

Bakpia: Perjalanan Akulturasi Cina-Indonesia dalam Makanan Khas Yogyakarta = Bakpia: the Journey of Chinese-Indonesian Acculturation in Yogyakarta's Special Food

Martiana Noviopy Rae Rato, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920529576&lokasi=lokal>

Abstrak

Pencampuran dua budaya menjadi suatu budaya baru merupakan pengertian dari akulturasi budaya. Salah satunya yakni percampuran budaya Indonesia dengan Cina. Banyak hasil akulturasi yang sudah melekat dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia utamanya dalam makanan. Namun makanan tersebut tidak diketahui oleh banyak orang bahwa makanan yang sering mereka konsumsi adalah hasil dari akulturasi. Adapun hasil dari akulturasi tersebut yang kini lebih dikenal sebagai makanan khas Yogyakarta, yakni Bakpia. Dengan adanya akulturasi budaya, Bakpia diolah dengan resep dan bahan yang disesuaikan untuk masyarakat Yogyakarta sehingga dapat diterima dengan baik dan digemari oleh masyarakat. Seiring berjalannya waktu, dengan manajemen yang baik dalam berbisnis dan juga dapat melihat peluang, produsen bakpia semakin menjamur dan konsumen pun semakin meningkat. Dari situlah Bakpia sebagai produk hasil dari akulturasi budaya Cina-Indonesia dapat menjadi makanan khas dari Yogyakarta bahkan mengalahkan makanan asli dari Indonesia.

.....Cultural acculturation is the mixing of two cultures into a new cultures. One of them is the mixing of Indonesian and Chinese cultures. Many results of acculturation have been embedded in the daily lives of Indonesian people, especially in food. But food is not known to many people that the food they often consume is the result of acculturation. The result of this acculturation is now better known as Yogyakarta's specialty food, namely Bakpia. With cultural acculturation, Bakpia is processed with recipes and ingredients there are tailored to the people of Yogyakarta so that it can be well received and favored by the public. Over time, with good management in doing business and also able to see good opportunities, Bakpia producers are mushrooming and consumers are increasing. From there, Bakpia as a product of Chinese-Indonesian cultural acculturation can become a specialty food from Yogyakarta and even beat the original food from Indonesian.