

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Budaya, etnis dan bahasa merupakan identitas bagi individu atau kelompok dalam suatu masyarakat. Pembentukan budaya didapat melalui akulturasi yang didukung dengan berbagai unsur, diantaranya meliputi unsur bahasa, pengetahuan, sosial, teknologi, mata pencaharian, keagamaan dan kesenian.¹ Akulturasi dapat diartikan sebagai penerimaan, pengelolaan serta mengkombinasikan kebudayaan asing dengan kebudayaan asli pribumi tanpa menghilangkan atau merusak unsur-unsur keaslian kebudayaan pribumi atau dapat diartikan sebagai proses percampuran dua kebudayaan yang saling mempengaruhi. Hal tersebut sebagaimana yang terjadi antara Etnis Tionghoa dengan masyarakat di Kota Tangerang.²

Akulturasi antara budaya Tionghoa dengan masyarakat di Kota Tangerang menunjukkan adanya akulturasi yang bersifat campuran. Unsur-unsur yang terakulturasi terbagi menjadi tiga, yaitu simbol, seni dan makanan. Akulturasi makanan meliputi makanan Khas Tionghoa yang disebut dengan *Jiaozi*, *Xihongshi* dan *Cgoa Ji Dan* yang merupakan mie atau bihun panjang kemudian dipertemukan dengan rempah-rempah tradisional seperti Laksa di Kota Tangerang. Makanan selain menjadi kebutuhan sehari-hari juga dalam pandangan tradisi atau sosial budaya memiliki makna yang lebih luas melebihi sumber nutrisi, yaitu mencerminkan karakteristik suatu suku bangsa atau identitas kultural

¹ Indra Tjahyadi dkk, *Buku Ajar Kajian Budaya Lokal*, (Lamongan, PT Pagan Press, 2019), p.13.

² Muhammad Arifin dan Khadijah Binti Khambali, "Islam dan Akulturasi Budaya Lokal di Aceh", *Jurnal Ilmiah Islam Futura*, Vol. XV, No.2, Februari 2016, p.261.

masyarakat tertentu. Proses dari pematangan makanan adalah bagian dari kebudayaan yang meliputi cara, bahan dan alat apa saja yang digunakan.³

Kota Tangerang dengan semboyan *Bhakti Karya Adhi Kertarahardja* (semangat pengabdian yang tinggi) sebelum tahun 1526 M hanya memiliki etnis dan budaya sunda yang terdiri dari penduduk asli pribumi dan pendatang dari Banten, Bogor serta Priangan. Kemudian sejak diberlakukannya kebijakan Kompeni Belanda dalam bidang kependudukan di Kota Batavia lahirlah berbagai Etnis dan budaya terutama Etnis Tionghoa. Tahun 1740 M Etnis Tionghoa dalam jumlah banyak menyebar ke daerah Tangerang, yang merupakan dampak dari pemberontakan orang-orang Tionghoa di Kota Batavia.⁴ Kota Tangerang memiliki komunitas etnis Tionghoa yang cukup signifikan. Awal abad 18 M Etnis Tionghoa sudah menyebut wilayah Kota Tangerang dengan sebutan "*Boen Teng*", sehingga komunitas Tionghoa yang tinggal di Kota Tangerang disebut dengan Cina *Boen-Teng* atau Cina Benteng.⁵ Komunitas Tionghoa tersebar di daerah pesisir Kota Tangerang yaitu di Pasar Lama dan Pasar Baru.⁶

Laksa di Kota Tangerang menjadi makanan akulturasi antara budaya Tionghoa dengan masyarakat di Kota Tangerang, ditunjukkan melalui kuliner khas Tionghoa yaitu mie. Karena mie merupakan salah satu ciri khas kuliner Bangsa China juga makanan berkuah lainnya. Selain Laksa.

³ Nur Amanah dkk, "Akulturasi Budaya Tionghoa dengan Budaya Melayu Pada Mahasiswa Pendidikan Bahasa Mandarin Fkip Untan Pontianak ", *Jurnal Universitas Tanjungpura*, 2009, p. 10.

⁴ Wahidin Halim, *Ziarah Budaya Kota Tangerang Menuju Masyarakat Berperadaban Akhlakul Karimah*, (Jakarta: Pt Pendulum, 2005), p.20.

⁵ Shalahuddin Al-Ayyubi, "Cina Benteng: Pembaruan dalam Masyarakat Majemuk di Banten", *Jurnal Kalam*, Vol X, No. 2, Desember 2016, p.322.

⁶ Muhammad Arif, "Model Kerukunan Sosial Pada Masyarakat Multikultural Cina Benteng (Kajian Historis dan Sosiologis)," *Jurnal Sosio Didaktika* Vol I, No.1 Mei, 2014, p.61.

Soto, lumpia, bakpao, cakue, mie titee, tahu pong dan bacang juga merupakan bentuk akulturasi makanan antara budaya Tionghoa dengan kebudayaan kuliner Indonesia.⁷

Penelitian ini bermaksud untuk mengungkapkan rasa ketertarikan peneliti terhadap kuliner tradisional Khas di Kota Tangerang yaitu Laksa yang merupakan bentuk akulturasi antara budaya Tionghoa dengan masyarakat di Kota Tangerang. Dengan menggunakan teori pertukaran, yaitu menganalisis hubungan sosial antara masyarakat di Kota Tangerang dengan Etnis Tionghoa atau Cina Benteng yang menghasilkan berbagai bentuk akulturasi, terutama dalam hal kuliner tradisional.⁸ Mendeskripsikan bagaimana gambaran obyektif Kota Tangerang, bagaimana keberadaan Etnis Tionghoa di Kota Tangerang sehingga dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Kota Tangerang serta pengaruhnya dalam budaya kuliner, asal mula Laksa dan perkembangannya. Dengan tujuan diharapkan dapat mendeskripsikan secara historis eksistensi Laksa sebagai makanan Khas Tradisional Kota Tangerang yang banyak digemari dari berbagai kalangan masyarakat.

Keberadaan Etnis Tionghoa atau Cina Benteng di Kota Tangerang walaupun kehadirannya tidak selalu mendapat sambutan dengan baik oleh masyarakat di Kota Tangerang, namun tetap memberikan bentuk, warna dan perpaduan kebudayaan yang menarik bercorak Indonesia-Tionghoa dari berbagai aspek mulai dari cara hidupnya, baik dari segi ritual

⁷C. Dewi Hartati, "Akulturasi Budaya Cina dan Betawi di Jakarta", (Prosiding Seminar Hasil Penelitian Semester Genap 2012/2013, disampaikan pada: Agustus 2013, di Universitas Darma Persada), p.12.

⁸Shohibul Mighfar, "Social Exchange Theory: Telaah Konsep George C.Homans Tentang Teori Pertukaran Sosial", *Jurnal Lisan Al-Hal*, Vol IX, No. 2, Desember 2015, p.266.

pernikahan, kesenian bahkan kulinernya.⁹ Dan Laksa di Kota Tangerang menjadi saksi keberhasilan akulturasi antara budaya Tionghoa dengan masyarakat Kota Tangerang yang menghasilkan akulturasi dalam unsur makanan. atau kuliner.¹⁰ Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian skripsi terhadap kebudayaan kuliner di Kota Tangerang dengan judul: “ Pengaruh Budaya Tionghoa Dalam Kuliner Laksa Di Kota Tangerang”.

B. Perumusan Masalah

Perumusan pokok permasalahan dibuat berdasarkan latar belakang di atas yaitu mengenai pengeruh Budaya Tionghoa terhadap Laksa yang menjadi salah satu makanan tradisional khas di Kota Tangerang. Maka selanjutnya peneliti merumuskan masalah dalam bentuk pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana Keberadaan Etnis Tionghoa Di Kota Tangerang ?
2. Bagaimana Proses Pengolahan Laksa Di Kota Tangerang?
3. Bagaimana Fungsi Dan Makna Laksa Dalam Masyarakat Kota Tangerang?

⁹ Aliyah, “Adaptasi Masyarakat Cina Benteng (Studi Kasus Pada Komunitas Kelenteng Boen Tek Bio Tangerang)”, *Advis Journal Of Advertising*, Vol I, No. 1, Oktober 2020.p.3.

¹⁰ Bayu Aji Sulistomo, “Perancangan Buku Ilustrasi Kebudayaan Peranakan Tionghoa di Tangerang” (Skripsi, Program Studi Desain Komunikasi Visual, Institut Seni Indonesia, Yogyakarta 2018), p.1-2.

C. Tujuan Masalah

Tujuan penelitian ini adalah untuk menyusun deskripsi yang dapat menjelaskan tentang:

1. Keberadaan Etnis Tionghoa Di Kota Tangerang.
2. Proses Pengolahan Laksa Di Kota Tangerang
3. Fungsi Dan Makna Laksa Dalam Masyarakat Kota Tangerang.

D. Kajian Pustaka

Kajian Pustaka atau dalam Bahasa Inggris disebut sebagai *Literatur Review* adalah salah satu serangkaian yang mesti ada dalam suatu penelitian. Kajian Pustaka berkaitan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca, mencatat dan mengolah bahan penelitian, dengan tujuan untuk memperkenalkan penelitian kepustakaan secara garis besar. Terdapat empat ciri utama Studi atau Kajian Kepustakaan yaitu, *Pertama*, peneliti berhadapan langsung dengan teks dan bukan pengetahuan langsung dari lapangan atau saksi mata berupa kejadian atau bukan wawancara. *Kedua*, data pustaka bersifat siap pakai. *Ketiga*, data pustaka umumnya adalah sumber sekunder. *Keempat*, kondisi data pustaka tidak dibatasi oleh ruang dan waktu.¹¹

Peneliti perlu menggunakan kajian pustaka dalam penelitian untuk mengembangkan, menyempurnakan, dan mempertimbangkan suatu penelitian.¹² Kajian pustaka juga membantu peneliti dalam menemukan sumber-sumber pemecah masalah penelitian. Dalam penulisan skripsi,

¹¹ Mestika Zed, *Metode Penelitian Kepustakaan*, (Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2008), p.5.

¹² Giandari Maulani dkk, "Pengembangan Promosi Media Pariwisata Kota Tangerang Dalam Bentuk Video Digital Pada Disporparekrif", *Jurnal Teknik Informatika*, Vol II, No.2, Agustus 2016. p.209.

peneliti menggunakan beberapa data pustaka dan penelitian terdahulu yang relevan sebagai bahan bacaan untuk memecahkan permasalahan yang sedang diteliti, antara lain sebagai berikut:

Buku berjudul *Laksa A Prima Mini Recipe Book*. Oleh Azza Pawanchik, 2008, adalah buku Berbahasa Inggris yang membahas mengenai asal usul kata Laksa dan macam-macam Laksa yang terbagi menjadi tiga macam, yaitu: Assam Laksa, Creamy Laksa, dan Curry Laksa. Dan berbagai macam resep Laksa mulai dari bahan-bahan apa saja yang digunakan serta cara pengolahannya.¹³

Buku berjudul *Penang Heritage Food*. Oleh Ong Jin Teong, 2010. Adalah buku yang dikarang langsung oleh orang asli keturunan Tionghoa, membahas mengenai Penang Laksa atau Assam Laksa yang diadaptasi dari Malaysia, kemudian bahan-bahan yang digunakan dalam pengelolaan Assam Laksa serupa dengan bahan yang biasa digunakan dalam pengelolaan Ikan Asam Pedas. Buku *Penang Heritage Food* juga mencantumkan resep pembuatan Assam Laksa yang bahan dasarnya tidak jauh berbeda dengan pembuatan Laksa pada umumnya. Namun, yang membedakan resep ini dengan resep lainnya ialah dengan menggunakan ikan yang disertai tulang. Dan mencantumkan gambar pada beberapa halaman, sehingga memberikan kesan menarik dan tidak monoton.¹⁴

Buku selanjutnya dikarang langsung oleh orang keturunan Tionghoa Indonesia, yang berjudul *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia (Rahasia Resep & Kisah di Balikny)*, Oleh Nicholas Molodysky, 2019. Membahas mengenai asal mula kedatangan orang Tionghoa di Indonesia dan

¹³ Azza Pawanchik, *Laksa A Prima Mini Recipe Book*, (Selangor: PT Buku Prima, 2008), p.11.

¹⁴ Ong Jin Teong, *Penang Heritage Food (Yesterday's Recipes For Today's Cook)*, (Clementi; Landmark Books Pte Ltd, 2010), p.19.

penyebaran orang Tionghoa di Indonesia secara umum. Dan membahas mengenai peran masakan Tionghoa terhadap Indonesia, dan pengaruh masakan Chinese terhadap kuliner atau makanan di Indonesia. Selain itu, buku *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia (Rahasia Resep & Kisah di Balikny)* juga membahas mie sebagai kuliner khas Tionghoa yang tentu berkaitan erat dengan topik penelitian yaitu Laksa, dan resep yang tercantum dalam buku telah disesuaikan dengan faktor keagamaan yang menjadi mayoritas di Indonesia, yaitu dengan menggunakan bahan-bahan yang halal.¹⁵

Penelitian terdahulu (Skripsi) berjudul, *Makanan Khas Tionghoa Di Pasar Lama Tangerang*. Oleh Risa Amalia Setyaningrum, 2017. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kedatangan orang Tionghoa ke Tangerang yang berlabuh di sebuah teluk yang sekarang dikenal dengan nama Teluk Naga (pesisir sungai Cisadane). Kedatangan orang Tionghoa diterima dengan baik oleh masyarakat pribumi yang terdiri dari orang Betawi dan Sunda, sehingga secara tidak langsung terjadi proses akulturasi antara budaya Tionghoa dengan budaya yang ada di Tangerang.

Penelitian terdahulu selanjutnya yaitu dalam Prosiding Seminar Nasional “Peran Ahli Teknologi Pangan dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional”. Berjudul *Tekstur, Kualitas Pemasakan dan Sensori Karakteristik Laksa Kering Instan Berbahan Baku Tepung Beras Kering Giling Dengan Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Oleh Nura Malahayati dan Hermanto, 2017. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh Laksa yang merupakan produk pangan lokal yang telah lama diproduksi, berkembang, dan dikonsumsi oleh masyarakat Palembang. Laksa yang

¹⁵Nicholas Molodysky, *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia (Rahasia Resep & Kisah di Balikny)*, (Jakarta: Visimedia, 2019), p.15.

populer diproduksi oleh masyarakat Palembang adalah Laksa berupa mie yang terbuat dari bahan baku tepung beras pada umumnya. Namun, yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini yaitu terletak pada proses pembuatan tepung berasnya sebagai bahan dasar adonan Laksa. Umumnya proses penggilingan tepung beras yang biasa dilakukan masyarakat Palembang adalah dengan menggiling beras basah, namun proses ini dianggap kurang efisien dalam menghasilkan tepung yang berkualitas untuk adonan Laksa. Maka diperlukan alternatif lain yang lebih efisien untuk persiapan tepung beras dalam produksi Laksa, yaitu dengan proses penggilingan beras kering. Proses penggilingan tepung beras dalam pembuatan adonan Laksa menjadi salah satu faktor terpenting dalam menentukan kualitas mie berbahan baku beras, seperti bihun, kuetiau dan Laksa.

Penelitian terdahulu dalam *African Journal Of Hospitality, Tourism And Leisure*, berjudul *The Business Strategy Of "Laksa" Culinary Tourism In Tangerang, Indonesia*. Yang dilakukan oleh M. Fadhli Nursal dkk, 2019. Penelitian ini memiliki Latar belakang Laksa Tangerang yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu produk wisata kuliner di Tangerang, secara keseluruhan penelitian ini tidak membahas tentang seluk beluk Laksa secara rinci. Namun, ada sebagian pembahasan dari hasil penelitian ini yang cocok untuk dijadikan sebagai sumber pendukung, yaitu mengenai sejarah Laksa yang merupakan makanan Tradisional akulturasi antara makanan China dengan makanan lokal, percampuran budaya makanan yang terjadi akibat adanya peranakan Tionghoa atau pernikahan antara orang keturunan Tionghoa asli dengan pribumi.

Berdasarkan pembahasan di atas dari beberapa penelitian yang peneliti baca terdapat perbedaan dalam penelitian yang akan dilakukan peneliti. Fokus penelitian ini akan mengkaji pengaruh budaya Tionghoa terhadap Laksa sebagai kuliner khas di Kota Tangerang.

E. Kerangka Berpikir

Makanan menurut WHO (*World Health Organization*) adalah kebutuhan pokok manusia setiap saat, disertai pengelolaan yang baik dan benar agar fungsi dan kandungan gizinya terjaga. Makanan berfungsi sebagai sumber tenaga dan pengatur aktivitas tubuh. Maka dari itu setiap makhluk hidup termasuk manusia membutuhkan makanan untuk keberlangsungan hidupnya. Makanan berkaitan erat dengan istilah ‘kuliner’. Kuliner berasal dari kata serapan Bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti keahlian dalam masak-memasak. Kuliner bukan hanya kegiatan mengisi perut saja, melainkan adanya pengalaman baru serta cita rasa yang unik dari suatu hidangan.¹⁶

Makanan di Indonesia umumnya mencerminkan beragam budaya dan tradisi yang berasal dari berbagai kepulauan di Nusantara. Dr. Phil Lily Tjahjandari mengatakan bahwa kekayaan kuliner Nusantara menggambarkan keberagaman identitas lokal yang meliputi kebiasaan, lingkungan, simbol, peraturan, pola konsumsi dan produksi yang menunjukkan keberagaman latar belakang sosial, ekonomi dan golongan masyarakat. Makanan Nusantara menurut Dra. Wahyuningsih: 2020 adalah makanan yang berasal dari berbagai daerah Nusantara, yang diolah menggunakan teknik memasak berdasarkan bahan dan tradisi-adat yang biasa dilakukan pada setiap daerah atau suatu masyarakat tertentu. Ciri

¹⁶ Ria Iryani Wijaya dan Dewi Ratnaningrum, “Anjungan Kuliner Nusantara”, *Jurnal Stur*, Vol. I, No.1, April 2019. p.633.

khas makanan Nusantara menggunakan bumbu yang kaya akan rempah-rempah khas Nusantara seperti kemiri, temu kunci, lengkuas, jahe, kencur, dan gula aren. Sensasi pedas, manis, gurih dalam hidangan kuliner Nusantara biasa disajikan dengan pelengkap sambal dan kerupuk.¹⁷

Menurut Nurdiansyah (2014:139) makanan adalah tradisi. Makanan menjadi suatu hal menarik, karena segala proses, resep-resep kuno dalam pengelolaannya dan peran (ritual atau upacara) diturunkan dari generasi ke generasi. Makanan Tradisional adalah makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa yang khas dan diterima oleh masyarakat. Budaya berperan penting dalam pembuatan makanan tradisional yaitu berupa bentuk kreativitas, sentuhan seni, keterampilan, tradisi dan selera. Tingginya budaya suatu komunitas mempengaruhi luasnya bentuk variasi makanan, kompleks cara pembuatannya, serta semakin rumit cara penyajiannya.¹⁸

Makanan Tradisional menurut Prof. Murdijati Gardjito selaku Guru Besar Teknologi Pangan UGM adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang citarasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu. Prof. Murdijati Gardjito telah menelusuri, mengkaji, bahkan mengembangkan makanan tradisional Indonesiasehingga menemukan bahwa makanan tradisional adalah

¹⁷ Wahyuningsih, *Pengolahan Makanan Nusantara*, (Yogyakarta: CV Budi Utama, 2020), p. 3.

¹⁸ Desi Wibawati dan Adhiningasih Prabhawati, "Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia", *Journal Of Tourism And Creativity*, Vol V, No 1, Januari 2021. p.38.

pengetahuan yang sangat ampuh digunakan untuk membangun suatu karakter bangsa.¹⁹

Makanan tradisional menurut Murdijati: 2017 dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok: *Pertama*, makanan tradisional yang hampir punah, yaitu makanan yang langka dan bahkan hampir jarang ditemui sebab ketersediaan bahan dasarnya yang sulit sehingga masyarakat tidak memproduksinya lagi, seperti, entog-entog, getas, es selmo dan hawuk-hawuk. *Kedua*, makanan tradisional yang kurang populer, adalah makanan tradisional yang mudah ditemui, tetapi tidak dikenal oleh kebanyakan masyarakat dan berkurang penggemarnya, contohnya seperti adrem, wedang tahu dan bajigur. *Ketiga*, makanan tradisional yang populer, yaitu makanan tradisional yang tetap disukai masyarakat dengan bukti banyak dijual, bahkan beberapa menjadi ikon makanan khas daerah tertentu seperti gudeg, emping melinjo, tempe benguk, dan Laksa.²⁰

Menurut Sosroningrat:1991 makanan tradisional memiliki ciri tertentu, yaitu; resep makanannya diperoleh secara turun-temurun, adanya alat tradisional tertentu dalam pengelolaan makanan tersebut, dan teknik pengolahan makanan menjadi cara pengelolaan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa yang khas. Sedangkan makanan khas daerah menurut Ridwan: 2013 adalah makanan yang biasa di konsumsi di suatu daerah, biasanya mencerminkan karakter masyarakat tersebut. Seperti pada daerah pegunungan yang memiliki iklim dingin, umumnya masakannya berciri khas panas atau pedas untuk menghangatkan badan.²¹

¹⁹ Murdijati Gardjito, Ugm Press Badan Penerbitan dan Publikasi, [Http://UgmPress.Ugm.Ac.Id](http://UgmPress.Ugm.Ac.Id). (Diakses Pada 28 September 2021).

²⁰ Eni Harmayani dkk, *Makanan Tradisional Indonesia Seri Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan Yang Populer di Masyarakat*, (Yogyakarta, UGM Press, 2017),p.2.

²¹ Dra. Zuraini Mahyiddin, *Kulinari Nusantara*, (Darussalam: Syiah Kuala Universitas Press, 2018), p. 23.

Para antropolog menganggap bahwa makanan adalah budaya yang penting, karena sudah ada sejak manusia lahir. Budaya adalah bentuk jamak dari kata ‘budi’ dan ‘daya’ yang berarti cinta, rasa, dan rasa.²² Kebudayaan sendiri menurut Edward B. Taylor (Haviland, 1985:332) adalah keseluruhan yang kompleks, mencakup di dalamnya pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum adat dan segala kemampuan dan kekuasaan lain yang diperoleh manusia sebagai seorang anggota masyarakat. Alfred North Whitehead (Reflek, 2012: 10) menyebutkan bahwa kebudayaan dapat dipahami sebagai karya akal budi manusia dalam segala bidang apapun.²³

F. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Peneliti dalam melakukan penelitian mengenai Pengaruh Budaya Tionghoa dalam Kuliner Laksa di Kota Tangerang menggunakan salah satu karakteristik metode penelitian kualitatif yaitu deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif kualitatif cenderung menggunakan pendekatan induktif dalam menjalankan kegiatan analisis. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan teknik studi pustaka, observasi, wawancara, serta dokumentasi. Penelitian deskriptif kualitatif berusaha menyajikan catatan dengan deskripsi yang rinci, lengkap dan mendalam sehingga menggambarkan situasi yang sebenarnya guna mendukung penyajian data.²⁴

²² Elly M. Setiadi Dkk, *Ilmu Sosial & Ilmu Dasar*, (Jakarta: PT. Kencana, 2006), p. 27.

²³ Indra Tjahyadi Dkk, *Pengantar Teori dan Metode Penelitian Budaya*, (Lamongan: Pagan Press, 2020), p.19.

²⁴ Farida Nugrahani, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Solo: Cakra Books 2014), p.96.

2. Teknik Pengumpulan Data

a. Teknik Studi Pustaka

Studi pustaka menjadi langkah pertama yang diambil peneliti dalam penelitian sebelum melakukan observasi, yaitu dengan mengumpulkan data yang relevan melalui buku, *e-book*, artikel ilmiah, berita, maupun sumber kredibel lainnya yang terkait dengan topik penelitian.

b. Observasi

Observasi menjadi langkah kedua yang dilakukan peneliti setelah studi pustaka, yaitu dengan mengumpulkan data langsung dari lapangan. Data observasi dapat berupa perilaku, tindakan maupun keseluruhan interaksi antar manusia, dimulai dengan mengidentifikasi tempat yang akan diteliti terlebih dahulu.²⁵

c. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk memperoleh dan melengkapi informasi yang dibutuhkan oleh peneliti, karena memperoleh informasi mengenai suatu data tidak cukup hanya dengan observasi saja. Hal perlu diperhatikan ketika wawancara adalah sikap *attitude* sebagai seorang peneliti, diusahakan pula untuk bersifat rileks, dan sebaiknya bersifat informal dan alami, agar informasi dapat memberikan dan mengungkapkan informasi sebanyak-banyaknya secara bebas tanpa rasa canggung. Dalam penelitian ini peneliti mewawancarai langsung pelaku sebagai sumber data yaitu pedagang, pengelola Laksa khas

²⁵Conny R. Semiawan, *Metode Penelitian Kualitatif: Jenis, Karakteristik, Dan Keunggulannya*, (Jakarta; Pt Grasindo, 2010), p.112.

Tangerang, maupun masyarakat yang berkaitan dengan obyek penelitian.²⁶

d. Dokumentasi

Dokumentasi berupa gambar atau foto dapat digunakan sebagai sumber data penelitian. Dokumentasi ini sebagai langkah terakhir yang dilakukan peneliti dalam penelitian budaya. Dokumentasi selain berfungsi sebagai alat pengabadian moment dalam penelitian juga berfungsi sebagai bukti akan terlaksanannya suatu prses penelitian dan membenarkan akan data suatu penelitian.²⁷

G. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian disusun menjadi lima bab. Maka setiap bab terdiri dari beberapa sub bab. Adapun sistematika penulisannya adalah sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan : Berisi mengenai Latar Belakang Masalah, Perumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Kajian Pustaka, Kerangka Berpikir, Metode Penelitian, dan Sistematika Penulisan.

Bab II Keberadaan Etnis Tionghoa Di Kota Tangerang: Membahas mengenai Sejarah Singkat Terbentuknya Kota Tangerang, Gambaran Obyektif Kota Tangerang, Serta Sejarah Dan Perkembangan Etnis Tionghoa Di Kota Tangerang.

Bab III Proses Pengolahan Laksa Di Kota Tangerang: Terdiri dari Sejarah Dan Perkembangan Laksa di Kota Tangerang, Akulturasi Laksa Dengan Budaya Tionghoa, Dan Penyajian Laksa Di Kota Tangerang.

²⁶ Nugrahani, *Metode Penelitian Kualitatif*, p.123.

²⁷ Nugrahani, *Metode Penelitian Kualitatif*, p.112.

Bab IV Fungsi Dan Makna Laksa Dalam Masyarakat Kota Tangerang: Fungsi Laksa Bagi Masyarakat Kota Tangerang, Dan Makna Laksa Bagi Masyarakat Kota Tangerang

Bab V Penutup: Berisi mengenai Kesimpulan dan Saran.