

BAB III

PERALATAN, BAHAN BAKU DAN TEKNIK MEMASAK KULINER TIONGHOA PERANAKAN

3.1 Peralatan Kuliner Tionghoa Peranakan

Peralatan atau perlengkapan dapur merupakan alat dapur yang digunakan untuk memasak dan mempunyai fungsi untuk memudahkan dalam menyiapkan bahan makanan yang akan diolah menjadi sebuah hidangan.⁶³ Dalam kuliner Tionghoa, peralatan menempati posisi penting dalam menghasilkan makanan yang baik. Peralatan memasak dalam seni kuliner Tionghoa sangat sederhana jika dibandingkan dengan peralatan bangsa Barat. Kelengkapan masak kebanyakan berasal dari masyarakat Tionghoa, alat-alat tersebut yaitu kualai, penggorengan, pisau besar, mangkok, piring dan lainnya.⁶⁴

Berikut merupakan beberapa peralatan memasak masyarakat Tionghoa yang masih dipakai sampai sekarang, yaitu:

1. Wajan

Wajan merupakan salah satu peralatan memasak yang terbuat dari bahan besi baja yang tidak dilakukan *coating* sedangkan wajan modern terbuat dari bahan *stainless steel* atau aluminium, wajan dengan bahan *stainless steel* daya hantarnya sangat cepat, sehingga masakan yang dimasak akan cepat matang. Tetapi, wajan tradisional yang menggunakan bahan besi baja lebih tahan lama karena bahan besi baja memiliki kekuatan yang lebih tinggi dibandingkan aluminium atau bahan

⁶³ Denta Mandra Pradipta, dkk. *Relasi Pemilihan Warna, Fungsi dan Jenis Material Pada Perkakas Dapur Berbahan Stainless Steel*. Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Desain dan Seni Kreatif, Universitas Mercu Buana. Jurnal Narada. Volume 6 Edisi 1, 2019., hal. 154

⁶⁴ Hendra Kurniawan. *Op cit.*, hal. 83

lainnya.⁶⁵ Bentuk wajan memiliki dua jenis yaitu wajan cekung dan wajan rata, wajan yang sering digunakan yaitu wajan dengan bentuk cekung karena dapat digunakan untuk menggoreng dengan minyak banyak, minyak sedang maupun menumis dengan sedikit minyak.

2. Sudip

Sudip atau sering disebut dengan sodet (Tangerang) merupakan bagian penting untuk memasak menggunakan wajan. Sudip berfungsi sebagai alat untuk mengaduk, membalik dan mengangkat masakan saat proses memasak. Sudip mempunyai dua jenis yaitu sudip berbentuk cekung dan berbentuk rata. Sudip yang berbentuk rata digunakan untuk mengangkat dan membalik makanan, sedangkan sudip yang berbentuk cekung lebih sering digunakan untuk mengaduk dan mengambil kaldu.⁶⁶

3. Pisau

Pisau merupakan alat yang digunakan untuk memotong, mengiris, melunakan daging dan lainnya. Pisau dalam kegiatan memasak masyarakat Tionghoa berbentuk lebar dan besar dengan gagang yang menggunakan bahan kayu. Pisau bagi para koki dianggap sebagai jiwa dalam memasak. Jenis pisau yang berbentuk lebar dan besar dapat digunakan untuk semua keperluan memotong, bagian tumpul pisau dapat digunakan untuk meremukan tulang dan melunakan daging dengan cara memukul-mukulnya.⁶⁷

⁶⁵ Aji Chen Bromokusumo. *Op cit.*, hal. 10

⁶⁶ Izwani,dkk. *Op cit.*, hal. 48

⁶⁷ Aji Chen Bromokusumo. *Op cit.*, hal. 11

4. Kukusan Bambu

Kukusan merupakan alat masak yang bahan utamanya terbuat dari bambu dengan kerangka kayu yang digunakan untuk mengukus dengan menyelupkannya ke dalam wajan besar yang berisi air mendidih.⁶⁸ Kukusan bambu merupakan kukusan tradisional yang masih dipakai hingga saat ini, kukusan yang terbuat dari bahan bambu memiliki beberapa ukuran mulai dari 6 sampai 14 inci. Kukusan bambu digunakan untuk memasak berbagai macam masakan, seperti yang sering dipakai untuk memasak dimsum dan lainnya.⁶⁹

5. Sumpit

Sumpit berasal dari Tiongkok yang sudah ada sejak 5.000 tahun yang lalu. Sumpit secara harfiah adalah *fai ji* yang berarti bocah-bocah gesit dan tangkas. Penggunaan sumpit meluas ke beberapa negara seperti Korea, Jepang, Vietnam dan Indonesia sejak menyebarnya ajaran Kung Fu Tsu (551-479 SM). Sumpit dalam ajaran Kung Fu Tsu memiliki nilai filosofis yang dianggap sebagai lambang kesetaraan, harmoni dan kerja sama.⁷⁰

Sumpit merupakan salah satu kerajinan khas dari Tionghoa yang digunakan sebagai peralatan makan oleh masyarakat Tionghoa dan sebagai pengganti sendok bagi masyarakat Tionghoa. Sumpit terdiri dari dua pasang yang berukuran panjang 22-25 cm dan ukuran diameternya sekitar 0,5 cm.⁷¹ Sumpit merupakan alat yang terbuat dari bahan kayu yang memiliki bentuk kecil dan panjang, setiap sumpit

⁶⁸ Aji Chen Bromokusumo. *Op cit.*, hal. 12

⁶⁹ Izwani,dkk. *Op cit.*, hal. 45

⁷⁰ Andar Ismail. *Selamat Berkarunia*. Penerbit Gunug Media.2008., hal.85

⁷¹ Anas Ahmadi. *Tiongkok: Filsafat, Budaya dan Sastranya*. Penerbit Reyka Petra Media. 2015., hal. 108

memiliki pasangan yang multiguna untuk digunakan sebagai alat mengaduk, mengambil, mengocok telur dan lainnya.⁷²

Sumpit memiliki beberapa tata krama ketika menggunakannya, sebagai berikut:

- a. Jangan menggunakan sumpit untuk di main-mainkan.
- b. Jangan menggunakan sumpit untuk mengaduk sup karena terlihat seperti sedang membersihkan sumpit.
- c. Jangan menusukan sumpit pada nasi karena posisi tersebut dilakukan hanya untuk prosesi saat upacara pemakaman.
- d. jangan menggunakan sumpit untuk menunjuk sesuatu.⁷³

6. Saringan

Saringan merupakan alat yang berbentuk panjang dan memiliki jaring-jaring yang digunakan untuk mengangkat dan meniriskan makanan gorengan ataupun rebusan.⁷⁴ Saringan tidak terlepas dari keberadaan sumpit karena masakan-masakan Tionghoa khususnya saat membuat mie memerlukan saringan dan sumpit untuk mengangkat mie keluar dari proses merebus.

3.2 Bumbu dan Bahan Baku Kuliner Tionghoa Peranakan

Kuliner asli Indonesia menggunakan banyak bumbu dan rempah, sehingga diperlukan pematangan yang lebih lama dan merata yang diperoleh dengan membungkusnya dengan daun pisang. Di sisi lain, bahan makanan yang dikukus untuk makanan Tionghoa biasanya tidak dibumbui, jika ingin memasak makanan

⁷² Aji Chen Bromokusumo. *Op cit.*, hal. 12

⁷³ Gengoya. *Bahasa & Budaya Jepang untuk Pemula Edisi Traveling*. 2019. Penerbit Grasindo., hal.37

⁷⁴ Aji Chen Bromokusumo. *Op cit.*, hal. 12

Tionghoa, ada beberapa bahan yang wajib ada dalam menghadirkan sebuah masakan khas Tionghoa, tanpa bahan-bahan tersebut cita rasa khas makanan Tionghoa tidak akan lengkap. Bahan-bahan ini mudah didapatkan di Indonesia karena bahannya sering ditemukan dalam resep masakan asli Indonesia.⁷⁵ Bumbu utama kuliner Tionghoa adalah bawang putih, jahe, merica dan cabai. Sementara bumbu dan rempah Nusantara sangat kaya dan beragam jenisnya yaitu kunyit, lengkuas, kencur, kemiri, daun salam, bawang merah, keluak, serai, daun pandan dan sebagainya.

Tiongkok merupakan negara empat musim dengan sebgaiian subtropik di daerah selatan. Tiongkok secara alami tidak memiliki bumbu dan rempah yang berlimpah seperti Nusantara. Dalam perjalanan panjang alkulturasi cita rasa ini menghasilkan banyak sekali cita rasa baru yang merupakan gabungan dari cita rasa kuliner Tionghoa dan Nusantara. *Fusion food*⁷⁶ baru ini kemudian berkembang luas dan menjadi kumpulan kuliner Nusantara yang tidak ditemui di Tiongkok. Pengaruh masing-masing daerah dan wilayah di Nusantara juga memegang peranan penting untuk kuliner peranakan. Kuliner peranakan di Jawa Barat akan berbeda dengan kuliner peranakan di Jawa Tengah, Kalimantan dan Sumatera. Contohnya adalah penggunaan kecap manis di Jawa Tengah dan sebgia Jawa Timur kurang di

⁷⁵ Nicholas Molodysky. *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia*. Penerbit PT Visimedia Pustaka.2019., hal.5

⁷⁶ Fusion food adalah makanan yang dihasilkan dengan mengkombinasikan antara bahan, bumbu dan teknik olahan makanan tradisional yang digabungkan secara sengaja sehingga menghasilkan citarasa baru dan dapat dikonsumsi. Wilujeng Lestari, dkk. *Buku Saku Fusion Food*. Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

sukai di Jawa Barat karena cita rasa di Jawa Barat lebih cenderung asin, sementara Jawa Tengah lebih cenderung manis.⁷⁷

Terdapat banyak bahan masakan di Indonesia yang awalnya dibawa oleh orang Tionghoa pada zaman dahulu. Beberapa masakan tersebut hingga saat ini sudah menjadi bahan pokok untuk masyarakat Indonesia dan ada juga yang hanya dipakai dalam masakan Tionghoa.

3.2.1 Bumbu Masakan Tionghoa Peranakan

3.2.1.1 Jintan atau Jinten Hitam

Jintan menjadi bahan unik dalam kuliner peranakan yang bernama latin *Nigella Sativa* adalah tanaman asli Asia Selatan dan barat daya yang kemudian menyebar ke kawasan Asia Tenggara. Jinten bermanfaat untuk kekebalan tubuh manusia karena jinten mempunyai sel *T-lymphocytes*⁷⁸ untuk memproduksi antibodi.⁷⁹ Dalam kuliner peranakan, jintan juga digunakan untuk masakan opor atau yang dikenal sebagai lontong cap go meh dan babi cin yang memberikan ciri khas tersendiri dalam kekayaan kuliner peranakan di Indonesia.⁸⁰

3.2.1.2 Kiam Chai (Sayur Asin)

Kiam chai merupakan asinan sawi hijau yang banyak digunakan dalam masakan Tionghoa. Pembuatan kiam chai yaitu dengan menggunakan sawi hijau yang dibiarkan layu kemudian direndam dalam larutan tepung beras yang

⁷⁷ Aji Chen Bromokusumo. *Op cit.*, hal. 14

⁷⁸ Menurut *TeachMe Physiology* <https://teachmephysiology.com/immune-system/cells-immune-system/t-cells/> *T-lymphocytes* adalah komponen utama dalam sistem kekebalan tubuh.

⁷⁹ Sufriya Yulianti. *Sembuhkan Penyakit dengan Habbatussauda (jinten hitam)*. Penerbit Agro Media Pustaka. 2006

⁸⁰ Aji Chen Bromokusumo. *Op cit.*, hal. 18

menghasilkan rasa cenderung asam.⁸¹ *Kiam chai* dalam masakan Tionghoa di Tangerang dipakai untuk salah satu bahan asinan yang terkenal di Tangerang yaitu Asinan Lan Jin.

3.3.1.3 Kucai

Kucaai merupakan daun bawang yang memiliki aroma seperti bawang putih yang sangat kuat, daunnya memiliki ukuran yang panjang dan agak pipih. Kucai bermanfaat untuk anti radang dan anti kanker. Kucai di Tangerang disajikan dengan Laksa Benteng yang terdapat di Tangerang.

3.3.1.4 Angkak

Angkak atau *red yeast rice* adalah salah satu bahan yang digunakan dalam kuliner Tionghoa. Bentuknya menyerupai butiran beras dan berwarna merah. Angkak merupakan hasil dari fermentasi dari beras, biasanya angkak diolah dengan cara dihancurkan dan dijadikan olahan minuman yang bermanfaat untuk penderita DBD⁸² dan digunakan sebagai pewarna alami untuk hidangan *chaisu* atau babi merah panggang yang dapat dijumpai di tempat kuliner Pasar Lama Tangerang.

3.3.1.5 Daun Ketumbar

Daun ketumbar merupakan daun dari tanaman ketumbar. Masyarakat Indonesia lebih sering menggunakan bijinya dibandingkan dengan daunnya yang digunakan untuk bumbu masakan. Aroma daun ketumbar sangat kuat dan bermanfaat untuk pencernaan.⁸³ Daun ketumbar digunakan sebagai *topping* pada bubur Spesial Ko Iyo yang terdapat di Pasar Lama Tangerang.

⁸¹ Nicholas Molodysky. *Op cit.*, hal. 10

⁸² Nicholas Molodysky. *Op cit.*, hal. 11

⁸³ Nicholas Molodysky. *Op cit.*, hal. 14

3.3.1.6 Jahe

Jahe merupakan jenis rempah yang sangat penting dalam masakan Tionghoa. Aroma jahe sangat harum dan menambah cita rasa pada setiap masakan yang menggunakan jahe. Jahe dapat ditumis bersama bawang putih dan daun bawang maupun direbus dalam sup, sehingga dapat dikonsumsi untuk menghangatkan tubuh karena orang Tionghoa menyukai makanan yang bersifat panas.⁸⁴ Selain bermanfaat untuk menghangatkan tubuh, jahe juga memiliki kandungan antioksidan yang baik untuk kesehatan jantung. Jahe digunakan dalam membuat bahan masakan ikan Ceng Cuan yang merupakan makanan khas dari orang Tionghoa di Tangerang.

3.3.1.7 Tauco

Tauco merupakan kacang kedelai yang melalui proses fermentasi. Tauco berasal dari kata *tau* yang berarti “kacang” dan *co* yang berarti “saus”. Tauco memiliki dua macam jenis yaitu jenis tauco manis dan asin. Selain itu, tauco juga memiliki dua tekstur yaitu tauco kering dan basah, tetapi yang sering dijumpai adalah tauco basah. Bahan masakan ini sering digunakan sebagai penyedap rasa alami karena menghasilkan MSG alami akibat proses fermentasi.⁸⁵ Bahan baku yang sering digunakan dalam membuat tauco adalah kedelai dan kedelai kuning, tetapi yang sering digunakan adalah kedelai hitam. Bahan tambahan untuk membuat tauco adalah berbagai jenis tepung seperti tepung ketan, tepung beras dan tepung terigu.⁸⁶ Dalam kuliner Tionghoa, tauco dipakai sebagai bahan masakan ikan

⁸⁴ Nicholas Molodysky. *Op cit.*, hal. 6

⁸⁵ Nicholas Molodysky. *Op cit.*, hal. 9

⁸⁶ Aji Chen Bromokusumo. *Op cit.*, hal. 40

Ceng Cuan. Ikan Ceng Cuan merupakan masakan khas dari Tionghoa peranakan di Tangerang.

3.3.2 Bahan Dasar Masakan Tionghoa Peranakan

3.3.2.1 Mie Dalam Kuliner Tionghoa

Hidangan mie pertama dibuat di daratan Tiongkok pada masa Dinasti Han pada tahun 25 hingga 200 SM. Kemudian mie berkembang di negara-negara Asia Tenggara seperti Jepang, Korea dan Taiwan. Setelah Marco Polo berkunjung ke Tiongkok, Marco Polo membawa mie kembali ke Eropa sebagai oleh-oleh. Dalam proses perkembangannya, sajian mie yang dibawa ke Eropa oleh Marco Polo berubah menjadi pasta. Bagi Masyarakat Tionghoa, mie merupakan simbol kehidupan yang panjang. Bentuknya yang panjang dan tidak mudah putus merupakan gambaran akan keabadian. Oleh karena itu, mie sering dijadikan hidangan wajib pada acara ulang tahun dan tahun baru sebagai lambang umur panjang.⁸⁷

Mie dikaitkan dengan filosofi panjang umur disajikan sebagai makanan utama saat merayakan ulang tahun *Siu Mie*. Bentuknya yang panjang dan tak terputus dari *Siu Mie* mewakili keberuntungan dan umur panjang bagi mereka yang menyantapnya. *Siu mie* biasanya dimakan di malam sebelum tahun baru imlek. Tidak perlu digigit mienya, tetapi langsung dimakan dengan sumpit agar tidak terputus.⁸⁸ Mie dalam kebudayaan Tionghoa disebut "*changshou mian*" (mie panjang umur). Mie biasanya disajikan utuh tanpa dipotong-potong sehingga

⁸⁷ Izwani, dkk. *Op cit.*, hal. 62

⁸⁸ Izwani, dkk. *Op cit.*, hal. 78

bentuknya tetap panjang karena mie menyimbolkan umur panjang. Oleh karena itu, semakin panjang mie maka semakin lama pula umur seseorang yang memakannya.⁸⁹Mie di Tangerang dipakai untuk bahan makanan laksa tetapi bahan mie untuk laksa di Tangerang memakai tepung beras.

3.3.2.2 Kwetiau

Kwetiau dalam bahasa Tiongkok di sebut *guǒ tiáo* (baca: *kuo thiau*). Kwetiau adalah mi yang terbuat dari tepung beras atau tepung gandum, bertekstur licin, elastis dan kenyal, berukuran lebar, berwarna putih dan jenis mi ini banyak terdapat di Tiongkok selatan. Dalam perkembangan kuliner di Indonesia dapat dijumpai adalah cara penyajian khas daerah Medan yaitu kwetiau goreng yang dilengkapi dengan sayuran, bakso, ikan, sosis, udang dan sebagainya.⁹⁰ Kwetiau merupakan makanan yang cukup populer di Indonesia, umumnya kwetiau disajikan dalam bentuk goreng maupun kuah. Makanan yang juga disebut *guotiao* atau *sha he fen* ini identik dengan etnis hokkian dan *to ciu*. Dalam penyebarannya di Indonesia, kedua etnis tersebut berbeda dalam hal penyajiannya.⁹¹

3.3.2.3 Sohun/Soun

Sohun atau soun dalam bahasa Mandarin disebut *fen si* yang artinya mie benang atau mie musim dingin. Sohun merupakan mie halus yang dibuat dari pati yang bisa dijadikan bahan baku diantaranya pati kacang hijau, umbi (kentang, ubi jalar, dan tapioka), sagu, aren dan *midro* (*ganyong*). Sohun di negeri Tiongkok terbuat dari pati kacang hijau, sedangkan di Indonesia sohun dibuat dari bahan dasar

107

⁸⁹ Cina Benteng Sejarah & Budaya Kuliner (2019). Jakarta. Penerbit PPSW Jakarta., hal.

⁹⁰ Aji Chen Bromokusumo. *Op cit.*, hal. 26

⁹¹ Izwani, dkk. *Op cit.*, hal. 65

pati tapioka atau pati sagu aren. Sohun berwarna bening, bertekstur kenyal dan memiliki permukaan yang licin serta dijual dalam keadaan kering dan terlipat, seperti sarang burung.⁹²

3.3.2.4 Bihun

Bihun berasal dari dua kata yaitu *bie* dan *hun*, *bie* berarti beras, sedangkan *hun* artinya tepung, secara harfiah kata *bie hun* artinya mie yang berasal dari tepung beras. Mengenal bihun, kwetiau dan sohun.⁹³ Masyarakat Indonesia saat ini banyak yang mengkonsumsi mi sebagai pangan alternatif pengganti beras. Bihun merupakan salah satu jenis makanan dari Tiongkok, bihun memiliki bentuk lebih tipis dan berukuran kecil dari mi pada umumnya. Bihun dalam bahasa Inggris merupakan *rice vermicelli*, *rice noodles* atau *rice sticks*. Bihun berkembang awalnya di Tiongkok bagian Selatan yang berpengaruh oleh kemunculan mi di Tiongkok bagian Utara. Bihun berkembang di Tiongkok bagian Selatan karena banyaknya sektor pertanian dan beras.

3.3 Teknik Memasak dalam Kuliner Tionghoa Peranakan

Dalam perjalanan waktu yang panjang imigran Tiongkok yang datang dalam rentang waktu yang berbeda memiliki dampak yang signifikan terhadap kuliner Nusantara karena proses alkulturasi yang alami selama perjalanan satu negara. Di antara pengaruh tersebut adalah cara memasak dan menyiapkan makanan. Karena alkulturasi yang berkelanjutan, para imigran belajar dan menyerap penggunaan rempah-rempah dan bumbu lokal yang belum pernah

⁹² Izwani. *Op cit.*, hal.66-67

⁹³ Suyanti. *Membuat Bihun, Kwetiau dan Sohun Sehat*. Penerbit Penebar Swadaya. 2009., hal. 5

mereka gunakan sebelumnya, dan kemudian memasukkannya ke dalam makanan mereka. Asimilasi dan alkulturasi yang lama menghasilkan makanan yang unik yang tidak dapat ditemukan di luar Indonesia, tempat imigran Tiongkok dan penjajah Belanda datang. ⁹⁴

Terdapat banyak ragam masakan yang dimasak dengan cara berbeda dengan cara teknik memasak yang dikenal dalam kuliner Nusantara di antaranya adalah pengaruh dari Tionghoa Peranakan dalam proses alkulturasi. Beberapa teknik memasak dasar yang dikenal dalam kuliner Tionghoa adalah:

3.3.1 Memanggang

Memanggang adalah cara mematangkan makanan dengan “dibakar” dengan api secara langsung. Dalam bahasa Mandarin disebut dengan *zhi* (dibaca: *ce*) yang berarti memanggang, sedangkan dalam bahasa Inggris dikenal dua istilah yaitu *roast* atau *broil*. Memanggang merupakan cara memasak dengan temperatur tinggi dan tidak menggunakan air, teknik memanggang yang baik adalah meletakkan bahan pangan pada rak-rak khusus sehingga tidak terendam oleh minyak atau lemak yang keluar, pada saat memanggang tidak diperlukan waktu yang lama karena agar tidak timbul zat yang bersifat karsinogen.⁹⁵ Selain itu, memanggang adalah salah satu metode memasak dengan memaparkan langsung bahan makanan pada sumber panas. Salah satu masakan yang menggunakan teknik memanggang yaitu babi cin. Babi cin merupakan olahan daging babi yang dipanggang menggunakan kecap dan memiliki warna merah. Masakan ini merupakan persilangan budaya Jawa dan

⁹⁴ Aji Chen Bromokusumo. *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*. Penerbit Buku Kompas. 2013. *Op cit.*, hal. 3

⁹⁵ Rosmin M. Tingginehe, dkk. *Ulat Sagu Papua: Budaya dan Risetnya*. Penerbit PT Simanjuntak. 2021., hal. 44

Tionghoa. Menurut pemilik dan pengelola Museum Benteng Heritage di Pasar Lama Tangerang, Udaya Halim, masakan babi cin di kawasan Tangerang bumbunya mirip dengan babi kecap ditempat lainnya. Babi cin memiliki ciri khas dengan penggunaan kencur dan sedikit jintan.⁹⁶

3.3.2 Mengukus

Mengukus atau steaming merupakan metode mengolah masakan Tionghoa dengan menempatkan bahan-bahan dalam kukusan yang berisi air yang telah dipanaskan terlebih dahulu. Bahan makanan yang dimasak tidak ada kontak langsung media pemanas, melainkan dengan uap dari air yang dipanaskan.⁹⁷ Dalam bahasa Mandarin disebut dengan *zhēng* (dibaca: *ceng*). Cara memasak ini dipercaya mempertahankan nutrisi penting dalam makanan dan memperkuat cita rasa karena meresepnya bumbu ke dalam makanan dan tidak berminyak. Metode pengukus yang dibawa oleh para perantau agak berbeda dari metode yang sudah ada di Nusantara. Kebanyakan metode mengukus tradisional Indonesia menggunakan daun pisang sebagai bungkus yang dipakai sebagai media pengantar panas yang baik dan merata untuk memperkaya cita rasa yang dihasilkan dari aroma daun pisang.

Sementara itu, teknik mengukus ala Tionghoa adalah menggunakan kukusan yang terbuat dari bambu yang dimasukan kedalam wajan besar yang berisi air penuh yang dididihkan. Tutup kukusan bambu berbentuk kerucut dan alas kukusan berupa kayu berlubang-lubang. Bahan yang dikukus tidak dibungkus,

⁹⁶ Aji Chen Bromokusumo. *Op cit.*, hal 115

⁹⁷ Izwani, dkk. *Kulinari Oriental Negara Cina*. Penerbit Syiah Kuala University Press. 2018., hal. 59

tetapi langsung menempel dengan uap air. Kuliner asli Indonesia menggunakan banyak bumbu dan rempah, sehingga diperlukan pematangan yang lebih lama dan merata yang diperoleh dengan membungkusnya dengan daun pisang. Di sisi lain, bahan makanan yang dikukus untuk makanan Tionghoa biasanya tidak dibumbui.

Salah satu masakan yang menggunakan teknik mengukus yaitu bakpao, gyoza dan bakcang. Bakpao merupakan makanan tradisional Tionghoa yang dikenal sebagai bakpao karena dari bahasa Hokkian “Nyukppao atau Yungppao” yang dituturkan mayoritas orang Tionghoa di Indonesia. *Pao* berarti “bungkusan” dan *bak* itu berarti daging, jadi bakpao mempunyai arti “bungkusan berisi daging” atau “daging berbungkus”. *Jiaozi* merupakan pangsit yang di dalamnya berisi daging babi, sayuran dan udang cincang. Bentuknya yang bulat diibaratkan seperti uang China kuno yang melambangkan rezeki berlimpah.⁹⁸ *Zongzi* atau *bacang* adalah makanan tradisional Tiongkok di Cina Benteng yang terbuat dari beras ketan dan dibungkus dengan daun bambu. *Zongzi* biasa disajikan pada tradisi perayaan Duanwu atau festival Perahu Naga.⁹⁹

3.3.3 Merebus

Merebus atau *boiling* merupakan metode memasak bahan makanan dengan air dalam panci sampai mendidih. Teknik memasak dengan proses merebus bahan makanan akan lebih mudah matang dan prosesnya yang sederhana.¹⁰⁰ Namun, proses perebusan dengan suhu tinggi dan waktu yang lama akan merusak kandungan gizi yang terdapat dalam makanan. Maka dari itu, saat merebus

⁹⁸ Cina Benteng Sejarah & Budaya Kuliner (2019). *Op cit.*, hal. 100-101

⁹⁹ Cina Benteng Sejarah & Budaya Kuliner (2019). *Op cit.*, hal. 88

¹⁰⁰ Dr. Sunanto Kadir. *Kuliner Bergii Berbassis Budaya*. Penerbit CV. Absolut Media. 2022., 170

masukannya sayur setelah air sudah mendidih hingga oksigen berkurang karena kandungan oksigen yang terdapat didalam air menyebabkan vitamin C dalam sayuran menguap.¹⁰¹ Selain itu, dalam seni kuliner terdapat teknik memasak yang disebut dengan *poaching*, yaitu merebus dengan menggunakan air sedikit dan panci terbuka agar memperkecil resiko kehilangan kandungan gizi.¹⁰²

Salah satu masakan yang menggunakan teknik merebus yaitu bakso. Bakso secara harfiah berarti “daging parut” (*shredded meat*). Berasal dari kata *rou si*. Dalam dialek hokkian berbunyi *bak so*. Disebut daging parut karena dahulu proses pembuatan bakso adalah dengan cara menyincang daging dengan bagian tumpul pisau hingga benar-benar lembut. Bentuk daging yang dicincang dengan bagian tumpul pisau mirip seperti diparut, sehingga disebut “daging parut.”¹⁰³

3.3.4 Menggoreng

Menggoreng merupakan proses mengolah makanan dengan cara merendam makanan ke dalam minyak sebagai penghantar panas pada temperatur tinggi yang berfungsi untuk meningkatkan cita rasa sehingga menjadi makanan yang reyah. Selain itu, proses teknik menggoreng dapat mengawetkan makanan dan lebih tahan lama. Namun, makanan akan tahan lama ditentukan dari kandungan minyaknya karena jika makanan mengandung minyak berlebih umur simpan akan lebih singkat. Proses menggoreng dibandingkan dengan cara memasak dengan teknik

¹⁰¹ Izwani, dkk. *Op cit.*, hal. 60

¹⁰² Surya Sugani, dkk. *Cara Cerdas: Untuk Sehat Rahasia Hidup Sehat Tanpa Dokter*. Penerbit Trans Media Pustaka.2010., hal. 34

¹⁰³ Aji Chen Bromokusumo. *Op cit.*, hal. 51

lainnya bersifat cepat dan singkat karena penggorengan menggunakan suhu panas yang tinggi.¹⁰⁴

Teknik menggoreng terdapat 3 jenis yaitu *deep frying* (minyak banyak), *shallow frying* (minyak sedang) dan *stir frying* (minyak sedikit). *Deep frying* merupakan menggoreng dengan menggunakan minyak banyak dan makanan yang digoreng terendam, teknik ini digunakan untuk menggoreng makanan yang bersifat renyah (*crispy*). Tetapi, teknik menggoreng dengan menggunakan minyak banyak kurang baik untuk kesehatan. *Shallow frying* merupakan teknik menggoreng dengan menggunakan minyak sedang, makanan yang digoreng tidak sampai terendam minyak. *Stir frying* atau menumis menggunakan minyak yang lebih sedikit, teknik ini pada umumnya digunakan untuk menggoreng bumbu atau makanan yang di gongseng.¹⁰⁵

Salah satu masakan yang menggunakan teknik menggoreng yaitu onde-onde, pangsit, lumpia dan cakwe. Lumpia merupakan sejenis panganan tradisional Tionghoa. Kata lumpia berasal dari dialek Hokkian yang berbunyi “Lun Pia” yang berarti kue bulat yang di gulung. Lumpia mempunyai makna tersendiri bagi masyarakat Tionghoa yaitu lumpia digoreng sampai berwarna keemasan yang terlihat seperti batang emas yang menyimbolkan kekayaan. Onde-onde berbentuk bundar menurut orang Tionghoa apabila memakan onde maka setiap pekerjaan yang dikerjakan dapat berjalan dengan licin seperti menggelindingnya barang yang bundar. Pada saat perayaan Cap Go Meh onde-onde bentuknya lebih besar dari

¹⁰⁴ Haryo Bimo Setiarto. *Teknik Menggoreng Makanan Yang Baik Untuk Kesehatan*. Penerbit Guepedia. 2021., hal. 9

¹⁰⁵ Gongseng adalah cara menggoreng tanpa minyak atau sedikit minyak. Dikutip dari buku Surya Sugani., *Op cit.* hal. 35

biasanya yang mengandung arti berkah, lalu bagi orang yang memakannya maka seluruh keluarganya akan hidup kekal tumbuh bersama di dalam rumah tidak dapat bercerai-berai.¹⁰⁶ Pangsit termasuk dalam makanan Tiongkok klasik yang merupakan menu wajib saat Imlek. Untuk sajian tahun baru, pangsit biasanya dibentuk menyerupai uang kuno Tiongkok yang seperti kapal, oval dan naik di kedua ujungnya. Umumnya pangsit diisi dengan udang, ikan, ayam, sapi dan daging babi cincang. Menurut kepercayaan kuno, semakin banyak pangsit yang dimakan, maka semakin banyak juga uang yang bisa dihasilkan di tahun baru.¹⁰⁷

3.3.5 Menumis

Menumis dalam bahasa Mandarin disebut sebagai *fǎn chǎo* (dibaca: fan jau). Arti kata *fǎn* berarti memutar sedangkan *chǎo* berarti menggoreng. Secara harfiah bisa disebut dengan “menggoreng dan memutar”. Menumis atau sering disebut dengan *cah* adalah salah satu cara mengolah bahan makanan dalam waktu cepat. Cara memasak dengan teknik menumis dengan memberi minyak sedikit tetapi dengan api besar, memasukan bahan yang dimasak beserta bumbunya, mengaduknya dengan cepat berulang-ulang dan diangkat. Cara memasak seperti ini dapat mempertahankan atau sering diistilahkan dengan “mengunci” cita rasa bahan makanan matang. Cara ini paling banyak digunakan untuk memasak sayur-sayuran, sehingga sayuran matang, tetapi masih tetap renyah.

Teknik memasak mengandung satu karakter yang sama yaitu *huō* yang berarti api yang paling penting dalam memasak. Api memegang peran penting

¹⁰⁶ Sin Po. Koleksi Museum Pustaka Peranakan Tionghoa. 25 Januari 1941

¹⁰⁷ Cina Benteng Sejarah & Budaya Kuliner (2019). *Op cit.*, hal. 102-103

dalam teknik memasak kuliner Tionghoa. Besar kecilnya api sangat mempengaruhi cita rasa, aroma, dan tekstur masakan. Teknik memasak menumis adalah teknik memasak baru yang dibawa oleh para perantau Tionghoa ke bumi Nusantara yang sebelumnya tidak mengenal teknik menumis. Kuliner asli Nusantara mengenal rebus, panggang, kukus, goreng tetapi tidak mengenal tumis.¹⁰⁸

Makanan khas Tionghoa memberikan kontribusi dalam bidang gastronomi sejak ratusan tahun lalu, terdapat banyak makanan khas Tionghoa yang kini menjadi menu makanan semua orang. Makanan-makanan *universal*¹⁰⁹ ini banyak penggemarnya dan mudah dijumpai dengan banyak ragam di seluruh pelosok daerah dapat dijumpai berbagai wujud budaya kuliner Tionghoa.

Salah satu masakan yang menggunakan teknik menumis yaitu capcai. Capcai dalam dialek hokkian yang secara harfiah berarti “aneka ragam sayuran”. Capcai adalah nama hidangan khas Tionghoa yang populer di Indonesia karena dimasak dari banyak macam sayuran. Capcai memiliki arti yaitu mengandung 10 macam sayuran karena dalam dialek hokkian kata “Cap” berarti sepuluh dan “Cai” berarti sayur. Maka dari itu, capcai berarti sepuluh macam sayur.¹¹⁰

¹⁰⁸ Aji Chen Bromosumo. *Op cit.*, hal 4-6

¹⁰⁹ Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, *universal* merupakan ruang lingkup yang luas, umum serta mendunia

¹¹⁰ Cina Benteng Sejarah & Budaya Kuliner (2019). *Op cit.*, hal. 110