

**AKULTURASI BUDAYA BELANDA DAN JAWA**  
**(Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900 – 1942)**

**Anik Susanti**

Jurusan Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial  
 Universitas Negeri Surabaya  
 E-mail : [Anikusanti44@yahoo.co.id](mailto:Anikusanti44@yahoo.co.id)

**Sri Mastuti Purwaningsih**

Jurusan Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial  
 Universitas Negeri Surabaya

**Abstrak**

Kolonialisasi Belanda di Jawa abad ke -19 mengeser budaya Jawa untuk lebih dekat ke budaya Eropa (Belanda). Hal itu disikapi dengan proses akulturasi budaya yang wajar sehingga melahirkan kebudayaan baru yang bernuansa Eropa. Kebudayaan baru hasil akulturasi dari dua budaya antara budaya Jawa dengan budaya Eropa (Belanda) dikenal dengan kebudayaan Indis. Perubahan dan pengaruh sosial budaya yang diberikan oleh orang Eropa (Belanda) terhadap orang pribumi dapat dilihat dari bentuk bangunan, pakaian, gaya hidup dan masakan. Masakan memiliki perhatian yang besar pada fenomena sosial karena selalu berhubungan dengan gaya hidup masyarakat pada masa kolonial. Masakan memuat makna melalui simbol – simbol yang dibawanya. Masakan sebagai cerminan kondisi sosial masyarakat di Jawa dan masakan sebagai bentuk gaya hidup sosial budaya pada jamannya.

**Kata kunci :** budaya , akulturasi, masakan, gaya hidup

**Abstract**

*Dutch colonization at Java in the 19th century transformed Java culture closer to the European (the Netherlands). That was producing an acculturation between Javanese culture and Netherland (Europa) culture. The new culture was Indis culture (kebudayan Indis). This culture was seen in architecture, fashion, lifestyle and so culinary. Culinary was seen a greater emphasis on the social phenomenon because it is always associated with people's lifestyle in colonial times. Culinary includes meaning through symbols carried. Culinary as a reflection of social conditions in Java and culinary as a form of socio-cultural lifestyle of its time.*

**Keywords:** culture, acculturation, culinary, lifestyle

**PENDAHULUAN**

Masa Hindia Belanda menjadi sebuah masa yang menciptakan suatu tatanan kehidupan sosial yang rumit. Status sosial menjadi alat ukur penting bagaimana masyarakat terdorong melakukan perubahan – perubahan penting dalam struktur sosial, yakni ke arah yang lebih baik atau sebaliknya, dengan konsekuensi hilangnya tatanan kehidupan sosial lama. Pada dasarnya, hubungan dalam ruang lingkup masyarakat kolonial di Jawa terpolakan dalam sistem kelas yang eksis pada struktur sosial dan ditandai adanya batasan hubungan antar

golongan <sup>1</sup>. Orang – orang Eropa dikenal sebagai golongan kelas sosial tinggi yang senantiasa membatasi hubungan dengan golongan kelas sosial yang lebih rendah. Awal paruh pertama abad ke – 20, pengaruh kebudayaan Eropa di Jawa meluas terutama di kalangan masyarakat terpelajar di perkotaan. Proses penyerapan ini dipercepat melalui pendidikan modern. Sejalan dengan berlalunya waktu, beberapa dekade setelah model pendidikan berlangsung, kehadiran budaya Eropa tercermin dalam sikap dan gagasan – gagasan kaum muda pribumi yaitu kemampuan berfikir rasional, bersikap individual, serta kebebasan berbicara.

Kebebasan kaum pribumi dan kemampuan berfikir rasional ditunjukkan melalui penguasaan bahasa

<sup>1</sup> Bueger, D.H. *Perubahan – Perubahan Struktur dalam Masyarakat Jawa*. Jakarta : Bhratara. 1983. Hal 418

Belanda yang fasih dan penyerapan ilmu pengetahuan barat yang waktu itu dianggap sebagai prestasi yang dinilai tinggi. Penyerapan kebudayaan Barat kemudian meluas, tidak hanya di kalangan mereka yang terdidik di perkotaan, tetapi juga di kalangan petani dan buruh hal tersebut disebabkan karena jumlah orang Belanda semakin banyak dan mereka menyebar memasuki wilayah pedesaan. Pajangan iklan berbagai produk pun mulai menyebar di berbagai sudut kota dan desa. Selain itu, penerbitan majalah dan koran pun mulai tumbuh, disertai dengan berbagai propaganda penjualan aneka produk komoditi.

Orang – orang Jawa (pribumi) pada masa kolonial Hindia Belanda dalam kesehariannya berinteraksi dengan orang – orang Eropa (Belanda). Orang – orang Eropa (Belanda) memiliki banyak keunikan dan ciri khas dalam kebiasaan hidup kesehariannya. Keunikan dan ciri khas orang – orang Eropa (Belanda) terlihat dari gaya hidup kesehariannya. Kebiasaan hidup orang Eropa (Belanda) yang mendiami di wilayah jajahannya (Jawa) memiliki perbedaan yang signifikan dengan kebiasaan orang pribumi (Jawa) yang berlaku juga pada kebiasaan para bangsawan Jawa. Perbedaan yang sangat mencolok yakni gaya hidup orang Jawa yang begitu sederhana sekali sangat berbeda dengan gaya hidup orang Eropa (Belanda) yang glamor dan mewah.

Kehadiran bangsa Belanda sebagai penguasa di pulau Jawa menyebabkan pertemuan dua budayaan yang jauh itu semakin kental, budaya Eropa (Belanda) dan pribumi (Jawa) yang berbeda etnis dan struktur sosial yang menjadi satu. Percampuran ini menghasilkan konsekuensi diberbagai hal, misalnya munculnya identitas suatu golongan. Menurut W.Barth, tentang etnisitas berpendapat bahwa :

“ ...konsep etnisitas bersifat relasional yang berkaitan dengan identifikasi diri dan asal – usul sosial. Apa yang kita pikirkan sebagai identitas tergantung pada apa yang kita pikirkan. Konsekuensinya, etnisitas akan lebih dipahami sebagai proses penciptaan batas – batas formasi yang ditegakkan dalam kondisi sosio – historis yang spesifik<sup>2</sup> .... “

Sebuah etnisitas akan sangat dipengaruhi oleh keterikatan budaya yang sangat melekat dalam praktek kehidupan masyarakat penganutnya. Oleh karenanya, di dalam rangka memahami sebuah etnisitas diperlukan pemahaman terhadap konsepsi budaya. Perangkat budaya antara setiap etnis selalu memiliki perbedaan, begitu juga dengan budaya orang pribumi (Jawa) dan budaya orang Eropa (Belanda) yang juga memiliki perbedaan.

## METODE PENELITIAN.

<sup>2</sup> Theodekore A.Colombus & James H.Wolfe, *Pengantar Ilmu Hubungan Internasional : Keadilan dan Kekuasaan*, terjemahan Mercedes Marbun,PT.Abardin :Bandung. 1990. Hal. 309

Penelitian ini menjawab rumusan masalah mengenai bagaimana akulturasi masakan Eropa (Belanda) dengan masakan Jawa.Penelitian ini bersifat interdisipliner, artinya dalam mengolah data dan menganalisis data menggunakan beberapa metode dan pendekatan dari bidang ilmu sejarah, sastra dan sosiolog. Bidang ilmu sejarah dipakai untuk historiografi penulisan dengan menggunakan metode penelitian sejarah, yakni mulai dari heuristic,kritik,interpretasi dan historiografi. Ilmu Sastra dipakai untuk menganalisis data – data untuk menemukan fakta yang akan dikaji yakni melalui pendekatan hermeneutika. Ilmu sosiolog yang dipakai adalah pendekatan strukturalisme digunakan untuk melihat perubahan sejauh mana hubungan cita rasa dengan kebiasaan berpengaruh pada hubungan sosial budaya dalam membentuk cita rasa masyarakat terhadap makanan di lingkungan sosial mereka.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. PROSES AKULTURASI BUDAYA BELANDA – JAWA.

Budaya atau kebudayaan berasal dari bahasa Sansekerta yaitu Buddhayah, yang merupakan bentuk jamak dari kata buddhi (akal), yang dapat diartikan sebagai hal – hal yang berkaitan dengan budi dan akal manusia<sup>3</sup>. Dalam bahasa Inggris, kebudayaan disebut cultur, yang berasal dari kata Latin Colere, yaitu mengolah atau mengerjakan. Dapat juga diartikan sebagai mengolah tanah atau bertani. Kata Cultur juga kadang diterjemahkan sebagai “kultur” dalam bahasa Indonesia<sup>4</sup>.

Budaya adalah suatu pola hidup menyeluruh, budaya bersifat kompleks, abstrak, dan luas. Banyak aspek budaya turut menentukan perilaku komunikatif. Unsur-unsur sosio-budaya ini tersebar dan meliputi banyak kegiatan sosial manusia.Budaya adalah suatu cara hidup yang berkembang dan dimiliki bersama oleh sebuah kelompok orang dan diwariskan dari generasi ke generasi<sup>5</sup>. Budaya terbentuk dari banyak unsur yang rumit, termasuk sistem agama dan politik, adat istiadat, bahasa, perkakas atau peralatan rumah tangga, pakaian, makanan, bangunan, dan karya seni. Makanan, sebagaimana juga budaya, merupakan bagian tak terpisahkan dari diri manusia sehingga banyak orang cenderung menganggapnya diwariskan secara genetis atau turun - temurun.

Orang – orang pribumi (Jawa) berusaha berkomunikasi dengan orang-orang Eropa (Belanda) yang berbeda budaya dan menyesuaikan perbedaan-perbedaannya untuk membuktikan bahwa budaya itu dapat dipelajari. Penyesuaian diri orang Pribumi (Jawa) terhadap budaya orang Eropa (Belanda) dapat dilihat hasil kebudayaan mereka yang hingga sampai saat ini dapat

<sup>3</sup> Koentjaraningrat. “ Pengantar Antropologi “.Jakarta : Rineka Cipta, 1990. Hal. 27

<sup>4</sup> Soelaeman, M, “*Ilmu Budaya Dasar :Suatu Pengantar* “. Bandung : PT.Refika Aditama, hlm 40

<sup>5</sup> M.Munandar Soelaeman. “*Ilmu Budaya Dasar Suatu Pengantar* “. Bandung : 2011. Hal 22

kita nikmati. Salah satu bukti hasil budaya adopsi dari kedua budaya tersebut terdapat pada menu masakan orang pribumi (Jawa) yang mendapat pengaruh dengan masakan orang Eropa (Belanda) yakni Sup dan Bistik Jawa. Adopsi menu masakan tersebut membuktikan bahwa budaya itu dapat dipelajari.

Sejak awal kehadiran bangsa Eropa (Belanda) telah terjadi kontak budaya yang kemudian menghasilkan perpaduan budaya. Kebudayaan campuran yang didukung oleh segolongan masyarakat Hindia – Belanda disebut kebudayaan Indis. Percampuran kebudayaan tersebut meliputi segala unsure kebudayaan. Budaya Eropa (Belanda) dan budaya pribumi (Jawa) yang masing – masing didukung oleh etnik berbeda dan mempunyai struktur sosial yang berbeda pula, akibat pertemuan budaya tersebut, kebudayaan bangsa pribumi (Jawa) diperkaya dengan kebudayaan barat. Lambat laun pengaruh tersebut semakin besar dan mempengaruhi berbagai bidang termasuk dalam hal masakan.

Orang Eropa di Hindia – Belanda dipisahkan dalam dua kelompok yaitu : Trekkers (pengembara) dan Blijver (penduduk tetap)<sup>6</sup>. Trekkers atau masa kini disebut ekspatriat adalah orang Eropa yang berkeinginan kembali ke Eropa setelah tugasnya selesai. Blijver ini banyak beristri orang setempat (pribumi) yang dijuluki Nyai atau dengan orang Tionghoa. Kedua kelompok ini berbeda orientasinya, para Trekkers cenderung mempertahankan nilai – nilai Eropa (Barat) sehingga selalu eksklusif dan elastis. Sementara para Blijvers cenderung meleburkan diri ke dalam nilai – nilai lokal, meskipun mereka tetap merupakan representasi kultur Eropa.

Gaya hidup Indis pada awalnya cenderung bercirikan budaya Belanda. Hal ini terjadi karena para pendatang bangsa Belanda ke Indonesia membawa kebudayaan asli dari Belanda. Pengaruh kebudayaan Belanda yang sangat besar lambat laun makin berkurang, terutama setelah anak dari hasil perkawinan dengan bangsa Jawa semakin banyak yang melahirkan masyarakat indo.

Masyarakat Indo dan Priyayi menganggap perlu adanya budaya masa lampau (kebudayaan Belanda) untuk tetap unggul dan dibanggakan, demi menjaga karier jabatan, martabat sebagai bangsa penguasa dan prestasinya dalam hidup masyarakat kolonial. Hal ini tampak dalam tata cara bergaul sehari – hari, misalnya : gaya berpakaian, cara makan, tempat tinggal, cara menghargai waktu dan memiliki disiplin kerja yang tinggi. Kesemuanya itu tidak terlepas adanya pengaruh barat, karena kebudayaan barat lebih dihargai.

Gaya Indis berpangkal pada dua akar kebudayaan yaitu : Belanda dan Jawa. Pada awal kehadiran bangsa Belanda di Hindia – Belanda, peradaban Belanda mempunyai kedudukan dominan atas budaya

Indonesia<sup>7</sup>. Gaya Indis ini lambat laun terjadi pembaharuan, sebelum terjadi percampuran budaya ini, peradaban Indonesia memang sudah tinggi. Peran suku Jawa dalam proses percampuran ini adalah aktif, sehingga budaya asli Indonesia tidak lenyap begitu saja, karena peran kepribadian bangsa (Local Genius) secara tidak langsung ikut menentukan dalam masuk dan berkembangnya kebudayaan Indis.

Menurut Wales, beliau mengungkapkan bahwa Local Genius diakui sebagai konsep yang berdasar pada analisa bermacam – macam kebudayaan yang dimiliki oleh masing – masing individu ataupun golongan masyarakat. Wales menunjuk apa yang disebut dengan “Kepribadian Dasar” (*Basic Personality*) yang dimiliki masing – masing kebudayaan yakni budaya Lokal (Jawa). Local Genius diartikan oleh Wales sebagai *the sum of the cultural characteristic which the vast majority of a people have in common as a result of their experience in early life*<sup>8</sup>. Dengan kata lain Local Genius adalah sejumlah unsur ciri – ciri budaya yang khas, yang dimiliki oleh segenap masyarakat secara bersama, sebagai hasil pengalaman masa lalu atau sejarahnya.

Masuknya pengaruh budaya Belanda ke Indonesia melalui berbagai bidang salah satu diantaranya adalah life style atau gaya hidup yang meliputi cara memasak, cara makan, pendidikan modern. Berikut dijabarkan beberapa budaya Eropa (Belanda) yang berpengaruh pada bangsa pribumi (Jawa), sehingga terjadi kontak budaya antara Eropa (Belanda) dan pribumi. Salah satu diantaranya adalah memasak dan berpendidikan.

Melalui *Local Genius* perubahan budaya dapat dijelaskan yakni dibuktikan dengan cara hipotesa kerjanya. Orang – orang pribumi dalam merespon gaya hidup orang – orang Belanda yang berupa pengaruh kebudayaan Eropa (Belanda) pada berbagai aspek sosial akan selalu mereka saring terlebih dahulu dengan menggunakan lokal genius. *Local genius* akan selalu menjadi sebuah ciri khas kepribadian diri orang – orang Jawa dalam memilih, mengambil dan menyerap unsur – unsur budaya asing yang dianggap sesuai dan yang diperlukan.

Penyerapan budaya antara budaya orang – orang Eropa (Belanda) dengan budaya orang – orang pribumi (Jawa) memiliki unsur yang saling mengambil dan mengisi. Proses penyerapan budaya di Jawa diawali oleh orang – orang Eropa (Belanda) yang menduduki wilayah koloninya di Jawa dengan membawa pola peradaban budaya Eropa – Belanda. Budaya pribumi (Jawa) dan budaya Eropa (Belanda) memiliki hubungan yang erat , saling tergantung dan saling menghidupi.

<sup>7</sup> Djoko Soekiman, *Kebudayaan Indis dan Gaya hidup Masyarakat Pendukungnya di Jawa (Abad XVII-XX)*, 2000. hal 39

<sup>8</sup> Wales. H.G.D. “*The Making of Greater India, A study of South East Asian Culture*”. London : Bernard Quaritch. 1984. 1984. Hlm 19. Dalam : Habib.M. “*Sejarah dan Budaya dari Masa Kuno sampai Kontemporer* “. UM Press dan Jurusan Sejarah FS\_UM . 2000. Hal. 3.

<sup>6</sup> Hellwig, Tineke. “Citra Kaum Peempuan di Hindia Belanda”. Jakarta : Yayasan Obor Indonesia .2007. Hal 6

Hubungan kebudayaan yang saling membutuhkan satu sama lain, yakni baik dari segi budaya Eropa (Belanda) maupun budaya pribumi (Jawa) menjadikan kedua budaya tersebut mengalami pertukaran mental. Orang – orang Eropa (Belanda) memasuki dan menyerap lingkungan budaya orang – orang pribumi (Jawa) dan begitu juga sebaliknya. Meski terjadi pertukaran mental dan budaya dengan orang – orang Eropa (Belanda), orang – orang pribumi (Jawa) selalu menjaga kecakapannya dalam memilih budaya – budaya dari orang – orang Eropa (Belanda). *Local genius* menjadikan orang – orang pribumi (Jawa) bisa menyesuaikan pengaruh budaya dari orang Eropa (Belanda) tanpa menghilangkan aspek budaya yang telah melekat dalam diri masyarakat Jawa.

Adanya pembauran budaya antara budaya Eropa (Belanda) dengan budaya pribumi (Jawa) dapat menjadikan status seseorang atau golongan untuk merubah gaya hidup. Gaya hidup, baik gaya hidup orang Eropa (Belanda) maupun orang pribumi (Jawa) yang mendapat tuntutan antara lain seperti, cara makan, berpakaian, bahasa dan lain – lain .

Karya Elsbeth Locher-Scholten dalam Henk Schulte Nordholt yang berjudul “*Pakaian musim panas dan makanan kaleng perempuan Eropa dan gaya hidup barat di Hindia Belanda 1900 – 1942*” menjelaskan bahwa dalam tulisannya tentang makanan kaleng bangsa Eropa dan gaya hidup Barat di Hindia Belanda, pergaulan hidup antara golongan Eropa (Belanda) dan golongan lain sangat tertutup, sikap ini diharuskan adanya jarak dengan penduduk asli (pribumi)<sup>9</sup>. Bahkan anak – anak keturunan bangsa Eropa tidak diperbolehkan berbicara dengan para pembantu, jika tidak dianggap perlu. Pergaulan hidup antara orang - orang Eropa (Belanda) dan orang – orang pribumi (Jawa) terlihat tertutup, jika tidak dianggap perlu tidak ada kontak baik secara langsung maupun tidak langsung, kecuali hubungan majikan dan buruh, hubungan tuan dan hamba.

Perkembangan dan pembauran budaya antara budaya Eropa (Belanda) dengan budaya pribumi (Jawa) berada di pusat perkotaan. Pusat perkotaan tidak hanya menjadi pusat perdagangan, tetapi juga menjadi pusat orang - orang Eropa (Belanda). Kalangan orang – orang Eropa (Belanda) yang berpendidikan baik golongan menengah maupun golongan bawah membawa kebudayaan barat, yaitu kebudayaan yang membentuk suatu daerah perkotaan di Jawa. Kebudayaan Eropa (Belanda) bersifat urban sehingga membuat orang - orang Eropa (Belanda) kebanyakan memilih tempat tinggal yang lebih baik dibandingkan masyarakat Jawa pada umumnya.

Belanda berusaha membentuk pemerintahan yang tidak langsung, yaitu mereka yang memerintah massa, dan rakyat dengan perantara sejumlah kecil kelas birokrat Jawa<sup>10</sup>. Hubungan sosial yang terjadi dalam hal birokrasi

ini akhirnya memadukan dua budaya yang berbeda, yaitu budaya Eropa (Belanda) dan pribumi (Jawa). Pada hakekatnya Belanda memegang semua kekuasaan masyarakat dan memiliki peranan yang sangat penting dalam pemerintahan, Belanda memiliki peran utama sebagai yang pengawas semua perlengkapan kekuasaan, baik politik, ekonomi dan sosial maupun budaya.

Selama beberapa tahun bahkan ratusan tahun proses kolonisasi berlangsung di wilayah Nusantara ini, tidak menutup kemungkina terjadi persilangan antara budaya, yakni budaya Eropa (Belanda) dan budaya pribumi (Jawa) yang ada di wilayah Nusantara. Fenomena persilangan budaya pribumi dengan budaya Eropa dapat diamati di masa Kolonial.

Persilangan Budaya antara budaya pribumi (Jawa) dengan Budaya Eropa (Belanda) dapat dilihat pada masakan khususnya masakan Sup dan Bistik Jawa yang menunjukkan adanya persilangan budaya antara budaya masakan lokal (Jawa ) dengan masakan Eropa. Unsur budaya masakan lokal (Jawa) atau setempat umumnya diwakili oleh masakan sayur bening (sayur asem atau sayur menter) yang biasa dihidangkan dan menjadi menu masyarakat Jawa, wujud masakan Eropa (Belanda) masakan sayur sup dengan berbagai macam variasi.

## 2. Pengaruh Belanda dalam Masakan Jawa.

Orang pribumi (Jawa) dikenal tidak banyak menggunakan aturan atau sederhana dalam persoalan makan. Mereka makan sangat puas jika setelah makan meminum kopi hitam pekat, menghisap rokok berbau nipah (daun jagung), dan mengunyah sirih<sup>11</sup>. Orang Pribumi tidak mengonsumsi minuman keras, tidak seperti orang – orang Eropa yang dikenal berjiwa alkoholik<sup>12</sup>. Selain tradisi, nilai religi juga turut melandasi budaya makan orang pribumi. Hal yang patut disinggung mengenai nilai religi ini berkaitan dengan persoalan pantangan makan. Pantangan disini meliputi apa yang dilarang untuk dimakan sebagai konsekuensi dari keyakinan yang dianut. Daging babi merupakan salah satu jenis bahan makanan yang dipantang untuk dimakan (haram).

Tradisi makan di Pulau Jawa yang berkaitan dengan aspek religi lainnya adalah *slametan*. Tradisi ini mengandung nilai kebersamaan dan kerukunan masyarakat, juga berfungsi sebagai upacara keagamaan yang berperan sebagai mediator antara alam nyata dan gaib. Tradisi ini merupakan perpaduan antara tradisi Hindu dan Islam yang mengakar bukan hanya dalam ruang lingkup kehidupan masyarakat pribumi namun selanjutnya juga menular dalam kehidupan orang – orang Belanda misalnya terlihat pada tindakan mereka memberkai rumah yang baru dibangun atau anak yang baru lahir.

Menurut pendapat Sartono, perbedaan mendasar antara masyarakat biasa dengan golongan priyayi dalam

<sup>9</sup> Elsbeth Locher-Scholten, 2005, “*Pakaian musim panas dan makanan kaleng perempuan eropa dan gaya hidup barat di Hindia tahun 1900 – 1942*, dalam buku Henk Schulthe Nordholt, hal 233.

<sup>10</sup> Kartodirjo, S. *Op Cit*, hal 210 – 211.

<sup>11</sup> *Encyclopedia van Nederlandsche – Indie*. 1918 (tweede deel). Hal 215

<sup>12</sup> *Ibid*. Hal 216

kebiasaan makan terletak pada banyak sedikitnya jumlah sajian serta variasinya, juga dalam aturan makan. Misalnya, ada keharusan orangtua makan terlebih dahulu, baru kemudian anak – anak dan penghuni rumah lainnya yang berelaku dalam kehidupan keluarga priyayi<sup>13</sup>.

Tradisi yang berlaku di kalangan orang – orang Jawa memang sangat kontras jika dibandingkan kebiasaan makan orang Eropa, khususnya orang Belanda. Makanan Belanda sendiri didominasi dengan bahan – bahan makanan yang berasam dan mentega beraroma khas. Berbeda dengan makanan Jawa, makanan di Jawa lebih ditunjukkan dengan nilai – nilai *artistic*, sungguh lezat, dan mengundang selera. Penggunaan aneka rempah dalam hidangan menunjukkan begitu tingginya seni mengolah makanan.

Kehidupan sehari – hari para Nyai dan suami mereka sangat mempengaruhi antara budaya pribumi (Jawa) dan Eropa (Belanda). Namun, pengaruh pribumi (Jawa) begitu mendominasi pada kehidupan orang – orang Eropa (Belanda), salah satunya dalam persoalan makan. Salah satu alasan perlunya seorang perempuan atau Nyai dalam kehidupan laki – laki Eropa (Belanda) di negeri koloni adalah untuk memenuhi salah satu kebutuhan biologis mereka yaitu makan.

Kebiasaan makan di Hindia Belanda sendiri tentu saja kontras dengan kebiasaan makan di Belanda, terutama dalam hal hidangan sehari – hari yang dikonsumsi. Kehidupan bersama para Nyai membuat para pria Eropa (Belanda) terbiasa dengan makanan dan masakan pribumi (Jawa), meski tentunya mereka membutuhkan waktu untuk menyesuaikan dengan lidah dan cita rasa makanan dan masakan Jawa.

Kebiasaan makan nasi dalam kehidupan sehari – hari rumah tangga Belanda seakan menjadi hal yang tidak bisa dipisahkan. Bahkan keturunan totok (asli) dan Indo pun turut terbawa ke dalam siklus kehidupan orangtua mereka yang lebih condong kepada kehidupan pribumi (Jawa) atau lebih dikenal dengan sebutan *rijstafel* yang kemudian menjadi penanda status sosial orang Belanda.

Pada lingkungan orang – orang pribumi (Jawa) makan sehari tiga kali, begitu juga dengan keluarga Eropa (Belanda) biasa makan tiga kali sehari. Kebiasaan makan di lingkungan orang Eropa (Belanda) masih sederhana, menu makan orang pribumi (Jawa) yakni nasi dengan tambahan ikan bakar dan sayur lodeh. Berbeda dengan orang pribumi, kebiasaan makan besar yang menjadi rutinitas keluarga Eropa (Belanda) yang biasanya makan nasi atau dikenal dengan istilah budaya *rijstafel* dilakukan pada waktu makan siang dengan pilihan hidangan relatif banyak menu<sup>14</sup>.

Kebiasaan orang Jawa makan bersama sering dilaksanakan pada waktu ada acara *slametan*, upacara *ruwatan*, atau *hajatan*. Pada acara *slametan* ataupun upacara *ruwatan*, orang Jawa menghidangkan berbagai

jenis hidangan makanan, masakan dan selalu nasi. *Slametan* biasanya menyajikan sajian makan bersama yang bersifat sosio – religius di mana tetangga, sanak keluarga dan teman ikut serta didalamnya.

Sajian nasi pada acara *slametan* oleh orang Jawa disajikan dalam bentuk *tumpeng*. Makna *tumpeng* dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia memiliki arti *sega diwangun pasungan* (nasi dibentuk kerucut)<sup>15</sup>. *Tumpeng* juga memiliki arti serupa dengan arti *tumpeng* pada Kamus Jawa Kuno yakni nasi dibentuk kerucut untuk *slametan* atau *selamatan*<sup>16</sup>. *Tumpeng* merupakan jenis makanan yang terbuat dari nasi berbentuk kerucut yang digunakan sebagai sesaji.

Bentuk kerucut secara vertikal pada *tumpeng* menyimbolkan hubungan mengerucut yang berujung kepada hubungan antara Pencipta dengan yang diciptakan<sup>17</sup>. Bagian atas *tumpeng* merupakan ujung segala kehidupan yaitu Tuhan sebagai pencipta alam dan manusia. Dalam hubungan tersebut, diharapkan dapat tercipta kehidupan yang harmonis antara pencipta, manusia, dan alam.

*Tumpeng* dalam penyajiannya selalu dilengkapi dengan berbagai macam sayur – sayuran. Variasi sayur yang menjadi hiasan *tumpeng* menyimbolkan variasi manusia yang bermacam – macam bentuk maupun kepribadiannya. Sayur atau istilah orang Jawa dikenal caruban sayur (campuran sayur), atau *urap – urap* yang menjadi pelengkap untuk sajian *tumpeng* adalah bayem, kecambah, dan kangkung.

Makna dari setiap sayur yang dicampur masing – masing adalah : bayem berasal dari kata “*ayem*” maksudnya adalah orang yang memiliki *hajat* atau *slametan* mendapatkan ketentraman. *Kecambah* dalam bahasa Jawa disebut “*thokolan*” yang diambil dari kata thukul yang berarti tumbuh. *Thokolan* merupakan benih yang akan menghadirkan tanaman baru. Makna dari *thokolan* adalah kehidupan seseorang akan lestari dengan hadirnya kehidupan baru. *kangkung* merupakan tanaman yang dapat hidup di dua alam, yaitu di air dan darat. Tujuan digunakan kangkung adalah agar manusia yang memiliki *hajat* atau *slametan* menjadi lebih tangguh dalam menjalani kehidupan, dapat menjalani cobaan dan halangan berupa apapun, dan dapat menyesuaikan diri dengan lingkungan.

Sayur – sayuran tersebut dicampur menjadi satu dengan menggunakan bumbu “*urap – urap*”. Bumbu *urap* berasal dari bumbu yang dicampurkan menggunakan parutan kelapa. Makna dari penggunaan parutan kelapa ini adalah bertujuan agar manusia dapat lebih berguna dalam lingkungan masyarakat, seperti pohon kelapa yang berguna dari ujung daun, batang, buah, sampai akar dapat dimanfaatkan dalam hidup manusia.

<sup>15</sup> Depdikbud. 1993. “*Kamus Besar Bahasa Indonesia*”, Jakarta : Depdikbud. Hal 288.

<sup>16</sup> Mardiarsito. 1981. “*Kamus Jawa Kuno Indonesia*”, Flores : Nusa Indah. Hal 618

<sup>17</sup> Endraswara, Suwandi. “*Mistik Kejawaen : Sikretisme, Simbolisme dan Sufisme dalam Budaya Spiritual Jawa*”, Yogyakarta : Narasi. Hal 198

<sup>13</sup> Kartodirjo, Sartono. “*Perkembangan Budaya Priyayi*”. Jakarta. 1993. hal 183

<sup>14</sup> Rahman, Fadly. “*Rijstafel : Budaya Kuliner di Indonesia masa colonial 1870 – 1942*”. Jakarta : Gramedia. Hal 38

Tujuan dari *slametan* adalah untuk mencapai keadaan yang *slamet* atau selamat dari bahaya. Sesuai dengan pendapat Mulders, bahwa keadaan *slamet* adalah suatu keadaan di mana peristiwa – peristiwa akan bergerak mengikuti jalan yang telah ditetapkan dengan lancar dan tak akan terjadi kemalang – malangan<sup>18</sup>.

*Slametan* yang dilakukan oleh orang – orang Jawa dengan cara berkumpul bersama – sama kemudian makan besama ini dapat mempererat hubungan social antar individu yang satu dengan lainnya. *Slametan* diadakan pada setiap kesempatan kalau terjadi krisis kehidupan apabila kesejahteraan dan ketentraman hidup terganggu. Sesuai dengan pendapat Geertz, *slametan* berfungsi untuk menunjukkan masyarakat yang rukun, yang merupakan prasyarat untuk memohon secara berhasil berkat dari Tuhan, roh halus dan nenek moyang<sup>19</sup>. Kebiasaan makan bersama – sama yang dilakukan oleh keluarga Belanda yang dikenal dengan istilah *risjtafel* merupakan sebuah adopsi dari kebiasaan orang – orang Jawa yang melakukannya pada acara *slametan*. Kebiasaan makan dengan berbagai menu makanan yang dihidangkan dalam acara *slametan* maupun *risjtaffel* bertujuan untuk mempertahankan dan mempererat tali kekeluargaan terhadap sesama makhluk sosial.

Pada acara makan baik *slametan* maupun *risjtaffel* memiliki kesamaan tata cara makan dalam mengkonsumsi menu sajian makanan yang dihidangkan. Tata cara makan pada saat *slametan* orang Jawa makan bersama – sama yang menunjukkan rasa kebersamaan dan kerukunan antar sesama. Makan bersama – sama tersebut kemudian diadopsi oleh orang Belanda dengan cara yang sama yang dikenal dengan *rijstafel*.

Tata cara makan dan alat – alat makan yang dipakai oleh keluarga Eropa (Belanda) memiliki berbagai cara. Tata cara makan orang Eropa yakni makan bersama – sama dalam satu meja bersamaan dengan semua anggota keluarga. Gambaran tata cara makan dan alat – alat makan dalam sebuah keluarga Belanda digambarkan dengan jelas oleh Pramoedya bahwa ada hubungan yang saling mempengaruhi antara tata cara makan orang pribumi (Jawa) dengan orang Eropa (Belanda):

“ Nyai makan tenang – tenang seperti wanita Eropa tulen lulusan boarding school Inggris. Kuperhatikan sungguh – sungguh letak sendok dan garpu, penggunaan sendok sup, dan pisau – pisau, garpu daging, juga service untuk orang itu. Semua tidak ada celanya. Pisau baja putih itu pun nampak tak terasah pada batu, tapi pada asahan roda baja, sehingga tidak barut – barut. Bahkan juga letak serbet dan kobokan, serta

*letak gelas dalam lapisan pembungkus perak tidak ada cacatnya*”<sup>20</sup>

Deskripsi di atas memperlihatkan seorang Nyai pribumi di dalam keluarga Belanda berusaha keras untuk bisa mengadopsi dan beradaptasi dengan budaya Eropa (Belanda) yang cukup bagus. Proses adaptasi yang sangat rumit terlihat pada penggunaan piranti makan yang begitu banyak macamnya. Penggunaan sendok sup, pisau – pisau dan garpu daging, menunjukkan bahwa menu hidangan pada jamuan makan keluarga Belanda menyajikan tidak hanya satu hidangan saja. Penggunaan garpu daging dalam hidangan menu makan keluarga Belanda digunakan untuk makan sajian makanan yang berbahan daging, salah satu menu makan yang berbahan daging yakni Bistik atau Biefstuk. Orang – orang Eropa (Belanda) biasa menyantap menu makan daging

Penggunaan piranti makan begitu mewah yang terbuat dari bahan perak merupakan simbol tentang kemajuan budaya Eropa (Belanda) dalam budaya makan. Orang – orang pribumi (Jawa) makan hanya dengan menggunakan jari tangan tanpa memakai piranti makanan yang begitu banyak. Terlihat berbeda sekali budaya makan antara orang – orang Eropa (Belanda) dengan orang – orang pribumi (Jawa) yang masih sangat sederhana.

Komposisi hidangan yang umum dikonsumsi adalah nasi dengan tambahan kuah – kuahan (*sausens*), sayur – sayuran (*groentensausens*), daging (ayam, sapi, dan babi), ikan laut, udang, telur, dan sambal. Dalam pola makannya, orang Belanda biasa makan sehari – hari dengan menu hidangan yang terdiri atas nasi sebagai hidangan utama (*hoofdschotel*), kari (*Kerrie*), sajian sayur, sedangkan hidangan Eropa jumlahnya tidak begitu banyak<sup>21</sup>.

Kemewahan hidangan memiliki kesamaan dengan tradisi dan kebiasaan makan di keraton – keraton Jawa pada masa lalu. Seperti yang diungkapkan oleh duta VOC Rijklofs van Goens yang berkunjung ke Keraton Mataram pada tahun 1656, menyebutkan bahwa:

“Makanan disajikan melimpah di atas tikar, diatasi daun pisang sepanjang dua kaki dan selebar satu kaki sebagai ganti taplak. Makanan mereka seperti makanan kita, bergaram, dipanggang, dirempahi, digoreng, dan seterusnya, tapi banyak menggunakan minyak sebagai ganti mentega. Jamuan mereka seringkali sangat bersahaja, terdiri dari domba, kambing, atau seperempat sapi atau kerbau panggang. Dengan itulah mereka menghidangkan pesta besar – besaran. Mereka juga menghidangkan sup yang sangat pedas, nasi ditumpuk begitu tinggi”<sup>22</sup>.

<sup>18</sup> Koentjaraningrat. 1990. “ *Manusia dan Kebudayaan Indonesia* “. Jakarta : Djambatan. Hal 45

<sup>19</sup> Geertz, dalam Mulders, Niel. 1996. “ *Pribadi dan Masyarakat di Jawa* “. Jakarta : Muliasari. Hal 28

<sup>20</sup> Toer, Pramoedya Ananta. 2003. “ *Bumi Manusia* “. Yogyakarta : Hasta Mitra. Hal 25.

<sup>21</sup> *Ibid.* Hal 40

<sup>22</sup> Goens, Rijklof van. “ *De Sameenvattende geschiften* “. Nijhoff for Linschoten. 1956. Hal 234 – 235.

Melimpahnya hidangan yang disajikan oleh keraton dalam menjamu tamunya menunjukkan kemewahan yang merupakan sebuah tradisi tahunan keraton ketika para bupati dari setiap daerah membawakan upeti untuk raja. Kemewahan hidangan makan keraton dalam menjamu jamunya merupakan gaya hidup makan keraton yang kemudian diadopsi oleh orang – orang Eropa (Belanda) dalam hal kebiasaan makan sebagai wujud budaya kolonial.

Kelimpahan macam – macam makanan yang dihidangkan oleh raja untuk menjamu tamunya menunjukkan bahwa bangsawan pada masa itu memiliki gaya hidup yang mewah. Kemewahan pesta makanan yang begitu banyak melambangkan status sosial penyelenggaranya yang memiliki gengsi tinggi supaya mendapatkan pengakuan sebagai bangsawan yang memiliki status sosial. Dilihat dari kelimpahan – kelimpahan makanan yang disajikan untuk menjamu tamunya melambangkan bahwa seorang bangsawan memiliki kekayaan yang berlimpah.

Hidangan Jawa yang identik akan penggunaan bahan rempah – rempah, tentunya menimbulkan rasa eksotis dan disukai oleh orang – orang Eropa (Belanda). Sikap orang – orang pribumi yang terbuka dalam melakukan interaksi budaya dengan bangsa Eropa telah banyak menentukan bentuk – bentuk akulturasi, seperti tampak dalam tata cara makan dan pengolahannya.

Pengaruh dalam kebiasaan makan di lingkungan para elite pribumi (priyayi) tampak dari penggunaan peranti makan Eropa dan menu hidangan campuran Jawa serta Eropa, seperti *beafstuk*, *resoules*, dan *soep* yang begitu mendominasi<sup>23</sup>. Kebiasaan makan keluarga priyayi (Jawa) dan kebiasaan makan keluarga Eropa (Belanda) saling mempengaruhi. Keluarga priyayi (Jawa) dalam pola makan menghidangkan menu makan mereka mengadopsi masakan Belanda, begitu juga sebaliknya dengan keluarga Eropa (Belanda) dalam menu makan kesehariannya menghidangkan makanan masakan Jawa.

Meskipun variasai hidangan bertambah, hidangan pribumi tetap mendominasi menu hidangan yang menggugah selera. Salah satu kelebihan hidangan pribumi menurut pandangan orang Eropa mungkin adalah cita rasa yang mengugah selera. Hidangan pribumi dibuat dari campuran bahan rempah – rempah yang diolah halus sehingga menimbulkan cita rasa manis dan juga pedas pada setiap hidangannya<sup>24</sup>.

Resep masakan pribumi yang diadopsi oleh perempuan – perempuan Eropa selain resep hidangan yang dihidangkan sebagai menu utama juga masih banyak resep – resep masakan yang berupa resep masakan kue – kue. Pada tahun 1930-an di Hindia Belanda muncul tempat kursus untuk para ibu rumah tangga dan para juru masak yang bekerja di lingkup rumah tangga keluarga

Eropa (Belanda). Pada kurun waktu tersebut juga berbagai buku resep masakan yang memuat tentang masakan – masakan pribumi, baik berupa hidangan utama, resep kue - kue, resep minuman, bahkan juga ada resep manisan yang semuanya sudah diadopsi dengan resep masakan Eropa (Belanda). Buku resep masakan yang muncul pada waktu itu satunya adalah *De kookgids voor huisvrouw*.

## 2. Pengaruh Kuliner Belanda pada Variasi Masakan Sup dan Bistik Jawa.

### A) Sup (Soep)

Sup dalam istilah Belanda ditulis dengan kata “*Soep*”, merupakan salah satu masakan yang mendapatkan pengaruh dengan masakan Jawa. Orang – orang Jawa mengenal Sup dengan nama “*Sop*”, hal ini dikarenakan penyesuaian dengan lidah orang Jawa yang lebih mudah melafalkan Sup dengan kata “*Sop*”. Sup dikalangan orang Belanda biasa disajikan panas sebagai hidangan pembuka, terutama sebagai penghangat tubuh saat musim dingin. Akan tetapi, tinggal di Jawa yang beriklim tropis membuat kebanyakan orang Belanda menikmati sup dengan membiarkannya dingin sebagai pendamping nasi. Orang pribumi kemudian mengadopsi sup sebagai salah satu sayur yang dapat dimakan dengan nasi.

Menu makan sehari - hari orang Jawa menyajikan sayur sebagai lauk pendamping makan nasi. Kebiasaan makan orang Jawa makan nasi bersamaan dengan *urap – urap* yang komposisinya terdiri dari berbagai jenis sayur yang dibumbui dengan parutan kelapa muda. Pada hidangan Jawa mengenal berbagai jenis sayur untuk pendamping makan nasi.

“*Bij de rijst dieden verschillende sausen, waarvan de meest algemeene wel is de kerri saus, het aftreksel van den Curcuma – wortel : voorts verschillende groentesausen (sajoeran), eveneens meestijds naar het hoofd bestanddeel genaamd als Batavia. Sajoer lodeh (van verschillen de groenten), sajoer asem (van tamarindeen spinazie (bajem) , sajoer kloek, soep, enz*”<sup>25</sup>. (Di Batavia saus atau kuah untuk nasi yang paling umum adalah saus kari, ekstra dari ketimun – wortel atau acar, sayur lodeh, sayur asem, sayur bayem, sayur kloek, sayur sup, dan lain – lain).

Pernyataan di atas menunjukkan berbagai jenis masakan sayuran sebagai pendamping nasi yang sudah dikenal oleh orang - orang Jawa pada umumnya, dan orang – orang Batavia pada khususnya. Jenis sayuran yang paling sering ditemui adalah sayur lodeh, sayur asem (sayur bayem), sayur kloek, sup, dan lain – lain.

Ada beberapa macam jenis Sup. Sup merupakan menu masakan yang selalu ada dalam setiap ada acara makan. Sup dijadikan sebagai sajian masakan atau makanan pembuka dalam penyajian penjamuan makan. Pada abad ke-19 sudah ada berbagai macam jenis sup yang diperkenalkan oleh orang – orang Belanda dalam

Dalam Reid, Anthony. “*Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450 – 1680, jilid I : Tanah di Bawah Angin* “. Jakarta : Yayasan Obor Indonesia. 1992. Hal 38 - 39

<sup>23</sup> Soekiman, Djoko. *Loc. Cit.* 2000. Hal 16

<sup>24</sup> Turner, Jack.” *Sejarah Rempah dari Erotisme sampai Imperialisme* “ Jakarta. 2011. Hal XX.

<sup>25</sup> Dalam *Encyclopedie Nederlands – Indie pada tajuk Rijsttafel – Rijswijk.* 1919. Hal 667

penjamuan makan. Terdapat berbagai resep masakan Sup yang merupakan salah satu menu makan pembuka oleh orang – orang Eropa (Belanda), merujuk dari buku panduan masak para koki terdapat beberapa resep masakan sup antara lain:

### 1. *Hollandsche Vermicellisoep* (Sup Sohun Belanda)

*De bouillon (1 liter) wordt nadat ze voldoende getrokken is, door een zeeffe gegoten en warm gezet.*

*In een pan, waarin men de soep wenscht te koken, doet men 1 ½ eetlepel boter, waarin men 1 eetl. gesneden ui lichtgeel aanfruit. Vervolgens voegt men er 3 eetl. meel bij, die men gezamenlijk met de ui even laat medefruiten. Daarna voegt men de bouillon er bij en brengt ze aan de kook. Langzaam alroerend laten inkoken, daarna door een zeeffe wrijven. In een klein pannetje kokend water, laat men 75 gr. Vermicelli ruim half gaar koken, giet ze op een vergiet en voegt ze bij de soep, waarin men ze langzaam laat gaar koken.*

*Nu kan men nog eenige kleine gehaktballetjes ongeveer 100 gr. bij de soep voegen. Even voor het opdienen wordt de soep met 2 eierdooiers vermengd met ½ kopje melk gebonden. Naar verkiezing kan men er een mespuntje nootmuskaat doorheen roeren. De soep mag dan niet meer koken<sup>26</sup>.*

Resep masakan Sup oleh orang – orang Eropa (Belanda) menggunakan berbagai jenis daging, sayur dan penggunaan bahan makanan lainnya seperti susu, mentega, bihun, mie dan lain – lain. Sup merupakan masakan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, kebanyakan masakan Sup orang – orang Belanda memakai daging baik itu daging ayam maupun daging sapi sebagai bahan utama dalam memasak sayur Sup.

*Hollandsche Vermicellisoep* (Sup Sohun Belanda) salah jenis masakan Sup Belanda yang menggunakan istilah Belanda dalam nama masakannya. Sup Sohun Belanda (*Hollandsche Vermicellisoep*) ini menggunakan bahan masakan yang terdiri dari Bihun, telur ayam, bawang merah, daun bawang dan susu. Bahan utama untuk Sup Sohun Belanda ini adalah mie sohun.

Sohun Belanda (*Hollandsche Vermicellisoep*) dilihat dari bahan utamanya memiliki pengaruh dengan masakan China. Sohun atau bihun ini sendiri merupakan mie yang biasa oleh orang China untuk masakan. Bihun atau sohun sendiri sudah ada sejak jaman Majapahit, bukti bahwa pada jaman Majapahit sudah ada bihun atau sohun adalah prasasti Biluluk II tahun 1391 yang menyebutkan ada istilah kata “*hang laksa*” yang artinya pembuat mie atau bihun. Laksa hingga saat ini menjadi salah satu masakan yang cukup terkenal di wilayah Asia Tenggara. Hal ini bukti bahwa masakan China terlebih dahulu masuk di wilayah Nusantara.

Sup Sohun Belanda (*Hollandsche Vermicellisoep*) dapat dikatakan bahwa masakan

tersebut merupakan hasil akulturasi antara resep masakan China dengan Resep masakan Belanda. Akulturasi pada Sup Sohun Belanda ini selain pada bahan utamanya juga terlihat dari tata cara penyajiannya. Sebelum disajikan Sup Sohun Belanda ini terlebih dahulu ditambahkan campuran antara susu dan kuning telur yang kental.

Campuran susu dan kuning telur inilah yang merupakan ciri khas resep masakan Belanda. Pada penyajiannya juga ditambahkan sedikit pala untuk membangkitkan selera makan. Selain untuk membangkitkan selera makan, pala ditambahkan untuk mengurangi rasa atau bau amis yang terdapat pada susu dan kuning telur. Jadi masakan Sup Sohun Belanda (*Hollandsche Vermicellisoep*) ini disajikan dalam keadaan panas.

Salah satu Raja yang mengemari menu masakan jenis Sup dalam menu kesehariannya yakni Sri Sultan Hamengkubuwono IX. Hal ini dapat dibuktikan dari daftar menu sajian yang ada di Royal Cuisine Restoran Bale Raos<sup>27</sup>, salah satu restoran di Yogyakarta yang lokasinya tepat berada dalam lingkup wilayah Keraton Yogyakarta yang beralamat Jl. Magangan Kulon no. 1, Keraton - Yogyakarta. Royal Cuisine Restoran Bale Raos ini menyajikan berbagai jenis menu hidangan yang digemari oleh para raja – raja yang pernah memerintah Keraton Yogyakarta, diantaranya adalah berbagai jenis hidangan sup, bistik, salad, dan otentik tradisional drink.

### 2. *Hollandsche Erwtensoepp* (Sup kacang polong Belanda)

*300 gr spliterwten worden flink gewasschen en in 1 ½ liter koud water eenige uren geweekt. Daarna roert men ze aan de kook, voegt er 1 liter. zout en 1 varkenspoet aan stukken bij, tevens fijngesneden prei, selderie en 2 uien en laat alles langzaam gaar koken, totdat de erwten een weinig gebonden zijn. Ook kan men nog dobbelsteentjes spek, kleine saucijsjes, of Geld. Worst er aan toevoegen, doch slechts een ½ uur mede laten koken. Neemt men voor de soep groene erwten, dan moeten deze toevoeging van de groenten door en zeef gewreven worden en eerst daarna de goenten toevoegen<sup>28</sup>.*

Sup kacang polong Belanda (*Hollandsche Erwtensoepp*) salah satu sup orang Belanda yang menggunakan bahan utamanya adalah kacang polong. Erwtensoepp adalah sejenis sayuran yang berwarna hijau kecil atau orang Jawa menyebutnya dengan istilah kapri. Bahan utamanya adalah kacang polong yang sudah

<sup>27</sup> Royal Cuisine Restoran Bale Raos ini merupakan restaurant yang merupakan salah satu restaurant elit yang ada lingkup wilayah Keraton Yogyakarta yang menyajikan menu masakan yang menggunakan resep masakan keraton asli dan bahkan ada resep masakan Belanda. Restaurant ini baru dibuka untuk umum sekitar tahun 2000-an.

<sup>28</sup> Schuhmacher, M. “*De Kookgids voor de Huisvrouw : Les No.107*”. Batavia. 1930. Hal 7

<sup>26</sup> Schuhmacher, M. “*De Kookgids voor de Huisvrouw : Les No.108*”. Batavia. 1930. Hal 6

direndam terlebih dahulu, kaki babi (*Varkenspoot*), bawang, seledri.

Penggunaan kaki babi (*Varkenspoot*) menunjukkan bahwa sup ini merupakan perpaduan antara masakan China dengan masakan Belanda. Resep masakan China identik dengan penggunaan daging babi bukan daging sapi. Hal ini dikarenakan mereka terbiasa dengan hidup di tempat asalnya yang menggunakan daging babi sebagai bahan untuk masakan.

Dalam *Encyclopedia van Nederlandsche – Indie* dalam tajuk *rijstafel* dijelaskan bahwa terdapat hidangan daging babi yang biasa dihidangkan sebagai hidangan untuk *rijstafel*.

*“ Varkensvleesch komt voor in den vorm van dobbesteentjes, geroosterd op bamboestokjes (het is de zoogenaamde sesate, die echter ook van andere vleeschsoorten gemaakt wordt)”<sup>29</sup>.*

Pengaruh masakan China pada hidangan menu makan keseharian orang – orang Belanda dapat dilihat dari masuknya daging babi dalam hidangan menu kebiasaan makan pada masa kolonial yang dikenal dengan *rijstafel*. Bentuk hidangan China yang berbahan daging babi bukan hanya Sup tetapi juga dalam bentuk sate yaitu pengolahan daging babi yang dipotong dadu lalu ditusuk – tusuk ke lidi atau bambu.

## B) Bistik.

*Bistik* dari kata Belanda yakni “*Biefstuk*”, atau juga dapat dikatakan dengan istilah bahasa Inggris dengan kata “*Steak*”, merupakan jenis olahan daging yang biasa dimakan orang – orang Belanda bersama kentang, polong, dan wortel. Di Indonesia makanan ini dikenal dengan nama “*Bistik*”. Perubahan nama dari “*Biefstuk*” menjadi “*Bistik*” dikarenakan factor genealogis lidah orang – orang Jawa yang susah untuk menyebut nama “*Bistik*” dengan sebutan “*biestuk*”. Beberapa resep bistik yang mendapat pengaruh dengan Belanda sebagai berikut :

### 1. Biefstuktjes (Bistik)

*De biefstuktjes (1 ½ pond) wordt van velletjes, zeentjes en vet ontdaan, in biefstuktjes van ongeveer 100 gr. gesneden, een weinig plat geklopt (niet te dun) aan weerszijden met een scherp me seen weinig ingekerft en even voor het braden gezouten en peperd.*

*Men braadt ze in de koekepan met weinig bruine heete boter op een groot vuur, eenige voor minute voordat men aan tafel gaat aan weerszijden mooi bruin, zoodat ze innerlijk nog een weinig rood zijn. Daarna doet men ze op een schotel. Voeght bij de pan nog 2 eetl. boter en laat ze op een klein vuurtje lichtbruin braden.*

*De heete bruine boter giet men nu over het vleesch, het aan baksel in de pan lost men met een kopje water op en laat dit een weinig inkoken. Deze*

*bruine jusmassa giet men nu aan de zijkant bij de boter, dus niet over het vleesch anders wordt het zacht.*

*Biefstuktjes nooit in de jus of koekepan warm houden, anders wordt het vleesch te gaar en droog*<sup>30</sup>.

*Bistik (Biefstuktjes)* orang Belanda ini berbahan 1 ½ kg daging sapi yang sudah dipisahkan dari kulit, otot dan lemak. Penggunaan bahan – bahan untuk bistik ini sangat sederhana sekali. Potongan daging bistik yang sudah dipotong - potong 100gr, kemudian sedikit dipukul rata atau dimemarkan (*een weinig plat geklopt*). Pada kedua sisi daging diiris garis – garis tipis menyerong sedikit supaya bumbu meresap dan bumbu dengan lada (*en peper*).

*Bistik (Biefstuktjes)* dalam bentuk aslinya sesuai dengan resep masak orang – orang Eropa (Belanda) di Jawa memiliki karakter tersendiri. Bistik yang berbahan utama dengan menggunakan daging dalam mengolahnya tidaklah begitu rumit dan sangat sederhana. Cara mengolah daging sapi untuk bistik hanya dengan dibubuhi mentega kemudian ditambahi garam kemudian dipanggang. Kesederhanaan orang – orang Eropa (Belanda) dalam mengolah daging sapi tersebut lambat laun ditiru dan diadopsi oleh orang – orang Jawa (pribumi) khususnya mereka yang bekerja sebagai pelayan rumah tangga, koki, atau *jongos* yang bekerja di lingkup keluarga Eropa (Belanda).

Cara pengolahan bistik sangat sederhana. Daging bistik yang sudah dibumbui dipanggang pada wajan panas yang sudah diolesi dengan sedikit mentega cokelat (*met weinig bruin heete boter*), panggang selama satu menit sampai kedua sisi berwarna kecoklatan. Kemudian daging yang sudah matang letakkan diatas piring.

Bistik ini dihidangkan didampingi dengan menggunakan siraman saus. Untuk bahan saus cukup dengan mendidihkan 2 sendok makan mentega cokelat dengan api kecil. Mentega coklat yang sudah panas kemudian dituangkan pada daging.

Orang Jawa (pribumi) pada umumnya mengenal *bistik (biefstuk)* sebagai makanan khas orang Eropa (Belanda) yang tidak biasa atau tampilan bentuk makanan *bistik (biefstuk)* yang beda dengan bentuk sajian menu hidangan kesehariannya. *Bistik (biefstuk)* dicirikan dengan tata cara makan yang menggunakan berbagai peralatan makan yang tidak lazim digunakan oleh orang Jawa (pribumi).

*Bistik (biefstuk)* menjadi makanan yang bergengsi pada masa kolonial. Orang – orang Jawa mengadopsi bistik (*biefstuk*) dalam berbagai bentuk masakan. Bistik (*biefstuk*) merupakan bentuk simbol sosial yang menunjukkan bahwa status orang tersebut memiliki kedudukan tinggi dalam lingkup sosial atau masyarakat. Hal ini dapat dianalisa dari pemakaian piranti makan yang begitu banyak dalam melakukan kegiatan makan.

<sup>29</sup> *Encyclopedia van Nederlandsche – Indie* dalam tajuk *Rijstafel*. Tahun 1919. Hal 667

<sup>30</sup> Schuhmacher, M. “*De Kookgids voor de Huisvrouw : Les No.3*”. Batavia. 1940. Hal 6

Penggunaan bahan rempah yang berupa merica dan pala, terlihat sekali bahwa resep masakan *biefstuk* (bistik) yang kedua mendapat pengaruh dengan resep masakan Jawa yang menggunakan rempah. Selain itu perpaduan bahan masak pada resep masakan *biefstuk* (bistik) yang kedua terlihat dengan penggunaan kecap yang menimbulkan cita rasa yang manis pada masakan merupakan ciri khas dari hidangan masakan orang Jawa pada umumnya.

Cara pengolahannya juga terlihat seperti orang Jawa yakni digoreng bukan dipanggang seperti cara memasak daging atau bistik oleh orang – orang Belanda pada umumnya. Untuk saus yang digunakan dengan menggunakan tambahan bahan kecap merupakan ciri khas dari masakan orang Jawa. Dari analisa penggunaan bahan – bahan masakan dan cara pengolahannya dapat disimpulkan bahwa masakan ini mendapat pengaruh Jawa dalam hal pengolahan dan penggunaan bahan masakan.

## 2. Bistik Djawa.

*Bahan pokoknya : Daging sapi.*

*Pelengkap : kentang panggang , sauted sayuran (jagung muda (keputren), brokoli, wortel,*

*Bumbunya : lada, pala*

*Saus : saus semur manis.*

Bistik Djawa ini berbeda pengolahannya dengan resep masakan bistik – bistik pada umumnya. Bistik Djawa ini dalam pengolahan daging sapi terlihat sangat berbeda yakni daging sapi digiling terlebih dahulu, kemudian dibumbui baru dipanggang. Begitu juga dengan kentang panggangnya yang di haluskan terlebih dahulu kemudian di panggang.

Bistik Djawa ini merupakan menu makanan yang biasa disajikan dalam keluarga priyayi khususnya keluarga keraton. Resep ini terdapat pada salah satu menu makanan yang ada di *Royal Cuisine Restaurant Bale Raos*, pada buku menu *Royal Cuisine Restaurant Bale Raos* dipaparkan bahwa :

*“ Javanese chopped Beef steak at light sweet sauce Served with mash potato grilled and buttered vegetable. This menu was often serve for Sri Sultan Hamengkubuwono IX “ (Bistik Djawa terbuat dari daging sapi giling dengan kuah semur manis sedang, disajikan dengan Pure Kentang dan Sauted sayuran. Menu ini sangat disenangi oleh Sri Sultan Hamengkubuwono IX (1940 – 1988)<sup>31</sup>*

Cara pengolahan masakan bistik Djawa, daging sapi terlebih dahulu dihaluskan atau digiling menunjukkan bahwa cara seperti inilah pengolahan masakan daging oleh orang Jawa. Kebiasaan memasak orang Jawa dengan cara mencampur bahan terlebih dahulu ini bertujuan untuk mempermudah cara makan. Penyajian dari bistik Jawa adalah dengan dijadikan satu piring antara daging bistik, wortel, kentang, dan sayuran kemudian ada saus yang digunakan untuk menyiram

daging bistik. Cita rasa saus yang menggunakan saus semur manis inilah menunjukkan kekhasan masakan Jawa. Rasa manis dari kuah semur ini merupakan bentuk akulturasi dari resep masakan bistik orang Belanda.

## PENUTUP.

### 1. Kesimpulan

Kolonialisme Belanda yang ada di Jawa pada abad ke 19 memunculkan kebudayaan baru yakni kebudayaan Indis, salah satunya terdapat dalam resep masakan Jawa. Meski budaya Jawa khususnya resep masakan Jawa mendapat pengaruh dan pergeseran budaya namun tidak membuahkan perubahan yang sangat tajam. Perubahan dan pengaruh budaya Jawa dari budaya asing selalu disaring dan disesuaikan dengan kepribadian orang – orang Jawa yakni dengan menggunakan local genius. Proses akulturasi budaya Belanda – Jawa pada kuliner sup dan bistik terjadi karena adanya adaptasi masyarakat Belanda yang menetap di Jawa dan begitu pula sebaliknya yang saling menyesuaikan.

Masakan Jawa kebanyakan menggunakan bahan lokal yang mudah didapatkan. Walaupun masakan tersebut berasal dari luar biasanya mengalami adaptasi dengan menggunakan bahan lokal. Memasak dengan menggunakan bahan lokal dapat mensuplai keberadaan bahan baku maupun bahan pendukung tidak bergantung pada negara lain. Menu masakan Sup dan Bistik Jawa yang ada beraneka rasa di Jawa merupakan hasil dari adopsi resep masakan Eropa (Belanda). Sup dan Bistik Jawa merupakan hasil akulturasi budaya, yakni perpaduan resep Eropa dan resep masakan Jawa. Meski Sup dan Bistik hasil perpaduan dari dua budaya, yakni paduan resep masakan Eropa (Belanda) dengan resep masakan Jawa, namun Sup dan Bistik Jawa yang ada di Jawa ini memiliki ciri khas sendiri dan berbeda dengan sup dan bistik ala Eropa (Belanda).

### 2. Saran.

Upaya pembangunan jati diri bangsa Indonesia yang bersemboyan *Bhineka Tunggal Ika*, termasuk nilai budaya, rasa kekeluargaan dan cinta tanah air, dan nilai – nilai solidaritas sosial yang sekarang ini sudah mulai memudar dapat dierat kembali dengan mencintai budaya – budaya dalam negeri. Mencintai budaya dalam negeri salah satu wujudnya khususnya budaya Jawa adalah masakan Jawa yakni sup dan bistik Jawa.

Sup dan bistik Jawa ini menunjukkan bahwa keragaman budaya kuliner bangsa Indonesia yang saling berinteraksi antara budaya Jawa dengan budaya Belanda. Sup dan bistik Jawa inilah yang menunjukkan lokal genius bangsa Indonesia dalam menyerap budaya – budaya asing yang masuk ke Indonesia. Masakan seperti yang kita kenal selama ini misalnya risoules, selat Jawa, bistik atau biefstuk merupakan wujud dari akulturasi budaya Belanda dan Jawa.

Sekarang ini budaya – budaya lokal yang sesuai dengan kepribadian dan karakter bangsa semakin memudar, sementara itu budaya – budaya asing sudah mulai berkembang dan merasuk pada budaya – budaya

<sup>31</sup> Dalam buku menu sajian makanan *Royal Cuisine Restaurant Bale Raos*, Jl. Magangan Kulon no 1, Kraton – Yogyakarta.

bangsa Indonesia khususnya budaya Jawa. Fenomena sosial sekarang ini banyak remaja – remaja yang sudah terjaring pengaruh gaya hidup *westernisasi*. Oleh karena itu jati diri bangsa Indonesia sebagai nilai identitas masyarakat harus dibangun secara kokoh dan diinternalisasikan dengan baik. Jadi, mulai sekarang alangkah lebih baiknya menanamkan nilai – nilai kearifan budaya dalam negeri sejak dini kepada generasi muda.

Kearifan budaya dalam negeri bukanlah nilai usang yang ketinggalan zaman sehingga ditinggalkan, namun dapat bersinergi dengan nilai – nilai modern dan nilai – nilai universal yang dibawa oleh arus globalisasi. Pendidikan memegang peran penting, sehingga pengajaran budaya perlu dimasukkan dalam kurikulum pendidikan nasional dan diajarkan sejak masa kanak – kanak.

Generasi muda harus ditanamkan karakter dan jati diri bangsa yakni mengajarkan pribadi untuk bersikap dan berperilaku harmoni, selaras, serasi dan seimbang antara hubungan manusia dengan alam, manusia dengan manusia dan manusia dengan Tuhan.

#### DAFTAR PUSTAKA.

- Burger. 1983. *Perubahan – Perubahan Struktur dalam Masyarakat Jawa ( Judul Asli : Structuur Verandering in de Javaansche Samenleving)*. Jakarta : Bhratara.
- Depdikbud. 1993. *Kamus Besar Bahasa Indonesia* . Jakarta : Depdikbud.
- Endraswara, Suwandi. 2002. *Mistik Kejawaen : Sinkretisme, Simbolisme dan Sufisme dalam budaya Spiritual Jawa* . Yogyakarta : Narasi.
- Habib.M. 2003. *Sejarah dan Budaya dari Masa Kuno sampai Kontemporer*. Malang : Um Press dan Jurusan Sejarah FS\_UM.
- Koentjaraningrat. 1990. *Manusia dan Kebudayaan Indonesia*. Jakarta : Djambatan.
- Lombard, Denys. 2005. *Nusa Jawa : Silang Budaya Jaringan Asia jilid 2*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Louis,G.1986. *Mengerti Sejarah*. Jakarta : UI Press
- Marbun,M. 1990. *Pengantar Ilmu Hubungan Internasional : Keadilan dan Kekuasaan*. Bandung : PT.Arbian
- Mardiwarsito. 1981. *Kamus Jawa Kuno Indonesia*. Flores : Nusa Indah.
- Munandar.S. 2011. *Ilmu Budaya Dasar Suatu Pengantar*. Bandung : Aneka
- Niel,Mulders. 1996. *Pribadi dan Masyarakat di Jawa*. Jakarta : Muliasari
- Nordholt, S.H. 2005. *Outward Appearances : Tren, Identitas, Kepentingan ( Judul Asli : Outward Appearances Dressing State and Society in Indonesia)*. Yogyakarta : PT Lkis Yogyakarta.
- Rahman, Fadly.2011. *Rijstafel : Budaya Kuliner Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Reid, Anthony. 1992. *Asia Tenggara dalam kurun waktu niaga 1500 – 1680 jilid 1* . Jakarta : Yayasan Obor Indonesia.
- Robert, Niel. 1984. *Munculnya elit Modern Indonesia* . Jakarta : Pustaka Jaya.
- Sadikin, Sukahati.1974. *Menutup Meja dan Menghidangkannya*. Jakarta : PT. Kinta.
- Schuhmacher,M. .1940. *De Kookgids voor de Huisvrouw : Les No.18* ". Batavia.
- Soekiman, Djoko. 2000. *Kebudayaan Indis, dan Gaya Hidup Masyarakat pendukungnya di Jawa (Abad XVHI – Medio Abad X)*. Yogyakarta : Bentang.
- Toer, Pramoedya Ananta. 2003. *Bumi Manusia* . Yogyakarta : Hasta Mitra.
- Turner, Jack. 2011. *Sejarah Rempah : Dari Erotisme sampai Imperialism*. Jakarta : Komunitas Bambu.
- Van der Meijden, Catenius. 1922. *Makanlah nasi ! De indische Rijstafel(voor Holland)*. ‘s-Gravenhage : Ort & van Straaten.
- Widodo, Dukut. 2011.*Soerabaia Tempo Doloe buku 1*. Dinas Pariwisata Surabaya.