

SEJARAH KULINARI SEBAGAI SIMBOL SOSIAL DAN MODERNITAS ELITE TIONGHOA BATAVIA ABAD XX

by Yudi Prasetyo

Submission date: 09-Feb-2023 03:38PM (UTC+0700)

Submission ID: 2009994213

File name: SIMBOL_SOSIAL_DAN_MODERNITAS_ELITE_TIONGHOA_BATAVIA_ABAD_XX.docx (27.95K)

Word count: 2582

Character count: 16076

**SEJARAH KULINARI SEBAGAI SIMBOL SOSIAL DAN MODERNITAS
ELITE TIONGHOA BATAVIA ABAD XX**

Yudi Prasetyo

Pendidikan Sejarah, STKIP PGRI Sidoarjo

Abstrak

Makanan merupakan produk dari kebudayaan yang tak dapat dielakan dari perubahan zaman dan budaya. Pemahaman terhadap budaya kuliner dapat menjadi landasan dalam memahami kehidupan masyarakat di wilayah urban dan *hinterland*. Elite etnis Tionghoa Batavia sebagai kelas menengah merupakan trasmitter yang ideal dalam menyebarkan budaya elite barat, terutama pengaruh budaya kolonial Belanda, kepada masyarakat luas di era modernisasi awal abad XX di Batavia. Oleh karena itu, makalah ini menganalisis bagaimana perkembangan sejarah kuliner kalangan elite menengah atas Batavia berperan sebagai simbol sosial dan modernitas pada abad XX. Metode yang digunakan adalah metode sejarah yang terdiri atas: heuristik, kritik sumber, verifikasi, interpretasi, dan historiografi dengan pendekatan kajian sejarah kehidupan sehari-hari (*daily life history*). Kajian ini relatif langka dalam perkembangan historiografi Indonesia sehingga dapat mengisi ruang diskursus kajian sosial humaniora.

Kata kunci: kuliner, Tionghoa, modernisasi, *daily life*

Pendahuluan

Makanan dan kuliner merupakan produk budaya yang bersifat dinamis, terutama bagi kalangan kelas menengah atas. Etnis Tionghoa merupakan representasi dari kelas menengah ini. Kalangan ini bersifat fleksibel dan mampu beradaptasi seiring dengan perkembangan zaman dan juga entitas sosial yang melingkupinya. Gaya hidup dan kebiasaan ala Eropa dalam kehidupan sehari-hari orang Tionghoa juga tampak dalam selera dan tata cara makan (*table manner*). Kebiasaan ini baik secara sadar maupun tidak sadar menjadi kebiasaan yang berfungsi sebagai simbol kedudukan dan kebesaran dari pelakunya.

Menurut Sidaharta, orang Cina sejak dulu telah dikenal sebagai bangsa yang menjunjung tinggi cita rasa makanan, bahkan jika raja di Tiongkok memerintah misi dagang atau misi persahabatan, koki terbaiknya selalu diikutsertakan dalam rombongan pelaut-pelaut Cina sehingga jasa dan peran mereka setara dengan diplomat. Dalam tradisi Cina, orang Cina percaya pada prinsip *yin* dan *yang* (gelap dan terang). Unsur *yang* berarti terang atau matahari, identik dengan makanan panas, sedangkan *yin* berarti gelap atau bulan, identik dengan makanan dingin. Maka dalam penyajian, keduanya tidak boleh disatukan. Istilah panas sendiri tidak selalu suhu, tapi juga energi panas. Daging merah, daging ular, cabai, dan jahe termasuk dalam kategori ini. Di sisi lain, labu, ikan, sarang burung, termasuk dalam kategori yang menyegarkan, sehingga harus ada perimbangan dalam mengonsumsi makanan di kedua kategori tersebut.¹

Menurut Bonavia, makanan merupakan satu hal yang tidak pernah berubah dalam suasana liberal baru di kota-kota Tiongkok, Selama masa keras Revolusi Kebudayaan pun, koki-koki terampil terus mempersiapkan masakan istimewa yang menyebabkan Tiongkok setara dengan Perancis dalam soal masak-memasak. Hampir semua rakyat Tiongkok menganggap penting sekali bahwa makanan dinikmati dengan pantas. Tradisi kesehatan kuno memandang berbagai bahan makanan mengandung khasiat luar biasa, biasanya dengan pandangan “semakin langka semakin baik. Orang sangat percaya akan khasiat akan menikmati masakan istimewa pada berbagai musim: sup ular pada musim dingin, kepiting dengan teh jahe pada musim gugur.² Tampak jelas bahwa orang Tionghoa mempunyai pandangan filosofis dan spiritual yang tinggi dalam memahami sebuah makanan. Mereka juga dikenal oleh bangsa Barat sebagai etnis yang mahir dalam membuat makanan. Penilaian tersebut muncul dari

¹Myra Sidharta, “Jejak-jejak Koki Diplomat”, dalam Lily Wibisono (ed.), *op.cit.*, hlm. 53-61.

²David Bonavia, *Cina dan Masyarakatnya* (Jakarta: Erlangga, 1990), hlm. 55.

pendapat Justus van Maurik ketika ia menikmati bakmi³ di daerah Glodok, ia berpendapat bahwa orang Cina adalah peniru terbaik untuk minuman-minuman Eropa. Selain itu, ia juga mencicipi jenis makanan kimlo atau sop Cina yang dinilainya sangat berkesan di lidah.⁴

Modernisasi dalam Budaya Makan Kelas Menengah

Keberadaan orang Tionghoa yang diapit oleh dua kebudayaan Barat dan Jawa telah melahirkan suatu hibridisasi kebudayaan dalam budaya makan di kalangan elite Tionghoa.⁵ Salah satu produk makanan hasil hibridisasi tersebut adalah tahu. Menurut Onghokham, tahu dibawa oleh orang Cina ke Jawa, yang mungkin telah ada sejak abad XVII. Tahu merupakan makanan khas Cina, sedangkan tempe makanan Jawa yang ditemukan secara tidak sengaja. Tempe dalam *Encyclopedie van Nederlandsch Indie* dipahami sebagai “kue” yang terbuat dari kedelai melalui proses peragian dan merupakan makanan kerakyatan (*volk's voeds el*). Tempe tidak ditemukan dalam dapur Melayu, Minang, Batak, Bugis, Manado, dan lain-lain. Selera Jawa memang cocok dengan tempe. Pertama, makanan Jawa umumnya dimakan dalam kondisi suhu ruangan (*room temperature*) yang bagi orang Barat, Cina, dan lain-lain akan dikatakan dingin. Masakan hewani dingin pada umumnya kurang enak. Demikian juga dengan tahu, karena rasanya bisa seperti karet. Sementara tempe, baik dingin atau panas tidak menjadi persoalan dan aspek inilah yang menjadi keunggulan produk tempe.⁶

Pada aspek selera, orang Tionghoa juga mengalami hibridisasi perpaduan antara selera asal dengan selera lokal maupun selera asal dengan selera Barat. Hal ini terlihat pada makanan yang mereka sajikan kerap kali mengandung daging babi yang dikombinasikan dengan menu

³ Jenis makanan bihun dan bakmi secara etimologi berarti “bi / ba” (beras) dan “hun” (bubuk). Menurut Nie Joe Lan, kedua makanan tersebut bermakna sama, hanya saja istilah “bakmi” biasa digunakan oleh orang Cina dengan dialek Hokka, sedangkan “bihun” oleh orang Cina berdialek Hokkian. Nio Joe Lan, *Peradaban Tionghoa Selajang Pandang* (Jakarta: Keng P 7 1961), hlm. 18.

⁴ Achmad Sunjayadi, “Kuliner dalam Pariwisata Kolonial di Hindia Belanda,” dalam Djoko Marihondono (ed.), *Titik Balik Historiografi di Indonesia* (Jakarta: Wedatama Widya Sasta, 2008), hlm. 30.

⁵ Bagi masyarakat Cina migran (diaspora), mereka mengakibatkan munculnya jenis-jenis makanan Cina yang berbahan baku lokal dan menjadi makanan khas campuran. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya jenis makanan yang dibuat oleh Cina peranakan yang dimasukkan dalam kategori makanan Cina. Huang I Ling, *Symbolism in Chinese Food* (Singapore: Graham Brash, 1991), hlm. 1-6.; Untuk memahami tentang aneka kuliner Cina dengan berbagai pengaruhnya, lihat Mely G. Tan, “Chinese Dietary Culture in Indonesian Urban Society”, dalam Mely G. Tan, *Etnis Tionghoa di Indonesia: Kumpulan Tulisan* (Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2008), hlm 91-114.

⁶ Onghokham, “Tempe, Sumbangan Jawa untuk Dunia”, dalam J.B. Kristanto (ed.), *Seribu Tahun Nusantara* (Jakarta: Kompas, 2000), hlm. 266-268.

lain yang di satu sisi bersifat sangat Jawa⁷, yang dalam pandangan orang Barat disebut sebagai “menu Indis” atau *rijstafel*, antara lain: nasi goreng, sajor lodeh, sambal telur, pete oedang, *gebakken garnalen* (udang bakar), sate manis, ayam besengek, dan dadar isi.⁸ Sedangkan, makanan orang Tionghoa yang mengalami “Belandanisasi” adalah opor ayam Bangka dan ayam kodok yang merupakan pengaruh dari *gevulde kip* (ayam isi) Belanda. Di Jawa dan Ambon isinya daging ayam, babi ham, pasta hati (*lever pastel*), sedikit roti yang direndam susu, telur dicampur dengan kuah yang agak kental.⁹ Menurut Forster, mereka juga gemar mengkonsumsi sup sarang burung dan kaki katak yang dikombinasikan dengan stik udang atau sapi.¹⁰

Kegemaran orang Tionghoa terhadap budaya makan terefleksikan di wilayah Bangka ketika seorang Tionghoa kaya di Bangka memotong 50-60 ekor babi untuk sebuah pernikahan yang dilangsungkan selama beberapa hari. Demikian halnya dengan upacara kematian dan pernikahan yang selalu menarik perhatian orang Eropa. Menurut pengakuan Franz Epp, ia sangat terheran-heran dengan kebiasaan orang Tionghoa yang sangat gemar makan bahkan seekor ular besar dan anjing tidak jarang menjadi hidangan di atas piring mereka. Mereka membuat sup yang terbuat dari daging kuda, dimana orang Eropa ketika mencoba ternyata juga menyukainya. Selain itu, orang Tionghoa juga ada yang menjadi tukang roti, yang menggunakan tepung terigu dari Amerika dan menghidangkannya sebagai salah satu menu sajian.¹¹

Merek produk maupun bahan baku pembuatan makanan juga menjadi indikator dalam memberikan rongga sosial diantara kalangan atas dengan masyarakat awam. Kualitas dan ketenaran produk makanan menjadi ajang showcase untuk membedakan eksistensi dan simbol atas westernisasi kalangan sosial menengah atas Belanda dan di satu sisi juga berperan sebagai pembeda kelas dengan komunitas sosial di bawahnya. Dengan kata lain, *brand* menjadi corong sosial dalam menyampakai status simbol di dalam entitas sosial kemasyarakatan.

⁷ Onghokham, *Runtuhnya Hindia Belanda* (Jakarta: Gramedia, 1987), hlm. 32.

⁸ Esther Captain, “Sambal Bello en Oesters met Chmpagne over de rol van voedsel als teken van beschaving in de Japanse interneringskampen”, dalam Marieke Bloembergen dan Remco Raben, *Het Koloniale Beschavingsoffensief: Wegen naar het nieuwe Indie 1890-1950* (Leiden: KITLV Uitgeverij, 2009), hlm. 217-237.

⁹ Helen Iswara, “Aneka Rupa Masakan Peranakan”, dalam Heru Kustara (ed.), *op.cit.*, hlm. 227.

¹⁰ Harold Forster, *Flowering Lotus: A View of Java* (London: Longmans Green & Co., 1958), hlm. 35.

¹¹ Mary Sommers Heidhues, “Dissecting the Indies: The Nineteenth Century German Doctor Franz Epp”, dalam *Archipel* 49, Paris, 1995, hlm. 33-35.

Perilaku Politik di Atas Meja

Perjamuan makan oleh elite Tionghoa merupakan salah satu upaya untuk memperlancar hubungan dengan elite-elite Eropa maupun pribumi. Jamuan yang mereka gelar bersifat formal dengan adanya undangan-undangan yang ditulis dengan bahasa Belanda dan tempat duduk yang diatur secara protokoler.¹² Gala makan bersama tersebut biasanya dalam rangka ulang tahun mayor Tionghoa, perayaan tahun baru Cina, perayaan hari besar umat Kristen, pernikahan, kelahiran, hingga acara pelelangan barang-barang dari pejabat kolonial yang akan *pensioen*. Tamu-tamu undangan terdiri dari tiga golongan tamu: sesama Tionghoa (sebagian keluarga), Eropa, dan pribumi. Oleh karena itu, menu makanan yang dihadirkan juga terdiri dari tiga macam hidangan yang disertai dengan minumannya yang setaraf.¹³ Makanan tersebut adalah *boeuf presse* dengan *remoulade* saus, berbagai macam masakan Cina dan Hindia berbahan babi yang ditambah dengan sampanye dan berbagai jenis anggur serta minuman keras diperbolehkan.¹⁴ Meski orang Tionghoa kerap kali mengundang orang Eropa dalam gala pesta seperti itu, namun mereka sendiri tidak pernah diundang oleh orang Eropa sebagai balasan.¹⁵

Menurut Onghokham, memasuki periode abad XX jamuan makanan sering hanya hidangan Eropa dengan anggur¹⁶ yang dikeluarkan. Demikian halnya ketika bupati, sunan atau sultan, atau pun pangeran menjamu harus ada dua macam hidangan: hidangan untuk tamu Eropa dan tamu pribumi.¹⁷ Menurut Lombard, unsur kebudayaan asli Belanda antara lain adalah kebiasaan makan mereka, seperti makan roti, minum bir¹⁸ dan anggur, yang tetap

¹² Darsiti Soeratman, *Kehidupan Dunia Keraton Surakarta 1830-1939* (Yogyakarta: Yayasan Untuk Indonesia, 2000), hlm. 382.

¹³ Onghokham, "Show Kemewahan Suatu Simbol Sukses" dalam Idi Subandi Ibrahim (ed.), *Lifestyle Ecstasy: Kebudayaan Pop dalam Masyarakat Komoditas Indonesia* (Yogyakarta: Jalasutra, 2004), hlm.137.

¹⁴ Leslie H. Palmier, *Social Status and Power in Java* (London: The Athlone Press, 1969), hlm. 11.

¹⁵ James R. Rush, *Opium to Java: Jawa dalam Cengkraman Bandar-bandar Opium Cina, Indonesia Kolonial. 1860-1910* (Yogyakarta: Penerbit Mata Bangsa, 2000), hlm. 285-286.

¹⁶ Anggur bagi bangsa perancis merupakan minuman-totem, setara dengan susu sapi Belanda atau teh yang secara serempak dikonsumsi oleh keluarga kerajaan Inggris Lihat Barthes tentang "Anggur dan Susu", Roland Barthes, *Membelah Mitos-Mitos Budaya Massa: Semiotika atau Sosiologi Tanda, Simbol, dan Representasi* (Jalasutra: Yogyakarta, 2007), hlm. 63.

¹⁷ Onghokham, *loc.cit.*

¹⁸ Bir yang tersedia adalah merk *Heineken* yang diimpor oleh Handelsvereniging Oost Indie N.V. selain itu terdapat bir *Haantjes* yang dipasarkan di Batavia, Semarang, Surabaya, dan Makassar. Bir lain adalah *Diamont Pils*, namun tidak jelas dimana bir ini diproduksi. Achmad Sunjayadi, *Vereeniging Toeristen Verkeer Batavia 1908-1942, Awal Turisme Modern di Hindia Belanda* (Depok: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Indonesia, 2007), hlm. 110.

merupakan kemewahan yang bernilai tinggi.¹⁹ Selain anggur juga terdapat air mineral. Sekitar tahun 1869, keluarga-keluarga kaya di Batavia hanya minum air yang berasal dari es²⁰ yang mencair, yang didatangkan dari Boston. Kemudian dibangunlah rumah es oleh dua mitra, Gilbert Angus dan Hoo Ah Kay. Realitas tersebut mengindikasikan bahwa orang Tionghoa telah bekerja sama dengan orang Barat, bahkan sejak awal perdagangan es.²¹ Menurut The Siauw Giap, berdasarkan data Volkstelling 1930, sekitar 21% bidang usaha orang Tionghoa bergerak dalam produksi pangan seperti: roti, permen, mie, dan krupuk. Selain itu juga adalah produksi minuman ringan, yakni: soda pop (limun) dan air soda, jamu dan obat anggur. Orang Tionghoa juga memproduksi es, es krim, dan minuman ringan. Sejumlah pabrik tersebut terkonsentrasi di sekitar Bandung, Jawa Barat.²²

Table Manner: Etika dan Prosedur Jamun Formal

Pengaruh Barat juga menyentuh aspek tata cara makan. Hal itu terefleksikan dari peralatan makan yang semakin kompleks dimana sendok, garpu, dan kertas tisu, pada masa itu disebut dengan “serbet kertas“, mulai populer di kalangan keluarga Jawa dan Tionghoa.²³ Alat-alat makan merupakan simbol kemewahan yang mampu menunjukkan status seseorang di mata masyarakat. Kadangkala orang kaya Tionghoa atau bangsawan Tionghoa menggunakan sumpit yang terbuat dari gading gajah dan bertahtakan emas permata.

Nilai prestise dan kemewahan alat makan tersebut pada dasarnya bukan terletak pada bahan dasarnya melainkan pada aspek kompleksitas penggunaan alat makan tersebut yang terlihat jelas pada diferensiasi fungsi alat makan. Contohnya adalah terdapatnya alat sendok untuk nasi, sendok untuk sup, sendok *dessert* (pencuci mulut) dan lain sebagainya. Demikian halnya dengan fungsi pisau dan garpu. Ada semacam *table manner* dimana sendok yang pertama digunakan adalah sendok yang berada paling ujung. Alat-alat makan tersebut mereka

¹⁹ Denys Lombard II, *op.cit.*, 71-72.

²⁰ Es batu biasa disebut dengan “air batu”, Tan Teng Kie, “Syair Jalanan Kereta Api”, dalam Marcus A.S. dan Pax Benedento (eds.), *Kesastraan Melayu Tionghoa dan Kebangsaan Indonesia, Jilid 1* (Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, 2000), hlm. 45.

²¹ Denys Lombard II, *op.cit.*, hlm. 82; Liem Thian Joe, *Riwayat Semarang* (Jakarta: Hasta Wahana, 2005), hlm. 323.

²² The Siauw Giap, “Socio-Economic Role of the Chinese in Indonesia, 1820-1940”, dalam Angus Maddison dan G.E. Prince (eds.), *Economic Growth in Indonesia 1820-1940* (Leiden: ITLV, 1989), hlm. 174.

²³ Mutiah Amini, “Kehidupan Perempuan di Tengah Perubahan Kota Surabaya pada Awal Abad XX”, Tesis S-2 Program Studi Sejarah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada (Yogyakarta, 2003), hlm. 142.

dapat dari warisan pejabat-pejabat kolonial yang telah pensiun maupun hasil pelelangan²⁴. Alternatif lain untuk memiliki alat makan tersebut dengan cara membeli di toko “Tio Tek Hong” yang menyediakan berbagai alat kebutuhan rumah tangga, seperti: sendok, garpu, kancing baju, pipa rokok, pisau lipat serta gunting yang terbuat dari perak dan gading. Kepemilikan alat makan tersebut berfungsi untuk mempertinggi status sosial ekonomi, dengan cara memamerkannya, di mata masyarakat.

Dalam kehidupan sehari-hari, menu yang dikonsumsi orang Tionghoa kelas menengah terdiri dari: babi panggang, fuyunghai, ifumi, kuluyuk, juanlo, sup asparagus dengan telur kepiting, sup sirip ikan hiu, sup misoa, ayam Nanking, ikan tim saus kecap asin, kodok²⁵ goreng tepung, kodok sawi asin, gurame asam manis, ikan lengchoang, ikan tahu tausi, toahoan goreng, ngohiang, pelbagai macam bakso, otak-otak, kailan ca sapi, mun tahu, bacian, petai kecai samcan, kepiting saus tiram, kepiting saus padang, kepiting cinghong, udang goreng mentega, sosis babi, kaki babi dengan kacang merah, kehian, kakap lapis ham, udang wo tiap, ploh, theu fukok, song sui, bongcakee, dan lain-lain.

Namun terkadang mereka juga makan masakan Barat semacam: perkedel ham, telur tersembunyi, *snert* (sup kacang polong), *erwtien soep* (sup kacang merah), *bruine bonen soep*, pastel tutup, macaroni bakar dengan ham dan keju, setup sayuran yang berisi bacon/spek, steak/biefstuk yang sering lebih menyerupai semur, lidah paus putih, ayam masak *zwaartzuur*, *hutspot*, galantine selada, dan sebagainya.²⁶

Kebiasaan mengonsumsi masakan Eropa menjadi kebiasaan yang umum di kalangan elite Tionghoa dan merupakan dampak dari tingkat kesejahteraan mereka yang mapan, ketersediaannya berbagai bahan makanan, terutama makanan impor kaleng olahan yang berfungsi sebagai pelengkap makanan utama dengan cara penyajian yang praktis dan higienis.²⁷ Disamping itu juga semakin banyak orang Tionghoa yang menjalankan usaha dibidang penyediaan barang-barang konsumsi yang awalnya hanya dipegang oleh pengusaha Barat seperti pabrik susu pertama di Jawa yang didirikan tahun 1926 dengan nama “The China Java Sanitary Milk Supply Co. Lt” milik tuan Kwik Sing Kow.²⁸

²⁴ Onghokham, “Show Kemewahan Suatu Simbol Sukses” dalam Idi Subandi Ibrahim (ed.), *op.cit.*, hlm. 138.

²⁵ Di Tiongkok, orang Tionghoa makan katak karena faktor kemiskinan. Pramoedya Ananta Toer, *Anak Semua Bangsa* (Jakarta: Lentera Dipantara, 2009), hlm. 90.

²⁶ Helen Iswara, “Aneka Rupa Masakan Peranakan”, dalam Heru Kustara (ed.), *op.cit.*, hlm. 243.

²⁷ Department of Economic Affairs, *Importers Directory of Nederlands Indies 1938* (Batavia: G. Koolf & Co, 1938), hlm. 78-116.

²⁸ Liem Thian Tjoe, *op.cit.*, hlm. 302-303.

Perkembangan modernisasi di Batavia berdampak pula pada munculnya restoran sebagai ruang-ruang publik yang menawarkan kemewahan di kalangan masyarakat Batavia. Di kawasan Weltevreden dan Pasar Baru terdapat berbagai restoran-restoran yang menawarkan menu masakan Barat dan Tiongkok, namun Pancoran merupakan kawasan yang paling terkenal sebagai pusat kuliner di awal abad XX. Disana terdapat restoran yang terkenal seperti: “Zong Hua“, “Beng Hiong“, “Kamleng“, “Kwetiau Sapi Siau A Tjiap“, “Tay Too Lin“, dan “Shi Huay Juan“. Selain itu juga terdapat warung-warung kecil dan gerobak kaki lima yang menyediakan menu makanan lokal, seperti sate.²⁹ Aneka ragam jenis makanan semakin bervariasi ketika memasuki tahun 1940-1950, ketika terjadi intervensi Jepang, dimana para pedagang pribumi mulai menjajakan berbagai jenis makanan seperti bakso, sop, mi, hingga es krim, yang mereka pelajari dari orang Tionghoa.³⁰

Simpulan

Marc Bloch menulis dalam *L' alimentation de l' ancienne France* (Alimentasi Perancis Tempo Dulu), mengungkapkan beberapa dimensi penelitian sejarah makanan, salah satunya adalah pentingnya “segregasi (pembedaan) makanan“ baik secara regional maupun pada tingkat sosial. Bahwasanya apa yang terhidang di meja makan orang kaya dan miskin jauh berbeda itu memang biasa, namun yang lebih penting dilihat adalah sejauh mana konsumsi makanan itu menjadi ajang pertarungan sosial yang tidak hanya menyangkut pengeluaran tinggi yang sengaja dipamerkan, selera yang eksekif bagi kelompok yang satu dan monoton bagi kelompok yang lain, tetapi juga kompensasi ketegangan sosial yang harus dibayar untuk inovasi makanan.³¹ Demikian halnya dengan pendapat Braudel yang menyatakan bahwa kebiasaan dan budaya makan merupakan salah satu aspek dalam menerjemahkan selera. Setiap entitas sosial memiliki wewenang dalam menginterpretasikan makanan beserta kompleksitas penerapannya dalam kehidupan. Makanan dan segala budaya yang melingkupinya tidak hanya berperan sebagai simbol sosial namun juga dapat berfungsi sebagai sesuatu yang formal, bahkan sakral pada aspek tertentu bagi para penggunanya.³²

²⁹ Windoro Adi, *Batavia 1740: Menyisir Jejak Betawi* (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama), hlm. 236.

³⁰ Lea Jellinek, *The Wheel of Fortune: The History of a Poor Community in Jakarta* (Sidney: Allen and Unwin Pty Ltd, 1991).

³¹ Asvi Warman Adam, *Pelurusan Sejarah Indonesia* (Yogyakarta: Ombak: 2007), hlm. 90-91.

³² Fernand Braudel, *Civilization and Capitalism 15th-18th Century: The Structures of Everyday Life* (London: Collins/Fontana, 1988), hlm. 187-207.

DAFTAR PUSTAKA

- Sunjayadi, Achmad, "Kuliner dalam Pariwisata Kolonial di Hindia Belanda," dalam Djoko Marihondono (ed.), *Titik Balik Historiografi di Indonesia*. Jakarta: Wedatama Widya Sasta, 2008.
- Adam, Asvi Warman. *Pelurusan Sejarah Indonesia* (Yogyakarta: Ombak: 2007.
- Adi, Windoro, *Batavia 1740: Menyisir Jejak Betawi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Barthes, Roland, *Membelah Mitos-Mitos Budaya Massa: Semiotika atau Sosiologi Tanda, Simbol, dan Representasi*. Jalasutra: Yogyakarta, 2007.
- Captain, Esther. "Sambal Bello en Oesters met Chmpagne over de rol van voedsel als teken van beschaving in de Japanse interneringskampen", dalam Marieke Bloembergen dan Remco Raben, *Het Koloniale Beschavingsoffensief: Wegen naar het nieuwe Indie 1890-1950*. Leiden: KITLV Uitgeverij. 2009.
- Bonavia, David, *Cina dan Masyarakatnya*. Jakarta: Erlangga, 1990.
- Department of Economic Affairs, *Importers Directory of Nederlands Indies 1938*. Batavia: G. Koolf & Co, 1938.
- Fernand Braudel, *Civilization and Capitalism 15th-18th Century: The Structures of Everyday Life*. London: Collins/Fontana, 1988.
- Forster, Harold. *Flowering Lotus: A View of Java*. London: Longmans Green & Co., 1958.
- Giap, The Siau. "Socio-Economic Role of the Chinese in Indonesia, 1820-1940", dalam Angus Maddison dan G.E. Prince (eds.), *Economic Growth in Indonesia 1820-1940*. Leiden: KITLV, 1989.
- Heidhues, Mary Sommers. "Dissecting the Indies: The Nineteenth Century German Doctor Franz Epp", dalam *Archipel* 49, Paris. 1995.
- Iswara, Helen. "Aneka Rupa Masakan Peranakan", dalam Heru Kustara (ed.),
- Jellinek, Lea, *The Wheel of Fortune: The History of a Poor Community in Jakarta* (Sidney: Allen and Unwin Pty Ltd, 1991.
- Joe, Liem Thian. *Riwayat Semarang*. Jakarta: Hasta Wahana, 2004.
- Kie, Tan Teng. "Syair Jalanan Kereta Api", dalam Marcus A.S. dan Pax Benedento (eds.), *Kesastraan Melayu Tionghoa dan Kebangsaan Indonesia, Jilid 1* (Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, 2000.
- Ling, Huang I. *Symbolism in Chinese Food* (Singapore: Graham Brash, 1991.
- Lan, Nio Joe, *Peradaban Tionghoa Selajang Pandang*. Djakarta: Keng Po, 1961.
- Onghokham, "Show Kemewahan Suatu Simbol Sukses" dalam Idi Subandi Ibrahim (ed.), *Lifestyle Ecstasy: Kebudayaan Pop dalam Masyarakat Komoditas Indonesia*. Yogyakarta: Jalasutera, 2004.
- Onghokham, "Show Kemewahan Suatu Simbol Sukses" dalam Idi Subandi Ibrahim (ed.),
- Onghokham, "Tempe, Sumbangan Jawa untuk Dunia", dalam J.B. Kristanto (ed.), *Seribu Tahun Nusantara*. Jakarta: Kompas, 2000.
- Onghokham, *Runtuhnya Hindia Belanda*. Jakarta: Gramedia, 1987.
- Palmier, Leslie H., *Social Status and Power in Java*. London: The Athlone Press, 1969.
- Rush, James R., *Opium to Java: Jawa dalam Cengkraman Bandar-bandar Opium Cina, Indonesia Kolonial. 1860-1910*. Yogyakarta: Penerbit Mata Bangsa, 2000.
- Sidharta, Myra, "Jejak-jejak Koki Diplomat", dalam Lily Wibisono (ed.),
- Soeratman, Darsiti. *Kehidupan Dunia Keraton Surakarta 1830-1939*. Yogyakarta: Yayasan untuk Indonesia, 2000.
- Sunjayadi, Achmad. *Vereeniging Toeristen Verkeer Batavia 1908-1942, Awal Turisme Modern di Hindia Belanda*. Depok: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Indonesia, 2007.
- Tan, Mely G. "Chinese Dietary Culture in Indonesian Urban Society", dalam Mely G. Tan, *Etnis Tionghoa di Indonesia: Kumpulan Tulisan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2008.

Toer, Pramoedya Ananta, *Anak Semua Bangsa*. Jakarta: Lentera Dipantara, 2009.

Tesis dan Penelitian tidak Diterbitkan

Amini, Mutiah, "Kehidupan Perempuan di Tengah Perubahan Kota Surabaya pada Awal Abad XX", Tesis S-2 Program Studi Sejarah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta, 2003.

SEJARAH KULINARI SEBAGAI SIMBOL SOSIAL DAN MODERNITAS ELITE TIONGHOA BATAVIA ABAD XX

ORIGINALITY REPORT

14%

SIMILARITY INDEX

13%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	web.archive.org Internet Source	3%
2	xdocs.net Internet Source	2%
3	adoc.pub Internet Source	1%
4	www.dbnl.nl Internet Source	1%
5	Submitted to Universitas Pendidikan Ganesha Student Paper	1%
6	eprints.uny.ac.id Internet Source	1%
7	ruangtempur.blogspot.co.id Internet Source	1%
8	studenttheses.uu.nl Internet Source	1%
9	www.realino.usd.ac.id Internet Source	1%

10	Submitted to Sim University Student Paper	1 %
11	id.123dok.com Internet Source	1 %
12	耕内藤. "倉沢愛子著『ジャカルタ路地裏フィールドノート』", アジア研究, 2002 Publication	1 %
13	Submitted to Vrije Universiteit Brussel Student Paper	1 %
14	etd.repository.ugm.ac.id Internet Source	1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 1%

Exclude bibliography On