BACANG DI PECINAN PETAK SEMBILAN JAKARTA BARAT

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sastra

WAHYUNI S. LESTARI

08120023

PROGRAM STUDI SASTRA CINA

FAKULTAS SASTRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2013

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Wahyuni S. Lestari

Nim : 08120023

Tanggal :

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya di jakarta pada tanggal .....

(Wahyuni S. Lestari)

HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI

Skripsi yang diajukan oleh :

Nama : Wahyuni S. Lestari

Nim : 08120023

Program Studi : Sastra Cina

Judul Skripsi : Bacang di Pecinan Petak Sembilan Jakarta Barat

Telah disetujui oleh Pembimbing dan Ketua Jurusan Sastra Cina untuk diujikan dihadapan Dewan Penguji pada hari ..... tanggal ..... pada Program Studi Sastra Cina, Fakultas Sastra, Universitas Darma Persada.

Pembimbing

(C. Dewi Hartati, SS, M. Si)

Ketua Jurusan

(Gustini Wijayanti, SS)

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Sarjana yang berjudul :

Bacang di Pecinan Petak Sembilan Jakarta Barat

Telah diuji.....dengan nilai.....pada tanggal.....dihadapan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Sastra Fakultas Sastra Jurusan Sastra Cina Universitas Darma Persada.

Pembimbing/Penguji	Ketua Panitia Penguji
(C. Dewi Hartati, SS, M. Si)	( )

Pembaca/Penguji

( )

Disahkan Oleh :

Ketua Jurusan Sastra Cina	Dekan Fakultas Sastra
(Gustini Wijayanti, SS)	(Syamsul Bachri, SS, M. Si)

FAKULTAS SASTRA

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan kasih sayang-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dengan rampungnya skripsi saya yang berjudul ***Bacang di Pecinan Petak Sembilan Jakarta Barat,*** saya ingin mengucap syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan seizinNya akgirnya skripsi ini selesai tepat pada waktunya.. pertama-tama saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orangtua saya, H.Amin Marzuki dan Hj. Misliah Marzuki, yang terus memberikan dukungan, doa, semangat, serta motivasi hingga skripsi ini rampung. Ucapan terima kasih tak lupa saya ucapkan kepada kakak-kakak tercinta saya, Anita Kurnia, Isna Mila, dan Maulana, yang terus memberikan masukan, dukungan, serta doa. Serta kepada teman-teman yang terus mendukung secara moril selama proses pembuatan skripsi. Serta rekan-rekan kerja saya di SMA Negeri 22 Jakarta, yang terus-menerus memotivasi saya dalam penyusunan skripsi ini.

Saya mendapatkan banyak ilmu yang bermanfaat, masukan, serta kritikan yang sangat membangun dari dosen pembimbing saya, C. Dewi Hartati, SS. Jasa beliau sungguh luar biasa dalam proses pembuatan skripsi ini. Maka tak lupa saya mengucapkan banyak terimakasih kepada beliau, selaku dosen pembimbing saya. Serta

Tak lupa kepada warga Pecinan Petak Sembilan, Glodok Jakarta Barat yang tak bias saya sebutkan satu persatu, yang telah memberikan saya banyak informasi yang saya butuhkan hingga skripsi ini selesai dikerjakan.

Akhir kata saya ucapkan terima aksih yang sebanyak-banyaknya kepada seluruh teman-teman di Universitas Darma Persada yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, namun sangat besar jasanya bagi saya dalam proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih atas dukungan, motivasi, saran, serta kritik yang ditujukan untuk

saya demi rampungnya skripsi saya yang berjudul ***Bacang di Pecinan Petak Sembilan Jakarta Barat.***

Jakarta, 14 Februari 2013

Penulis

ABSTRAKSI

粽子是中国传统的食品。有很多变种的粽子，依赖的形式，味道，和填充。在它的衍生，是中国的，从汉代粽子已经到现在存在了。粽子变成没一代了，例如在汉代有一个粽子叫广东碱水粽，在近代出现医治粽。也有大唐粽子出现在唐代。在宋代的时候出现了甜的粽子叫密饯粽。

现在在中国发现形状圆的桂圆粽，也有水晶粽，莲蓉粽，蜜饯宗，板栗粽，辣粽酸菜粽火腿粽，成蛋粽。不仅在中国，中国有扩展到整个地区韩国，日本，到东南亚，包括印度尼西亚。

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI ii
HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI iii
HALAMAN PENGESAHAN iv
KATA PENGANTAR v
ABSTRAK vii
DAFTAR ISI viii

BAB I : PENDAHULUAN
1.1. Latar Belakang Masalah 1
1.2. Permasalahan 3
1.3. Ruang Lingkup 3
1.4. Tujuan 3
1.5. Hipotesis 4
1.6. Metode Penelitian 4
1.7. Sistematika Penulisan Skripsi 4
1.8. Ejaan yang Digunakan 5

BAB II : SEJARAH BACANG DI TIONGKOK 6
2.1. Asal – usul Bacang di Tiongkok 6
2.2. Jenis – jenis Bacang di Tiongkok 13

BAB III : BACANG DI PECINAN PETAK SEMBILAN 19
3.1. Pecinan Petak Sembilan Jakarta Barat 19
3.2. Jenis – jenis Bacang di Petak Sembilan 23
3.2.1. Khonghu 23
3.2.2. Bacang Segitiga 30
3.2.3. Kweecang 35

BAB IV : KESIMPULAN 46

DAFTAR PUSTAKA..... 48

GLOSARI 49

LAMPIRAN 51

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bacang merupakan makanan khas dari negara Tiongkok. Bacang di negara asalnya disebut dengan *Zongzi* (粽子), sedangkan di Indonesia orang-orang mengenal makanan ini dengan sebutan bacang, yang berasal dari dialek *Hokkian*, yang lazim dipakai di antara suku Tionghoa di Indonesia. (http://id.wikipedia.org/wiki/Bakcang). Pada tanggal lima bulan lima penanggalan Imlek, akan banyak orang Tionghoa yang membuat bacang. Karena pada tanggal lima bulan lima penanggalan Imlek bertepatan dengan hari raya perahu naga, atau di negara asalnya biasa disebut *Duanwujie* (端午节). Festival ini di Indonesia lebih terkenal dengan nama Hari *Pehcun* . *Pehcun* merupakan dialek *Hokkian* untuk kata *Pachuan* (扒船), yang artinya mendayung perahu. (http://id.wikipedia.org/wiki/Pehcun)

Bacang merupakan simbol hari raya *Duanwujie*. *Duanwujie* adalah hari memperingati pengorbanan seorang pejabat dan penyair loyal di Tiongkok, yang mati karena bunuh diri menceburkan diri ke sungai Miluo, bernama Quyuan (屈原). Jenazah Quyuan tidak berhasil ditemukan, sehingga rakyat yang merasa kehilangan atas dirinya, melemparkan nasi yang berisi daging dan sayur yang dibungkus daun, ke dalam sungai tempat dimana Quyuan menceburkan diri.

Bacang merupakan bentuk penghormatan orang-orang Tionghoa kepada Quyuan, karena mayatnya tidak ditemukan sehingga Quyuan tidak mempunyai altar untuk disembah. Di Indonesia, bacang adalah makanan seperti lontong yang dibuat dari beras atau ketan yang

3/index.htm) Makan *kweecang* cukup ditemani kinca[1] atau gula cair atau sirup. Ukuran *kweecang* juga lebih kecil dari ukuran bacang yang memiliki isian daging dan sayur-sayuran.

1.2. Permasalahan

Permasalahan yang akan dijawab dalam skripsi ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah benar bacang merupakan makanan khas Tiongkok?
2. Apakah benar bacang berkaitan dengan legenda Quyuan, atau hanya mitos?
3. Bagaimanakah jenis-jenis bacang yang ada di Petak Sembilan Jakarta Barat?
4. Bagaimanakah cara membuat Bacang?

4.1. Ruang Lingkup

Skripsi ini akan membahas secara khusus tentang sejarah dan asal usul mengenai Bacang. Penulis membatasi penyusunan skripsi ini pada penelitian tentang bacang yang ada di daerah Petak Sembilan Jakarta Barat. Lokasi Pecinan Petak Sembilan Jakarta Barat, dipilih karena Pecinan Petak Sembilan merupakan lokasi yang cukup kental suasana khas Tiongkok. Di Pecinan Petak Sembilan Jakarta Barat banyak warga Tionghoa yang bermukim, berdagang, atau hanya sekedar jalan-jalan atau berwisata kuliner.

4.2. Tujuan

Skripsi ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai hal-hal yang berkaitan dengan Bacang, seperti sejarah dan asal usul Bacang, cara pembuatan Bacang, dan untuk mengetahui bacang yang ada di Indonesia khususnya di daerah Petak Sembilan Jakarta Barat

[1] Sirup yang terbuat dari gula merah atau gula putih yang dilelehkan

4.3. Hipotesis

Bacang merupakan makanan tradisional Tiongkok, yang seiring perkembangan zaman mengalami perubahan bentuk, rasa, dan isi.

4.4. Metode Penelitian

Data untuk penyusunan skripsi ini diperoleh dengan penelitian kepustakaan, serta penelitian lapangan. Penelitian kepustakaan dibutuhkan agar peneliti mendapatkan banyak info mengenai sejarah bacang, kondisi Pecinan Petak Sembilan, serta hal-hal yang berkaitan dengan bacang. Data-data kepustakaan dapat diperoleh dari buku, internet, artikel, koran, atau majalah. Sedangkan metode penelitian lapangan dapat diperoleh dengan pengamatan langsung ke lokasi tujuan, yaitu Pecinan Petak Sembilan Jakarta Barat. Melalui metode penelitian lapangan, dapat diperoleh data-data konkrit berupa foto. Selain itu data juga bisa didapat melalui hasil wawancara dengan penduduk sekitar Pecinan Petak Sembilan, pedagang di daerah Pecinan Petak Sembilan, serta penikmat bacang di daerah Pecinan Petak Sembilan.

4.5. Sistematika Penulisan Skripsi

Skripsi ini disusun sebagai berikut:

Bab I berisi tentang pendahuan yang mencakup latar belakang, permasalahan, ruang lingkup, tujuan, metode penelitian, telaah kepustakaan, sistematika penulisan, serta ejaan yang digunakan.

Bab II membahas tentang sejarah dan asal usul Bacang.

Bab III membahas mengenai bacang yang ada di Indonesia, khususnya di daerah Pecinan Petak Sembilan Jakarta Barat, serta membahas mengenai cara pembuatan bacang.

Bab IV adalah penyampaian kesimpulan hasil akhir analisis seluruh pembahasan pada bab-bab dalam skripsi ini.

berisi daging. Bentuknya terdiri dari empat kerucut. Bungkusnya terbuat dari daun bambu. (Andar Ismail, 2008: 50) Bacang di Indonesia agak berbeda dengan bacang di negara asalnya, Tiongkok. Sedangkan lontong adalah makanan khas Indonesia, yang terbuat dari beras yang biasanya berisi isian daging cincang atau sayuran. Walaupun banyak juga kita temui lontong tanpa isi. Lontong biasanya dibungkus daun pisang, berbeda dengan bacang yang dibungkus dengan daun bambu.

Bacang merupakan makanan yang dibuat daripada beras, pembuatannya hampir menyerupai pembuatan lontong atau lepet. Hanya beras yang digunakan harus terlebih dahulu dimasak setengah matang. Bacang biasanya diisi dengan daging atau ebi yang telah dibumbui dan dimasak, dibungkus dengan daun bambu, dan diberi bentuk kerucut sisi tiga, diikat dengan tali dan kemudian direbus selama beberapa jam. (Hassan Shadily, 2008: 112) Bacang merupakan makanan yang bergizi baik karena dalam satu bungkus bacang, selain berisikan karbohidrat yang berasal dari nasi, juga berisi daging dan sayur-sayuran. (http://sosbud.kompasiana.com/2011/06/06/merasakan-sensasi-pehcun/) Di Indonesia, ada banyak jenis isi bacang. Ada yang berbahan nasi, namun tak jarang yang berbahan ketan. Di Tiongkok, bacang lazim berisi daging babi dan bermacam-macam sayuran. Namun setelah masuk ke Indonesia, bacang Indonesia mulai berubah dengan bacang dari negeri asalnya. Bacang Indonesia memiliki banyak jenis isi, ada yang berisikan daging ayam atau sapi cincang, isi kuning telur bebek, sayur mayur, atau isi tahu olahan, yang khusus dibuat untuk orang-orang vegetarian. (http://resepmakanan.info/bacang-isi-daging-ayam/)

Di beberapa daerah di Indonesia seperti Kalimantan, akan banyak ditemui bacang yang terbuat dari ketan dan tanpa isi, sepintas mirip kue lupis asli Indonesia. Bacang jenis ini memiliki nama sendiri, yaitu *Kweecang*. (http://jindeyuan.org/asal-mula-makan-bacang-