

Pengaruh Budaya Tionghoa Dalam Kuliner Laksa di Kota Tangerang

Siti Romlah, Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten
HS. Suhaedi, Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten

siti.romlahstudent@uinbanten.ac.id

Received: 23 Januari 2024 Accepted: 29 Juni 2024 Published: 7 Juli 2024	Copyright@2024 (authors)  This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License
---	---

Abstract

This article discusses one of the typical culinary delights in the city of Tangerang namely Laksa. Seen from the point of view of culinary culture. The city of Tangerang is known as a multicultural city, because since 1970 it has been inhabited by many Ethnic Chinese due to the Duct Company's policy in the city of Jakarta in the fled of population, resulting in many of the Ethnic Chinese in the city of Jakarta fleeing to the city of Tangerang. Their existence is gradually acculturating with the indigenous people of Tangerang from various fields in daily life, including culinary culture. The method used in this culinary culture research is using a qualitative descriptive method, with data collection techniques including literature study, observation, interviews, and documentation.

Keywords: *Acculturation, Chinese Culinary, Tangerang*

Abstrak

Artikel ini membahas mengenai salah satu kuliner khas yang berada di Kota Tangerang yaitu Laksa, di lihat dari sudut pandang budaya kulinernya. Kota Tangerang sendiri di kenal sebagai kota multikulturalisme, karena sejak tahun 1970 M sudah banyak dihuni oleh Etnis Tionghoa yang disebabkan adanya kebijakan Kompeni Belanda di Kota Jakarta dalam bidang kependudukan sehingga mengakibatkan banyak dari Etnis Tionghoa di Kota Jakarta melarikan diri ke Kota Tangerang. Keberadaan mereka lambat laun turut berakulturasi dengan penduduk pribumi Tangerang dari berbagai bidang dalam kehidupan sehari-hari, termasuk budaya kuliner. Metode yang digunakan dalam penelitian budaya kuliner ini yaitu, menggunakan metode deskriptif kualitatif, dengan teknik pengumpulan data termasuk studi pustaka, observasi, wawancara dan dokumentasi.

Kata Kunci: Akulturasi, Kuliner Tionghoa, Kota Tangerang.

A. PENDAHULUAN

Budaya menjadi salah satu identitas bagi individu atau kelompok dalam suatu masyarakat. Pembentukan budaya didapat melalui akulturasi yang didukung dengan berbagai unsur, diantaranya meliputi unsur bahasa, pengetahuan, sosial, teknologi,

mata pencaharian, keagamaan dan kesenian.¹ Akulturasi dapat diartikan sebagai penerimaan, pengelolaan serta mengkombinasikan kebudayaan asing dengan kebudayaan asli pribumi tanpa menghilangkan atau merusak unsur-unsur keaslian kebudayaan pribumi atau dapat diartikan sebagai proses percampuran dua kebudayaan yang saling mempengaruhi.

Kota Tangerang sejak diberlakukannya kebijakan Kompeni Belanda dalam bidang kependudukan di Kota Batavia mulai lahir berbagai Etnis dan budaya terutama Etnis Tionghoa. Tahun 1740 M Etnis Tionghoa dalam jumlah banyak menyebar ke daerah Tangerang, yang merupakan dampak dari pemberontakan orang-orang Tionghoa di Kota Batavia.² Kota Tangerang memiliki komunitas Etnis Tionghoa yang cukup signifikan. Awal abad 18 M Etnis Tionghoa sudah menyebut wilayah Kota Tangerang dengan sebutan “*Boen Teng*”, sehingga Etnis Tionghoa yang tinggal di Kota Tangerang disebut dengan Cina *Boen-Teng* atau Cina Benteng.³

Akulturasi antara budaya Tionghoa dengan masyarakat di Kota Tangerang menunjukkan adanya akulturasi yang bersifat campuran. Unsur-unsur yang terakulturasi terbagi menjadi tiga, yaitu simbol, seni dan makanan. Makanan selain menjadi kebutuhan sehari-hari juga dalam pandangan tradisi atau sosial budaya memiliki makna yang lebih luas melebihi sumber nutrisi, yaitu mencerminkan karakteristik suatu suku bangsa atau identitas kultural masyarakat tertentu. Proses dari pematangan makanan adalah bagian dari kebudayaan yang meliputi cara, bahan dan alat apa saja yang digunakan.⁴

Laksa di Kota Tangerang menjadi makanan akulturasi antara budaya Tionghoa dengan masyarakat di Kota Tangerang, ditunjukkan melalui kuliner khas Tionghoa yaitu mie. Karena mie merupakan salah satu ciri khas kuliner Bangsa China juga makanan berkuah lainnya. Selain Laksa. Soto, lumpia, bakpao, cakue, mie titee, tahu pong dan bacang juga merupakan bentuk akulturasi makanan antara budaya Tionghoa dengan kebudayaan kuliner Indonesia.⁵ Keberadaan Etnis Tionghoa atau Cina Benteng di Kota Tangerang memberikan bentuk, warna dan perpaduan kebudayaan yang menarik bercorak Indonesia-Tionghoa dari berbagai aspek mulai dari cara hidungnya, baik dari segi ritual pernikahan, kesenian bahkan kulinernya.⁶

B. METODE PENELITIAN

Penelitian mengenai Pengaruh Budaya Tionghoa dalam Kuliner Laksa di Kota Tangerang menggunakan salah satu karakteristik metode penelitian kualitatif yaitu deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan teknik studi pustaka, observasi, wawancara, serta dokumentasi.

¹ Tjahyadi, I., et al. (2019). *Buku Ajar Kajian Budaya Lokal*. Lamongan: PT Pagan Press, p. 13.

² Halim, W. (2005). *Ziarah Budaya Kota Tangerang Menuju Masyarakat Berperadaban Akhlakul Karimah*. Jakarta: PT Pendulum, p. 20.

³ Al-Ayyubi, S. (2016). *Cina Benteng: Pembaruan dalam Masyarakat Majemuk di Banten*. *Jurnal Kalam*, 10(2), p. 322.

⁴ Amanah, N., et al. (2009). *Akulturasi Budaya Tionghoa dengan Budaya Melayu Pada Mahasiswa Pendidikan Bahasa Mandarin FKIP Untan Pontianak*. *Jurnal Universitas Tanjungpura*, p. 10.

⁵ Hartati, C. D. (2013, Agustus). *Akulturasi Budaya Cina dan Betawi di Jakarta*. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Semester Genap, Universitas Darma Persada*, p. 12.

⁶ Aliyah. (2020). *Adaptasi Masyarakat Cina Benteng (Studi Kasus Pada Komunitas Kelenteng Boen Tek Bio Tangerang)*. *Advis Journal of Advertising*, 1(1), p. 3.

Penelitian deskriptif kualitatif berusaha menyajikan catatan dengan deskripsi yang rinci, lengkap dan mendalam sehingga menggambarkan situasi yang sebenarnya guna mendukung penyajian data.⁷

1. Studi Pustaka

Studi pustaka menjadi langkah pertama yang diambil peneliti dalam penelitian sebelum melakukan observasi, yaitu dengan mengumpulkan data yang relevan melalui buku, *e-book*, artikel ilmiah, berita, maupun sumber kredibel lainnya yang terkait dengan topik penelitian.

2. Observasi

Observasi menjadi langkah kedua yang dilakukan peneliti setelah studi pustaka, yaitu dengan mengumpulkan data langsung dari lapangan. Data observasi dapat berupa perilaku, tindakan maupun keseluruhan interaksi antar manusia, dimulai dengan mengidentifikasi tempat yang akan diteliti terlebih dahulu.⁸

3. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk memperoleh dan melengkapi informasi yang dibutuhkan oleh peneliti, karena memperoleh informasi mengenai suatu data tidak cukup hanya dengan observasi saja. Dalam penelitian ini peneliti mewawancarai langsung pelaku sebagai sumber data yaitu pedagang, pengelola Laksu khas Tangerang, maupun masyarakat yang berkaitan dengan obyek penelitian.⁹

4. Dokumentasi

Dokumentasi berupa gambar atau foto dapat digunakan sebagai sumber data penelitian. Dokumentasi ini sebagai langkah terakhir yang dilakukan peneliti dalam penelitian budaya. Dokumentasi selain berfungsi sebagai alat pengabadian moment dalam penelitian juga berfungsi sebagai bukti akan terlaksanannya suatu prses penelitian dan membenarkan akan data suatu penelitian.¹⁰

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Keberadaan Etnis Tionghoa Di Kota Tangerang

Berbagai versi mengenai sejarah masuknya Etnis Tionghoa di Kota Tangerang sering ditemukan. Namun, berdasarkan sejarah Sunda “Catatan dari Parahyangan” menyebutkan bahwa Etnis Tionghoa pertama kali datang ke Kota Tangerang pada tahun 1407 M, ditandai dengan mendaratnya perahu yang terdampar di muara sungai Cisadane dengan membawa 100 jiwa rombongan yang dipimpin oleh Tjen Tjie Lung atau Halung. Semula daerah tujuan yang ingin dikunjungi rombongan Halung adalah Jayakarta. Namun, karena mengalami kerusakan dan kehabisan perbekalan, rombongan Halung terdampar di muara Sungai Cisadane atau yang sekarang dikenal dengan kampung Teluk Naga.¹¹

Saat rombongan Halung mendarat di muara Sungai Cisadane, saat itu pula muara Cisadane berada di bawah pemerintahan atau penguasa pribumi bernama Sanghyang Anggalarang selaku Wakil dari Sanghyang Banyak Citra dari Kerajaan Parahyangan. Rombongan Halung meminta pertolongan kepada Sanghyang Anggalarang dengan membawa tujuh kepala keluarga yang diantaranya terdapat

⁷ Nugrahani, F. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif*. Solo: Cakra Books, p. 96.

⁸ Semiawan, C. R. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif: Jenis, Karakteristik, dan Keunggulannya*. Jakarta: Grasindo, p. 112.

⁹ Nugrahani, F. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif*, p. 123.

¹⁰ Nugrahani, F. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif*, p. 112.

¹¹ Halim, W. (2005). *Ziarah Budaya Kota Tangerang...*, p. 29.

sembilan orang gadis dan anak-anak kecil. Hingga akhirnya sembilan gadis tersebut dipersunting oleh para Pegawai Sanghyang Anggalarang, dengan kompensasi rombongan Halung diberi sembilan bidang tanah Pantai Utara Jawa di sebelah Timur sungai Cisadane, atau yang sekarang dikenal sebagai petak sembilan. Dari sembilan bidang tanah yang diberikan Sanghyang Anggalarang mulai lahir peranakan Etnis Tionghoa di Tangerang.¹²

Rombongan Etnis Tionghoa selanjutnya yang datang ke Kota Tangerang melalui muara sungai Cisadane, yaitu setelah peristiwa pembantaian Etnis Tionghoa di Batavia pada akhir bulan September tahun 1740 M yang dilakukan tentara VOC di bawah pimpinan Gubernur Jenderal Adrian Valckenier dan suksesornya, yaitu Gubernur Willem Baron van Imhoff,¹³ hingga lebih dari 10.000 orang jiwa menjadi korban pembantaian, akibat tuduhan melakukan pemberontakan terhadap VOC.

Tuduhan melakukan pemberontakan terhadap VOC juga mengakibatkan banyak dari Etnis Tionghoa di Batavia terusir dan melarikan diri ke sekitar sungai Cisadane yang merupakan pinggiran Batavia (Jakarta), juga mengakibatkan Etnis Tionghoa di Kota Tangerang diperlakukan tidak manusiawi oleh kolonial Belanda, seperti terpinggirkan, terancam kemiskinan, hingga terdesak secara ekonomi. Hal tersebut yang kemudian membuat Etnis Tionghoa di Kota Tangerang menjual tanah kepada sesama Tionghoa yang datang tahun 1870 M. Pada tahun 1888 M jumlah Etnis Tionghoa yang berada di Kota Tangerang mencapai 27.996 orang.¹⁴ Para pendatang Tionghoa tersebut kemudian menjadi tuan tanah baru.

Tahun 1920-1930 M juga ditandai dengan kedatangan Etnis Tionghoa ke daerah-daerah tertentu di Tangerang baik Kota maupun Kabupaten secara besar-besaran sesuai jalur yang ditempuh setelah Tiongkok mengalami revolusi, yaitu melalui jalur laut (sungai Cisadane) dan daratan (Jakarta). Etnis Tionghoa yang datang melalui jalur laut tinggal di wilayah-wilayah seperti Teluk Naga, Mauk, Pasar Kemis, Sepatan, dan Kresek. Selain itu, di sisi lain Belanda juga mendirikan permukiman bagi Etnis Tionghoa berupa pondok-pondok dan perkampungan. Pondok-Pondok yang didirikan Belanda sampai saat ini masih dikenal dengan sebutan seperti Pondok Cabe, Pondok Aren, Pondok Pinang, Pondok Jagung, dan Kecamatan Tangerang, Cipondoh, Batu Ceper, juga menjadi wilayah Etnis Tionghoa yang datang melalui jalur daratan (Jakarta).¹⁵

Etnis keturunan Tionghoa yang menetap di Indonesia khususnya di Kota Tangerang berasal dari Tiongkok Tenggara Provinsi Fujian dan Guangdong. Etnis keturunan Tionghoa datang ke Indonesia untuk berbagai keperluan, mulai dari perdagangan, mencari nafkah, hingga profesi.¹⁶ Sejak tahun 1700 M banyak dari Etnis Tionghoa yang kurang mampu dalam hal ekonomi sehingga memutuskan untuk tinggal di luar Benteng Makassar. Keberadaan Etnis peranakan Tionghoa yang berada di sekitar Benteng memunculkan istilah dan membuat mereka sering disebut sebagai Cina Benteng.

Identitas Etnis Tionghoa di Kota Tangerang dapat didefinisikan dalam tiga

¹² Haryani, E. (2020). Masyarakat Cina Benteng Kota Tangerang dan Model Ketahanan Budaya Keagamaan. *Jurnal Lektur Keagamaan*, Vol. 18(2), p. 407.

¹³ Suhaedi, H. S., et al. (2015). Etnis Cina di Banten. *Banten: LP2M UIN SMH Banten*, p. 52.

¹⁴ Ali, M. *Misionarisme di Banten*. (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2021) p. 24.

¹⁵ Haryani, E. (2020). *Masyarakat Cina Benteng Kota Tangerang ...*, p. 408.

¹⁶ Molodysky, N. 2019. *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia: Rabasia Resep & Kisah Dibalikinya*. (Jakarta: Visimedia, 2019), p. 5.

identitas, yaitu; *Tionghoa-Indonesia, totok*, dan *peranakan*. *Tionghoa-Indonesia* adalah orang Tionghoa yang masih seratus persen berdarah Tionghoa atau asli orang Tionghoa. Namun, sudah lama menetap di Indonesia. Sedangkan *totok* adalah pendatang baru dari Negara dan kelahiran Tiongkok, dengan ciri khas memiliki kulit lebih putih, dan mata lebih sipit. Berbeda dengan *peranakan*. Istilah *peranakan* berasal dari Bahasa Melayu yaitu anak yang berarti lahir di dalam Negeri, tetapi memiliki darah luar Negeri atau darah campuran,¹⁷ atau mengacu pada Etnis Tionghoa yang lahir di luar Negara Cina dari seorang *totok*, atau orang yang mengalami kawin campur antara pribumi dengan Tionghoa. Hal tersebut terjadi sebagaimana pada Etnis Tionghoa di Kota Tangerang dengan ciri khas memiliki warna kulit gelap, matanya pun tidak sipit, dan tidak pandai berbahasa mandarin.

Pinggir muara sungai Cisadane yang sekarang menjadi kawasan Pasar Lama di Jalan Kisamaun Kelurahan Sukasari Kecamatan Tangerang Kota Tangerang adalah kawasan *Pecinan* di Tangerang, dimana Peranakan Cina Benteng melakukan aktivitas sosial hingga tempat perniagaan.¹⁸ Kawasan Pasar Lama juga merupakan permukiman pertama Etnis Cina Benteng yang meliputi Gang Kali Pasir, Gang Cirarab, dan Gang Cilangkap. Semua tersusun dengan struktur tata ruangnya yang baik. Namun, sayangnya hingga kini hanya tersisa sedikit bangunan yang masih berciri khas Pecinan.¹⁹

Di Pasar Lama terdapat Kelenteng Boen Tek Bio yang menjadi bukti bahwa Pasar Lama adalah kawasan pemukiman Cina Benteng. Kelenteng Boen Tek Bio didirikan pada tahun 1684 Masehi dan menjadi bangunan tertua di Kota Tangerang. Kemudian pada tahun 1689 Masehi dibangun Kelenteng Boen San Bio yang terletak di Pasar Baru. Kelenteng Boen Tek Bio dan Kelenteng Boen San Bio menjadi saksi sejarah bahwa Etnis Tionghoa sudah menetap di Kota Tangerang lebih dari tiga abad yang lalu.²⁰

2. Proses Pengolahan Laksa Di Kota Tangerang

Kota Tangerang berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Tangerang Tahun 2018 tercatat menjadi Kota Metropolitan terbesar di Provinsi Banten dan ketiga di Jabodetabek setelah Jakarta dan Bekasi.²¹ Sumber utama perekonomian Kota Tangerang sebagian besar berasal dari sektor Industri, perdagangan, dan jasa. Sumber utama perekonomian tersebut selaras dengan jenis mata pencaharian masyarakat Kota Tangerang yang bersifat heterogen dan bervariasi. Namun, Kota Tangerang pada tahun 1970 M jauh sebelum tersentuh modernisasi, sama seperti kota lainnya sering dijumpai sebagian besar masyarakat Kota Tangerang berprofesi atau memiliki mata pencaharian sebagai petani, pekebun, dan pedagang. Hasil tani dan kebun tersebut kemudian diolah dengan berbagai jenis hasil olahan berbahan dasar tepung beras salah satunya yaitu Laksa yang menjadi makanan khas di Kota Tangerang.²²

Mengenai akar kata Laksa tidak ada sumber jelas yang menyatakan dari mana

¹⁷ Suhaedi, H. S., et al. (2015). *Etnis Cina di Banten*, p. 70.

¹⁸ Akbar, & Dwipa. (2020). *Pecinan, Asimilasi, Feodalisme dan Modernisasi Komunikasi Antar Budaya*. Bogor: Guepedia, p. 9.

¹⁹ Sulistyono, B., & Anisa, M. F. (2012). *Pengembangan Sejarah dan Budaya Kawasan Cina Benteng Kota Lama*. Tangerang. Jurnal Planesa, 3(2), p. 97.

²⁰ Halim, W. (2005). *Ziarah Budaya Kota Tangerang ...*, p. 48.

²¹ Priambodo, C., et al. (2022). *Hunian Vertikal dan Community Mall dengan Konsep Co-Living di Kota Tangerang*. Yogyakarta: CV Budi Utami, p. 2.

²² Tubing. *Wawancara*. 2 Januari 2021. Tangerang

asal kata Laksa sebenarnya. Namun, dalam buku Penafsiran Kitab Bilangan, kata Laksa berarti ungkapan beribu-ribu, atau puluhan ribu menunjukkan kepada jumlah yang banyak sekali.²³ Dalam penelitian M. Fadhil Nursal berjudul *The Business Strategy Of Laksa Culinary Tourism In Tangerang Indonesia*, juga disebutkan bahwa kata Laksa berasal dari Bahasa Mandarin yaitu dari Bahasa Kanton *Lieta* yang berarti dibumbui pasir, karena saus atau kuah Laksa akan memiliki tekstur kasar seperti butiran pasir ketika dicampur dengan bubuk ebi.²⁴ Dalam buku Makanan Tradisional Indonesia disebutkan kata Laksa berasal dari bahasa Persia dan India disebut dengan *Lakhsbah*, yang berarti sejenis mi tipis, atau *Hang Laksa* yang berarti membuat Laksa. Istilah ini sudah ada di Nusantara sejak abad ke-14 Masehi berasal dari bahasa Sansekerta yang berarti banyak.²⁵

Kepopuleran Laksa Tangerang tidak hanya di kalangan masyarakat Tangerang saja. Tetapi sudah terkenal di kalangan daerah tetangga seperti Jakarta dan Bogor. Bahkan menurut Bapak Tubing sebagai salah satu penjual Laksa di Pasar Lama yang sudah berjualan selama tiga puluh tahun berkata, selain masyarakat pribumi yang berkunjung untuk mencicipi nikmatnya Laksa Tangerang, masyarakat dari Negara tetangga seperti Singapura, Malaysia, dan Brunei Darussalam juga sudah ada yang mencicipi Laksa Tangerang.²⁶ Berkat kepopuleran tersebut, Laksa mendapat perhatian khusus dari pemerintahan Kota Tangerang. Sehingga pemerintah Kota Tangerang ikut serta berkontribusi dalam mempertahankan Laksa sejak tahun 2010 M sebagai salah satu makanan Khas di Kota Tangerang, dengan memfasilitasi beberapa para penjual Laksa berupa lapak atau pondok-pondok. Lapak atau pondok-pondok tersebut dikenal dengan nama “Kawasan Kuliner Laksa Tangerang” atau Taman Laksa yang berlokasi cukup strategis yaitu di Jalan Muhammad Yamin Kelurahan Babakan Kecamatan Tangerang Kota Tangerang.²⁷

Terjadinya akulturasi budaya kuliner Tionghoa dengan kuliner Laksa di Kota Tangerang disebabkan oleh dua faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal.²⁸ Faktor intern akulturasi Laksa dengan budaya Tionghoa di Kota Tangerang dapat dilihat dari terbentuknya pola hidangan makanan pada masyarakat Kota Tangerang, yaitu dengan menyajikan berbagai rempah-rempah Nusantara seperti: kunyit, lengkuas, cabai, kemiri, kencur dan santan pada setiap hidangannya yang mencerminkan akan beragam budaya Nusantara. Kemudian diikuti dengan penggunaan teknik memasak menurut bahan dan tradisi yang biasa dilakukan. Teknik dan bahan makanan khas Kota Tangerang dan Indonesia umumnya dalam perkembangannya dipengaruhi oleh seni kuliner dari berbagai Negara seperti India, Timur Tengah dan Tiongkok. Seperti teknik memasak *Cab* dan *Tumis*.

Seni kuliner Tionghoa Etnis Han ikut berperan dan berpengaruh dalam perkembangan makanan khas di Kota Tangerang, sebab etnis Han adalah Etnis yang banyak memperkenalkan makanan pada bangsa di dunia termasuk Indonesia, dan

²³ De Regt, L. J., & Wendland, E. R. (2020). *Pedoman Penafsiran Alkitab Kitab Bilangan*. Jakarta: LAI, p. 338.

²⁴ Nursal, M. F., et al. (2019). *The Business Strategy of “Laksa” Culinary Tourism in Tangerang Indonesia*. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 8(5), p. 3.

²⁵ Hubeis, M., & Dewi, W. K. (2018). *Kuliner: Suatu Identitas Ketahanan Pangan Unik*. Bogor: IPB Press, p. 22.

²⁶ Tubing. *Wawancara...*

²⁷ Udin. *Wawancara*. 24 Desember 2021. Tangerang

²⁸ Sari, W. P., & Rizki, M. F. (2021). *Komunikasi Lintas Budaya*. Selayo: Penerbit Insan Cendeki Mandiri, p. 66.

menjadi Etnis Tionghoa terbesar yang menyebar di berbagai wilayah Indonesia.²⁹ Masakan Tionghoa juga mengacu pada variasi dari seluruh suku bangsa, baik dari agama maupun tradisi.³⁰ Sedangkan faktor eksternal akulturasi Laksa dengan masyarakat Tionghoa terjadi ketika para penjual Laksa berjualan menggunakan gerobak dan menjajakannya kepada Komunitas Tionghoa Peranakan, Tionghoa Tangerang atau yang biasa dikenal dengan Cina Benteng.³¹

Gambar 1.

Kawasan Kuliner Laksa Tangerang



Sumber: Dokumentasi peneliti

Gambar 2.

Gerobak Laksa



Sumber: Dokumentasi Peneliti

Akulturasi Laksa dengan Budaya Tionghoa dapat di buktikan dengan adanya dua macam Laksa yang diakui di Kota Tangerang yaitu Laksa Nyai dan Laksa Nyonya, yang masing-masing memiliki cita rasa khas tersendiri dan perbedaan pada bahan dasar penggunaannya, komposisi, dan penyajian pada kuahnya. Dinamakan Laksa Nyai karena Laksanya buatan pribumi atau asli buatan orang Tangerang. Sedangkan dinamakan Laksa Nyonya karena dibuat oleh keturunan peranakan Tionghoa di Kota Tangerang.³²

Laksa Nyai atau Laksa buatan asli pribumi Tangerang menggunakan mie berbahan dasar tepung beras, yang memiliki tekstur lebih tebal dan kenyal sebagai bahan utama hidangan. Sedangkan Laksa Nyonya menggunakan bihun dan ketupat sebagai bahan dasar dalam hidangannya, maka dari itu disebut sebagai Laksa bihun. Satu porsi Laksa Nyai berisikan mie, taburan daun kucai, potongan ayam atau telur ayam rebus, sambal dan tambahan kuahnya. Banyak peranakan Tionghoa Cina Benteng yang tinggal di daerah Pasar Lama menyukai Laksa Nyai, karena adanya taburan daun kucai dalam penyajiannya.³³ Sedangkan satu porsi Laksa Nyonya

²⁹ Pratiwi, A. K., & Muryadi. (2015). *Aktivitas Ekonomi Orang Hakka di Surabaya Tahun 1946-1959*. Verleden: Jurnal Kesenjarahan, 3(2), p. 183.

³⁰ Banudi, L., & Imanuddin. (2017). *Sosiologi dan Antropologi Gizi*. Kendari: PT Forum Ilmiah Kesehatan, p. 36.

³¹ Tubing. *Wawancara ...*

³² Udin. *Wawancara ...*

³³ Yanti. *Wawancara*, 24 Desember 2021, Tangerang

berisikan bihun, irisan ketupat, taburan daun kemangi, irisan telur ayam rebus, suwiran ayam goreng, taburan ebi kering, bawang goreng, kerupuk emping, sambal dan tambahan kuahnya.

Dalam penyajiannya Laksa Nyai disajikan dalam piring berdiameter besar. Setelah semua bahan sudah lengkap kemudian Laksa disiram menggunakan kuah kuning yang lebih kental dibandingkan dengan kuah Laksa Nyonya, karena penggunaan santan yang lebih banyak dan adanya tambahan kacang hijau, irisan kentang dan taburan serundeng, sehingga kuahnya terasa lebih kesat dan gurih.³⁴ Harga Laksa Nyai dibanderol mulai dari 15.000 s/d 25.000 Rupiah, tergantung pada penggunaan variasi atau *topping*. Laksa Nyai dapat ditemukan di Pasar Lama, Kawasan Kuliner Laksa Tangerang yang terletak di Jl. Moh Yamin, atau dapat ditemukan di sepanjang jalan sebelum menuju Kawasan Kuliner Laksa Tangerang.

Gambar 3. Laksa Nyai



Sumber: Dokumentasi Peneliti

Penyajian Laksa Nyonya tidak jauh berbeda dengan Laksa Nyai. Setelah semua bahan sudah lengkap disajikan dalam mangkuk, kemudian disiram menggunakan kuah kuning. Namun, kuah kuning yang digunakan Laksa Nyonya memiliki kuah seperti curry.³⁵ Laksa Nyonya dijual mulai dari 25.000 Rupiah, dan dapat ditemukan di kedai bernama “Laksa Bihun Cie Ikim”, yang jaraknya tidak jauh dari Kawasan Kuliner Laksa Tangerang. Tepatnya di Jalan KH. Soleh Ali No 98, Kecamatan Sukasari Kota Tangerang.

Gambar 4.

Satu Porsi hidangan Laksa Bihun Cie Ikim



Sumber: Dokumentasi Peneliti

Gambar 5.

Kedai Laksa Nyonya atau Laksa Bihun Cie Ikim



Sumber: Dokumentasi Peneliti

³⁴ Kurniati, N. A. (2021). *Menelusuri Jejak Laksa Sebagai Kuliner Peranakan dalam Ruang Urban Kota Tangerang*. Seminar Nasional Budaya Urban, Universitas Indonesia, p. 314.

³⁵ Ma'wa, J. *Wawancara*, 24 Desember 2021). Tangerang

Tidak banyak sumber yang menjelaskan tentang sejarah Laksa Nyonya atau Laksa Bihun di Kota Tangerang. Namun, menurut Ikim (2022) selaku pendiri kedai Laksa Nyonya di Kecamatan Sukasari yang menjadi Pecinan atau permukiman komunitas peranakan Tionghoa Kota Tangerang, mengatakan bahwa pada mulanya tidak ada yang menjual Laksa di daerah Kecamatan Sukasari. Maka dari itu Cie Ikim berinisiatif membuka kedai Laksa Bihun sejak Tahun 2014 M.³⁶

Kedai Laksa Bihun Cie Ikim dalam perkembangannya sudah banyak dikunjungi oleh berbagai stasiun televisi untuk meliput langsung bagaimana sensasi kenikmatan Laksa Bihun Cie Ikim atau Laksa Nyonya yang menjadi Laksa Khas Tionghoa.³⁷ Laksa yang berada di Kota Tangerang walaupun memiliki dua macam dan memiliki perbedaan. Namun tetap memiliki esensi keTionghoan (Nurul Adha. K), juga esensi Melayu sebagai bukti adanya akulturasi. Esensi keTionghoan dapat dilihat pada penggunaan makanan khas Tionghoa seperti mie tepung beras dan daun kucai pada Laksa Nyai, serta bihun dan ebi pada Laksa Nyonya. Sedangkan esensi Melayu dapat dilihat pada berbagai rempah-rempah yang digunakan untuk kuah Laksa. Schwartz: (2011) dalam penelitiannya menyatakan bahwa pengaplikasian identitas sebuah masakan bisa menjadi bermacam-macam asalkan makanan tersebut masih berada dalam satu daerah tertentu dan memiliki suatu kekhasan daerah tersebut.³⁸

3. Fungsi Dan Makna Laksa Dalam Masyarakat Kota Tangerang

“Makan” berasal dari kata kerja yang berarti memasukan sesuatu (nasi dan sebagainya) ke dalam mulut, kemudian mengunyah, dan menelannya. Sedangkan “makanan” berarti segala apa yang boleh dimakan. Secara umum terdapat tiga macam fungsi makanan diantaranya; *Pertama* Fungsi Fisiologis, berkaitan dengan peran makanan dalam tubuh yang menjadikannya sumber energi untuk beraktivitas. *Kedua* Fungsi Psikologi, yang dapat memberikan kepuasan emosional seperti rasa perlindungan, perhatian, dan kasih sayang. *Ketiga* Fungsi Sosial Budaya. Fungsi sosial budaya berkaitan dengan Laksa dalam masyarakat Kota Tangerang yang menjadi topik utama dalam persoalan eksistensi pada suatu masyarakat, berkaitan dengan kehidupan sosial, budaya, dan Agama. Bahkan Laksa biasa dijadikan ciri khas dalam perayaan- perayaan tertentu.³⁹

Makna makanan dalam perkembangannya kini telah bergeser dari perkara biologis ke budaya, dapat dilihat dalam konteks kehidupan sehari-hari, yaitu lebih sering menjelaskan tentang apa yang dimakan dalam konteks budayanya dibanding biologisnya. Seperti bahan, cara memasak, rasa, lokasi, dan lain sebagainya.⁴⁰ Dalam sudut pandang sosial-budaya konsep fungsi makanan memiliki dua makna yaitu, berkaitan dengan nilai sosial pangan dan fungsi sosialnya yang dikaitkan dengan naluri pangan yang berada pada setiap individu, keluarga, juga masyarakat. Serta makna makanan yang dilihat dari segi spiritual berkaitan dengan simbol-simbol yang

³⁶ Cie Ikim, *Wawancara*, 2 Juni 2022, Tangerang.

³⁷ Cie Ikim, *Wawancara* ...

³⁸ Kurniati, N. A. (2021). Menelusuri Jejak Laksa Sebagai Kuliner Peranakan dalam Ruang Urban Kota Tangerang. *Seminar Nasional Budaya Urban, Universitas Indonesia*, p. 317.

³⁹ Maita, L., et al.(2019). *Gizi Kesehatan pada Masa Reproduksi*. Yogyakarta: PT Deepublish, p. 8.

⁴⁰ Setiawan, R. (2016). *Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis*. *Jurnal Respons*, 21(1), p. 120.

digunakan dalam ritual kepercayaan.⁴¹ Berikut fungsi dan Makna Laksa dalam masyarakat Kota Tangerang. Baik itu masyarakat pribumi Tangerang, maupun Etnis Tionghoa yang berada di Tangerang:

1) Fungsi Dan Makna Laksa Bagi Masyarakat Pribumi Kota Tangerang

Laksa secara umum tidak memiliki makna khusus, artinya Laksa di Kota Tangerang dapat dikonsumsi setiap saat dan menjadi makanan tambahan yang sifatnya telah turun-temurun.⁴² Namun, masyarakat pribumi Tangerang biasa menghadirkan Laksa sebagai salah satu makanan khas Tangerang pada acara Hajatan atau Selamatan. Mayoritas masyarakat mengatakan tujuan dari hajatan dan selamatan memiliki kesamaan yaitu sebagai bentuk rasa syukur kepada Allah SWT atas apa yang telah dicapai dalam berbagai hal apapun oleh individu atau kelompok. Namun, secara teknis atau pelaksanaannya hajatan berbeda dengan selamatan. Hajatan lebih identik dengan pesta dan biasanya terjadi pada acara pernikahan dan khitanan.⁴³ Hajatan juga identik dengan pendirian tenda yang didekorasi secantik dan semenarik mungkin, menghadirkan lebih banyak tamu undangan dan menyajikan lebih banyak makanan.⁴⁴ Sedangkan selamatan identik dengan “kesederhanaan”. atau jauh dari kemewahan seperti pesta pernikahan dan khitanan.

Makanan yang biasa disajikan pada acara hajatan umumnya adalah makanan pokok, seperti nasi, lauk pauk, dan kue-kue tradisional. Namun, berbeda dengan hajatan pernikahan. Secara khusus makanan yang menjadi ciri khas dalam acara pernikahan adalah nasi kuning dan ayam bekakak yang disajikan selepas akad nikah. Nasi kuning dapat dimakan oleh pengantin atau tamu undangan. Makanan dalam hajatan pernikahan dibuat lebih beragam, karena nantinya makanan akan disajikan untuk prasmanan para tamu undangan.⁴⁵

Selain makanan pokok, biasanya akan ditambah dengan sayur, buah-buahan, kue-kue basah, kue-kue kering, dan lain sebagainya. Semua ini tergantung dan dikembalikan pada kemampuan si pemilik hajatan. Bahkan tidak jarang masyarakat Kota Tangerang dalam acara hajatan pernikahan menambahkan makanan Khas Tradisional Kota Tangerang sendiri yaitu Laksa.⁴⁶ Dalam penyajiannya tidak berbeda seperti yang berada di tempat dagang, yaitu tetap dipisah antara mie dan sayurinya. Kemudian jika ada tamu undangan yang ingin mencicipi Laksa, baru bahan-bahan Laksa disatukan dalam piring berdiameter besar dan disiram dengan kuah kuning khas nya.⁴⁷

2) Fungsi Dan Makna Laksa Bagi Etnis Tionghoa Di Kota Tangerang

Imlek atau Tahun Baru Imlek menjadi perayaan terpenting bagi masyarakat Tionghoa di penjuru dunia. Kata Imlek diambil dari bunyi dialek Hokkian yang berasal dari kata *Yin li* (In Li), berarti penanggalan bulan. Dalam sejarahnya Tahun

⁴¹ Handayani, T. H. W. (2015, Oktober). *Makanan sebagai Produk Budaya dalam Menghadapi Persaingan Global*. Seminar Nasional PTBB FT UNY, p. 258.

⁴² Rasyid, H. N. (2004). *Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia*. Jakarta: Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan, p. 166.

⁴³ Suhaedi, H. S. (2017). *Potensi Integrasi dalam Tradisi: Studi ...* p. 197.

⁴⁴ Majid, C. R. (2021). *Ritual Nyamin dalam Tradisi Selamatan di Taktakan Banten* (Skripsi, UIN SMH Banten, Serang), p. 158.

⁴⁵ Tihami, M. A. (2017). *Ritual dan Simbolisasi Agama dalam Budaya Kuliner Masyarakat Banten*, p. 119.

⁴⁶ Winata, R. *Wawancara...*

⁴⁷ Tubing. *Wawancara...*

Baru Imlek adalah sebuah perayaan yang dilakukan oleh para petani Tiongkok yang jatuh pada tanggal satu di bulan pertama tahun baru. Perayaan Tahun Baru Imlek juga berkaitan dengan pesta menyambut musim semi. Pergantian musim sangat penting bagi para petani Tiongkok, karena untuk memutuskan waktu kapan mulai menanam dan memanen, serta menentukan tanaman apa saja yang cocok untuk ditanam pada musim yang berbeda.⁴⁸ Maka dari itu penanggalan bulan dalam perhitungan kalender Imlek berbeda dengan perhitungan kalender Masehi, karena perhitungannya berdasarkan peredaran matahari, bulan dan pergantian musim. Perayaan Imlek dimulai pada tanggal 30 bulan ke-12 dan berakhir pada tanggal 15 bulan pertama atau yang dikenal dengan istilah Cap Go Meh.⁴⁹

Cap Go Meh adalah hari terakhir atau malam puncak dalam rangkaian perayaan Tahun Baru Imlek. Istilah Cap Go Meh berasal dari dialek Bahasa Hokkian yang berarti malam ke- limabelas. Perayaan Tahun Baru Imlek bersifat sosial dan “pesta rakyat”, ditandai dengan adanya pawai, pertunjukan Barongsai di jalan dan menyalakan lampion sebagai dekorasi kota yang menjadi ciri khas dalam perayaan Cap Go Meh. Tradisi makan menjadi bagian yang tidak terlepas dari perayaan Cap Go Meh, makanan yang disajikan bersifat makanan pokok dan tambahan. Umumnya makanan khas yang disajikan dalam perayaan Cap Go Meh adalah ronde *Huang Xiao*, yaitu bola-bola yang terbuat dari beras ketan (seperti moci) dimakan bersama dengan kuah rebusan gula. Makanan ronde *Huang Xiao* memberikan makna mempererat persaudaraan, kebersamaan, dan mendapat kebahagiaan di tahun yang baru.⁵⁰

Makanan yang dihidangkan dalam rangkaian perayaan tahun Baru Imlek sudah menjadi hasil asimilasi peranakan Tionghoa dengan kuliner lokal ditandai dengan penggunaan santan, yaitu menghidangkan Ikan Ceng Cuan yang terbuat dari ikan tenggiri atau ikan bandeng, tidak lupa pula menyajikan makanan khas Tradisional seperti; Kue Keranjang, Lontong Cap Go Meh dan Laksa.⁵¹ Selain itu, Laksa biasa dijadikan hidangan untuk sembahyang *Che It*. Baik itu Laksa Bihun atau Laksa Khas Tangerang tergantung kepada selera masing-masing. Seperti ketika orang tua meninggal, dan sewaktu hidup orang tua tersebut suka memakan Laksa. Maka pihak keluarga akan menyediakan Laksa atau makanan kesukaan orang yang sudah wafat di meja abu untuk sembahyang.⁵²

D. KESIMPULAN

Keberadaan Etnis Tionghoa di Kota Tangerang menjadikan Kota Tangerang sebagai Kota Multikulturalisme bercorak Tionghoa-Tangerang yang menghasilkan kebudayaan dari berbagai bidang yang berkaitan dalam kehidupan sehari-hari, seperti seni, festival maupun kuliner. Keberadaan Etnis Tionghoa juga turut berpartisipasi juga mempengaruhi dalam proses akulturasi Laksa di Kota Tangerang. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan adanya dua macam Laksa di Kota Tangerang yaitu: Laksa Nyai dan Laksa Nyonya. Laksa Nyai adalah Laksa buatan orang Pribumi Tangerang. Ciri khas dari Laksa Nyai terletak pada mie-nya yang

⁴⁸ Cheung, A., et al. (2022). *Perayaan Tionghoa di Indonesia*. Jakarta: Tiong Gie, p. 9.

⁴⁹ Direktorat Jenderal Kerja Sama ASEAN. (2016, Maret). *Mewujudkan Masyarakat ASEAN yang Dinamis. Majalah Masyarakat ASEAN*, 11, p. 55.

⁵⁰ Saraswati, L. A., & Wardhani, P. A. I. (2012). *Perjalanan Multikultural dalam Sepiring Ketupat Cap Go Meh*. Prosiding Seminar Internasional, p. 10.

⁵¹ Cheung, A., et al. (2022). *Perayaan Tionghoa di Indonesia*, p. 17.

⁵² Ma'wa, J. *Wawancara...*

terbuat dari beras dan adanya tambahan daun kucai dalam penyajiannya, tidak lupa menambahkan kuah Laksa yang terbuat dari berbagai rempah Nusantara. Sedangkan Laksa Nyonya adalah Laksa yang dibuat oleh orang peranakan Tionghoa Tangerang. Laksa Nyonya berbeda dengan Laksa Nyai. Ciri khas Laksa Nyonya terletak pada penggunaan bihun, ebi kering, daun kemangi dan tambahan kuah Laksa yang terbuat dari rempah-rempah Nusantara. Meskipun keduanya memiliki perbedaan. Namun, keduanya sama-sama memiliki esensi keTionghoan dan esensi Tangerang sebagai bukti adanya akulturasi. Esensi Tionghoa dapat dilihat pada penggunaan makanan khas Tionghoa seperti mie tepung beras dan daun kucai pada Laksa Nyai, serta bihun dan ebi kering pada Laksa Nyonya. Sedangkan esensi khas Tangerang dapat dilihat pada penggunaan bumbu yang ada di kuah Laksa. Laksa di Kota Tangerang ditinjau dari segi makanan dalam fungsi sosial budaya memiliki makna yang luas berkaitan dengan kehidupan sosial, budaya, dan agama masyarakat Kota Tangerang. Bahkan Laksa biasa dijadikan ciri khas hidangan dalam perayaan atau ritual keagamaan. Baik itu ritual keagamaan masyarakat pribumi maupun peranakan Etnis Tionghoa yang berada di Kota Tangerang. Seperti adanya penyajian Laksa pada perayaan atau pesta Hajatan dan Khitanan pada masyarakat pribumi Tangerang. Sedangkan pada komunitas peranakan Tionghoa biasa menyajikan Laksa pada perayaan Tahun Baru Imlek dan Cap Go Meh.

E. REFERENSI

BUKU:

- Akbar, & Dwipa. (2020). *Pecinan, asimilasi, feodalisme dan modernisasi komunikasi antar budaya*. Bogor: Guepedia.
- Ali, M. (2021). *Misionarisme di Banten*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Cheung, A., dkk. (2022). *Perayaan Tionghoa di Indonesia*. Jakarta: Tieng Gie.
- De Regt, L. J., & Wendland, E. R. (2020). *Pedoman penafsiran Alkitab Kitab Bilangan*. Jakarta: LAI.
- Halim, W. (2005). *Ziarah budaya Kota Tangerang menuju masyarakat berperadaban akhlakul karimah*. Jakarta: Pendulum.
- Molodysky, N. (2019). *Kuliner khas Tionghoa di Indonesia: Rahasia resep & kisah dibaliknya*. Jakarta: Visimedia.
- Nugrahani, F. (2014). *Metode penelitian kualitatif*. Solo: Cakra Books.
- Priambodo, C., dkk. (2022). *Hunian vertikal dan community mall dengan konsep co-living di Kota Tangerang*. Yogyakarta: CV Budi Utami.
- Rasyid, H. N. (2004). *Ensiklopedi makanan tradisional Indonesia*. Jakarta: Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan.
- Semiawan, C. R. (2010). *Metode penelitian kualitatif: Jenis, karakteristik, dan keunggulannya*. Jakarta: Grasindo.
- Suhaedi, H. S. (2017). *Potensi integrasi dalam tradisi: Studi hajatan masyarakat Serang*. Banten: LP2M UIN SMH Banten.
- Suhaedi, H. S., dkk. (2015). *Etnis Cina di Banten*. Banten: LP2M UIN SMH Banten.
- Tihami, M. A. (2017). *Ritual dan simbolisasi agama dalam budaya kuliner masyarakat Banten*. Serang: Laboratorium Bantenologi.
- Tjahyadi, I., dkk. (2019). *Buku ajar kajian budaya lokal*. Lamongan: Pagan Press.

JURNAL:

- Al-Ayyubi, S. (2016). Cina Benteng: Pembaruan dalam masyarakat majemuk di Banten. *Jurnal Kalam*, 10(2), 322–329.

- Aliyah. (2020). Adaptasi masyarakat Cina Benteng (Studi kasus pada komunitas Kelenteng Boen Tek Bio Tangerang). *Advis Journal of Advertising*, 1(1), 1–6.
- Amanah, N., dkk. (2009). Akulturasi budaya Tionghoa dengan budaya Melayu pada mahasiswa pendidikan Bahasa Mandarin FKIP Untan Pontianak. *Jurnal Universitas Tanjungpura*, 1–15.
- Haryani, E. (2020). Masyarakat Cina Benteng Kota Tangerang dan model ketahanan budaya keagamaan. *Jurnal Lektur Keagamaan*, 18(2), 407–410.
- Nursal, M. F., dkk. (2019). The business strategy of “Laksa” culinary tourism in Tangerang Indonesia. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 8(5), 1–8.
- Setiawan, R. (2016). Memaknai kuliner tradisional di Nusantara: Sebuah tinjauan etis. *Jurnal Respons*, 21(1), 120–130.
- Sulistyo, B., & Anisa, M. F. (2012). Pengembangan sejarah dan budaya kawasan Cina Benteng Kota Lama, Tangerang. *Jurnal Planesa*, 3(2), 97–102.

SUMBER TIDAK DITERBITKAN
MAKALAH SEMINAR:

- Handayani, T. H. W. (2015, Oktober). Makanan sebagai produk budaya dalam menghadapi persaingan global. Seminar Nasional PTBB FT UNY.
- Hartati, C. D. (2013, Agustus). Akulturasi budaya Cina dan Betawi di Jakarta. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Semester Genap, Universitas Darma Persada.
- Kurniati, N. A. (2021). Menelusuri jejak Laksa sebagai kuliner peranakan dalam ruang urban Kota Tangerang. Seminar Nasional Budaya Urban, Universitas Indonesia.

SKRIPSI:

- Majid, C. R. (2021). *Ritual Nyamin dalam tradisi selamatan di Taktakan Banten* (Skripsi, UIN SMH Banten, Serang).

MAJALAH atau SURAT KABAR:

- Direktorat Jenderal Kerja Sama ASEAN. (2016, Maret). Mewujudkan masyarakat ASEAN yang dinamis. *Majalah Masyarakat ASEAN*, Edisi 11, 55.

WAWANCARA:

- Cie Ikim. (2022, Juni 2). *Sejarah dan perkembangan Laksa Bihun Cie Ikim*. [Wawancara tatap muka].
- Ma’wa, J. (2021, Desember 24). *Perbedaan Laksa buatan pribumi dengan Laksa Tionghoa*. [Wawancara tatap muka].
- Tubing. (2021, Januari 22). *Sejarah Laksa di Kota Tangerang*. [Wawancara tatap muka].
- Udin. (2021, Desember 24). *Perbedaan Laksa khas Kota Tangerang dengan Laksa lainnya*. [Wawancara tatap muka].
- Winata, R. (2021, Desember 24). *Fungsi dan makna Laksa*. [Wawancara tatap muka]
- Yanti. (2021, Desember 24). *Hubungan Laksa Tangerang dengan masyarakat peranakan Tionghoa Tangerang atau Cina Benteng*. [Wawancara tatap muka].

