

Lampiran I Dokumentasi



Penulis dan Bapak The Fianto
(Generasi Kedua “Santong Kuotieh 68”)

Tanggal 28 Juni 2021

Glodok, Jakarta Barat

Sumber : Dokumentasi Pribadi



Penulis dan Bapak Adi
(Juru Masak “Santong Kuotieh 68”)

Tanggal 28 Juni 2021

Glodok, Jakarta Barat

Sumber : Dokumentasi Pribadi



Penulis

Tanggal 28 Juni 2021

Glodok, Jakarta Barat

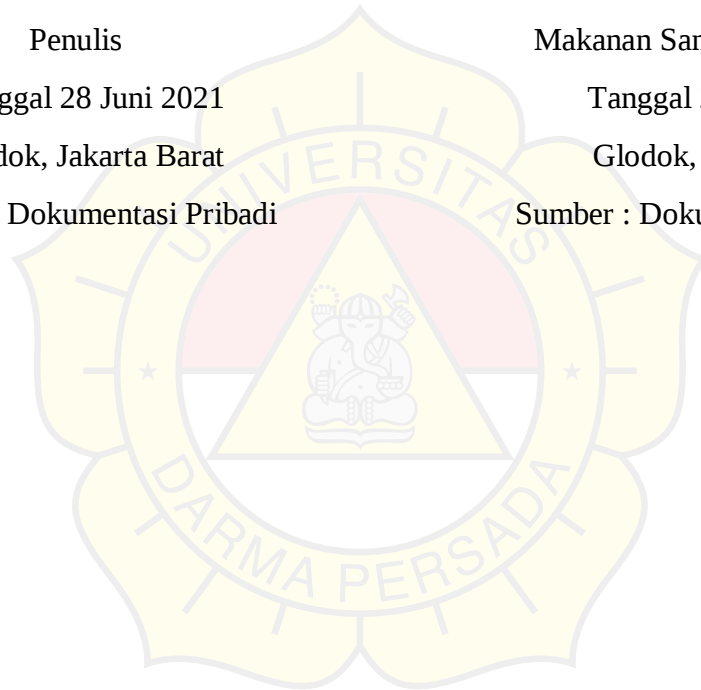
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Makanan Santong Kuotieh 68

Tanggal 28 Juni 2021

Glodok, Jakarta Barat

Sumber : Dokumentasi Pribadi





Toko Makanan Camilan sebelah kiri
Santong Kuotieh 68
Tanggal 28 Juni 2021
Glodok, Jakarta Barat
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Restoran Pondok Shantung
Tgl 14 Juni 2021
Sunter, Jakarta Utara
Sumber : Dokumentasi Pribadi

GLOSARIUM

Chūnjié/春节	: Tahun Baru Imlek atau Festival Musim Semi.
Shāndōng/山东	: Provinsi bagian utara Cina.
Guōtiē/锅贴	: Sejenis pangsit goreng yang diberi isian daging, sayuran dan dicincang halus yang diolah dengan menggunakan teknik memanggang di atas kuali yang besar.
Jiǎozi/饺子	: Sejenis pangsit rebus yang diberi isian daging, sayuran dan dicincang halus yang diolah dengan menggunakan teknik merebus di dalam panci yang berisi air.
Niángāo/年糕	: Kue Tahun Baru yang terbuat dari tepung ketan.
Yuánxiāo/元宵	: Onde-onde yang terbuat dari tepung ketan.
Zòngzi/粽子	: Makanan yang terbuat dari beras ketan yang dibungkus dengan daun bambu dengan bermacam isian.
Mántou/馒头	: Roti kukus yang berbahan dasar tepung beras dan ragi.
Qūxié bì è/驱邪避恶	: Pengusir roh setan dan menolak kejahatan.
Dòu fú/ 斗福	: Keberuntungan tidak bisa diungkapkan dengan kata-kata.

Sìjì fācái/四季发财 : Empat musim kaya raya.

Xīn de yī nián yǒu tiántou/新的一年有甜头 : Sukses di Tahun Baru.

Nián nián yǒuyú/年年有余 : Setiap tahun berkelimpahan.

Xīn de yī nián yǒu qián yòng/新的一年有钱用 : Memiliki uang di Tahun Baru.

