



DARI JIAOZI KE PANGSIT: AKULTURASI DAN PENYEBARAN PANGSIT DI NUSANTARA

Syalwa Kasih Lasty Wibisono^{a*}, Fadila Putri Cahyani^b, Nhayla Ramadhania^c, Zakiyya Wardah^d

^a Fakultas Sekolah Vokasi / Jurusan Bahasa Mandarin untuk Komunikasi Bisnis dan Profesional;
syalwakasih@student.uns.ac.id, Universitas Sebelas Maret; Kota Surakarta, Jawa Tengah

^b Fakultas Sekolah Vokasi / Jurusan Bahasa Mandarin untuk Komunikasi Bisnis dan Profesional;
fadilaputricahyani@student.uns.ac.id, Universitas Sebelas Maret; Kota Surakarta, Jawa Tengah

^c Fakultas Sekolah Vokasi / Jurusan Bahasa Mandarin untuk Komunikasi Bisnis dan Profesional;
nrmhy164@student.uns.ac.id, Universitas Sebelas Maret; Kota Surakarta, Jawa Tengah

^d Fakultas Sekolah Vokasi / Jurusan Bahasa Mandarin untuk Komunikasi Bisnis dan Profesional;
zakiyyawardah@student.uns.ac.id, Universitas Sebelas Maret; Kota Surakarta, Jawa Tengah

* Penulis Korespondensi: Syalwa Kasih Lasty Wibisono

ABSTRACT

This study examines the journey of dumplings (jiaozi) as a Chinese culinary dish that has undergone a process of acculturation since its introduction to Indonesia. Initially, dumplings were a traditional Chinese food with symbolic meaning as a symbol of good luck and prosperity. In their development in Indonesia, dumplings have undergone adaptations in ingredients, taste, and presentation in accordance with local preferences. This study uses a qualitative approach through literature review to trace the history, transformation, and localisation process of dumplings in Indonesian culinary practices. The results of the study show that dumplings are not only accepted as a complement to popular dishes such as chicken noodles and meatballs, but have also developed through various menu innovations. These findings confirm the contribution of the study that dumplings serve as a bridge for cultural acculturation, representing the meeting of Chinese and Indonesian culinary traditions and demonstrating the dynamics of cuisine as a space for cultural interaction that continues to evolve.

Keywords: *Adaptation; Acculturation; Indonesia; Chinese Cuisine; Dumplings*

Abstrak

Penelitian ini mengkaji perjalanan pangsit (jiaozi) sebagai kuliner Tionghoa yang mengalami proses akulturasi sejak masuk ke Indonesia. Awalnya, pangsit merupakan makanan tradisional Tiongkok yang memiliki makna simbolik sebagai lambang keberuntungan dan kemakmuran. Dalam perkembangannya di Indonesia, pangsit mengalami adaptasi bahan, cita rasa, dan cara penyajian sesuai dengan preferensi lokal. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif melalui studi literatur untuk menelusuri sejarah, transformasi bentuk, dan proses lokalisasi pangsit dalam praktik kuliner Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pangsit tidak hanya diterima sebagai pelengkap hidangan populer seperti mi ayam dan bakso, tetapi juga berkembang melalui berbagai inovasi menu. Temuan ini menegaskan kontribusi penelitian bahwa pangsit berfungsi sebagai jembatan akulturasi budaya, yang merepresentasikan pertemuan tradisi kuliner Tionghoa dan Indonesia serta menunjukkan dinamika kuliner sebagai ruang interaksi budaya yang terus berkembang.

Kata Kunci: Adaptasi; Akulturasi; Indonesia; Kuliner Tionghoa; Pangsit

1. PENDAHULUAN

Kuliner bukan hanya sekedar pemenuh rasa lapar ataupun proses masak yang hanya ditujukan untuk memenuhi kebutuhan biologis manusia, makanan memegang peran penting dalam perjalanan panjang sejarah

dan budaya yang menjadi sebuah identitas dan simbol dari sebuah komunitas dan bangsa. Kuliner merupakan sebuah tali yang menghubungkan manusia dengan budaya, nostalgia masa kecil, dan perasaan akan ‘rumah’. Kuliner adalah bagian dari diri kita, mengikat dengan keluarga dan merupakan sebuah simbol yang khusus untuk setiap orang [1]. Kuliner yang menjadi identitas budaya menciptakan keragaman rasa dan proses pembuatan makanan itu sendiri, khususnya di Indonesia dengan ratusan suku hingga ribuan pulau yang membentang dari Sabang hingga Merauke. Meskipun kuliner di Indonesia mencerminkan kekayaan alam dan keberagaman etnis yang ada, kita juga banyak menemui makanan maupun minuman yang merupakan hasil dari interaksi panjang antarbudaya yang telah berlangsung selama lebih dari ratusan tahun.

Indonesia yang memiliki letak yang strategis hingga menjadi jalur pelayaran dan perdagangan, membentuk sebuah *melting pot*, yang mana mempertemukan banyak kebudayaan hingga etnis yang datang dari luar. Keberagaman tersebut yang membentuk budaya dan kuliner baru di Indonesia selama berabad-abad lamanya. Mulai dari budaya Portugis, Belanda, Arab, hingga interaksi dengan budaya Tionghoa yang masuk ke Nusantara. Masuknya budaya Tiongkok dimulai dari berabad-abad yang lalu melalui perdagangan hingga banyak dari masyarakat Tionghoa menetap dan menikah dengan masyarakat Indonesia [2]. Melalui pertemuan budaya ini, kita mengalami sebuah proses asimilasi hingga terbentuklah multikulturalisme yang ada hingga sekarang di Indonesia, mulai dari bidang budaya, tradisi, hingga di bidang kuliner yang beragam. Salah satu hasil kuliner yang muncul di Indonesia akibat dari pertemuan kedua budaya tersebut, Indonesia dan Tiongkok, adalah pangsit.

Pangsit atau bisa disebut juga *jiaozi*, adalah makanan tradisional khas Tiongkok yang berisi daging cincang dan dibungkus oleh lembaran tepung. Sejatinya, saat awal mula pangsit ditemukan, pangsit diisi dengan daging kambing dan obat-obatan untuk mengusir rasa dingin [3], seiring perkembangannya, pangsit banyak diisi dengan daging babi juga ayam dan bisa disajikan dengan cara direbus atau digoreng.

Di antara keberagaman makanan Indonesia yang tidak pernah luput akan pujian, pangsit masih menjadi salah satu kuliner Tiongkok yang masih eksis hingga sekarang. Citra rasanya yang tak pernah lekang akan waktu, pangsit juga sering dimodifikasi dengan mengikuti lidah masyarakat lokal. Menciptakan variasi baru dari pangsit aslinya hingga mengombinasikan dengan makanan lokal seperti pangsit rebus dan goreng di mi ayam, bakwan malang, dan masih banyak lagi. Hasil dari perpaduan budaya ini menciptakan keindahan budaya baru, pangsit masih terasa orisinalitasnya sebagai makanan dari Tiongkok dan secara bersamaan juga menjadi sebuah makanan yang berkembang di Indonesia beriringan dengan keberagaman kuliner Indonesia itu sendiri.

Meskipun penelitian tentang akulturasi kuliner Tionghoa di Indonesia sudah cukup banyak dilakukan, sebagian besar kajian tersebut masih membahas kuliner Tionghoa secara umum. Penelitian ini secara khusus membahas pangsit sebagai salah satu contoh kuliner hasil pertemuan budaya Tionghoa dan Indonesia. Penelitian ini tidak hanya melihat perubahan bahan dan cara penyajian pangsit, tetapi juga membahas peran pangsit dalam kehidupan kuliner masyarakat Indonesia saat ini. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih jelas tentang proses akulturasi budaya melalui makanan sehari-hari.

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian, pembahasan dalam penelitian ini akan diarahkan pada tiga hal utama, yaitu sejarah masuknya kuliner Tiongkok ke Indonesia, strategi lokalisasi pangsit Tiongkok yang diterapkan oleh restoran lokal, serta bentuk-bentuk akulturasi pangsit dalam kuliner Indonesia. Melalui pembahasan tersebut, penelitian ini diharapkan dapat menjawab rumusan masalah sekaligus mencapai tujuan penelitian yang telah ditetapkan.

1.1. Rumusan Masalah

1. Bagaimana sejarah masuknya kuliner Tiongkok di Indonesia?
2. Bagaimana strategi dan lokalisasi pangsit di restoran lokal?
3. Bagaimana bentuk akulturasi pangsit di Indonesia?

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi sejarah masuknya kuliner Tiongkok di Indonesia
2. Menganalisis strategi dan lokalisasi pangsit Tiongkok di restoran lokal
3. Menganalisis proses akulturasi pangsit Tiongkok di Indonesia

1.3. Manfaat Penelitian

1. Akademis: Bermanfaat untuk penelitian berikutnya mengenai pangsit Tiongkok dan akulturasi di Indonesia
2. Budaya: Temuan penelitian diharapkan mampu memperkuat apresiasi masyarakat terhadap keberagaman budaya kuliner Nusantara serta menegaskan peran pangsit sebagai bagian dari hasil akulturasi yang memperkaya identitas kuliner Indonesia.

2. METODOLOGI PENELITIAN

2.1. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan fokus utama untuk memahami secara mendalam fenomena sosial yang kompleks, yaitu penyebaran masakan Pangsit atau Jiaozi dan proses akulturasi masakan tersebut dalam konteks restoran di Indonesia. Sesuai dengan sifat kualitatifnya, data yang dikumpulkan bersifat naratif (kata-kata) daripada kuantitatif, bertujuan untuk menangkap interpretasi sosial, historis, dan budaya seputar adaptasi makanan ini. Metodologi ini sangat sesuai karena bertujuan untuk memahami interaksi dan melacak bagaimana identitas kuliner Tiongkok ini telah diserap dan dimodifikasi dalam masyarakat Indonesia.

Untuk memperkuat data dan landasan teoretis, studi literatur akan dilakukan dengan merujuk pada bahan referensi seperti artikel jurnal nasional dan internasional, buku, serta sumber-sumber relevan lainnya. Kriteria pemilihan sumber pustaka ini adalah fokus materi yang secara eksplisit membahas nilai, sejarah, dan/atau adaptasi masakan pangsit (Jiaozi) atau akulturasi kuliner Tiongkok-Indonesia secara umum. Untuk menjamin relevansi dan ketelitian akademik, periode waktu publikasi referensi yang dianalisis akan dibatasi dalam kurun waktu 5 (lima) tahun terakhir (2020-2025). Teknik penelitian yang digunakan adalah membaca, menganalisis, dan mencatat berbagai sumber yang relevan dengan fokus materi, yang kemudian berfungsi sebagai fakta perbandingan dan landasan teoretis untuk memahami dinamika saling pengaruh budaya yang tercermin dalam pangsit yang diamati di lapangan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Sejarah dan Budaya Masakan Tionghoa Indonesia

Pangsit pertama kali muncul pada awal periode Tiga Kerajaan (220-280 SM), khususnya selama Dinasti Tang. Bentuk pangsit pada masa Dinasti Tang sama dengan bentuk pangsit yang kita kenal saat ini. Kemudian, selama Dinasti Qing (1644-1911), pangsit menjadi sangat populer sehingga dapat ditemukan di berbagai wilayah. Menurut [3][4], perkembangan pangsit merupakan peristiwa penting. Pada masa itu, seorang pengusaha pada Dinasti Qing membuka restoran pangsit, yang dijalankan bersama seluruh keluarganya selama beberapa generasi. Keluarga tersebut berkeliling ke berbagai provinsi untuk mengintegrasikan prinsip dan tradisi budaya kuliner Tionghoa. Pada masa Dinasti Ming, pangsit pertama kali diciptakan oleh seorang dokter bernama Zhang Zhongjing. Dokter tersebut membuat pangsit karena pada masa itu banyak orang sakit dan mencari pertolongan padanya, dan kebanyakan dari mereka adalah orang miskin. Zhang Zhongjing membuat sup dengan daging kambing dan herbal obat untuk mengusir dingin, kemudian ia membagikan sup yang sudah dimasak kepada beberapa orang yang sakit [3][5].

Imigran Tionghoa tidak hanya membawa keahlian dagang mereka, tetapi juga memperkenalkan berbagai hidangan khas seperti mi, pangsit, dimsum, dan pangsit. Ketika pertama kali diperkenalkan di kepulauan Indonesia, pangsit diterima dengan baik oleh masyarakat lokal karena rasanya mudah beradaptasi dengan selera Indonesia. Awalnya, isian pangsit mengikuti resep asli, yaitu daging babi cincang. Namun, sejalan dengan permintaan pasar dan mayoritas penduduk Indonesia yang beragama Islam, isian pangsit diubah menjadi ayam, sapi, atau udang.

3.2. Perubahan pada Pangsit di Indonesia

Pangsit menjadi cukup populer di Indonesia dan mengalami adaptasi untuk menyesuaikan dengan selera masyarakat Indonesia. Seiring waktu, pangsit berkembang, terutama dalam hal isiannya [3][4]. Ada berbagai jenis isian pangsit dan cara penyajiannya. Secara umum, isian pangsit di Indonesia terbuat dari ayam, udang, dan sayuran. Isian tersebut kemudian dibumbui dengan jahe, bawang, dan minyak wijen. Kita sering melihat penjual kaki lima menjual pangsit di pinggir jalan. Pangsit yang mereka jual sangat beragam, ada yang direbus dan ada yang digoreng.

Pangsit memiliki berbagai macam jenis, dengan pangsit sebagai salah satu jenisnya. Seperti yang kita ketahui, pangsit umumnya dapat dimasak dengan dua cara, bahan utama pangsit adalah tepung terigu, garam, dan air.

Ketiga bahan ini dicampur hingga tercampur rata dan halus, lalu dipotong menjadi bentuk yang diinginkan, biasanya persegi atau bulat. Jumlah lipatan harus dihitung agar terlihat menarik.

Pangsit dapat disajikan sebagai pelengkap untuk bakso dan mi ayam. Dikatakan bahwa pangsit dapat dimakan bersama bakso atau mi ayam [3][4]. Pangsit yang disajikan dengan mi ayam dan bakso digoreng tanpa isian. Ketika disajikan bersama bakso dan mi ayam, pangsit dapat bervariasi dengan pangsit goreng berisian atau pangsit goreng tanpa isian. Pangsit ini dikembangkan dengan penambahan tepung jagung, yang membuat tekstur pangsit menjadi kenyal. Kita sering menemukan pangsit goreng digunakan sebagai topping tambahan pada bubur ayam, di mana hanya kulit pangsit yang digunakan. Selain itu, kulit pangsit sangat serbaguna karena dapat digunakan dalam berbagai hidangan, seperti siomay, pangsit, dan bahkan sebagai bahan dalam kue.

Penemuan ini menunjukkan proses akulturasi yang tidak hanya berkaitan dengan rasa tetapi juga menyesuaikan diri dengan norma dan nilai lokal. Saat ini, pangsit telah menjadi bagian dari keragaman kuliner populer negara. Hidangan seperti mi ayam dengan pangsit, bakso dengan pangsit, dan pangsit goreng dengan isian ayam dapat ditemukan di berbagai wilayah, baik di warung pinggir jalan maupun restoran modern. Diversifikasi persiapan pangsit, mulai dari pangsit rebus, pangsit goreng, hingga pangsit dengan inovasi rasa kontemporer, semakin memperkuat posisi pangsit sebagai item kuliner yang tidak lagi terikat pada identitas etnis tertentu tetapi telah menjadi bagian dari identitas kuliner Indonesia. Perubahan ini menandakan terjadinya proses integrasi kuliner yang menjadikan pangsit sebagai jembatan interaksi antarbudaya.

3.3. Adaptasi Budaya Pangsit Tiongkok dalam Praktik Kuliner Lokal

Berdasarkan hasil penelitian yang diterbitkan dalam jurnal Destinasi Wisata Gastronomi Kuliner Makanan Halal di Old Shanghai Jakarta Utara (Halal Food Gastronomic Tourism Destinations in Old Shanghai, North Jakarta) [6], ditemukan kesamaan menarik dalam penyajian dua menu populer di Kuliner Old Shanghai Jakarta Utara. Kesamaan ini terletak pada fakta bahwa baik **Bakmi Ayam Alung** maupun **Bakmi Kepiting Pontianak** menyertakan **pangsit** sebagai komponen penting, yang berfungsi untuk melengkapi tekstur dan menambahkan rasa khas pada hidangan. Berdasarkan penelitian ini, kedua hidangan yang menggunakan pangsit sebagai salah satu komponennya populer karena:

- a. Bakmi Ayam Alung adalah hidangan mi Tiongkok halal yang terkenal, di mana pelanggan dapat menambahkan topping pangsit dan sup sukiaw ke mi yang kenyal.
- b. Bakmi Kepiting Pontianak adalah pilihan makanan halal di kawasan Old Shanghai, yang hanya menggunakan seafood dan ayam sebagai bahan, sehingga aman dikonsumsi oleh Muslim. Mangkuk Bakmi Kepiting dilengkapi dengan pangsit goreng renyah dan saus cabai untuk memperkaya rasa.

Jelas bahwa *jiaozi* atau pangsit, yang berasal dari China dan telah berakulturasi ke dalam masakan Indonesia, mampu bersaing dengan masakan lokal. Kesuksesan mereka sebagai komponen penting destinasi wisata kuliner halal di Old Shanghai juga didorong oleh strategi pemasaran media sosial. Konten visual yang menampilkan pangsit goreng renyah sebagai hiasan estetis dan pelengkap hidangan utama (seperti yang ditawarkan oleh Bakmi Kepiting Pontianak) atau sebagai pilihan tambahan yang melimpah (seperti yang terlihat di Bakmi Ayam Alung) sangat efektif dalam menarik minat dan menciptakan efek viral. Oleh karena itu, pangsit tidak hanya menjadi simbol akulturasi budaya tetapi juga item selfie kuliner yang sukses, memainkan peran penting dalam menarik pengunjung ke Old Shanghai.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan keseluruhan temuan, akulturasi pangsit di Indonesia tidak hanya berkaitan dengan perubahan rasa atau bahan, tetapi juga menyangkut perubahan makna dan konteks sosialnya. Pangsit yang sebelumnya identik dengan tradisi Tionghoa kini telah menjadi pangan populer lintas etnis dan kelas sosial. Proses akulturasi ini menggambarkan terjadinya pertemuan budaya antara tradisi Tionghoa dan kuliner lokal Indonesia, yang kemudian menghasilkan identitas kuliner baru. Penerimaan pangsit oleh masyarakat luas memperlihatkan bahwa ruang interaksi budaya dapat tercipta melalui makanan, tanpa menghilangkan nilai-nilai lokal yang melekat. Secara keseluruhan, pangsit menjadi contoh konkret bagaimana globalisasi dan lokalitas dapat berinteraksi dan melahirkan bentuk kuliner yang unik, adaptif, dan mencerminkan keberagaman budaya di Indonesia.

Secara akademis, penelitian ini menunjukkan bahwa makanan dapat berfungsi sebagai medium akulturasi budaya yang tidak hanya bersifat material, tetapi juga simbolik dan sosial. Temuan ini memperkaya pemahaman tentang bagaimana identitas budaya dinegosiasikan dan dibentuk ulang melalui praktik konsumsi

sehari-hari. Secara praktis, hasil penelitian ini memperkuat kesadaran publik bahwa akulturasi budaya merupakan proses alami yang memperkaya kebudayaan Indonesia serta mendukung terbentuknya harmoni sosial dalam masyarakat multikultural.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] G. M. Almerico, "Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity," *Journal of International Business and Cultural Studies*, vol. 8, no. 1, 2014.
- [2] D. Gumulya, "Pencampuran budaya Tiongkok, Jawa, dan Belanda pada budaya makan Tiongkok Peranakan," *ANDHARUPA: Jurnal Desain Komunikasi Visual & Multimedia*, vol. 3, no. 2, pp. 130–143, 2017.
- [3] L. Trisnawati, B. A. Octavia, and G. Carrollina, "Budaya kuliner pangsit: Pengembangan dan kreativitas masakan Tionghoa," *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, vol. 9, no. 2, pp. 923–930, 2023.
- [4] D. K. Haryudyanti, "Pengaruh akulturasi budaya Tionghoa terhadap daya tarik wisata gastronomi di Kota Bandung," Skripsi, Universitas Pendidikan Indonesia, 2020.
- [5] A. Tjio, "Asal mula pangsit dan mengapa dijadikan hidangan Imlek," *Kompasiana*, 2017. [Online]. Available: <https://www.kompasiana.com/anthonytjio/587c1bc1e022bd610c2f8988/asal-mula-pangsit-dan-mengapa-dijadikan-hidangan-imlek>
- [6] H. F. F. Kahla and R. S. Anggraini, "Destinasi wisata gastronomi kuliner makanan halal di Old Shanghai Jakarta Utara," *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, vol. 9, no. 8, pp. 213–217, 2023.
- [7] F. Febrivi, "Sejarah perkembangan mi ayam di Kota Medan," Disertasi, Universitas Negeri Medan, 2023.
- [8] P. Sinaga, S. E. Putri, L. P. Hati, and L. D. C. U. Ginting, "Memahami eksistensi dan tantangan mi pangsit Siantar: Sebuah kajian budaya kuliner dan strategi pengembangan usaha," *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, vol. 3, no. 8, pp. 2273–2280, 2024.