

6

AKULTURASI BUDAYA ETNIS BELANDA DALAM MAKANAN NUSANTARA PERKEDEL

RISKA AZIKIA WINDIANY, DINDA REZA OKKY NAWA, SUPRIYONO

Received: 22 Desember 2022, Accepted: 20 Februari 2023, Published: 29 Maret 2023

Ed. 2023; 6 (1): 228 - 232

Abstract

Indonesia as a society is known for its cultural diversity such as traditional practices and customs. Some of them are historically influenced by colonialism. Just like Indonesia, which experienced a long colonial period under Dutch rule and left a big influence on aspects of people's lives and culinary delights in Indonesia. One of the Indonesian foods that were influenced by Dutch culture is Frikadeller. Frikadeller in Indonesia means "cakes" or fried potatoes and is usually bought and sold by fried traders or served as a complement to other foods. This study aims to analyze the influence of Dutch culture on Indonesian Frikadeller cuisine. Method: This research method is qualitative with data collection using literature studies and interviews regarding the history of Indo-Dutch food culture. Result: As a result of colonization, many Dutch tribes set foot in Indonesia, and the Dutch introduced cakes during their colonial period. Perkedel comes from the Dutch language, namely frikadeller, but the tongue of Indonesian people cannot pronounce the letter "f" so it becomes the letter "p", and because the meat is expensive, until now perkedel is only made from potatoes. That's what makes frikadeller a potato-based cake.

Keyword: acculturation, Dutch, Indonesia, perkedel.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri lebih dari 1.300 kelompok etnis yang menunjukkan keragaman budaya seperti bahasa, makanan dan seni. Keragaman budayanya juga mencakup hidangan lokal yang tersebar di berbagai daerah. Masakan tradisional adalah warisan Suku di daerah tertentu. (HANDOYO et al., 2018) Tak jarang beberapa makanan tradisional tersebut dipengaruhi dan diadopsi oleh negara lain atau disebut akulturasi.

Permasalahan atau pembahasan yang akan diangkat penulis adalah bagaimana cara interaksi antara Belanda dengan Indonesia hingga terciptanya makanan akulturasi perkedel

yang berasal dari Bahasa Belanda *Frikadeller*.

Akulturasi adalah perpaduan dua budaya atau lebih yang pada akhirnya menghasilkan budaya baru tanpa menghilangkan unsur-unsur yang lama. Akulturasi budaya dapat terjadi jika dipengaruhi oleh unsur asing yang mudah diterima dan unsur budaya yang sulit diganti. Hal tersebut juga terjadi karena perdagangan bebas memungkinkan masyarakat menjalin hubungan dagang ke luar negeri dan menyebarkan makanan asli mereka. Selanjutnya, penjajahan Indonesia oleh Belanda menyebabkan peleburan budaya beberapa makanan antara Belanda dan Indonesia. Perkedel sebenarnya berasal dari kata Be-

landa “*Frikadeller*” atau Frikadel, sejenis daging cincang atau cincang yang telah dipadatkan dan digoreng. Daging adalah bahan utama di *Frikadeller*, tetapi di Indonesia kentang menjadi bahan utama. Masa penjajahan Belanda memiliki pengaruh yang besar terhadap budaya dan masakan Indonesia, sehingga tidak heran jika makanan dari Eropa ini juga telah diadopsi dan menjadi salah satu kuliner khas Indonesia dalam bentuk yang berbeda.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Istilah penelitian kualitatif menurut KIRK & MILLER (S. NASUTION, 1988) pada mulanya bersumber pada pengamatan kualitatif yang dipertentangkan dengan pengamatan kuantitatif. Lalu mereka mendefinisikan bahwa metodologi kualitatif adalah tradisi tertentu dalam ilmu pengetahuan sosial yang secara fundamental bergantung pada pengamatan pada manusia dalam kaasannya sendiri dan berhubungan dengan orang-orang tersebut dalam bahasanya dan dalam peristilahannya. Penelitian kualitatif memiliki ciri atau karakteristik yang membedakan dengan penelitian jenis lainnya. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu studi literatur dan wawancara. Metode studi literatur adalah serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan metode pengumpulan data Pustaka, membaca dan mencatat, serta mengolah bahan penelitian. (Panduan Penyusunan Studi Literatur, n.d.). Sedangkan metode wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (*Interviewe*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu (LEXY J. MOLEONG, 2018)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara interaksi antara Belanda dengan Indonesia hingga terciptanya makanan akulturasi perkedel yang berasal dari Bahasa Belanda *Frikadeller*, faktor apa saja yang menjadi

pembeda antara perkedel dengan *Frikadeller*.

Interaksi Belanda-Indo Melalui Kolonialisme

Kolonialisme menciptakan identitas baru dan banyak identitas bagi penduduk negara terjajah. Penjajahan yang dilakukan Belanda terhadap Indonesia berpengaruh banyak terhadap berbagai macam segi kehidupan masyarakat pribumi. Keseluruhan proses kolonisasi memberikan andil atau memengaruhi bentuk keragaman kebiasaan dan kebudayaan baru di masyarakat, termasuk dalam segi kebudayaan beserta produk-produknya (HARKANTININGSIH, 2014).

Keberagaman Indonesia bukan hanya karena budaya asli. Banyak budaya telah dipengaruhi oleh dunia Barat, terutama Eropa. Sebelum kemerdekaan, Indonesia berada di bawah kekuasaan Belanda. Pada awal 1920-an, banyak orang Belanda menetap di beberapa wilayah Indonesia seperti Jawa, Sumatera dan pulau-pulau lainnya. (Sebelas Maret et al., n.d.) Efek kolonialisme selalu dilihat sebagai Bencana, namun meninggalkan dampak positif bagi berbagai aspek seperti tarian dan hidangan tradisional.

Pada saat dibawah kekuasaan Belanda, para pejabat belanda, pengusaha, bahkan raja mempekerjakan wanita Jawa berkelas sosial yang lebih rendah, disebut balung kere atau rakyat jelata, seperti pengasuh anak, tukang kayu, koki atau penjahit pribadi di rumah mereka. Pada masa kolonial, tercipta masakan baru akibat pengaruh budaya asing. Mereka memiliki pengaruh positif dalam pembuatan menu baru, tetapi penjajah membenci hidangan yang dibuat oleh penduduk asli. Mereka percaya bahwa perubahan atau inovasi yang dilakukan oleh Pribumi masih di bawah mereka, tetapi para mbok tukang masak mempunyai keahlian untuk memanjakan lidah para majikan tuan-nyonya Belanda dengan cita rasa lokal yang disesuaikan. Pelopor munculnya kuliner akulturasi Jawa-Belanda berawal dari campur tangan para mbok tukang masak atau yang sering disebut koki tersebut. Contoh

akulturasi kuliner Jawa-Belanda terdapat dalam tata cara makan rijsttafel yang disajikan di Indonesia saat jamuan makan-makan atau pesta, kemudian sajian bistik atau berevolusi menjadi selat Jawa berupa daging sapi atau telur rebus yang dibumbui rempah kuah kecap disajikan bersama aneka sayuran rebus, daun selada, acar timun, merupakan adaptasi dari masakan biefstuk; dan perkedel yang berasal dari makanan daging dengan bumbu khas Belanda bernama frikadeller.

Perkedel kentang ini bukan asli makanan dari Indonesia, melainkan Bangsa Belanda memperkenalkan perkedel pada masa penjajahan mereka. Perkedel berasal dari bahasa Belanda, yaitu frikadeller, tetapi lidah orang Indonesia tidak bisa melafalkan huruf f sehingga menjadi huruf p. Dari sejarahnya, perkedel ini merupakan makanan populer di Jerman dan negara Eropa lainnya seperti Denmark, kepulauan Faroe, Norwegia, Polandia, Rusia, Estonia, Ukraina, Belanda, dan Lithuania yang berbahan dasar kentang dan daging giling (HARDININGTYAS & TURAENI, 2021).

Hasil akulturasi frikadeller menjadi perkedel adalah makanan daging cincang dicampur kentang tumbuk yang digoreng. Pada saat itu karena daging berharga mahal maka sampai saat ini perkedel hanya berbahan dasar kentang dan dibalur telur kocok untuk menyatukan adonan supaya tidak pecah sewaktu digoreng.

Berdasarkan cerpen yang berjudul "Nasi Liku". Pengolahan perkedel kentang dengan bahan dasar kentang dan tambahan tepung menjadi lauk yang tepat untuk menemani nasi.

RIJSTTAFEL

Rijsttafel berasal dari bahasa Belanda yang berarti Rice Table atau sajian nasi yang disajikan di atas meja dengan lauk pauk. Berasal dari Indonesia, Rijsttafel menyajikan makanan asli Indonesia. Konsep Rijsttafel dikembangkan oleh penjajah Belanda yang tinggal di Indonesia. Terinspirasi oleh hidangan Nasi Padang, hidangan nasi yang dikelilingi oleh

berbagai daging dan berbagai sayuran dengan saus, penjajah Belanda menciptakan pesta yang luar biasa untuk menyambut pengunjung dari Barat ke Timur dengan keragaman masakan Indonesia. Istilah Rijsttafel sendiri juga lahir dari hasil keterbukaan sikap orang-orang pribumi dalam melakukan interkasi budaya dengan bangsa Eropa (3+Agung+Gita+Subakti+(193-201), n.d.).

Menurut DJOKO SOEKIMAN, (2011), hidangan yang umum disajikan pada rijsttafel yang banyak digemari masyarakat di Hindia Belanda tahun 1990-an, di antaranya *zwartzuur*, *butspot*, daging ham dengan kuah, roti, tar, puding, agar-agar (goedir/gudir), perkedel (frikadeller), semur (smoor), rol-lade, sup (soep), biefstuk (bistik), resouilles, aneka minuman es (es puter), mie telur, pilus, ayam panggang kecap, udang goreng, kopi susu, botok udang, kepiting goreng, sambel kelapa, sayur lodeh Semarang, nasi kebuli, sayur menir, sayur lodeh Surabaya, pindang kecap, besengek, ayam lada kecap, gulai kambing, puding, telur dadar, satai ayam, satai daging, satai kambing, dan serundeng.

MENGAPA DI INDONESIA PERKEDEL MENGGUNAKAN KENTANG?

Menurut narasumber yang penulis wawancarai yaitu Ibu Enung sebagai pedagang perkedel di Bandung, masyarakat di Indonesia khususnya di zaman sekarang kurang mengenali perkedel daging atau frikadeller yang berasal dari Belanda dikarenakan kebanyakan pedagang perkedel maupun masyarakat setempat di Indonesia telah terbiasa membuat perkedel yang berbahan dasar kentang membuat masyarakat Indonesia tidak terbiasa mengonsumsi frikadeller, terlebih cara penyajian perkedel di Indonesia biasanya hanya sebagai pelengkap lauk pauk saat makan atau dijadikan variasi gorengan sehingga orang Indonesia lebih approve dengan perkedel kentang, tentunya dengan harga yang lebih murah dibandingkan dengan perkedel daging juga menjadi salah satu alasan kenapa masyarakat Indonesia lebih memilih perkedel kentang. Selain perkedel

yang biasa kita kenal, sekarang sudah banyak terdapat inovasi baru dari perkedel dan menjadi ciri khas kuniler bangsa Indonesia, seperti perkedel jagung dan perkedel tahu.

Salah satu perkedel yang terkenal di Bandung yaitu Perkedel Bondon, perkedel Bondon ini biasanya di santap secara langsung dan keunikan dari Perkedel Bondon ini yaitu penjualannya yang dilakukan pada malam hari mulai dari pukul 11 malam.

Perkedel Kentang ini dulunya disebut perkedel Kostas. Namun lama kelamaan orang menyebutnya Perkedel Bondon karena kue ini hanya dijual menjelang tengah malam. Seperti "*bondon*" yang dalam bahasa sunda adalah pelacur. Sebelum krisis moneter, sebagian besar pelanggan kue ini adalah wanita yang baru saja kembali dari klub malam.

Sebenarnya, nama Bondon adalah pemberian dari para pelanggan. Nama itu diberikan karena dulunya merupakan tempat pertemuan para wanita malam sebelum bekerja atau sesudah bekerja.

Saat ini, sebagian besar pelanggan Perkedel Bondon adalah mahasiswa. Pelanggan tetap perkedel ini tidak hanya pelajar yang sengaja datang, tapi juga sering ada driver. Untuk mencicipi cita rasa Perkedel Bondon, pelanggan harus rela mengantre untuk mendapatkan perkedel kentang "*fresh from the oven*" ini. Nomor baris akan diberikan hingga 40 nomor baris. Perkedel disajikan hangat, bukan panas. Disajikan kepada pelanggan langsung setelah dikeluarkan dari penggorengan.

Pembuatan perkedel Bondon pun berbeda dengan penggorengan biasa. Cara memasak perkedel masih menggunakan cara tradisional yaitu dengan menggunakan tungku arang. Cara memasaknya ini masih dipertahankan pemilik Perkedel Bondon agar bisa mempertahankan resep dan cita rasa yang khas. Tekstur luar perkedel ini krispi, namun tekstur dalam yang lembut. Hal ini juga membuktikan banyaknya orang Indonesia khususnya di Bandung Jawa

Barat yang menyukai perkedel kentang dan lebih mengetahuinya dari pada perkedel daging dari Belanda atau Frikadeller. Tempat wisata kuliner Bandung berbeda dengan tempat wisata kuliner kota lain. Bandung bukan hanya tujuan wisata yang banyak menarik pengunjung dari seluruh Jawa Barat dan DKI Jakarta, tapi juga memiliki sejuta cita rasa kuliner. Di sepanjang jalan dan pemandangan kota Bandung, Anda akan menemukan berbagai macam makanan enak dan bergizi.

PENUTUP

Selama hampir 350 tahun Indonesia pernah dijajah oleh belanda, dan pada saat itu para konglomerat mempekerjakan wanita jawa berkelas sosial lebih rendah untuk dijadikan pekerja salah satunya koki. mereka diminta untuk memanjakan lidah para konglomerat dengan cita rasa lokal yang telah di sesuaikan. sejak itulah muncul makanan akulturasi jawa-belanda, salah satunya perkedel. Perkedel adalah makanan khas Indonesia yang merupakan makanan akulturasi dari frikadeller, salah satu makanan dari Belanda yang terbuat dari daging yang di haluskan dan dipadatkan lalu kemudian di goreng. yang menjadi pembeda adalah frikadeller tersebut dimodifikasi dengan mengganti daging menjadi kentang yang memiliki harga lebih murah dan mudah didapat sebagai bahan dasar, serta pelafalannya yang diubah menjadi 'perkedel' dikarenakan orang Indonesiayangkurangbisamelafalkanhuruf 'f'. Salah satu perkedel kentang yang terkenal di Bandung Jawa Barat yaitu Perkedel Bondon, dengan jumlah konsumen yang banyak membuktikan bahwa masyarakat Indonesia lebih banyak mengonsumsi dan membuat perkedel kentang dibandingkan dengan perkedel daging dari Belanda atau Frikadeller

DAFTAR PUSTAKA

3+Agung+Gita+Subakti+(193-201). (n.d.).

DJOKO SOEKIMAN.

2011. *Kebudayaan Indis dari zaman Kompeni sampai revolusi.*

HANDOYO, C. C., CLARISSA, CLAUDIA, G., MILKA, & FIRDAYANTI, S. A.

2018. *Klappertaart: an Indonesian–Dutch-influenced traditional food*. Journal of Ethnic Foods, 5(2), 147–152.

<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.12.002>

HARDININGTYAS, P. R., & TURAENI, N. N. T.

2021. *Identitas Budaya Dan Pradoksal Kuliner Tradisional Dalam Cerpen Ketika Saatnya Dan Kisab-Kisab Lainnya (Cultural Identity and Traditional Culinary Paradoxal in the Short Story Ketika Saatnya dan Kisab-Kisab Lainnya)*. Kansai, 17(2), 256.

<https://doi.org/10.26499/jk.v17i2.2811>

HARKANTININGSIH, N.

2014. *Pengaruh Kolonial di Nusantara*.

LEXY J. MOLEONG.

2018. *Metodologi penelitian kualitatif / penulis, Prof. DR. Lexy J. Moleong, M.A. Panduan Penyusunan Studi Literatur*. (n.d.).

S. NASUTION.

1988. *Metode penelitian naturalistik kualitatif* (1st ed.). Tarsito.

NURCAHYANTI, D., SACHARI, A., DESTIARMAND, A. H., & SUNARYA, Y. Y.

202). *“Mbok Mase” dan “Mbok Semok”*: Reinterpretasi Karakter Perempuan Jawa dalam Kultur Batik. Panggung, 31(3).

NOVITA, E.

2016. *Persepsi Masyarakat Terhadap Perkedel Bondon Di Stasiun Bandung* (Doctoral dissertation, perpustakaan).