

PENGARUH BUDAYA TIONGHOA TERHADAP KULINER DI KOTA MEDAN

Tuti Sartika Sijabat; Rudiansyah

Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara

Jl. Universitas No.19 Kampus USU Medan, Sumatera Utara 20155

Email: tutysartika467@gmail.com; rudiansyah@usu.ac.id

Abstract

This article was entitled 'The Influence of Chinese Culture on Culinary in Medan City.' This study was aimed to analyze the influence of Chinese culture on the culinary in Medan and to analyze the absorption words used in the culinary names. This research used qualitative research method and describe the field data descriptively. The theoretical basis used to analyze the problem is the theoretical basis of acculturation. Data obtained through the results of open interviews, field observations and literature review. The results showed that the process of acculturation of Chinese ethnic food in the community in Medan City was initiated by the interaction that began with trade and communication activities. The acculturation of Chinese ethnic food to Medan's culinary delights can be interpreted from the spices and food names that use some borrowing words from Chinese into Indonesian.

Keywords: *chinese culture; acculturation; culinary; absorption words; medan city*

1. Pendahuluan

Sejarah kuliner Indonesia memang menjadi sebuah bahasan yang banyak menarik perhatian. Bukan hanya karena berkaitan dengan lidah, kuliner dalam perkembangannya tak lepas dari proses politik, ekonomi, dan budaya. Dalam dokumen sejarah, budaya kuliner di Indonesia tak lepas dari pengaruh budaya asing. Mulai dari India, China, hingga Eropa yang sampai saat ini bahkan masih berkembang dalam kebiasaan masyarakat. Kuliner merupakan salah satu aspek penting dalam kehidupan. Setiap negara memiliki ciri khas kuliner masing-masing. Seperti China, negara dengan kebudayaan besar yang telah memberikan pengaruh terhadap kuliner yang ada di Indonesia, termasuk di kota Medan. Penulis memilih tema penelitian mengenai kuliner di kota Medan, karena penulis tertarik dengan dunia kuliner. Selain itu, dalam konteks makanan, kehadiran orang-orang Tionghoa menjadikan khazanah kuliner Indonesia makin kaya. Banyak sekali kuliner Indonesia populer yang hakikatnya merupakan pengaruh dari tradisi dapur Tionghoa. Proses akulturasi itu antara lain menghasilkan kuliner unik yang tidak dijumpai di negara asal. Kuliner adalah salah satu aspek dari kebudayaan yang dapat diterima dan berdifusi secara baik di Indonesia. Tidak semua kebudayaan yang dibawa oleh orang-orang China dapat diterima baik oleh masyarakat Indonesia. Kuliner merupakan salah satu aspek kebudayaan yang dapat diterima dengan baik di Indonesia. Memasak merupakan kekayaan budaya tradisional China yang

dikenal diseluruh dunia. Saat ini, di benua Asia, Eropa dan Amerika banyak terdapat restoran-restoran China. Kedatangan orang-orang Tionghoa ke Indonesia telah menghasilkan akulturasi budaya, termasuk dalam soal makanan.

Makanan adalah bahan, biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan tenaga dan nutrisi. Makanan yang dibutuhkan manusia biasanya diperoleh dari hasil bertani atau berkebun yang meliputi sumber hewan, dan tumbuhan. Beberapa orang menolak untuk memakan makanan dari hewan seperti, daging, telur, dan lain-lain. Mereka yang tidak suka memakan daging, dan sejenisnya disebut vegetarian yaitu orang yang hanya memakan sayuran sebagai makanan pokok mereka. Setiap daerah sudah pasti memiliki cita rasa yang berbeda-beda hidangan kulinernya. Namun hebatnya, masing-masing daerah dapat mempertahankan budaya adiluhung, bahkan mampu memengaruhi daerah lain. Budaya kuliner di Indonesia terlebih di kota Medan tak lepas dari pengaruh budaya asing seperti Tionghoa. Pengaruh kuliner Tionghoa di Indonesia secara intensif barangkali dimulai sejak awal abad 15 seiring frekuensi migrasi yang meningkat, ditandai dengan komunitas Tionghoa, baik Hokkian, Hakka, ataupun Tiochiu bermukim di beberapa kota besar atau daerah pesisir di Indonesia. Namun proses penerimaan kuliner Tionghoa harus diakui telah berlangsung berabad-abad sebelumnya.

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 banyak dikenal luas. Terlebih lagi, banyak klenteng yang dibangun di berbagai kota yang membuat semua lapisan masyarakat lama kelamaan mulai mengerti ritual dan budaya Tionghoa. Budaya warga Tionghoa yang telah dikenal baik di Indonesia mencakup kuliner, kesenian, musik, alat musik, perayaan-perayaan, bahasa, dan pakaian. Seperti penjelasan diatas, 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 Medan. Ada beberapa jenis makanan Tionghoa yang sangat familiar dan tersebar diberbagai tempat jajanan kuliner di kota Medan seperti Cap Cay, Siomay, Bakpao, Kwetiau dan masih banyak yang lainnya.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh budaya Tionghoa terhadap kuliner di kota Medan dan mengetahui sejarah kuliner di kota medan. Oleh karena itu, diharapkan penelitian ini dapat memberikan pandangan serta pengetahuan kepada masyarakat dari berbagai kalangan. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi sumber referensi pada penulisan artikel ilmiah dimasa mendatang.

2. Metode

Teknik pengumpulan data merupakan cara yang digunakan peneliti untuk mendapatkan data dalam suatu penelitian. Pada penelitian kali ini peneliti memilih jenis penelitian kualitatif maka data yang diperoleh haruslah mendalam, jelas dan spesifik. Selanjutnya dijelaskan oleh Sugiyono (2009:225) bahwa pengumpulan data dapat diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dokumentasi, dan gabungan/triangulasi. Pada penelitian ini peneliti menggunakan teknik pengumpulan data dengan cara observasi, dokumentasi, studi

pustaka dan wawancara.

Dalam penelitian ini landasan teori yang digunakan ialah Teori Akulturasi. Akulturasi merupakan sebuah istilah yang pertama kali diperkenalkan lewat disiplin ilmu antropologi lewat Redfield, Linton dan Herskovitz (1939, dalam Berry, 2005). Akulturasi didefinisikan sebagai fenomena yang terjadi tatkala kelompok-kelompok individu yang memiliki budaya berbeda terlibat dalam kontak yang terjadi secara langsung, disertai perubahan terus menerus, sejalan dengan pola-pola budaya asal dari kelompok itu atau dari kedua kelompok itu. John W. Berry (2005:698) berpendapat akulturasi adalah suatu proses perubahan budaya dan psikologis yang terjadi sebagai akibat terjadinya kontak antara dua kelompok atau lebih dan anggota masing-masing kelompok.

Dari definisi akulturasi yang disajikan, unsur-unsur kunci tentang akulturasi dapat teridentifikasi. Berry (2005) mengemukakan: pertama, ada kebutuhan untuk melakukan kontak atau interaksi yang terus menerus dan berhadapan langsung antar dua kutub budaya yang berbeda. Sejalan dengan kunci pertama, Bochner (1982, dalam Berry, 2005) menyatakan bahwa hal ini mengesampingkan kontak jangka pendek, aksidental, dan jangka panjang. Kedua, akibatnya berupa perubahan dalam fenomena budaya atau psikologis di antara orang-orang dalam kontak, biasa berlanjut untuk generasi-generasi berikutnya. Ketiga, ada proses dinamis selama dan sesudah kontak dan ada suatu hasil proses yang mungkin relatif stabil. Keluaran ini boleh jadi mencakup tidak hanya perubahan-perubahan fenomena yang menampak, namun juga beberapa fenomena baru yang terbawa proses interaksi budaya (Berry, 2005).

Berdasarkan definisi akulturasi diatas peneliti kemudian mendefinisikan akulturasi sebagai suatu proses sosial dimana percampuran dua kebudayaan atau lebih yang saling bertemu dan saling mempengaruhi. Proses yang muncul sebab adanya suatu kelompok manusia dengan kebudayaan tertentu dihadapkan dengan kebudayaan asing. Kebudayaan asing itu lambat laun diterima dan diproses ke dalam kebudayaannya sendiri tanpa menyebabkan hilangnya unsur-unsur asli dalam kebudayaan kelompok itu sendiri. Mengesampingkan lamanya kontak, setiap budaya dapat saling mempengaruhi budaya lainnya secara sama. Syarat terjadinya proses akulturasi yakni dengan adanya penerimaan kebudayaan tanpa rasa terkejut, kemudian adanya keseragaman seperti nilai baru yang tercerna akibat keserupaan tingkat dan corak budayanya.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Sejarah Masuknya Budaya Tionghoa di Kota Medan

Medan adalah kota terbesar keempat di Negara Kesatuan Republik Indonesia, setelah Jakarta, Surabaya, Bandung. Medan adalah salah satu kota yang menjadi tujuan migrasi utama orang-orang Tionghoa di Asia Tenggara. Mereka awalnya datang ke Medan sebagai buruh di perkebunan-perkebunan Belanda terutama di perusahaan tembakau Deli. Medan adalah ibu kota Provinsi Sumatera Utara, yang menjadi pusat perekonomian di kawasan pulau Sumatera. Di Medan dan sekitarnya seperti Belawan, Tanjung Morawa, Binjai, Batang Kuis, orang-orang China lebih suka disebut dengan orang Tionghoa, yang menunjukkan makna kultural dibandingkan dengan menyebutkan orang China, yang lebih menunjukkan makna geografis. Namun dalam kehidupan sehari-hari kedua istilah ini sama-sama

dipergunakan.

Indonesia melakukan hubungan dengan Tiongkok telah terbina sejak abad ke-13. Selanjutnya pedagang Tionghoa datang ke Indonesia khususnya ke Sumatera Utara. Kedatangan penduduk Tionghoa ke Sumatera Utara di mulai sejak Tiongkok di perintah oleh Dinasti Ming (1368-1644). Pada 1930, Warga Negara keturunan Tionghoa merupakan etnik yang dominan di Medan. Dilihat dari jumlahnya saja 35,63% warga Medan berasal dari etnik keturunan Tionghoa.

Selanjutnya pada abad kesembilan belas, perkebunan-perkebunan tembakau di Sumatera Timur berkembang dengan pesatnya. Jumlah tenaga buruh setempat hampir tidak mencukupi, bahkan hampir tidak ada. Maka didatangkanlah dalam jumlah yang banyak tenaga buruh China dari Singapura. Pada tahun 1870 perkebunan Tembakau Deli Maatschappij (1809) mendatangkan 4000 orang tenaga buruh China dari Singapura. Antara tahun 1888-1931 terhitung lebih kurang 305.000 orang tenaga buruh China didatangkan dari Singapura dan pulau Jawa ke Sumatera Timur, khususnya Tanah Deli (Medan). Para buruh dari orang-orang China ini akhirnya melepaskan diri dari kerja di perkebunan. Lalu sebagian besar di antaranya menjadi pedagang di pedesaan-pedesaan sekitar perkebunan tersebut, atau mencari pekerjaan lain ke Medan, dan banyak pula di antaranya bekerja sebagai tukang maupun nelayan. Medan sendiri pada waktu itu telah banyak ditempati orang-orang China, dengan memiliki pemuka-pemuka golongan yang diakui pemerintah Hindia Belanda sendiri, seperti pada tahun 1880, sewaktu Tjong A Fie menyusul kakaknya ke Medan, didapatinya kakaknya telah menjadi pemuka golongan masyarakat China di Medan dengan pangkat majoor. Ia meninggal pada tahun 1921. Tjong A Fie adalah seorang China perantauan yang memiliki banyak harta di Medan, Jakarta, serta Singapura.

Medan merupakan kota yang memiliki penduduk majemuk, selain penduduk asli Medan juga terdapat banyak para pendatang, salah satunya Warga Negara Indonesia keturunan Tionghoa. Salah satu yang menjadi bukti masuknya budaya Tionghoa di Medan adalah dengan ditemukannya genderang perunggu berukuran besar di Sumatera Selatan, yang termasuk dalam budaya Dongson atau Heger Type I pada periode 600 SM hingga abad ke-3 Masehi. Riwayat kedatangan etnik Tionghoa di berbagai provinsi di Indonesia, termasuk di Medan, merupakan riwayat panjang yang telah berlangsung selama berabad-abad. Selama masa itu pula, orang Tionghoa terus berupaya mencari tanah harapan baru yang memungkinkan mereka mencari lahan nafkah baru yang lebih menjanjikan daripada di negeri leluhurnya. Sifat seperti ini merupakan bagian dari sifat pribadi orang Tionghoa yang cenderung memilih berniaga ke berbagai tempat di kawasan dunia ini. Jalur perdagangan yang dipilih sesuai dengan kondisi masa itu adalah melalui jalur laut. Oleh karena itu, orang Tionghoa dikenal sebagai pelaut ulung yang masuk ke berbagai kawasan dengan tujuan untuk berdagang. Kedatangan etnik Tionghoa pada mulanya diduga karena imigran China yang ingin memperbaiki perekonomian. Persebarannya pun lebih banyak jika dibandingkan bangsa lain yang masuk ke Indonesia. Kegiatan perekonomian yang mereka lakukan utamanya adalah berdagang. Kemudian melalui kegiatan berdagang tersebut, orang-orang Tionghoa banyak mempengaruhi kuliner Indonesia akibat adanya akulturasi budaya.

Sebagai bukti lain adalah terdapat sebuah rumah peninggalan seorang saudagar kenamaan Tjong A Fie (1860-1921). Rumah peninggalan beliau hingga kini masih kokoh

berdiri dan berada di jalan Kesawan, kawasan yang hingga kini juga dikenal sebagai salah satu sentra perdagangan terbesar di Medan. Di sepanjang jalan Kesawan yang disebut juga Canton, berdiri gedung-gedung megah sekaligus sebagai toko bergensi yang dihuni sebagian besar oleh orang-orang Tionghoa, Arab dan Pakistan. Di waktu malam hari, jalan Kesawan dijadikan Kesawan Square yaitu sebuah pusat jajan malam hari yang menyajikan berbagai variasi makanan dan minuman dengan konsep open restaurant. Dan masih banyak penemuan lain yang berhubungan dengan kedatangan penduduk Tionghoa ke Sumatera.

Demikian gambaran singkat tentang kedatangan orang-orang China ke Medan, yang sebagiannya sengaja didatangkan dari Singapura, Pulau Pinang dan Pulau Jawa untuk dipekerjakan di perkebunan Tembakau Deli Maatschappij, dan sebagian lagi sebagai imigran. Tiga sebagian di antara mereka ini ada yang menetap di daerah ini, ada yang kembali ke Republik Rakyat China. Namun sebagian besar menetap di daerah ini, dan sekaligus menjadi warga Negara Republik Indonesia beserta keturunannya (Rahman 1986: 32-33).

3.2 Pengaruh Budaya Tionghoa Terhadap Kuliner di Kota Medan

Kedatangan bangsa Tionghoa ke kota Medan membawa banyak pengaruh baik. Salah satu pengaruh budaya Tionghoa yang dapat kita pelajari adalah akulturasi budaya Tionghoa terhadap kuliner di kota Medan yang dapat dilihat dari berbagai aspek seperti jenis kuliner, peralatan makan yang dipakai, bahasa serapan yang digunakan dan ornamen-ornamen yang dipakai di kota Medan. Medan adalah kota multietnis yang penduduknya terdiri dari orang-orang dengan latar belakang budaya dan agama yang berbeda-beda. Selain Melayu dan Karo sebagai penghuni awal, Medan didominasi oleh etnis Jawa, Batak, Tionghoa, Minangkabau, Mandailing, dan India. Mayoritas penduduk Medan bekerja di sektor perdagangan, sehingga banyak ditemukan ruko diberbagai sudut kota. Keanekaragaman etnis di Medan terlihat dari jumlah masjid, gereja, dan vihara Tionghoa yang banyak tersebar di seluruh kota. Selain itu dapat juga dilihat dari jenis kuliner, peralatan makan serta ornamen yang dipasang di ruko yang ada di kota medan.

3.3 Kuliner yang Sudah Mengalami Akulturasi Budaya Tionghoa

Pengertian kuliner secara umum adalah kegiatan yang berhubungan dengan memasak atau aktivitas memasak. Kuliner juga dapat dimaknai sebagai hasil olahan yang berupa masakan berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman. Kuliner tidak terlepas dari kegiatan masak-memasak yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kata kuliner merupakan unsur serapan bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan masak-memasak atau aktivitas memasak. Dalam perkembangannya, penggunaan istilah kuliner digunakan untuk berbagai macam kegiatan, seperti seni kuliner yaitu seni persiapan, memasak dan penyajian makanan, biasanya dalam bentuk makanan. Harris dan Moran (1982) mengemukakan bahwa “cara memilih, menyiapkan dan memakan makanan sering berbeda antara budaya yang satu dengan budaya yang lainnya”.

Bangsa Eropa mulai menemukan Medan sejak kedatangan John Anderson dari Inggris pada tahun 1823. Peradaban di Medan terus berkembang hingga Pemerintah Hindia Belanda memberikan status kota dan menjadikannya pusat pemerintahan Keresidenan Sumatera

Timur. Kota Medan merupakan pintu gerbang wilayah Indonesia bagian barat dengan keberadaan Pelabuhan Belawan dan Bandar Udara Internasional Kuala Namu yang merupakan bandara terbesar kedua di Indonesia. Akibatnya kuliner di kota Medan menjadi beragam. Mulai dari kuliner nusantara, hingga beragam kuliner yang dipengaruhi oleh beragam negara dan wilayah dari seantero dunia, sebut saja India, Eropa, *western*, hingga Tiongkok. Namun sebelum mengalami akulturasi dari berbagai budaya terutama Tionghoa, kota Medan memiliki makan khas yang hanya ditemukan saat kita berkunjung di kota ini. Siring berkembangnya zaman makanan khas kota Medan sudah mulai ditemukan di kota2 lain, akan tetapi masih menggunakan resep yang berasal dari kota medan. Berikut beberapa contoh kuliner kota Medan yang sudah mendapat sentuhan budaya Tionghoa :



Gambar 1. Soto Medan

Istilah “soto” merujuk dari salah satu jenis makanan Tionghoa yang dalam dialek Hokkian disebut *cau do*, *jao to*, atau *chau tu*, yang artinya jeroan dengan rempah-rempah. Di Indonesia, soto pertamakali dikenal di pesisir pantai utara Jawa pada abad ke-19 Masehi, yakni masakan berkuah dengan potongan daging ataupun jeroan. Denys Lombard (1996), para imigran dari Cina sudah banyak yang ikut serta dalam kegiatan produksi di pesisir Jawa, salah satunya dengan membuka rumah makan atau restoran, sejak abad ke-18 Masehi.

Budaya Tionghoa-Indonesia merujuk pada jenis kebudayaan peranakan Tionghoa yang berakulturasi dengan kebudayaan Indonesia juga budaya Tionghoa yang berkembang di Indonesia. Salah satu contoh akan adanya pengaruh budaya Tionghoa adalah Soto. Soto memiliki banyak variasi di Nusantara, namun begitu akarnya adalah sama, berasal dari Tiongkok.

Seperti kebanyakan daerah di Indonesia, Medan juga memiliki soto sebagai salah satu kuliner khasnya. Seperti soto yang terdapat di Jawa, soto Medan juga menggunakan daging ayam sebagai bahan dasar. Keduanya juga menggunakan kunyit sehingga kuahnya berwarna kuning. Bedanya, soto Medan menggunakan santan sehingga tekstur kuahnya lebih kental dan berwarna kuning pekat. Selain itu, soto Medan biasanya disajikan bersama dengan pelengkap seperti emping dan jeruk nipis. Masyarakat kota Medan biasanya menikmati soto dengan nasi, perkedel dan lauk lainnya. Soto Medan hanya menu sederhana yang menggunakan isian seperti kentang yang di potong kecil-kecil , telur rebus yang sudah di

potong kecil-kecil, terus di dalamnya juga terdapat sayuran seperti toge, tomat dan di permukaannya di taburin bawang goreng. Soto Medan sangat terkenal dengan kuahnya yang kental, rasa kuahnya sangat bervariasi di bandingkan soto-soto lain , rasanya pedas-pedas gurih asam dan ada rasa jahenya. Rasa tersebut menunjukkan bahwa soto Medan menggunakan banyak sekali rempah-rempah.



Gambar 2. Ci Cong Fan

Ci Cong Fan merupakan camilan khas Medan yang terbuat dari tepung beras dan tang mien (tepung yang terbuat dari pati gandum). Bentuknya berupa lembaran dan jika dilihat sekilas, Ci Cong Fan ini memiliki tekstur yang lembut mirip seperti tekstur kwetiau tetapi lebih tipis dan lebih lebar. Ci Cong Fan biasanya diisi dengan daging sapi atau babi (bagi non-Muslim). Ci Cong Fan adalah hidangan yang berasal dari daerah Kanton, Provinsi Guangdong di Cina Selatan dan Hongkong. Dalam dialek Kanton disebut sebagai jyu cheung fan (dibaca: ci chong fan)., "jyu" berarti "babi" dalam bahasa Kanton, "cheung" berarti "usus", dan "fan" berarti "mie". Disebut demikian karena biasanya disajikan dengan cara digulung sehingga mirip dengan usus babi, kemudian disiram dengan saus. Tidak ada catatan resmi tentang sejarah gulungan bihun. Kebanyakan buku memasak menyebutkan bahwa jyu cheung fan dimulai pada tahun 1930-an. Di Guangzhou, Provinsi Guangdong, orang menyebutnya laai cheung karena merupakan gulungan mie yang ditarik atau didorong dengan tangan.

Ci Cong Fan dijual dengan berbagai macam varian isi. Jika kwetiau biasanya disajikan bersama dengan kuah kaldu daging atau dengan cara ditumis, Ci Cong Fan ini justru diberi isian berupa sayuran segar dan sehat. Selain itu, ada juga Ci Cong Fan yang diisi dengan daging. Biasanya daging yang dipakai adalah daging sapi atau daging babi untuk masyarakat non muslim. Makanan ini biasanya disajikan dengan cara dipotong-potong kemudian disiram dengan kecap asin, saus asam manis pedas atau kaldu daging dengan racikan bumbu rempah. Potongan Ci Cong Fan yang disajikan di piring biasanya juga ditambahkan taburan bawang goreng dan wijen yang berlimpah agar rasanya lebih sedap. Selain siraman kuah pelengkap, masyarakat Medan biasanya menyantap Ci Cong Fan bersama kudapan pendamping lainnya. Kudapan yang sering disajikan bersama camilan ini adalah gorengan uyen (talas serut bentuk bola), siomay, lumpia isi sayur dan chai thau kwe (gorengan lobak bentuk kotak).



Gambar 3. Bakpao

Jika melihat jenis makanan khas Tionghoa, kita tentu mengetahui beberapa di antaranya, salah satunya bakpao. Bakpao hanzi 肉包, hokkian : bakpao, hanyu pinyin : roubao) merupakan makanan tradisional Tionghoa. Dikenal sebagai Bakpao di Indonesia karena diserap dari bahasa Hokkian yang dituturkan mayoritas orang Tionghoa di Indonesia. Pao itu berarti “Bungkusan”, dan bak itu artinya daging, jadi bakpao berarti “Bungkusan (berisi) daging”. Bakpao dalam bahasa Hakka / Khek yaitu nyukppao / yugppao yang mempunyai arti yang sama yaitu daging berbungkus.

Bakpao sendiri berarti harfiah adalah baozi yang berisi daging. Pada awalnya daging yang paling lazim digunakan adalah daging babi. Akan tetapi baozi sendiri dapat diisi dengan bahan lainnya seperti daging ayam, sayur-sayuran, serikaya manis, selai kacang kedelai, kacang azuki, kacang hijau, dan sebagainya, sesuai selera. Bakpao yang berisi daging ayam dinamakan kehpao. Kulit bakpao dibuat dari adonan tepung terigu diberi ragi untuk mengembangkan adonan, setelah diberikan isian, adonan dibiarkan sampai mengembang lalu di kukus sampai matang. Di Kota Medan sendiri kini Bakpao telah bervariasi isinya. Dimulai dari cokelat, daging ayam, hingga kacang-kacangan mengingat banyak orang Muslim yang menginginkan Bakpao ini. Untuk membedakan isi bakpao, tanpa daging (vegetarian) biasanya di atas bakpao diberi titikan warna, demikian juga dengan isian yang lain diberi tanda warna yang berbeda-beda.



Gambar 4. Cap Cay

Cap cay selalu lekat di benak sebagai aneka sayur yang berkuah dengan cita rasa gurih. Cap cay adalah istilah dalam bahasa Hokkian artinya sayur campur, biasanya berisi 10 jenis sayur mayur. Orang Hakka menyebutnya Chap Choi. Hanzi : 雜菜; Pinyin : zácài; Pèh-ōe-jī : cháp-chhài; "aneka sayuran" adalah dialek Hokkian yang berarti harfiah "aneka ragam sayur". Cap cay adalah nama hidangan khas Tionghoa yang populer yang khas karena dimasak dari banyak macam sayuran. Jumlah sayuran tidak tentu, tetapi banyak yang salah kaprah mengira bahwa cap cay harus mengandung 10 macam sayuran karena secara harfiah adalah berarti "sepuluh sayur". Cap di dalam dialek Hokkian juga berarti "sepuluh", dan cai berarti sayur. Beberapa jenis sayuran yang biasanya dijadikan capcai adalah sawi putih, sawi hijau, wortel, jagung muda, jamur merang, jamur kuping, kol, kapri, buncis, bunga kol, brokoli, daun bawang, tomat, dan bawang bombay. Walaupun demikian, unsur hewani juga biasa ditambahkan ke dalam makanan ini, misalnya daging sapi, ayam, telur, hati dan ampela ayam, udang, bakso, cumi-cumi, dan daging babi. Cap cay dapat dimasak dengan dua cara, direbus (kuah) atau digoreng.

Pengertian lain mengenai capcay adalah masakan sederhana yang terdiri dari aneka sayuran dipotong kecil-kecil dan kadangkala dimasak dengan bakso ikan, bakso sapi, udang, dan daging ayam. Cap cay memiliki rasa yang gurih dengan sentuhan aroma jahe yang sungguh menggugah selera. Jika dibaca dari namanya makanan ini terdengar seperti masakan Cina. Namun resep ini merupakan kreasi dari etnis keturunan Tionghoa yang bermigrasi ke Indonesia, terutama di kota Medan sekitar ratusan tahun lalu. Kapan dan siapa yang mengenalkannya tidak ada yang tahu. sejarah capcay memang terdiri dari banyak versi. Ada satu versi yang menurut saya lebih masuk akal, adalah masakan ini diciptakan oleh kaum Imigran Cina yang berkelana kemana-mana. Yaitu masakan yang ditentukan oleh nasib. Apapun sayur yang didapat hari ini, dipotong semua dan dimasak jadi satu. Kalau cuma ada 2 sayur, maka cap caynya cuman terdiri 2 sayur itu. Tapi kalau nasib baik hari ini dan punya sayur lebih, maka cap caynya lebih mewah. Secara tertulis, sejarah cap cay memang tidak pernah diketemukan. Walaupun makanan ini sudah sangat umum dan lazim ditemui dalam kehidupan masyarakat kota Medan. Tak hanya di restoran yang menjual Chinese food, di penjual mie dan nasi goreng yang dijajakan gerobak di pinggir jalan pun, menu ini pun bisa dijumpai.



Gambar 5. Bakmi

Bakmi adalah salah satu jenis sajian mie yang dipopulerkan oleh pedagang-pedagang Tiongkok ke Indonesia. Bakmi juga sering disebut yamien atau yahun. Bakmi juga merupakan makanan yang terkenal terutama di daerah-daerah "pecinan" di Indonesia. Biasanya bakmi telah diadaptasi dengan menggunakan bumbu-bumbu Indonesia. Selain itu ada berbagai variasi bakmi di Indonesia. Bakmi adalah makanan sehari-hari yang sering kita makan. Bakmi merupakan sejenis makanan yang mempunyai sejarah yang sangat kuno. Pada mulanya makanan sejenis ini dikonsumsi oleh rakyat Tiongkok semenjak jaman Dinasti Han yaitu pada tahun 206 Sebelum Masehi (2214 tahun lampau). Pada waktu itu bakmi masih berupa adonan gandum yang berbentuk persegi/lembaran sedikit lebih tebal dari kulit pangsit saat ini, atau berbentuk lonjoran. Bakmi atau mie, pada mulanya disebut "Pia" atau dalam bahasa Mandarin disebut "Bing" (baca: Ping). Menurut catatan sejarah, makanan bakmi yang berasal dari daratan Tiongkok ini sudah dari jaman kuno, berturut-turut "masuk" ke negeri Italia, Jepang, Korea, dan lain-lainnya termasuk Indonesia.

Bakmi terdiri dari dua kata Cina Hokkien yang secara harfiah diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris sebagai "mie daging" (肉麵, Peh-ōe-jī : bah-mī). Bakmi adalah mie berbahan dasar gandum yang dibawa ke kepulauan Indonesia oleh imigran Tionghoa Hokkien dari Fujian, umumnya diolah dan ditaburi dengan daging babi cincang yang dibumbui dengan kecap dan beberapa iris char siu (叉燒) atau babi panggang, dengan tambahan sayuran hijau Cina dan semangkuk kaldu. Saat ini, bakmi telah menjadi salah satu hidangan mi yang paling umum, terutama di Asia Tenggara yang memiliki populasi Tionghoa yang signifikan. Hidangan ini juga telah dikembangkan lebih lanjut agar lebih selaras dengan selera lokal. Bakmi memiliki ketebalan antara mie gandum gaya Cina dan udon Jepang, dan ada beberapa varian bakmi di Indonesia. Meskipun nama bakmi secara harfiah diterjemahkan menjadi "mie babi", berbagai jenis daging mungkin digunakan, termasuk ayam dan sapi. Variasinya termasuk mie ayam dan mie goreng.

Bakmi yang paling umum adalah yang terbuat dari tepung terigu atau bakmi kuning. Jenis kedua yang juga terkenal adalah kwe tiaw, yang dibuat dari beras dan bentuknya lebih lebar serta lebih tipis dari bakmi. Kedua variasi ini biasa digoreng atau direbus sebelum disajikan. Mudah sekali menemukan bakmi di Indonesia terlebih di kota Medan. Makanan yang satu ini dijual di restoran berbintang sampai warung pinggir jalan yang ada di kota Medan. Setiap warung di kota Medan bahkan punya bakmi khas yang membedakan dengan warung lain. Bakmi bisa masuk ke Indonesia bersamaan dengan para imigran dari Tiongkok yang datang bergelombang selama berabad-abad. Jadi melalui imigrasi dari Tiongkok ke Nusantara, Imigran China yang berbondong-bondong datang ke Indonesia pasti membawa dan memerlukan makanan sebagai santapannya sehari-hari. Makanan yang mereka santap, merupakan makanan yang berasal dari daerah asal dan sudah akrab di lidah para imigran. Namun karena keterbatasan dan perbedaan bahan di Nusantara, para imigran berusaha menyesuaikan diri dengan apa yang ada di tempat tinggal barunya. Hal tersebut dapat menjadi alasan mengapa kini masyarakat sering kali menemukan bakmi dengan berbagai varian rasa dan topping. Bakmi yang pada dasarnya menggunakan minyak babi dan

toping babi sekarang sudah banyak yang menggunakan minyak ayam hingga minyak bawang karena menyesuaikan kebutuhan dengan masyarakat lokal.

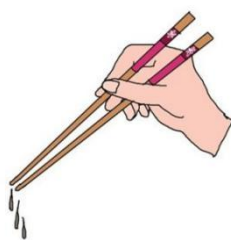
Sesungguhnya masih banyak lagi kuliner kota Medan yang dapat kita jumpai dan sudah mendapat pengaruh baik dari budaya Tionghoa seperti pangsit, lumpia, bacang, bakpia dan lain-lain. Namun untuk kali ini peneliti hanya fokus pada beberapa contoh kuliner diatas. Kuliner diatas merupakan contoh dari akulturasi budaya Tionghoa dan budaya Indonesia yang sangat mudah kita temui di seluruh kota Medan.

3.4 Peralatan Makan yang Sudah Mendapat Sentuhan Budaya Tionghoa

Selain mempengaruhi jenis kuliner yang ada di kota Medan, budaya Tionghoa juga mempengaruhi peralatan makan yang sering digunakan oleh masyarakat kota Medan pada umumnya. Makan adalah kegiatan memasukkan makanan atau sesuatu ke dalam mulut untuk menyediakan nutrisi bagi manusia, binatang dan makhluk hidup, dan juga energi untuk bergerak serta pertumbuhan, yaitu dengan memakan organisme. Memasukkan sesuatu ke dalam mulut tentunya membutuhkan alat bantu seperti tangan, sendok, sumpit dan lainnya. Makan adalah satu perkara yang wajib dalam hidup, cara makan juga merupakan satu budaya. Masing-masing bangsa memiliki budaya mereka tersendiri bagaimana cara mereka makan. Sebelum mendapat sentuhan dari budaya luar terlebih budaya Tionghoa. Masyarakat dikota Medan pada umumnya menggunakan alat bantu makan yang sangat sederhana, cukup menggunakan sendok atau mencuci tangan untuk makan.

Beberapa penganan yang banyak dijumpai di kota Medan, yang mana masyarakatnya banyak mengonsumsi umbi-umbian, dan juga nasi lebih nikmat dimakannya dengan tangan. Meskipun begitu, tak semua makanan dinikmati menggunakan tangan. Zaman dahulu, sebelum sendok hadir, makanan berkuah seperti bubur, kolak lebih sering dinikmati dengan sendok dari daun pisang. Menurut Guru Besar Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada, Prof Dr. Ir Murdijati Gardjito yang dihubungi kumparan beberapa waktu lalu (8/11) mengisahkan, makan menggunakan tangan merupakan kebiasaan asli Bangsa Indonesia, dan ini ada kaitannya dengan tradisi menyantap nasi bungkus.

Selain mengenal sendok garpu masyarakat kota medan juga mengenal alat makan yang merupakan budaya dari Tionghoa yaitu sumpit, Dalam kebudayaan China, sumpit tidak hanya digunakan sebagai alat makan semata, melainkan juga simbol budaya. Sumpit China bentuknya panjang dan persegi panjang. Namun, ada juga yang berbentuk bulat.



Gambar 6. Sumpit

Berbicara mengenai alat makan, kuai zi (sumpit) adalah alat makan tradisional Cina yang masih digunakan hingga saat ini, tidak hanya oleh bangsa Cina di negaranya sendiri, namun juga digunakan di beberapa negara di dunia Tionghoa atau etnik keturunan Cina yang berada di Medan. Etnik Tionghoa merupakan etnik yang masih tetap kuat melestarikan budayanya. Salah satu budaya yang masih dilestarikan tersebut adalah tradisi makan menggunakan sumpit. Sumpit adalah alat makan yang berasal dari Asia Timur, berbentuk dua batang kayu sama panjang yang dipegang di antara jari-jari salah satu tangan. Sumpit digunakan untuk menjepit dan memindahkan makanan dari wadah, dari piring satu ke piring lain atau memasukkan makanan ke dalam mulut. Sumpit kebanyakan dibuat dari bambu atau kayu, ada juga yang terbuat dari metal, gading, plastik dan bahkan yang lebih mewah, dari batu giok, emas atau perak (Sunanto Eddy Tamrin, 2007). Sumpit tidak hanya digunakan di Cina, tetapi juga di Jepang, Korea dan Vietnam, termasuk orang Indonesia. Dikarenakan kegemaran penduduk dari negara-negara tersebut terhadap mie, hingga membuatnya menjadi alat makan nomor dua yang paling banyak dipakai setelah pasangan sendok dan garpu.

Sumpit adalah bagian dari kebudayaan Tionghoa yang sudah ada sejak 5000 tahun Lalu, ia diduga sudah ada sejak zaman Neolitik—sekitar 5000 tahun sebelum masehi. Pendapat tersebut bermula dari penemuan dua ribu jenis benda arkeologi. Empat puluh dua jenis diantaranya, berbentuk batang berukuran panjang 9,2-18,5 sentimeter, dengan diameter 0,3-0,9 sentimeter. Benda yang diduga sumpit tersebut terbuat dari tulang binatang dan ditemukan di sebuah situs arkeologi Longqiuzhang, daerah Gaoyu, Provinsi Jiangsu, pada kegiatan ekskavasi yang dilakukan selama 1993-1995. Pada masa Dinasti Han (206-220 SM), keberadaan sumpit menjadi sangat penting. Hal ini dipicu oleh munculnya banyak makanan berbahan dasar tepung, seperti mi, dimsum, dan kue dadar. Dahulu alat bantu untuk makan ini disebut sebagai Zhu, yang terdiri dari ‘radikal’ bambu dan karakter yang bermakna membantu. Ini menunjukkan bahwa sumpit erat kaitannya dengan bahan bambu. Dalam Kitab Klasik Liji yang dikompilasi oleh Konfusius (551-479 SM), disebutkan bahwa sumpit digunakan sebagai perangkat ‘pembantu’ untuk mengambil makanan. Ketika memasak sayur (cai) maka sumpit digunakan. Namun, sumpit tidak dipakai untuk mengambil masakan dari biji-bijian atau nasi (fan).

Sumpit sebagai alat makan kini semakin digemari, tidak hanya dikalangan masyarakat Tionghoa di Kota Medan tetapi juga oleh masyarakat pribumi yang ada di Kota Medan, terutama saat menikmati hidangan Cina. Tidak hanya saat menikmati hidangan Cina, saat ini juga sudah banyak ditemui restoran atau rumah makan Indonesia yang menyediakan sumpit sebagai alat untuk makan. Di kota Medan sumpit sudah digunakan sebagai salah satu alat makan. Hal ini dapat dilihat dari mudahnya kita memperoleh sumpit di kota Medan, selain itu penggunaan sumpit juga sudah merata. Bukan lagi digunakan oleh orang-orang tertentu dengan makanan tertentu, namun sudah banyak dijumpai di warung pinggir jalan yang menjual mie balap. Penggunaan sumpit sebagai salah satu alat untuk makan dapat diterima baik oleh masyarakat medan.

3.5 Penggunaan Ornamen Tionghoa

Estetika berasal dari bahasa Yunani, *aisthetica* dan *aesthesis* (Salim, 2013). *Aesthetica* adalah hal hal yang dapat dipersepsi atau pencerapan pancaindra, sedangkan *aesthesis* adalah pencerapan indra atau persepsi indrawi (Giu, 1976:3). Elemen estetika dalam karya interior arsitektur merupakan kesatuan wujud yang tidak dapat dipisahkan dan selalu mengikuti perkembangan zaman, terkait dengan proses transformasi sosial budaya yang terjadi dalam masyarakat (Utomo, 2006). Dalam sebuah restoran aplikasi estetika dapat terlihat pada fungsional ruang tersebut, mulai dari interior dan ornamen yang menyertainya. Secara khusus pada restoran tionghoa terdapat unsur estetika berupa pengaplikasian nilai unsur estetika ketimuran dengan tujuan dapat membangkitkan citra restoran tersebut. Filsafat Tiongkok menganggap Tao yang menjadi sumber dari segala sumber yang ada; dan keindahan adalah penjelmaan dari Tao (Dharsono, 2007:50). Bahasan restoran berikut adalah mengenai penerapan elemen estetika tionghoa di dalam restoran, dalam bingkai kebudayaan terhadap interior sebagai bentukan ruang fisik.

Arsitektur Cina muncul dalam corak yang khas dan mengacu pada suatu gaya Arsitektur Timur di Asia mulai beribu-ribu tahun yang lalu. Arsitektur Cina lebih mengutamakan penggunaan struktur kayu, mengingat struktur ini lebih tahan terhadap gempa, juga terkait dengan perwujudan yang mendalam tentang anggapan orang Tionghoa menyangkut etika, estetika, tata nilai dan lingkungan alam, lebih penting lagi Arsitektur Cina mendasarkan penampilan bangunannya pada tradisi budaya yang kental dan mendalam serta sangat mengutamakan hierarkhi dalam kekuasaan, menghormati alam dan memperhatikan keserasian dengan alam. Tampil dengan Arsitektur khas oriental dari daratan Cina, bangunan-bangunan yang ada pada dasarnya adalah termasuk dalam Arsitektur Tradisional berornamen baik yang ada di dinding, di pintu, di jendela bahkan bisa keluar di halaman, yang kesemuanya didasarkan pada mitos orang-orang Tionghoa. Ornamen yang ditampilkan bermacam-macam meliputi motif flora, fauna, geometris, fenomena alam, bahkan sampai tema-tema legenda yang terkenal. Gaya orientalnya sangat kuat ditandai dengan penggunaan material kayu, kertas pelapis dinding, dengan warna-warna dominan merah, coklat tua dan emas, yang dimunculkan dalam disain interiornya termasuk penggunaan ornamen dalam bentuk ukiran seperti naga, singa dan lain-lain. Dari motif flora yang sering muncul seperti bunga lotus, bunga teratai, bambu, beringin, dan lain-lain yang selain tampil dalam bentuk ukiran, sering juga tampil dalam bentuk lukisan. Berikut adalah ornamen khas Tionghoa yang dapat kita temui dalam kuliner kota Medan :



Gambar 7. Lampion

Lampion diyakini bermula pada zaman Dinasti Han Timur Kuno yang berdiri pada tahun 25-220 masehi. Masyarakat pada masa itu akan menutup lilin dengan bingkai bambu, kayu, atau jerami gandum dan merentangkan sutra atau kertas sehingga api tidak mati tertiup angin. Penutup lampion pun seringkali dihias dengan beberapa karakter atau bentuk-bentuk lainnya. Kesimpulannya, awal mula lampion hanyalah merupakan sarana penerangan agar lilin tidak mudah mati terkena angin. Lampion kemudian diadopsi oleh para biksu Buddha sebagai bagian dari ritual ibadah mereka pada hari kelima belas pada bulan pertama kalender bulan. Kaisar pada masa itu kemudian memerintahkan masyarakat agar bergabung dalam ritual itu untuk menghormati Buddha dan membawanya ke Istana Luoyang.

Seiring berkembangnya zaman lampion mulai digunakan untuk festival pada masa Dinasti Tang. Festival lampion ini dirayakan setiap tahun, pada hari kelima belas kalender bulan. Tanggal itu pun ditetapkan sebagai akhir Tahun Baru China. Memasang lampion dan ornamen Imlek, nyala merah lampion menjadi simbol pengharapan bahwa di tahun yang akan datang diwarnai dengan keberuntungan, rezeki, dan kebahagiaan. Legenda klasik juga menggambarkan lampion sebagai pengusir kekuatan jahat. Memasang lampion di tiap rumah juga dipercaya menghindarkan penghuninya dari ancaman kejahatan. Pemasangan lampion ini pun dilakukan sampai hari kelima belas tahun baru Imlek atau biasa disebut Cap go Meh. Namun saat ini di kota Medan lampion bukan hanya digunakan saat tahun baru imlek, lampion sudah bisa kita temukan di hari-hari biasa terlebih di restoran Tionghoa. Lampion sudah banyak dijadikan sebagai ornamen atau ciri khas yang menandakan bahwa restoran itu berlabel Tionghoa. Seiring dengan terjadinya akulturasi restoran atau rumah makan yang dikelola oleh orang pribumi pun sudah banyak menggunakan lampion sebagai ornamen untuk mempercantik ruangan dan meningkatkan daya tarik pengunjung.

4. Kesimpulan

Kedatangan bangsa Tionghoa memberi pengaruh yang sangat besar terhadap kuliner di kota Medan, mulai dari variasi makanan, nama, cita rasa hingga alat makan. Kita bisa melihat pengaruh budaya Tionghoa dari munculnya berbagai jenis makanan olahan berbahan dasar mie seperti mie ayam, miso, bihun, mitiaw dan lain-lain. Kita juga bisa melihat pengaruh budaya Tionghoa dari pemberian nama makanan yang merupakan kata serapan dari bahasa Tionghoa ke bahasa Indonesia contohnya ci cong fan, bakpao, capcay, bakmi, bakpia, pangsit,

lumpia. Selain itu banyak contoh kuliner yang menjadi ciri khas dari kota Medan yang sudah mengalami akulturasi budaya Tionghoa seperti soto medan, bakmi. Selain mempengaruhi atau menciptakan varian baru, kedatangan bangsa Tionghoa juga mampu menciptakan kebiasaan baru, yaitu makan dengan menggunakan sumpit.

Awalnya masyarakat kota Medan makan dengan tangan, namun seiring berkembangnya zaman masyarakat mulai mengenal sendok modern dan selanjutnya mengenal sumpit sebagai salah satu alat bantu untuk makan. Sumpit sendiri merupakan kebudayaan asli Tionghoa yang dibawa ke kota Medan dan diterima baik oleh masyarakat. Namun penggunaannya masih sedikit, sumpit hanya digunakan untuk makanan jenis mie. Untuk makan nasi dan bubur masyarakat kota medan lebih banyak menggunakan sendok. Pengaruh kedatangan bangsa Tionghoa juga dapat dilihat dari ornamen-ornamen yang digunakan di kota Medan. Penggunaan ornamen seperti lampion sudah tidak asing lagi bagi masyarakat kota Medan. Lampion bukan hanya digunakan oleh restoran yang berlabel Tionghoa, tapi restoran atau rumah makan pribumi pun sudah mulai menggunakan lampion sebagai hiasan yang memiliki daya tarik dan mampu memberi kesan indah.

Sebagai jalur penyeberangan, kedatangan bangsa asing adalah sesuatu yang harus kita cermati dan sikpai dengan baik. Sehingga hal tersebut bisa menjadi peluang untuk kita mengembangkan dan mengenalkan budaya kita keluar dari kota Medan. Kita harus bisa menerima baik kedatangan bangsa lain maka akan membawa pengaruh baik bagi perkembangan dan kemajuan budaya kita. Kita juga harus bisa mengenalkan budaya kita sendiri meskipun sudah mengalami proses akulturasi atau pembaruan kebudayaan. Contohnya, kuliner soto medan, soto sendiri berasal dari kebiasaan masyarakat Tionghoa yang mencampurkan daging dengan berbagai macam sayuran lalu disiran kuah atau sambal. Didalam budaya kuliner, kita melakukan akulturasi dengan kuliner Tionghoa akan tetapi kita mengganti kuah menjadi santan. Dimana santan merupakan salah satu bumbu masakan yang memiliki citarasa Nusantara. Dengan cara itulah kita bisa mengenalkan keberadaan santan yang merupakan bumbu khas Nusantara kepada masyarakat luar. Sehingga semakin banyak yang mengenal kuliner Nusantara.

Daftar Pustaka

- Berry, Jhon W. (2005). Acculturation : Living successfully in two cultures. *International Journal Of Intercultural Relations*. 29 (2005) 679-712.
- Budiyanto, Ary, Intan Kusuma Wardhani.(2013). Menyantap Soto Melacak Jao To Merekonstruksi (Ulang) Jejak Hibriditas Budaya Kuliner Cina dan Jawa. Surabaya: Institute for Research and Community Service Petra Christian Univesity.
- Daulay, U. S. (2012). Sejarah kuliner bangsa Belanda, Cina, India di Kota Medan (Doctoral dissertation, UNIMED).
- Devana, F., & Kurniawan, D. (2014). Perancangan Buku Ilustrasi Pengenalan Makna Simbolik dari Kue Tradisional Budaya Tionghoa di Indonesia untuk Remaja Usia 11-12 tahun. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(4), 12.

- ELLA SUSANTI, I. N. D. A. H. (2015). LUMPIA SEMARANG PADA MASA ORDE BARU (Lumpia sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa Peranakan Semarang). *Avatara*, 3(3).
- Jatmiko, S. W. (2014). Perancangan media interaktif kuliner khas peranakan Tionghoa di Bogor (Doctoral dissertation, Universitas Multimedia Nusantara).
- Julina, J., Erwani, I., & Rudiansyah, R. (2020). Philological Studies: Analysis of Chinese Calligraphy at the Tjong A Fie Mansion Museum. *Randwick International of Social Science Journal*, 1(3), 443-450.
- Julina, J., Erwani, I., & Rudiansyah. (2020, December). Philology Studies at the Tjong A Fie Mansion Museum. In *Talenta Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)* (Vol. 3, No. 4, pp. 83-89).
- Moleong, Lexy J.(2007). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Rudiansyah. (2016). *Tipologi dan makna simbolis rumah Tjong A Fie*. Yogyakarta: Estilisium.
- Rahman, F. (2016). *Rijsttafel: budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Gramedia Pustaka Utama.
- Rudiansyah, Gunardi, G., & Nugrahanto, W. (2019). Unsur Akulturasi Budaya pada Rumah Tjong A Fie di Kota Medan. *PANTUN*, 2(1).
- Rudiansyah. (2020). 张氏兄弟在日里地区建设中参与的角色 PERAN SERTA TJONG BERSAUDARA DALAM PEMBANGUNAN TANAH DELI. *Jurnal Cakrawala Mandarin*, 4(2).
- Utomo, W. P. (2020). *PERKEMBANGAN KULINER TIONGHOA DARI RUMAH MAKAN SAMPAI RESTORAN BESAR SEMARANG 1985-1991* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Tanjung, R., Rudiansyah, R., & Chen, J. (2019). LAMA GANG BENGKOK MOSQUE AS A MULTIETHNIC SYMBOL IN THE CITY OF MEDAN. *JADECS*, 4(2), 95-103.