

## DAFTAR PUSTAKA

- BBC, News. (2005, Oktober 21). *Mie Tertua ditemukan di China*. BBC news. Diakses pada 17 Oktober 2021 melalui website <http://news.bbc.co.uk/2/hi/science/nature/4335160.stm>
- Hasyim, U. (2011). *Sosok Akulturasi Kebudayaan Asli Hindu-Budha dan Islam*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Ikrama. (2017). *Kawasan Perdagangan dan Perniagaan Pecinan di Kota Makassar*. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Koentjaraningrat. (2007). *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Edisi kedua puluh dua*. Jakarta: Djambatan.
- Nardy, H. (2012). *Persatuan Dua Budaya*. Jakarta: Permana Offset.
- Putra, A. N. (2014). *Ketupat Cap Go Meh dan Identitas Budaya Cina Peranakan di Jakarta* (Studi Kasus: Akulturasi Etnis Cina di Gang Gloria, Glodok, Jakarta) Doctoral dissertation: Universitas Negeri Jakarta
- Purba, S. (2016). *Akulturasi Makanan Etnis Tionghoa Pada Masyarakat Di Kecamatan Binjai Kota*. Binjai: Universitas Negeri Medan.
- Rahman, F. (2016). *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Masakan Indonesia*. Jakarta: Garamedia Pustaka Utama.
- Rahmawati. (2020). *Akulturasi Budaya Masyarakat Kota* (Studi Fenomenologi Penduduk Urban di Kelurahan Antang Makassar). Makassar: Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Rumondor, Alex dkk. (2015). *Komunikasi Antar Budaya*. Jakarta: Pusat Penerbitan Universitas Terbuka.

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitati Kualitatif Dan R&D*. Bandung. ALFABETA, CV.

Wardana, B. R. (2017). *Akulturasi Budaya Masyarakat Tionghoa dengan Masyarakat Pribumi di Desa Karangturi, Kecamatan Lasem, Kabupaten Rembang*. Doctoral dissertation : Universitas Negeri Semarang.

**LAMPIRAN**



*Mie Kwantong*



*Mie Titi*



*Bpk Wawan dan Bpk David Aritanto di Mie Awa Sulawesi*



*Bpk David Aritanto bersama Bpk Fredy Kohen  
Generasi Ketiga Mie Titi Jalan Irian*

## **Lampiran 1**

### **LEMBAR INFORMASI INFORMAN**

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

#### **1. Tujuan Wawancara**

Wawancara ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

- 1) Untuk mengetahui sejarah akulturasi etnis Tionghoa terhadap kuliner di Makassar.
- 2) Untuk mengetahui proses akulturasi etnis Tionghoa terhadap kuliner di Makassar.
- 3) Untuk mengetahui faktor pendukung dan faktor penghambat akulturasi etnis Tionghoa terhadap kuliner di Makassar.

#### **2. Identitas Informan**

1. Nama :
2. Umur :
3. Pekerjaan :
4. Alamat :

## **Lampiran 2**

### **PEDOMAN WAWANCARA**

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

##### **A. Identitas Informan**

1. Nama :
2. Umur :
3. Pekerjaan :
4. Alamat :

##### **B. Orientasi**

1. Memperkenalkan diri.
2. Menjelaskan maksud dan tujuan wawancara dan menjelaskan kerahasiaan data informan terjamin.
3. Meminta identitas calon informan

##### **C. Inti**

Setelah calon informan bersedia menjadi informan, selanjutnya peneliti mewawancarai informan dengan merekam isi pembicaraan dengan alat perekam.

### **Lampiran 3**

Daftar pertanyaan yang akan diajukan adalah sebagai berikut :

1. Siapa pencetus ide pembuatan RM mie pertama kali? (tahun berapa, jalan mana, lalu diteruskan kepada siapa)
2. Bagaimana awal mula/cerita penamaan nama Mie Awa, Titi, Hengky,dll?
3. Siapa yang merintis RM ini pertama kali?
4. Kapan pertama kali anda membuka RM ini setelah diwariskan? (tahun berapa dan di jalan mana)
5. Selain diwariskan, apa yang membuat anda tertarik membuka RM ini?
6. Sebelum anda membuat RM ini apakah dulunya keluarga anda merintis RM yang sama di China?
7. Bagian daerah mana kampung halaman anda berada? (China bagian mana/kota)
8. Apa yang membuat anda memilih RM menu mie daripada RM menu jenis lain? (bakso, bakpao dll)
9. Menu apa yang tersedia saat awal mula RM ini dibuka?
10. Menu apa yang paling banyak dicari? Kenapa dan kebanyakan kalangan apa? (Orang tua/anak muda/anak-anak/pegawai dll)
11. Menurut anda apa itu mie kering?
12. Apakah mie kering merupakan produk akulturasi budaya? (Budaya China dan budaya Indonesia)

13. Bagaimana awal mula tercetusnya pembuatan mie kering? (yang melatar belakangi (di media banyak menyatakan bahwa pembuatan mie kering tercipta di Indonesia karena salah satu pelanggan di RM Angko Tjao dahulu meminta agar mie yang dia makan digoreng lebih kering terlebih dahulu atau dipanggang)
14. Apakah anda mengetahui dari mana asal makanan mie Hokkian dan mie Kwantong? (China bagian apa/Kota bagian mana)
15. Apa perbedaan mie Hokkian, Kwantong, Ifumie, kering (jenis mie, bentuknya, rasanya, proses pembuatannya)
16. Apa keistimewaan mie kering ini dibanding mie kering yang lain? (Awa/Titi/Franchise/Hengky) (segi rasa/porsi/topping/kualitas/dll)
17. Bagaimana sejarah singkat akulturasi budaya yang anda pahami baik yang dulu maupun sekarang? (Akulturasi yaitu penggabungan 2 kebudayaan tanpa menghilangkan ciri khas budaya itu sendiri)
18. Apa faktor pendorong sehingga terwujudnya akulturasi kuliner? (Toleransi antar budaya berjalan baik/masyarakat memiliki pemikiran terbuka terhadap budaya yang masuk/bumbu di Indonesia sama dengan yang ada di China)
19. Apa faktor penghambat terwujudnya akulturasi kuliner (Hal-hal baru yang masuk dianggap buruk/Sikap masyarakat masih tradisional/bahan mahal dll)
20. Bagaimana proses pembuatan mie kering?
21. Apakah ada perbedaan mie sini dengan mie yang ada di China? (mie sejenis)
22. Apakah ada mie kering sejenis ini di China, jika ada apa namanya?



23. Apa perbedaan mie kering ini dengan mie yang ada di China?
24. Apakah ada bahan bahan khusus dalam pembuatan mie kering ini? (bumbu rahasia)
25. Bumbu dapur apa yang mengalami perubahan dari bahan aslinya? (Pada awalnya bumbunya adalah, sekarang bumbunya adalah)
26. Sudah ada berapa cabang RM ini sejak anda merintis RM ini?
27. Apakah cabang yang tersebar merupakan kerabat atau orang yang membeli merek anda?
28. Sudah generasi ke berapa yang mengelolah RM ini?
29. Bagaimana dampak RM ini terhadap kehidupan sosial, budaya, ekonomi bagi kehidupan anda?
30. Bagaimana cara anda mempromosikan RM mie ini di kalangan masyarakat?  
\*Surat kabar, media digital, mulut ke mulut dll.
31. Selain di Makassar, apakah anda membuka cabang lain di luar kota (Jakarta dll)
32. Bagaimana pendapat anda bahwa banyak yang menjual mie kering dan menamainya mie terkait?
33. Apakah semua mie kering yang melabeli mie (Awa/Titi/Hengky/dll) merupakan kerabat anda begitupun yang ada di Jakarta atau daerah lain?
34. Bagaimana hubungan kekerabatan yang anda miliki di setiap cabang mie kering? (tante/paman/sepupu/keluarga jauh yang memiliki hubungan keluarga)

## Lampiran 4

### LEMBAR JAWABAN INFORMAN

Nama: Robert kohen

Umur : 42 tahun

Pekerjaan : Wiraswasta

Alamat: Jalan Irian No 20 Makassar

1. Orang tua saya awal mula membuka kios mie tanpa memakai merk dagang pada tahun 1972, pemberian nama merk dagang Mie Titi pertama kali digunakan pada tahun 1989 di Jalan Irian no 44. Kemudian diteruskan kepada anak-anaknya
2. Awal mulanya mie titi dibuat oleh Pak Rusmin Kohen tanpa merek/nama. Lama-kelamaan penjualan mulai laris dan lalu diberi merek Titi sesuai nama panggilan beliau. Akhirnya mulai dikenal dengan Mie Titi. Beberapa tahun kemudian saudara-saudara Pak Rusmin membuka usaha sejenisnya dan diberi merek sesuai nama mereka masing-masing.
3. Bapak Rusmin Kohen dan istri.
4. Saya mengambil alih operasional Mie Titi jalan irian pada tahun 2003 sampai sekarang .Yang berlokasi di jalan irian no 20.
5. Saya tertarik melanjutkan usaha ini karena sejak kecil saya mempunyai bakat memasak mengembangkan usaha orangtua yang sudah dirintis dari nol. Selain itu mie titi sudah menjadi ikon kuliner dikota makassar, jadi sayang jika tidak dilestarikan.dan berharap menjadi kota destinasi wisata kuliner bagi pecinta kuliner nusantara diluar pulau
6. Tidak, bapak saya lahir di Makassar, Indonesia. Dan tidak membuka usaha di China.
7. Saya tidak tahu karena saya sudah generasi kesekian di Indonesia. Nenek moyang saya yang di China.
8. Karena dari awal usaha orangtua adalah Mie. Jadi saya ingin melanjutkan yang usaha tersebut.

9. Mie goreng Titi, Mie Kuah, Mie Goreng Kwantong, Nasi Goreng, Bihun goreng Kwantong dan Bihun Kuah, Mie goreng hokkian
10. Mie Goreng Titi dan Nasi Goreng. Karena mempunyai ciri khas dan rasanya enak. Cocok untuk semua kalangan.
11. Mie kering adalah mie yang digoreng sampai garing dan disiram dengan kuah kental berserta telur kocok.
12. Perpaduan budaya cina dan budaya indonesia. Karena mie kering adalah inovasi dari mie goreng kwantung yang diciptakan oleh ayah saya Pak Rusmin Kohen.
13. Latar belakang mie titi yaitu Angko Cao (kakek saya) awalnya menjual mie kwantung/mie panggang yang dibantu oleh bapak saya yang masih remaja. Kemudian bapak saya menikah dan beliau membuka kios sendiri. Saat itu bapak saya berinovasi dengan menggoreng mie sampai garing. Awalnya kurang diminati karena rasanya aneh (tidak familiar) namun bapak saya tetap mempertahankan seperti itu sampai lama-kelamaan pelanggan menjadi suka.
14. Setau saya mie hokkian/mie kwantung berasal dari China. Kurang tau tepatnya dikota apa.
15. Mi hokkien adalah mie segar ( dgn tekstur mie yg agak besar) yang ditumis dengan daging dan sayur dan sdkt kuah kaldu kemudian dan dimasak sampai air kaldu nya mengering. Mie kwantung adalah mie yang dipanggang disiram dengan kuah kental tanpa telur kocok. mie kwantung menggunakan mie halus. Ifumie hampir mirip mie kering hanya saja ifumie tekstore mie nya lebih besar dan kuahnya kental tanpa telur kocok, sedangkan mie kering tekstur mie nya lebih halus digoreng kering dan menggunakan kuah kental dengan telur kocok (seperti kuah sup asparagus).
16. Rasanya authentic karena original diciptakan oleh keluarga bapak saya. Porsinya dan topping lebih banyak, bahan dan kualitasnya adalah yang terbaik.
17. Saya kurang tahu.
18. Saya kurang tahu.
19. Saya kurang tahu.
20. Mie nya Digoreng sampai teksturnya garing. Kemudian untuk kuah nya Tumis bawang putih, masukkan daging dan sayur kemudian masukkan bumbu setelah itu tambahkan air tunggu sampai mendidih kemudian tambahkan air kanji dan telur kocok.

21. Saya kurang tahu.
22. Setau saya tidak ada karena menu ini diciptakan oleh bapak saya Pak Rusmin Kohen.
23. Saya kurang tahu.
24. Tentu saja.
25. Tidak ada karena kami menjaga rasa yang authentic dari resep bapak saya. Sehingga kami selalu memilih dan menyiapkan bahan yang berkualitas.
26. Saat ini 10 cabang.
27. Benar, saudara saya (kakak) yang membuka cabang Mie Titi. Kami tidak membuka franchise.
28. Generasi ke-2.
29. Dampak sosial budaya mie Titi dikenal sebagai salah satu ikon kuliner kota Makassar.
30. Sejak awal didirikan 40 tahun silam sudah dikenal masyarakat dari mulut ke mulut.
31. Iya, kakak saya membuka cabang di Bali dan Pare-pare.
32. Mie Titi merupakan merek dagang yang sudah dipatenkan. Sedangkan Mie kering adalah jenis masakan bukan merek dagang. Jadi tidak masalah jika menggunakan nama Mie Kering saja.
33. Kalau Mie Awa dan Mie Hengky masih ada hubungan kerabat. Namun yang di Jakarta tidak ada hubungan dengan kami.
34. Relasi dan silaturahmi kami baik-baik saja dan tetap terjaga sampai sekarang.

## Lampiran 5

### SURAT IZIN PENELITIAN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
**FAKULTAS ILMU BUDAYA**  
Jalan Perintis Kemerdekaan Km. 10 Kampus Tamalanrea Makassar 90245  
Telepon (0411) 587223-590159 Faximili (0411) 587223  
Laman ilmubudaya.unhas.ac.id

Nomor : 7352/UN4.9.1/PT.01.04/2021 05 November 2021  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Yth. Pemilik Rumah Makan Mie Titi, Jl.Irian, Pattunuang, Kec. Wajo, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90164


Dengan hormat, berdasarkan surat Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin No. 7214/UN4.9.8/PT.01.04/2021 tanggal 29 Oktober 2021 perihal Permohonan Izin Penelitian pada Bulan November – Desember 2021, tentang pembimbingan Skripsi PS BMKT Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin, yang tersebut di bawah ini :

N a m a : Andi Khofifah Indah Parwati S.  
Nomor Pokok : F091181503  
Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok

Mohon kiranya dapat diberi izin untuk melakukan Penelitian, sesuai judul "Akulturasi Budaya Etnis Tiongkok Terhadap Kuliner di Makassar: Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar".

Atas bantuan dan kerjasama Bapak/Ibu disampaikan terima kasih.

a.n. Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik,  
Riset dan Inovasi,

  
Dr. Mardi Adi Armin, M.Hum.  
NIP 196803231993031002

Tembusan :

1. Dekan FIB Unhas
2. Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok FIB Unhas
3. Kepala Bagian Tata Usaha FIB Unhas.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
FAKULTAS ILMU BUDAYA  
Jalan Perintis Kemerdekaan Km.10 Kampus Tamalanrea Makassar 90245  
Telepon (0411) 587223-590159 Faximili (0411) 587223  
Laman ilmubudaya.unhas.ac.id

Nomor : 7352/UN4.9.1/PT.01.04/2021  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

05 November 2021


Yth. Pemilik Rumah Makan Mie Awa, Jl. Pattimura No.19, Bulu Gading, Kec. Makassar, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90174

Dengan hormat, berdasarkan surat Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin No. 7214/UN4.9.8/PT.01.04/2021 tanggal 29 Oktober 2021 perihal Permohonan Izin Penelitian pada Bulan November – Desember 2021, tentang pembimbingan Skripsi PS BMKT Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin, yang tersebut di bawah ini :

N a m a : Andi Khofifah Indah Parwati S.  
Nomor Pokok : F091181503  
Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok

Mohon kiranya dapat diberi izin untuk melakukan Penelitian, sesuai judul "Akulturasi Budaya Etnis Tiongkok Terhadap Kuliner di Makassar: Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar".

Atas bantuan dan kerjasama Bapak/Ibu disampaikan terima kasih.

a.n. Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik,  
Riset dan Inovasi,  
  
Dr. Mardi Adi Armin, M.Hum.  
NIP. 196803231993031002

Tembusan :

1. Dekan FIB Unhas
2. Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok FIB Unhas
3. Kepala Bagian Tata Usaha FIB Unhas.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
FAKULTAS ILMU BUDAYA

Jalan Perintis Kemerdekaan Km. 10 Kampus Tamalanrea Makassar 90245  
Telepon (0411) 587223-590159 Faximili (0411) 587223  
Laman ilmubudaya.unhas.ac.id

Nomor : 7352/UN4.9.1/PT.01.04/2021  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

05 November 2021

Yth. Pemilik Rumah Makan Mie Titi Panakkukang, Jl. Boulevard Ruko Ruby No.25, Masale, Panakkukang, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90245

Dengan hormat, berdasarkan surat Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin No. 7214/UN4.9.8/PT.01.04/2021 tanggal 29 Oktober 2021 perihal Permohonan Izin Penelitian pada Bulan November – Desember 2021, tentang pembimbingan Skripsi PS BMKT Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin, yang tersebut di bawah ini :

N a m a : Andi Khofifah Indah Parwati S.  
Nomor Pokok : F091181503  
Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok

Mohon kiranya dapat diberi izin untuk melakukan Penelitian, sesuai judul “Akulturasi Budaya Etnis Tiongkok Terhadap Kuliner di Makassar: Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar”.

Atas bantuan dan kerjasama Bapak/Ibu disampaikan terima kasih.

a.n. Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik,  
Riset dan Inovasi,



Dr. Mardi Adi Armin, M.Hum.  
NIP. 196803231993031002

Tembusan :

1. Dekan FIB Unhas
2. Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok FIB Unhas
3. Kepala Bagian Tata Usaha FIB Unhas.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
FAKULTAS ILMU BUDAYA

Jalan Perintis Kemerdekaan Km. 10 Kampus Tamalanrea Makassar 90245  
Telepon (0411) 587223-590159 Faximili (0411) 587223  
Laman ilmubudaya.unhas.ac.id

Nomor : 8721/UN4.9.1/PT.01.04/2021 27 Desember 2021  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Yth. Pemilik Rumah Makan Mie Titi Perintis, Jl. Perintis Kemerdekaan KM. 9, Kec. Tamalanrea,  
Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90245

Dengan hormat, berdasarkan surat Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tionggok  
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin No. 8662/UN4.9.8/PT.01.04/2021 tanggal 24  
Desember 2021 perihal Permohonan Izin Penelitian pada Bulan Desember 2021 – Januari 2022,  
mengingat masih diperlukan tambahan informasi dari beberapa sumber data, yang tersebut di  
bawah ini :

N a m a : Andi Khoffiah Indah Parwati S.  
Nomor Pokok : F091181503  
Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tionggok

Mohon kiranya dapat diberi izin untuk melakukan Penelitian, sesuai judul “Akulturasi Budaya  
Etnis Tionggok Terhadap Kuliner di Makassar: Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar”.

Atas bantuan dan kerjasama Bapak/Ibu disampaikan terima kasih.

a. n. Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik,  
Riset dan Inovasi



Dr. Mardi Adi Armin, M.Hum.  
NIP-196803231993031002

Tembusan :

1. Dekan FIB Unhas
2. Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tionggok FIB Unhas
3. Kepala Bagian Tata Usaha FIB Unhas.







KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
FAKULTAS ILMU BUDAYA

Jalan Perintis Kemerdekaan Km.10 Kampus Tamalanrea Makassar 90245  
Telepon (0411) 587223-590159 Faximili (0411) 587223  
Laman ilmubudaya.unhas.ac.id

Nomor : 8721/UN4.9.1/PT.01.04/2021 27 Desember 2021  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Yth. Pemilik Rumah Makan Mie Titi BTP, Jl. Tamalanrea Raya, Tamalanrea, Kec. Tamalanrea,  
Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90245


Dengan hormat, berdasarkan surat Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok  
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin No. 8662/UN4.9.8/PT.01.04/2021 tanggal 24  
Desember 2021 perihal Permohonan Izin Penelitian pada Bulan Desember 2021 – Januari 2022,  
mengingat masih diperlukan tambahan informasi dari beberapa sumber data, yang tersebut di  
bawah ini :

N a m a : Andi Khofifah Indah Parwati S.  
Nomor Pokok : F091181503  
Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok

Mohon kiranya dapat diberi izin untuk melakukan Penelitian, sesuai judul “Akulturasi Budaya  
Etnis Tiongkok Terhadap Kuliner di Makassar: Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar”.

Atas bantuan dan kerjasama Bapak/Ibu disampaikan terima kasih.

a.n. Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik,  
Riset dan Inovasi



Dr. Mardi Adi Armin, M.Hum.  
NIP.196803231993031002

Tembusan :

1. Dekan FIB Unhas
2. Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok FIB Unhas
3. Kepala Bagian Tata Usaha FIB Unhas.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
FAKULTAS ILMU BUDAYA  
Jalan Perintis Kemerdekaan Km.10 Kampus Tamalanrea Makassar 90245  
Telepon (0411) 587223-590159 Faximili (0411) 587223  
Laman ilmubudaya.unhas.ac.id

Nomor : 8721/UN4.9.1/PT.01.04/2021 27 Desember 2021  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Yth. Pemilik Rumah Makan Mie Titi Daya, Jl. Perintis Kemerdekaan No.15, Daya, Kec. Biringkanaya, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90242


Dengan hormat, berdasarkan surat Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin No. 8662/UN4.9.8/PT.01.04/2021 tanggal 24 Desember 2021 perihal Permohonan Izin Penelitian pada Bulan Desember 2021 – Januari 2022, mengingat masih diperlukan tambahan informasi dari beberapa sumber data, yang tersebut di bawah ini :

N a m a : Andi Khofifah Indah Parwati S.  
Nomor Pokok : F091181503  
Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok

Mohon kiranya dapat diberi izin untuk melakukan Penelitian, sesuai judul “Akulturasi Budaya Etnis Tiongkok Terhadap Kuliner di Makassar: Studi Kasus Mie Titi Pecinan Makassar”.

Atas bantuan dan kerjasama Bapak/Ibu disampaikan terima kasih.

a.n. Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik,  
Riset dan Inovasi



Dr. Mardi Adi Armin, M.Hum.  
NIP 196803231993031002

Tembusan :

1. Dekan FIB Unhas
2. Ketua Prodi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok FIB Unhas
3. Kepala Bagian Tata Usaha FIB Unhas.

