

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Bedasarkan hasil penelitian mengenai perbedaan *Choipan* di Tiongkok, Kalimantan, dan Bangka, serta proses akulturasi budaya yang menyertainya, dapat dirumuskan beberapa kesimpulan penting. Pertama, penelitian menunjukkan bahwa perbedaan bentuk, bahan, teknik pengolahan, dan penyajian *Choipan* di tiga wilayah tersebut tidak terjadi secara kebetulan, tetapi merupakan konsekuensi dari interaksi sosial dan lingkungan di masing-masing daerah. *Choipan* di Tiongkok *Kejia cai bao* (客家菜包) pada awalnya merupakan makanan tradisional etnis Hakka (客家) *Ke Jia* yang disiapkan tanpa sambal, memiliki model penyajian sederhana, dan menggunakan bahan yang teredia di daerah asal seperti lobak dan daging babi. Ketika makanan ini dibawa ke wilayah perantauan, *Choipan* mengalami penyesuaian sesuai dengan kondisi geografis dan ketersediaan bahan lokal.

Di Kalimantan, isian berubah menjadi bengkuang dan ebi, sedangkan sambal pedas kemudian ditambahkan untuk menyesuaikan preferensi rasa masyarakat Dayak dan Melayu yang dikenal memiliki kecenderungan terhadap rasa pedas. Sementara itu, di Bangka, *Sam Kok Pan* dengan ciri segitiga dan penggunaan daun pepaya sebagai alas kukusan. Perbedaan bahan seperti penggunaan pepaya matang pada *Sam Kok Pan* juga merupakan adaptasi terhadap hasil pertanian lokal. Kedua, penelitian ini membuktikan bahwa proses tersebut merupakan bagian dari akulturasi budaya yang berlangsung melalui jalur kuliner. Akulturasi terjadi melalui seleksi, modifikasi, dan penyesuaian tanpa menghilangkan identitas dasar makanan asalnya. Dengan kata lain, unsur budaya kuliner Hakka (客家) diadaptasi oleh masyarakat lokal Melayu dan Dayak ataupun sebaliknya, namun tetap menjaga ciri fundamental yang menandai identitas asal makanan tersebut. Hal ini menegaskan pandangan bahwa makanan dapat berperan sebagai medium transfer budaya yang bersifat lentur dan tidak menimbulkan konflik budaya.

Proses akulturasi tidak berlangsung secara singkat, tetapi merupakan hasil dari interaksi sosial berkelanjutan antara masyarakat Tionghoa perantauan dengan masyarakat lokal. Sejak gelombang kedatangan pendatang Tionghoa khususnya Hakka (客家) pada masa kolonial, ruang-ruang sosial seperti pasar, pelabuhan, pemukiman, hingga perayaan tradisi menjadi arena di mana pertukaran budaya secara konsisten. Ruang kuliner berfungsi sebagai wahana diplomasi budaya, mempertemukan kelompok etnis yang berbeda dalam situasi informal sehingga mendorong penerimaan budaya tanpa tekanan dan tanpa dominasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan hasil akulturasi seperti *Choipan* tidak hanya berfungsi sebagai simbol budaya, tetapi juga memiliki nilai ekonomi. Saat ini *Choipan* menjadi komoditas kuliner lokal yang berkontribusi pada ekonomi masyarakat, baik melalui pedagang keliling, pasar tradisional, maupun industri kuliner wisata. Hal ini membuktikan bahwa akulturasi tidak berhenti pada level budaya, tetapi dapat menghasilkan dampak sosial dan ekonomi yang lebih luas bagi masyarakat setempat.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa *Choipan* merupakan contoh konkret dari keberhasilan akulturasi budaya Cina dengan budaya lokal Kalimantan dan Bangka melalui medium kuliner, yang melibatkan proses sejarah, adaptasi lingkungan, serta negosiasi sosial antar etnis secara damai dan berkelanjutan.

4.2 Saran

Penulis menyarankan agar penelitian selanjutnya yang mengkaji kuliner tradisional Tionghoa, khususnya *Choipan*, dapat dilakukan secara lebih mendalam dengan memperhatikan keseluruhan konteks budaya yang melatarbelakanginya. Penelitian diharapkan tidak hanya menyoroti aspek sejarah dan bentuk makanan, tetapi juga proses akulturasi yang melibatkan interaksi budaya Tionghoa, Melayu, dan Dayak secara menyeluruh. Penulis juga menyarankan agar akademisi dan peneliti dibidang antropologi budaya maupun kajian kuliner dapat mengoptimalkan penggunaan konsep dan teori akulturasi budaya dalam menganalisis praktik budaya makan masyarakat multikultural. Dengan demikian, hasil penelitian yang diperoleh

dapat memberikan pemahaman yang lebih komprehensif dan substansial mengenai dinamika pelestarian budaya lokal melalui kuliner tradisional.

