

## BAB II

### AWAL KEMUNCULAN BAKPIA DI YOGYAKARTA

#### 2.1 Kedatangan Etnis Tionghoa ke Yogyakarta

Keberadaan masyarakat Tionghoa di Nusantara sudah ada sekitar periode Dinasti Han (206SM-220M) di Tiongkok. Terdapat dokumen yang menunjukkan bahwa komunitas Muslim Tionghoa sudah ada pada abad kelima belas dan keenam belas sepanjang pantai utara Jawa. Sumber-sumber awal dari Belanda mengatakan bahwa pemukiman pertama dan terbesar orang Tonghoa berada di Pulau Jawa, terutama di pesisir Utara. Mereka berprofesi sebagai pedagang, namun di beberapa daerah mereka bermata pencaharian sebagai petani dan awal terbentuknya kota Batavia banyak pula yang berprofesi sebagai pengrajin<sup>30</sup>.

Komunitas Tionghoa di Yogyakarta telah ada dan hidup menetap sejak awal berdirinya Kesultanan Yogyakarta. Keberadaan orang Tionghoa ini dibuktikan dengan adanya seorang kapten Tionghoa yang bernama To In (1755-1764) untuk daerah Mataram yang diangkat oleh pemerintah Belanda. Pendapat berbeda mengatakan bahwa sejak tahun 1756, orang Tionghoa telah berada di Yogyakarta. Berdasarkan data tersebut, dapat ditarik kesimpulan bahwa pada saat Sultan Hamengku Buwono I (Pangeran Mangkubumi) mendirikan kota Yogyakarta, komunitas Tionghoa peranakan telah ada dan terbilang cukup mapan. Sementara menurut sumber lain, etnis Tionghoa diperkirakan sudah ada yang tinggal di Yogyakarta pada abad XVI<sup>31</sup>.

---

<sup>30</sup> Mely G.Tan, *Etnis Tonghoa di Indonesia*, Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia, 2008, hlm. 3

<sup>31</sup> Yudi Prasetyo. "Sejarah Komunitas Tionghoa di Yogyakarta 1900-1942" *Jurnal Edukasi*, Vol.1 , 2015, hlm. 20.

Awalnya imigran dari Tiongkok ini didominasi oleh kalangan pria, karena pada masa itu transportasi masih sangat sulit. Oleh karena itu, banyak diantara orang Tionghoa yang menikah dengan wanita Jawa (pribumi). Hasil keturunan Tiongkok-Jawa inilah yang kemudian disebut dengan orang Tionghoa peranakan. Perkawinan antara orang Tionghoa dengan pribumi ini semakin berkurang semenjak semakin banyaknya wanita Tionghoa yang datang ke Indonesia pada awal abad XX seiring dengan dibukanya Terusan Suez dan semakin membaiknya transportasi yang memudahkan akses masuknya orang Tionghoa dari Tiongkok ke Hindia Belanda, khususnya ke Yogyakarta<sup>32</sup>.

Tahun 1930 jumlah orang Tionghoa yang tinggal di Yogyakarta adalah 9.189 jiwa, sedangkan yang lainnya tersebar di beberapa wilayah kabupaten seperti Kabupaten Adikarta 477, Kabupaten Kulon Progo 171, Kabupaten Bantul 1.560, Kabupaten Gunung Kidul 267. Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa penyebaran penduduk terbesar adalah di wilayah Kabupaten Yogyakarta yang meliputi kota Yogyakarta<sup>33</sup>. Alasan utama mengapa populasi orang Tionghoa terbanyak berada di kota terkait dengan faktor ekonomi. Kota merupakan pusat administrasi sekaligus pusat ekonomi yang didalamnya terdapat berbagai masyarakat yang heterogen baik secara ekonomi maupun sosial sehingga dibutuhkan peran orang Tionghoa sebagai kelompok yang mampu menjawab permintaan pasar.

Faktor lain disebabkan karena target pemerintah kolonial yang pada awalnya berusaha untuk mencegah interaksi pribumi dengan etnis Tionghoa melalui aturan

---

<sup>32</sup> *Loc. Cit.*,

<sup>33</sup> *ibid.*, hlm. 25.

penetapan surat izin tinggal (*passenstelsel*) dan penetapan surat izin jalan (*wijkenstelsel*) yang ternyata telah menciptakan konsentrasi kegiatan ekonomi orang Tionghoa di perkotaan. Ketika perekonomian dunia beralih ke sektor industri, orang-orang Tionghoa ini yang paling siap dengan spesialisasi usaha makanan, minuman, jamu, peralatan rumah tangga, bahan bangunan, pemintalan, kretek, transportasi, dan batik.

Terdapat beberapa faktor yang membuat mereka bermigrasi ke Nusantara, diantaranya karena situasi di Tiongkok terjadi perang suksesi perebutan kekuasaan antar dinasti, selain itu juga faktor ekonomi untuk melakukan perdagangan<sup>34</sup>. Seiring berjalannya waktu, orang Tionghoa dikenal sebagai golongan yang memiliki peranan penting dalam perdagangan di Indonesia. Keberhasilan Tionghoa dalam bidang ekonomi membutuhkan waktu yang tidak sebentar untuk menghadapi kesulitan yang menghalangi kemajuan mereka. Hal tersebut juga tidak lepas dari Tionghoa di Yogyakarta, yang dimana mereka juga mengalami jatuh bangun dalam kehidupan terutama di bidang ekonomi.

Orang-orang Tionghoa di Yogyakarta lebih banyak memiliki usaha mandiri daripada menjadi pegawai negeri atau pegawai swasta. Keberhasilan mereka dalam kesuksesan berdagang membutuhkan waktu yang tidak singkat dan dengan pola bisnis yang sembarangan. Namun, pola bisnis orang Tionghoa berbeda dengan yang ada di luar Jawa. Pedagang atau pengusaha Tionghoa yang berasal dari suku Hokkian awal mulanya bermigrasi ke pulau Jawa, sehingga pulau Jawa menjadi

---

<sup>34</sup> Chandra halim, *Dinamika Etos Kerja Masyarakat Tionghoa Yogyakarta*. Yogyakarta: Sanata Dharma University Press, 2021, hlm. 01.

sebuah wilayah perdagangan yang rata-rata dikuasai oleh mayoritas Tionghoa di Indonesia. Keberadaan orang-orang Tionghoa di wilayah Yogyakarta terjadi sejak dibangunnya Keraton Kasultanan Ngayogyakarta Hadiningrat pada tahun 1756. Pada masa Sultan HB I masyarakat Tionghoa dikelompokkan dalam satu wilayah tempat tinggal di sekitaran Jalan Malioboro hingga ke utara sampai dengan wilayah Kranggan yang berada di utara Tugu Yogyakarta.

Keberadaan orang-orang Tionghoa yang tersebar di Jawa biasanya mereka bertempat tinggal yang berdekatan dengan pasar atau pusat perdagangan agar memudahkan mereka dalam bekerja. Orang-orang Tionghoa pada saat zaman Kolonial Belanda, mereka dikelompokkan dalam suatu tempat yang disebut Pecinaan tujuannya agar memudahkan pemerintahan Kolonial untuk mengontrol dan mengawasi setiap pergerakan maupun kegiatan mereka. Pengelompokkan di suatu wilayah atau sering disebut pecinaan bagi orang-orang Tionghoa pada awalnya itu memang sudah ditentukan, namun setelah dikeluarkannya aturan mengenai pembagian wilayah tempat tinggal itu akhirnya dicabut oleh Belanda sampai Indonesia merdeka, setelah itu mereka mulai menyebar disemua daerah, kecuali ketika zaman orde lama dikeluarkannya aturan oleh pemerintah yaitu PP.No. 10 tahun 1959, yang dimana orang-orang Tionghoa hanya diperbolehkan tinggal di wilayah setingkat kabupaten<sup>35</sup>. Namun di sisi lain ada wilayah kabupaten tidak mengizinkan orang-orang Tionghoa untuk menetap maupun berdagang, seperti kecamatan Kota Gede yang merupakan daerah kekuasaan Kota Yogyakarta.

---

<sup>35</sup> Pramoedya Ananta Toer, *Hoakian di Indonesia*, Jakarta: Garba Budaya, 1999, hlm. 132

## 2.2 Sejarah Kemunculan Bakpia di Yogyakarta

Bakpia merupakan salah satu produk akulturasi dari kudapan China yang dapat bertahan hingga puluhan tahun bahkan telah menjadi ikon Yogyakarta<sup>36</sup>. Akulturasi yang terjadi dalam bakpia yaitu diganti nya isian bakpia yang semula berisi daging babi namun diganti menjadi isian kacang hijau yang menyesuaikan selera dan juga budaya masyarakat Yogyakarta yang mayoritas beragama muslim. Bakpia menjadi simbol Pluralisme di Kota Yogyakarta. Kudapan ini berasal dari kaum minoritas yang awalnya menggunakan bahan yang tidak diterima oleh kaum mayoritas yang pada akhirnya berakulturasi dan diterima oleh banyak kalangan.<sup>37</sup> Bakpia merupakan makanan yang terbuat dari tepung lalu diberi isian daging, kacang hijau maupun lainnya lalu dipanggang hingga matang dan menjadi sebuah olahan makanan yang dapat diperjual belikan. Hal ini sejalan dengan teori industri menurut UU No.3 ayat 2 Tahun 2014 yaitu Industri adalah segala kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku dan/atau memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang mempunyai nilai tambah yang lebih tinggi. Bakpia merupakan produk industri yang mengolah bahan mentah menjadi barang yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan.

Nama asli bakpia berasal dari bahasa mandarin yang artinya kue pia (kue) dan kata “bak” yang berarti daging.<sup>38</sup> Arti harafiah bakpia “kue isi daging”, berasal dari kata rou bing (dibaca rou ping) dalam dialek hokian berbunyi bak pia. Bakpia

---

<sup>36</sup> Murdjati, dkk. *Kuliner Yogyakarta: Pantas dikenang sepanjang masa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2017, hlm.

<sup>37</sup> Gardjito Murdijati, *Bakpia Si Bulat Manis yang Selalu Dicari*, Yogyakarta: Universitas Gadjadara, 2016, hlm.3

<sup>38</sup> Drs. Teo Sudarman dkk., *Kamus Cina- Mandarin*. Surabaya: Appolo, 1993. Hlm.213 .

sekarang justru kebanyakan tidak berisi daging, tapi berisi coklat, durian dan sebagainya<sup>39</sup>. Resep bakpia awalnya dibawa pendatang asal Tionghoa yang bernama Kwik Sun Kwok sekitar tahun 1935. Awalnya Kwik Sun Kwok menyewa sebidang tanah milik pribumi bernama Niti Gurnito di Kampung Suryowijayan, Kecamatan Mantrijeron, Yogyakarta. Setelah itu Kwik Sun Kwok mencoba peruntungan dengan membuat bakpia, makanan khas Tionghoa. Awalnya ia membuat bakpia dengan menggunakan minyak babi. Namun, setelah mengetahui masyarakat Yogyakarta mayoritas muslim, ia mencoba menyesuaikan dengan selera dan budaya setempat yaitu dengan membuat bakpia tanpa menggunakan minyak babi dan menggantinya dengan isian kacang hijau.

Perubahan dari isian bakpia telah menandakan adanya sebuah perubahan yaitu adanya perpaduan budaya antara budaya Tiongkok dengan Yogyakarta atau biasa disebut dengan akulturasi. Hal tersebut sejalan dengan Teori Challenge and Response (Tantangan dan Jawaban) yang dimana teori ini mengatakan setiap gerakan sejarah timbul karena rangsangan, sehingga akan muncul reaksi yang melahirkan perubahan. kebudayaan akan berkembang dan mencapai puncaknya kemudian akhirnya menghasilkan sesuatu yang gemilang<sup>40</sup>. Masyarakat Yogyakarta dan Tionghoa dihadapkan dengan tantangan berupa budaya yang baru. Orang Tionghoa dihadapkan oleh tantangan baru berupa kebudayaan masyarakat Yogyakarta dengan mayoritas beragama muslim. Hal tersebut menimbulkan sebuah tindakan atau cara untuk menghadapinya yaitu salah satunya dengan

---

<sup>39</sup> Aji Chen, *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*, Jakarta: Kompas Penerbit buku, 2013, hlm.54

<sup>40</sup> *Op.cit.*, hlm.8

pembuatan bak pia yang awalnya berisi daging babi yang kemudian orang Tionghoa menggantinya dengan isian kacang hijau menyesuaikan selera dan juga mayoritas masyarakat Yogyakarta beragama muslim. Tantangan tersebut telah menjadikan suatu perubahan yang baik yaitu adanya kebudayaan yang baru berupa akulturasi dalam bidang kuliner khususnya Bakpia. Sejalan juga dengan teori yang penulis gunakan yaitu Teori Akulturasi.

Cita rasa bakpia yang diciptakan oleh Kwik mulai digemari banyak orang. Bakpia Kwik mempunyai rasa yang gurih, kulitnya tebal, berwarna putih dengan bagian tengah kecoklatan karena dipanggang. Dalam usahanya, Kwik menyewa sebidang tanah kepada Niti Gurnito. Karena usahanya terus berkembang dan pundi-pundi keuangan Kwik meningkat berkat usahanya. Awalnya hanya mampu menyewa tanah, akhirnya dapat membeli tanah di Suryowijayan. Pada tahun 1960 Kwik meninggal dunia dan mewariskan usahanya kepada menantunya yang bernama Jumikem. Kwik meninggal, Niti Gurnito mengikuti jejak Kwik membuka usaha bakpia.

Menurut Ibu Sri anak dari Niti Gurnito mengatakan bahwa:

“ Disana mbah Sun membuat bakpia dan pegawainya sama-sama membuat bakpia disana, katanya saya mau buat disini boleh gak? Pegawainya itu bilang sama bapak saya bagaimana kalau sama-sama bekerja membuat bakpia, coba tanya mbah Sun boleh tidak kalau buat bakpia juga disini, setelah itu bapak menemui mbah Sun dan Mbah Sun mengatakan bahwa ia tetap mau buat disamping rumah terus. Lalu bapak saya mengusulkan bagaimana kalau pegawai nya itu kalau siang membantu mbah Sun dan malamnya membantu Pak Niti dan Mbah Sun. Namun hubungan mereka tetap baik dan tidak ada istilah persaingan justru bapak sama Mbah Sun itu sudah seperti saudara karena sudah saling terbuka”<sup>41</sup>

---

<sup>41</sup> Wawancara, Sri, 22 Januari 2024, Yogyakarta.

Dari Penjelasan diatas telah terbukti bahwa kemunculan bakpia yang ada di daerah Tamansari yaitu bakpia Niti Gurnito itu tidak adanya persaingan antara bakpia Kwik Sun Kwok mereka justru berbagi resep dan juga pegawainya secara bergantian. Bakpia buatan Niti Gurnito memiliki bentuk lebih kecil, sedangkan milik Kwik berkulit tebal dengan isinya yang kecil. Bakpia pada awalnya dipasarkan menggunakan pikulan kayu. Pada tahun itu terdapat sekat antara keturunan Tiongkok dengan kaum pribumi. Kalangan keturunan Tiongkok pembelinya membeli ke penjual keturunan Tiongkok, sedangkan kaum pribumi memilih membeli pada penjual pribumi yaitu Niti Gurnito.

Selain Niti Gurnito ada juga keturunan Tiongkok yang bernama Liem Bok Sing rekan dari Kwik yang membantu menyuplai arang akhirnya membuka usaha bakpia juga pada tahun 1948. Liem membuat resep buatan sendiri dan berpindah dari kampung Pajeksan ke Kampung Pathuk, tepatnya di KS Tubun nomor 75. Nomor ini yang dijadikan sebagai nomor usahanya dan menjadi cikal bakal penomoran bagi pengusaha bakpia lainnya. Liem memiliki resep tersendiri dan akhirnya usaha bakpia tersebut berkembang pesat. Bakpia yang Liem buat memiliki ciri-ciri yaitu kulit lebih tipis, ujungnya datar, warna agak kecoklatan dan berisi kacang hijau. Usaha Liem semakin berkembang pesat, ia memiliki banyak karyawan dan digemari masyarakat Yogyakarta. Kemunculan dan berkembangnya bakpia Pathuk 75 kemudian mulai muncul industri baru yaitu bakpia 25 yang pada saat itu mengalami perkembangan juga. Kedua bakpia itulah yang awal mulanya terkenal hingga memunculkan produsen produsen bakpia lainnya di Yogyakarta dan kampung Pathuk juga dijadikan sentral industri bakpia.

Jenis makanan ini awalnya bukanlah makanan komersil. Bakpia dalam perayaan imlek posisinya yaitu sebagai pelengkap dari kue keranjang dan sebagai snack keluarga<sup>42</sup>. Namun kesulitan ekonomi beberapa keluarga Tionghoa barangkali menjadi faktor yang mempengaruhi makanan ini menjadi dikomersilkan. Bakpia ini pertamakali dibuat di daerah Tamansari namun dalam perkembangannya daerah Pathuk menjadi bagian yang paling penting, dimana para produsen bakpia mulai bermunculan dan mulai dikenal sebagai sentra bakpia. Selain itu, kawasan Pathuk ini salah satu kawasan yang sangat strategis untuk dilalui oleh para wistawan karena berdekatan dengan alun-alun Utara dan Malioboro yang pada saat itu sebagai pusat ramainya wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta.

---

<sup>42</sup> Wawancara dengan Lautan Usha, 24 Januari 2024, pemilik bakpia 25, Yogyakarta