

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan memiliki makna simbolis yang beragam. Selain menjadi sarana ekspresi, makanan juga membentuk hubungan antara manusia dan lingkungan sekitar maupun dengan keyakinan mereka. Karena itu, makanan memegang peranan penting dalam kehidupan sosial. Makanan khas merupakan hidangan unik yang dikenal luas disuatu daerah karena cita rasanya yang sesuai dengan masyarakat setempat. Makanan kerap menjadi simbol budaya atau identitas budaya daerah tersebut. Sebagai bagian dari warisan budaya, resep makanan khas biasanya diwariskan turun-temurun dari satu generasi ke generasi berikutnya. Keunikan dari makanan khas daerah sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti kekayaan alam dan kondisi lingkungan sekitar. Contoh, di wilayah pesisir, makanan tradisional banyak menggunakan bahan dasar hasil laut seperti ikan, rumput laut, kepiting, dan hasil laut lainnya. Sementara di daerah yang kaya dengan hasil pertanian, bahan makanan khas secara umum berasal dari produk pertanian seperti beras, jagung, dan hasil pertanian lainnya. Salah satu makanan khas daerah adalah *Choipan* makanan tradisional yang populer di daerah Kalimantan Barat dan pulau Bangka. *Choipan* merupakan makanan hasil alkulturasi budaya Tionghoa dan budaya setempat, terdiri dari kulit tipis berbahan dasar tepung beras dengan isian bengkuang, ebi, dan kucai kemudian dikukus lalu di sajikan dengan bawang goreng dan sambal. Dari hidangan *Choipan* dapat diketahui bahwa makanan tersebut merupakan hasil alkulturasi pada budaya Tionghoa dan budaya setempat. Makanan khas daerah tidak hanya berfungsi sebagai pelestari budaya, tetapi memiliki potensi yang besar dalam mendukung pertumbuhan ekonomi lokal melalui daya tarik wisata kuliner (roza, 2023:308-309). *Choipan* (菜粿) *Caiguo* atau *Ke Jia Cai Bao* (客家菜包). *Choipan* adalah kue isi sayur merupakan makanan khas Masyarakat Tionghoa di Indonesia. Kata *Choipan* sendiri merupakan kata dari Bahasa *khek*, dalam Bahasa *Teochew* yang biasanya di sebut *Chaikue* sedangkan dalam

Bahasa Mandarin disebut dengan *Caiguo* (菜粿) atau *Kejia Cai Bao* (客家菜包) yang artinya dalam Bahasa Indonesia kue isi sayur (<https://student-activity.binus.ac.id/bnmc/2022/02/24/cerita-di-balik-kue-sayur-khas-tionghoa/>). *Choipan* memiliki beberapa macam secara garis besar *Choipan* ada dua jenis yaitu dari pulau Kalimantan dan Bangka. *Choipan* di pulau Kalimantan berisi bengkoang di potong tipis-tipis dengan ebi. sedangkan *Choipan* di pulau Bangka bentuknya berbeda yakni berbentuk segitiga dan isinya menggunakan pepaya yang lebih matang (Nadhirawita, 2023: 2-3).

Menurut salah satu narasumber penelitian yaitu Bapak Apin yang saya lakukan di Jakarta, *Choipan* di Bangka memiliki nama dan bentuk yang sedikit berbeda dengan *Choipan* di Kalimantan. *Choipan* di Bangka mempunyai nama *Sam Kok Pan* yang berbentuk seperti segitiga. Nama *Sam Kok Pan* sendiri berasal dari bahasa *Khek* yang memiliki arti *Sam* (san) 三 artinya tiga, *Kok* (jiao) 角 artinya sisi, dan *Ban* (ban) 板 artinya kue dalam bahasa Indonesia dapat diartikan sebagai kue segitiga. Terdapat perbedaan dengan *Choipan* Kalimantan, bapak Apin juga mengatakan bahwa akulturasi pada *Choipan* terjadi di sambal. Pada awalnya *Choipan* (菜粿) *Caiguo* di Tiongkok tidak menggunakan sambal, tetapi pada saat masuk ke Kalimantan menggunakan sambal untuk menyesuaikan rasa dengan para pembeli karena suku Melayu, dan suku Dayak suka dengan makanan pedas. Di Kalimantan sendiri selain suku *Hakka* dan *teochew*, ada suku Melayu, dan Dayak. *Sam Kok Pan* merupakan salah satu hasil akulturasi budaya Tionghoa dengan Melayu dan Dayak. *Sam Kok Pan* terdapat akulturasi dari bahan, cara penyajian, dan bentuk memiliki perbedaan dengan *Choipan*. Bahan *Sam Kok Pan* menggunakan daun pepaya. Daun Pepaya merupakan khas Bangka karena mudah ditemukan. Cara pembuatannya *Choipan* masih mirip dengan (菜粿) *caiguo* sedangkan *Sam Kok Pan* menggunakan daun pepaya untuk mengukus, itulah mengapa *Sam Kok Pan* berbentuk segitiga. Menurut data dari Badan Pusat Statistik menyatakan bahwa Rata-rata suhu di pulau Kalimantan sekitar 26,9 sampai 29,06 derajat celsius (badan pusat statistik 2023) dari data ini menyatakan bahwa pulau Kalimantan

beriklim tropis. Tanaman cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan menjadi kebutuhan sehari-hari masyarakat Indonesia. Permintaan cabai yang terus meningkat mendorong berbagai daerah untuk mengembangkan komoditas ini secara intensif. Kalimantan Barat merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam pengembangan cabai karena kondisi agroklimatnya yang panas, lembap, serta curah hujan yang tinggi, yang secara umum sesuai dengan syarat tumbuh tanaman cabai pada kisaran suhu 20–30°C dan lingkungan tropis basah. Potensi tersebut tercermin dari penetapan cabai sebagai komoditas hortikultura prioritas oleh pemerintah di kawasan pengembangan hortikultura Kalimantan Barat (kementerian pertanian kalimantan barat 2017:55–59). Dari data diatas dapat dinyatakan bahwa tanaman cabai tumbuh subur dan menjadi kebutuhan pangan yang penting untuk masyarakat Kalimantan. Akulturasi dapat terjadi pada makanan *Choipan* karena pada zaman dahulu pada saat orang Tiongkok sampai di Indonesia, di Pontianak mereka mencoba menjual tetapi kurang laku sehingga muncul inovasi, yaitu menggunakan sambal agar masyarakat lokal di Kalimantan menyukai selera makanan yang pedas. Permasalahannya sama dengan di Bangka, masyarakat Bangka sangat menyukai makanan pedas karena memiliki iklim yang mirip dengan Kalimantan, sehingga cabai sangat tumbuh subur di kedua tempat tersebut dan mudah di dapatkan masyarakat.

Proses akulturasi Tionghoa-Melayu di Kalimantan Barat merupakan salah satu contoh paling kuat dari pembentukan budaya campuran di Indonesia. Akulturasi ini muncul melalui interaksi sosial yang panjang antara pendatang Tionghoa terutama kelompok Hakka dan Hokkien dengan masyarakat Melayu lokal sejak abad ke-17. kedatangan orang Tionghoa awalnya dipengaruhi oleh faktor ekonomi seperti perdagangan, pertambangan emas, dan aktivitas pelabuhan di wilayah Sambas, monterado, Pontianak, hingga Singkawang. Kontak intesif dalam konteks ekonomi inilah yang menjadi fondasi awal terbentuknya pola pencampuran budaya dua kelompok tersebut. Pertemuan ini semakin menguat melalui aktivitas perdagangan.

Dalam konteks Kalimantan Barat, pasar tradisional dan sentra kuliner seperti kawasan Pasar Hongkong Singkawang menjadi ruang sosial utama yang mempertemukan orang Tionghoa dan Melayu. Interaksi yang terjadi dalam ruang kuliner ini menciptakan hubungan saling membutuhkan, saling menyesuaikan, dan akhirnya menghasikkan pola budaya baru yang diterima oleh kedua kelompok tersebut. Menunjukkan bahwa pedagang dari berbagai etnis bekerja berdampingan dan mempraktikkan toleransi melalui aktivitas kuliner sehari-hari. Dalam observasinya disebutkan bahwa kawasan ini dipenuhi pedagang kuliner lintas etnis, termasuk pedagang makanan khas *Choipan*, yang merupakan identitas kuliner masyarakat Tionghoa, namun diterima dan dinikmati oleh masyarakat melayu serta etnis lainnya di Singkawang. Akulturasi juga sangat tampak pada kuliner. Makanan tradisional Tionghoa salah satunya adalah bubur *pekong*



Gambar: 1.1 bubur *Pekong*

Sumber: ([Memulai Pagi di Singkawang dengan Bubur Pekong yang Legendaris](#))

Gambar diatas adalah bubur *Pekong*, bubur *Pekong* adalah bubur yang ada didekat Vihara Tri Dharma Bumi raya. bubur *pekong* mengutip dari (https://budaya-indonesia.org/Bubur-Pekong-Singkawawng?utm_source) pengertian bubur *pekong* adalah bubur yang memperoleh penamaannya berdasarkan lokasinya yang berada di pusat kota dan berdekatan dengan Vihara Tri Dharna Bumi Raya berlokasi di Singkawang, Kalimantan Barat. Kedai ini memiliki karakteristik ruang yang sederhana, dimana pengunjung tidak hanya dapat menikmati makanan di dalam warung, tetapi juga pada deretan meja dan kursi ditempatkan di lorong samping bangunan. Penataan ruang tersebut memungkinkan konsumen untuk menikmati hidangan sambil mengamati aktivitas perkotaan di kawasan sekitar. Secara kuliner,

bubur *pekong* memiliki kemiripan dengan bubur nasi pada umumnya, namun diferensiasi utamanya terletak pada komposisi *topping* yang lebih beragam. Dalam penyajiannya, bubur ini dilengkapi dengan ikan teri goreng, kacang goreng, irisan daging sapi, emping. Lobak. Serta bawang goreng, dengan tambahan daun seledri atau daun sop. Semua bahan tersebut kemudian disiram dengan kuah kaldu daging sapi yang berfungsi memperkuat citarasa keseluruhan. Perpaduan tekstur antara bubur yang lembut, topping yang renyah, serta kuah yang gurih menghasilkan karakter rasa yang khas dan menjadi daya tarik utama dari kuliner ini, dan aneka kudapan berbasis tepung beras mengalami adaptasi bahan, bumbu, dan teknik masak agar sesuai dengan selera Melayu lokal. Sebaliknya, masyarakat Tionghoa pun mengadopsi elemen kuliner Melayu seperti penggunaan rempah, asam pedas, atau kuah berbumbu kuat, dengan demikian, makanan tidak hanya menjadi simbol identitas, tetapi juga instrumen diplomasi budaya yang mempertemukan dua kelompok etnis.

Penelitian dalam dokumen menunjukkan bahwa kuliner telah menjadi medium harmonisasi sosial, di mana pedagang Tiongkok dan Melayu berkolaborasi dalam satu ruang kuliner tanpa mempersoalkan perbedaan agama maupun adat. Selain pada aspek kuliner, proses akulturasi juga berlangsung dalam bidang bahasa dan tradisi perayaan, yang kemudian melahirkan terbentuknya komunitas peranakan Tionghoa–Melayu sebagai hasil dari interaksi budaya yang berkelanjutan. yang menjadi jembatan budaya antara kedua kelompok tersebut. Komunitas peranakan menerapkan adat istiadat campuran, mulai dari struktur keluarga, bahasa, pola makan, hingga tradisi keagamaan domestik. Dengan demikian, akulturasi Tionghoa-Melayu di Kalimantan dan Bangka berlangsung melalui beberapa jalur utama seperti perdagangan dan ekonomi, kuliner sebagai penghubung budaya, perkawinan campuran, bahasa sehari-hari, dan perayaan tradisi yang bersifat komunal. Proses panjang ini membentuk identitas budaya yang khas (Saliro, Muchsin, dan Baharuddin 2021 31-40).

Pemilihan tema Choipan dalam penelitian ini didasarkan pada ketertarikan penulis untuk mengkaji secara lebih mendalam sejarah perkembangan makanan tersebut, sekaligus menganalisis proses akulturasi budaya yang terjadi antara

masyarakat Tionghoa dengan budaya Melayu dan Dayak dalam pembentukan serta transformasi Choipan sebagai produk budaya kuliner. Penelitian lain yang telah membahas tentang *choi pan* antara lain adalah Strategi Promosi Makanan Tradisional *Choi Pan* Marga Tjhia Sebagai Kuliner Wajib Wisatawan Kota Singkawang oleh (Rosanto, 2023: 1-5) yang meneliti strategi promosi makanan *Choi Pan* Marga Tjhia. Perencanaan Bisnis *Online Choipan* Menggunakan Pengemasan *Food Grade* Di Bandung oleh (theofilus djorgy, 2021:1) yang meneliti tentang strategi bisnis *Online* makanan *Choipan* menggunakan pengemasan *food grade* Penelitian sebelumnya meneliti tentang strategi promosi yang dilakukan oleh marga Tjhia membuat strategi bisnis *online* makanan *Choipan* menggunakan pengemasan *food Grade* sedangkan penelitian ini berfokus pada menganalisis perbedaan *Choipan* di Kalimantan dan Bangka, dan Akulturasi budaya setempat pada makanan *Choipan*.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan, terdapat masalah yang akan diteliti yaitu:

1. Bagaimana perbedaan *Choipan* Tiongkok, Kalimantan dan Bangka?
2. Bagaimana akulturasi budaya Melayu dan Dayak pada *Choi Pan* Kalimantan dan Bangka

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, tujuan penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui penyebab perbedaan *Choipan* Tiongkok, Kalimantan dan Bangka
2. Memahami akulturasi budaya Melayu dan Dayak pada *Choipan* Kalimantan dan Bangka

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat praktis dilakukannya penelitian ini, yaitu memberikan gambaran mendalam mengenai akulturasi budaya Melayu dan Dayak pada *Choipan* serta

perbedaan *Choipan* di Kalimantan dan Bangka. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan manfaat bagi referensi literatur terkait makanan khususnya *Choipan*, terutama mengenai perbedaan dan akulturasi pada makanan *Choipan*.

1.5 Metodologi Penelitian

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Menggunakan metode kualitatif. Menurut Denzin dan Lincoln (1994) metode kualitatif adalah pemahaman yang diperoleh melalui penelitian kebudayaan tidak datang dengan sendirinya ataupun dinyatakan langsung oleh realitas budayanya, tetapi direfleksikan, ditafsirkan atau diinterpretasikan, dan direkonstruksi oleh peneliti. Oleh karena itu, dalam wawasan konstruktive, *knowledge and truth are created, not discovered by mind*. Kreasi pengetahuan tersebut faktanya tersaji melalui wahana kebahasaan, terefleksikan dan ditafsirkan melalui wahana kebahasaan, dan juga terekonstruksikan melalui wahana kebahasaan. Bentuk-bentuk persepsi maupun pemahaman yang telah terajut dalam suatu keutuhan melalui wahana kebahasaan lazim di sebut *teks* atau rajutan pengetahuan.(Maryaeni 2005:25-26). Dalam metode penelitian kualitatif ada beberapa hal yang perlu dilakukan yaitu observasi, wawancara, dokumentasi, pengumpulan data dan analisis dokumen.

1.5.1. Observasi

Observasi adalah salah satu metode pengumpulan data dengan cara mengamati atau meninjau secara cermat dan langsung di lokasi penelitian untuk mengetahui kondisi yang atau membuktikan kebenaran dari sebuah desain penelitian yang sedang dilakukan(Rahardjo dan Mudjia 2011:3).Untuk meneliti lebih lanjut mengenai makanan *Choipan* dan kaitan dalam perayaan saya melakukan observasi ke tempat makan di Jakarta bernama *Choipan goreng Pontianak 89* bertempat di jalan. Pangeran Jayakarta pada tanggal 17 Mei 2025, dan *Choipan Mother Hong* bertempat di jalan.Taman Sunter Indah pada tanggal 17 November 2025.

1.5.2. wawancara

Wawancara merupakan salah satu teknik pengumpulan data utama dalam penelitian kualitatif yang digunakan untuk memperoleh informasi secara mendalam mengenai suatu penelitian. Teknik ini dilakukan melalui proses komunikasi langsung antara peneliti dan informan, baik secara tatap muka maupun melalui media tertentu, dengan tujuan menggali pandangan, pengalaman, serta pemaknaan informan terhadap objek yang diteliti. Melalui wawancara, peneliti dapat memahami realitas sosial berdasarkan sudut pandang subjek penelitian, sehingga data yang dihasilkan bersifat kontekstual dan kaya akan makna (Jamshed, 2014:87–88).

Dalam penelitian kualitatif, wawancara tidak hanya dipahami sebagai proses tanya jawab semata, melainkan sebagai interaksi sosial yang melibatkan hubungan antara peneliti dan informan. Hubungan tersebut memungkinkan terjadinya pertukaran informasi yang mendalam, karena informan diberikan ruang untuk menyampaikan pendapat, pengalaman, serta interpretasi mereka secara bebas. Dengan demikian, wawancara menjadi metode yang efektif untuk menggali aspek-aspek subjektif yang tidak dapat diukur melalui pendekatan kuantitatif. Penggunaan metode wawancara dalam penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena secara holistik, termasuk latar belakang sosial, budaya, dan historis yang melingkupinya. Peneliti berperan aktif dalam proses pengumpulan data, baik sebagai pendengar maupun sebagai pengarah jalannya wawancara agar tetap sesuai dengan tujuan penelitian. Oleh karena itu, kemampuan peneliti dalam membangun komunikasi yang baik dengan informan sangat menentukan kualitas data yang diperoleh (Qu Sandy dan Dumay Jhon, 2011: 238-264). Dalam penelitian ini, saya melakukan wawancara kepada narasumber yang terkait Narasumber dalam penelitian ini adalah dua pelaku usaha kuliner choipan, yaitu Bapak Apin dan Saudara Rizky. Bapak Apin merupakan penjual *Choipan* Goreng Pontianak 89 yang berlokasi di Jalan Pangeran Jayakarta, dengan wawancara dilaksanakan pada tanggal 17 Mei 2025. Sementara itu, Saudara Rizky merupakan penjual *Choipan Mother Hong* yang berlokasi di wilayah Sunter, Jakarta Utara, dengan wawancara

dilaksanakan pada tanggal 17 November 2025. Kedua narasumber tersebut dipilih sebagai sumber data primer untuk memperoleh informasi empiris terkait praktik produksi dan penjualan *choipan*.

1.5.3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah metode pengumpulan, pemilihan, pengolahan, dan penyimpanan informasi dalam bidang pengetahuan; pemberian atau pengumpulan bukti dan keterangan (seperti gambar, kutipan, guntingan koran dan bahan referensi lain). Selain melalui wawancara dan observasi, informasi juga bisa diperoleh lewat fakta yang tersimpan dalam bentuk surat, catatan harian, arsip foto, hasil rapat, cendramata, jurnal kegiatan dan sebagainya. Data berupa dokumen seperti ini bisa di pakai untuk menggali informasi yang terjadi di masa lalu. Peneliti perlu memiliki kepekaan toeretik untuk memaknai semua dokumen tersebut sehingga tidak sekedar barang yang tidak bermakna (Rahardjo dan Mudjia 2011:3) Dalam melakukan penelitian ini saya melakukan dokumentasi dengan cara melakukan pemotretan terhadap objek penelitian.

1.5.4. Analisis Dokumen

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan setelah seluruh data diperoleh melalui teknik pengumpulan data seperti observasi, wawancara, dan dokumentasi. Peneliti menggunakan pendekatan analisis data deskriptif kualitatif, yang terdiri dari tiga tahapan utama: penyajian data, analisis data, dan penarikan kesimpulan. Secara lebih spesifik, teknik analisis data yang digunakan mengacu pada model interaktif yang dikembangkan oleh Miles dan Huberman 1994. Model ini melibatkan tiga komponen utama, yaitu?

1.5.4.1. Reduksi Data (Data Reduction)

Reduksi data merupakan tahap awal dalam analisis data yang bertujuan untuk menyaring, memilih, dan memfokuskan data yang relevan dengan permasalahan penelitian. Pada tahap ini, peneliti menyeleksi informasi penting, mengeleminasi data yang tidak berkaitan dengan fokus penelitian, serta mengorganisasikan data agar tersusun secara sistematis. Proses reduksi data

membantu peneliti memusatkan perhatian pada aspek-aspek yang berkaitan langsung dengan tujuan penelitian, serta memudahkan penelusuran data kembali apabila diperlukan (Fathoni 2006)

Dalam penelitian ini, reduksi data dapat dilakukan terhadap data yang diperoleh dari hasil wawancara dan analisis dokumen. Data wawancara yang telah direkam kemudian ditranskripsikan ke dalam bentuk tulisan. Selanjutnya, peneliti menyeleksi pernyataan-pernyataan narasumber yang berkaitan langsung dengan fokus penelitian, khususnya yang membahas latar belakang, proses, dan makna budaya dari objek yang diteliti. Pernyataan yang tidak relevan atau berulang tidak digunakan dalam tahap analisis selanjutnya. Selain itu, reduksi data juga dilakukan terhadap data hasil studi dokumen, berupa buku cetak, buku elektronik, dan artikel jurnal yang diperoleh dari internet. Peneliti memilih informasi yang sesuai dengan topik penelitian dan mengesampingkan data yang tidak memiliki keterkaitan dengan permasalahan penelitian. Data yang telah direduksi dengan permasalahan penelitian kemudian dikelompokkan berdasarkan tema-tema tertentu agar memudahkan proses analisis dan penarikan kesimpulan.

Hasil wawancara dengan narasumber menunjukkan adanya informasi penting yang mendukung fokus penelitian. Berdasarkan hasil reduksi data wawancara, diperoleh keterangan bahwa praktik dan keberlanjutan tradisi yang diteliti masih dipengaruhi oleh faktor budaya, kebiasaan turun-temurun, serta penyesuaian dengan kondisi masyarakat setempat. Pernyataan narasumber yang menjelaskan proses, perubahan, dan makna budaya dipilih sebagai data utama karena relevan dengan tujuan penelitian, sedangkan informasi di luar konteks tersebut tidak dimasukkan dalam analisis. Dengan demikian, melalui proses reduksi data, peneliti dapat memfokuskan analisis pada data-data yang memiliki keterkaitan langsung dengan permasalahan penelitian, baik yang bersumber dari hasil wawancara maupun dari dokumen tertulis (Pawito 2007:104).

1.6 Sistematika Penulisan

Bab I: Pendahuluan

Bab ini terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, sistematika penulisan, landasan teori, dan sistem ejaan yang digunakan.

Bab II: sejarah *Choipan* Tiongkok, Kalimantan dan Bangka

terdiri dari pembahasan Sejarah *Choipan* di Tiongkok, di Indonesia khususnya di Kalimantan dan di Bangka pembahasan tentang resep dan cara pembuatannya.

Bab III: Akulturasi *Choi Pan* Kalimantan dan Bangka dengan budaya makan Melayu dan Dayak

Bab ini berisi pembahasan mengenai akulturasi *Choi Pan* Kalimantan dan Bangka dengan budaya Melayu dan Dayak.

Bab IV: Kesimpulan

Berisi Kesimpulan yang didapat berdasarkan tulisan hasil penelitian yang telah diuraikan pada bab sebelumnya.

1.7 Landasan Teori

Akulturasi budaya merupakan proses interaksi sosial antara dua atau lebih kelompok budaya yang berbeda sehingga terjadi perubahan pola budaya tertentu tanpa menyebabkan hilangnya identitas budaya asli kelompok tersebut. Para ahli antropologi sosial mendefinisikan fenomena ini secara konsisten sebagai proses perubahan budaya yang bersifat timbal balik dan adaptif. Mengutip dari artikel (<https://www.encyclopedia.com/social-sciences-and-law/anthropology-and-archaeology/anthropology-terms-and-concepts/acculturation>) artikel tersebut membahas pengertian akulturasi. Akulturasi merupakan salah satu konsep penting dalam kajian antropologi dan sosiologi budaya yang digunakan untuk menjelaskan proses pertemuan dan interaksi antarbudaya. Secara umum, akulturasi dipahami sebagai suatu proses sosial budaya yang terjadi ketika dua atau lebih kelompok suku bangsa dengan latar belakang budaya yang berbeda melakukan kontak secara langsung dan berkelanjutan dalam jangka waktu yang relatif lama. Kontak tersebut kemudian memunculkan perubahan pada unsur-unsur budaya tertentu. baik pada salah satu kelompok maupun pada kedua kelompok yang berinteraksi.

Konsep akulturasi menekankan bahwa perubahan budaya yang terjadi bukanlah hasil dari paksaan atau dominasi sepihak, melainkan merupakan hasil dari proses adaptasi dan penyesuaian yang berlangsung secara bertahap. Dalam proses ini, unsur-unsur budaya asing tidak diterima secara mentah, tetapi diseleksi dan disesuaikan dengan nilai, norma, serta sistem budaya yang telah ada sebelumnya. Oleh karena itu, akulturasi tidak menghilangkan sepenuhnya identitas budaya asli, melainkan membentuk variasi budaya baru yang tetap berakar pada kebudayaan asal. Proses akulturasi Tionghoa-Melayu di Kalimantan Barat merupakan salah satu contoh paling kuat dari pembentukan budaya campuran di Indonesia.

Akulturasi ini muncul melalui interaksi sosial yang panjang antara pendatang Cina terutama kelompok Hakka dan Hokkien dengan masyarakat Melayu lokal sejak abad ke-17. kedatangan orang Cina awalnya dipengaruhi oleh faktor ekonomi seperti perdagangan, pertambangan emas, dan aktivitas pelabuhan di wilayah Sambas, monterado, Pontianak, hingga Singkawang. Kontak intensif dalam konteks ekonomi inilah yang menjadi fondasi awal terbentuknya pola pencampuran budaya dua kelompok tersebut (Saliro, Muchsin, dan Baharuddin 2021 31-40). Pertemuan ini semakin menguat melalui aktivitas perdagangan.



Gambar 1.2: Pasar Hongkong Singkawang

Sumber: <https://travel.tribunnews.com/2025/09/29/itinerary-singkawang-1-hari-berdua-rp-355-ribu-pasar-hongkong-sunset-pantai-pasir-panjang>

Dalam konteks Kalimantan Barat, pasar tradisional dan sentra kuliner seperti kawasan Pasar Hongkong Singkawang menjadi ruang sosial utama yang mempertemukan orang Tionghoa dan Melayu. Interaksi yang terjadi dalam ruang kuliner ini menciptakan hubungan saling membutuhkan, saling menyesuaikan,

dan akhirnya menghasikkan pola budaya baru yang diterima oleh kedua kelompok tersebut. Menunjukkan bahwa pedagang dari berbagai etnis bekerja berdampingan dan mempraktikkan toleransi melalui aktivitas kuliner sehari-hari. Dalam penelitian disebutkan bahwa kawasan ini dipenuhi pedagang kuliner lintas etnis, termasuk pedagang makanan khas *Choipan*, yang merupakan identitas kuliner masyarakat Tionghoa namun diterima dan dinikmati oleh masyarakat melayu serta etnis lainnya di Singkawang. Akulturasi juga sangat tampak pada kuliner. Makanan tradisional Tionghoa seperti *Choipan*, mie kering, bubur *pekong*, dan aneka kudapan berbasis tepung beras mengalami adaptasi bahan, bumbu, dan teknik masak agar sesuai dengan selera Melayu lokal (Saliro, Muchsin, dan Baharuddin 2021 31-40).

Akulturasi dapat diartikan sebagai suatu fenomena yang terjadi ketika kelompok-kelompok dengan latar budaya berbeda menjalin kontak langsung, yang kemudian mengarah pada perubahan berkelanjutan baik pada budaya asal kelompok tersebut maupun pada kedua belah pihak. Akulturasi merupakan proses perubahan budaya dan psikologis yang muncul akibat interaksi antara dua atau lebih kelompok serta individu-individu di dalamnya. akulturasi memiliki arti pencampuran antar dua atau lebih budaya di satu tempat saling bertemu dan saling mempengaruhi. Dari pengertian tersebut, terdapat beberapa elemen penting yang mendefinisikan akulturasi (Berry, 2005:700).

Di Indonesia sendiri banyak sekali makanan akulturasi sebagai contohnya *Choipan*. Menurut salah satu narasumber yaitu Bapak Apin *Choipan* merupakan salah satu hasil makanan akulturasi budaya Tionghoa dengan budaya pulau Kalimantan dan Bangka, Bapak Apin mengatakan untuk akulturasinya berasal dari sambal *Choipan*. Bapak Apin mengatakan *Choipan* di Tiongkok berbeda karena tidak menggunakan sambal untuk disajikan sedangkan di Kalimantan menggunakan sambal untuk menyesuaikan dengan cita rasa masyarakat setempat, karena masyarakat setempat suka dengan makanan pedas lalu para penjual *Choipan* berinovasi menggunakan sambal untuk makanan *Choipan* agar menarik konsumen dari masyarakat sekitar seperti suku Dayak dan Melayu. Dengan demikian makanan *Choipan* termaksud dalam akulturasi, karena makanan

tersebut dibawa oleh masyarakat Tionghoa ke Indonesia sehingga membuat perbedaan makanan *Choipan* berbeda dengan versi yang di Tiongkok dan Indonesia.

1.8 Sistem Ejaan Yang Digunakan :

Dalam penulisan skripsi ini ejaan yang digunakan adalah ejaan resmi *Hanyu pinyin* (汉语拼音) yang digunakan di Tiongkok dan dipakai oleh masyarakat Tiongkok, disertai dengan aksara *Han* (汉) untuk pertama kali saja. Kemudian, yang kedua dan seterusnya tetap menggunakan Bahasa Indonesia. Namun demikian, nama dan istilah seperti Bahasa *Khek* di daerah Kalimantan dan Bangka dan Bahasa *Teochew* di Kalimantan, di belakang istilah itu tetap diberi padanannya dalam Bahasa Mandarin dengan ejaan *pinyin* serta aksara *Han*.

