-buahan lainnya, lilin, hio untuk sembahyang, dan lain sebagainya. Pada malam hari raya Imlek mereka melakukan sembahyang dan juga keesokan paginya. Acara sembahyang dilakukan sekitar dua jam disertai doa-doa kepada Tuhan, merekapun mendoakan arwah leluhur dan membakar dupa hio. Setelah dupa hampir habis terbakar dilakukan Siao Pwee yakni melemparkan dua keping mata uang. Jika jatuh dengan posisi berbeda, maka mengisyaratkan arwah leluhur telah memberikan restu. Kemudian ritual persembahyangan ditutup dan dilanjutkan dengan menyantap hidangan dan mengunjungi kerabat yang lebih tua.

Hidangan yang tidak boleh disajikan pada hari raya Imlek adalah bubur dan tahu putih. Bubur melambangkan kemiskinan dan diyakini dapat

²⁵Lihat Anonim F, "Persembahan Untuk Dewa Dapur", <https://life.viva.co.id/arsip/24452-persembahan-untuk-dewa-dapur>, 2009.

²⁶Wawancara dengan Yongkie Tio pada tanggal 28 Oktober 2019.

menyebabkan ketidakberuntungan. Makanan berbahan dasar tahu juga tidak boleh disajikan pada hari raya Imlek, terutama tahu yang berwarna putih. Menurut kepercayaan Tionghoa, warna putih bermakna kesedihan atau kematian. Hal unik lainnya adalah ketika menyantap ikan bandeng saat perjamuan Imlek tidak diperkenankan membalik ikan bandeng. Pada saat daging bagian atas telah habis, ikan tidak boleh dibalik untuk memperoleh daging di bagian bawah, melainkan ikan harus diangkat pada posisi tetap membujur. Daging ikan bandeng tidak boleh dihabiskan, namun harus disisakan untuk lauk esok harinya. Ikan bandeng diyakini melambangkan kelimpahan, kemakmuran dan kebersamaan.²⁷

Perayaan cap go meh yang dirayakan di Semarang dan di Tiongkok tentu saja memiliki perbedaan baik dari segi perayaannya maupun berbagai hidangan yang disajikan saat perayaan cap go meh. Hidangan dan perayaan adalah dua hal yang tidak kita bisa tinggalkan apabila berbicara tentang perayaan. Perayaan cap go meh di Tiongkok dirayakan selama tiga hari. Selama tiga hari, perayaan yang ada dalam acara ini sangat beragam antara lain lentera, atraksi liong atau barongsai, dan kembang api.

Dalam suatu perayaan selain terdapat beberapa rangkaian acara, aspek lain yang tak kalah penting dalam suatu perayaan adalah hidangan spesial atau khas yang hanya ditemukan pada saat perayaan berlangsung. Begitu pula dengan festival cap go meh, terdapat beberapa hidangan spesial atau khas yang disajikan.

²⁷Lihat Anonim G, "Makanan yang Tidak Boleh Ada di Tahun Baru Imlek". <http://sekilasinforyou.blogspot.com/2012/01/makanan-yang-tidakboleh-ada-di-tahun.html>, 2012.

Hidangan khas yang disajikan dalam perayaan festival cap go meh di Tiongkok dan Semarang memiliki perbedaan yang cukup mencolok.

“Hidangan khas perayaan cap go meh di Tiongkok terdiri atas dua makanan tradisional utama, yaitu *Tangyuan* dan *Yuanxiao*. Kedua makanan khas ini dilambangkan sebagai simbol persatuan dan kebersamaan”.²⁸ Sejarah penamaan tangyuan atau tangtuan. Menurut legenda, pada masa pemerintahan *Yuan Shikai* pada tahun 1912-1916. Ia tidak menyukai nama *Yuanxiao* karena terdengar identik dengan menghilangkan *yuan* karena hal tersebut ia memerintahkan untuk mengubah namanya menjadi *tangyuan* yang berarti kue bola dalam sup. Sejarah penamaan *Yuanxiao* berasal dari seorang pembantu di istana yang jauh. Konon ia pula yang membuat *Yuanxiao* untuk pertama kali.

Kedua makanan khas ini disebut juga kue lem dan kue bola manis. Kedua makanan ini memiliki cara pembuatan yang berbeda. Hal ini disebabkan oleh perbedaan letak geografis, *Tangyuan* yang berada di sebelah selatan Tiongkok dan *Yuanxiao* yang berada di sebelah utara Tiongkok. Cara pembuatan *Tangyuan* sama seperti cara pembuatan *Jiaozi*. Bahan dasar yang digunakan adalah tepung ketan sedangkan untuk isianya adalah daging atau ikan. Pada proses pembuatan *Yuanxiao*, tahap pertama adalah membuat isi setelah itu dilapisi oleh tepung ketan di luarnya. Isian *Yuanxiao* pada umumnya manis, setelah isiannya siap *Yuanxiao* pun dibentuk jadi bulatan. Kedua panganan ini adalah dua panganan utama yang pasti ada pada saat perayaan Festival Cap Go Meh.²⁹

²⁸Wawancara dengan Yongki Tio pada tanggal 28 Oktober 2019.

²⁹Siti Rachma Fitriah, Eksistensi Tradisi Perayaan Festival Cap Go Meh Di Jakarta, dalam *Makalah*, (Depok: Universitas Indonesia, 2013), hlm 6.

Hidangan khas pada saat perayaan Cap Go Meh di Semarang berbeda dengan hidangan khas perayaan Cap Go Meh di Tiongkok. Hidangan khas Cap Go Meh yang ada di Semarang adalah beberapa panganan khas Tionghoa yang dijual pada saat perayaan Cap Go Meh, contohnya panganan yang dijual di kawasan pecinan yaitu pasar semawis dalam rangka Imlek (Tahun Baru Tionghoa), beberapa panganan tersebut antara lain kue keranjang, bakpao, cakwe dan beberapa panganan berbahan mie.

Di Tiongkok terdapat kebiasaan saat tahun baru Imlek untuk terlebih dahulu menyantap kue keranjang sebelum menyantap nasi sebagai suatu pengharapan agar dapat selalu beruntung dalam pekerjaannya sepanjang tahun. Dipercaya pada awalnya, kue ini ditujukan sebagai hidangan untuk menenangkan dewa Tungku (Cau Kun Kong) agar membawa laporan yang menyenangkan kepada raja Surga (Giok hong Siang Te). Selain itu, bentuknya yang bulat bermakna agar keluarga yang merayakan Imlek tersebut dapat terus bersatu, rukun, dan bulat tekad dalam tahun yang akan datang.³⁰ Kue Keranjang yang ada dalam sesaji digoreng layaknya pisang goreng. Kue keranjang dipotong tipis-tipis kemudian dicampur dengan tepung, telur, lada, garam, dan kapur sirih, lalu digoreng hingga renyah³¹

³⁰Oktavia Sanjaya, “Fungsi Dan Makna Penyambutan Hari Raya Imlek Pada Masyarakat Etnis Tionghoa Di Kota Bandar Lampung”, dalam *Skripsi*, (Bandar Lampung: Universitas Lampung, 2016), hlm 85.

³¹Lihat Euis Thresnawaty S, “Sejarah Sosial-Budaya Masyarakat Cina Benteng Di Kota Tangerang”, dalam *PATANJALA* Vol. 7 No. 1 (Bandung: Balai Pelestarian Nilai Budaya Bandung, 2015), hlm 60.

Hidangan paling khas yang pasti ada dalam perayaan Cap Go Meh di Semarang adalah lontong cap go meh.³² Lontong cap go meh ini hampir sama dengan lontong opor pada umumnya, yang membedakan pada racikan bumbu santannya serta isinya lebih komplet. Lontong cap go meh ini dihidangkan lain seperti sambal goreng ati empela, sayur lodeh, dan bubuk kedelai. Sedangkan untuk hiasan-hiasan rumah masyarakat etnis Tionghoa di Pecinan Semarang tidak membuat lagi hal ini karena tinggal meneruskan pada saat perayaan Hari Raya Imlek. Hiasan-hiasan yang dipasang di rumah biasanya lampion yang berwarna merah hal ini areba warna merah merupakan simbol kebahagiaan. Tradisi cap go meh ini memang selalu dirayakan oleh masyarakat Tionghoa yang beragama Budha, sedangkan masyarakat Tiongoa yang beragama Budha mereka tidak lagi membuat masakan khusus seperti lontong cap go meh.³³

Dewasa ini, lontong cap go meh tidak hanya disajikan saat perayaan Cap Go Meh berlangsung, tetapi juga disajikan diberbagai restoran Peranakan ataupun restoran lokal. Lontong cap go meh juga sering dijadikan menu favorit dalam acara pernikahan atau acara keluarga. Sejarah hidangan lontong cap go meh memang belum ada yang pasti, namun menurut sejarah yang ada, sudah dijelaskan diatas lontong ini merupakan hasil akulturasi penduduk Pribumi dengan pasukan Laksamana Cheng Ho. Pasukan ini menetap di Semarang tepatnya di klenteng

³²“Beberapa Petunjuk Bagi Para Ibu: Asuhan Nyonya Rumah”, *Kompas*, Minggu 24 Februari 1985.

³³Indra Cahyono, “Upaya Masyarakat Etnis Tionghoa Dalam Melestarikan Tradisi Cap Go Meh di Pecinan Semarang”, dalam *Skripsi*, (Semarang: IKIP PGRI, 2011), hlm 39.

Sam Po Kong lalu berinteraksi dengan masyarakat setempat dan mempengaruhi nama Cap Go Meh yang ada dalam hidangan tersebut.³⁴

Esensi perayaan Cap Go Meh merupakan perwujudan dai rasa syukur dan berbagai harapan terhadap leluhur ataupun sesama umat manusia. Perayaan Cap Go Meh juga dapat membangkitkan, membangun, dan menguatkan identitas budaya Tionghoa.

³⁴Siti Rachma Fitriah, *op.cit*, hlm 7.

BAB 5

KESIMPULAN

Berkembangnya kuliner Tionghoa di Semarang pada tahun 1985-1991 bukan tanpa alasan. Merentang dari alasan historis yang menunjukkan bahwa keberadaan orang-orang Tionghoa di Semarang sudah ada sejak beberapa-abad sebelumnya, hingga ke alasan yang sifatnya politis. Alasan politis yang dimaksud di sini ialah diskriminasi dalam ranah politik, agama, kepercayaan, dan adat istiadat yang dilakukan oleh pemerintah Orde Baru terhadap orang-orang Tionghoa dan keturunannya di Indonesia. Faktor ini berdampak terhadap terbatasnya ruang gerak mereka di Semarang. Alhasil, terjadilah proses adaptasi orang-orang Tionghoa dalam menyikapi kebijakan diskriminasi tersebut. Keleluasaan ekonomi yang diberikan sebagai bentuk pengecualian atas diskriminasi dari pemerintah Orde Baru memberi ruang bagi mereka untuk kemudian mengembangkan kuliner Tionghoa yang semula hanya menjadi konsumsi pribadi dalam keluarga, acara persembahan untuk leluhur, atau menandakan sumpah dan menjadi penanda musim. Dalam konteks itulah kemudian masakan Tionghoa mulai diperjualbelikan, diajarkan, diwariskan, dan diproduksi untuk publik dengan sedikit modifikasi, terutama untuk disesuaikan dengan kultur orang Semarang. Seperti penyesuaian dalam hal bumbu, bahan baku, hingga cara penyajian.

Latar belakang itu pula yang akhirnya membuat makanan Tionghoa menunjukkan eksistensinya di Semarang. Hal ini semakin mendapat justifikasi tatkala keberadaan kuliner Tionghoa ini diterima dengan baik oleh masyarakat di

Semarang. Hal ini semakin menegaskan adanya bentuk pengakuan dari masyarakat. Hal ini menunjukkan pula terjadinya harmonisasi antar etnis di kehidupan yang lebih nyata. Ada sebuah dialektika antara budaya yang selanjutnya membentuk identitas baru dalam relasi sosial masyarakat yang secara entitas, sosial, dan kultural, memang berbeda. Kuliner Tionghoa, dalam konteks ini, bisa menjadi pen jembatan itu semua di Semarang. Seiring berjalannya waktu, dari menjajakan kuliner melalui kios-kios hingga berubah menjadi restoran, kuliner Tionghoa semakin mendapat tempat dan bahkan melahirkan semacam asimilasi. Sebut saja Lumpia yang kini kita kenal sebagai jajanan khas dari Semarang. Atau Lontong Cap Go Meh, Mie Jawa, Bakso, hingga Tahu Pong, semuanya merupakan jenis-jenis kuliner asli maupun hasil asimilasi dari kuliner Tionghoa, bahkan teknik memasak tongseng dan menumis adalah bawaan dari Tionghoa Peranakan yang masih eksis hingga saat ini.

Tahun 1985, pemerintah mulai gencar memperkenalkan popularitas wisata kuliner ke turis mancanegara, hingga rumah makan besar dan hotel-hotel mulai bermunculan di Kota Semarang. Pada 1991, Gubernur Jawa Tengah, Suparjo Rustam sempat mendorong kerjasama antara Pemerintah Daerah dengan "Restaurant Semarang". Kerjasama ini menjadi bagian dari proses bagaimana pemerintah mencoba mengakomodir keberadaan kuliner Tionghoa. Terutama pada saat pariwisata Jawa Tengah sedang gencar dipromosikan. Meski "Restaurant Semarang" tidak memiliki citra rumah makan besar seperti restoran-restoran besar lainnya, rumah makan ini tetap dipilih karena memiliki peran dalam pengintegrasian antara dunia kuliner dengan pariwisata. Latar belakang

pengintegrasian tersebut adalah penyelenggaraan pameran kuliner. Maksud pameran tersebut tidak lain adalah mempromosikan makanan kampung sebagai wisata kuliner daerah. Di samping faktor itu, pemilik “Restaurant Semarang”, Jongkie Tio, memiliki hubungan kekerabatan pula dengan Gubernur Jawa Tengah Suparjo Rustam yang juga ingin memperkenalkan kuliner di setiap kota.

DAFTAR PUSTAKA

BUKU DAN JURNAL

- Adiputra S, Michael Teguh. "Akulturasi Dalam Semangkuk Wedang Tahu Semarang". Dalam *www.antaraneews.com*.
- Anggraeni. Unsiyah. 2018. *Multikulturalisme Makanan Indonesia*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan Dan Pembinaa Bahasa.
- Anggraini, Pipit. 2015. *Menu Populer Hindia Belanda 1901-1945: Kajian Pengaruh Budaya Eropa: Sejarah Dan Budaya*. Dalam Tahun Kesembilan No.1.
- Anonim F. 2009. "Persembahan Untuk Dewa Dapur". Dalam life.viva.co.id.
- Anonim G. 2012. "Makanan Yang Tidak Boleh Ada Di Tahun Baru Imlek". Dalam *sekilasinforyou.blogspot.com*.
- Bhabha K, Homi. 1994. *The Location Of Culture*. London: Routledge.
- Bromokusumo, Aji. 2013. *Peranakan Tionghoa Dalam Kuliner Nusantara*. Jakarta: Kompas.
- Budiman, Amen. 1978. *Semarang Riwayatmu Dulu*. Semarang: Percetakan Satya Wacana.
- Budiyanto, Ari & Kusuma, Intan. 2013. "Menyantap Soto Melacak Jao To". Dalam *Proceeding Of International Conference On Chinese-Indonesians: Their Lives And Identities*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Cahyono, Indra. 2011. "Upaya Masyarakat Etnis Tionghoa Dalam Melestarikan Tradisi Cap Go Meh Di Pecinan Semarang". Dalam *SKRIPSI*. Semarang IKIP PGRI.
- Chusniatun & Harismah, Khun. 2016. "Pemanfaatan Daun Salam Sebagai Obat Herbal Dan Rempah Penyedap Makanan". Dalam *WARTA LPM Vol.19 No.2*. Surakarta: Universitas Negeri Surakarta.
- Dananjaya. 2007. *Folklore Tionghoa*. Jakarta: Pustaka Utama Grafiti.
- De Wit, Augusta. 1905. *Fact And Fancies*. London: Chapman And Hall Ltd.
- Dian. 1996. *Logika Feng Shui: Seni Mencapai Hidup Harmonis Dan Bahagia Dalam Keberuntungan Bumi*. Jakarta: PT. Alex Media Komputindo Kelompok Gramedia.

- Efangelist K, Ferry. 2018. *Analisis Produk Dan Proses Pengembangan Inovasi Varian Rasa Loenpia Mataram Tan Yok Kie: Sebagai Produk Wisata Kuliner Kota Semarang*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Fitriah, Siti Rachma. 2013. Eksistensi Tradisi Perayaan Festival Cap Go Meh. Dalam *MAKALAH*. Depok: Universitas Indonesia.
- Gottschalk. 1975. *Mengeti Sejarah: Pengantar Metode Sejarah*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Gouda. 2007. *Dutch Culture Overseas: Praktik Kolonial Di Hindia Belanda 1900-1945*. Jakarta: Serambi Ilmu Semesta.
- Hall, Stuart. 1990. *Cultural Identity And Diaspora*. London.
- Ham, Ong Hok. 2005. *Riwayat Tionghoa Peranakan Di Jawa*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Hendy, Yuniarto. "Melacak kuliner Indonesia Pengaruh Tionghoa Dari Kata Serapannya. Dalam *Kompasiana.com*.
- Heryanto, Ariel. 2012. *Budaya Populer Di Indonesia*. Yogyakarta: Jalasutra.
- Hidayat. 1993. *Masyarakat Dan Kebudayaan Cina Indonesia*. Bandung: Tarsito.
- Hwie, Gan Kok. 1984. *Buku Peringatan 240 Tahun 1746-1986 Klenteng Tay Kak Sie*. Semarang: Yayasan Klenteng Besar Gang Lombok.
- Ismaun. 2005. *Sejarah Sebagai Ilmu*. Bandung: Historia Utama Press.
- Joe, Liem Thian. 2004. *Riwayat Semarang: Dari Djamanja Sam Poo Sampe Terhapusnja Kong Koan*. Jakarta: Hasta Wahana.
- Jongkie Tio. 2000. *Kota Semarang Dalam Kenangan*. Semarang: Sinar Kartika.
- Kastyanto. 1999. *Membuat Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kleden, Ignas. 1987. *Sikap Ilmiah Dan Kritik Budaya*. Jakarta: LP3ES.
- Koentjaraningrat. 2009. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kuortty, Joel & Jopy, Nyman. 2007. *Reconstructing Hybridity: Post Colonial Studies In Transition*. Amsterdam: Rodopi BU.
- Kuntowijoyo. 2003. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana.

- , 2013. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- , 2006. *Budaya dan Masyarakat*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Lahonda, Mona, dkk. 2002. *Antara Prasangka dan Realita: Telaah Kritis Wacana Anti Cina Di Indonesia*. Jakarta: Pustaka Inspirasi.
- Lee, Peter, dkk. 1998. *Rumah Baba: Life In A Parakan House*. Singapore: National Heritage Board.
- Liem, Yusu. 2000. *Prasangka Terhadap Etnis Cina: Evaluasi 33 Tahun di Bawah Rezim Soeharto*. Jakarta: Djembatan dan Pena Klasik.
- Lombard, Denys. 2002. *Nusa Jawa Silang Budaya: Jilid 1 Batas-Batas Pembaratan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- , 2005. *Nusa Jawa: Silang Budaya: Kajian Sejarah Terpadu Bagian II: Jaringan Asia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Lukman. 2012. "Hegemoni Bahasa Asing Terhadap Bahasa Indonesia". Dalam ARTIKEL. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- Lydia, Alan, dkk. 2003. *Eating Out: Social Differentiation, Consumption And Pleasure*. New York: Cambridge University Press.
- Maryoto, Andreas. 2009. *Jejak Pangan: Sejarah Silang Budaya, dan Masa Depan*. Jakarta: Kompas.
- Nordholt, Henk S., dkk (ed.). 2008. *Perspektif Baru Penulisan Sejarah Indonesia*. Jakarta: KITLV dan Yayasan Obor Indonesia.
- Notosusanto, Nugroho. 1971. *Norma-Norma Dasar Penelitian dan Penulisan Sejarah*. Jakarta: Departemen Pertahanan- Keamanan.
- Pausacker, Helen. 2005. *Chinese Indonesians: Remembering, Distorting, Forgetting*. Australian: Monash University Press.
- Puguh, Dhanang. 2017. *Melestarikan Dan Mengembangkan Warisan Budaya Kebijakan Budaya Semarang Dalam Perspektif Sejarah*. Undip: Departemen Sejarah Fakultas Ilmu Budaya.
- Putra, Al Fonsus. 2017. Identifikasi Orientasi Kewirausahaan Pengusaha Soto Pak No Di Jalan Parang Baris Raya No.7 Semarang. Dalam *SKRIPSI*. Semarang: Universitas Katholik Soegijapranata.

- Qurtuby, Sumanto. "Sentimen Anti-Cina Di Indonesia". Dalam *www.dw.com*.
- Rahman, Fadly. 2011. *Rijsttafel: Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- . 2016. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- . 2018. "Kuliner Sebagai Identitas KeIndonesiaan" Dalam *JURNAL SEJARAH Vol.2 No.1*. Bandung: Departemen Sejarah & Filologi.
- Ricklefs, Merle Calvin. 2013. *Sejarah Asia Tenggara: Dari Masa Prasejarah Sampai Kontemporer*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Riyadi, Sariyatun, dkk. "Asimilasi Budaya Tionghoa Dan Budaya Jawa Di Surakarta Pada Tahun 1966-1998 Dan Relevansi Bagi Pendidikan Multikultural". Dalam *MAKALAH*. Surakarta: Universitas Negeri Surakarta.
- Rochmawati, Novia, dkk. 2013. "Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah". Dalam *DIPOIPTEKS Vol. 1 No. 1*. Semarang: Undip.
- Rosana, Francisca Christy. "Asem-Asem Koh Liem: Kuliner Tak Lekang Oleh Zaman Di Semarang". Dalam *www.travel.tempo.co*.
- Sanjaya, Oktavia. 2016. "Fungsi Dan Makna Penyambutan Hari Raya Imlek Pada Masyarakat Etnis Tionghoa Di Kota Bandar Lampung". Dalam *SKRIPSI*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Shurtleff, William & Aoyagi, Akiko. 2012. *History Of Soy Sauce (160 CE To 2012): Extensively Annotated Bibliography And Sourcebook*. Lafayette, CA: Soyinfo Center.
- Sjamsuddin, Helius. 2007. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Ombak.
- Soekiman. 2011. *Kebudayaan Indis: Dari Zaman Kompeni Sampai Revolusi*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Spillane, James. 1987. *Pariwisata Indonesia: Sejarah Dan Prospeknya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suparlan, Parsudi. "Kesukubangsaan Dan Posisi Orang Cina Dalam Masyarakat Majemuk Indonesia". Dalam *web.budayationghoa.net*.

- Suryadinata, Leo. 1997. *The Culture Of The Chinese Minority In Indonesia*. Singapura: Times Book International.
- . 2002. *Negara Dan Etnis Tionghoa: Kasus Indonesia*. Jakarta: LP3ES.
- Susanti, Indah Ella. 2015. "Lumpia Semarang Pada Masa Orde Baru: Lumpia sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa Peranakan Semarang". Dalam *AVATARA* Vol. 3 No. 3. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Thresnawaty S, Euis. 2015. "Sejarah Sosial Budaya Masyarakat Cina Benteng Di Kota Tangerang". Dalam *PATANJALA* Vol.7 No.1. Bandung: Balai Pelestarian Nila Budaya Bandung.
- Tjio, Anthony. "Tahu Pong: Lambang Kuliner Semarang". Dalam www.kompasiana.com.
- Ulya, Yanti. "Makna Lampion Merah Dalam Kebudayaan Cina Di Jakarta". Dalam *SKRIPSI*. Depok: Universitas Indonesia.
- Wicaksono, Shabara. "Masakan China, Ragam, Sejarah dan Popularitasnya di Indonesia". Dalam www.phinemo.com.
- Widyasari, Amanda. "Wedang Ronde, Multikulturalisme Dalam Minuman Tradisional Khas Salatiga". Dalam *100indonesia.net*.
- Winarno, Bondan. 2013. *100 Makanan Tradisional Indonesia mak nyus Bondan Winarno (100 Best Street Food of Indonesia)*. Jakarta: Kompas.
- Wiwoho. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Esensi.
- Yasmin, Teresia. 1993. "Makanan Cina Dalam Kehidupan Sehari-Hari Dalam Upacara Tradisional Menurut Orang Cina Di Jakarta. Dalam *SKRIPSI*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Yusuf, Mentari. 2014. "Efektivitas Jintan Hitam Dalam Proses Percepatan Penyembuhan Luka Setelah Pencabutan Gigi". Dalam *SKRIPSI*. Makasar: Universitas Hasanuddin.

SURAT KABAR

Kompas. 11 Juni 1971.

Kompas. 24 Februari 1985.

Kompas. 24 Februari 1985.

Kompas. 3 Maret 1991.

Kompas. 12 Januari 1992.

Sinar Harapan. 5 November 1978.

Suara Merdeka. 3 Desember 1974.

Suara Merdeka. 7 September 1980.

Suara Merdeka. 24 Maret 1981.

Suara Merdeka. 6 April 1985.

Suara Merdeka. 16 September 1989.

Suara Merdeka. 9 Oktober 1989

Suara Merdeka. 2 Desember 1989.

Suara Merdeka. 13 Juli 1990.

Suara Merdeka. 28 Februari 1996.