

4

KERUPUK KLENTENG BOJONEGORO DALAM PERSPEKTIF SEJARAH DAN GASTRONOMI BUDAYA

M. DWI CAHYONO, HENRI NURCAHYO

Received: 2 Pebruari 2022; Accepted: 30 Januari 2022; Published: 31 Maret 2022

Ed. 2022; 5 (2): 83 - 94

Abstract

Kerupuk (sometimes written as krupuk) is a type of snacks made from tapioca flour and consumed as a complement to staple foods in the form of rice or others. In general, kerupuk is not a type of food that can be eaten itself but only as a compliment, as well as rempeyek. Unlike chips or rambak, which can be consumed by itself, although actually rambak is also classified as a type of snacks. For kerupuk enthusiasts, eating rice without kerupuk tastes like something is lacking and incomplete. Kerupuk have traveled very long, across time, across generation, accordingly there are certain kerupuk that become “inherited objects” from generation to generation. Kerupuk are a product of culture, so this hereditary object can be regarded as “heritage”. Kerupuk in this context are cultural assets owned by the state or more specifically belong to a typical area, in termed “local heritage (area)”. It’s not impossible for a certain type of kerupuk becomes the icon of a region, because the fame of the area is affected by kerupuk itself. In this case, Bojonegoro Klenteng Kerupuk (Kerupuk Bangjo) has become one of the icons of Bojonegoro Regency because it has a long history (since 1929), it is managed until the fourth generation.

Keywords: Rambak, Warisan Budaya, Bojonegoro, Klenteng, Bangjo.

PENDAHULUAN

Keberadaan kerupuk sudah sangat populer di masyarakat berbagai lapisan dan menyebar ke berbagai penjuru, namun ternyata nyaris tidak ada literatur yang membahas kerupuk, khususnya dari aspek sejarah dan budaya. Padahal selama ini diketahui sangat banyak sekali jenis-jenis kerupuk berdasarkan bentuk, rasa, asal daerah, bahan pembuatan, dan juga cara pembuatannya. Kerupuk juga menyebar ke berbagai daerah di seluruh nusantara serta menjadi panganan masyarakat semua lapisan.

Kerupuk adalah sebutan yang dilakukan oleh orang Jawa dan Kalimantan. Mirip dengan Malaysia yang menyebutnya Keropok atau Kropek di Pilipina. Orang Sumatera

menyebutnya Kemplang, yaitu kerupuk ikan yang umumnya terbuat dari ikan Tenggiri, yang dicampur dengan tepung tapioka dan penyedap rasa lain, dikeringkan dan kemudian dipanggang atau digoreng. Sedangkan di Bali yang disebut kerupuk terbuat dari kulit babi, yang di Jawa biasa disebut rambak atau kerupuk rambak. Demikian pula di kawasan Nusa Tenggara, meski bukan dari kulit babi, yang dimaksudkan kerupuk adalah juga rambak. Sedangkan di Sulawesi kerupuk adalah salah satu jenis camilan yang bisa dimakan tanpa harus menjadi penyerta nasi.

Kerupuk memang seolah-olah menjadi konsumsi masyarakat kalangan bawah yang murah meriah. Ibarat bisa makan nasi namun tidak

mampu membeli lauk pauk maka cukup melengkapi nasinya dengan kerupuk plus kecap. Namun dalam prakteknya kerupuk menjadi makanan camilan atau pelengkap makanan pokok dari semua kalangan. Mulai dari masyarakat kelas paling bawah hingga Presiden.

Seperti halnya Presiden keenam Republik Indonesia, Susilo Bambang Yudoyono (SBY) ternyata fanatik dengan kerupuk. Lebih tepatnya, yang fanatik adalah isterinya, Ani Yudoyono. Jika menjamu tamu makan, Ibu Ani kerap menyediakan cemilan, kaleng berisi kerupuk dengan berbagai rasa. Termasuk, ketika menjamu Jusuf Kalla, yang pernah menjadi Wakil Presiden SBY. Kalla yang penasaran soal kerupuk ini lantas bertanya kenapa harus ada kerupuk, “ya kalau tidak ada bunyi-bunyi ndak enak makannya,” ujar Ibu Ani sebagaimana ditirukan Kalla.¹

Pada umumnya bahan dasar kerupuk terbuat dari tapioka (tepung singkong), kemudian ditambahkan bawang putih dan garam. Namun ada sangat banyak sekali jenis dan nama kerupuk yang tergambar pada kata yang mengikutinya. Secara garis besar terbagi dalam dua golongan berdasarkan bahannya.

Pertama, kerupuk dengan bahan baku nabati, misalnya kerupuk singkong, kerupuk bawang, rempeyek, kerupuk aci, kemplang, rengginang, emping melinjo (*Gnetum gnemon*). Tapi kerupuk yang terbuat dari melinjo biasanya disebut Emping, bukan Kerupuk Emping. Kerupuk dengan bahan dari singkong disebut kerupuk Opak, seperti di Wonosobo dan Jawa Barat. Ada juga Opak yang berbahan dasar beras ketan dan menjadi kerupuk khas Sunda. Kerupuk Puli dan Karak terbuat dari bahan nasi. Kerupuk Sayong karena berbahan sayong (campuran aci/tepung tapioca dan terigu).

Sedangkan kerupuk Gendar juga mirip dengan kerupuk Puli karena berbahan dasar nasi, na-

mun bedanya nasi kering ditumbuk kasar sehingga teksturnya masih terlihat. Rengginang sebetulnya termasuk salah satu jenis kerupuk, juga terbuat dari nasi namun jarang disebut kerupuk rengginang. Cukup rengginang saja. Lagi pula rengginang biasanya dikosumsi secara mandiri, bukan sebagai pelengkap makanan pokok.

Kedua, kerupuk dengan tambahan bahan pangan hewani, seperti kerupuk udang yang berbahan tepung bercampur udang, kerupuk ikan dan kerupuk rambak kulit. Sedangkan kerupuk kulit atau yang dikenal dengan nama kerupuk rambak adalah kerupuk yang tidak dibuat dari adonan tepung tapioka, melainkan dari kulit sapi, kerbau, kelinci, ayam atau kulit ikan yang dikeringkan.

Menurut bentuknya, ada yang disebut kerupuk Mi, karena seperti Mi yang dililit-lilit hingga menjadi bentuk bulat, atau disebut dengan kerupuk uyel dengan cacingan tepung yang terkesan berdesakan dan bentuknya bulat bundar uyel-uyel bagai rambut kusut. Nama lainnya adalah kerupuk putih karena warnanya memang putih. Ada pula yang menyebut Kerupuk Kampung, dan Kerupuk Sayong. Ada pula yang disebut kerupuk Kuku Macan karena bentuknya kecil dan runcing, terbuat dari bahan dasar tepung dan ikan.

Dari cara menggorengnya, ada yang dinamakan Kerupuk Pasir karena cara menggorengnya menggunakan pasir, bukan minyak seperti biasanya. Kerupuk yang sama malah ada yang menyebut Kerupuk Upil karena ukurannya kecil dan dianggap seperti kotoran hidung dan berasa asin seperti upil. Di Purwakarta, Jawa Barat, kerupuk yang digoreng pasir ini disebut dengan Kerupuk Miskin atau Kerupuk Melarat. Ada sebutan kerupuk goreng kreweng karena digopeng pada wajan atau kuwali terakota.

Atau bisa juga nama kerupuk bisa menurut tempat produksinya, seperti kerupuk Sidoarjo, kerupuk Palembang, Kalimantan, atau

1. <https://nasional.tempo.co/read/1218512/saat-sby-tertawa-mengingat-kenangan-makan-kerupuk-bareng-jk/full&view=ok>

Sulawesi, termasuk Kerupuk Klenteng Bojonegoro karena lokasi pabriknya ada di dekat klenteng. Ada juga nama dagang yang menggunakan nama pemilik perusahaannya. Masih banyak lagi jenis-jenis kerupuk di Nusantara, mencapai puluhan bahkan bisa jadi ratusan banyaknya. Sayangnya, belum ada yang disebut “Pusat Informasi Kerupuk,” misalnya. Dengan catatan, ada beberapa nama yang berbeda untuk satu jenis kerupuk yang sama. Misalnya disebut kerupuk Putih karena warnanya, namun kerupuk yang sama juga disebut kerupuk Mie atau kerupuk Uyel karena bentuknya, juga disebut kerupuk Sayong (campuran aci/tepung tapioka dan terigu) karena campuran bahannya.²

Ada pula kata lain yang ditempatkan sebelum kata “krupuk”, yaitu “iwak”, sehingga terdapat kata gabung “iwak krupuk”, sebagai pertanda bahwa kerupuk dijadikan sebagai lauk. Bagi kaum papa, meski lauk itu tidak berbahan daging atau ikan (iwak), namun sebutan untuknya sebagai lauk adalah “iwak ...”, seperti juga pada sebutan ‘iwak tempe, iwak tahu, iwak peyek, iwak endok, dan sebagainya.”

LANDASAN BERPIKIR DAN METODE

Permasalahannya adalah: Mengapa dinamakan kerupuk? Sejak kapan ada kerupuk? Dari manakah kerupuk berasal? Apa sajakah jenis-jenis dan nama-nama kerupuk yang ada di masyarakat? Apakah kerupuk layak disebut sebagai warisan budaya takbenda? Mengapa Kabupaten Bojonegoro menjadikan Kerupuk Klenteng (Kerupuk Bangjo) menjadikan salah satu ikon daerahnya? Apakah kelebihan Kerupuk Klenteng dibandingkan dengan jenis-jenis kerupuk pada umumnya?

Landasan pemikiran penelitian ini berdasarkan fakta lapangan bahwa kerupuk sudah sangat

populer, terdapat di berbagai penjuru Nusantara, dan memiliki keragaman yang sangat banyak. Dari rangkaian permasalahan di atas maka dilakukan dengan menggunakan penelusuran metode pustaka meski masih belum maksimal dapat menjawab permasalahan. Keterbatasan pustaka ini dilengkapi dengan wawancara kepada pelaku usaha kerupuk serta melakukan observasi partisipan. Karena itu, meski dengan keterbatasan tersebut maka dilakukan upaya untuk mendeskripsikan berbagai ragam jenis-jenis kerupuk, menelisik asal mula kerupuk, hingga keberadaan Kerupuk Klenteng Bojonegoro sebagai ikon kabupaten Bojonegoro.

Pembahasan dan Hasil

1. Asal Mula Kerupuk

Tidak diketahui mengapa dinamakan kerupuk? Mungkin berasal dari kata keropos, karena memang kerupuk yang baik itu seperti keropos. Kress, kress.... Boleh jadi, kata kerupuk merupakan istilah onomatope, yaitu sebutan berdasar bunyi yang keluar dari apa yang disebut itu. Oleh karena kuliner renyah, maka bila dikunyah mengeluarkan bunyi “krupuk, krupuk, ...”. Bisa dibandingkan pula dengan jenis kerupuk tertentu yang acap disebut dengan “kriyuk”, yang ketika kuliner renyah ini dikunyah menimbulkan bunyi “kriyuk-kriyuk”. Sebagai kosa kata dalam bahasa Indonesia, kata “kerupuk” menunjuk kepada makanan yang dibuat dari adonan tepung, dicampur dengan lumatan udang atau ikan, setelah dikukus lalu disayat-sayat tipis atau dibentuk dengan alat cetak dijemur, agar mudah digoreng (KBBI, 2002).

Sebutan yang lazim digunakan, baik dalam bahasa Jawa Baru ataupun bahasa Indonesia adalah “kerupuk (dengan varian penulisan ‘krupuk’). Di dalam bahasa Jawa Kuna dan Jawa Tengahan, sebutannya adalah “kurupuk dalam artian yang sama dengan: krupuk ataupun kerupuk (ZOETMULDER, 1995: 544). Istilah ini antara lain terdapat di Kakawin Ramayana pupuh 26.25 (31), kakawin Bhomakawya pupuh 81 36, dan kakawin Sumanasantaka

2. Disarikan dari: <https://seide.id/kuliner-nusantara-kisah-kerupuk-kampung/>, diakses tanggal 7 Maret 2022

Pupuh 113.10. dalam kitab sastra *Sumanasanraka*, yang ditulis oleh Mpu Monaguna di era kerajaan Kadiri (abad XII Masehi), kuliner “karupuk” disebut dalam deretan kata yang berkenaan dengan kuliner, seperti dadang (ikan atau daging asapan), sanging (jenis makanan khas atau lezat), dan calwan (calon, dalam bahasa Bali adalah: bulatan-bulatan daging), dengan kalimat “ameli dadang, sanging, calwang saha kurupuk”.

Tergambarlah bahwa kerupuk (kurupuk) ada pada era kerajaan Mataram, terbukti telah disebut dalam *Kakawin Ramayana* (dialihbahasakan di akhir abad IX atau awal abad X Masehi di masa pemerintahan raja Balitung). Terdapat kata pada bahasa Minangkabau yang mirip dengan “kurupuk” atau “kerupuk (krupuk)”, yaitu “karupuak, seperti dalam sebutan “karupuak jangek” untuk apa yang dalam bahasa Jawa dinamai “kerupuk rambak”. Ketiga kata itu hanya berbeda vokal pertamanya, yaitu vokal “u, e dan a”, namun semuanya menunjuk pada kuliner yang sama sebagai lauk ringan ketika makan.

Selain sebutan “kerupuk (krupuk)” terdapat istilah “opak” di dalam bahasa Jawa, dengan arti sama arti dengan “krupuk”. Kedua istilah tersebut, yaitu kerupuk dan opak, acap digunakan secara bertukar. Misalnya sebutan “opak uyel” sebagai lauk bisa dan biasa dipertukarkan menjadi “krupuk uyel”. Namun tidak senantiasa dapat dipertukarkan, misalnya sebutan “opak gambir, opak gadung, opak angin, opak rambak, dan sebagainya.” Sebagai kue ringan hampir tidak pernah bertukar menjadi “krupuk gambir”. Istilah “opak” sebenarnya kedapatan pada bahasa Jawa Kuna dan Tengahan, misalnya dengan kata jadian “ingopak”, namun artinya tidak berkenaan dengan kuliner, namun berarti: (1) bercinta-cintaan dengan (upuk?), (2) memperkuat, membesarkan hati, menganjurkan, mendorong; (2) bagian perisai (hiasan-hiasan tali pengikat, distilahi dengan ‘opak-opakan’) (Zoetmulder, 1995: 720). Ada kemungkinan, kata “opak” dipakai lebih

muda daripada “kurupuk” itu. Kata “opak” juga kedapatan dalam bahasa Indonesia, yang menunjuk pada: (1) penganan goreng dibuat dari ubi kayu yang digiling serta dibumbui, dibentuk bundar dan pipih, dijemur hingga kering; (2) kerupuk yang terbuat dari ketan, dan sebagainya. (KBBI, 2002).

Ada pula sebutan yang mirip dengan “kerupuk”, yaitu “keripik (kripik)”. Suku kata akhir “...ik” dari “keripik” menjadi pentunjuk bahwa ukurannya kecil. Sebagai kosa kata dalam bahasa Indonesia, kata “keripik” diartikan sebagai: penganan yang dibuat dari kentang, ubi kayu, dan sebagainya, yang diiris tipis-tipis, lantas digoreng (KBBI, 2002). Pada umumnya, sebutan “kripik” dipergunakan untuk menyebut jajanan dari aneka bahan, seperti keripik buah-buahan, keripik dari bahan hewani, beras yang ditanak (beras putih biasa ataupun beras ketan), lauk tertentu (seperti keripik tempe, keripik tahu, dan sebagainya.). Ada juga sebutan lain yang juga menunjuk pada keripik, yaitu “ceriping (criping)”, misal: criping pisang (varian criping pisang manis, criping telo/singkong), criping ketan (menyerupai rengginang/arangginang), dan sebagainya. Sebagaimana halnya kripik, penganan criping pun masuk pada katagori jajanan atau camilan (snack). Tak sedikit diantara keripik dan criping yang diproduksi secara fabrikasi, dengan area jual sangat luas (nasional, regional, bahkan hingga internasional).

2. Sejarah Kerupuk

Yang kemudian menjadi pertanyaan, dari mana asal kerupuk? Sejak kapan? Literatur tentang sejarah kerupuk nyaris tidak dapat ditemukan. Barangkali lantaran kerupuk dianggap tidak penting maka tidak perlu ditulis sejarahnya. Ini sebuah hal yang menarik, kerupuk yang sudah sangat populer dan dikenal semua orang namun malah tidak ditemukan literasinya secara utuh.

Fadly Rahman dalam bukunya berjudul “Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia” menyatakan bahwa kerupuk telah tercatat

pada teks Jawa Kuna sejak sebelum abad ke-10 Masehi. Salah satu jenis kerupuk tertua adalah rambak, yang keberadaannya diberitakan dalam prasasti Watukura I bertarikh Saka 824 (902 Masehi) -- terdapat banyak tulisan salah menuliskan dengan “Watu Pura”. Di situ tertulis kerupuk rambak (kerupuk dari kulit sapi atau kerbau) yang sampai sekarang masih ada dan biasanya jadi salah satu bahan kuliner krecek.

Prasasti ini juga menyebut kuliner lain, seperti ikan kakap kering (dendeng kakap) (RATNAWATI 1997/1998: 282). Dalam bukunya (bag. I hal. 22) Fadly menyatakan “Ketika bumbu dipadukan dengan ikan, daging, dan sayuran, semua menghasilkan ragam makanan yang dihasilkan secara terolah (bhoga), seperti sambel, santen, pecel, pindang, rarawwan (rawon), rurujak (rujak), hingga kurupuk.

Pemanfaatan kulit lembu atau kerbau (rambak) untuk digoreng menjadi kurupuk rambak. Bahwa pada abad X Masehi kerupuk telah hadir di Jawa tak hanya termaktub di dalam sumber data epigrafis (prasasti), namun juga disebut dalam Kakawin Ramayana pupuh 26.25 (31). Selain kerupuk rambak, boleh jadi ada ragam jenis kerupuk lain yang kala itu telah dikonsumsi sebagai kuliner.

Namun dalam pengertian sempit, kerupuk terbuat dari tepung singkong yang dinamakan Kerupuk Aci dalam bahasa Sunda. Diperkirakan abad 19 singkong menjadi salah satu komoditas pangan yang berlebih dan paling diandalkan oleh masyarakat Jawa. Karena itulah Fadly Rahman yang dikenal sebagai sejarawan kuliner, dalam sebuah artikel yang ditulis oleh Randy Wirayudha di laman historia.id, menduga kerupuk aci baru muncul pada abad ke-19, sehingga masyarakat Indonesia saat itu bertahan hidup dengan kerupuk. Masyarakat terpaksa memanfaatkan kerupuk sebagai bahan pangan pokok karena wilayah tersebut mengalami defisit pangan akibat perang dan bisa jadi tanam paksa. Tepung singkong dimanfaatkan sebagai kerupuk dan dijadikan lauk bagi

rakyat biasa. Tepung singkong diolah lalu dicekak kemudian dijemur dan akhirnya digoreng. Rakyat Indonesia yang kurang mempunyanya bisa menyantap kerupuk sebagai lauk. Sebab bahan makanan seperti daging sangat minim, dan jikalau ada di pasar harganya sangat mahal. Fadly juga memaparkan, tahun 1930-an hingga 1940-an masyarakat sangat kekurangan bahan pangan. Masyarakat hanya bisa makan dari kerupuk dan nasi, selain itu juga olahan bahan pangan yang murah seperti singkong. Menurut Fadly, Kalau sekarang makan kerupuk adalah hal yang biasa, tapi di balik itu kerupuk menjadi simbol keprihatinan.³

Dalam perkembangannya, kerupuk juga menyebar ke berbagai wilayah pesisir Kalimantan, Sumatra, hingga Semenanjung Melayu. Masyarakat Melayu menjadikan kekaayaan laut macam ikan hingga udang, menjadi kerupuk. Itu tercatat dalam naskah Melayu karya Abdul Kadir Munsyi saat menyebut Kuantan (Malaysia), sekitar abad 19, dia juga membahas keropok (kerupuk). Kerupuk mulai disukai di mancanegara sedari masa kolonialisme Hindia Belanda dan dianggap jadi pelengkap yang harus ada dalam berbagai kuliner Nusantara yang mereka santap. Meski awalnya dianggap pelengkap, namun perlahan kerupuk mendapat tempat tersendiri di hati masyarakat bangsa Eropa. Sampai-sampai ada ungkapan “kurang nikmat menyantap makanan Nusantara tanpa kerupuk”. Tentunya juga selain sambal. Di Suriname yang jadi tempat migrasi orang Jawa di masa kolonial, kerupuk jadi makanan yang populer. Buat orang-orang mancanegara, kerupuk jadi satu hal yang melekat dan me-

3. Kriuk Sejarah Kerupuk. Oleh: Randy Wirayudha <https://historia.id/kultur/articles/kriuk-sejarah-kerupuk-DEZwd/page/2>, diakses tanggal 9 Oktober 2020, dan “Sejarah Kerupuk di Indonesia, Makanan Pokok pada Masa Penjajahan”: <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/09/190700775/sejarah-kerupuk-di-indonesia-makanan-pokok-pada-masa-penjajahan?page=all>.

narik minat karena menganggap kerupuk adalah identitas kuliner Indies (Hindia Belanda).

Meskipun pada mulanya kerupuk hanya diposisikan sebagai pelengkap makan namun perlahan kerupuk memperoleh tempat yang tersendiri di hati masyarakat bangsa Eropa. Sampai-sampai ada ungkapan “kuranglah nikmat menyantap makanan Nusantara bila tanpa kerupuk”. Demikian sebagian warga masyarakat Jawa mengemukakan “ada yang kurang bila makan tanpa dilengkapi kerupuk”. Makan rasanya kurang lengkap apabila tanpa adanya kerupuk. Begitu pula pada warga Suriname, yang notabene leluhur mereka adalah para migran asal Jawa, kerupuk menjadi makanan yang populer. Kerupuk dianggapnya sebagai “simbol identitas kuliner Indis (Hindia Belanda)”. Sensasi kriuk renyah dan rasa gurih dari kerupuk seolah-olah melengkapi menu makan apapun pada saat itu dan membuatnya lebih berselera. Disamping itu, tekstur renyah, rasa gurih, dan harganya yang relatif murah menjadi alasan utama orang menyukai kerupuk.

Anton Indarno, pengusaha “Kerupuk Klenteng Rasa Asli khas Bojonegoro,” menduga kerupuk bukan dari China. Orang Tionghoa tidak suka kerupuk. Dalam tradisi kuliner orang Tionghoa tidak mengenal adanya kerupuk sebagai pelengkap makanan sebagaimana kerupuk dalam tradisi kuliner di Jawa. Kalau toh ada, bukan dalam pengertian sebagai pelengkap makanan pokok. Anton malah menduga kerupuk terpengaruh oleh budaya India. Sebab ada jenis makanan khas India seperti kerupuk, namanya Paper Masala. Bentuknya bulatan besar dengan diameter sekitar 30 sentimeter, rasanya seperti terbuat dari tepung. Mirip peyek namun tanpa isian apapun. Justru di atas bulatan tepung itu diberikan topping berupa irisan mentimun, kentang dan tomat. Tapi dugaan ini belum menemukan dasar yang kuat.

Atau, menurut Anton, jangan-jangan kerupuk memang jenis kuliner asli Nusantara, termasuk Indonesia. Tapi kelihatannya keru-

puk hanya disukai orang Jawa. Orang Kalimantan malah tidak suka kerupuk. Mereka malah lebih suka ikan sepat kecil-kecil yang dikeringkan seperti gereh dan digoreng. Camilan ikan sepat goreng inilah yang disukai sebagai kudapan pagi hari sambil minum kopi.

Kerupuk populer di Malaysia, dengan nama Keropok, bisa jadi karena yang suka kebanyakan adalah orang Jawa juga. Setidaknya orang Melayu. Hal ini semakin menegaskan bahwa sebetulnya kerupuk berasal dari Jawa. Entah Jawa bagian mana. Kalau di Jawa Barat dikenal Kerupuk Aci, di Jawa Tengah Kerupuk Gendar, sedangkan di Jawa Timur ada banyak macamnya, seperti kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk Puli dan sebagainya.

3. Analisis bahasan:

3.1. Kerupuk Klenteng Bojonegoro

Dari sekian banyak jenis kerupuk sebagai kuliner lokal, salah satu yang terkenal adalah Kerupuk Abang Ijo (Bang Jo) lantaran biasanya berwarna merah (abang) dan hijau (ijo), meski ada juga yang berwarna kuning dan putih. Kerupuk Bangjo menjadi ciri khas kuliner Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur, meski nama resminya adalah “Kerupuk Klenteng Rasa Asli” dan sudah dipatenkan.

Memang banyak daerah yang dikenal sebagai penghasil kerupuk seperti Sidoarjo, Kediri, Indramayu, Bandar Lampung, Cirebon, Palembang dan sebagainya. Namun masing-masing tentu memiliki ciri khas sendiri-sendiri. Demikian pula Bojonegoro yang memiliki kerupuk khas bernama Kerupuk Klenteng yang tidak akan ditemui di tempat lain. Dalam hal bentuk memang banyak dimana-mana tetapi rasanya beda. Bahkan di beberapa tempat di Bojonegoro dan sekitarnya juga dapat ditemukan produksi kerupuk yang bentuknya sama, namun rasanya berbeda dengan kerupuk Klenteng, karena proses pembuatannya juga berbeda. Demikian juga tingkat keamanan produksinya.

Salah satu yang menarik dari Kerupuk Klenteng ini adalah merupakan sebuah warisan kuliner legendaris yang memiliki sejarahnya sudah cukup panjang, sejak tahun 1929. Sejak zaman Hindia Belanda, pendudukan Jepang, awal kemerdekaan, era reformasi hingga era digital sekarang ini.

Dinamakan Kerupuk Klenteng, karena lokasi pabriknya hanya sepelemparan batu ke arah timur dari Klenteng Hok Swie Bio, tempat ibadah Tri Dharma berornamen kepala naga yang terletak di Jalan Jaksa Agung Suprpto. Pabrik Kerupuk Bang-Jo alias Kerupuk Klenteng ini berlokasi di Jalan Jaksa Agung Suprpto Nomor 132, Bojonegoro. Dari pasar kota Bojonegoro, hanya diperlukan waktu tak sampai 10 menit berkendara motor untuk sampai di pabrik kerupuk tersebut.

Kerupuk Klenteng memiliki bentuk yang lebih tebal dan lebih padat dibanding kerupuk pada umumnya karena tidak menggunakan bahan pemekar ketika digoreng. Warnanya juga tidak terlalu putih karena memang tidak menggunakan bahan pemutih. Juga tidak gampang melempem, dan tidak keropos. Ada yang mengatakan, kalau kerupuk lainnya, baru dimasukkan mulut saja sudah hancur. Menurut pengalaman Anton, makin padat kerupuk semakin gurih rasanya.

Logikanya kalau kerupuk keropos maka banyak rongga udaranya tapi tepungnya sedikit sehingga mudah melempem. Ketika dimakan memang lebih berbunyi namun itulah rongga udara. Tapi kalau padat maka rongga udaranya sedikit sehingga lebih terasa tepungnya. Tren inilah yang berkembang sekarang, banyak orang yang justru mencari kerupuk yang padat, tidak terlalu mekar. Malah ada konsumen mencari yang tidak mekar meski bentuknya kurang bagus. Konsumen lainnya juga mencari kerupuk yang mlethek karena lebih gurih katanya. Bahkan ada yang suka kerupuk gosong dan sengaja pesan kerupuk yang gosong. Padahal kerupuk gosong itu kalau dimakan bisa menyebabkan

lengket di langit-langit mulut Tapi entahlah. Macam-macam saja keinginan konsumen. Yang jelas, variabel dalam prosesnya memang banyak sekali sehingga menjadikan kerupuk yang bermacam-macam tersebut.

Selain “Kerupuk Klenteng Rasa Asli” yang menjadi favorit dan khas Bojonegoro, ada 20 item kerupuk lainnya yaitu digolongkan sebagai “Kerupuk Istimewa Rasa Kaya” yaitu: Kerupuk Urang, Sakura, Putih, Kuning, Kasandra, Mini, Kece, Kerupuk Tempe (ada tambahan kedelai), Jolali (tambahan terigu), Cocol (tambahan kentang), Puteri Salju (bear, putih, agak manis), Raja Rasa, Gir (seperti bergerigi), Kerupuk Ikan, Pelangi, Kencana, Oval, Keong, Selang (gurung), dan Kerupuk Bawang.

“Kerupuk Istimewa Rasa Kaya” ini memang bukan andalan pabrik Kerupuk Klenteng melainkan diproduksi bekerjasama dengan pihak lain karena masing-masing jenis tidak mungkin hanya dibuat dalam jumlah sedikit. Hal ini juga untuk menekan ongkos produksi. Tempat produksinya pun tidak selalu sama. Sehingga dalam satu jenis produksi bisa dibagikan ke beberapa pihak.

Sebagai bentuk penghargaan maka di kemasan kerupuk Klenteng Rasa Asli ada tulisan “d/h Tan Tjan Liem, sejak 1929.” Sedangkan Kerupuk Istimewa Rasa Kaya ada tulisan tambahan “d/h Tan Lan Nio, sejak 1978.” Tan Lan Nio ini merupakan generasi kedua dari Kerupuk Klenteng. Diharapkan ada produksi baru lagi, misalnya rasa Gulami d/h Njoo Sing Thong sebagai generasi ketiga.

Meski demikian tetap saja konsumen fanatik terhadap “Kerupuk Klenteng Rasa Asli” karena tidak dapat ditemukan di tempat lain. Gurihnya benar-benar alami dan cocok di lidah. Tak heran jika kerupuk klenteng masih terus bertahan hingga kini dan punya banyak pelanggan.

Pabrik kerupuk Klenteng hanya ada di Bojonegoro. Tapi area pemasaran juga sudah dia-

tur dalam pembagian di Surabaya Kota dan di luar Surabaya Kota. Kalau ada pembeli dari kawasan barat, Jakarta misalnya, maka langsung ditangani dari Bojonegoro. Tapi untuk melayani konsumen di Surabaya akan cukup ditangani gerai yang ada di Surabaya. Ke depan akan dikembangkan gerai di beberapa kota. Tapi masih harus dipikirkan soal kemasan yang bagus karena kalau kemasannya tidak bagus maka karakter rasanya bisa berbeda atau mudah melempem.

Pengalaman yang diketahui Anton, ada sejumlah konsumen yang mengaku terkejut karena masih dapat menemukan kerupuk dengan rasa yang masih diingat ketika masa kecil dulu. Karena itu mereka lantas nostalgia dengan selalu membeli kerupuk Klenteng ketika sudah berumur sekarang ini, bahkan beberapa diantaranya sudah menjadi pejabat tinggi. Mereka tidak malu membeli kerupuk Kelenteng untuk dibawa sendiri ke Jakarta. Malah ada semacam kebanggaan tersendiri.

Fanatisme ini juga terlihat dengan adanya sejumlah permintaan dari luar kota yang minta dikirim kerupuk dari Bojonegoro meskipun ongkos kirimnya jauh lebih mahal ketimbang harga kerupuknya sendiri. Ada komunitas ibu-ibu di Tangerang yang menjadi pelanggan kerupuk Klenteng ini dan selalu minta dikirim. Mungkin karena diantara mereka ada yang berasal dari Bojonegoro dan kelihatannya akrab dengan kalangan sosialita di Jakarta. Anehnya, pernah dia minta dikirim kerupuk 10 kilogram kerupuk yang dipaketkan dalam 5 (lima) dus namun jenis kerupuk yang bantat alias produk gagal.

Antusiasme pembeli ini dapat terlihat saat Lebaran, dimana mereka membeli sebagai oleh-oleh untuk dibawa kembali ke daerahnya. Antrian pembelinya bisa memanjang bagaikan antri pembagian sembako. Ada saudaranya yang di Jakarta pesan minta dibawakan kerupuk Klenteng, apapun kondisinya, hancur juga gak papa. Mau gak mau saudaranya yang sedang berada

di Bojonegoro harus rela antri meski panjang. Bukan hanya soal rasa, namun bentuk dan ukurannya pun masih tetap dipertahankan sebagaimana dulu diproduksi pertama kali. Meskipun karena pengerjaan dilakukan secara manual maka pasti ada perbedaan ukuran karena ketidaksengajaan. Demikian pula karena proses penjemuran yang berbeda penerimaan sinarnya sehingga menyebabkan perbedaan ketebalan.

Bisnis Kerupuk Bang-Jo ini adalah bisnis keluarga yang dijalankan secara turun-temurun. Sejak hadir sekitar enam dekade silam, Kerupuk Bang-Jo menjadi favorit warga Bojonegoro baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk buah tangan alias oleh-oleh. Orang luar kota yang singgah di Bojonegoro juga kerap membeli kerupuk ini langsung di pabriknya.⁵ Pukul 06.00 pagi masyarakat sudah banyak yang antri untuk membeli langsung ataupun melalui aplikasi, hingga tutup pukul 19.00.

3.2. Kerupuk Klenteng

Berawal dari sepasang suami istri bernama Tan Tjian Liem dan Oei Hay Nio yang datang ke Bojonegoro untuk berwiraswasta. Seperti halnya etnis Tionghoa yang terkenal memiliki etos kerja yang luar biasa, mereka merintis pekerjaannya dengan mendirikan pabrik kerupuk.

Sesungguhnya sepasang suami isteri itu adalah penduduk pribumi, bukan imigran dari Tiongkok. Tan Tjian Liem adalah kelahiran Tuban sedangkan Oei Hay Nio adalah kelahiran Lamongan. Setelah menikah mereka pindah ke Bojonegoro yang pada zaman dulu dikenal sebagai kota kecil dan miskin. Rumah yang ditempati Tan Tjian Liem dan Oei Hay Nio berada di sebelah timur klenteng, yang sampai sekarang masih digunakan sebagai

5. <https://news.detik.com/berita-jawa-timur/d-2305797/kerupuk-klenteng-di-kota-minyak-yang-melegenda>, diakses tanggal 7 Oktober 2020

“markas besar” Kerupuk Klenteng Rasa Asli. Sebelumnya mereka membuka toko yang menjual aneka kebutuhan rumah tangga di pertokoan sisi timur Pasar Bojonegoro. Namun lantaran situasi perekonomian tak kunjung membaik maka mereka memutuskan membuka usaha kerupuk. Sebagai bekal pengetahuan untuk itu Tan Tjian Liem bersama dua rekannya belajar membuat kerupuk ke Sidoarjo. Setelah dirasa mampu membuat kerupuk kemudian mereka membuka usaha dalam bentuk kongsi namun ternyata tidak bertahan lama. Bubar. Tan Tjian Liem mencoba bertahan di Sidoarjo dengan membuka usaha batik, namun usaha ini pun gagal. Akhirnya Tan Tjian Liem memutuskan kembali pulang ke Bojonegoro.

Pada tahun 1929 Tan Tjian Liem akhirnya memutuskan untuk berdiri sendiri, memproduksi kerupuk sendiri, sedikit demi sedikit, dan ternyata mendapat sambutan bagus dari konsumen. Untuk menarik minat, diberikanlah warna merah dan hijau selain putih. Namun saat itu belum memiliki merek. Yang penting berjualan kerupuk. Dari pembicaraan para konsumen mereka bertanya-tanya “beli di mana?” Dijawab, “itu lho di dekat Kelenteng.” Nah sejak saat itulah digunakan nama Kerupuk Klenteng.

Waktu itu para bakul yang mengambil kerupuk dari pabrik menjualnya dengan cara dimasukkan dalam kaleng besar yang dipasang di kanan kiri sepeda. Sedangkan reseller kecil yang berjualan di pasar mengantung beberapa kerupuk yang direntengi dengan tali pandan, kemudian berubah menjadi tali batang pisang. Meski tanpa bungkus apapun ternyata daya tahan kerupuk lumayan lama sehingga tidak mudah melempem. Dalam perkembangannya lantas dibungkus dengan daun jati. Waktu itu belum ada plastik.

Semakin banyak konsumen, bahkan ada yang dari Tuban, sehingga dia terpaksa kulakan kerupuk dari kawasan Kapasari, Surabaya, karena kuwalahan menerima permintaan yang tinggi. Maklum peralatan yang

digunakan masih cukup sederhana, yaitu wajan tembaga berukuran sedang, guci untuk menyimpan garam, dan alat pres tenaga manusia untuk membentuk kerupuk.⁶

Pada zaman penjajahan Belanda pendirian pabrik kerupuk ini tidak terlalu diperhatikan oleh pemerintah mengingat pada zaman dahulu Bojonegoro hanyalah kota kecil dengan pendapatan yang tidak seberapa. Namun untuk mengurus izin atau lapor kepada pemerintah mengalami kendala karena perhatian pemerintah terhadap makanan sangat ketat sehingga mengurus izinnya cenderung lama.⁷

Pada mulanya pabrik kerupuk ini didirikan bersama dengan 2 pabrik lain yaitu pabrik tahu dan pabrik kecap. Namun seiring berjalannya waktu pabrik tahu mengalami kemunduran dan akhirnya tidak dapat bertahan lagi. Sehingga tinggal 2 pabrik yang masih bertahan hingga sekarang, yaitu kerupuk dan kecap.

Usaha yang dirintis oleh Tan Tjian Liem dan Oei Hay Nio ini lantas diteruskan oleh pasangan Njoo Hong Liat dan Tan Lan Nio, berlanjut ke pasangan Suyanto (Njoo Sing Thong) dan Nanik Kristiani (Siem Bok Sian), hingga akhirnya menurun ke generasi keempat yaitu pasangan Anton Indarno dan Irene Listianty.⁸

Pada masa Njoo Hong Liat dan Tan Lan Nio inilah bersamaan dengan peristiwa Agresi Militer Belanda yang kedua atau Operasi Gagak terjadi pada 19 Desember 1948 yang diawali dengan serangan terhadap Yogyakarta, ibukota Indo-

-
6. Data disadur dari Nanang Fahrudin: *Secuil Cerita Kerupuk Klenteng, Berdiri Sejak 1929*. Dalam buku “*Bodjonegoro Tempo Doeloe*” Penerbit Gang Ketjil, 2018, diramu dari sumber-sumber lain.
 7. <https://bayhaqijtf.blogspot.com/2017/05/esai-tentang-kerupuk-klenteng-khas.html>.
 8. Nanang Fahrudin: *Secuil Cerita Kerupuk Klenteng, Berdiri Sejak 1929*. Dalam buku “*Bodjonegoro Tempo Doeloe*” Penerbit Gang Ketjil, 2018.

Mohammad Hatta, Sjahrir dan beberapa tokoh lainnya. Imbas aksi militer ini tak urung juga menyebar hingga di Bojonegoro. Rumah yang digunakan untuk memproduksi kerupuk juga menjadi tempat pengungsian. Beberapa bangunan belakang yang seharusnya dipergunakan untuk gudang diubah fungsinya menjadi kamar-kamar untuk pengungsi.⁹

Ketika terjadi tragedi politik tahun 1965 – 1966 lagi-lagi keberadaan pabrik Kerupuk Klenteng menjadi sasaran pengungsi orang-orang keturunan Tionghoa yang ketakutan dituduh komunis. Hal ini karena kebetulan lokasi pabrik tepat berada di samping asrama polisi sehingga dianggap aman. Waktu itu Kerupuk Klenteng dikelola oleh Tan Lan Nio, generasi kedua.

Para pengungsi itu berbaur dengan para bakul kerupuk dari berbagai daerah sekitar Bojonegoro, seperti Tuban dan Lamongan. Waktu itu pedagang kerupuk dari luar Bojonegoro berdatangan dengan mengayuh sepeda untuk kulakan. Biasanya mereka datang sore hari lalu bermalam, bahkan ada yang mengajak anak-anaknya yang masih kecil. Kemudian keesokan harinya mereka balik ke daerahnya sambil membawa kerupuk.¹⁰

3.3. Proses Pembuatan

Bahan pokok kerupuk sebetulnya hanya menggunakan tepung tapioka biasa yang dijual umum ditambah air dan sedikit garam. Tidak ada campuran apapun, sejak dulu hingga sekarang. Apalagi bahan artifisial seperti vetsin untuk menciptakan rasa gurih misalnya. Dia juga tidak menggunakan bahan pemutih kimia untuk memunculkan warna putih.

Sebagai variasi, selain warna putih juga diproduksi yang berwarna merah, kuning dan hijau. Sebetulnya rasanya sama saja namun ada saja konsumen yang lebih menyukai warna tertentu

tu karena lebih enak katanya. Padahal perbedaannya hanya soal warna, yang menggunakan pewarna alami yaitu sumba. Bukan pewarna sintetis, apalagi pewarna tekstil. Ada yang selalu pilih warna putih dan kuning, sehingga ketika beli lantas bilang "beli kerupuk telur asin." Pelanggan yang lain, dari kalangan pengajian, senang dengan kerupuk warna merah dan hijau. Lambang nasionalis dan religius, kata mereka.

Kerupuk pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Meski ada juga yang tanpa campuran apa-apa, kecuali garam. Secara umum proses pembuatan kerupuk dilakukan dengan cara mengukus adonan sampai matang, kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering kemudian digoreng. Namun ada juga dari adonan tepung tersebut yang kemudian dibentuk menggunakan mesin sehingga seperti segumpal mi yang saling membelit.

Sama seperti kerupuk pada umumnya, tidak ada yang istimewa sebagai bahan dasar kerupuk Klenteng, yaitu tepung tapioka, garam dan pewarna makanan. Tidak ada bahan racikan warisan keluarga atau hal-hal yang dirahasiakan. Yang jelas bahan baku yang digunakan berkualitas super yang memiliki karakter tersendiri. Disamping itu pengetahuan bahan juga sangat penting. Menurut Anton, kalo karakter tersendiri tersebut diproses tersendiri ya jadinya produk tersendiri. Itulah rahasianya.

Anton Indarno adalah anak dari pasangan Njoo Sing Thong alias Suyanto dan Nanik. Jadi Anton termasuk generasi keempat dari generasi penerus industri Kerupuk Klenteng di Bojonegoro yang didirikan oleh Tan Tjian Liem. Antonlah yang membuat logo, kemasan, dan branding yang jauh lebih modern, termasuk mendaftarkan ke hak paten merek Kerupuk Klenteng tersebut. bahkan penggunaan internet untuk promosi.¹¹ Penetapan hak paten itu didapatkan tahun 2013 dengan memajang

9. opcit

10. opcit

logonya di semua tas plastik kemasan kerupuk legendaris tersebut. Tetapi semangat kearifan lokal tumbuh dan mengakar di bisnis ini dengan penggunaan nama 'abang-ijo' yang masih melekat pada merek yang dibawa.

Kalau dulu kerupuk klenteng dipasarkan dengan bungkus daun jati, hingga berganti koran, kemudian berganti plastik pada 1978, sejak beberapa tahun terakhir digunakan plastik khusus pembungkus bahan makanan. Sekarang menggunakan plastik khusus bersertifikat MSDS (Material Safety Data Sheet), untuk kemasan berlabel Kerupuk Klenteng Rasa Asli. Selain untuk memberi rasa aman pengonsumsi sekaligus sebagai identifikasi produk asli.

Anak sulung dari dua bersaudara ini juga memiliki obsesi, kerupuk Klenteng bisa dinikmati oleh masyarakat tanpa harus pergi ke Bojonegoro. Selama ini kerupuk Klenteng hanya dijadikan oleh-oleh bagi mereka yang pergi ke Bojonegoro saja. Karena itu Anton membuka cabang penjualan di Surabaya dalam bentuk kerupuk yang sudah matang, sebab kalau disediakan dalam bentuk mentah tidak gampang menggorengnya untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Bahkan konsumen kini juga sudah dapat memesan Kerupuk Klenteng melalui aplikasi penjualan seperti Tokopedia, Lazada, Bukalapak dan Shopee serta juga Go food dan Grab food.

Selama ini memang sudah ada yang dibawa ke luar negeri, meski tidak banyak. Termasuk ada pelanggan dari Abu Dhabi yang lebih senang tidak digoreng dengan minyak melainkan menggunakan micro wave. Hasilnya memang tidak mekar tapi mereka suka. Para jamaah haji asal Bojonegoro juga banyak yang membawa Kerupuk Klenteng ini dalam bentuk mentah untuk mengobati rasa kan-

gen katanya. Jadi memang tidak atau belum dilakukan ekspor namun mereka membawa sendiri Kerupuk Klenteng dari Bojonegoro.

PENUTUP

Keberadaan kerupuk ternyata memiliki kes-
ejarahan yang sangat panjang, bahkan telah tercatat dalam prasasti abad ke-10 Masehi. Kerupuk bukan hanya sekadar dianggap sebagai panganan orang miskin ketika kesulitan pangan namun telah merambah ke berbagai lapisan masyarakat sejak paling bawah hingga strata tinggi. Sangat banyak kerupuk yang beredar di masyarakat dengan berbagai sebutan atau nama yang masing-masing memiliki penjelasannya sendiri.

Upaya pemerintah kabupaten Bojonegoro menjadikan Kerupuk Klenteng atau Kerupuk Bangjo sebagai salah satu ikon daerahnya merupakan langkah cerdas dan kreatif sebagai bentuk apresiasi terhadap keberadaan kerupuk yang sesungguhnya tidak dapat diremehkan eksistensinya dalam perjalanan sejarah gastronomi budaya. Apalagi produksi Kerupuk Klenteng telah menjalani rangkaian peristiwa sejarah sejak berdiri masa penjajahan Hindia Belanda tahun 1929, menjadi saksi revolusi fisik tahun 1945 dan masa-masa sebelum dan sesudahnya, juga menjadi saksi bisu peristiwa tragedi politik tahun 1965-an, dimana produsen

Kerupuk Klenteng Bojonegoro memiliki peran tersendiri yang tidak tercatat dalam sejarah. Kerupuk adalah panganan ringan yang tidak ringan keberadaan dan maknanya. Sekian banyak jenis-jenis kerupuk di Nusantara ini menunjukkan kreativitas masyarakat memperkaya khasanah kuliner. Masih banyak informasi yang dapat digali perihal kerupuk. Karena itu diperlukan kajian lebih lanjut untuk mendapatkan informasi dan deskripsi perihal aneka macam kerupuk yang telah beredar selama ini. Kerupuk adalah sebuah pusaka budaya tak benda yang layak dilindungi, dikembangkan, dimanfaatkan sebagaimana diamanatkan dalam Undang Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan.

11. <https://radarbojonegoro.jawapos.com/read/2018/02/19/50479/anton-indarno-generasi-keempat-kerupuk-kelenteng-abang-ijo>, dilengkapi dengan sumber lain.

DAFTAR PUSTAKA

2002. *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Edisi Ketiga). Jakarta: Balai Pustaka.

ARNIDA MUSTAFA.

2015. *Politeknik Pertanian Negeri Pangkep: Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa*. Jurnal AGROINTEK Volume 9, No. 2 Agustus 2015. Jurnal AGROINTEK Volume 9, No. 2 Agustus 2015.

FADLY RAHMAN.

2016. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.

I KETUT LOMBOK ADNYANA, KAKAWIN RAMAYANA NANANG FAHRUDIN.

2018. *Secuil Cerita Kerupuk Klenteng, Berdiri Sejak 1929*. Dalam buku "Bodjonegoro Tempo Doeloe" Penerbit Gang Ketjil.

PJ ZOETMULDER.

1955. *Kamus Jawa Kuna – Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.

P. WORSLEY, S. SUPOMO, M. FLETCHERT, T.H. HUNTER.

2014. *Kakawin Sumanasantaka: Mati karena Bunga Sumanasa karya Mpu Monaguna Kajian sebuah Puisi Epik Jawa Kuno*. Yayasan Obor Indonesia.

RATNAWATI.

1997/1998. *Jejak Pangan Dalam Arkeologi*. Repositori Institusi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

WAHJUDI PANTJA SUNJATA, DKK.

2014. *Kuliner Dalam Serat Centhini*. Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Yogyakarta.

INTERNET:

<https://telusuri.id/kerupuk-klenteng-bojonegoro/>

<https://suarabanyuurip.com/kabar/baca/kerupuk-kelenteng-khas-kota-migas-makin-diminati>

DariNOL: <https://www.youtube.com/watch?v=TuqFI9DILuY>

<https://radarbojonegoro.jawapos.com/boks/19/02/2018/anton-indarno-generasi-keempat-kerupuk-kelenteng-abang-ijo>

<https://historia.id/kultur/articles/kriuk-sejarah-kerupuk-DEZwd/page/2>,