

JUDUL
AKULTURASI DALAM MAKANAN *CHOIPAN* DI
PONTIANAK DAN BANGKA

SKRIPSI



BRYAN

2022120001

PROGRAM STUDI BAHASA MANDARIN DAN
KEBUDAYAAN
TIONGKOK

FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2026

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Bryan

NIM : 2022120001

Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok

Fakultas : Bahasa dan Budaya

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang disusun dengan judul “Akulturasi Dalam Makanan *Choipan* di Pontianak dan Bangka”. Merupakan hasil karya tulis saya sendiri tanpa tindakan plagiarisme.

Jika dikemudian hari ternyata terdapat tindakan plagiarisme, saya sendiri bersedia bertanggung jawab dan menerima sanksi yang sudah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 28 Januari 2026



Bryan

LEMBAR PERSETUJUAN LAYAK UJI

**UNIVERSITAS DARMA PERSADA
FAKULTAS BUDAYA DAN BAHASA
PROGRAM STUDI BAHASA MANDARIN DAN
KEBUDAYAAN TIONGKOK**

Skripsi yang berjudul :

**AKULTURASI DALAM MAKANAN *CHOIPAN* DI
PONTIANAK DAN BANGKA**

Oleh :

Bryan

2022120001

Disetujui untuk diajukan dalam sidang ujian skripsi sarjana oleh :

Dosen Pembimbing

Ketua Program Studi



Dr. C. Dewi Hartati, S.S., M.Si

Gustini Wijayanti, S.S., M.Hum

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul :

AKULTURASI DALAM MAKANAN *CHOIPAN* DI PONTIANAK DAN BANGKA

Skripsi ini telah diajukan pada tanggal

Oleh

DEWAN PENGUJI

Yang terdiri dari :

Pembaca

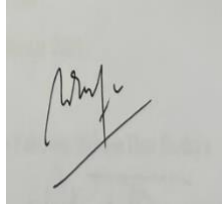
Pembimbing



Yulie Neila Chandra, S.S, M.Hum

Dr. C. Dewi Hartati, S.S., M. Si

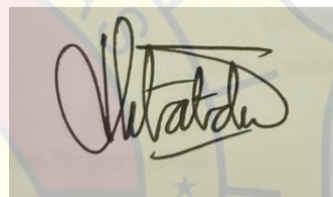
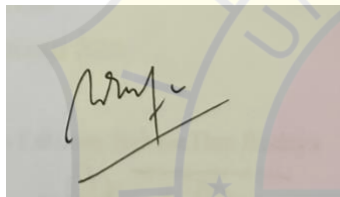
Ketua Sidang



Gustini Wijayanti, S.S M.Hum
Telah disahkan di : Jakarta, 12 Febuari 2026

Ketua Program Studi

Dekan Fakultas Bahasa Dan Budaya



Gustini Wijayanti, S.S., M.Hum

Dr. C. Dewi Hartati., S.S., M.Si

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Akulturasi Budaya Pada Makanan *Choipan*” ini tepat pada waktunya. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok, Fakultas sastra, Universitas Darma Persada. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus dan bunda Maria yang telah memberikan pencerahan dan kemudahan dalam menulis skripsi.
2. Ibu Dr. C Dewi Hartati, S.S., M.Si, selaku Dekan dan Dosen Pembimbing I Fakultas Bahasa dan Budaya Universitas Darma Persada yang memberikan arahan, bimbingan, serta saran selama penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Gustini Wijayanti, SS, M.Hum, selaku Ketua Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok Universitas Darma Persada.
4. Ibu Yulie Neila Chandra, SS., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing II yang turut memberikan bimbingan, koreksi, dan masukan kepada penulis. Serta pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan dan dukungan baik secara moral maupun materiil. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini

di masa mendatang. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, serta menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang yang terkait.

Jakarta, Januari 2026

Bryan

ABSTRAK

Nama : Bryan

NIM : 2022120001

Program Studi : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok

Judul skripsi : Akulturasi Budaya Dalam Makanan *Choipan* di Pontianak dan Bangka.

Penelitian ini membahas akulturasi pada makanan *Choipan* sebagai bagian dari kuliner masyarakat Tionghoa di Indonesia, khususnya yang berkembang di Kalimantan Barat dan Bangka. Fokus penelitian mencakup perbedaan *Choipan* di Tiongkok, Kalimantan, dan Bangka, serta bentuk penyesuaian budaya lokal terhadap makanan tersebut. Penelitian ini dilakukan di Jakarta dengan melibatkan pedagang *Choipan* sebagai narasumber utama, mengingat Jakarta merupakan salah satu wilayah tujuan perantauan masyarakat Tionghoa dari berbagai daerah di Indonesia. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi literatur. Data diperoleh melalui pengamatan langsung terhadap praktik penjualan dan penyajian *Choipan*, serta penelusuran sumber tertulis yang relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Choipan* mengalami penyesuaian sesuai dengan konteks sosial dan budaya setempat. Di Kalimantan, adaptasi terutama terlihat melalui penambahan sambal sebagai bentuk penyesuaian terhadap selera masyarakat Melayu dan Dayak yang menyukai rasa pedas. Sementara itu, di Bangka dikenal

varian *Sam Kok Pan* dengan bentuk segitiga dan penggunaan daun pepaya sebagai alas dalam proses pengukusan. Kedua bentuk penyesuaian tersebut mencerminkan proses akulturasi kuliner yang berlangsung secara dinamis tanpa menghilangkan identitas budaya asalnya.

Kata Kunci: *Choipan*, *Sam Kok Pan*, akulturasi.

摘要

姓名：Bryan

学号：2022120001

院系：语言文化系

标题：坤甸和帮加岛文化客家菜包的适应

本文探讨了菜板 (*Choipan*) 在印尼华人后裔社会中的文化适应现象，特别是在西加里曼丹和 帮加岛 地区。研究重点包括菜板在中国、加里曼丹和 帮加岛 的差异，以及其在当地文化中的适应形式。本文探究采用质性方法，通过观察、访谈、文献记录与文献研究进行数据收集。资料来源包括现场观察与书面资料的查阅。研究结果显示，菜板在不同地区会根据当地社会与文化背景发生调整。在加里曼丹，主要的调整表现为添加辣椒酱，以符合马来族与达雅族偏好辛辣风味的饮食习惯。而在 帮加岛，当地则出现名为三稞板 (三角板) 的变体，其特征是三角形外观，并以沼泽叶作为蒸煮的垫底材料。这两种适应形式显示了菜板在文化适应过程中的发展，而其原有的文化身份仍得以保留。

关键词：客家菜包, 三稞板 (三角板), 文化适应。

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
LEMBAR PERSETUJUAN LAYAK UJI	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
摘要.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
Gambar: 1.1 bubur <i>Pekong</i>	4
1.2 Rumusan masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Metodologi Penelitian	7
1.5.1. Observasi.....	7
1.5.2. wawancara	8
1.5.4. Analisis Dokumen	9
1.5.4.1. Reduksi Data (Data Reduction).....	9
1.6 Sistematika Penulisan	10
1.7 Landasan Teori	11
Gambar 1.2: Pasar Hongkong Singkawang	12

1.8 Sistem Ejaan Yang Digunakan :	14
BAB II	15
2.1 Sejarah <i>Choipan</i> di Tiongkok	15
2.1.1 Bahan-bahan pembuatan <i>Choipan</i> di Tiongkok	18
2.2 Sejarah <i>Choipan</i> di Kalimantan	20
Gambar 2.2 <i>Choi Pan</i> Kalimantan	22
Gambar 2.2 <i>Choi Pan</i> goreng	22
2.2.1 Bahan-bahan pembuatan <i>Choipan</i> di Kalimantan	23
2.3 Sejarah <i>Sam Kok Pan</i> 三角板 (<i>San Jiao Ban</i>)	25
Gambar: 2.3.1 <i>Sam Kok Pan</i>	26
2.3.1 Bahan-bahan pembuatan <i>Sam Kok Pan</i> 三角板 <i>San Jiao Ban</i>	27
2.4 Perbedaan antara <i>Choipan</i> di Tiongkok dengan di Kalimantan dan Bangka	28
BAB III	32
3.1 Pengertian dan Proses Akulturasi	32
3.2 Budaya makan Melayu dan Dayak	35
3.3 Penyesuaian rasa	36
3.4 Akulturasi bahan	40
3.5 Akulturasi bentuk makanan	42
BAB IV	46
KESIMPULAN DAN SARAN	46
4.1 Kesimpulan	46
4.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	49
GLOSARIUM	54
LAMPIRAN	55
1. Daftar Pertanyaan narasumber	55
2. Foto penelitian	58
Lampiran 1	58
Lampiran 2	59
Lampiran 3	59
Lampiran 4	60

Lampiran 5	60
Resep	61
Langkah-langkah pembuatan <i>Choipan</i> di Tiongkok.....	61
Langkah-langkah pembuatan <i>Choi Pan</i> Kalimantan	66
Langkah-langkah pembuatan <i>Sam Kok Pan</i> di Bangka.....	68

