

**AKULTURASI BUDAYA ETNIS TIONGHOA TERHADAP KULINER
DI MAKASSAR (STUDI KASUS MIE TITI PECINAN MAKASSAR)**

Oleh:

ANDI KHOFIFAH INDAH PARWATI S.

F091181503

**diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sastra
pada Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Hasanuddin**



**BAHASA MANDARIN DAN KEBUDAYAAN TIONGKOK
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR**

2022

SKRIPSI

**AKULTURASI BUDAYA ETNIS TIONGHOA TERHADAP KULINER DI
MAKASSAR (STUDI KASUS MIE TITI PECINAN MAKASSAR)**

diajukan oleh

**ANDI KHOFIFAH INDAH PARWATI S.
NIM: F091181503**

telah dipertahankan di depan Panitia Ujian Skripsi
pada tanggal 04 Februari 2022
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

**Menyetujui
Komisi Pembimbing**

Pembimbing I

Drs. Sulaiman Gosalam, M.Si
NIP. 196503161993031002

Pembimbing II

Dra. Ria R. Jubhari, M.A., Ph.D.
NIP. 196602071991032003

Dekan Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Hasanuddin



Prof. Dr. Akim Duli, M.A.
NIP. 196407161991031010

Ketua Program Studi Bahasa Mandarin
dan Kebudayaan Tiongkok

Dra. Ria R. Jubhari, M.A., Ph.D.
NIP. 196602071991032003

**UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS ILMU BUDAYA
PROGRAM STUDI BAHASA MANDARIN DAN
KEBUDAYAAN TIONGGOK**

LEMBAR PERSETUJUAN

Sesuai dengan Surat Tugas Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin No.1839/UN4.9/KEP/2021 tanggal 21 September 2021 atas nama Andi Khofifah Indah Parwati S. dengan NIM F091181503, dengan ini menyatakan menerima dan menyetujui skripsi yang berjudul “Akulturasi Budaya Etnis Tionghoa Terhadap Kuliner di Makassar (Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar).”

Makassar, 17 Januari 2022

Pembimbing I



Drs. Sulatman Gosalam, M.Si
NIP. 196503161993031002

Pembimbing II



Dra. Ria R. Jubhari, M.A., Ph.D.
NIP. 196602071991032003

Disetujui untuk diteruskan kepada Panitia Ujian Skripsi.
a.n. Dekan Fakultas Ilmu Budaya Unhas,
Ketua Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tionggok,



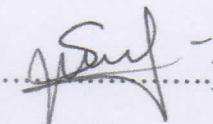

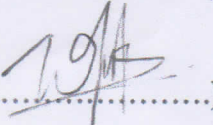
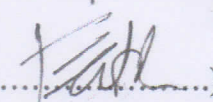
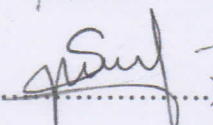
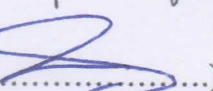
Dra. Ria R. Jubhari, M.A., Ph.D.
NIP. 196602071991032003

UNIVERSITAS HASANUDDIN

FAKULTAS ILMU BUDAYA

Pada hari ini, Jumat, tanggal 04 Februari 2022, Panitia Ujian Skripsi menerima dengan baik skripsi yang berjudul Akulturasi Budaya Etnis Tionghoa Terhadap Kuliner di Makassar (Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar) yang diajukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Sastra pada Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin.

Makassar, 04 Februari 2022

- | | | |
|--|---------------|---|
| 1. Drs. Sulaiman Gossalam, M.Si | Ketua | (..... ) |
| 2. Dra. Ria R. Jubhari, M.A., Ph.D. | Sekretaris | (..... ) |
| 3. Dian Sari Unga Waru, S.S., M.TCSOL | Penguji I | (..... ) |
| 4. Fakhriawan Fathu Rahman, S.S., M.Litt | Penguji II | (..... ) |
| 5. Drs. Sulaiman Gossalam, M.Si | Pembimbing I | (..... ) |
| 6. Dra. Ria R. Jubhari, M.A., Ph.D. | Pembimbing II | (..... ) |

**PROGRAM STUDI BAHASA MANDARIN DAN KEBUDAYAAN
TIONGKOK**

**FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS HASANUDDIN**

PERNYATAAN

Skripsi oleh Andi Khofifah Indah Parwati S. (Nomor Induk Mahasiswa: F091181503) yang berjudul “Akulturasi Budaya Etnis Tionghoa Terhadap Kuliner di Makassar (Studi Kasus Mie Titi Pecinan)” telah direvisi sebagaimana disarankan oleh Penguji pada Jumat, 4 Februari 2022 dan disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi.

1. Dian Sari Unga Waru, S.S., M.TSCOL Penguji I ()

2. Fakhriawan Fathu Rahman, S.S., M.Litt Penguji II ()

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Andi Khofifah Indah Parwati S.

NIM : F091181503

Judul Skripsi : Akulturasi Budaya Etnis Tionghoa Terhadap Kuliner di
Makassar (Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar).

Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan, dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Makassar, 9 Februari 2022

Yang Menyatakan,



Andi Khofifah Indah Parwati S.

UCAPAN TERIMA KASIH

Syukur Alhamdulillah penulis persembahkan ke hadirat Allah SWT oleh karena taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Shalawat serta salam penulis persembahkan kepada Nabi Muhammad SAW yang diutus oleh Allah SWT sehingga manusia senantiasa berada di jalan yang haq. Penulisan skripsi ini dimaksud untuk memenuhi salah satu persyaratan guna mendapatkan gelar sebagai Sarjana Sastra pada Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok, Jurusan Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin.

Adapun judul yang penulis susun adalah “Akulturasi Budaya Etnis Tionghoa Terhadap Kuliner di Makassar (Studi Kasus Mie Titi Pecinan)”. Dalam Proses penyusunan skripsi ini mendapat berbagai bantuan baik moral, materil, pikiran, dan tenaga dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Keluarga, terkhusus kedua orang tua Ayahanda Drs. Sulaeman, M.Si, dan Ibunda Ratnasari Dewi, S.Pd, yang senantiasa memberikan dukungannya, baik dalam bentuk doa, dukungan moral dan materil, dan doa tulus yang selalu menyertai penulis. Dan tak lupa kepada ketiga saudara penulis A. Khusnul Khotimah S., Andi Noor Wahidin S., S.E, dan A. Ahmad Gifari Naufal S. yang telah membantu, membimbing, dan memberikan pengertian semoga ke depannya kita bisa menjadi orang yang sukses, aamiin.

2. Bapak Drs. Sulaiman Gosalam, M.Si selaku pembimbing I dan Ibu Dra. Ria Rosdiana Jubhari, M.A., Ph.D. selaku pembimbing II yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini, semoga beliau dan seluruh keluarga besar selalu dalam lindungan-Nya.
3. Ibu Elizabeth Kurniawan, B.E., M.TCSOL dan Ibu Ayu Indah Lestar, S.S, M.Ed yang telah memberikan doa, semangat belajar, dan dorongan sehingga penulis bisa bertahan hingga hari ini.
4. Dosen Fakultas Ilmu Budaya, terkhusus dosen Jurusan Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok, yang telah mendidik, mengajarkan, membimbing dan mengamalkan ilmu-ilmunya kepada penulis, semoga ilmu yang telah mereka berikan dapat bermanfaat bagi kami aamiin ya Rabbal ‘Alamiin.
5. Bapak Robert Kohen, Bapak Wawan, Bapak Moehammad David Aritanto yang menjadi informan penulis atas kesediaannya untuk diwawancarai sehingga membantu selesainya skripsi ini.
6. Seluruh staf akademik yang telah memberikan pelayanan sejak penulis menempuh studi di Fakultas Ilmu Budaya sampai akhir studi.
7. Kepala Perpustakaan Universitas Hasanuddin terkhusus Perpustakaan Pusat Bahasa, Mandarin Corner beserta para stafnya yang telah memfasilitasi buku-buku karya ilmiah sebagai bahan referensi.

8. Saudari seperjuangan saya Uzlah Ma'rifat Ariqo dan Tenri Awaru di Jurusan Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok yang selama menempuh perkuliahan telah banyak membantu, dan saling mendukung satu sama lain.
9. Sahabat tercinta saya Sitti Humairah Mayadita M. dan Putri Ayuni Achmad yang selalu memberi semangat, motivasi, dan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
10. Teman-teman KKN Manggala 3 terkhusus Project Sarjana, Reply 2015, Barumbung, Lorong Kompleks Unhas Antang, dan Kak Anna Asriani M. dalam memberikan doa, semangat, hiburan dan dukungan kepada penulis.
11. Seluruh teman-teman seperjuangan angkatan Mozaik 2018 Fakultas Ilmu Budaya yang bersama-sama menjalani perkuliahan di Universitas Hasanuddin.

Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan semua pihak yang membutuhkan. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, sehubungan dengan berbagai keterbatasan kemampuan penulis baik akademik maupun kemampuan teknis penulisan. Sehubungan dengan itu, penulis mengharapkan kritik yang bersifat membangun, saran dan masukan dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini, terima kasih.

Makassar, 5 Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENERIMAAN.....	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN TELAH REVISI	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN	Error! Bookmark not defined.
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
摘要.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Masalah	8
C. Rumusan Masalah.....	9
D. Tujuan Penelitian.....	9
E. Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	11
A. Tinjauan Penelitian Terdahulu	11
B. Landasan Teori	14
1. Pengertian Akulturasi	14
2. Pengertian Etnis Tionghoa.....	17
C. Kerangka Konseptual	25
D. Hipotesis Penelitian.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Metode Penelitian.....	27
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
C. Teknik Pengumpulan Data	29

1. Studi Pustaka	29
2. Observasi	29
3. Wawancara	30
4. Dokumentasi	30
D. Instrumen Penelitian.....	30
E. Informan.....	31
F. Teknik Analisis Data.....	31
G. Hambatan dan Kelemahan Penelitian.....	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	35
A. Hasil Penelitian.....	35
1. Proses Terwujudnya Akulturasi Kuliner Etnis Tionghoa di Makassar	36
2. Faktor Pendorong dan Penghambat Terjadinya Akulturasi Kuliner	43
B. Pembahasan	44
BAB V PENUTUP	47
A. Simpulan.....	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	52

ABSTRAK

Andi Khofifah Indah Parwati S. 2021. Akulturasi Budaya Etnis Tionghoa Terhadap Kuliner di Makassar (Studi Kasus: Mie Titi Pecinan Makassar), Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok, Jurusan Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin. (Dibimbing oleh **Sulaiman Gosalam** dan **Ria Rosdiana Jubhari**).

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tentang akulturasi budaya yang terjadi pada etnis Tionghoa terhadap kuliner di Makassar. Dengan mengambil studi kasus tentang akulturasi budaya melalui mie Titi, penulis ingin mengetahui bagaimana proses terwujudnya akulturasi mie titi pecinan di Makassar. Informan dalam penelitian ini adalah pemilik rumah makan Mie Titi Irian dan Mie Awa Sulawesi. Penulis menggunakan metode penelitian deskriptif dengan jenis pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data melalui wawancara.

Hasil penelitian ini menyatakan bahwa adanya unsur penggabungan budaya dalam pembuatan mie kering Titi. Faktor pendorong akulturasi kuliner yaitu, adanya pola pikir yang terbuka dalam kehidupan bermasyarakat, dan faktor penghambat akulturasi kuliner berupa adanya sikap apatis masyarakat khususnya yang bukan termasuk golongan masyarakat Indonesia. Mie Titi menggunakan mie Kwantong sebagai bahan dasar mie kering dengan kuah kental kemudian dimodifikasi untuk dapat diterima masyarakat lokal dan tetap mempertahankan unsur budaya Tionghoa di Makassar.

Kata Kunci: Akulturasi Budaya, Kuliner, dan Mie Titi

ABSTRACT

Andi Khofifah Indah Parwati S. 2021. The acculturation of Chinese culture and culinary in Makassar (Case study: Mie Titi Chinatown Makassar), Program Chinese Studies and Chaineese Culture, Department of Mandarin and Chinese Culture, Faculty of Humanities, Hasanuddin University. (Supervised by **Sulaiman Gosalam** and **Ria Rosdiana Jubhari**).

The purpose of this research is to describe the cultural acculturation of Makassar's culinary arts with Chinese culture. Through a case study on cultural acculturation, Mie Titi, the author would like to understand the realization process of cultural acculturation in Chinatown, Mie Titi Makassar. The informants in this study were the owners of Mie Titi Irian and Mie Awa Sulawesi restaurants. The author uses descriptive research methods and qualitative research methods to collect data through interviews.

The results of this study show that in the process of manufacturing Mie Titi, there are traces of cultural acculturation between Makassar and China. The supporting factors of acculturation culinary culture is the presence of open-mindedness in the life of society, while the inhibiting factors smelting culinary culture is the indifference of the public, mainly that does not belong to the people of Indonesia. Mie Titi uses Cantonese noodles as the basic ingredient of dried noodles, adds thick gravy, and then modifies it. It is accepted by the local community, and it can still retain elements of Chinese culture in Makassar.

Keywords: Cultural acculturation, Culinary and Mie Titi

摘要

Andi Khofifah Indah Parwati S. 2021. Makassar 的中国文化与烹饪文化融合(案例分析: Makassar 唐人街 Mie Titi), 哈山努丁大学汉语与中国文化. (监督 **Sulaiman Gosalam** 和 **Ria Rosdiana Jubhari**).

本研究旨在描述 Makassar 烹饪艺术对中国文化的文化融合。通过一个关于文化融合的案例研究 Mie Titi , 笔者想了解唐人街文化融合的实现过程 Mie Titi Makassar 。本研究中的线人是 Mie Titi Irian 和 Mie Awa Sulawesi 餐厅的老板。作者采用描述性研究方法和定性研究方法, 通过采访收集数据。

这项研究的结果表明, 在制造 Mie Titi 的过程中, 存在着 Makassar 与中国两国的文化融合的踪迹。文化融合的饮食文化的支持因素是社会生活中存在开放的思想, 而饮食文化的抑制因素是公众的冷漠, 主要是不属于印度尼西亚人民。Mie Titi 将广东面作为干面条的基本原料 加入浓肉汁然后经过修改, 为当地社区所接受, 而且仍然能够在 Makassar 保留中国文化的元素。

关键词: 文化融合、烹饪 和 *Mie Titi*

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia ialah salah satu negara kepulauan yang berasal dari ribuan pulau-pulau besar dan kecil yang membentang dari Sabang hingga Merauke. Tidak hanya itu Indonesia merupakan negara yang kaya akan keanekaragaman suku bangsa seperti: suku bangsa Bugis, suku Sunda, suku Minangkabau, Suku Melayu, suku Ambon, suku Arab, serta etnis Tionghoa juga di dalamnya. Keberagaman suku bangsa tersebut mempunyai kepribadian khas dari tiap suku bangsa, yang menjadikan negara Indonesia sebagai negara yang kaya akan nilai budaya.

Terdapatnya suku bangsa dan kebudayaan yang beranekaragam di Indonesia merupakan salah satu sifat bangsa Indonesia yang patut dibanggakan, karena dengan keanekaragaman tersebut tidak banyak negara di dunia yang bisa menyamai apalagi melebihinya. Beberapa negara yang memiliki lebih dari satu suku bangsa pada masyarakatnya cenderung menimbulkan permasalahan dalam kehidupan bangsa tersebut. Di sinilah kelebihan bangsa Indonesia, aneka warga negara dan masyarakatnya tidak menimbulkan permasalahan yang berarti dalam proses interaksi sosial sehari-hari. Hubungan yang selaras antara suku bangsa dengan golongan yang berbeda tetap mampu terjaga dengan baik, sehingga kekayaan sosial budaya yang dimiliki Indonesia dapat mendatangkan manfaat bagi seluruh masyarakat.

Dari berbagai macam golongan yang ada di Indonesia, golongan Tionghoa merupakan golongan yang cukup lama tinggal di Indonesia. Budaya Tionghoa merupakan budaya yang paling tua dan kompleks di dunia. Warga negara keturunan Tionghoa, dapat ditemui hampir di semua kota di Indonesia. Karena orang Tionghoa sudah banyak tersebar di Indonesia, maka tidak heran kebudayaan Tionghoa yang berada di Indonesia banyak dikenal luas. Terlebih lagi, banyak terdapat klenteng yang dibangun di berbagai sudut kota yang membuat semua lapisan masyarakat lama kelamaan mulai mengerti ritual dan kebudayaan Tionghoa. Budaya warga Tionghoa yang telah dikenal baik di Indonesia mencakup kesenian, alat musik, bahasa, kuliner, musik, perayaan-perayaan, dan pakaian. Akibatnya pencampuran dua kebudayaan yang mulanya asing tidak dapat dihindarkan.

Di dalam budaya etnis Tionghoa sendiri, makanan memegang peranan yang sangat penting, karena makanan dipandang sebagai pemersatu, dan juga kesatuan struktur sosial yang mempengaruhi kesatuan ekonomi. Tak hanya itu, dalam masyarakat etnis Tionghoa, kehidupan sosial dan religius bahkan diekspresikan melalui makanan. Etnis Tionghoa menggunakan makanan sebagai persembahan untuk leluhur, sebagai persembahan acara adat istiadat, bahkan untuk menandakan musim dan festival acara kebudayaan.

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia. Makanan yang dikonsumsi sehari-hari dianjurkan mengandung gizi yang sesuai dengan kebutuhan tubuh manusia. Indonesia yang terkenal menggunakan keanekaragaman budayanya,

juga memiliki keanekaragaman pada makanannya. Setiap suku di Indonesia memiliki kuliner khas yang berbeda dengan cita rasa yang berbeda pula. Jika diolah secara profesional menjadi kuliner spesial serta hidangan kuliner yang lezat, kuliner Indonesia dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat serta menjadi identitas bangsa. Sebagai konsep budaya, adakalanya suatu makanan tidak dapat dikonsumsi oleh manusia karena latar belakang kebudayaan masyarakat, seperti pandangan hidup, pandangan tradisional suatu adat-istiadat, pandangan sosial, maupun pandangan agama.

Menurut Rahman (2016), 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. 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.

Kuliner merupakan salah satu aspek budaya yang paling mudah diterima oleh lapisan masyarakat. Kuliner Tionghoa menyatu ke dalam kuliner Indonesia termasuk di kota Makassar. Resep diwariskan melalui interaksi sosial secara mulut ke mulut atau lisan, dari generasi ke generasi, kemudian ditulis juga diarsipkan dan dibagikan melalui buku catatan atau resep masakan. Dalam masalah masakan, seperti halnya saling meminjam dan kemudian dikreasikan. Oleh karena itu, dalam urusan makanan, semua bersaudara dan saling memadukan cita rasa.

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 file etnis Tionghoa, orang-orang terdahulunya pertama kali mendarat di daerah Banten, kemudian meluas ke daerah-daerah lain pada wilayah Indonesia, seperti pada pulau Jawa, pulau Sumatra, daerah Tanjung, Jepara, Lasem, Demak, Rembang, Buyaran sera akhirnya sampai pada pulau Sulawesi terkhusus kota Makassar.

Hal ini ditimbulkan sudah akrabnya kuliner-kuliner tersebut di kalangan masyarakat Indonesia khususnya pada kota Makassar. Tentu saja di samping kuliner juga minuman, seperti contohnya daun teh, di mana tumbuhan ini dikenal berasal dari Cina Selatan. Jadi budaya Tionghoa yang berakulturasi dengan budaya suku-suku di Indonesia juga merupakan budaya Indonesia. Namun seiring dengan perkembangan zaman dan banyaknya perubahan yang terjadi di dalam kebudayaan setiap suku dan etnis yang ada di Indonesia, makanan juga mengalami perubahan akibat dari alkulturasi kebudayaan dan perkembangan zaman tersebut. Dimulai dari bahan-bahan yang sudah banyak diganti dari bahan daging diganti ke bahan sayur, cara dan metode pengolahan bahan dan bentuk makanan yang dituju tersebut.

Namun seiring berkembangnya zaman, kuliner Indonesia ataupun kuliner Tionghoa ini tak hanya sebagai konsumsi pribadi pada kalangan keluarga etnis

Tionghoa, melainkan juga diperjualbelikan, diajarkan serta diwariskan ke anak juga cucu mereka, bahkan secara produktif dikembangkan oleh orang Makassar sehingga menjadi bagian dari kuliner di kota Makassar.

Di Makassar, orang Tionghoa memberi pengaruh pada kemunculan makanan Bakpao dengan varian rasa yang khas. Makanan yang hampir keseluruhan berbahan dasar adonan terigu kemudian di dalamnya diisi daging, kacang dan gula merah, dan selai berbahan kelapa dengan campuran gula merah itu diterima masyarakat Makassar dan dikreasikan menjadi makanan sejenis bernama Pa'wa. Contoh lain adalah Mie Jawa. Orang Jawa di Makassar jelas semula tak mengenal Mie. Etnis Tionghoa-lah yang mengenalkan makanan panjang dan enak tersebut. Lalu ada Bakso misalnya, kuliner yang disebut-sebut sebagai makanan asli Indonesia tersebut sebenarnya merupakan hasil kebudayaan etnis Tionghoa. Orang Tionghoa berhasil mengakuturasikan makanan khas mereka dengan beberapa bumbu-bumbu tradisional. Penambahan bumbu-bumbu tradisional itulah yang kemudian membuat makanan tersebut bisa diterima oleh masyarakat di kota Makassar.

Kota Makassar terkenal akan aneka kuliner yang sangat populer di kalangan Pelancong daerah. Selain Coto Makassar, Pallubasa, Konro, Juku Tunu, Sop Saudara, Pisang epe, juga beberapa kuliner lainnya, makanan yang paling sering di rekomendasikan untuk dikonsumsi adalah mie. Kata mie sendiri berasal dari bahasa Mandarin yaitu 'mian'. Beberapa negara seperti Italia dan Arab telah mengakui bahwa negara mereka adalah pencipta mie. Dalam wawancara BBC News dengan

Profesor Houyuan Lu, seorang peneliti dari Institut Geologi dan Geofisika, Akademi Ilmu Pengetahuan China, Beijing, beliau mengatakan telah ditemukan mie tertua yang diperkirakan berumur 4.000 tahun di Qinghai, Tiongkok. Semenjak saat itu, diketahui catatan tertulis tentang mie yang paling awal dibuat, ada di dalam sebuah buku yang mungkin terjadi di zaman Dinasti Han. Pada zaman itu, umumnya mie terbuat dari adonan gandum dan telah menjadi makanan pokok masyarakat Dinasti Han. Dari Cina, mie dipercaya menyebar ke negara Asia lainnya juga seperti negara Jepang, Korea, Laos, Vietnam, Indonesia, dan wilayah Asia lainnya. Menurut data perkembangan mie, ternyata mie tidak hanya terbuat dari tepung gandum. Bahan baku dari beras hingga umbi-umbian, bisa menjadi bahan pokok pembuatan mie di Asia.

Dalam budaya China, mie melambangkan simbol umur yang panjang dan kesejahteraan hidup sehingga menjadi kebiasaan untuk memasak mie ataupun misau dalam perayaan ulang tahun dan perayaan tahun baru Cina/Imlek. Di Indonesia, mie juga mendapat reaksi positif dari berbagai kalangan di setiap daerah. Dengan rasa dan campuran bumbu rempah-rempah yang beraneka ragam, mie diolah menjadi makanan yang pas untuk lidah orang Indonesia. Mie yang sering dijumpai ada mie jawa, mie bangka belitung, mie celor, mie aceh, mie kocok, mie titi, dan mie dari berbagai daerah lainnya.

Salah satu adaptasi mie Cina yang dikenal di Makassar adalah Mie Guangdong dan Mie Hokkian. Mie Guangdong dan Mie Hokkian dipopulerkan oleh orang keturunan etnis Tionghoa salah satunya bernama Angko Tjao (Ang Kho Tjao) pada era tahun 1960-an. Selain itu Angko Tjao juga menghasilkan perpaduan mie kering yang tidak kalah enaknyanya yang populer hingga kini. Angko Tjao mewariskan mie kering tersebut kepada ketiga anaknya yaitu, Hengki, 'Awa, dan Titi. Mereka kemudian membuka kedai makanan terpisah bernama Mie Hengki, Mie Awa dan yang populer Mie Titi bahkan mie ini menjadi mie favorit hampir semua jenis kalangan usia. Bagi penggemar Mie kering di Makassar, Mie Titi di Jalan Irian merupakan salah satu Mie kering yang telah melegenda sejak tahun 1970-an, dengan cita rasa yang khas dan sajian yang menarik.

Seperti penjelasan di atas, makanan adalah hal yang menarik untuk dibahas terlebih makanan khas Tionghoa yang sudah banyak menjamur dilapisan masyarakat Indonesia dan sudah tersebar luas di Nusantara, termasuk di kota Makassar. Ada beberapa jenis makanan Tionghoa yang sangat familiar dan tersebar diberbagai tempat jajanan kuliner di kota Makassar seperti Bakso, Coto, Cap Cay, Siomay, Bakpao/Roti Pa'wa, dan terkhusus kuliner Mie Titi, dan tentunya masyarakat kita tak lagi mempermasalahkan atau memikirkan dari mana berasal kuliner yang lezat tersebut.

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 dapat membuat kita lebih memaknai kehadiran kuliner yang bukan hanya sebagai sekadar makanan pengisi perut ataupun sebagai media bertahan hidup, tetapi juga sebagai suatu produk kebudayaan manusia yang tak muncul begitu saja.

Penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian ini karena penulis melihat fenomena kuliner etnis Tionghoa yang telah terakulturasi dengan kuliner daerah sehingga menjadi salah satu kebudayaan yang sangat unik. Dengan demikian penelitian ini membahas “Akulturasi Budaya Etnis Tionghoa Terhadap Kuliner di Makassar “Mie Titi Pecinan Makassar”

B. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah:

1. Bagaimana Proses Akulturasi yang terjadi pada kuliner khas masyarakat Tionghoa di Makassar “Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar”.
2. Faktor-faktor akulturasi masyarakat Tionghoa di Makassar.

Karena luasnya permasalahan yang dikaji maka perlu kiranya membatasi masalah penelitian ini, yaitu: “Akulturasi Budaya etnis Tionghoa Terhadap Kuliner di Makassar, “Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar”

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana proses terwujudnya akulturasi kuliner etnis Tionghoa terhadap masyarakat di Makassar “Mie Titi Pecinan Makassar”?
2. Faktor pendorong dan penghambat terjadinya akulturasi kuliner etnis Tionghoa di Makassar “Mie Titi Pecinan Makassar”?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui proses terjadinya akulturasi kuliner etnis Tionghoa terhadap masyarakat di Makassar melalui Mie Titi Pecinan Makassar.
2. Untuk mengetahui faktor-faktor terjadinya akulturasi kuliner etnis Tionghoa di Makassar, melalui Mie Titi Pecinan Makassar.

E. Manfaat Penelitian

Penulis mengharapkan agar hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat kepada :

1. Penulis

Dapat menambah ilmu pengetahuan, pengalaman, dan wawasan di bidang kebudayaan Tionghoa dan kebudayaan Makassar, khususnya terkait tentang

akulturasi budaya etnis Tionghoa terhadap kuliner di Makassar “Mie Titi Pecinan Makassar”.

2. Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan, referensi, dan informasi terkait akulturasi budaya etnis Tionghoa terhadap kuliner di Makassar.

3. Pembaca/Masyarakat

Sebagai bahan sumber informasi baru juga menambah wawasan terkait mengetahui bagaimana proses akulturasi kuliner etnis tionghoa di Makassar terkhusus Mie Titi Pecinan Makassar. Dan juga memberikan inspirasi bagi penelitian lain sebagai referensi untuk penelitian sejenis.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

A. Tinjauan Penelitian Terdahulu

Akulturasi budaya merupakan suatu wacana yang sangat menarik untuk diteliti melihat banyaknya budaya yang datang di Indonesia. Hal tersebut dibuktikan dengan berbagai penelitian yang mengusung akulturasi sebagai objek kajiannya seperti yang dilakukan beberapa peneliti berikut ini :

Putra (2014) mengkaji “Ketupat Cap Go Meh dan Identitas Budaya Cina Peranakan di Jakarta”. Putra mendeskripsikan bahwa pada awalnya penggunaan lontong sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan Cap Go Meh dengan pengertian dari bentuknya yang panjang dan padat jika dipotong akan berbentuk bulat dilambangkan sebagai bulan purnama, hal tersebut berkaitan dengan perayaan Cap Go Meh yang bertepatan pada malam ke lima belas dan jatuh pada bulan purnama pertama pada kalender etnis Tionghoa. Berubah menjadi ketupat sebagai identitas pembeda etnis Tionghoa di Glodok dengan etnis Tionghoa yang ada pada daerah lain di Indonesia. Di dalam penelitiannya Putra menggunakan metode penelitian deskriptif dengan jenis pendekatan kualitatif, teknik pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Penelitian ini menyatakan bahwa adanya konstruksi identitas dan motif ekonomi dari Ketupat Cap Go Meh Ny. Kartika Tjandra.

Penelitian mengenai akulturasi budaya dilakukan oleh Purba (2016) dengan judul penelitian “Akulturasi Makanan Etnis Tionghoa Pada Masyarakat Di Kecamatan Binjai Kota”. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data menggunakan teknik wawancara dan pengamatan atau observasi. Purba mengatakan bahwa perjuangan yang dilakukan etnis Tionghoa dalam memperkenalkan kuliner khas etnis Tionghoa di Kota Binjai diawali pada adanya interaksi yang relatif banyak membuat akulturasi, yang umumnya berawal dari kegiatan perdagangan juga komunikasi, yang mengakibatkan perkawinan antara penduduk setempat dengan para pendatang. Hasil akulturasi dapat terlihat dari bumbu masakan yang dimana etnis Tionghoa menggabungkan bumbu bawaan dari Tiongkok ke Nusantara seperti bawang putih, jahe, merica, dan cabe sedangkan bumbu dan rempah Nusantara semisal kunyit, lengkuas, kemiri, kencur, santan, serai, jintan hitam, bawang merah, dan rempah lainnya. Dalam penelitian Purba Tampak sekali betapa menyeluruhnya penyebaran kuliner Tionghoa di Kota Binjai.

Wardana (2017) “Akulturasi Budaya Masyarakat Tionghoa Dengan Masyarakat Pribumi Di Desa Karangturi, Kecamatan Lasem Kabupaten Rembang”. Penelitian yang dilakukan oleh Wardana berkaitan dengan wujud dan unsur-unsur kebudayaan secara universal. Penelitian ini mengkaji tentang proses terwujudnya akulturasi budaya masyarakat Tionghoa dengan masyarakat Pribumi di Desa Karangturi, penelitian ini menghasilkan faktor pendorong dan faktor penghambat. Faktor pendorong dalam proses terwujudnya akulturasi budaya masyarakat Tionghoa

dengan masyarakat pribumi tersebut ada tiga faktor yaitu lokasi tempat tinggal, dimana lokasi tempat tinggal mereka yang saling berdekatan maka akan sering melakukan kontak sosial sehingga dalam proses terwujudnya akulturasi budaya lebih mudah terjadi. Kemudian yang kedua perkawinan campuran, dengan terjadinya perkawinan campuran antara etnis Tionghoa dengan pribumi maka kedua budaya yang berbeda akan dengan mudah melebur menjadi satu dan menghasilkan budaya baru tanpa menghilangkan budaya asli masing-masing. Lalu yang ketiga adalah terbukanya ruang interaksi dalam proses akulturasi budaya antara masyarakat Tionghoa dengan pribumi.

Rahmawati (2020) mengkaji Akulturasi Budaya Masyarakat Kota (Studi Fenomenologi Penduduk Urban di Kelurahan Antang Makassar). Menurut Rahmawati wujud akulturasi budaya yang terjadi sangat beragam seperti, makanan, Bahasa, dan kesenian merupakan aspek budaya yang mudah diakulturasi, sedangkan keyakinan atau agama serta upacara adat tradisi adalah yang paling sulit atau tidak bisa diakulturasi. Dalam penelitian Rahmawati menggunakan penelitian kualitatif dengan menggunakan teknik pengumpulan data seperti, teknik studi pustaka, wawancara, FGD, dan teknik dokumentasi. Penelitian ini menghasilkan wujud akulturasi budaya yang terjadi antara masyarakat urban dan masyarakat lokal dengan menggunakan dua macam strategi yaitu integrasi dan simulasi.

B. Landasan Teori

1. Pengertian Akulturasi

Menurut Rumondor (2015) “akulturasi merupakan pengambilan atau penerimaan satu atau beberapa unsur kebudayaan yang berasal dari pertemuan dua atau beberapa unsur kebudayaan yang saling berhubungan atau saling bertemu”. Berdasarkan definisi ini tampak jelas dituntut adanya saling pengertian antar kedua kebudayaan tersebut sehingga akan terjadi proses komunikasi antarbudaya.

Selain itu Nardy (2012) menjelaskan “Akulturasi (acculturation atau culture contact) adalah proses sosial yang timbul bila suatu kelompok manusia dengan kebudayaan tertentu dihadapkan dengan unsur-unsur dari suatu kebudayaan asing dengan sedemikian rupa, sehingga unsur-unsur kebudayaan asing itu lambat laun diterima dan diolah ke dalam kebudayaan sendiri tanpa menyebabkan hilangnya kepribadian kebudayaan itu sendiri”.

Selanjutnya Hasyim (2011) menjelaskan bahwa akulturasi merupakan perpaduan antara kedua budaya yang terjadi dalam kehidupan yang serasi dan damai. Dapat disimpulkan bahwa akulturasi adalah bersatunya dua kebudayaan atau lebih sehingga membentuk kebudayaan baru tanpa menghilangkan unsur kebudayaan asli.

Berdasarkan definisi akulturasi di atas kita bisa mengidentifikasi beberapa elemen kunci seperti:

- a. Dibutuhkan kontak atau interaksi antar budaya secara berkelanjutan.

- b. Hasilnya merupakan sedikit perubahan pada fenomena budaya atau psikologis antara orang-orang yang saling berinteraksi tersebut, umumnya berlanjut di generasi berikutnya.
- c. Dengan adanya dua aspek sebelumnya, kita dapat membedakan antara proses dan tahap, adanya kegiatan yang bergerak maju selama serta setelah kontak, serta adanya akibat secara jangka panjang asal proses yang cukup stabil, yang terjadi akhirnya mungkin meliputi tidak hanya perubahan-perubahan pada peristiwa yang ada, tetapi juga pada fenomena baru yang dihasilkan oleh proses interaksi budaya.

Akulturasi di dalam penelitian ini yang dimaksud adalah akulturasi budaya yang terjadi pada masyarakat etnis Tionghoa dengan masyarakat di kota Makassar “Mie Titi Pecinan Makassar”, dimana akulturasi membentuk budaya baru yang berwujud makanan kuliner yang ada di kehidupan masyarakat setempat, khususnya Makassar. Jadi, dapat disimpulkan dari beberapa pendapat mengenai akulturasi adalah proses masuknya suatu kelompok manusia dengan membawa suatu kebudayaan tertentu yang dihadapkan dengan unsur-unsur kebudayaan asing, sehingga unsur-unsur kebudayaan asing yang masuk lambat laun bisa diterima serta dikembangkan ke dalam kebudayaan sendiri tanpa mengakibatkan hilangnya kepribadian kebudayaan itu sendiri. Contoh kepribadian budaya Indonesia dari mie Titi, masyarakat Indonesia menyukai jika disetiap masakan memiliki rasa rempah-rempah yang kuat, dari situ etnis Tionghoa menginovasi cita rasa mie Titi dari mie Kwantong dengan memperkuat cita rasa, mengganti beberapa bumbu agar dapat

dinikmati oleh semua kalangan masyarakat tanpa mengubah cita rasa yang *authentic* dan menambahkan beberapa macam tetelan agar dapat diterima oleh masyarakat lokal.

1. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Akulturasi

a. Kontak

Kontak merupakan aspek yang paling penting dalam akulturasi. Dimana terjadinya pertemuan antara satu kelompok atau lebih dengan kelompok lainnya dengan melakukan interaksi secara bersama-sama dan langsung.

b. Lokasi atau tempat tinggal

Lokasi atau tempat tinggal yang saling berdekatan, mampu membuat hubungan masyarakat setempat menjadi lebih sering melakukan hubungan interaksi, sebagai akibatnya akulturasi budaya dapat dengan mudah terwujud.

c. Perkawinan campuran

Melalui perkawinan campuran maka dua kebudayaan yang berbeda akan lebih mudah untuk melebur.

d. Terbukanya Ruang Interaksi

Melalui ruang interaksi maka dua kebudayaan tersebut akan lebih sering berinteraksi dan kemudian masing-masing kebudayaan akan masuk satu sama lain sehingga akan lebih mudah mengalami akulturasi.

e. Pembaruan atau perubahan

Pembaruan atau perubahan yang diterapkan dalam kehidupan masyarakat sehingga menambah, melengkapi atau mengganti yang telah ada. Inovasi baru

didorong oleh kesadaran masyarakat akan kekurangan unsur pada kehidupannya.

2. Pengertian Etnis Tionghoa

a. Pengertian Etnis

Menurut Koentjaraningrat (2007) Etnis atau suku merupakan suatu kesatuan sosial yang dapat dibedakan dari kesatuan yang lain berdasarkan akar dan identitas kebudayaan, terutama bahasa. Dengan kata lain etnis adalah kelompok manusia yang terikat oleh kesadaran dan identitas tadi sering kali dikuatkan oleh kesatuan bahasa.

Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa etnis ditentukan oleh adanya pengakuan akan kesatuan kebudayaan, kesadaran kelompok, dan juga persamaan asal-usul.

Selanjutnya Koentjaraningrat (2007) juga mengungkapkan bahwa etnis dapat ditentukan berdasarkan persamaan asal-usul yang merupakan salah satu faktor yang dapat menimbulkan suatu ikatan.

Berdasarkan teori-teori di atas bisa disimpulkan bahwa etnis atau suku adalah suatu kesatuan sosial yang bisa membedakan kesatuan sesuai dengan persamaan dari asal-usul seseorang sebagai akibatnya bisa dikelompokkan dalam status kelompok mana ia dimasukkan. Istilah kata etnis ini dipergunakan untuk mengacu pada satu kelompok, yang perbedaannya terletak di kriteria kebudayaan.

b. Pengertian Etnis Tionghoa

Koentjaraningrat (2007) mengatakan, Etnis Tionghoa yang berada di Indonesia bukan berasal dari satu kelompok saja, tetapi terdiri dari berbagai suku bangsa dari dua propinsi di negara Tionghoa yaitu, Fujian dan Kwantong. Daerah ini merupakan daerah yang sangat penting di dalam perdagangan orang Tionghoa. Sebagian besar dari mereka adalah orang-orang yang sangat ulet, tahan uji dan rajin.

Etnis Tionghoa yang berada di Indonesia terdiri atas berbagai macam suku, akan tetapi mereka semua menggabungkan diri dalam bentuk kesatuan etnis Tionghoa. Kebudayaan etnis Tionghoa sendiri telah berakulturasi dengan kebudayaan Indonesia, namun corak khas dari kebudayaan etnis Tionghoa yang bersumber dari kebudayaan China tetap melekat erat.

Masyarakat Tionghoa adalah sebutan untuk orang-orang keturunan Tionghoa yang berasal dari suku bangsa Tiongkok yang tinggal di Indonesia. Istilah Tionghoa ini tak jarang digunakan untuk mengubah istilah China yang mempunyai konotasi negatif. Istilah Tionghoa juga merujuk pada orang-orang keturunan Tiongkok yang tinggal di luar Tiongkok termasuk di Indonesia.

Secara historis, orang-orang yang terdapat di Indonesia terdiri dari beberapa suku bangsa yang berasal dari dua provinsi yaitu Fujian serta Kwantong. Di dalamnya terdapat empat bahasa yaitu Hokkien, Tiochui, Hakka, dan Kanton yang memiliki perbedaan yang tinggi.

c. Kebudayaan Etnis Tionghoa

Di Indonesia yang terdiri dari banyak suku, budaya dan bahasa mampu membentuk identitas nasional yang merekatkan masyarakatnya ke dalam satu kepentingan bersama. Tidak hanya itu, Indonesia juga wajib menyesuaikan diri terhadap para imigran yang datang menggunakan model pluralisme budaya di dunia lama, meski masih memberikan beberapa masalah terkait identitas serta pengakuan terhadap kehadiran mereka. Dan yang paling menonjol pada permasalahan ini adalah pengakuan terhadap etnis Tionghoa, meskipun kehadiran etnis ini sudah berabad-abad lalu dan seharusnya sudah terintegrasi dalam negara Indonesia.

Masyarakat etnis Tionghoa diketahui telah hadir berabad-abad lalu. Mereka melebur menjadi ‘penduduk setempat’ yang mempunyai pasang-surut sejarah panjang, meski tak selalu mulus. Dikarenakan suatu informasi sejarah yang tidak terbantahkan, bahwa masyarakat etnis Tionghoa merupakan pendatang (terlepas dari fenomena bahwa kedatangannya terjadi berabad-abad lampau, sebagai akibatnya, maka keberadaannya bukan lagi hal baru). Fakta sejarah ini tidak dapat dihapus juga harus diterima sebagai bagian integral kehidupan orang China di Indonesia. Etnis Tionghoa harus diterima untuk membangun kembali Indonesia, karena mereka sudah merupakan bagian integral bangsa Indonesia.

Kebudayaan Tionghoa sendiri bukanlah kebudayaan homogen, melainkan adalah hasil gabungan yang berasal dari berbagai suku bangsa yang bersatu membuat kebudayaan China. Suku bangsa yang mendominasi peradaban China selalu berganti-

ganti diadaptasi dari dinasti yang berkuasa di China. Adapun demikian, keseluruhan dinasti yang pernah berkuasa di China bersama seluruh suku bangsa yang ada di China memberikan sumbangan yang memperkaya kebudayaan China menjadi satu kesatuan.

Di Indonesia sendiri, budaya Tionghoa telah mempengaruhi kehidupan masyarakat nusantara jauh sebelum Republik Indonesia terbentuk. Interaksi yang berlangsung selama ratusan tahun, tidak dipungkiri mengakibatkan budaya Tionghoa meresap erat pada kehidupan masyarakat Indonesia. Terlihat pada pakaian Madura, batik-batik utara Jawa, teknologi setrika, Sisingaan pada Jawa Barat, pis bolong (mata uang Tiongkok antik yang bolong di tengah) pada ritual sembayang agama Hindu di Bali. Teknologi menghasilkan berbagai kuliner seperti mie, bakso dan tahu. Serta cara membajak sawah menggunakan sapi, petasan, bedug, serta lain sebagainya. Melihat pengaruh budaya Tionghoa dan kontribusinya pada budaya lokal nusantara, etnis Tionghoa tidak bisa disebut sebagai bangsa asing di negeri ini.

d. Kuliner

Kuliner atau *Culinary* dalam bahasa Inggris berarti hal urusan dapur yang berkenan menggunakan keahlian masak-memasak. Dalam bahasa Indonesia diistilahkan dengan istilah kuliner.

Kuliner menjadi sangat penting sebagai budaya bangsa Indonesia. Indonesia mempunyai banyak keanekaragaman kuliner yang berbeda antar daerah, jadi wajib

dijaga agar tidak diklaim oleh negara lain. Seperti halnya pakaian adat, tarian, kuliner merupakan bagian dari identitas budaya bangsa Indonesia yang perlu dibanggakan dan dilestarikan.

Kuliner Tionghoa yang pada mulanya populer di kota-kota besar ataupun wilayah pelabuhan, daerah para komunitas etnis Tionghoa bermukim perlahan-lahan mulai melebur dan diterima oleh penduduk asli Nusantara dan kemudian menyebar di berbagai daerah lain di Indonesia. Beberapa makanan khas Etnis Tionghoa yang masih berhubungan dengan kota tertentu, seperti Medan, Palembang, Kalimantan Barat, Jakarta, Semarang, Makassar, serta berbagai kota-kota lainnya.

Kuliner merupakan salah satu aspek budaya yang mudah diterima oleh masyarakat. Karena mudah diterima membuat kuliner Etnis Tionghoa dapat menyatu ke dalam kuliner Indonesia terkhusus Kota Makassar. Resep diwariskan secara lisan melalui mulut ke mulut dan dari generasi ke generasi, kemudian ditulis di berbagai buku resep. Dalam erat kaitannya dengan masakan, seperti halnya kata, resep juga berawal dari saling meminjam dan kemudian dikreasikan menjadi makanan yang memiliki rasa yang khas ataupun menciptakan makanan baru. Kata mie yang diketahui secara luas dan tata cara pengolahan masakannya di berbagai negara, digunakan dengan cara yang sama dan tidak perlu ada pertikaian dalam hal penamaan juga pembuatan. Oleh karena itu, dalam urusan makanan, semua saling bersaudara menciptakan kreasi baru dalam bidang kuliner makanan.

e. Mie

Kata Mie “mi” berasal dari dialek Hokkian dari kata “mian”. Sementara dalam bahasa Inggris dari kata “noodle”. Mie merupakan adonan tepung tanpa ragi yang diregangkan, digiling, dikeringkan dan dimasak dalam air mendidih atau digoreng menggunakan minyak panas. Mie kerap kali disajikan dengan bumbu saus atau berupa sup.

BBC News (2005) mengungkapkan beberapa negara seperti Italia dan Arab telah mengklaim bahwa bangsa mereka merupakan pencetus mie akan tetapi mie tertua yang usianya diperkirakan 4.000 tahun ditemukan di Qinghai, Tiongkok tertulis di era periode Han Timur (25-220). Masa itu mie biasanya terbuat dari adonan gandum dan menjadi makanan pokok orang-orang Dinasti Han.

Mie dapat dibedakan menjadi beberapa jenis mie yaitu mie mentah, mie basah, mie goreng, mie kering dan mie instan. Beberapa jenis mie yang disebutkan adalah jenis mie yang sering dijumpai. Mie dikelompokkan berdasarkan beberapa hal, seperti ukuran diameter mie, bahan baku, dan cara pengelolannya.

Mie kering atau Mie Kering Makassar adalah masakan perpaduan Tionghoa dengan Indonesia. Jenis Mie kering ini disajikan dengan saus bumbu kental, potongan sayur sawi, dengan irisan ayam, udang, hati amplak, dan berbagai macam gorengan lainnya. Makanan ini hampir mirip dengan I Fu Mie Tiongkok, akan tetapi

perbedaannya terletak pada jenis miennya, mie I Fu Mie memiliki tekstur lebih tebal dibanding dengan Mie kering yang lebih tipis.

Mie kering dipopularitaskan oleh warga keturunan Tionghoa yang bermukim di Makassar bernama Angko Tjao/Ang Kho Tjao pada era 1970-an. Kemudian diwariskan kepada ketiga anaknya yang bernama Hengki, 'Awa, dan Titi. Mereka membuka toko mereka secara terpisah dan menamainya dengan nama mereka sendiri. Nama Titi menjadi sangat populer di Makassar, dan disinilah asal nama “Mie Titi” menjadi identik dengan kuliner mie kering Makassar. Mie kering atau Mie Titi merupakan salah satu kuliner Makassar yang paling terkenal, selain Coto Makassar dan Pisang Epe.

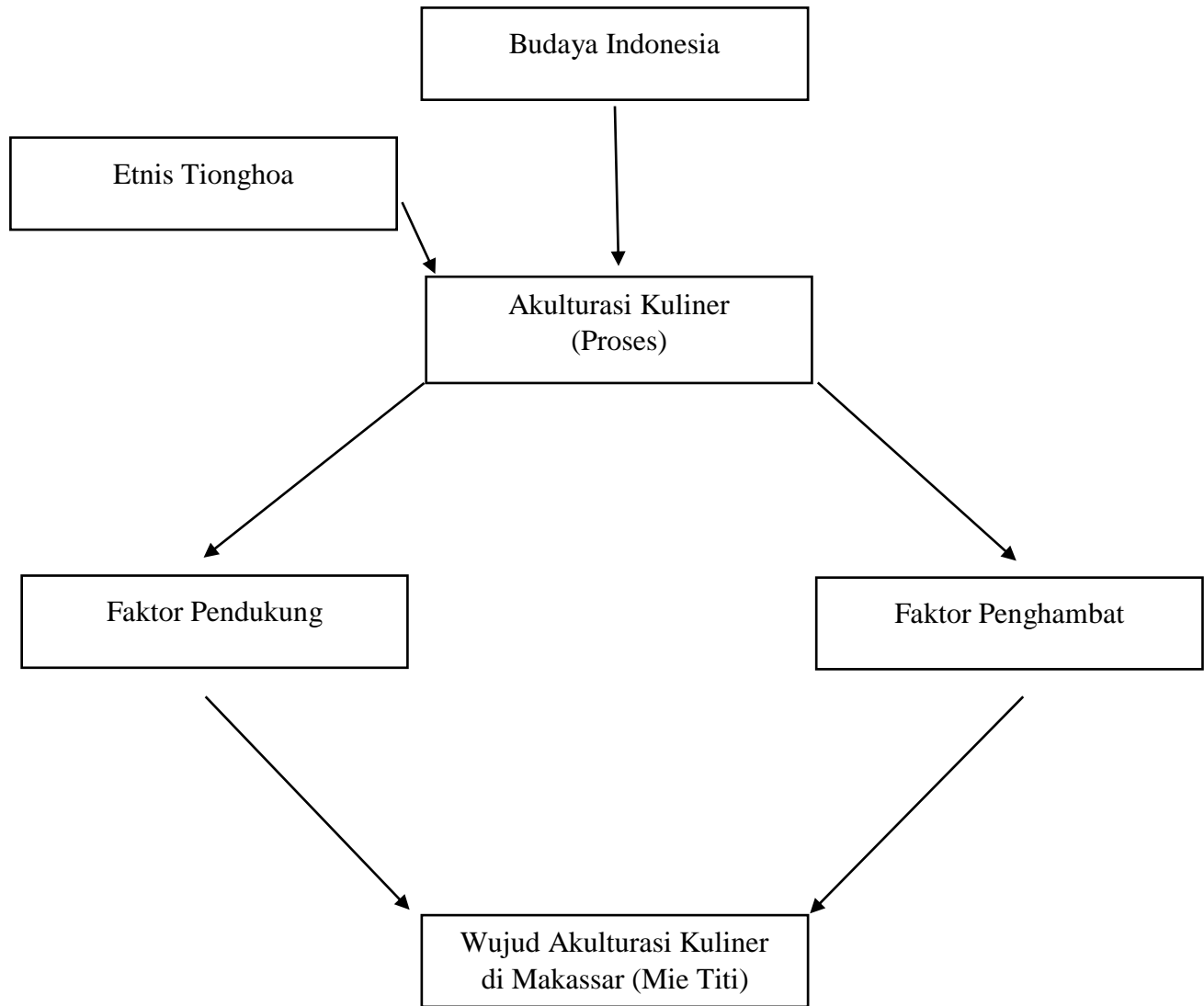
f. Pecinan

Pecinan berasal dari bahasa Jawa yang berarti suatu daerah (tempat tinggal) yang lebih banyak didominasi penghuninya oleh masyarakat etnis Tionghoa / warga keturunan China. Selain menjadi pusat hunian masyarakat keturunan Tionghoa, pecinan juga berfungsi sebagai sentra ekonomi serta perdagangan. Dalam bahasa Inggris, Pecinan disebut juga sebagai Chinatown.

Menurut Ikrama (2017: 10) Pecinan Adalah kawasan yang merujuk pada suatu bagian kota yang dari segi penduduk, bentuk hunian, tatanan sosial serta suasana lingkungannya memiliki ciri khas karena pertumbuhan bagian kota tersebut berakar secara historis dari masyarakat berkebudayaan China.

Jadi dapat disimpulkan bahwa Pecinan, Pecinaan atau Kampung Cina (China town dalam Bahasa Inggris) merujuk kepada sebuah wilayah kota yang mayoritas penghuninya adalah orang etnis Tionghoa. Pecinan banyak terdapat di kota-kota besar di berbagai negara di dunia. Tidak hanya tersebar luas di luar negeri, di Indonesia juga terdapat pecinan yang bersebar luas terlebih di daerah pulau Jawa. Salah satu hal yang memantapkan posisi penduduk China pada daerah Jawa ialah ekspedisi laksamana Cheng Ho di beberapa kota pada pantai utara Jawa. Selanjutnya di wilayah daerah tersebut lah penduduk China mulai menetap dan terus berkembang.

C. Kerangka Konseptual



Skema Kerangka Konseptual

D. Hipotesis Penelitian

Adapun hipotesis yang diajukan pada penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Diduga sebelum datangnya etnis Tionghoa ke Indonesia sebenarnya Indonesia juga memiliki kebudayaan asli yang berkembang dan tumbuh di kalangan masyarakat. Datangnya orang-orang etnis Tionghoa ke Indonesia menyebabkan pertemuan dua kebudayaan yang berlatar belakang tidak jauh berbeda. Kebudayaan etnis Tionghoa lebih mendominasi proses akulturasi budaya, sehingga masyarakat Indonesia mulai terpengaruh oleh kebudayaan etnis Tionghoa.
2. Diduga bahwa faktor yang memengaruhi terwujudnya akulturasi budaya antara lain :
 - a. Unsur budaya etnis Tionghoa tidak jauh beda dengan budaya yang ada di Indonesia, karena kebudayaan Tionghoa dan Indonesia bersifat terbuka dan tidak menolak kebudayaan lain yang memiliki manfaat untuk perkembangan budaya dan negara.
 - b. Unsur budaya etnis Tionghoa mudah diterima oleh masyarakat Indonesia terlebih karena terciptanya interaksi sosial.
 - c. Unsur etnis Tionghoa Etnis Tionghoa di Indonesia berdatangan melalui jalur perdagangan. Dimana akulturasi terwujud selain melalui proses jual beli atau berdagang mereka melakukan pernikahan dengan penduduk pribumi dan menetap di sana.