

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kecap merupakan bahan penyedap rasa yang sangat populer di Indonesia dan banyak digunakan sebagai pelengkap cita rasa masakan. Kecap sangat akrab di lidah masyarakat Indonesia, sebagai bumbu yang memberikan rasa gurih, manis, dan sedikit asin dengan cita rasa khas pada hidangan yang membuat semakin lezat dan menggugah selera setiap penikmatnya. Kecap memiliki dua jenis yang umum, yaitu kecap manis dan kecap asin, kecap manis memiliki rasa yang manis khas, sedangkan kecap asin memiliki rasa gurih dan asin. Kedua jenis kecap ini memiliki peran penting dalam kuliner Indonesia, seperti pada hidangan nasi goreng, mie goreng, ayam bakar, sate, dan masih banyak lagi (Mega Erlita, 2024). Di Bali, tepatnya di Buleleng terdapat salah satu kuliner legendaris yang menggunakan kecap dalam pembuatannya, yakni Siobak Khe Lok.

Kecap tidak hanya digunakan sebagai pelengkap rasa dalam masakan, tetapi juga memiliki nilai historis dan kultural yang mendalam. Meskipun kecap sangat populer di Indonesia, kecap bukanlah penyedap rasa atau bahan khas yang berasal dari Indonesia, melainkan bumbu atau penyedap khas Indonesia ialah rempah-rempah berupa lada, jahe, cengkeh, ketumbar dan masih banyak lagi. Akan tetapi, sebagai salah satu produk fermentasi yang paling tua, kecap memiliki perjalanan panjang dalam sejarah kuliner dunia, khususnya di Asia hingga menyebar ke seluruh dunia.

Menurut buku dari Erlita Mega yang berjudul “*Kecap: Sejarah, Produksi, dan Penggunaan dalam Kuliner*” bahwa secara historis, kecap pertama kali digunakan di Tiongkok kuno sekitar abad ke-3 SM. Setelah itu, kecap kemudian digunakan di daerah Asia Timur yakni, Jepang, Korea, hingga ke Asia Tenggara. Perdagangan bukan satu-satunya faktor penyebaran, tetapi migrasi dan pertukaran budaya juga berperan (Mega Erlita, 2024). Sejarah kecap, produk fermentasi yang terkenal di seluruh dunia, berasal dari ribuan tahun dan lintas budaya. Di seluruh dunia, kecap dianggap sebagai salah satu penyedap yang paling serbaguna dan penting dalam makanan di berbagai negara dari Asia Timur hingga Barat. Kecap yang ada di Cina berbahan dasar kuah hasil fermentasi ikan. Kata kecap diambil dari bahasa Melayu Semenanjung dan dari bahasa Amoy *kōechiap* atau *kê-tsiap*, hal ini karena pengucapannya yang terbilang cukup sulit sehingga berubah penyebutan menjadi kecap. Kata "kecap" merujuk pada bumbu cair berwarna gelap yang berasal dari fermentasi kedelai. Asal-usul penyebutan "kecap" memiliki kaitan erat dengan bahasa dan sejarah perdagangan di Asia Tenggara. Kata "kecap" berasal dari bahasa Hokkien, sebuah dialek Tionghoa yang banyak digunakan di Fujian, Taiwan, dan di kalangan perantauan Tionghoa di Asia Tenggara. Dalam bahasa Hokkien, kata yang merujuk pada saus ini adalah "*kê-chiap*" (臊汁), yang artinya adalah saus yang dibuat dari ikan yang difermentasi (Mega Erlita, 2024). Evolusi proses fermentasi dan perubahan komoditas dan budaya di antara negara-negara ditunjukkan oleh perkembangan kecap. Kecap yang awalnya terbuat dari ikan sekarang terbuat dari kedelai, menunjukkan perubahan lokal terhadap bahan yang tersedia dan preferensi

rasa masing-masing daerah. Kecap Indonesia memiliki versi yang berbeda dengan rasanya, seperti kecap manis dan kecap asin. Bumbu penting dalam berbagai masakan tradisional Indonesia adalah kecap manis, yang memiliki rasa manis dan tekstur kental. Perantau dan pedagang Tionghoa membawa pengaruh budaya Tiongkok ke Indonesia, yang menyebabkan perkembangan kecap di Indonesia. Seperti halnya di pulau Jawa ciri khas kuliner Pulau Jawa adalah bercita rasa manis, lain halnya citarasa masakan khas India cenderung merupakan perpaduan manis dan pedas, Hal ini juga yang menyebabkan munculnya varian kecap manis (Rahman, 2024).

Munculnya penyedap rasa kecap tidak terlepas dari peran orang Tionghoa yang bermigrasi ke Nusantara. Para imigran Cina yang tersebar di Indonesia di mulai pada abad ke-16 dan pertengahan abad ke-19, para imigran ini di dominasi oleh suku Hokkien dari Provinsi Fukien bagian selatan serta imigran lain berasal dari orang-orang Teo-Ciu yang berasal dari pantai selatan Cina daerah pedalaman Swatow di bagian timur Provinsi Kwantung (Nuralang, 2002). Akan tetapi seiring berjalannya waktu tepatnya pada abad ke-17, migrasi orang Tionghoa yang berasal dari wilayah Fujian dan Guangdong datang ke Nusantara untuk mencari peluang ekonomi baru dan untuk menyusul keluarga mereka yang lebih dulu datang dan menetap di Nusantara (Wakindiyah, 2023). Seperti yang kita tahu, Nusantara sendiri berada di jalur perdagangan maritim yang sangat penting, hal ini memicu para pedagang-pedagang Cina datang dan bermigrasi ke Nusantara. Selain itu, Gelombang imigran Cina secara besar-besaran ketika perang Candu terjadi pada tahun 1839-1842 dan pemberontakan Tai Ping pada 1851-1865 yang berdampak dengan hancurnya perekonomian di Cina

Selatan dan mengakibatkan banyak orang-orang Cina meninggalkan kampung halaman mereka untuk membangun perekonomian sehingga menjadi lebih baik.

Di Bali khususnya di daerah Buleleng, kedatangan etnis Tionghoa memiliki perjalanan sejarah yang panjang. Etnis Tionghoa bermigrasi ke berbagai daerah di kawasan Asia Tenggara, di Bali kedatangan bangsa Tionghoa dibuktikan dengan temuan sebuah Sarkofagus di Desa Pangkung Paruk, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng yang diidentifikasi berasal dari Dinasti Han awal Abad Masehi (Aryana, 2018). Pada buku tersebut juga dijelaskan bahwa etnis Tionghoa di Bali dengan penduduk asli menjalin hubungan yang harmonis. Kedatangan etnis Tionghoa ke Buleleng, melalui kawasan seperti Temukus dan pelabuhan di sekitarnya, erat kaitannya dengan peran perdagangan di masa kolonial dan sebelumnya. Kondisi karang di Temukus pada abad XIX sebelah selatannya terdapat *Tangkad-Tangkad* yang cukup aman untuk bersandar. Selain itu, melihat geografis Desa Temukus ekosistem tanah, iklim dan lainnya memiliki peluang untuk berkembangnya pedagang maupun pabrik dan letak strategis di pelabuhan Temukus berhadapan langsung dengan jalan raya Singaraja-Seririt. Hal ini selaras dengan berjejanya bangunan-bangunan Cina, seperti rumah-rumah, gudang kopi, kopra dan kacang-kacangan, di sebelah baratnya terdapat pabrik Kecap Meliwis (Pageh, 1992).

Pada penelitian ini, dilakukan kajian sejarah penyedap rasa Kecap Meliwis yang merupakan salah satu produk penyedap rasa yang berkembang di daerah Bali Utara atau lebih dikenal sebagai daerah Buleleng. Pabrik kecap Sumber Rasa cap Meliwis telah berdiri sejak tahun 1932 dan masih bertahan hingga saat ini. Kecap Meliwis tergolong sebagai kecap legendaris di Bali Utara mampu bertahan selama 92

tahun, walaupun saat ini di pasaran Kecap Meliwis memiliki kompetitor yang banyak, namun Kecap Meliwis masih mempertahankan produksi secara tradisional dengan menggunakan alat produksi dan kemasan yang masih menggunakan botol kaca. Selain itu, kekayaan alam pada abad ke-19 di Desa Temukus menjadi cikal bakal dan mendorong produksi Kecap Meliwis di Desa Temukus. Bahkan Kecap Meliwis memiliki penggemar fanatik, dimana beberapa produsen makanan hanya ingin menggunakan Kecap Meliwis dalam bahan masakannya, contohnya saja adalah Siobak yang terkenal di Buleleng yakni Siobak Khe Lok (Wawancara dengan Husin Sudarta:80 Tahun).

Minimnya informasi aktual mengenai sejarah Kecap Meliwis di Desa Temukus membuat peneliti berniat untuk mengkaji bahan penyedap atau penyedap rasa ini dari aspek historis. Kecap Meliwis di Temukus menjadi fokus penelitian ini, karena jika dikaji dari aspek historis dan budaya, Kecap Meliwis merupakan budaya yang bukan berasal dari Indonesia akan tetapi penggunaannya sangat eksis di Indonesia tepatnya di Buleleng, Bali. Seperti yang dijelaskan sebelumnya mengenai kecap yang memiliki perjalanan historis yang panjang dan dibarengi dengan nilai budaya yang dimiliki, maka kajian tentang bahan penyedap Kecap Meliwis ini akan menjadi batu pijakan bagi masyarakat Bali khususnya Buleleng untuk memahami lebih jauh mengenai potensi historis yang dimiliki.

Penelitian Kecap Meliwis ini dapat menambah wawasan, rujukan dan literasi siswa dalam belajar sejarah di sekolah. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sumber belajar sejarah. Hal ini menjadi pembelajaran sejarah kelas X fase E pada Bab Sejarah: Manusia, Ruang, dan Waktu tepatnya sub bab Pengantar Ilmu Sejarah

Manusia Ruang dan Waktu dalam sejarah. Adapun CP (Capaian Pembelajaran) dalam materi ini ialah Pada akhir kelas X, peserta didik mampu memahami konsep-konsep dasar ilmu sejarah, yaitu: manusia, ruang, waktu yang diberikan melalui konten Pengantar Ilmu Sejarah. Kemudian melalui literasi dan diskusi, peserta didik mampu menganalisis berbagai fenomena sosial menggunakan konsep-konsep dasar ilmu sejarah. Lalu peserta didik menggunakan sumber-sumber dari buku teks untuk melakukan penelitian sejarah berbasis lingkungan terdekat, kemudian mengkomunikasikannya dalam bentuk lisan, tulisan, dan/atau media lain. Selain itu, mereka juga mampu mengambil hikmah dari peristiwa sejarah serta menggunakan konsep-konsep dasar ilmu sejarah dalam kehidupan sehari-hari. Serta muara pembelajaran sejarah berorientasi pada keterampilan berpikir sejarah dengan tujuan mendorong pembentukan manusia merdeka dengan kesadaran sejarah yang selaras dengan profil pelajar Pancasila, yakni beriman, bertakwa kepada Tuhan YME dan berakhlak mulia, mandiri, bergotong-royong, berkebinekaan global, bernalar kritis, serta kreatif. Hal ini diharapkan mampu memberikan Pelajaran tentang kesadaran Sejarah Legenda Rasa Kecap Meliwis: Jejak Perjalanan Kuliner Pendamping 1932-2024 dan Potensinya sebagai Sumber Belajar Sejarah di SMA.

Potensi historis Kecap Meliwis merupakan makanan hasil akulturasi dari berbagai budaya masyarakat di Indonesia dan Tionghoa yang sudah ada jauh sebelum kemerdekaan Indonesia. Dengan memahami sejarah dari Kecap Meliwis dan mampu memaknai kecap sebagai suatu warisan historis dan legendaris, penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi sebagai sumber belajar bagi masyarakat di dunia pendidikan. Dari berbagai pemaparan yang telah disampaikan, peneliti belum

menemukan kajian mendalam mengenai sejarah Kecap Meliwis yang menjadi legenda kuliner pendamping aneka kuliner pendamping hingga saat ini, sehingga peneliti tertarik menggali hal tersebut dengan penelitian yang berjudul **“Legenda Rasa Kecap Meliwis: Jejak Perjalanan Kuliner Pendamping 1932-2024 dan Potensinya sebagai Sumber Belajar Sejarah di SMA”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, adapun Identifikasi masalah yang ditemukan dalam penelitian ini sebagai berikut:

- 1.2.1 Bagaimana sejarah kemunculan Pabrik Kecap Cap Meliwis di Desa Temukus, Kecamatan Banjar, Buleleng, Bali.
- 1.2.2 Bagaimana dinamika perkembangan Pabrik Kecap Meliwis yang berdiri sejak 1932-2024.
- 1.2.3 Faktor-faktor produksi apa saja yang mendukung keberlangsungan Pabrik Kecap Meliwis, diantaranya tenaga kerja, sumber daya alam, modal (alat/mesin), teknologi dan kewirausahaan.
- 1.2.4 Potensi apa yang bisa disumbangkan pabrik Kecap Meliwis sebagai sumber belajar sejarah di SMA yang mengacu pada Sejarah: Manusia, Ruang dan Waktu tepatnya pada fase E dengan materi sejarah sebagai ilmu dengan CP, Peserta didik mengamati fenomena kehidupan manusia dalam dimensi ruang dan waktu secara sistematis serta menemukan persamaan dan perbedaannya dan potensinya.

1.3 Pembatasan Masalah

Menghindari melebarnya pembahasan tulisan ini tetap terfokus pada permasalahan yang akan diteliti, maka diperlukan pembatasan perihal permasalahan.

Maka dari itu, penulis membatasi persoalan pada penelitian ini, sebagai berikut:

1.3.1 Sejarah kemunculan pabrik Kecap Meliwis di Desa Temukus.

1.3.2 Dinamika sejarah perkembangan pabrik Kecap Meliwis sejak tahun 1932-2024.

1.3.3 Faktor-faktor produksi yang mendukung keberlangsungan Pabrik Kecap Meliwis, diantaranya tenaga kerja, sumber daya alam, modal (alat/mesin), teknologi dan kewirausahaan.

1.3.4 Pabrik Kecap Meliwis berpotensi menjadi sumber belajar sejarah di SMA yang mengacu pada Sejarah: Manusia, Ruang dan Waktu tepatnya pada fase E dengan materi sejarah sebagai ilmu dengan CP, Peserta didik mengamati fenomena kehidupan manusia dalam dimensi ruang dan waktu secara sistematis serta menemukan persamaan dan perbedaannya dan potensinya.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat dirumuskan adalah:

1.4.1 Bagaimana sejarah perkembangan berdirinya pabrik Kecap Sumber Rasa Cap Meliwis di Desa Temukus, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng Bali?

1.4.2 Apa saja faktor-faktor produksi yang mendukung keberlangsungan Pabrik Kecap Sumber Rasa Cap Meliwis di Desa Temukus, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng Bali?

1.4.3 Apa saja aspek-aspek dari Kecap Sumber Rasa Cap Meliwis yang memiliki potensi sebagai sumber belajar sejarah di SMA?

1.5 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1.5.1 Untuk menganalisis sejarah didirikannya pabrik Kecap Sumber Rasa Cap Meliwis di Desa Temukus, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng Bali.

1.5.2 Untuk mendeskripsikan faktor-faktor produksi apa saja yang mendukung keberlangsungan Pabrik Kecap Sumber Rasa Cap Meliwis di Desa Temukus, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng Bali.

1.5.3 Untuk menganalisis aspek-aspek dari Kecap Sumber Rasa Cap Meliwis yang memiliki potensi sebagai sumber belajar sejarah di SMA.

1.6 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan diatas, adapun manfaat dari penelitian ini baik secara teoritis dan praktis.

1.6.1 Manfaat Teoritis

manfaat teoritis dari penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai latar belakang sejarah dan perkembangan dari Kecap Sumber Rasa Cap Meliwis hingga bisa bertahan sampai saat ini serta bisa digunakan sebagai media pembelajaran sejarah, sehingga penelitian ini dapat dijadikan rujukan dalam mengkaji permasalahan lainnya.

1.6.2 Manfaat Praktis

1.6.2.1 Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan tentang sejarah dan perkembangan kuliner pendamping di Bali utara dan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa depan.

1.6.2.2 Bagi Guru Sejarah

Hasil penelitian ini dapat memberikan pengetahuan tambahan sebagai bahan pengembangan pembelajaran sejarah di sekolah.

1.6.2.3 Bagi Program Studi Pendidikan sejarah

Penelitian ini diharapkan bisa digunakan sebagai salah satu sumber referensi dalam penelitian selanjutnya.

1.6.2.4 Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi dan pengetahuan untuk memaknai sejarah perkembangan kuliner pendamping yang bernama Kecap Meliwis.