



Budaya Kuliner Pangsit: Pengembangan dan kreativitas Masakan Tionghoa

¹Linna Trisnawati, ²Bunga Aulia Octavia, ³Gracia Carrollina
Universitas Kristen Maranatha, Bandung, Indonesia
email: linnafang.lf@gmail.com

Received: 23 February 2022; Revised: 12 March 2023; Accepted: 17 April 2023
DOI: <http://dx.doi.org/10.37905/aksara.9.2.923-930.2023>

Abstrak

Pada awal masa Dinasti Tang, pangsit merupakan makanan yang menyehatkan tubuh, karena isinya berupa obat-obatan herbal. Sejak orang Tionghoa bermigrasi ke Indonesia, pangsit semakin berkembang variannya. Tujuan artikel ini untuk mendiskusikan berbagai kreativitas pangsit sehingga menjadi unggulan kuliner di Bandung, dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data dikumpulkan melalui survey dan wawancara di Bandung. Hasilnya, pangsit yang terkenal terdiri atas kulit olahan yang terbuat dari tepung, daging ayam cincang, udang, dan bumbu. Cara penyajiannya dapat dinikmati dengan kuah bakso dan variannya, rasanya lembut dan gurih, atau dinikmati sebagai camilan, rasanya kriuk dan berbagai varian, ada yang gurih, asin, dan pedas.

Kata Kunci : Kuliner Tionghoa, Makanan, Pangsit Bandung

Abstract

In the early Tang Dynasty, dumplings were a healthy food for the body, because their fillings were herbal medicines. Since the Chinese immigrated to Indonesia, dumplings have developed their variants. The purpose of this article is to discuss various dumpling creativity so that they become culinary excellence in Bandung, using a qualitative descriptive method. Data was collected through surveys and interviews in Bandung. As a result, the famous dumplings consist of a processed skin made from flour, minced chicken, shrimp and spices. The way of serving it can be enjoyed with meatball sauce and its variants, the taste is soft and savory, or enjoyed as a snack, the taste is crunchy and there are various variants, some are savory, salty and spicy.

Keywords: Bandung Dumplings, Chinese Cuisine, Food,

Pendahuluan

Beijing adalah ibukota dari RRT dengan populasi penduduk yang terbanyak di dunia (Han and Cong 2021; Suryadinata 2020). Tepatnya menempati peringkat ke 3 negara terbesar di dunia. Cina merupakan salah satu negara yang kaya akan budaya dan tradisi seperti kaligrafi, bahasa, pakaian, kalender, dan kuliner (Lombard 1996). Di Indonesia, kuliner dari RRT sangat terkenal. Tidak hanya di kota – kota besar, kuliner Cina juga dapat kita temukan dengan mudah di berbagai penjuru daerah (Rudiansyah and Sijabat 2022). Pada umumnya kuliner Cina menggunakan berbagai macam bahan yang dicampur saat pengolahan, misalnya pangsit dibuat dengan berbagai kreativitas, disesuaikan dengan cita rasa lokal setiap daerah di Indonesia (Wijaya 2019). Kreativitas dalam olahan pangsit inilah yang akan di bahas dalam artikel ini. Penelitian ini difokuskan pada bahasan mengenai pangsit yang dijual di kota Bandung hingga terkenal menjadi kuliner yang di cari oleh para wisatawan.



Pangsit atau sering juga dikenal dengan nama wonton adalah makanan yang dibuat dengan membungkus daging cincang dalam selembar adonan yang terbuat dari tepung. Pangsit sendiri merupakan salah satu kuliner Tionghoa yang dianggap representatif karna isianya memiliki makna budaya. Itulah sebabnya, pangsit dianggap makanan yang penting bagi beberapa orang selama Festival Musim Semi, karena pangsit dianggap merepresentasikan kehidupan yang lebih baik dan juga keberuntungan secara finansial (Wiratri 2017).

Sejarah Pangsit

Pada awal periode Tiga Kerajaan 220 – 280 SM (Sebelum Masehi) pangsit pertama kali muncul di Dinasti Tang dengan bentuk yang sama seperti sekarang dan disajikan sebagai hidangan. Lalu pada Dinasti Qing di tahun 1644 – 1911, pangsit sangat populer sehingga dapat dilihat dimana-mana di segala penjuru daerah dan pengembangan kuliner pangsit merupakan yang terbesar saat itu (Haryudyanti 2020). Pada saat itu ada pengusaha di Dinasti Qing yang mulai membuka usaha restoran pangsit dan restoran tersebut dijalankan oleh seluruh anggota keluarganya secara turun temurun, kemudian keluarga mereka juga melakukan perjalanan ke berbagai provinsi untuk mengintegrasikan prinsip – prinsip dan juga tradisi dari masakan Tionghoa. Pada Dinasti Ming, pangsit yang saat itu dikenal jiao'er dibuat pertama kali oleh seorang Tabib. Tabib tersebut membuat jiao'er dikarenakan saat itu banyak sekali warga yang mendatanginya dan hampir semua warga tersebut miskin. Pertama Tabib tersebut membuat supnya menggunakan daging kambing dan juga ramuan obat-obatan untuk mengusir dingin (Tjio 2017). Setelah memasak lalu Tabib tersebut membagikannya kepada warga dan warga merasakan khasiatnya. Jadi pada saat itu Tabib yang bernama Zhang Zhongjing tersebut menggunakan pangsit untuk tujuan pengobatan dimana selain menggunakan ramuan pada supnya, ia juga menggunakan berbagai macam obat-obatan untuk menjadi isian pangsit.

Pada tahun 1972 para arkeolog menemukan mangkuk kayu terkubur di Makam Astana Turpan, mangkuk kayu tersebut diketahui berisi selusin benda yang berbentuk bulan sabit. Dari penemuan itu diketahui bahwa tradisi makan pangsit telah diturunkan ke daerah minoritas etnis Barat pada 1.300 tahun yang lalu (Haryudyanti 2020).

Kulit Pangsit

Tepung terigu, garam, dan air merupakan bahan pokok dalam pembuatan kulit pangsit. Bahan-bahan tersebut diaduk hingga tercampur rata dan kalis dan dipotong sesuai dengan bentuk yang diinginkan, umumnya adalah persegi. Jika merasa hal tersebut sulit untuk dilakukan, sekarang ini sudah banyak kulit pangsit yang dijual di pasaran dibanderol dengan harga yang bermacam-macam. Di Indonesia, banyak dijual kulit pangsit tanpa isi dan digoreng lalu disajikan untuk pendamping makanan berkuah misalnya saja pada bakso.

Isian Pangsit

Pangsit tidak hanya bisa disajikan dalam satu cara melainkan bisa dengan beberapa cara yaitu direbus, digoreng, dan lainnya. Isian pangsit, dibuat dengan sayuran atau udang (Anggraeni 2018). Di Indonesia, isian pangsit terdiri atas campuran daging ayam, udang dan juga berbagai rempah-rempah seperti jahe, bawang merah, dan bawang putih (Rudiansyah and Sijabat 2022; Setyorini 2017). Bumbu untuk isian pangsit beragam



yaitu kecap, saus tiram, minyak wijen, dll. Proses pembuatannya, jumlah lipatannya harus dihitung, agar terlihat menarik dan bagus susunannya. Jika membuatnya terlalu datar atau tidak terlihat ada lipatan, itu sama saja dianggap seolah dimetaforakan sebagai kemiskinan. Bentuk pangsit dibuat menyerupai barang berharga saat itu yaitu batangan perak (Haryudyanti 2020).

Beberapa orang Tionghoa juga menaruh benang putih didalam isian pangsit yang menandakan agar orang yang memakan pangsit tersebut dapat memiliki umur panjang. Ada juga orang Tionghoa yang mengisi isian pangsit dengan koin tembaga agar orang yang nanti akan memakan pangsit tersebut menjadi kaya. Sementara untuk isian sayuran juga memiliki pengertian yang beragam, contohnya saja jika pangsit diisi dengan selederi yang berarti mewakili ketekunan dan kekayaan, lalu ada juga yang mengisinya dengan kubis yang melambangkan berkah untuk kehidupan yang berkecukupan selama seratus tahun, dan isian jamur yang dianggap dapat meningkatkan kekayaan dan juga keberuntungan. Untuk daging ikan sendiri berarti kelebihan kekayaan dan isian daging mewakili pertumbuhan ekonomi yang kuat. Pangsit juga memiliki banyak manfaat serta khasiat seperti untuk melancarkan sistem pencernaan, mengontrol berat badan, menunjang aktifitas tubuh dari kalori yang terdapat pada pangsit, membantu proses pertumbuhan, memenuhi nutrisi, sebagai sumber energi, membantu fungsi saraf dan juga otot dari kandungan potasiumnya, menjaga kesehatan kulit.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan tahapan pengambilan data berupa observasi lapangan, yaitu mengumpulkan berbagai data yang dibutuhkan dengan mengobservasi subjek yang difokuskan pada makanan pangsit dan variannya (Giray 2022; Sumartono 2017; Wijaya, Pandanwangi, and Dewi 2021). Adapun data yang dikumpulkan mulai dari bahan untuk pembuatan pangsit, cara pengolahan dan dengan cara pangsit disajikan sehingga menarik banyak orang untuk mencicipinya. Wawancara dilakukan kepada beberapa pelaku usaha di bidang kuliner yaitu orang yang memiliki usaha dalam bidang catering dan sejenisnya, diantaranya membuat makanan pangsit dan pelaku pencicip kuliner yaitu orang yang kerap melakukan perjalanan ataupun jalan-jalan keberbagai pelosok jalan dan daerah yang mencari makanan khas setempat kemudian menikmati cita rasanya.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Berdasarkan hasil penelusuran dengan pengambilan data melalui studi literatur, diperoleh data bahwa munculnya pangsit dilatar-belakangi oleh migrasi dari Tionghoa. Selanjutnya menjadi makanan yang sangat terkenal di Indonesia khususnya di Bandung. Pangsit diolah sedemikian rupa agar cocok dengan lidah orang Indonesia. Pangsit di buat dengan berbagai macam isian yaitu udang maupun ayam, dan penyajian. Tekstur yang beragam juga menjadikan pangsit bisa disajikan dengan berbagai pilihan rasa. Sajian ini bisa ditemukan tak hanya di restoran bintang lima, tetapi juga pedagang kaki lima.



Gambar 1 Pangsit kuah
Dokumentasi: Tim peneliti

Menurut Haryudyanti dalam penelitiannya menyatakan bahwa pangsit dapat dimakan bersama bakso, mie ayam, bahkan cuanki. Pangsit disajikan dengan cara digoreng dari kulit pangsit nya saja, tanpa isian apapun (Haryudyanti 2020). Lebih lanjut dikatakan bahwa kulit pangsit pun dibuat dengan hanya beberapa bahan saja, yaitu tepung terigu, air, dan garam. Adonan ini diuleni hingga elastis dan di bentuk lingkaran maupun persegi. Kulit pangsit ini multifungsi karena bisa dijadikan berbagai macam olahan, seperti siomay, bahkan menjadi bahan kue juga. Isi pangsit di Indonesia umumnya terbuat dari udang, daging ayam, dan juga sayuran dan dibumbui dengan jahe, bawang Bombay dan putih, maupun minyak wijen (Haryudyanti 2020). Rasa gurih yang ada pada pangsit membuat banyak orang dari seluruh dunia, termasuk Indoensia gemar dengan rasanya.

Pembahasan

Penelitian ini membahas pangsit yang dijual di pedagang kaki lima dan pangsit yang dapat dinikmati di hotel. Kedua lokasi ini dipilih oleh tim peneliti untuk difokuskan pada kreativitas olahan dan visualisasi pangsit ketika disajikan.

Awalnya pangsit disajikan hanya direbus saja tetapi seiring berkembangnya zaman, pangsit saat ini pun sudah ada yang di goreng, bahkan di Indonesia pangsit goreng menjadi favorit untuk disantap sebagai hidangan pendamping. Hasil yang kami dapatkan dari pencarian kami yaitu pangsit merupakan makanan yang sedari dulu memang sudah populer dan tersebar diberbagai daerah. Bahkan hidangan ini dapat ditemukan dengan mudah di sekitar kita. Pangsit memiliki beraneka ragam jenis isian dimulai dari daging, sayuran, dan juga ramuan obat-obatan (Anggraeni 2018; Haryudyanti 2020).

Pangsit merupakan makanan tradisional dari Cina Utara yang terkenal di Indonesia. Pangsit secara umum memiliki dua cara memasak, yaitu direbus atau digoreng. Manfaat yang diberikan pangsit juga beragam, dimulai dari mengontrol berat badan, sumber energi, dan lain-lain. Hidangan ini mudah disesuaikan dengan kreatifitas dan cita rasa yang dibutuhkan konsumen. Hal tersebut membuat pangsit menjadi salah satu kuliner yang khas yang mendunia. Biasanya pangsit dibentuk setengah bulan dengan kulit yang tipis lalu diisi dengan isian yang beragam seperti daging cincang, udang, dan ditambah dengan isian sayur juga. Pangsit merupakan makanan tradisional Cina yang representative dan sederhana, dari bentuk sampai isiannya memiliki sejarah dan makna budaya.



Implementasi Hidangan Pangsit yang Ditemukan di Kaki Lima

Sering kali kita menemukan penjual makanan yang memanfaatkan area di sekitar pinggir jalan untuk berjualan. Itulah yang disebut dengan Pedagang Kaki Lima (PKL). Pangsit yang biasanya dijual di pedagang kaki lima juga beragam, ada yang direbus maupun digoreng, ada juga yang penyajiannya dengan dijadikan sebagai makanan pendamping, contohnya seperti pada mie ayam, mie bakso, juga cuanki.



Gambar 2 Sajian Pangsit kuah dengan taburan kulita pangsit goreng
Dokumentasi: Tim peneliti

Bentuknya pun beragam, pada cuanki, biasanya pangsit direbus bersama dengan topping lainnya (gambar 2). Sama halnya dengan mie bakso, biasanya pangsit ikut direbus bersama bakso atau juga bisa dijadikan makanan pendamping dengan tekstur yang renyah bersama isian ayam ataupun udang. Hasil wawancara dengan para pedagang kaki lima yang ditemui oleh tim peneliti di daerah Garudjati Bandung, mereka menyatakan dagangan mereka laku keras saat musim penghujan. Bagi mereka hujan membawa berkat tersendiri. Dagangan mereka meskipun dijual dipinggir jalan tetapi kepopuleran dan rasa yang disajikan pedagang kaki lima juga tidak kalah menariknya bagi para pembeli. Harga yang ditawarkannya juga cukup murah diangka sekitaran belasan ribu rupiah saja.

Biasanya dalam dagangan kaki lima, kita sering berjumpa dengan makanan Bakso Malang. Bakso ini disajikan bersama dengan pangsit goreng isi dan pangsit goreng tanpa isi. Hidangan ini dimodifikasi lagi dengan penambahan tepung kanji yang membuat isian pangsit menjadi kenyal. Tak jarang juga kita temukan pangsit goreng sebagai topping tambahan bubur ayam. Biasanya bagian yang dipakai hanya kulit pangsitnya saja. Kulit pangsit dipotong kotak-kotak atau segitiga kecil-kecil kemudian digoreng di minyak yang panas dan disajikan diatas bubur.

Isian yang biasanya ditemui adalah daging ayam dengan campuran tepung yang lebih dominan. Rempah yang digunakan pun tidak terlalu rumit. Bahan-bahannya mudah ditemukan disekitar kita. Hal inilah yang akan membedakan harga kaki lima dan bintang lima. Meskipun demikian, peminat pangsit dalam dagangan kaki lima tidaklah sedikit. Tak jarang juga kita menemukan pangsit menjadi makanan ringan yang biasanya dijual dalam bungkus plastik dan dapat ditemukan di warung terdekat.



Implementasi Hidangan Pangsit pada Restoran Bintang Lima

Bukan hanya di pedagang kaki lima saja, tetapi pangsit juga biasa disajikan di hotel – hotel dan restoran mewah seperti di hotel bintang lima. Menu yang disajikan juga beragam, mulai dari pangsit rebus dan juga pangsit goreng. Biasanya pangsit di hotel bintang lima disajikan dengan menata dan mendekorasi sehingga pangsit yang disajikan dapat indah juga dipandang secara visualnya.



Gambar 3 Sajian Pangsit goreng dengan cocolan sambal
Dokumentasi: Tim peneliti

Harga yang ditawarkan hotel bintang lima untuk pangsit sendiri beragam, namun mungkin cukup jauh berbeda jika dibandingkan dengan harga pangsit di pedagang kaki lima. Biasanya, pangsit yang ditawarkan memiliki isian yang lebih lengkap dibandingkan dengan pangsit yang ada di kaki lima. Isiannya cenderung memiliki rasa daging yang lebih dominan dibandingkan dengan tepung.

Hidangan yang ditawarkan memiliki bentuk yang beragam, seperti udang bola keju, bahkan juga pangsit dikembangkan melalui bahan yang terbuat dari singkong (Nursaidha and Mulyatiningsih 2021). Kulit pangsit dipotong kecil memanjang kemudian adonan udang diisi dengan keju dan dibalurkan diatas kulit pangsit yang sudah dipotong kecil. Setelah itu bola-bola tadi digoreng dalam minyak yang panas sehingga menghasilkan tekstur yang krispi diluar tetapi isiannya tetap lembut dan ketika dinikmati dapat dicocolkan ke sambel sesuai selera (gambar 3). Modifikasi yang dilakukan dalam restoran bintang lima biasanya tidak terlalu banyak berubah dari cara penyajian aslinya. Rasanya cenderung lebih menggunakan rempah-rempah yang memiliki kualitas baik dan standar restoran pada umumnya. Banyak rempah-rempah yang membuat rasa pangsit di restoran bintang lima terasa lebih istimewa dengan didukung dengan suasana yang nyaman jika dibandingkan dengan kaki lima.

Simpulan

Pangsit adalah makanan yang mudah untuk ditemukan dimana saja, mudah ditemukan di berbagai daerah khususnya di kota Bandung. Bentuk dan cara penyajian, disajikan dengan kuah dan bakso dengan taburan pangsit goreng sebagai kerupuk pelengkap. Kreativitas masyarakat lokal, semakin meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang datang ke kota Bandung, pilihan yang ditawarkan dari pangsit yang dijual di pedagang kaki lima hingga hotel yang menyajikan pilihan pangsit yang beragam pula. Pangsit makanan yang sangat nyaman di lidah masyarakat yang berada di seluruh penjuru dunia termasuk negara Indonesia sehingga menjadikannya salah satu makanan yang populer.



REFERENSI

- Anggraeni, Unsiyah. 2018. *Multikulturalisme Makanan Indonesia*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Giray, Louie Galvez. 2022. "The Infusion of Propaganda in the Music Education in China." *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal* 8(1):1.
- Han, Dong, and Linlin Cong. 2021. "Miao Traditional Patterns: The Origins and Design Transformation." *Visual Studies* 00(00):1–8.
- Haryudyanti, Dinda Karti. 2020. "Pengaruh Akulturasi Budaya Tionghoa Terhadap Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kota Bandung." Universitas pendidikan Indonesia.
- Lombard, D. 1996. *Nusa Jawa: Silang Budaya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Nursaidha, Intan, and Endang Mulyatiningsih. 2021. "Inovasi Pengolahan Produk Pangsit Singkong Berisi Sambal Krecek Daging Cincang." *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 16(1):1–7.
- Rudiansyah, Rudiansyah, and Tuti Sartika Sijabat. 2022. "Pengaruh Budaya Tionghoa Terhadap Kuliner Di Kota Medan." *Jurnal Cakrawala Mandarin* 6(2):486.
- 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.
- Tjio, Anthony. 2017. "Asal Mula Pangsit Dan Mengapa Dijadikan Hidangan Imlek." *Kompasiana.Com*. Retrieved (<https://www.kompasiana.com/anthonytjio/587c1bc1e022bd610c2f8988/asal-mula-pangsit-dan-mengapa-dijadikan-hidangan-imlek>).
- 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.
- Wijaya, Serli. 2019. "Indonesian Food Culture Mapping: A Starter Contribution to Promote Indonesian Culinary Tourism." *Journal of Ethnic Foods* 6(1):1–10.
- Wiratri, Amorisa. 2017. "Cultural Negotiation through Food Case Study: Chinese Soft Diplomacy in Indonesia." *Kawalu: Journal of Local Culture* 4(2):203–19.



AKSARA: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal
P-ISSN [2407-8018](#) E-ISSN [2721-7310](#) DOI prefix [10.37905](#)
Volume 09 (2) May 2023
<http://ejournal.pps.ung.ac.id/index.php/Aksara>