



Masakan Kanton dan Szechuan: Budaya Kuliner yang Mendunia

Benedict Evan Christianto¹, Caesar Valentino Venus², Salsa Aulia Putri³
^{1 2 3} Universitas Kristen Maranatha, Bandung, Indonesia
Email: 2241002@langl.maranatha.edu

Received: 23 February 2022; Revised: 12 March 2023; Accepted: 17 April 2023
DOI: <http://dx.doi.org/10.37905/aksara.9.2.841-850.2023>

Abstrak

Kuliner Chinese memiliki delapan macam jenis sesuai dengan tradisinya. Kedelapan tradisi tersebut adalah tradisi Anhui, Cantonese, Fujian, Hunan, Jiangsu, Shandong, Szechuan, dan Zhejiang. Artikel ini bertujuan untuk mengungkapkan keistimewaan kuliner Chinese. Metode yang digunakan adalah metode eksplorasi yang dimaksud adalah tim mengeksplorasi berbagai jenis makanan yang menggoyang lidah dan metode deskriptif kualitatif yaitu untuk mendeskripsikan keistimewaan kuliner tersebut. Hasil dari eksplorasi tersebut bahwa Sichuan dan Canton adalah yang paling populer dibuktikan dengan banyaknya pecinta masakan tersebut di dunia diantara delapan jenis yang ada, karena rasanya yang khas dan cita rasanya dapat dipadukan dengan masakan lokal setempat.

Kata Kunci

Cantonese, Chinese, Kuliner, Szechuan, Tradisi Chinese

Chinese cuisine has eight different kinds of food based on its traditions. Those eight types of traditions are Anhui, Cantonese, Fujian, Hunan, Jiangsu, Shandong, Szechuan, and Zhejiang. This article is to expose the specialty of Chinese culinary. The method that we use in this article is the Exploration Method where the team explored every kind of culinary and quality method to describe the specialty of Chinese culinary. The conclusion of this exploration is that Sichuan and Cantonese are the most popular, as evidenced by the large number of lovers of these dishes in the world among the eight existing types, because the taste is distinctive and the taste can be combined with local cuisine.

Keywords

Cantonese, Chinese, Chinese Tradition, Cuisine, Szechuan

Pendahuluan

China adalah salah satu negara yang berada di Asia Tenggara dan memiliki populasi penduduk terbesar (Lombard 1996; Suryadinata 2020). Negara ini juga memiliki keanekaragaman budaya dan tradisi, seperti bahasa, kaligrafi, fashion, dan kuliner (Lombard 1996). Kuliner juga sangat penting dalam kehidupan masyarakat China, namun sering dikaitkan dengan perayaan/festival dan acara tradisional yang dirayakan dengan adanya makanan khusus dan beberapa makanan tertentu memiliki makna tertentu, seperti keberuntungan, harapan terbaik, peringatan, dan persatuan (Pitoyo and Triwahyudi 2018; Setyorini 2017). Kuliner Chinese adalah kuliner yang sudah dapat ditemukan dimana saja dan sudah tersebar di seluruh dunia. Masakan China adalah sajian yang mengacu kepada ragam makanan dari seluruh bangsa yang sudah melakukan akulturasi sehingga menciptakan hidangan baru (Haryudyanti 2020; Kumalasari 2020). Kebanyakan jenis masakan China yang umum ditemukan di berbagai belahan dunia adalah masakan etnis



Han yang merupakan suku sebagian besar masyarakat di Tiongkok. Nama Han sendiri berasal dari dinasti Han, yang sudah berkuasa lebih dari 400 Tahun di Tiongkok sehingga memberikan dampak yang besar kepada kultur, personalitas kebangsaan dan nasionalisme, perniagaan juga ketatanegaraan. Etnis ini merupakan suku terbesar dengan populasi sebesar 19% di dunia (Suryadinata 2020).

Sebuah makanan memiliki filosofi harus memiliki rasa yang memadai agar dapat menggugah selera, tak tergantung kepada betapa banyak bahan-bahan yang dibutuhkan. Biasanya, Masakan China menggunakan beraneka ragam bahan seperti rebung, akar bunga teratai, sarang burung walet, daging kura-kura, lidah bebek, cakar beruang, lidah dan insang ikan, bunga lili, dan sebagainya (Setyorini 2017). Umumnya dimasak dengan mencampur berbagai macam bahan, serta menyajikan daging dan sayur-sayuran. Hasil wawancara di lokasi penelitian di Bandung bahwa masakan China dibagi kedalam delapan jenis sesuai tradisinya. Jenis yang pertama yaitu Kantonis – Jenis ini merupakan jenis yang bermacam-macam dan meriah, kebanyakan memakai bahan-bahan serta bumbu dari herbal dan rempah-rempah. Jenis yang kedua yaitu Szechuan – Szechuan menggunakan bumbu-bumbu yang berani semisal rasa pedas dari paprika, bawang putih, dan cabai yang banyak. Kemudian Shandong biasanya memakai tepung gandum dan kaldu arak. Henan biasanya hidangan yang mempunyai cita rasa saus asam manis. Jiangsu biasanya memanfaatkan daun teh segar, rebung, jamur, buah pir dan jujube. Zhejiang adalah hidangan yang tidak berlemak. Anhui merupakan masakan yang asal-usulnya dari masyarakat pegunungan. Terakhir yaitu Fujian – Fujian adalah masakan yang populer dengan *seafoodnya*.

Metode

Metode yang dipergunakan dalam penulisan artikel ini adalah metode eksplorasi yang dimanfaatkan oleh tim penulis untuk mengeksplorasi berbagai masakan China, dan mencicipi rasa dari masakan tersebut dan metode deskriptif kualitatif yang difungsikan untuk menarasikan dari hasil eksplorasi tersebut. Teknik pengambilan data dilakukan dengan menggunakan studi literatur pencarian dengan cara searching di internet ataupun melalui pustaka jurnal, dan juga survey lapangan (Creswell 2014; Sumartono 2017; Wijaya, Pandanwangi, and Dewi 2021).

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Masakan China adalah hidangan yang mengacu kepada ragam makanan dari semua bangsa yang sudah melakukan akulturasi sehingga menciptakan hidangan baru serta harus menggugah selera dan menyempurnakan rasa, tak tergantung kepada berapa banyak bahan-bahan yang dibutuhkan. Pada umumnya, Masakan China menggunakan berbagai macam bahan-bahan yang kebanyakan disajikan dengan memadukan beberapa macam bahan, serta menyajikan daging dan sayur-sayuran. Masakan China terdiri atas delapan jenis sesuai tradisinya. Jenis yang pertama yaitu Kantonis, Szechuan, Shandong, Henan, Jiangsu, Zhejiang, Anhui, dan Fujian. Dan Kuliner Chinese dapat dengan mudah ditemukan dimana saja. Di Indonesia, contohnya di Bandung, Jawa Barat tersedia di jalan Cibadak yang merupakan salah satu tempat pecinan di Bandung. Bukan hanya di Indonesia saja, pecinan terdapat di negara-negara lain seperti Malaysia, Singapura, Taiwan, bahkan Amerika yang pastinya ada hidangan khas China. Bahkan beberapa masakan China dapat ditemukan di pedagang kaki lima. Hal ini dapat membuktikan bahwa kedelapan masakan China dapat berdiaspora ke berbagai negara di Dunia bahkan sangat populer. Berdasarkan dari delapan jenis tradisi tersebut, terdapat



beberapa teknik memasak yang paling sering digunakan dalam hidangan-hidangan tersebut.

Teknik-teknik tersebut adalah stir frying, deep frying, kukus, red stewing, rebus, panggang, dan braising. Teknik yang pertama yaitu stir frying yang merupakan metode memasak paling klasik dari China. Teknik ini dapat menghadirkan masakan dengan cepat dan mudah. Teknik memerlukan spatula atau wok (wajan). Biasanya stir frying digunakan untuk jenis makanan daging (termasuk seafood), sayur-sayuran, juga tofu. Untuk memasaknya, panaskan wok/wajan dan berikan sedikit minyak. Metode ini sangat populer karena chef harus menggerakkan wok/wajan melambung keatas sehingga makanan yang berada dalam wok atau wajan tersebut melayang. Teknik yang kedua yaitu deep frying, pada teknik ini daging atau sayuran direndam dalam minyak dengan suhu yang tinggi. Setelah makanannya matang, saringan kawat diangkat dari minyak tersebut, makanan ditiriskan, lalu siap untuk disajikan. Teknik ketiga yaitu dengan cara di kukus, dimana cara ini dikategorikan sebagai teknik yang paling sehat karena dalam teknik ini tidak memerlukan minyak sehingga makanan dapat terasa lebih segar dan lebih enak, serta kandungan nutrisi dalam makanan tersebut tetap terjaga. Biasanya alat yang digunakan untuk mengukus adalah klakat yang terbuat dari bambu. Makanan ditaruh diatas klakat bambu yang nantinya akan dimasak menggunakan uap dan makanan langsung disajikan diatas klakat yang telah dikukus tersebut. Teknik keempat adalah teknik red stewing. Stewing yaitu teknik memasak dengan cara merebus perlahan menggunakan api yang kecil. Disebut dengan red stewing karena menggunakan bumbu yang berwarna merah yang merupakan campuran dari berbagai macam bumbu masak seperti kecap asin, gula, jahe, wine, five-spice powder, daun ketumbar, dan kaldu. Teknik kelima yaitu dengan cara merebus. Teknik ini adalah metode yang paling sederhana karena hanya membutuhkan kuali dan air, lalu makanan direndam dalam air dengan api sedang sampai besar. Teknik keenam yaitu dengan cara di panggang. Umumnya hidangan yang paling sering dipanggang yaitu daging ayam, bebek, dan babi. Sebelum di panggang, daging tersebut dibersihkan, dibumbui, dan diberi minyak. Kemudian, daging digantung diatas api yang menyala atau diletakkan dalam oven dengan suhu yang sangat panas. Teknik yang ketujuh yaitu braising, dimana bahan makanan, rempah, bumbu-bumbuan dan sedikit air dimasukkan kedalam wok atau wajan yang kemudian direbus bersamaan dengan suhu yang tinggi, lalu direbus lama menggunakan suhu yang rendah. Dengan menggunakan teknik ini, kemungkinan semua bahan makanan dapat dimasak dengan sempurna.

Pembahasan

Dibagian pembahasan ini dibahas berbagai jenis masakan dari China dan juga telah disesuaikan dengan cita rasa orang Indonesia. Persebaran masakan China ini telah berdiaspora nyaris ke seluruh dunia. Beberapa masakan yang terkenal adalah:

Anhui (Hui)

Hidangan anhui berasal dari orang China yang tempat tinggal nya di daerah pegunungan berlokasikan di Gunung HuangShan bagian dari negara China. Rata rata untuk bahan masakan nya, orang orang Anhui memanfaatkan hasil buruan mereka dan mendapatkan bahan bahan olahan nya yang berasal dari alam.



Gambar 1. Hidangan anhui yang secara visual sangat menggugah selera
Sumber: <https://tinyurl.com/bddr5hfv>

Hidangan ciri khas provinsi Anhui seperti jamur, katak, tunas bambu muda, Ikan mandarin asin, tofu goreng, ayam hutan kukus, rebung kukus yang berasal dari pegunungan Wenzheng. Rata rata rasa masakan dari Anhui dibuat dengan rasa tidak asin namun tidak pedas, tetapi condong ke arah polos namun masih ada rasa yang ciri khas. Hampir setara dengan masakan dari provinsi Kanton, masakan Anhui mementingkan rasa dan fokus terhadap penggunaan bahan-bahannya yang segar. Tidak hanya memperhatikan bahan, koki yang membuat masakan Anhui harus memperhatikan warna piring, rasa dan suhu saat dimasak agar saat di hidangkan, masih memegang ke orsinilan makanan tersebut.

Cantonese (Yu)

Masakan Kanton menggabungkan daging yang dapat dikonsumsi oleh kita, termasuk kaki ayam, lidah bebek, ular, dan siput. Tetapi karena ketersediaannya yang bisa di bilang cukup terbatas, maka domba dan kambing jarang dimakan. rata-rata koki Kantonis tradisional, memasak sajian yang seimbang dan tidak berminyak berlebihan.



Gambar 2. Hidangan Cantonese (Yu) disajikan hangat
Sumber: <https://tinyurl.com/4d2mwksc>

Daerah Guangdong berdekatan dengan Laut China Selatan, penduduk di wilayah tersebut memiliki akses ke pasokan makanan impor dan makanan laut masih segar dan sangat berlimpah. Selain itu, menggunakan bumbu juga harus secara teratur agar tidak membuang cita rasa utama yang memang harus dijaga kesegaran dan kualitasnya. Rempah-rempah segar tidak digunakan secara berlebihan di dalam masakan Kantonis, terkecuali daun kucai dan ketumbar. Akan tetapi, ketumbar hanya sekedar dibuat menjadi hiasan saja agar memukau dan mengeluarkan aroma masakan yang khas. Teknik memasak yang digunakan adalah dengan cara menggoreng dan mengukus. Bumbu digunakan secukupnya, dan rempah rempah biasanya jarang dimasukan ke dalam makanan. Hidangan ini termasuk dim sum, biasanya disajikan saat sarapan di pagi hari dengan kaldu bening yang dibumbui dengan kuah kaldu berasa daging.



Fujian (Min)

Masakan Fujian dipengaruhi oleh letak posisi nya yang berdekatan dengan pesisir dan daerah pegunungan. bahan-bahan seperti jamur hutan, rebung, ikan, kerang, dan kura-kura sering digunakan untuk membuat olahan masakan/makanan. Biasanya orang-orang Fujian memasak dengan cara merebus atau mengukusnya terlebih dahulu sebelum di santap.



Gambar 3. Masakan Fujian (Min) disajikan dengan irisan yang tertata rapi di atas piring
Sumber: <https://tinyurl.com/2h5zk564>

Masakan di daerah ini dikenal memiliki cara khusus pada aroma masakan tersebut, hidangannya yang terkenal ringan dan beraroma yang khas serta memiliki perpaduan rasa yang unik, yaitu asam dan manis. Nama lain dari Fujian adalah Hokkien. Salah satu kuliner khas Fujian/Hokkien yang terkenal ialah Bak Kut Teh. Di daerah Bandung, di lokasi penjualan makanan yang mengandung babi adalah sup iga babi yang disajikan dengan cara di potong potong kecil lalu ditempatkan ke dalam mangkuk yang berukuran sedang, serta di tuang kuah kaldu daging babi dan dilengkapi dengan sayur sayuran.

Hunan (Xiang)

Kuliner khas daerah Hunan terkenal pedas dan panas nya yang membuat sensasi panas di tenggorokan dan tentu nya sangat menagih, dengan menggunakan bumbu utama yaitu bawang putih, cabai, dan bawang merah yang digunakan kepada tiap tiap masakan nya. Masakan Hunan sendiri lebih sering menggunakan tumbuhan herbal sebagai bumbu.



Gambar 4. Hidangan hunan (xiang) disajikan hangat
Sumber: <https://tinyurl.com/edfz56h8>

Masakan hunan yang terkenal ialah Duo Jiao. Duo Jiao merupakan paprika yang di cincang halus lalu dipadukan dengan kepala ikan dan daging babi goreng yang di potong potong kecil dan halus terlebih dahulu. Duo Jiao menjadi menu makan malam orang-orang Hunan. Ciri-ciri masakan Hunan lebih ke arah pedas dibandingkan dengan daerah szechuan yang lebih ke arah "hangat" saja di tenggorokan.

Jiangsu (Su)

Masakan Jiangsu terdiri atas beberapa jenis makanan China yang berbeda, yaitu Huaiyang, Yangzhou, Nanjing, Suzhou dan Zhenjiang. Makanan dalam masakan Jiangsu ini dikenal halus, tetapi tidak sampai hancur tekstur makanannya dan dagingnya terasa sangat empuk tapi tidak terpisah dari tulangnya saat diangkat.



Gambar 5. Hidangan Jiangsu (su) disajikan hangat berupa bentuk bola-bola

Sumber: <https://tinyurl.com/bp92vajs>

Kuliner Zhejiang pun punya banyak kemiripan dengan masakan Jiangsu dan Shanghai, tetapi disajikan dengan teknik yang sangat mudah dan tidak terlalu begitu rumit.

Shandong (Lu)

Masakan ini merupakan asli dari Shandong, propinsi pesisir utara China, masakan Shandong terdiri atas dua jenis utama yaitu Jiaodong, yang bercirikan hidangan seafood ringan dan Jinan, jenis yang menonjolkan penggunaan sup dalam masakannya. Meskipun kurang tersedia di Barat, masakan Shandong sering dianggap sebagai salah satu cara memasak paling berpengaruh dalam sejarah kuliner Tiongkok.



Gambar 6. Hidangan Shandong (lu) disajikan selagi hangat

Sumber: <https://tinyurl.com/ys7hny25>

Ciri khasnya masakan Shandong, setiap masakannya selalu menggunakan daun bawang. Baik di goreng atau rebus, daun bawang akan selalu menjadi paling utama di dalam masakan yang berasal dari propinsi Shandong. Jiaodong atau sirip ikan hiu sendiri pun tak luput dari bawang daun yang di potong potong kecil lalu di tabur ke dalam sup

Szechuan (Chuan)

Masakan Szechuan terkenal karena penggunaan rasa yang berani yang bahannya terdiri atas cabai, bawang putih dan lada. Szechuan digunakan secara bebas di semua hidangan.



Gambar 7. Hidangan Szechuan (Chuan) disajikan dengan kuah kental dan pedas
Sumber: <https://tinyurl.com/nzdj2ww>

Lada szechuan memiliki rasa yang unik berbau sangat harum, jeruk dan menyebabkan sensasi mati rasa di mulut. Masakan Szechuan sering mengandung makanan yang telah diawetkan melalui pengawetan, pengasinan, dan pengeringan.

Zhejiang (Zhe)

Makanan Zhejiang memiliki ciri makanan yang segar dan ringan daripada berminyak. Terdapat empat gaya memasak diantaranya adalah Hangzhou, ditandai dengan penggunaan makanan kaya dan rebung, Shaoxing yang mengkhususkan diri pada unggas dan ikan, dan Ningbo yang mengkhususkan diri dalam makanan laut, dan Shanghai dengan xiao long bao.



Gambar 8. Hidangan Zhejiang (Zhe) disajikan dengan cara digoreng dan rasanya renyah
Sumber: <https://tinyurl.com/f6886k6m>

Berdasarkan penelusuran tim peneliti, kedelapan masakan ini disesuaikan dengan cita rasa lidah orang Indonesia karena dari salah satu contoh hidangan yaitu nasi campur yang termasuk dalam jenis kantonis mengalami asimilasi sehingga yang seharusnya menggunakan daging babi sudah banyak yang diganti dengan daging ayam atau sapi karena mengikuti mayoritas agama yang berada di Indonesia. Makanan halal ini dapat dijumpai di restoran *Chinese Food*, bahkan mereka juga tidak menjual masakan yang mengandung babi.

Dari paparan diatas, kuliner Chinese yang paling populer dan paling sering ditemui adalah tipe Kanton dan Szechuan. Kanton dan Szechuan paling banyak tersebar dan populer di dunia, bukan tanpa alasan, namun Kanton sendiri bisa dikombinasikan dengan makanan lokal yang berada di tempatnya dan Szechuan sendiri terkenal dengan makanannya yang pedas, punya cita rasa yang kuat, serta terkenal dengan kelezatannya. Makanan yang paling banyak dikenal dari masakan Szechuan adalah Mapo tahu dan dari Kanton adalah Ba Gie Ji atau biasa dikenal dengan Hainan Chicken Rice. Gambar Mapo tahu dan Ba Gie Ji dapat dilihat dibawah ini.



Gambar 9. Mapo Tahu
Sumber: <https://tinyurl.com/2p99j7ec>



Gambar 10. Ba Gie Ji
Sumber: <https://tinyurl.com/mxya37vn>

Tradisi Kuliner Chinese yang Paling Khas

Dari pembahasan di atas kuliner Chinese terbagi dalam 8 jenis sesuai dengan tradisinya. Dua diantaranya sangat populer di dunia yaitu jenis Kanton dan Szechuan. Adapun penjelasannya dapat dilihat pada table di bawah ini:

Tabel 1 Tradisi Masakan Kanton dan Szechuan

Jenis Tradisi	Nama makanan	Penjelasan	Pembuatan	Deskripsi
Kanton	Ba Gie Ji	Ba Gie Ji/Ba Qie Ji atau yang biasa dikenal dengan nama Nasi Hainan Ayam adalah salah satu masakan khas Tionghoa yang paling populer karena cita rasa yang sesuai dengan lidah masyarakat di Asia Tenggara terutama di Singapura dan Malaysia.	Pembuatan makanan ini sangatlah sederhana yaitu dengan cara menyajikan ayam yang direbus dengan jahe yang telah dihancurkan, kecap, dan saus cabai dengan nasi yang dibuat dengan cara memanaskan minyak wijen terlebih dahulu, lalu masukkan bawang dan jahe lalu tumis sampai harum, setelah itu masukkan beras dan garam lalu aduk dengan merata. Tuangkan kaldu ayam dan kukus selama 40 menit.	Rasa nasi hainan ini gurih tetapi bukan dari penyedap rasa, melainkan dari kaldu ayam yang digunakan saat mengukus nasinya. Karena tidak ada santan di dalamnya, membuat rasa nasi hainan ini sangatlah ringan sehingga sangat cocok untuk disantap bersama makanan berkuah atau ayam rebus.
Szechuan	Mapo Tahu	Mapo Tahu atau yang dikenal dengan Mapo Tofu ini adalah masakan khas rumahan Tiongkok yang terkenal dari jenis Sichuan ini. Makanan ini sangat populer karena citarasanya yang sangat menggugah selera dan dapat membuat kitaketagihan.	Biasanya mapo tofu memakai daging ayam atau babi, tetapi bisa juga dengan daging sapi karena daging yang berlemak cocok dipadukan dengan bumbu yang pedas dari masakan Sichuan. Cara membuat makanan ini juga relatif mudah yaitu panaskan terlebih dahulu minyak sayur dan minyak wijen. Lalu, masukan bawang putih dan bawang bombay tumis hingga layu dan wangi. Setelah itu, masukkan daging ayam cincang dan aduk sampai berwarna putih.. Tambahkan saus tiram, minyak cabe, kecap asin, kecap manis, kaldu jamur, cabe bubuk, merica dan garam.	Mapo tofu dikenal dengan rasa yang pedas dari cabai, kuah yang kental serta memiliki karakteristik berwarna merah cerah, juga memiliki tekstur yang empuk, dan tentunya rasa yang enak sekali. Sangat bagus disantap bersama nasi hangat agar tak terlalu terasa pedasnya.



Lalu aduk merata hingga mendidih.
Masukkan tofu yang sudah dipotong dadu dan tuang air dan masak hingga mendidih. Lalu, tuang larutan kanji dan didihkan hingga kental.
Setelah matang, sajikan di piring bersama dengan irisan daun bawang.

Jadi, hasil yang telah kita temukan dalam penelitian ini melalui studi literatur dan wawancara ini bahwa dalam tradisi kuliner Chinese terdapat 8 macam jenis masakan dari etnis Chinese. Hasil data analisis yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa ada dua jenis kuliner Chinese yang paling banyak ditemukan yaitu jenis Kanton dan Szechuan. Masakan Kanton sangat populer bahkan sampai mendunia karena rempah-rempah atau bumbu yang digunakan dapat dikombinasikan dengan makanan lokal setempat serta masakan Szechuan yang mendunia karena penggunaan bumbunya yang berani serta ekstra pedas banyak digunakan di negara Asia lainnya seperti Jepang, Korea, India, Thailand, dan Sri Lanka.

Simpulan

Masakan Chinese adalah masakan yang berasal dari etnis Chinese. Berdasarkan persebarannya, masakan Chinese yang paling banyak menyebar di dunia yaitu masakan Chinese yang berasal dari etnis Han. Suku Han merupakan suku terbesar pada masa dinasti Han, dan hingga sekarang suku Han menempati 19% populasi di dunia. Masakan Chinese terdiri atas delapan jenis berdasarkan tradisinya. Tradisi-tradisi tersebut yaitu Anhui, Cantonese, Fujian, Hunan, Jiangsu, Shandong, Szechuan, dan Zhejiang. Masing-masing dari tradisi tersebut memiliki perbedaan yang signifikan mulai dari bahan masakan yang digunakan hingga cara pembuatannya. Harapan kedepan agar masyarakat di dunia khususnya Indonesia dapat lebih mengenali berbagai macam tradisi masakan Chinese yang telah tersebar.

Daftar Pustaka

- Creswell, John W. 2014. *Penelitian Kualitatif Dan Desain Riset*. 3rd ed. edited by S. Z. Qudsy. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Haryudyanti, Dinda Karti. 2020. "Pengaruh Akulturasi Budaya Tionghoa Terhadap Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kota Bandung." Universitas pendidikan Indonesia.
- Kumalasari, diyanti virda. 2020. *Desain Pusat Etnik Tionghoa-Jawa Sebagai Jembatan Akulturasi Lasem , Rembang*. Yogyakarta: UII.
- Lombard, D. 1996. *Nusa Jawa: Silang Budaya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Lupita. (2021, June 12). *Simbolisme Makanan China Untuk Rayakan Hari Besar*. Bolong News. <https://tinyurl.com/3nen4txa>
- Pitoyo, Agus Joko, and Hari Triwahyudi. 2018. "Dinamika Perkembangan Etnis Di Indonesia Dalam Konteks Persatuan Negara." *Populasi* 25(1):64.
- Prodjo, W. A. (2019, January 28). *Mengenal 8 Mazhab Utama Kuliner China*. Kompas.Com. <https://tinyurl.com/5xw358um>
- Putri, A. N. (2020, April 30). *Cobain 7 Hidangan Pedas Khas Sichuan Ini*. IDN Times. <https://tinyurl.com/327hv8zs>



- Rahmawati, A. A. D. (2018, October 10). *Kenali 7 Metode Masak Yang Populer Di Dapur China*. Detikfood. <https://tinyurl.com/5n8rr9b3>
- Royhani, A. (2021, April 27). *Mengenal Makanan Szechuan Atau Sichuan Food - Cairo Food*. Cairo Food. <https://tinyurl.com/358erms2>
- Setyorini, Tantri. 2017. "Budaya Kuliner Pangsit: Pengembangan Dan Kreativitas Masakan Tionghoa." *Merdeka.Com*. Retrieved (<https://www.merdeka.com/gaya/seribu-filosofi-hidup-di-balik-pangsit-china-kuliner-khas-imlek.html>).
- Sumartono. 2017. *Metodologi Penelitian Kualitatif: Seni Rupa*. Jakarta: Universitas Trisakti.
- Suryadinata, Leo. 2020. "New Chinese Migrants in Indonesia: An Emerging Community That Faces New Challenges." Pp. 1–10 in *ISEAS Perspectives*. Vol. 61.
- Williams, C. (2014, October 20). *The Eight Culinary Cuisine Traditions of China*. <https://tinyurl.com/5n7h5hdh>
- Wijaya, Kerine Claudya, Ariesa Pandanwangi, and Belinda Sukapura Dewi. 2021. "Mirror As Inspiration In The Creation Of Artworks." *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal* 7(3):1009.