

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dalam sejarah umat manusia merupakan suatu hal yang harus dipenuhi guna menciptakan keberlangsungan hidup. Seiring berkembangnya zaman, makanan yang dikonsumsi oleh umat manusia tersebut perlahan menjadi suatu identitas yang harus dilestarikan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yevita Nurti yang berjudul “*Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi*”, yang menyatakan bahwa makanan adalah hasil karya yang merupakan bagian dari kebudayaan. Dengan kata lain, makanan yang saat ini berkembang di masyarakat tidak akan bermakna, jika makanan tersebut tidak dipandang dalam kajian kebudayaan atau juga dalam kajian interaksi sosial pada masyarakat (Nurti, 2017).

Makanan-makanan yang berasal dari suatu daerah dan berkembang di daerah tersebut perlahan akan menciptakan sebuah karya bernama seni kuliner. Jika dilihat dari pemaknaan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), seni merupakan keahlian masyarakat dalam menciptakan suatu karya, sedangkan kuliner merupakan sesuatu yang berhubungan dengan masakan (Setiawan, 2023). Dengan memahami asal kata dari seni kuliner, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa seni kuliner merupakan suatu keahlian masyarakat dalam menciptakan segala sesuatu yang berhubungan dengan dunia makanan, meliputi asal mula, alat dan bahan, cara mengolah, dan cara penyajian.

Pemahaman bahwa kuliner merupakan sebuah seni, maka diberbagai daerah khususnya di Indonesia, banyak yang menjadikan kuliner sebagai daya tarik daerah

tersebut. Keunikan sejarah, bahan yang digunakan, dan cara penyajian suatu kuliner merupakan aspek yang memiliki nilai jual tinggi kepada wisatawan. Oleh karena itu, kajian mengenai kuliner perlu dilakukan khususnya dalam memahami sejarah kuliner di suatu daerah.

Dalam penelitian ini, akan dilakukan kajian mengenai sejarah makanan Siobak yang berkembang di Bali Utara atau yang sekarang lebih dikenal sebagai Buleleng. Siobak dalam penelitian ini merupakan salah satu wujud dari hibridasi budaya antara Bali dengan Tionghoa yang terjadi di Buleleng. Unik, sebab Siobak pada dasarnya merupakan makanan khas Tionghoa, berbahan dasar babi yang dipanggang (Wawancara dengan Yudianto: 75 Tahun). Namun di Buleleng, Siobak disajikan bukan dipanggang melainkan direbus. Perubahan cara penyajian ini tentunya bukan tanpa alasan. Perubahan ini dilakukan atas dasar segala sesuatu yang berkaitan dengan kebutuhan masyarakat harus dipertimbangkan dengan matang guna menciptakan suatu olahan makanan yang dapat diterima oleh masyarakat yang berada di daerah tersebut. Dengan kata lain, perubahan cara penyajian antara Siobak yang berasal dari Tionghoa dan Siobak yang berkembang di Buleleng tidak terlepas dari perjalanan sejarah yang sangat panjang yang akan dibahas pada penelitian ini.

Pemahaman akan perkembangan makanan Siobak di Buleleng tidak terlepas dari peristiwa kedatangan etnis Tionghoa yang mendarat di pesisir utara Laut Bali. Sebelum membahas mengenai Siobak di Buleleng, pemahaman mengenai asal-usul hadirnya etnis Tionghoa perlu dipahami secara mendalam. Hal ini bertujuan untuk membuka cakrawala berpikir serta tujuan dari penelitian ini dapat tersampaikan

secara optimal sebagai media Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA.

Dalam sebuah buku yang berjudul *“Travels of Fâ-Hien: “A Record of Buddhistic Kingdoms (A.D. 399-414)”* menyebutkan bahwa kedatangan etnis Tionghoa di Nusantara diawali dengan berlabuhnya kapal yang mengangkut seorang musafir asal Tiongkok bernama Fâ-Hien di Pulau Jawa. Menurut catatan sejarah, peristiwa tersebut terjadi pada abad IV Masehi dan sumber ini tercatat dalam catatan perjalanannya tentang tempat-tempat sakral yang beliau temukan. Fâ-Hien melakukan perjalanan melalui Jalur Sutra dari dataran Tiongkok ke wilayah Asia Selatan. Pulau Jawa muncul dalam catatan perjalanan Fâ-Hien sebagai tempat persinggahan dan tempat ia menetap selama lima bulan di Pulau Jawa sebelum melanjutkan perjalanan ke tempat lain (Legge, 1886: 294-296).

Mengetahui bahwa Jawa dan daerah-daerah tetangganya merupakan tempat yang strategis untuk melakukan kegiatan perdagangan, banyak pendatang dari Tiongkok yang tinggal dan menetap di wilayah pesisir Laut Jawa (Huda, 2010). Bukan hanya menetap, mereka juga melakukan pernikahan silang dengan warga pribumi. Perkawinan campur antara etnis Tionghoa dengan masyarakat asli Indonesia menghasilkan etnis yang bernama Indo-Cina. Walaupun merupakan keturunan yang bernama asli Indo-Cina, keturunan ini tetap dikatakan sebagai etnis Tiongkok/Tionghoa mengingat memiliki darah asli dari Tiongkok, Cina.

Seiring berkembangnya zaman, etnis Tionghoa menyebar hingga ke wilayah pesisir pulau Bali. Catatan sejarah mengatakan bahwa etnis Tionghoa mulai masuk dan berkembang di wilayah Bali antara abad VII-IX Masehi (Aryana, 2018:1). Kedatangan etnis ini mayoritas berasal dari suku Hokkian sehingga dalam

penggunaan bahasa sehari-hari, mereka memadukan bahasa Hokkian dengan bahasa pribumi.

Aryana (2018: 2) dalam bukunya yang berjudul “*Kuasa di Balik Harmoni: Relasi Etnis Tionghoa dan Etnis Bali di Bali*” memaparkan dengan rinci terkait interaksi masyarakat pendatang Tionghoa terhadap masyarakat pribumi di Bali. Beliau menjelaskan bahwa di luar Bali, hubungan etnis Tionghoa dengan etnis pribumi cenderung tidak harmonis, sehingga sering terjadi konflik yang berujung pada kekerasan. Namun berbeda dengan daerah Bali, harmoni antara etnis Tionghoa dan masyarakat Bali berjalan dengan harmonis. Hubungan yang harmonis ini bisa dilihat dari banyaknya akulturasi dan hibridasi budaya antar keduanya, begitu pula dalam kuliner yang menjadi topik utama pada penelitian ini.

Salah satu kuliner yang terkenal adalah Siobak. Di Indonesia, terdapat miskonsepsi pengertian “*bak*” (肉) pada masakan Tionghoa atau *Chinese food*. Kata “*bak*” (肉) sering diartikan sebagai “*daging babi*”, padahal dalam pengertian dalam bahasa Hokkian dijelaskan bahwa “*bak*” (肉) berarti “*daging*”. Miskonsepsi ini dikarenakan pandangan masyarakat Indonesia yang melihat bahwa masyarakat Tionghoa sering mengonsumsi daging babi, sehingga “*bak*” (肉) diartikan sebagai daging babi. Kasus ini sebenarnya sama dengan pengertian kata “*daging*” di Indonesia. Oleh karena mayoritas masyarakat Indonesia mengonsumsi daging sapi, maka pengertian “*daging*” sering diartikan sebagai “*daging sapi*”.

Telah dijelaskan sebelumnya bahwa “*bak*” (肉) berarti daging, dan Siobak dalam pemahaman masyarakat Indonesia dikenal sebagai hidangan jeroan dan daging babi yang direbus kemudian disiram dengan Saus Tauco (Ariani, 2017: 87-88). Hal ini tidaklah salah, namun pemaknaan Siobak yang berasal dari Tionghoa

bukan merupakan olahan daging babi yang direbus, melainkan daging babi yang dipanggang (Wawancara dengan Yudianto: 57 Tahun).

Warung Siobak yang ada di Buleleng sangatlah banyak. Fakta ini menyebabkan keotentikan Siobak Buleleng memiliki ciri khas nya tersendiri karena telah berhibridasi dengan selera lidah masyarakat Buleleng. Hal inilah yang memunculkan istilah *“tidak ke Buleleng rasanya jika tidak mencicipi Siobak”*. Dari istilah tersebut, membuktikan bahwa pentingnya Siobak bagi masyarakat Buleleng yang kini menjadi sebuah identitas dalam bidang kuliner.

Walaupun saat ini warung Siobak telah banyak muncul di Buleleng sebagai tempat persinggahan turis internasional ataupun masyarakat lokal, namun warung Siobak Cik Khe Lok tetap menjadi tujuan populer sebagai pelopor munculnya warung-warung Siobak di Buleleng. Sebagai sebuah identitas, nama warung ini diambil dari nama pendirinya yakni *“Tan Khe Lok”*. Penambahan kata *“Cik”* dalam penyebutannya merupakan kata sapaan untuk seorang kakak, yakni dari akar kata *“Encik”*. Dilihat dari usianya, warung Siobak Cik Khe Lok telah berusia 58 tahun terhitung saat tulisan ini dibuat. Dengan kata lain, warung Siobak ini telah berdiri sejak tahun 1966 (Wawancara dengan Yudianto: 57 tahun).

Tan Khe Lok sendiri merupakan warga keturunan Tionghoa, ayah dari Tan Khe Lok merupakan warga pendatang dari dataran Tiongkok yang menikah dengan perempuan Bali asal Tejakula, Buleleng bernama Ketut Rai. Tan Khe Lok beserta keluarganya kemudian menetap di Buleleng. Pada tahun 1963, Tan Khe Lok beserta istrinya mendirikan sebuah warung yang menjual berbagai kebutuhan pangan seperti teh, kopi, beras, dan kacang-kacangan. Selain itu, istri dari Tan Khe Lok juga merupakan sosok wanita yang sangat pandai dalam membuat berbagai kue

basah. Sehingga warung tersebut sangat terkenal di Buleleng (Wawancara dengan Yudianto: 57 Tahun). Tiga tahun setelah pendirian warung, Tan Khe Lok kemudian mendirikan warung Siobak di kawasan Pelabuhan Buleleng. Atas kenikmatan rasa yang khas, warung Siobak Cik Khe Lok memiliki berbagai cabang di Bali, seperti di Pupuan (Tabanan), Nusa Dua (Badung) dan Kampung Baru (Buleleng).

Minimnya informasi aktual mengenai sejarah Siobak di Buleleng membuat peneliti berniat untuk mengkaji makanan Siobak dari aspek historis. Siobak Cik Khe Lok di Buleleng menjadi fokus penelitian ini, karena jika dikaji dari aspek historis dan budaya, Siobak Cik Khe Lok merupakan pionir dari berdirinya warung-warung Siobak di Buleleng. Seperti yang dijelaskan sebelumnya mengenai makanan merupakan sebuah identitas, maka kajian tentang makanan Siobak ini akan menjadi batu pijakan bagi masyarakat Bali khususnya Buleleng untuk memahami lebih jauh mengenai potensi historis yang dimiliki.

Potensi historis yang dimaksud adalah Siobak Cik Khe Lok merupakan makanan hasil hibridasi dari berbagai budaya masyarakat Bali dan Tionghoa yang sudah ada jauh sebelum kemerdekaan Indonesia. Dengan memahami sejarah dari makanan Siobak dan mampu memaknai Siobak sebagai suatu warisan historis, penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi sebagai sumber belajar bagi masyarakat di dunia pendidikan.

Pendidikan merupakan hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Di Indonesia, sistem pendidikan telah diatur dalam Undang-undang No. 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional yang menyatakan bahwa pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk

memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara (Triyono, 2019).

Pendidikan di Indonesia terbagi dalam tiga jenis, di antaranya adalah pendidikan formal, pendidikan non formal, dan pendidikan informal. Pendidikan formal merupakan pendidikan yang dibuat dan dilaksanakan secara sistematis, terstruktur, dan berjenjang. Pendidikan non formal merupakan jalur pendidikan di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur dan berjenjang. Pendidikan non formal paling banyak ditemui pada pendidikan anak usia dini, pesantren, dan juga pasraman. Terakhir adalah pendidikan informal, merupakan jalur pendidikan yang didapatkan di keluarga dan masyarakat (Caesaria, 2022).

Dalam penelitian ini, Siobak Cik Khe Lok bisa dimasukkan di jalur pendidikan formal, yakni sebagai sumber Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA, tepatnya pada Fase F tema Kearifan Lokal. Hal ini dikarenakan Siobak Cik Khe Lok memiliki keunikan tersendiri, mulai dari sejarah, hibridasi dan upaya bisnis yang dilakukan sehingga dapat bertahan sampai sekarang. Dalam Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA, hadirnya penelitian ini akan sangat membantu siswa dalam memahami kearifan lokal yang ada di sekitar mereka, dalam hal ini adalah Buleleng khususnya dalam bidang kuliner.

Dari berbagai pemaparan yang telah disampaikan, peneliti belum menemukan kajian mendalam mengenai sejarah Siobak Cik Khe Lok yang menjadi ciri khas kuliner Buleleng, sehingga peneliti tertarik menggali hal tersebut dengan penelitian yang berjudul **“Siobak Cik Khe Lok: Hibridasi Kuliner Bali dan Tionghoa di**

Kabupaten Buleleng (Sejarah dan Potensinya sebagai Sumber Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA)”.

1.2 Identifikasi Masalah

Siobak merupakan makanan khas Tionghoa yang sudah disesuaikan dengan selera masyarakat Bali. Kedatangan etnis Tionghoa di Bali Utara kemudian berbaur dengan masyarakat setempat sehingga tercipta sebuah hibridasi menjadikan Bali Utara atau Buleleng memiliki makanan khas hasil hibridasi tersebut yang dinamakan Siobak. Penyesuaian pada makanan Siobak dilakukan yang semula diolah dengan cara dipanggang, kini menjadi di rebus untuk menyesuaikan dengan selera masyarakat Bali yang gemar mengonsumsi babi kecap.

Jika dilihat dari sudut pandang akademis, maka banyak permasalahan yang dapat dikaji dari makanan khas ini. Seperti kajian mengenai sejarah hibridasi antara masyarakat Bali dengan etnis Tionghoa, bentuk hibridasi dalam bidang kuliner, dinamika perkembangan makanan Siobak, serta eksistensi makanan Siobak saat ini sehingga menjadi makanan khas Buleleng.

1.3 Pembatasan Masalah

Untuk menghindari melebarnya pembahasan sehingga tulisan ini tetap terfokus pada permasalahan yang akan diteliti, maka diperlukan pembatasan perihal permasalahan. Dalam hal ini penulis membatasi persoalan dari masuknya pengaruh budaya Tionghoa pada masyarakat Bali Utara berlanjut hingga membahas sejarah berdirinya warung Siobak Cik Khe Lok.

Dalam hal ini, peneliti akan menjabarkan kronologisasi masuknya etnis Tionghoa dan terciptanya kuliner Siobak yang saat ini sangat digemari oleh masyarakat. Selain itu peneliti juga menganalisis potensi-potensi dari sejarah

perkembangan kuliner Siobak yang bisa dijadikan sebagai media Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah yang dapat dirumuskan adalah:

- 1.4.1 Mengapa Tan Khe Lok mendirikan Warung Siobak di Buleleng?
- 1.4.2 Bagaimana pola dan strategi pemasaran Siobak Cik Khe Lok?
- 1.4.3 Apa saja aspek-aspek dari Siobak Cik Khe Lok yang memiliki potensi sebagai media Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA?

1.5 Tujuan Penelitian

Dari latar belakang dan rumusan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1.5.1 Untuk mengetahui latar belakang berdirinya Warung Siobak Cik Khe Lok di Buleleng.
- 1.5.2 Untuk mengetahui pola dan strategi pemasaran Siobak Cik Khe Lok.
- 1.5.3 Untuk mengetahui aspek-aspek dari Siobak Cik Khe Lok yang memiliki potensi sebagai media media Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA.

1.6 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan diatas, peneliti mengharapkan penelitian ini dapat bermanfaat baik secara teoritis dan praktis.

1.6.1 Manfaat Teoretis

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah khazanah ilmu pengetahuan khususnya sejarah lokal terkait sejarah dan perkembangan

makanan siobak yang merupakan makanan hasil hibridasi Bali dan Tionghoa sebagai media pendidikan multikultur sehingga kedepan penelitian ini dapat menjadi rujukan dalam mengkaji permasalahan lainnya.

1.6.2 Manfaat Praktis

1.6.2.1 Bagi Peneliti

Sebagai sarana latihan dalam melakukan penelitian dan berpikir kreatif, logis serta inspiratif guna menumbuhkan minat meneliti untuk menyusun karya ilmiah untuk bekal menjadi tenaga pendidik. Selain itu, penelitian ini bisa dijadikan sebagai wawasan tambahan mengenai sejarah dan perkembangan kuliner di Bali Utara.

1.6.2.2 Bagi Guru Sejarah

Dapat menjadi bahan referensi dalam pembelajaran sejarah lokal sehingga siswa-siswi memiliki pemahaman terhadap sejarah daerahnya sendiri dengan memanfaatkan sumber sejarah yang ada disekitar lingkungan mereka.

1.6.2.3 Bagi Program Studi Pendidikan Sejarah

Penelitian ini diharapkan bisa digunakan sebagai salah satu sumber referensi dalam penelitian selanjutnya, serta penelitian ini digunakan sebagai salah satu wujud Tri Darma Perguruan Tinggi.

1.6.2.4 Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat khususnya masyarakat kabupaten Buleleng, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sarana pengetahuan untuk memaknai sejarah perkembangan makanan khas Buleleng yang bernama siobak.

1.6.2.5 Bagi Pemerintah Kabupaten Buleleng

Bagi pemerintah kabupaten Buleleng khususnya ataupun pemerintah provinsi Bali umumnya, hasil dari penelitian ini diharapkan mampu mengajak masyarakat khususnya generasi muda dan juga pemerintah untuk ikut serta menjaga dan melestarikan warisan budaya dan sejarah yang ada di Bali.

