

ANALISIS AKULTURASI BUDAYA PADA RESTORAN “KARTIKO” SURABAYA

泗水“佳得多”餐厅的文化涵化分析

Michelle Angelline

Program Studi Bahasa Mandarin Universitas Kristen Petra,
Siwalankerto 121-131, Surabaya 60236
E-mail: michelle.angelline28@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan memahami bentuk akulturasi budaya yang terdapat dalam arsitektur, desain interior, dan makanan yang dijual di restoran Kartiko Traditional Heritage Culinary Surabaya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dan menggunakan metode wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis yang digunakan adalah Teknik triangulasi yang dilaksanakan dengan membandingkan data hasil pengamatan dan data hasil wawancara, membandingkan data hasil wawancara dengan teori-teori yang ada, dan mereduksi data yang didapatkan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa restoran “Kartiko” merupakan restoran bergaya peranakan yang merupakan hasil akulturasi dari tiga kebudayaan, yaitu Tiongkok, Indonesia (Jawa), dan Belanda. Tujuan pemilik restoran mendirikan restoran bergaya peranakan adalah untuk memberikan pengetahuan mengenai budaya peranakan pada pelanggan, terutama anak-anak muda. Secara keseluruhan, budaya yang paling terlihat paling kentara adalah budaya Tiongkok, sedangkan yang tidak seberapa terlihat adalah budaya Belandanya.

Kata kunci : restoran, peranakan, akulturasi budaya

摘要

本研究的目的是为了解泗水“佳得多”餐厅建筑、室内设计和出售的食物中所包含的文化涵化形式。本研究采用描述性的质性方法，通过采访和文档记录的方式进行的数据收集技术。所采用的分析技术是三角测量技术，通过比较观察数据和采访数据，将采访数据与现有理论进行比较，并从采访的所有结果中获取必要的信息。本研究的结果显示，“佳得多”餐厅是土生华人风格的餐厅，餐厅里面有中国文化、印尼（爪哇）文化和荷兰文化涵化的结果。餐厅老板开土生族风格餐厅的目的是向顾客，特别是年轻人提供土生华人文化知识。总的来说，在“佳得多”餐厅最明显的是中国文化，而不那么明显的是荷兰文化。

关键词：餐厅，土生华人，文化涵化

PENDAHULUAN

Sebagai kota metropolitan dan ibukota Provinsi Jawa Timur, Surabaya menjadi pusat kegiatan perekonomian di daerah Jawa Timur dan sekitarnya. Diketahui bahwa sebagian besar penduduk Surabaya bekerja dalam bidang industri, layanan, dan perdagangan.

Restoran merupakan suatu tempat yang digunakan sebagai sarana untuk makan dan minum, tidak hanya itu, di dalamnya juga disediakan fasilitas dan sistem pelayanan agar pelanggan merasa nyaman. Industri global dengan persaingan yang sengit dan ketat adalah bisnis restoran (Harrington, Ottenbacher & Kendall, 2011) karena merupakan salah satu dari sektor yang pertumbuhannya tumbuh pesat. Belakangan ini, restoran menjadi sebuah bisnis yang cukup menjanjikan dan berkembang pesat.

Dikarenakan belakangan ini industri makanan, khususnya pada restoran mengalami pertumbuhan yang pesat, hal ini membuat para pelaku bisnis memiliki kesadaran untuk mempertahankan keunggulan bersaing dalam industri yang mereka tekuni. Oleh karena itu, diperlukan keunggulan bersaing bagi suatu usaha dalam mempertahankan pelanggan dan keberadaannya di industri makanan (Cravens, 1996, 31-32).

Restoran "Kartiko" memiliki konsep yang unik dalam menjalankan bisnisnya, yaitu menggunakan gaya peranakan sebagai daya tarik restorannya. Bangunan baru saja selesai dibangun tahun 2018 lalu dan belum banyak orang yang mengetahui lokasi restoran ini. Menurut data yang didapat dari Tripadvisor, setidaknya terdapat 1665 restoran di kota Surabaya, dengan total 1128 restoran yang termasuk dalam bidang yang sama dengan Kartiko Traditional Heritage Culinary, yaitu Café, Asian, Deli, Indonesian.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Gumulya, salah satu Dosen Universitas Pelita Harapan, disimpulkan bahwa budaya Tiongkok peranakan merupakan silang budaya antara budaya Indonesia (mayoritas Jawa), budaya barat (mayoritas Belanda), dan budaya Tiongkok. Hal ini disebabkan karena adanya hubungan dagang antara Tiongkok dan Indonesia pada jaman dahulu, sehingga banyak orang Tiongkok yang menetap dan memiliki keturunan di Indonesia. Sedangkan budaya Belanda diperoleh dari masa penjajahan Belanda yang cukup lama di Indonesia, sehingga pola hidup masyarakat saat itu juga terserap dalam budaya masyarakat Indonesia.

Akulturasi dari ketiga kebudayaan tersebut tercermin dalam arsitektur, interior, dan makanan yang ada di restoran "Kartiko" Surabaya. Menurut Luisa (2018), restoran Kartiko Traditional Heritage Culinary terbentuk dari adanya inspirasi mengenai para pelancong Tiongkok yang menetap di Indonesia. Berasal dari kata *heritage* yang berarti warisan, pengunjung restoran "Kartiko" dapat merasakan suasana keunikan budaya Tiongkok dan warisan peranakan yang dapat dinikmati oleh semua kalangan. Gaya interior dan suasana yang ada di restoran "Kartiko" sangatlah berbeda dari restoran lokal kebanyakan. Ketika pengunjung masuk ke dalam restoran, suasana hangat sangatlah terasa. Interior restoran "Kartiko" memadukan dua jenis kebudayaan, yaitu peranakan Tionghoa dengan perpaduan arsitektur khas Indonesia. Menu-menu restoran "Kartiko" merupakan akulturasi dari makanan khas Tiongkok dengan makanan nusantara. Jajanan pasar yang dijual di restoran juga seakan-akan membawa para pengunjung restoran

“Kartiko” kembali bernostalgia. Pengunjung yang datang tentunya akan mendapatkan wisata kuliner fusi khas Surabaya dan Tiongkok yang tidak akan pernah terlupakan.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai bentuk akulturasi budaya peranakan yang terdapat dalam arsitektur, interior, dan makanan yang ada di restoran “Kartiko” Surabaya.

RUMUSAN MASALAH

Bagaimana bentuk akulturasi budaya yang terdapat dalam arsitektur, desain interior, dan makanan yang dijual di restoran “Kartiko” Surabaya?

TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan memahami bentuk akulturasi budaya yang terdapat dalam arsitektur, desain interior, dan makanan yang dijual di restoran “Kartiko” Surabaya.

KAJIAN PUSTAKA

Akulturasi

Menurut Koentjaraningrat (2005), akulturasi merupakan suatu proses sosial ketika sekelompok manusia dari suatu kebudayaan tertentu bertemu dengan kebudayaan asing, dan kebudayaan asing itu diterima dan diolah ke dalam kebudayaan sendiri, tanpa menghilangkan kepribadian kebudayaan aslinya. Dalam konteks ini, akulturasi dapat dikatakan sebagai proses pengambilan dan pemberian unsur kebudayaan tertentu dari dua jenis budaya, akibat dari pertemuan kelompok budaya berbeda di suatu tempat atau lokalitas yang sama.

Arsitektur

Pengertian arsitektur menurut Khol adalah salah satu alat utama yang permanen, terlihat, dan nyata untuk mengidentifikasi budaya suatu masyarakat. Semua arsitektur bertumpu pada masa lalu dan mewujudkan gagasan dari generasi sebelumnya (Chinese Architecture, 1984, pp. 20)

Arsitektur Tiongkok

Ada beberapa karakteristik yang menonjol dari arsitektur tradisional Tiongkok, tetapi yang paling menonjol adalah penggunaan kerangka kayu, tembok yang digunakan sebagai pemisah ruang, lukisan dan ukiran pada setiap elemen, atap berwarna, jendela dengan desain berpola yang indah, tiang kayu yang diukir dimana hal ini mencerminkan tingginya seni dari arsitektur Tiongkok (*Arsitag : Arsitektur Tradisional Cina*).

Di bawah ini adalah sebagian ciri-ciri dari arsitektur orang Tionghoa yang ada di Asia Tenggara (Khol, 1984: 22):

- “Courtyard”
- Elemen-elemen struktural yang terbuka

Courtyard

Courtyard merupakan ruang terbuka yang terdapat pada rumah orang Tionghoa, sifatnya lebih privat dan biasanya digabung dengan kebun/taman. Pada rumah-rumah yang terletak di Tiongkok Utara sering terdapat *courtyard* yang luas dan kadang-kadang lebih dari satu. Berbeda dengan di daerah Tiongkok Selatan, yang merupakan tempat dimana banyak orang Tionghoa-Indonesia berasal, *courtyard*-nya lebih sempit, hal ini dikarenakan lebar kapling rumahnya tidak terlalu besar (Khol, 1984:21). Pada rumah-rumah orang Tionghoa-Indonesia di daerah Pecinan jarang mempunyai *courtyard*. Kalaupun ada, *courtyard* tersebut lebih berfungsi untuk memasukkan cahaya alami di siang hari atau sebagai ventilasi udara saja. Pada arsitektur Tiongkok di Indonesia, *courtyard* biasanya diganti dengan area teras yang cukup lebar.

Elemen – elemen Struktural yang Terbuka

Ciri khas bangunan Tiongkok dapat dilihat dari ukir-ukiran serta konstruksi kayu struktur bangunannya. Detail-detail konstruktif seperti penyangga atap (*tou kung*), pertemuan antara kolom dan balok, serta rangka atapnya dibuat dengan indah dan tidak ada yang ditutupi, sehingga orang-orang dapat melihatnya secara langsung. Hal ini juga memperlihatkan keahlian dari para tukang kayu yang piawai dalam mengerjakan pekerjaannya (Handinoto, 2008: 4).

ARSITEKTUR INDONESIA (JAWA)

Arsitektur tradisional Jawa merupakan salah satu bentuk arsitektur yang banyak digunakan pada bangunan sebuah restoran. Dalam Revitalisasi Kawasan Pusaka Kotagede, disebutkan beberapa karakteristik rumah tradisional Jawa :

a) Struktur

Sistem struktur utama arsitektur Jawa adalah kolom atau tiang yang berfungsi untuk menyangga kekuatan bangunan. Bangunan Jawa memiliki sistem *knock-down*, hal ini membuat seluruh bagian bangunan dapat lebih mudah dipindah ke tempat yang lain. Selain itu, struktur tersebut diperlihatkan secara jelas dan tidak ada yang ditutupi (struktur ekspose).

b) Material

Material yang biasa digunakan adalah material yang banyak ditemui di alam dan lingkungan sekitar masyarakat. Material yang menjadi karakteristik bangunan tradisional Jawa yaitu kayu, yang ditemukan pada rumah-rumah tradisional, serta batu pada candi, tempat pemujaan ataupun kerajaan atau keraton.

c) Pencahayaan dan Penghawaan Alami

Rumah tradisional Jawa memiliki sistem pencahayaan dan penghawaan alami, terutama pada siang hari. Pencahayaan serta penghawaan alami yang ada pada ruang-ruang rumah tradisional Jawa didapat melalui bukaan jendela, pintu, ventilasi, dll.

ARSITEKTUR BELANDA

Menurut buku “*Architecture and Interior Design-Form Colonial Era to Today*” (Ball, 1980:12-17) , ciri-ciri bangunan *dutch colonial* adalah : facade yang simetris, material dari batu bata atau kayu tanpa pelapis, pintu masuk mempunyai dua daun pintu dan terletak di samping bangunan, denah simetris, jendela besar berbingkai kayu, terdapat bukaan pada atap (dormer). Desain ini timbul dari keinginan dan usaha orang Eropa untuk menciptakan daerah jajahannya seperti negara asal mereka. Tetapi kenyataannya, desain tidak dapat diterapkan dengan bentuk aslinya karena perbedaan iklim, kurangnya ketersediaan material dan perbedaan teknik di negara jajahan. Pada akhirnya, mereka memodifikasinya menyerupai desain di negara asal mereka.

DESAIN INTERIOR

Menurut Ching (1995) desain interior adalah kegiatan merencanakan, merancang, dan menata ruang-ruang interior dalam suatu bangunan, yang berfungsi untuk memenuhi kebutuhan dasar akan sarana untuk bernaung dan berlindung, mengatur aktivitas, mengekspresikan ide dan aspirasi, tindakan serta penampilan, perasaan dan kepribadian (serupa.id).

DESAIN INTERIOR TIONGKOK

Menurut buku “*Chinese Style : Interior, Furnitures, Details*”, unsur-unsur tradisional yang sering terlihat dalam desain Tiongkok adalah pola atau desain terukir, kaca jendela dan daun pintu, furniture gaya Tiongkok, lukisan, kaligrafi, porselen Tiongkok, ornamen, dan sebagainya.

Penerapan aspek Tiongkok yang terdapat pada lantai pada umumnya menggunakan tanah, kayu, atau batu bata. Pada bagian dinding umumnya polos atau menggunakan material kayu. Selain itu, untuk mendekorasi ruang agar tampak hidup dan cantik, akan diletakkan lukisan dan kaligrafi Tiongkok. Seni dekorasi Tiongkok juga menampilkan ukiran barang pecah belah, vas perunggu, porselen, dan koleksi batu giok. Tiongkok terkenal dengan produksi porselennya, diantara banyak porselennya, porselen biru-putih dianggap sebagai raja, karena dianggap menambah keagungan pada interior. Porselen biru-putih biasanya menampilkan latar belakang putih dengan lukisan bunga berwarna biru.

Pemilihan bahan interior pada desain Tiongkok juga perlu mewujudkan budaya dan nilai-nilai tradisional. Salah satunya adalah penggunaan konstruksi kayu, konstruksi kayu dipercaya tahan terhadap gempa dan mudah distandarisasi. Kayu yang digunakan untuk membuat furnitur menampilkan kesan elegan. Selain itu, kayu juga dipercaya mampu menghilangkan penyakit, memperkuat tubuh dan memperpanjang umur.

DESAIN INTERIOR INDONESIA (JAWA)

Untuk memperkuat nuansa Jawa di dalam ruangan restoran dapat ditampilkan berbagai macam unsur kebudayaan khas Jawa, misalnya :

- a. Benda - benda antik khas budaya Jawa misalnya gentong, dakon, gebyok, wayang, kain batik, gamelan, gong, lesung, kentongan, kereta kuda, patung, lampu gantung kuno/antik dan berbagai macam pernak – pernik lainnya.
- b. Penerangan yang dengan menggunakan *cempluk* (lampu tempel), *strongking* / *petromax*.
- c. Tersedianya galeri yang memamerkan benda – benda khas budaya Jawa.

DESAIN INTERIOR BELANDA

Menurut Helen Jussup, pembagian periodisasi perkembangan kolonial Belanda di Indonesia, yaitu:

- Gaya kolonial tahun 1600 sampai tahun 1800-an (Renaissance, Baroque, dan Rococo)
- Gaya kolonial awal/Indische Empire tahun 1800-an sampai tahun 1900 (*The Empire Style*)
- Gaya kolonial peralihan tahun 1900 sampai tahun 1920 (memiliki kemiripan dengan *The Empire Style*)
- Gaya kolonial modern/Nieuwe Bouwen tahun 1920 sampai 1940 (gaya Indo-Eropa atau Landhuis dan Nieuwe Bouwen)

Karakteristik Furniture Kolonial :

1. Art Nouveau

Menurut Handinoto, gaya ini merupakan gaya yang cukup populer di Eropa dan Indonesia. Gaya ini mencerminkan sebuah kepribadian dan ekspresi seseorang, pada intinya, gaya ini ingin mencoba menghadirkan gaya lama dengan menampilkannya secara baru.

2. Art and Craft

Gaya ini muncul di Inggris pada sekitar abad ke-19, dipelopori oleh Charles Eastlake dan William Morris (Pile, 152). Gaya ini mementingkan ketrampilan tangan yang menjadi ciri khas karya seni oleh individu yang membuatnya.

3. Art Deco

Menurut Youngmi dalam bukunya "Art Deco", dijelaskan bahwa gaya ini berkembang antara tahun 1920 dan 1930 di Amerika. Penekanannya pada unsur geometris, kestabilan, kecepatan, dan kesempurnaan. Gaya ini menerapkan perpaduan antara gaya art nouveau dan industri.

MAKANAN

Berdasarkan kajian ilmu budaya, makanan dan minuman disebut juga dengan kuliner. Kuliner yang dihasilkan oleh sebuah peradaban atau kebudayaan dianggap mengekspresikan gagasan manusianya, yang juga memperkuat identitas kebudayaan suatu masyarakat. Kuliner dari suatu kebudayaan tertentu biasanya dihasilkan sesuai dengan bahan dasar yang dihasilkan oleh kebudayaan atau lingkungan sekitar wilayah kebudayaan tersebut.

MAKANAN TIONGKOK

Menurut *Travel China Guide*, makanan Tiongkok memiliki warna yang beragam, rasa yang aromatik dan luar biasa sebagai ciri utamanya. Untuk membuat masakan Tiongkok asli, tidak satu pun dari tiga karakteristik - warna, aroma, dan rasa yang enak dihilangkan. Hidangan dengan warna yang beragam biasanya sangat menggugah selera makan seseorang. Selama bertahun-tahun, penyiapan makanan khas Tiongkok telah memperhatikan penampilan estetika. Memiliki warna yang cerah, ceria dan serasi merupakan salah satu prinsip utama dalam memasak masakan.

Dianggap sebagai jiwa dari masakan Tiongkok, rasa dapat dibagi menjadi lima kelas, yaitu manis, asam, pahit, pedas dan asin. Bumbu seperti kecap, gula, cuka dan garam memiliki jumlah yang tepat dan takaran yang berbeda-beda. Di daratan Tiongkok, ada kebiasaan makan 'Manis-Selatan, Asin-Utara, Pedas-Timur dan Barat-Asam' sesuai dengan selera setiap orang yang berbeda.

MAKANAN INDONESIA

Menurut Wijaya (2019), karakteristik makanan Indonesia sangat dipengaruhi oleh kondisi alam dan budaya. Bahan dasar masakan Indonesia terdiri dari berbagai macam bumbu dapur dan rempah-rempah. Yang juga banyak digunakan dalam masakan Indonesia adalah daun pisang, baik untuk membungkus makanan untuk dipanggang, dikukus, atau ditaruh langsung di atas bara api. Daun pisang dapat ditemukan berlimpah di pulau-pulau tropis Indonesia dan penggunaan daun sebagai pembungkus memberikan rasa dan aroma otentik pada makanan. Ada beberapa cara membungkus makanan dengan daun pisang, tergantung pada isi dan gaya penyajiannya.

Selain nasi dan lauk pauk, biasanya ada bumbu yang termasuk sambal serta sesuatu untuk memberikan tekstur renyah seperti ikan teri goreng, kerupuk, atau tempe goreng. Memiliki nasi sebagai bahan dasar sebagian besar makanan Indonesia, menu khas Indonesia kaya akan serat, karbohidrat yang kompleks, dan asam lemak tak jenuh.

Ciri-ciri masakan Jawa:

1. Nasi adalah makanan pokok, sedangkan penduduk Madura memakan jagung sebagai makanan pokoknya.
2. Daging sapi dan ayam disajikan di piring bersama dengan sayuran.
3. Makanan lebih manis di Jawa Tengah dan sebaliknya di Jawa Timur.

MAKANAN BELANDA

Rijsttafel adalah penekanan budaya makanan yang eksklusif dengan berbagai hidangan menu dalam satu meja makan. Istilah ini dikenal oleh kalangan keluarga Eropa, khususnya Belanda dan pertama kali digunakan orang Belanda untuk menunjukkan kebiasaan makan nasi dari generasi ke generasi yang akhirnya menjadi budaya sendiri dalam ruang lingkup kehidupan orang-orang Belanda. Kata *Rijst* memiliki arti nasi atau beras yang sudah di masak, sementara *tafel* selain

bermakna meja juga bermakna hidangan. Sekitar tahun 1870-an, istilah *rijsttafel* mulai digunakan dalam keluarga Belanda (Rahman, 2011:37-38).

Beberapa menu khas Belanda yang cocok dihidangkan dalam sajian *rijsttafel* antara lain aneka sup sayur, asparagus rebus, salad, roti, kroket kentang, lidah sapi, lobster, daging sapi, daging ayam, puding, buah-buahan, aneka olahan jamur, acar, kentang, biskuit dengan keju, anggur merah, kopi, teh, dan es buah. Djoko Soekiman (2011:32) berpendapat bahwa hidangan yang biasa disajikan dalam *rijsttafel* di antaranya adalah nasi soto, nasi goreng, nasi rames, gado-gado, dan lumpia.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, karena ingin menggambarkan fenomena-fenomena apa adanya yang terdapat di lapangan. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh dari pemilik restoran “Kartiko”.

Lokasi restoran yang akan diteliti adalah restoran dengan gaya peranakan yang ada di Surabaya yaitu : Kartiko Traditional Heritage Culinary. Penelitian ini akan dilaksanakan dengan melakukan wawancara bersama pemilik restoran dan 6 orang dosen. Dosen-dosen tersebut berasal dari program studi arsitektur, desain interior, dan manajemen perhotelan. Penulis akan melakukan wawancara dengan pemilik restoran selama dua kali, yaitu pada bulan Maret dan bulan Mei. Penulis melakukan wawancara dengan para dosen via *e-mail*, *Whatsapp*, dan *Google Meet*.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara dan dokumentasi. Wawancara akan dilakukan dengan pemilik restoran “Kartiko” menggunakan jenis wawancara terpimpin, dimana peneliti sudah terlebih dahulu menyiapkan pertanyaan – pertanyaan yang akan ditanyakan. Pertanyaan – pertanyaan yang akan diajukan oleh pemilik restoran akan dibuat berdasarkan teori – teori yang ada. Selama wawancara, peneliti akan merekam dengan recorder dan mencatat segala informasi yang disampaikan oleh narasumber. Dengan Teknik dokumentasi, penulis akan menghasilkan dokumentasi dalam bentuk foto – foto restoran beserta bagian – bagian yang ada di luar maupun dalamnya sesuai dengan apa yang dibutuhkan dan mencerminkan adanya akulturasi dari kebudayaan Tionghoa, Indonesia, dan Belanda.

TEMUAN DAN ANALISIS

SEJARAH SINGKAT RESTORAN “KARTIKO”

Restoran Kartiko didirikan pada tahun 2018, sedangkan nama “Kartiko” sudah ada sejak tahun 1998. Sebagai salah satu keturunan orang China peranakan, pemilik melihat bahwa banyak sekali anak muda yang lebih mengenal budaya barat daripada China, dan pemilik restoran sangat menyayangkan hal tersebut. Pemilik juga berpendapat bahwa kebudayaan hilang dikarenakan agama, banyak orang sekarang menganut agama Kristen, sehingga sudah hampir melupakan budaya Tiongkok, seperti melakukan sembahyangan, dan melakukan adat-adat kebudayaan Tiongkok yang lainnya. Dikarenakan hal-hal di atas lah, oleh karena itu pemilik

ingin mendirikan restoran sebuah restoran yang bergaya peranakan, dengan tujuan ingin memberikan pengetahuan tentang budaya peranakan Tiongkok dan Indonesia. Pemilik restoran juga mengatakan bahwa ia menekuni bidang jajan pasar karena tidak ada yang meneruskan budaya dari Tiongkok.

Berdasarkan apa yang dikatakan oleh pemilik restoran, restoran Kartiko sebelum awal pembangunan merupakan sebuah rumah tinggal. Orang yang membangun rumah tersebut adalah orang Tiongkok yang pernah membangun rumah di Jawa Tengah, sehingga kuda-kuda dan atapnya sudah seperti itu sejak awal. Dikarenakan ingin membangun restoran maka rumah tinggal tersebut dimodifikasi, ditambahkan jendela-jendela, karena sebelumnya tidak ada jendela pada rumah tinggal tersebut. Pada awal pembangunan, pemilik sudah merencanakan untuk membangun restoran peranakan, oleh karena itu ia menggabungkan kebudayaan Tiongkok, Indonesia (Jawa), dan Belanda menjadi satu kesatuan yang utuh.

ANALISIS AKULTURASI BUDAYA DALAM ARSITEKTUR RESTORAN

1. Patung Singa Batu dan Patung Qilin Batu

Berdasarkan hasil wawancara, Ir. Handinoto, M.T. mengatakan bahwa makna dari keberadaan patung singa adalah sebagai penjaga pada pintu masuk utama, beliau juga mengatakan bahwa ternyata keberadaan patung singa tidak hanya ada di bangunan Tiongkok saja, tetapi juga ada di bangunan Belanda, salah satunya adalah yang terdapat di Gedung Singa Surabaya. Christine Wonoseputro, S.T., M.ASD mengatakan bahwa patung singa ini adalah patung qilin dan memiliki makna untuk menjaga dan menolak roh jahat, serta diletakkan secara sepasang (jantan dan betina).

Pemilik restoran juga menyebutkan patung ini adalah patung Qilin yang memiliki makna untuk menjaga keuntungan dan kesuksesan agar sejalan. Beliau juga mengatakan bahwa patung ini diletakkan secara sepasang (jantan dan betina), dengan posisi yang jantan memegang bola dunia di kakinya dan yang betina membawa anak. Dari jawaban para dosen dan pemilik restoran, dapat disimpulkan bahwa makna-makna yang mereka katakan sudah sesuai dengan teori yang ada. Tetapi ada hal yang sedikit membingungkan karena ada yang menganggap patung tersebut adalah patung singa batu dan ada yang mengatakan sebagai patung qilin. Namun, berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan, penulis menemukan bahwa patung yang ada di depan restoran “Kartiko” merupakan patung singa batu bagian selatan Tiongkok.

2. Courtyard dan Sky-Well

Berdasarkan hasil wawancara, Ir. Handinoto, M.T. mengatakan bahwa *siheyuan (courtyard)* adalah ciri khas dari arsitektur Tiongkok, tetapi di kawasan Asia Tenggara, daerah pecinannya sempit dan perumahannya memanjang ke belakang. Di rumah tersebut terdapat sumur yang harus terkena cahaya matahari, sehingga bagian atasnya terbuka. Bagian yang terbuka ini dinamakan sky-well. Beliau juga berpendapat bahwa ruang tanpa atap yang ada di restoran “Kartiko”

bukan merupakan *siheyuan*, juga bukan merupakan *sky-well*. Christine Wonoseputro, S.T., M.ASD mengatakan bahwa *siheyuan* dan *sky-well* itu sama, dan berpendapat bahwa ruang tanpa atap yang ada pada restoran "Kartiko" merupakan *siheyuan* dan *sky-well*.

Pemilik restoran mengatakan bahwa *siheyuan* adalah empat rumah yang dijadikan satu dan di bagian tengahnya terdapat taman. Ia berpendapat bahwa *sky-well* itu sumur, sumur yang berasal dari Tuhan, jadi pemilik restoran membuat *sky-well* pada restorannya selain agar berkat dan kemakmuran masuk ke dalam restoran, ia juga berkata bahwa *sky-well* tersebut berfungsi untuk sirkulasi udara. Oleh karena bangunan yang pemilik bangun adalah sebuah restoran, oleh karena itu, pemilik restoran membuat penutup, jadi ketika hujan datang pelanggan tetap bisa makan di area tersebut tanpa takut kehujanan. Dari sini dapat disimpulkan bahwa ruang tanpa atap yang berada di dalam restoran adalah *sky-well*, sedangkan perbedaan *courtyard* dengan *sky-well* adalah hanya perbedaan wilayah dan luasnya saja. *Sky-well* merupakan sebutan untuk *courtyard* yang berada pada daerah Tiongkok Selatan yang wilayahnya tidak terlalu luas.

3. Penggunaan Kayu sebagai Material Utama

Berdasarkan hasil wawancara, Ir. Handinoto, M.T. mengatakan bahwa pemilik restoran mendirikan restorannya dengan material utama berbahan dasar kayu untuk memberi kesan tradisional, karena sebagian besar bahan yang digunakan pada arsitektur Tiongkok adalah kayu. Menurut Christine Wonoseputro, S.T., M.ASD, pemilik restoran menggunakan material utama berbahan dasar kayu dikarenakan bangunan Tiongkok pada era klasik rata-rata menggunakan material kayu, terutama yang terdapat pada bangunan rakyat. Selain itu, beliau juga berpendapat bahwa pemilik restoran mungkin ingin menonjolkan keterampilan dari arsitektur Tiongkok Selatan.

Pemilik restoran berkata bahwa alasannya beliau mendirikan restoran dengan material utama berbahan dasar kayu dikarenakan kayu sudah dipakah oleh orang-orang sejak jaman dahulu, begitu pula di Tiongkok juga menggunakan material kayu. Selain itu beliau juga mengungkapkan bahwa kayu yang digunakan sebagai material bangunan di restoran "Kartiko" adalah kayu jenis sonokeling, mahoni, dan jati dimana jenis kayu ini memiliki sifat tahan lama dan tahan dari serangga.

Penulis setuju terhadap pernyataan dari kedua dosen dan pemilik restoran dan memang benar bahwa kayu sudah digunakan oleh orang Tiongkok sejak jaman dahulu kala, seperti yang dikatakan oleh Kupier (2011), keunikan arsitektur tradisional Tionghoa adalah penggunaan kayu sebagai material konstruksi utama. Selain itu, penulis juga melakukan penelitian lebih lanjut dengan melihat elemen struktural dalam arsitektur Tiongkok atau yang biasa disebut dengan *Dougong*.

ANALISIS AKULTURASI BUDAYA DALAM INTERIOR RESTORAN

1. Twi Lian (Duilian)

Berdasarkan wawancara dengan Diana Thamrin, S.Sn, M.Arch, beliau mengatakan bahwa tidak peduli budaya Tiongkok maupun peranakan memang ada kebiasaan menempelkan tulisan-tulisan kaligrafi pada ambang pintu. Tulisan-tulisan tersebut biasanya mempresentasikan keinginan atau filosofi dan penghuninya (pemilik restoran). Grace Mulyono, S.Sn., M.T. mengatakan bahwa tulisan-tulisan ini biasanya memang terdapat pada rumah tradisional. Tulisan ini menandakan identitas pemilik rumah atau bangunan dan kata-kata yang pada intinya menolak hal-hal yang tidak baik. Setelah ditanyakan pada pemilik restoran, memang benar bahwa ditempelkannya tulisan-tulisan tersebut pada ambang pintu mempunyai arti atau harapan tersendiri dari pemilik restoran, pemilik restoran berharap bahwa kesuksesan dan kemakmuran bisa masuk ke dalam restoran.

Pada lantai pertama, tulisan yang berada di ambang pintu sebelah kiri adalah “財源廣進步高”, sedangkan yang ada pada ambang pintu sebelah kanan adalah “生意興隆年年旺”, dan yang terletak di persis di bawah nama toko adalah “圖鴻展大”. Pada lantai dua, tulisan yang berada di ambang pintu sebelah kiri adalah “歲歲平安好運來”, sedangkan yang ada pada ambang pintu sebelah kanan adalah “年年順景福量星照”, dan yang terletak persis di bawah nama toko adalah “安平入出”.

Jadi kesimpulannya adalah duilian memang biasa diletakkan di ambang pintu rumah-rumah bergaya Tiongkok maupun Peranakan. Tulisan-tulisan yang ditempelkan pun juga mengandung arti harapan dari penghuni rumah tersebut. Dalam konteks restoran “Kartiko”, pemilik menempelkan *duilian* dan dengan tulisan-tulisan yang memiliki arti agar kemakmuran masuk ke dalam restoran, banyak orang yang datang, dan agar semuanya selamat terhindar dari malapetaka. *Duilian* hanya dapat ditemukan pada rumah-rumah bergaya Tiongkok dan peranakan saja. Pada rumah-rumah bergaya Jawa maupun Belanda tidak ada duilian.

2. Penggunaan Tegel

Berdasarkan hasil wawancara dengan Diana Thamrin, S.Sn, M.Arch, beliau mengatakan bahwa tegel sepertinya merupakan budaya peranakan yang mendapat pengaruh dari budaya barat (Eropa). Di era kolonial, perumahan orang Tionghoa dan Eropa sering menggunakan tegel. Grace Mulyono, S.Sn., M.T. mengatakan bahwa digunakannya tegel adalah sebagai bagian percampuran budaya Eropa yang biasanya dijumpai pada rumah-rumah peranakan. Pemilik restoran mengatakan bahwa akulturasi budaya Belanda yang terdapat pada restoran “Kartiko” yang paling terlihat adalah pada penggunaan ubin. Beliau juga mengatakan bahwa rumah-rumah Belanda pada jaman dahulu juga menggunakan tegel, dimana ubin ini ada karena Belanda pernah menjajah Indonesia selama 350 tahun.

Penulis melakukan penelitian lebih lanjut dan menemukan bahwa ubin enkaustik yang digunakan di restoran “Kartiko” memiliki motif floral. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Sarjiyanto (2017) pada rumah Tjong

A Fie. Rumah Tjong A Fie merupakan bangunan bersejarah paling populer yang terletak di kota Medan. Bangunan ini merupakan bangunan arsitektur Tiongkok kuno yang dibangun pada tahun 1895 hingga tahun 1900.

Kesimpulannya adalah pada bangunan Tiongkok asli tidak digunakan ubin seperti ini. Namun, penggunaan ubin ini dapat ditemui pada bangunan Tiongkok, Jawa, dan Belanda yang ada di Indonesia. Keberadaan ubin ini juga dikarenakan Belanda telah menjajah Indonesia selama 350 tahun dan sebelum Belanda menjajah, orang Tiongkok telah terlebih dahulu datang dan bermukim di Indonesia, sehingga tiga kebudayaan ini kemudian mengalami akulturasi.

3. Tanki ikan Porselen

Berdasarkan hasil wawancara dengan Diana Thamrin, S.Sn, M.Arch, tanki ikan porselen berwarna biru dan putih merupakan ciri khas seni tanah liat Tiongkok. Di dalamnya terdapat ikan dan kura-kura, dimana ikan melambangkan keberuntungan, kemakmuran, dan kejayaan, sedangkan kura-kura melambangkan panjang umur, kemakmuran, dan keabadian. Grace Mulyono, S.Sn., M.T. mengatakan bahwa ikan dan kura-kura merupakan binatang simbolik yang mempunyai makna dalam budaya Tionghoa yang melambangkan keberuntungan, kemakmuran, dan umur panjang. Jumlah ikan biasanya ditentukan, angka-angka tertentu dipercaya memberikan keberuntungan.

Menurut pemilik restoran, beliau meletakkan tanki ikan porselen ini hanya untuk dekorasi. Di dalamnya diletakkan ikan dan kura-kura, dimana kura-kura memiliki arti umur panjang. Selain itu lukisan yang terdapat pada tanki ikan tersebut adalah lukisan pemandangan Tiongkok yang menggambarkan idiom “有山有水” yang menggambarkan makna suatu pemandangan yang indah. Dapat disimpulkan bahwa tanki ikan merupakan budaya asli Tiongkok yang tidak mengalami akulturasi dari budaya Indonesia dan Belanda.

4. Kursi Rotan

Berdasarkan wawancara dengan Diana Thamrin, S.Sn, M.Arch, perabotan rotan yang terdapat di Kartiko dipengaruhi oleh desain Eropa pada jaman kolonial. Grace Mulyono, S.Sn., M.T. mengatakan bahwa kursi rotan merupakan akulturasi budaya Eropa dan Indonesia, bentuknya dari Eropa, sedangkan materialnya dari Indonesia. Pemilik restoran juga mengatakan bahwa ada percampuran budaya Indonesia dan Belanda dari kursi yang ada di restoran “Kartiko”.

Dari sini dapat disimpulkan bahwa kursi rotan merupakan perpaduan antara budaya Jawa dan Belanda yang banyak dipakai oleh orang Indonesia dan Belanda pada masa kolonial. Tidak terdapat percampuran budaya Tiongkok pada kursi rotan.

MAKANAN

1. Lontong Cap Go Meh

Di dalam sajian lontong cap go meh terdapat lontong, opor ayam, sambal goreng, dan ditambahkan pelengkap seperti sayur lodeh, rendang sapi, bubuk kedelai, serundeng, dan sebagainya. (Bromokusumo, 2013)

Menurut Hendra Kurniawan, seorang dosen Pendidikan Sejarah Universitas Sanata Dharma yang menekuni kajian sejarah Tionghoa, Lontong Cap Go Meh hanya ada di Indonesia. Di Tiongkok, pada saat perayaan tahun baru, orang-orang akan menyantap ronde. Lontong Cap Go Meh dan ronde merupakan makanan yang sama sekali berbeda, tetapi secara simbolis memiliki makna yang sama. Lontong memiliki tekstur yang kenyal dan lengket, sedangkan ronde yang dibuat dari tepung ketan juga memiliki tekstur yang sama dengan lontong. Keduanya dimaknai sebagai proses menghadirkan kembali kebersamaan dan kekeluargaan yang dapat memperkuat ikatan tali silaturahmi.

Beliau juga menegaskan bahwa Lontong Cap Go Meh merupakan wujud adaptasi masyarakat Tionghoa terhadap masakan lokal Indonesia. Adaptasi ini pada akhirnya menciptakan sebuah akulturasi budaya. Berdasarkan pendapat para ahli di atas, dapat disimpulkan bahwa Lontong Cap Go Meh merupakan makanan hasil akulturasi budaya Tiongkok dan Indonesia. Tidak terdapat percampuran budaya Belanda pada Lontong Cap Go Meh.

2. Mee Suah Rawon

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan pemilik restoran, beliau mengatakan bahwa Misoa adalah makanan dari Tiongkok, sedangkan rawon adalah makanan khas Jawa. Pemilik restoran melihat banyak orang yang suka makan rawon. Oleh karena itu, pemilik restoran memadukan Misoa dan Rawon yang menjadi perpaduan unik yang ada pada restorannya. Dari sini dapat dilihat bahwa Misoa rawon adalah makanan hasil akulturasi dari makanan Tiongkok dan Indonesia (Jawa) yang dilakukan oleh pemilik restoran “Kartiko” sendiri sebagai daya tarik restorannya. Tidak terdapat budaya Belanda pada makanan ini.

3. Nasi Amoy (Nasi Bakmoy)

Nama menu yang dijual di restoran “Kartiko” berubah menjadi Nasi Amoy. Menurut Hanjaya Siaputra, S.E., M.A., restoran “Kartiko” memberi nama Nasi Amoy supaya berbeda dari restoran lain, sedangkan menurut David Kristianto, S.E., M.M., nama ini hanyalah perubahan nama saja, karena kata “amoy” terdengar mirip dengan kata bahasa Hokkian “amoy” yang memiliki arti gadis Tionghoa. Pemilik restoran berkata bahwa penamaan Nasi Amoy dikarenakan kata “bak” memiliki arti daging babi, sedangkan restoran tidak menggunakan daging babi sekali dalam memasak semua makanannya. Oleh karena itu, beliau mengubahnya menjadi kata amoy yang berarti menggunakan daging ayam. Selain itu beliau juga menjelaskan bahwa sebenarnya kata “amoy” dalam bahasa Hokkian memiliki arti sebagai 小姐.

Dari sini dapat dilihat bahwa nasi amoy merupakan perpaduan budaya Tiongkok dan Indonesia. Dikarenakan mayoritas masyarakat Indonesia beragama

muslim, oleh karena itu pemilik restoran mengganti penggunaan daging babi menjadi daging ayam. Tidak ada percampuran budaya Belanda pada makanan ini.

4. Kwetiaw Nyonya

Nama menu Kwetiaw yang dijual di restoran “Kartiko” adalah Kwetiaw Nyonya. Berdasarkan wawancara dengan Hanjaya Siaputra, S.E., M.A., David Kristianto, S.E., M.M., dan pemilik restoran, ketiga-tiganya mengatakan bahwa kata “Nyonya” berasal dari kata Baba-Nyonya yang biasa digunakan di Malaysia untuk menyebut orang Tionghoa peranakan.

Dapat disimpulkan bahwa Kwetiaw adalah makanan yang berasal dari Tiongkok yang kemudian mengalami akulturasi dengan budaya Indonesia ketika masuk ke Indonesia. Akulturasi ini dapat dilihat dari cara memasak yang berbeda-beda di beberapa wilayah di Indonesia. Tidak ada percampuran budaya Belanda pada Kwetiaw, hanya saja karena Kwetiaw yang dijual di restoran “Kartiko” dinamakan Kwetiaw Nyonya, maka terdapat sedikit budaya Belanda yang terkandung dari kata “Nyonya”.

5. Roti Kaya

Menurut Louisa Chu (2016), roti kaya pertama kali dikenal sebagai salah satu menu kopitiam (*coffee shop*). Ada yang mengklaim bahwa para imigran Hainan sebelumnya pernah menjadi juru masak bagi masyarakat Inggris dan menyajikannya di atas kapal-kapal Inggris yang mendarat di Singapura dan Malaysia. Ketika mereka melihat orang Inggris makan roti bakar dengan menggunakan selai, mereka akhirnya mengembangkan makanan sendiri dengan menggunakan kaya (selai kelapa) yang harganya lebih murah.

Roti kaya dikenal sebagai makanan yang berasal dari Singapura, seperti yang dikatakan oleh Hanjaya Siaputra, S.E., M.A. saat wawancara, di dalamnya terdapat dua potong roti, mentega, dan kaya (selai kelapa). Roti kaya biasanya disajikan dengan kopi dan telur rebus. Dari sini dapat disimpulkan bahwa roti kaya merupakan hasil akulturasi dari budaya Tiongkok dan Eropa khususnya Inggris. Dengan ide yang didapatkan dari budaya makanan Inggris kemudian dikembangkan lagi oleh orang Tiongkok menggunakan selai kaya. Tidak ada percampuran budaya Indonesia pada makanan ini.

6. Spikoe Jadoel

Berdasarkan wawancara yang dilakukan bersama Hanjaya Siaputra, S.E., M.A., beliau juga mengatakan bahwa nama asli dari spikoe adalah *spekkoek*, dan mendapat pengaruh dari budaya Belanda, kata “*spek*” dalam Bahasa Belanda memiliki arti berlapis-lapis seperti lemak babi. Dapat disimpulkan bahwa *spekkoek* merupakan kue yang berasal dari Belanda yang berlapis-lapis. Pada masa kolonial Belanda di Indonesia, *spekkoek* mengalami perkembangan dan akulturasi dengan budaya Indonesia. Orang-orang Indonesia memodifikasi dengan menggunakan bahan-bahan lokal yang sesuai dengan selera mereka. Kata *spekkoek* kemudian lebih dikenal dengan nama lapis legit karena rasanya yang manis, dimana menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, kata “legit” memiliki arti manis sekali.

Di restoran Kartiko, menu ini dinamai “Spikoe Jadoel”, dimana menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, kata “jadul” berarti kuno. Jadul merupakan singkatan dari jaman dahulu. Sedangkan berdasarkan penggunaan Bahasa Indonesia pada jaman dahulu, huruf “u” ditulis dengan menggunakan “oe”. Jadi, tidak ada budaya Tiongkok yang terkandung dalam kue ini, hanya terdapat akulturasi budaya Belanda dan Indonesia di dalamnya.

KESIMPULAN

Restoran “Kartiko” adalah restoran bergaya peranakan yang merupakan hasil akulturasi dari tiga kebudayaan, yaitu budaya Tiongkok, Indonesia (Jawa), dan Belanda. Adanya budaya Tiongkok dikarenakan datangnya para pedagang dari Tiongkok pada masa lalu yang kemudian menyebabkan banyaknya orang Tiongkok yang menetap dan menikah dengan penduduk Indonesia, sedangkan budaya Belanda ada karena Belanda pernah menjajah Indonesia selama 350 tahun.

Dari segi arsitektur restoran, budaya Tiongkok yang ada terlihat lebih kentara daripada budaya Jawa dan budaya Belanda, dibuktikan dengan penggunaan kayu sebagai material utama pembangunan, adanya dua buah patung singa batu di depan restoran, dan sumur langit yang ada di bagian tengah restoran. Di lain segi, yaitu desain interior, terlihat adanya tiga kebudayaan yang bercampur, seperti duilian dan tanki ikan yang berasal dari budaya Tiongkok, penggunaan tegel yang berasal dari Eropa (Belanda), dan penggunaan furnitur yang terbuat dari rotan yang banyak dipakai di rumah-rumah Jawa.

Dari segi makanan, terlihat bahwa makanan yang dijual di restoran “Kartiko” merupakan makanan hasil percampuran budaya, ada yang merupakan percampuran antara budaya Tiongkok dan Jawa, Jawa dan Belanda, dan ada juga kreasi menu menarik yang pemilik buat, contohnya Mee Suah Rawon.

Melalui hasil wawancara dengan pemilik restoran, penulis memahami harapan dari pemilik restoran atas tujuan beliau membangun restoran bergaya peranakan. Beliau ingin lewat restoran “Kartiko”, beliau dapat memberikan pengetahuan tentang budaya peranakan kepada para pelanggan terutama anak-anak muda, karena pada jaman sekarang banyak anak muda yang kurang mengetahui makna-makna yang terkandung dalam sebuah kebudayaan.

DAFTAR PUSTAKA

[Ball, V. K. \(1980\). *Architecture and Interior Design*. USA : Wiley.](#)

Handinoto. (2008). Perkembangan Bangunan Etnis Tionghoa di Indonesia (Akhir Abad ke 19 sampai tahun 1960-an. Simposium Nasional Arsitektur Vernakular 2 Universitas Kristen Petra, 2-5.

Jussup, H. (2013). Studi Gaya Desain Cina dan Kolonial Pada Furniture Cafe & Bar Shanghai Blue 1920 di Jakarta. *Jurnal INTRkoentA*. Vol. 01(2), 2.

Khol, David G. (1984). *Chinese Architecture in The Straits Settlements and Western Malaya : Temples Kongsis and Houses*. Kuala Lumpur : Heineman Asia.

Koentjaraningrat. (2005). *Pengantar Ilmu Antropologi 1*. Jakarta: PT Rineka Cipta.

Kupier, K. (2011). *The Culture Of Tionghoa*. Britannica Educational Publishing. New York.

Travel China Guide. (November 26, 2019) *Features of Chinese Food*. Retrieved from https://www.travelchinaguide.com/intro/cuisine_drink/cuisine/feature.htm

Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*. Vol. 06(9).

Zhu, Wen. (2012). *Chinese Style : Interiors, Furnitures, Details*. New York : Better Link Press.