

BUDAYA KULINER TIONGHOA PERANAKAN DI KOTA SURAKARTA PADA AWAL ABAD KE-20

Arya Divananda Gutomo¹

¹ Universitas Gadjah Mada

Email Penulis: aryadivananda@mail.ugm.ac.id

DOI: 10.22437/js.v3i2.29116

Recieved: 12/10/2023, Revised: 23/11/2023, Accepted: 06/12/2023

ABSTRACT

The beginning of the twentieth century, the city of Surakarta underwent a modernization process that led to economic and political stability. As a result, the city experienced growth in the fields of economy, infrastructure, communication, education, industrialization, and bureaucracy. This modernization was also followed by the Chinese community who immigrated from mainland China. This Chinese community brings new culture from China, one of which is culinary. Many peranakan culinary delights in the city of Surakarta have undergone changes and adjustments. Cultural adaptation allows foreign culture to adapt to local culture. This research was made by historical research methods that include (1) the determination of themes; (2) collection of sources and data (heuristics); (3) criticism (verification); (4) interpretation; and (5) historical writing (historiography). From the research conducted, it was obtained the conclusion that the Peranakan cuisine can be widely accepted by the local (Javanese) community in Surakarta City.

Keywords: Culinary, Peranakan Chinese, Surakarta city

ABSTRAK

Awal abad kedua puluh, Kota Surakarta mengalami proses modernisasi sehingga menyebabkan stabilitas dalam hal ekonomi dan politik. Akibatnya, kota ini mengalami pertumbuhan dalam bidang ekonomi, infrastruktur, komunikasi, edukasi, industrialisasi, dan birokrasi. Modernisasi ini juga diikuti dengan Komunitas Tionghoa yang bermigrasi dari Tiongkok daratan. Komunitas Tionghoa membawa kebudayaan baru dari negeri Tiongkok, salah satunya kuliner. Kuliner Peranakan yang terdapat di Kota Surakarta sudah banyak yang mengalami perubahan dan penyesuaian. Adaptasi budaya membuat budaya asing dapat beradaptasi dengan budaya lokal. Penelitian ini dibuat dengan metode penelitian sejarah yang meliputi (1) penentuan tema; (2) pengumpulan sumber dan data (heuristik); (3) kritik (verifikasi); (4) interpretasi; dan (5) penulisan sejarah (historiografi). Dari penelitian yang dilakukan, diperoleh kesimpulan bahwa kuliner peranakan dapat diterima secara luas oleh masyarakat lokal (Jawa) di Kota Surakarta.

Kata kunci: Kota Surakarta, kuliner, Tionghoa peranakan

PENDAHULUAN

Kota Surakarta adalah salah satu dari *Vorstenlanden* mempunyai dua kerajaan yaitu Kasunanan dan Kadipaten Mangkunegaran. Jika dilihat dalam Karesidenan, luas wilayah Surakarta adalah 6.159,78 km dengan rincian wilayah Kasunanan seluas 3.228,23 km dan wilayah Kadipaten Mangkunegaran seluas 2.750,67 km.¹ Sedangkan, luas kota Surakarta hanya 24 km dengan ukuran panjang 6 km yang membentang dari arah barat ke timur dan 4 km dari arah utara ke selatan.² Orang Tionghoa tertarik ke Kota Surakarta karena merupakan lokasi dua pusat kekuatan kerajaan Jawa yang hidup berdampingan secara damai dengan kekuatan kolonial dan kota ini memberikan stabilitas. Orang-orang Tionghoa diizinkan bermukim di Kota Surakarta yang menggantikan Kartasura sebagai ibu kota negara.³ Komunitas Tionghoa diberi izin untuk melakukan kegiatan sosial ekonomi di wilayah utara Sungai Pepe, dekat Pasar Gede.⁴ Golongan peranakan dan totok merupakan penduduk Tionghoa di Kota Surakarta. Lebih banyak orang Tionghoa Peranakan daripada Tionghoa Totok yang membentuk populasi di Jawa. Jumlah Tionghoa totok berkurang ketika imigrasi dari daratan Tionghoa berakhir, dan keturunan totok berangsur-angsur mengalami peranakanisasi.⁵ Orang Tionghoa totok lebih baik dalam menegakkan adat istiadat Tionghoa yang diwariskan kepada mereka dari nenek moyang mereka.

Orang Tionghoa Peranakan biasanya berasimilasi. Dalam ketentuan hukum kolonial Belanda, orang peranakan masuk sebagai *onderdaan* Belanda (kawula Belanda). Mereka yang lahir dari perkawinan campuran, khususnya antara laki-laki Tionghoa dan perempuan pribumi yang kemudian dicatat sebagai anak sah dari bapaknya dengan diberi nama marga (she), maupun yang lahir dari perkawinan campuran antara bapak dan ibu Tionghoa pribumi, termasuk dalam peranakan. Anak-anak ini juga diberi nama keluarga (she) karena pengaruh kondisi sosial dan ekonomi. Peranakan dapat didefinisikan sebagai orang Tionghoa yang telah menetap di Jawa selama beberapa generasi dengan menikah dengan bumiputera.⁶

Pemukiman etnis Tionghoa dinamakan kawasan pecinan yang merupakan pusat aktivitas perdagangan yang cukup padat dan ramai. Kawasan ini merupakan pusat aktivitas perdagangan Tionghoa yang berkembang menjadi kawasan komersial yang aktif karena memperdagangkan berbagai kebutuhan dari pakaian, rempah-

¹Pratika Rizki Dewi, "Industri Gula, Perempuan, dan Ekonomi Sektor Informal di Surakarta, 1860-an-1930", *Skripsi*, Program Studi Ilmu Sejarah, Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. 16.

²Darsiti Soeratman, *Kehidupan Dunia Kraton Surakarta, 1830-1839*, Yogyakarta: Taman Siswa, 1989. 2.

³Sri Sukarni, "Pemukiman Tionghoa di Surakarta Pada Tahun 1900-1940", *Skripsi*, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta, 2017. 16.

⁴Sedarmono, "Masyarakat Cina di Indonesia", dalam Seminar Nasional Sinologi. Lembaga Kebudayaan Muhammadiyah Malang, 2006. 3.

⁵Leo Suryadinata, *Negara dan etnis Tionghoa Kasus Indonesia*, Jakarta: LP3ES dan Centre for Political Studies, 2002. 17.

⁶Sri Sukarni, *op.cit.*. 41.

rempah, dan makanan. Masakan yang dijual meliputi beberapa masakan khas Tionghoa, antara lain bakmi, bakpao, laksa, dan lain-lain.⁷

Orang-orang Tionghoa berkontribusi dengan membawa makanan, bahan, dan cara memasak dari Tiongkok⁸ Pengaruh dari budaya kuliner Tionghoa ini lalu mengakar dan bertransformasi menjadi salah satu identitas baru sama sekali yang disebut kuliner peranakan. Kemudian, kuliner khas Tionghoa ini berkembang dengan gaya unik yang tidak ada di dapur Tiongkok. Adanya akulturasi budaya Jawa terhadap makanan peranakan menghasilkan cita rasa baru yang tidak ada dalam tataran kuliner Tionghoa.⁹ Dalam budaya Tionghoa, makanan dipandang sebagai sarana untuk menyatikan keluarga sehingga memengaruhi kesatuan ekonomi keluarga. Tradisi kuliner Tionghoa mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap budaya dapur lokal. Pengaruh budaya ini sudah mendarah daging dan menghasilkan budaya Tiongkok dalam bentuk unik. Makanan peranakan Tionghoa ikut andil dalam mempengaruhi kehidupan masyarakat di Kota Surakarta.

Perkembangan dan pergeseran budaya makanan selaras dengan perkembangan modernisme, konsumerisme, turisme, dan komersialisasi yang terjadi.¹⁰ Dalam tinjauan pustaka terdapat beberapa karya yang dijadikan sebagai sumber referensi dalam penelitian yang dibuat seperti dari buku, artikel jurnal, skripsi, tesis, serta laporan penelitian. Karya-karya yang dipilih ini sesuai dengan tema, dimensi spasial, maupun temporal.

Achmad Sunjayadi (2009), menjelaskan bahwa terdapat peran kaum Tionghoa dalam bidang ekonomi yang dijadikan obyek turisme kolonial. Aktivitas mereka, misalnya sebagai pedagang keliling dan pemilik toko serta kekayaan kuliner mereka dijadikan sebagai sarana promosi turisme kolonial. Berbeda dengan Habibul Huda (2021) yang lebih fokus terhadap sejarah dan dinamika toko atau kedai milik etnis Tionghoa di Batavia, yang mana etnis Tionghoa mengalami jatuh bangun dalam mengembangkan toko atau kedai makanannya. Begitu juga dengan Wildan Sena Utama, menjelaskan bahwa salah satu unsur penting dalam perkembangan kehidupan masyarakat Tionghoa pada awal abad ke-20 adalah relasinya dengan modernisasi. Semenjak awal abad ke-20, masyarakat Tionghoa mulai menjalankan kehidupannya tidak terbatas pada bidang ekonomi saja melainkan juga menjalankan kehidupan dalam bidang sosial dan budaya. Sementara, Agus Fiyani (2019), menjelaskan bahwa Etnis Tionghoa Peranakan di kota-kota Jawa seperti di Semarang sudah membaaur dengan penduduk lokal sehingga memunculkan akulturasi dari berbagai

⁷Catenius van Der Meijden, *Specerijen en Ingredienten der Rijsttafel Herkomst, eenkoop, keuren Bereinden Endragen en Indisch Kreuden en Verdere Benoodigoheden voor de Rijsttafel*, Semarang-Surabaya: Van Dorp, 1904. 68071.

⁸Teresa Yasmin, "Makanan Cina dalam Kehidupan Sehari-hari dalam Upacara Tradisional menurut Orang Cina di Jakarta". *Skripsi*, Fakultas Sastra, Universitas Indonesia, 1993. 12.

⁹Puja Sukmawati, *Timlo dan Tionghoa Solo*, Kartasura: Media Karya Putra, 2020. 11.

¹⁰Gregorius Andika Ariwibowo, "Pendidikan Selera: Perkembangan Budaya Makan di Perkotaan Jawa Pada Masa Akhir Kolonial", *Tesis*, Program Ilmu Sejarah, Program Pasca Sarjana, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2011. 136.

aspek seperti kuliner. Salah satu hasil akulturasi budaya kuliner yang ada di Kota Semarang adalah kuliner lumpia.

Kajian tentang masakan di Surakarta sudah ada yang mengkaji yaitu Andi Sulistyono (2016), menjelaskan bahwa Serabi Notosuman dianggap hidangan tradisional Kota Surakarta karena sudah ada sejak tahun 1923 dan memberikan kontribusi baik bagi pariwisata maupun kesejahteraan sosial ekonomi penduduk setempat. Teresa Yasmin (1993), menjelaskan bahwa makanan mempunyai peran penting dalam kebudayaan Tionghoa terutama dalam segi sosial dari zaman dahulu sampai sekarang. Dalam segi sosial, makanan berfungsi untuk menjaga hubungan baik orang Tionghoa, hal itu dapat dilihat dalam jamuan makan yang diselenggarakan secara formal dan informal.

Puja Sukmawati (2020), menjelaskan bahwa di Kota Surakarta pada abad ke-20, para pedagang Tionghoa sudah menjual makanan timlo dengan menggunakan pikulan dan berkeliling di Kota Surakarta. Banyak pembeli yang menikmati sajian timlo sambil berjongkok sembari berbincang dengan para pedagang. Skripsi karya Patrick Christabel Purnama (2021), menjelaskan pada pertengahan dekade 1960-an, di Kota Surakarta terutama di kawasan pemukiman orang Tionghoa, banyak bermunculan warung makan yang menjual daging anjing. Tesis karya Gregorius Andika (2011), membahas perubahan konseptual dan pragmatis terhadap sajian dan budaya makan serta kehidupan kuliner masyarakat urban di Jawa semasa kolonial

Terdapat perbedaan antara penelitian ini dengan penelitian sebelumnya. Dalam penelitian ini, lebih memfokuskan dalam budaya kuliner Tionghoa Peranakan di Kota Surakarta pada awal abad ke-20. Orang Tionghoa menggabungkan dan memodifikasi budaya mereka dengan budaya lokal. Budaya kuliner ini berasal dari Tiongkok daratan yang dimodifikasi dan diolah dengan bahan masakan Jawa di Kota Surakarta.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah. Menurut Kuntowijoyo, metode penelitian sejarah dimulai dengan pemilihan topik, pengumpulan sumber, kritik internal dan eksternal, analisis dan interpretasi, dan penyajian dalam bentuk tulisan.¹¹ Topik penelitian tentang tradisi kuliner peranakan di Surakarta menjadi pilihan, karena penulis memiliki kedekatan emosional dengan Kota Surakarta serta adanya data yang tersedia (data driven). Narasi historis tentang orang Tionghoa seringkali hanya berfokus dalam bidang politik, ekonomi, dan bisnis, sehingga penulis ingin berfokus dalam bidang lain yaitu bidang kuliner. Melihat banyak didirikannya usaha kuliner di Kota Surakarta, menjadi hal yang menarik untuk dikaji. Lalu, langkah selanjutnya adalah pengumpulan sumber atau heuristik yang berkaitan dengan budaya orang Tionghoa, sejarah Kota Surakarta, serta informasi tentang kuliner di wilayah Kota Surakarta.

¹¹ Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2013). 64.

Dalam penelitian ini penulis memanfaatkan sumber-sumber baik yang tersedia secara luring maupun daring. Sumber-sumber yang dimanfaatkan berupa koran-koran yang diterbitkan antara tahun 1900-1942 yang dapat diakses di Monumen Pers Surakarta dan Perpustakaan Nasional Indonesia. Selain itu, penulis juga mencari beberapa data di koran-koran digital yang tersedia di Delpher.nl. Tahap selanjutnya adalah proses kritik sumber atau verifikasi. Sumber-sumber dicek autentisitasnya dan kredibilitasnya, terutama untuk sumber primer seperti koran dan arsip yang kemudian dikomparasikan dengan sumber-sumber lain. Setelah didapat fakta historis tahap selanjutnya lalu diinterpretasikan atau ditafsirkan.

PEMBAHASAN

Migrasi orang Tionghoa mendorong proses perubahan dan penyesuaian dalam kuliner. Orang-orang Tionghoa berkontribusi dengan membawa makanan, bahan, dan cara memasak dari Tiongkok. Namun, mereka juga dihadapkan pada hal-hal baru ketika pergi ke luar negeri, terutama dalam hal makanan, yang belum pernah mereka dapat dan lihat sebelumnya. Dalam budaya Tionghoa makan dipandang sebagai penyatuan keluarga dan sebagai satu struktur sosial yang mempengaruhi kesatuan ekonomi keluarga.¹²

Budaya Makan di Surakarta

Pada awal abad kedua puluh mulai terjadi pergeseran budaya makan dalam masyarakat Kota Surakarta. Pada masa ini terjadi pergeseran pemaknaan terhadap makanan dalam masyarakat Kota Surakarta, terutama dalam lingkungan masyarakat tradisional. Seiring dengan perkembangan modernisme di Kota Surakarta, muncul berbagai makanan baru seperti makanan peranakan dan kehadiran makanan olahan baru seperti roti, susu, keju, coklat, dan lainnya.

Masyarakat Surakarta sudah terbiasa dengan keberadaan warung dan penjual makanan di pasar, pusat kegiatan masyarakat, dan di pinggir jalan sebelum restoran dan hotel mulai melayani dan menjual berbagai macam makanan siap saji.¹³ Warung-warung makan biasanya terdapat di daerah yang terbuka dan ramai. Penjual makanan ada beberapa jenis yang pertama adalah penjual makanan yang membawa dagangannya dalam keranjang dalam pikulan; kedua adalah penjual makanan yang membawa dagangan makanannya dengan cara digendong; serta ketiga adalah penjual yang membuka warungnya di tempat-tempat keramaian dan berdiam di salah satu ruang di tempat tersebut, namun tidak permanen.¹⁴ Para pengunjung di warung-warung makan ini sangat banyak dan mereka biasanya duduk lesehan dengan menyilangkan kaki mereka. Pengunjung warung makan tersebut dari penarik sado dan gerobak, polisi bumiputera, pelayanan, pembantu, orang Tionghoa, bahkan ulama.

¹² Teresa Yasmin, *op.cit.* 12.

¹³ Gregorius Andika Ariwibowo, *Op.Cit.* 136.

¹⁴ Augusta de Wit, *Java: Fact and Fancies*, London: Chapman and Hall Ltd, 1905. 117.

Suasana dalam warung tersebut begitu ramai, semarak, dan riuh karena tawa dari para pengunjung.¹⁵

Kehadiran ruang-ruang baru di dalam restoran yang mewah, elegan, dan higienis telah menjadi simbol-simbol gaya hidup baru dalam masyarakat. Restoran-restoran yang muncul telah menjadi ajang pengenalan variasi olahan masakan dari berbagai kebudayaan yang berkembang di Kota Surakarta.

Semakin masifnya perkembangan kuliner dibuktikan dengan munculnya berbagai menu baru yang mengandalkan cita rasa yang khas. Apalagi dengan kondisi Kota Surakarta yang telah menjadi kota multietnis pada masa kolonial berdampak pada bertambahnya keragaman kuliner di wilayah ini.¹⁶ Perkembangan dan pergeseran budaya makanan selaras dengan perkembangan modernisme, konsumerisme, turisme, dan komersialisasi yang terjadi.¹⁷ Makanan mulai terjadi perubahan karena mulai diperjualbelikan dan disajikan di warung kaki lima (pikulan), hotel, dan restoran.

Menciptakan Kuliner Peranakan

Ada syarat bagi para perantau Tionghoa terutama para laki-laki imgran Tionghoa yang melakukan migrasi secara perorangan atau kelompok kecil, mau tidak mau diharuskan pandai memasak masakan Tiongkok.¹⁸ Orang Tionghoa tidak ragu untuk menikah dengan perempuan lokal. Kebudayaan orang Tionghoa yang menikah dengan perempuan lokal dan melahirkan asimilasi budaya. Tradisi memasak masakan khas daratan Tiongkok lalu diturunkan ke anak dan cucu mereka. Keturunan mereka diberi ilmu keterampilan memasak ala daratan Tiongkok, bahkan selama dalam pengajaran waktu remaja mereka dihabiskan di dapur demi menghasilkan bibit penerus baru dari orang tua. Tidak luput diajarkan bagaimana memasak makanan untuk dibuat khusus saat perayaan atau hari besar orang Tionghoa, dan upacara keagamaan.¹⁹ Setelah dua sampai tiga generasi mereka mulai menjalankan budaya lokal meskipun tidak sepenuhnya melupakan tradisi leluhurnya. Semakin banyak migrasi perempuan Tionghoa ke Hindia Belanda mengakibatkan terjadinya perkawinan sesama Tionghoa. Setelah beberapa generasi peranakan laki-laki, perkawinan antara sesama peranakan pria dan perempuan juga disebut peranakan. Orang Tionghoa yang pertama kali datang ke nusantara biasanya masih kental dengan tradisi leluhurnya.²⁰

¹⁵ *Ibid.*, 118.

¹⁶ Patrick Christabel Purnama, "Sejarah Warung Makan Daging Anjing di Surakarta Pada Masa Orde Baru", *Skripsi*, Departemen Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2021. 34.

¹⁷ Gregorius Andika Ariwibowo, *op.cit.*, 155

¹⁸ Habibah Huda, "Usaha Kedai Makanan dan Minuman Tionghoa di Batavia 1920-1940an", *Skripsi*, Departemen Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2021. 18.

¹⁹ Myra Sidharta dan Tan Chee-Beng, *Chinese Foodways in Southeast Asia and Beyond*, Singapore: NUS Press, 2011. 114-115.

²⁰ Wildan Sena Utama, "Modernisasi Masyarakat Tionghoa di Batavia 1900an-1930an", *Skripsi*, Jurusan Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, 2011. 73.



Gambar 1. Pedagang Asongan Cina Di Kota Surakarta tahun 1900

Sumber: <https://digitalcollections.universiteitleiden.nl/>

Tradisi kuliner Tionghoa memiliki pengaruh yang signifikan terhadap budaya dapur Nusantara. Pengaruh budaya ini sudah mendarah daging dan telah berkembang menjadi identitas baru. Perpaduan kuliner yang dihasilkan dengan budaya Tiongkok menjadikan bentuk unik.²¹ Dapat dikatakan bahwa industri kuliner sedang mengalami penyesuaian. Imigran Tionghoa ini berkontribusi pada impor bahan, makanan, dan metode memasak dari Tiongkok. Ketika mereka tiba di perantauan, mereka juga dihadapkan pada hal-hal baru yang tidak mereka ketahui di kampung halaman, seperti masakan. Hal ini menyebabkan percampuran peradaban yang melahirkan budaya peranakan. Budaya lokal lebih dapat diterima oleh para Peranakan Tionghoa karena mereka tinggal di sana. Kontribusi lokal dari pihak perempuan dalam keluarga dilakukan melalui kehidupan berumah tangga, salah satunya adalah produktivitas di dapur melalui penyiapan makanan.²² Bentuk penyajiannya yaitu berkuah basah, atau kering (goreng-gorengan), berkuah, dan basah memiliki arti yang berbeda. Prinsip keseimbangan ini selalu dijaga keharmonisannya dalam segala bentuk persiapan, penyajian, dan penyantapannya.

Perkembangan Kuliner Peranakan di Kota Surakarta pada Periode Abad XX

Migrasi orang Tionghoa ke Nusantara dari Tiongkok merupakan salah satu proses yang tidak bisa diabaikan. Proses asimilasi dan akulturasi terjadi secara alami, misalnya dalam hal kuliner. Mengingat bahwa makanan adalah salah satu kebutuhan yang paling mendasar maka kuliner sangatlah penting. Dari hasil persilangan budaya, terdapat beberapa makanan yang merupakan hasil dari kreativitas masyarakat lokal. Secara alamiah dengan masuknya pendatang Tionghoa yang datang ke Kota Surakarta karena alasan ekonomi, politik, dan lainnya, maka proses akulturasi budaya kuliner Tionghoa-Jawa di Kota Surakarta dimulai. Para perantau Tionghoa itu memulai

²¹ Andi Sulisty, "Serabi Notosuman Sebagai Kuliner Tradisional di Kota Surakarta Tahun 1987-2012", *Skripsi*, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sebelas Maret, Surakarta, 2016. 21.

²² Widya Putri, Djuainaidi, dan Humaidi, "Perkembangan Kuliner Tionghoa di Batavia 1915-1942", dalam *Historiography: Journal of Indonesian History and Education*, Vol. 2, No. 2, Tahun 2022, hlm 185.

kehidupan baru dan menetap di Kota Surakarta. Perpaduan metode, modifikasi material, dan alat baru untuk kreasi ini menghasilkan variasi kuliner yang sebelumnya tidak pernah ada.²³ Karena dari sinilah kuliner baru bisa bermula, proses akulturasi dan asimilasi yang berlarut-larut menghasilkan kuliner unik yang tidak bisa ditemukan di negara asal imigran Tionghoa.²⁴

Kehidupan sosial masyarakat Tionghoa tidak bisa lepas dari jamuan makan. Masyarakat Tionghoa sangat memperhatikan jenis makanan yang dihidangkan dan memang paling senang untuk mengundang orang untuk makan dan berupaya agar orang yang diundang merasa puas. Yang juga mendapat perhatian adalah bentuk penyajiannya yaitu berkuah, basah, atau kering dan rasa. Bentuk penyajiannya memiliki arti yang berbeda-beda. Selain itu, dari makanan yang disajikan pasti terdapat makanan yang berasal dari laut, darat, dan udara. Sebagai contoh adalah sirip ikan hiu, babi panggang, burung dara, dan sayuran campur yang bernama cap jay.²⁵ Makanan yang disajikan pun harus disajikan dengan kepala menghadap ke arah tamu karena ini merupakan bentuk kehormatan kepada tamu²⁶

Sudah sejak abad kedelapan belas, orang Peranakan Tionghoa dapat mendominasi perdagangan di Kota Surakarta. Orang Tionghoa tidak hanya sekadar mengelola toko yang banyak tersebar di kawasan pemukiman Tionghoa, namun menjadi pemilik rumah gadai, perkebunan, toko kelontong, warung makan, dan lain-lain. Sebelum mereka mempunyai kios toko atau menetap pada satu tempat, mereka menjadi penjaja yang menjual dagangan seperti makanan dari pasar ke pasar, dari rumah ke rumah, dan bahkan sering melakukan perjalanan jauh sampai kampung. Ada dua jenis penjaja keliling yaitu menjajakan dagangannya sendiri (tanpa ada pembantu) dan menjajakan dengan rombongan (lebih dari satu orang berikut dengan pembantunya).²⁷ Seiring berkembangnya zaman, kuliner peranakan Tionghoa mengalami transformasi yaitu tidak hanya menjadi konsumsi pribadi pada kalangan keluarga etnis Tionghoa saja, melainkan juga dijualbelikan, diajarkan serta diwariskan ke anak cucu mereka,²⁸ bahkan secara ekonomi dikembangkan oleh masyarakat Kota Surakarta sehingga menjadi bagian dari kuliner di Kota Surakarta.

Ditambah dengan beberapa para pedagang makanan Tionghoa yang memanfaatkan media iklan. Jika memperhatikan koran Tionghoa-Melayu yang terbit sebelum tahun 1940, maka terlihat sebagian besar periklanan didominasi oleh pedagang makanan yang berfokus pada toko roti seperti Orion, Ganeps, Baba Setoe,

²³ Agus Fiyani, "Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998-2017", *Skripsi*, Jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang, 2019. 35.

²⁴ Aji 'Chen' Bromokusumo, *op.cit.*, hlm XVIII.

²⁵ Teresa Yasmin, *op.cit.*. 46-47.

²⁶ Raelene Tan, *Chinese Etiquette: A Matter of Course*, Singapore: Landmark Books PTE LTD, 1992. 186.

²⁷ Handinoto, *Komunitas Cina dan Perkembangan Kota Surabaya: Abad XVIII sampai Pertengahan Abad XX*, Yogyakarta: Ombak, 2015. 231-232.

²⁸ Andi Khofifah Indah, "Akulturasi Budaya Etnis Tionghoa terhadap Kuliner di Makassar (Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar)", *Skripsi*, Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongko, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin, Makassar, 2022, hlm. 5.

dan Varia. Biasanya orang Tionghoa yang membuat iklan sepenuhnya meniru iklan-iklan dari toko-toko Eropa. Dengan demikian akhirnya terjadi semacam plagiatisme yang diterapkan dalam semua keadaan. Pembuatan iklan ini merupakan seni karena di dalam penyajiannya terkandung ide-ide yang kreatif untuk menarik minat konsumen terhadap barang yang dipasarkan.²⁹ Makanan persembahan seperti sekoteng, roti, kue, dan wedang ronde menjadi makanan favorit masyarakat Jawa karena diperkenalkan dengan dibagikan kepada rakyat kecil.³⁰



Gambar 2. Daftar toko roti di Surakarta

Sumber. De Locomotief, 21 Juli 1934

Kuliner Peranakan yang terdapat di Kota Surakarta sudah banyak yang mengalami perubahan dan penyesuaian, Adaptasi budaya membuat budaya asing dapat beradaptasi dengan budaya lokal. Pada awal abad ke-20. Masakan kimlo adalah makanan yang populer di pecinan Kota Surakarta. Jika orang Tionghoa memasak timlo biasanya dengan menggunakan daging babi. Namun, karena orang Jawa tidak memakan daging babi, maka terjadi perubahan dalam bahan makanan yaitu menggunakan telur dan jeroan atau ati ayam. Selain itu, terdapat juga tambahan sosis. Jika orang Tionghoa awalnya memasak dengan menggunakan daging babi, maka ketika sudah sampai di Kota Surakarta mulai menggunakan telur, jeroan, ati, atau ampela yang populer dan sering dijadikan bahan utama masakan di kota Surakarta.³¹ Masyarakat Jawa diajarkan tentang *fusion food* yang artinya banyak orang mengadopsi makanan Tionghoa dengan sedikit sentuhan lokal, seperti soto, bakmi, bakpao, timlo, dll. Ini menunjukkan terdapat transfer nilai dan adat budaya dari masyarakat peranakan Tionghoa ke masyarakat Jawa.

²⁹ Bedjo Riyanto, *Iklan Surat Kabar dan Perubahan Masyarakat di Jawa Masa Kolonial*, Yogyakarta: Tarawang, 2000. 187.

³⁰ Komunitas Lintas Budaya Indonesia, *Peranakan Tionghoa di Indonesia: Sebuah Penjelasan Budaya*, Jakarta: Intisari, 2009. 224.

³¹ Puja Sukmawati, *op.cit.*. 8.

Tradisi Kuliner Peranakan dalam Menarik Turisme di Kota Surakarta

Kota Surakarta sebagai daerah *Vorstenlanden* mengakibatkan munculnya banyak kebudayaan yang tumbuh dan berkembang di kota ini. Kebudayaan ini kemudian berkembang dan terasimilasi di Kota Surakarta. Kebudayaan seperti beragam kuliner yang tumbuh dan berkembang di Kota Surakarta menjadi daya tarik wisata bagi kota ini.³² Begitu juga dengan kuliner karena menjadi daya tarik bagi para turis yang mengunjungi suatu tempat. Kuliner ini dicantumkan dalam buku panduan turisme sehingga menarik bagi para turis yang sebelumnya hanya mengamati dan belum mencobanya.

Industri pariwisata di Jawa didukung oleh peningkatan sarana dan prasarana kota. Kota-kota di Jawa dipersiapkan sebagai tempat tujuan dan tempat singgah dalam perjalanan wisata ini. Berbagai fasilitas penunjang pariwisata berada di kota Batavia, Surabaya, Yogyakarta, dan Kota Surakarta, seperti hotel-hotel dan berbagai fasilitas penunjang lainnya seperti lapangan tenis, klab, restoran, gedung pertunjukan, dan lapangan golf³³

Orang-orang Tionghoa yang rata-rata merupakan pedagang memanfaatkan hal ini dengan membuka toko-toko maupun restoran bagi para pendatang. Sejak adanya listrik, daerah pecinan di Kota Surakarta menawarkan keindahan tersendiri di malam hari dengan banyaknya toko-toko dari golongan Tionghoa peranakan sehingga potensial untuk dikembangkan pariwisata.³⁴

Restoran dan warung makan menjadi tempat beristirahat, hiburan, dan bersenda gurau selama menikmati kunjungan ke acara sekaten. Lampion dan arsitektur Tionghoa menghiasi restoran, sehingga menambah kesan oriental pada restoran ini. Para pengunjung acara sekaten ini terdiri dari orang Eropa, bumiputera, dan Tionghoa. Ajang sekaten ini menjadi pertemuan berbagai kelas sosial dan etnis dalam suatu wadah bazaar kebudayaan yang dikemas dalam acara budaya. Acara sekaten menjadi salah satu media interaksi antar penduduk kota untuk bertemu dan saling mengamati keragaman dan kemajemukan dari masing-masing kelompok dan komunitas di perkotaan. Dalam acara sekaten terdapat perkenalan produk-produk baru yang dilakukan dengan pameran. Melalui kegiatan pameran ini, masyarakat urban di Kota Surakarta diperkenalkan dengan produk-produk modern, seperti pakaian, makanan, dan perlengkapan rumah tangga. Kegiatan pameran produk ini, juga menjadi sarana rekreasi perkotaan. Restoran, warung makan, dan stand produk makanan (permen, es krim, dan coklat) menjadi media interaksi sosial masyarakat urban dan ruang pameran dari gaya hidup para pengunjungnya.³⁵

³² Andi Sulisty, *op.cit.*. 76.

³³ Lihat kajian Achmad Sunjayadi tentang hal ini "Kuliner dalam Pariwisata Kolonial di Hindia Belanda" dalam Djoko Murihandono (ed), *Titik Balik Historiografi di Indonesia*, Depok: Wedatama & Dep. Sejarah FIB UI, 2008. 29-41.

³⁴ David Wahyudi, "Persebaran Pemukiman Tionghoa di Kota Yogyakarta pada 1900-1942", *Skripsi*, Jurusan Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2005. 77.

³⁵ Dwi Sumpani Wati, "Pariwisata di Surakarta pada Masa Kolonial Belanda 1910-1942", *Skripsi*, Fakultas Sastra, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2003. 72.

Adanya pasar malam dalam sekaten merupakan potensi wisata yang banyak diminati oleh masyarakat. Di pasar malam tersebut terjadi peredaran uang untuk membeli karcis, membeli makanan dan minuman, dan menikmati pertunjukan. Stand-stand yang ada di pasar malam biasanya terdiri dari restoran dan warung makan. Stand yang ramai dikunjungi masyarakat pribumi dan tionghoa adalah warung minuman, karena kadangkala seorang pengunjung hanya datang untuk minum segelas lemon atau secangkir kopi saat pertunjukan dimulai.³⁶

Tabel 1.
Pendapatan sewa di Pasar Malam Sekaten, 1921-1922

Uraian Pendapatan sewa	1921 (f) dalam gulden	1922 (f) dalam gulden	Penambahan pendapatan	Pengurangan Pendapatan
Bioskop	915,00	1.230,00	315,00	
Wayang Wong	7.080,00	625,00	-	6.455,00
Restaurant	3.318,00	2.662,00	-	656,00
Bazar Pameran	3.147,00	2.678,00	-	467,00
Paseban	3.295,50	3.065,80	-	229,70
Pedagang Kaki Lima	259,51	327,22	67,71	
Stand tenda	3.817,00	1.596,00	-	221,00
Total	21.832,01	12.184,02	382,71	10.030,70

Sumber: Dwi Sumpaniwati, "Pariwisata di Surakarta pada Masa Kolonial Belanda, 1910-1942", Skripsi, Jurusan Ilmu Sejarah, Universitas Gadjah Mada, 2003, hlm. 45.

Turisme yang hadir di Kota Surakarta telah mengangkat masakan lokal menjadi sajian yang mewah dan bergensi serta menjadi identitas status sosial pada masa kolonial. Lebih lanjut, adanya kuliner peranakan di Surakarta juga berdampak pada perputaran ekonomi di Surakarta.

SIMPULAN

Migrasi orang Tiongkok ke nusantara menyebabkan secara alamiah terjadi proses akulturasi dan asimilasi terjadi dalam bidang kuliner. Para imigran dari Tiongkok tersebut lalu menyesuaikan bahan dan peralatan yang ada sehingga terciptanya beragam kuliner baru yang sebelumnya tidak pernah ada di Kota Surakarta. Orang Tionghoa menggunakan bahan-bahan lokal seperti bumbu rempah. Dengan menggunakan bahan dan bumbu lokal maka kuliner Tionghoa dapat menyesuaikan selera lokal.

Orang Tionghoa memiliki beragam cara dalam memperkenalkan kulinernya. Salah satunya dengan menikahi perempuan lokal. Kebudayaan orang Tionghoa yang menikah dengan perempuan lokal menyebabkan terjadinya asimilasi budaya. Kuliner hasil asimilasi ini kemudian menemukan bentuknya sendiri. Tradisi memasak masakan khas daratan Tiongkok lalu diturunkan ke anak dan cucu mereka. Selain itu, kehidupan sosial masyarakat Tionghoa tidak bisa lepas dari jamuan makan.

³⁶Verslag van de Commissie Belast met de Regeling van de Sekaten Djimawal 1853 (1922). 2.

Masyarakat Tionghoa sangat memperhatikan jenis makanan yang dihidangkan dan memang paling senang untuk mengundang orang untuk makan. Keberadaan kuliner Tionghoa dapat diterima baik oleh masyarakat Kota Surakarta. Meskipun telah lama tinggal di rantau mereka tidak melupakan budaya mereka. Justru budaya mereka dikombinasikan dengan budaya di tempat tinggal baru mereka.

DAFTAR PUSTAKA

Koran

“Solo” *De Locomotief*, 21 Juli 1934

Sumber Sezaman

Verlag van de Commissie Belast met de Regeling van de Sekaten Djimawal 1853 (1922),

Meijden, Catenius van Der. 1904. *Specerijen en Ingredienten der Rijsttafel Herkomst, eenkoop, keuren Bereinden Endragen en Indisch Kreuden en Verdere Benoodigheden voor de Rijsttafel*. (Semarang-Surabaya: Van Dorp).

Wit, Augusta de. 1905. *Java: Fact and Fancies*. (London: Chapman and Hall Ltd).

Buku

Ariwibowo, Gregorius Andika. 2011. “Pendidikan Selera: Perkembangan Budaya Makan di Perkotaan Jawa Pada Masa Akhir Kolonial” . *Tesis*. Program Ilmu Sejarah, Program Pasca Sarjana, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Bromokusumo, Aji ‘Chen’ . 2013. *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*. (Jakarta: Kompas).

Dewi, Pratika Rizki. 2020. “Industri Gula, Perempuan, dan Ekonomi Sektor Informal di Surakarta, 1860-an-1930” . *Skripsi*. Progra, Studi Ilmu Sejarah, Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Fiyani, Agus. 2019. “Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998-2017” . *Skripsi*. Jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang.

Kuntowijoyo. 2013. *Pengantar Ilmu Sejarah*. (Yogyakarta: Tiara Wacana).

Handinoto. 2015. *Komunitas Cina dan Perkembangan Kota Surabaya: Abad XVIII sampai Pertengahan Abad XX*. (Yogyakarta: Penerbit Ombak).

Huda, Habibah. 2021. “Usaha Kedai Makanan dan Minuman Tionghoa di Batavia 1920-1940an” . *Skripsi*. Departemen Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Indah, Andi Khofifah. 2022. “Akulturasi Budaya Etnis Tionghoa terhadap Kuliner di Makassar (Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar)” . *Skripsi*. Bahasa

- Mandarin dan Kebudayaan Tiongko, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Komunitas Lintas Budaya Indonesia. 2009. *Peranakan Tionghoa di Indonesia: Sebuah Penjelasan Budaya*. (Jakarta: Intisari).
- Marihandono (ed), Djoko. 2008. *Titik Balik Historiografi di Indonesia*. (Depok: Wedatama & Dep. Sejarah FIB UI.).
- Purnama, Patrick Christabel. 2021. “ Sejarah Warung Makan Daging Anjing di Surakarta Pada Masa Orde Baru ” . *Skripsi*. Departemen Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Putri, Widya. Djuanaidi, Humaidi. 2022. “Perkembangan Kuliner Tionghoa di Batavia 1915-1942” , dalam *Journal of Indonesian History and Education*, Vol. 2, No. 2.
- Riyanto, Bedjo. 2000. *Iklan Surat Kabar dan Perubahan Masyarakat di Jawa Masa Kolonial*. (Yogyakarta: Tarawang).
- Sedarmono. 2006. “ Masyarakat Cina di Indonesia ’ . dalam *Seminar Nasional Sinologi*. Lembaga Kebudayaan Muhammadiyah Malang.
- Sidharta, Myra dan Tan Chee-Beng. 2021. *Chinese Foodways in Southeast Asia and Beyond*. (Singapore: NUS Press).
- Soeratman, Darsiti. 1989. *Kehidupan Dunia Kraton Surakarta, 1830-1839*, (Yogyakarta: Taman Siswa).
- Sukarni, Sri. 2017. “Pemukiman Tionghoa di Surakarta Pada Tahun 1900-1940” . *Skripsi*, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sukmawati, Puja. 2020. *Timlo dan Tionghoa Solo*. (Kartasura: Media Karya Putra).
- Sulistyo, Andi. 2016. “ Serabi Notosuman Sebagai Kuliner Tradisional di Kota Surakarta Tahun 1987-2012 ” . *Skripsi*. Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Suryadinata, Leo. 2002. *Negara dan etnis Tionghoa Kasus Indonesia* (Jakarta: LP3ES dan Centre for Political Studies).
- Tan, Raelene. 1992. *Chinese Etiquette: A Matter of Course*. (Singapore: Landmark Books PTE LTD).
- Utama, Wildan Sena. 2011. “Modernisasi Masyarakat Tionghoa di Batavia 1900an-1930an” . *Skripsi*. Jurusan Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada.
- Wati, Dwi Sumpani. 2003. “Pariwisata di Surakarta pada Masa Kolonial Belanda 1910-1942” , *Skripsi*, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Wahyudi, David. 2005. “Persebaran Pemukiman Tionghoa di Kota Yogyakarta pada 1900-1942” . *Skripsi*. Jurusan Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yasmin, Teresa. 1993. “Makanan Cina dalam Kehidupan Sehari-hari dalam Upacara Tradisional menurut Orang Cina di Jakarta ” . *Skripsi*. Fakultas Sastra, Universitas Indonesia.