

EKOLEKSIKON BUDAYA KULINER CHINA DAN JEPANG DI KOTA MEDAN

Alvy Mawaddah¹, Laraiba Nasution²

^{1,2}Universitas Harapan Medan

¹alvymawaddah77@gmail.com

Informasi Artikel

Riwayat Artikel :
Submit, 23 September 2022
Revisi, 5 Desember 2022
Diterima, 31 Desember 2022
Publish, 10 Januari 2023

Kata Kunci :

Jepang
Cina
Ekoleksikon
Masakan
Budaya
Medan



ABSTRAK

Jepang dan China memiliki kemiripan, baik struktur dalam warna kulit, mata yang sipit, tulisan dalam hal ini adalah kanji, dan jenis masakanpun juga memiliki kemiripan. Jika Bakpao ada di China maka di Jepang namanya adalah Manju, ada Siomay atau Dimsum di China maka di Jepang namanya adalah Gyoza dan ada Fuyung hay di China maka di Jepang adalah Okonomiyaki. Ketiga jenis makanan tersebut, memiliki kemiripan juga dalam cara memasak, dan jenis-jenis bahannya juga hampir sama, dan kemungkinan juga berbeda karena di sesuaikan dengan bahan-bahan yang ada di Jepang maupun yang ada di China. Nama-nama jenis makanan tersebut antara Jepang dan China juga berbeda karena disesuaikan dengan bahasa masing-masing, tetapi makna atau bentuk dari makanan tersebut hampir sama dan ada juga yang sudah dimodifikasi berdasarkan daerah masing-masing.

This is an open access article under the CC BY-SA license



Corresponding Author:

Alvy Mawaddah
Universitas Harapan Medan
alvymawaddah77@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Kebudayaan menurut wujudnya dapat dikelompokkan menjadi dua bagian, yaitu kebudayaan material dan kebudayaan nonmaterial. Kebudayaan material merupakan kebudayaan yang berasal dari semua hasil ciptaan atau temuan manusia seperti barang dari penggalian arkeologi, masakan, perhiasan, elektronik, pakaian, maupun bangunan. Sedangkan kebudayaan nonmaterial merupakan kebudayaan yang diturunkan dari generasi ke generasi yang tidak berupa barang seperti tarian tradisional, lagu, cerita rakyat dan juga dongeng.

Adapun yang akan dibahas pada tulisan ini adalah tentang budaya material, terkhususnya adalah budaya kuliner. Budaya kuliner adalah budaya yang berhubungan dengan berbagai jenis makanan. Makanan yang akan dibahas adalah bakpao, siomay, dan fuyunghai. Hal ini dikarenakan makanan-makanan ini memiliki beberapa persamaan.

Adapun landasan teori yang digunakan adalah prinsip kerangka cuisine (Rozin, dlm. Crotty), meliputi bahan dasar, bahan dan penampilan. Bahan dasar dalam suatu masakan dipilih berdasarkan

ketersediaan dan juga beberapa faktor lingkungan seperti iklim, kepercayaan/agama, mudah diproduksi maupun nilai gizi. Bahan yang dimaksudkan sebagai hasil makanan yang memiliki berbagai jenis rasa, tekstur dan aroma. Terakhir adalah penampilan yang menjadi salah satu hal yang penting dalam suatu makanan. Ada juga teknik memasknya dan juga prinsip-prinsip aromanya.

Berdasarkan alasan itulah tim penulis merasa tertarik untuk meneliti tentang "Ekoleksikon Budaya Kuliner China dan Jepang yang Tersebar di Medan". Penyebaran budaya terutama di Asia sangat luas. Begitu juga Budaya Jepang dan Cina yang masuk ke Indonesia. Namun, masyarakat Indonesia yang didominasi umat muslim harus menyesuaikan bahan masakan cina dan jepang dengan mengganti dengan bahan yang halal agar dapat dinikmati umat muslim. Begitu juga dengan nama masakannya yang disesuaikan dengan Bahasa Indonesia agar mudah diucapkan dan mudah dimengerti.

Penelitian ini memiliki dua tujuan yang sejalan dengan fokus permasalahan yang diteliti. Tujuan tersebut antara lain untuk mengetahui

bagaimana proses penyerapan bahasa secara fonologis pada budaya kuliner di China dan Jepang yang tersebar di Medan dan untuk mengetahui unsur leksikon apa saja yang bermodifikasi pada budaya kuliner di China dan Jepang yang tersebar di Medan.

2. METODE PENELITIAN

Ada pula pendekatan yang digunakan dalam riset ini merupakan perpaduan pendekatan kualitatif dengan kuantitatif yang dipandang dari paradigma kritis(analisis wacana kritis),(Fairclough 2003). Dengan demikian, hasil analisis akan lebih tajam serta akurat. Penelitian ini akan dilaksanakan di beberapa restoran Cina dan Jepang di Kota Medan. Data berupa nama-nama masakan dan bahan-bahan masakan di restoran Jepang dan Cina di kota Medan yang dilakukan secara *purposive sampling convenience*. Pengumpulan data dilakukan dengan Teknik analisis dokumen yang dirasa paling sesuai. Analisis dokumen dilakukan untuk mengumpulkan data yang bersumber dari nama-nama masakan dan bahan-bahan masakan di restoran Jepang dan Cina di kota Medan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Siomai/shiaomai/gyoza

Siomai merupakan salah satu masakan yang dibungkus dengan kulit pangsit yang didalamnya berisi daging. Di Indonesia isian dari siomai biasanya dibuat dari daging ayam, udang, kepiting atau campuran nya. Dalam Bahasa Mandarin disebut *Shaomai* (烧卖). Disajikan sebagai makanan rumahan, Shaomai dibawa oleh pedagang-pedagang dari tiongkok. Sedangkan dalam Bahasa Jepang disebut dengan 餃子 (gyoza).

Tabel 1. Perbedaan dan Persamaan Siomai, Shiaomai dan Gyoza

	Siomai di Indonesia	Shiaomai di China	Gyoza di Jepang
Bahan	bawang merah, bawang putih, gula pasir, daging sapi giling, ayam giling, daun bawang, garam, merica bubuk.	daging babi giling, ayam giling, bawang putih, gula pasir, daun bawang, garam, merica bubuk.	sayuran (berupa kubis, kucai), jahe, bawang putih, gula pasir, daun bawang, garam.
Teknik Memasak	daging yang dicincang dan kemudian dibungkus dengan kulit pangsit, kemudian dikukus.	daging babi yang dicincang dan kemudian dibungkus dengan kulit pangsit, kemudian dikukus.	cacah halus kucainya, kupas dan parut jahe dan bawang putih dengan kulit pangsit, kemudian dikukus.
Prinsip Memasak	siraman kacang tanah yang halus dan di encerkan dengan air. siomay ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting atau campuran daging ayam dan udang.	siomay ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting atau campuran daging ayam dan udang.	minyak sayur, kecap asin, cuka beras.

Tabel 2. Beberapa Leksikon Shiaomai

Shiaomai (Mandarin)		Siomai (Indonesia)			Gyoza (Jepang)			
Morfologi	Semantik		Morfologi	Semantik		Morfologi	Semantik	
	Bernyawa	Tidak Bernyawa		Bernyawa	Tidak Bernyawa		Bernyawa	Tidak Bernyawa
Kulit pangsit		+	Kulit pangsit		+	Kulit pangsit		+
-			Tahu bakso		+	-		
-			tahu putih		+	-		
-			tahu kulit		+	-		
-			Tapioka		+	-		
daging sapi giling	+		daging sapi giling	+		daging sapi giling	+	
ayam giling	+		ayam giling	+		ayam giling	+	
kepiting	+		kepiting	+		kepiting	+	
daging babi udang	+		-			daging babi udang	+	
ikan tenggiri	+		Udang	+		-		
-			-			-		
-			-			jahe		+
merica bubuk		+	merica bubuk		+	-		
bawang merah		+	bawang merah		+	-		
-			kacang tanah		+	-		
Air		+	air		+	Air		+
bawang putih		+	bawang putih		+	bawang putih		+
-			cabai merah		+	-		
gula pasir		+	gula pasir		+	gula pasir		+
-			asam jawa		+	-		
garam dapur		+	garam dapur		+	garam dapur		+
-			cuka		+	Cuka beras		+
-			perasan jeruk limau		+	-		
-			sambal botol		+	-		
-			kecap manis		+	Kecap asin		+
-			telur ayam rebus		+	-		
-			kuah kaldu		+	-		
seledri		+	seledri		+	seledri		+
-			bawang goreng		+	-		
-			kentang		+	-		
-			peria		+	-		
-			bawang goreng		+	-		
-			kubis		+	kubis		+
-			-			kucai		+

2. Fuyunghai (Fu yong hai)

Fu yung hai merupakan masakan Tionghoa yang berbentuk seperti telur dadar yang dicampur dengan sayuran dan bahan lainnya. Fu yung hai dimakan dengan tambahan saus dari tomat dan kacang polong yang berasa asam dan sedikit manis.

Okonomiyaki (お好み焼き) adalah makanan Jepang yang memiliki kemiripan dengan Fu yung hai dengan bahan utama tepung terigu, telur dan kol. Tepung terigu dan telur dicampurkan air dan dashi hingga encer, kemudian ditambahkan kol dan

isian lainnya seperti udang, tuna atau daging babi. Irisan kol untuk okonomiyaki ini dicampur dengan adonan seperti membuat Fuyonghai.

Tabel 3. Perbedaan dan Persamaan Fuyunghai (Fu yong hai) di Indonesia, China dan Jepang

	Fuyunghai di Indonesia	Fu Yong Hai di China	Okonomiyaki di Jepang
Bahan	wortel, bawang putih, gula pasir, tepung tapioca, telur, daging ayam, daun bawang.	telur, daging babi, putih, gula pasir, tepung tapioca, daun bawang, wortel, bawang	Kol, telur, terigu (tepung okonomiyaki atau tepung tempura), daun bawang, daging, udang, cumi-cumi, air atau dashi.
Teknik Memasak	semua bahan diadon menjadi satu, kemudian diaduk. sayur-sayur yang ada ditumis dengan bawang merah dan putih.	sayur-sayur yang ada ditumis dengan bawang merah dan putih. semua bahan menjadi satu, kemudian diaduk.	encerkan tepung dengan air, tambahkan telur ke dalam adonan, campurkan kol ke dalam adonan, tuang sedikit minyak ke atas penggorengan datar, tuangkan campuran kol dan tepung terigu, hias dengan <i>topping</i> telur (atau telur mata sapi), daging, makanan laut dan sebagainya sesuai selera.
Prinsip Memasak	bentuknya lebar dan tidak terlalu tebal.	tidak terlalu tebal dan bentuknya tidak terlalu lebar.	bentuk bulatan dengan diameter sekitar 25 cm dan ketebalan 2,5 cm, katsuoboshi, rumput laut, benisoga (acar jepang dari jahe muda).
Saus	cabai merah, garam, merica, tomat, cabai merah, garam, merica, kecap inggris	tomat, cabai merah, garam, merica, kecap inggris	saos tomat, soyu (kecap asin jepang), saos tiram, gula.

Tabel 4. Beberapa Leksikon Fu Yong Hai

Fu Yong Hai (Mandarin)		Fuyunghai (Indonesia)		Okonomiyaki (Jepang)				
Morfologi	Semantik		Morfologi	Semantik		Morfologi	Semantik	
	Bernyawa	Tidak Bernyawa		Bernyawa	Tidak Bernyawa		Bernyawa	Tidak Bernyawa
-			Terigu	+		Terigu	+	
Air		+	Air		+	Dashi		+
Kol		+	Kol		+	Kol		+
-			Wortel		+	-		
Telur		+	Telur		+	Telur		+
-			Kacang Polong		+	-		
Kepiting	+		Kepiting	+		-		
-			Daging Ayam	+		-		
-			-			Daging Sapi	+	

-			-			Udang	+	
-			-			Cumi-cumi	+	
-			-			Daun Bawang		+
-			-			Saus Tomat		+
-			-			Saus Tiram		+
-			-			Shoyu		+
-			-			Mai zena		+
Bawang Putih		+	Bawang Putih		+	-		
-			Merica		+	-		
Lada Hitam		+	-			-		
Garam		+	Garam		+	-		
-			Bawang Bombay		+	-		
-			Bawang Putih		+	-		
Tomat		+	Tomat		+	-		
Cabai Merah		+	Cabai Merah		+	-		
Gula		+	Gula		+	Gula		+
-			Tepung Sagu		+	-		
-			Minyak Goreng		+	Minyak Goreng		+
-			-			Mayones		+
-			-			Katsuoboshi		+
-			-			Nori		+
-			-			Tenkatsu (Terigu+Air)		+

3. Bakpao

Bakpao (肉包 *rou bao*) atau *baozi*. Bakpao sebenarnya berasal dari Zhuge Liang (181 – 234). Di China, bakpao biasanya berisi daging babi.

Bakpao di Indonesia biasanya diisi dengan bahan seperti daging ayam, selai coklat, kacang merah, dan sebagainya, sesuai selera. Bakpao di Indonesia khususnya di Medan diisi dengan isian yang halal karena mayoritas masyarakat di Medan beragama muslim.

Di Jepang kue lembut hangat yang berasal dari China ini dimodifikasi dengan bentuk dan isi

yang semakin unik. Bentuk Bakpao di Jepang biasanya selalu di bentuk dengan bentuk yang lucu atau imut, seperti berbentuk binatang yaitu panda, babi, beruang, kucing dan lain-lain dan ada juga yang berbentuk karakter animasi Jepang yaitu seperti Hello Kitty, Anpanman dan lain-lain dan ada juga yang berbentuk jenis-jenis bunga yang ada di Jepang. Isi untuk bakpao tersebut juga beraneka rasa, ada yang berisi daging, baik daging babi, sapi ataupun ayam, berisi kacang merah (Anko).

Tabel 5. Perbedaan dan Persamaan Bakpao di Indonesia, China dan Jepang

Bagian	Bakpao di Indonesia	Bakpao di China	Manju di Jepang
Lapisan Luar	gula tepung, air matang, mentega putih, garam, ragi instan, tepung maizena, baking powder.	air hangat, tepung terigu, makan gist, gula pasir, ragi	tepung terigu protein rendah, ragi instan, baking powder, gula tepung, susu bubuk, telur, air es, mentega putih, garam
Isian	daging giling, ayam giling, bawang merah, bawang putih, gula pasir, 1 daun bawang, garam, merica bubuk.	daging babi dicincang, bawang putih, dihaluskan, minyak wijen (untuk menumis), air garam, merica halus, dan bumbu penyedap secukupnya.	kacang merah

Tabel 6. Beberapa Leksikon Bak Pao

Morfologi	Bak Pao (Mandarin)		Bakpao (Indonesia)		Manju (Jepang)		
	Semantik		Morfologi		Semantik		
	Beranya	Tidak Bernyawa	Beranya	Tidak Bernyawa	Beranya	Tidak Bernyawa	
Tepung terigu		+	Tepung Terigu		+	tepung terigu	+
-			Gula Tepung		+	gula tepung	+
Air		+	Air		+	air es	+
-			Mentega Putih		+	mentega putih	+
-			Garam		+	garam	+
Ragi		+	Ragi		+	ragi instan	+
-			-			telur	+
-			-			susu bubuk	+
-			Tepung Maizena		+	-	
-			Baking Powder		+	baking powder	+
-			Daun Bawang		+	-	
-			Bawang Putih		+	-	

-			Bawang Merah		+	-		
-			Gula		+	-		
-			Merica		+	-		
-			Ayam (daging)	+		ayam	+	
Daging Babi	+		-			daging babi	+	
-			-			kacang merah		+

4. KESIMPULAN

Jepang dan China memiliki kemiripan, baik struktur dalam warna kulit, mata yang sipit, tulisan dalam hal ini adalah kanji, dan jenis masakannya juga memiliki kemiripan. Kalau ada Bakpao di China maka di Jepang namanya adalah Manju, ada Siomay atau Dimsum di China maka di Jepang namanya adalah Gyoza dan ada Fuyung hay di China maka di Jepang adalah Okonomiyaki. Ketiga jenis makanan tersebut, memiliki kemiripan juga dalam cara memasak, dan jenis-jenis bahannya juga hampir sama, dan kemungkinan juga berbeda karena disesuaikan dengan bahan-bahan yang ada di Jepang maupun yang ada di China. Nama-nama jenis makanan tersebut antara Jepang dan China juga berbeda karena disesuaikan dengan bahasa masing-masing, tetapi makna atau bentuk dari makanan tersebut hampir sama dan ada juga yang sudah dimodifikasi berdasarkan daerah masing-masing.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Alwasilah, A Chaedar. 2003. *Pokoknya Kualitatif: Dasar-dasar Merancang dan Melakukan Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Dunia Pustaka Jaya
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Chaer, Abdul. 2007. *Leksikologi dan Leksikografi Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Darheni, Nani. 2010. "Leksikon Aktivitas Mata dalam Toponim di Jawa Barat: Kajian Etnosemantik" dalam *Jurnal Linguistik Indonesia*, Tahun ke-28, No. 1, Februari 2010, hal. 55-67.
- Eggins, Suzanne. 2004. *An Introduction to Systemic Functional Linguistics: Second Edition*. London: continuum International Publishing Group.
- Fairclough, Norman. 2003. *Analysing Discourse: Textual Analysis for Social Research*. New York: Longman.
- Moh. Nazir. 2011. *Metode Penelitian*. Bogor: Penerbit Ghalia Indonesia.