

**SKRIPSI**

**HARMONI BUDAYA DALAM RASA: AKULTURASI  
BUDAYA TIONGHOA-BANJAR PADA KULINER DI KOTA  
BANJARMASIN**



**MUHAMMAD WILLIAM SYABANI**

**2010415210014**

**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
PROGRAM STUDI SOSIOLOGI**

**2024**



**LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI**

**HARMONI BUDAYA DALAM RASA: AKULTURASI BUDAYA TIONGHOA-BANJAR PADA KULINER DI KOTA BANJARMASIN**

Disusun dan diajukan oleh:

**MUHAMMAD WILLIAM SYABANI**  
**2010415210014**

Dinyatakan lulus dengan nilai 82,3 (A) dalam ujian mempertahankan skripsi  
Tingkat Sarjana (S1) Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin, pada tanggal: 27 Desember 2024

Menyetujui,  
Pembimbing,

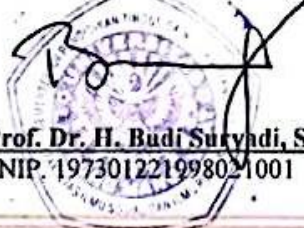
**Arif Rahman Hakim, S.S., M.A.**  
NIP. 199003192019031012

Penguji 1,

**Drs. H. Setia Budhi, M.Si. Ph.D.**  
NIP. 196501011990031008

Dekan  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Lambung Mangkurat

**Prof. Dr. H. Budi Suryadi, S.Sos., M.Si.**  
NIP. 197301221998021001



Penguji 2,

**Siti Zulaikha, S.Sos., M.Sos.**  
NIP. 199310162022032019

Ketua Progam Studi Sosiologi  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Lambung Mangkurat

**Drs. H. Setia Budhi, M.Si. Ph.D.**  
NIP. 196501011990031008





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI SAINS  
DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
PROGRAM STUDI SOSIOLOGI**  
Jl. Brigjen H. Hasan Basri Kayu Tangi Telp: (0511) 3304595  
BANJARMASIN (70123)  
Email: [sosiologi@ulm.ac.id](mailto:sosiologi@ulm.ac.id)

**BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI**

Pada hari ini Jum'at tanggal 27 bulan Desember tahun 2024, Tim Penguji yang ditunjuk oleh Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin dengan surat Nomor: /UN8.1.13/KP.10.00/2024 Tanggal 24 Desember 2024 untuk menguji skripsi :


Nama : Muhammad William Syabani  
NIM : 2010415210014  
Jurusan/Program Studi : Sosiologi  
Judul Skripsi : Harmoni Budaya dalam Rasa : Akulturasi Budaya Tionghoa-Banjar pada Kuliner di Kota Banjarmasin  
Tempat Ujian : Ruang Baca Prodi Sosiologi  
Waktu Ujian : 14.00 WITA - 15.30 WITA  
Nilai : 82,3 (A)  
Dinyatakan : Lulus / Tidak Lulus

Demikian berita acara ini dibuat dan ditandatangani sesuai dengan peraturan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin.

Dibuat di : BANJARMASIN  
Pada Tanggal : 27 Desember 2024


Tim Penguji,

Mahasiswa yang diuji, 1. Ketua : Arif Rahman Hakim, S.S., M.A

  
Muhammad William Syabani  
2010415210014

2. Anggota : Drs. H. Setia Budhi, M.Si., Ph.D

3. Anggota : Siti Zulaikha, S.Sos., M.Sos.

  
  
Mengetahui/Membenarkan :  
Koordinator Program Studi Sosiologi

Drs. H. Setia Budhi, M.Si., Ph.D.  
NIP. 19650101 199003 1 008



## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Muhammad William Syabani  
Nomor Induk Mahasiswa : 2010415210014  
Program Studi : Sosiologi

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul,

### **HARMONI BUDAYA DALAM RASA: AKULTURASI BUDAYA TIONGHOA-BANJAR PADA KULINER DI KOTA BANJARMASIN**

Merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pemikiran orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini adalah karya orang lain, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan peraturan yang mengaturnya.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya, tanpa paksaan dan intimidasi dari pihak manapun.

Banjarmasin, 13 Januari 2025

Yang menyatakan,



**Muhammad William Syabani**  
NIM. 2010415210014

## **MOTTO**

*“You are too concerned with what WAS and what WILL be. There is a saying; Yesterday is history, tomorrow is a mystery, and today is a gift... that’s why they call it the present.”*

-Master Oogway: Kungfu Panda, 2008.

*“You must retain a clear image of your purpose. Once your goal is sharply but realistically defined, all that remains is carrying out your plan. Don’t however worry in your individual potential. Potential is only the expression of a possibility, something that could be assessed accurately only in retrospect. In other words; you’ll never know how good you might’ve become unless you try.”*

-Mike Mentzer

*“The mind is not a vessel to be filled, but a fire to be kindled.”*

-Plutarch

## **KATA PENGANTAR**

Kehadiran bangsa Tionghoa di Indonesia, termasuk di daerah Banjar dan kota Banjarmasin, memiliki pengaruh yang besar dalam sejarah dan budaya. Mereka datang melalui perdagangan maritim pada abad ke-7 hingga ke-14 dan membawa barang dagangan serta memperkenalkan agama, teknologi, dan budaya Tiongkok. Dalam aspek budaya kuliner, makanan Tionghoa memiliki pengaruh yang kuat terhadap kebudayaan Banjar di Banjarmasin. Salah satu contohnya adalah makanan Tionghoa seperti mie dan lumpia yang telah diadaptasi menjadi bagian dari kuliner Banjar, menciptakan perpaduan unik antara cita rasa Tionghoa dan lokal Banjar.

Perpaduan kuliner yang tercipta akibat percampuran dua budaya ini menjadi hal yang menarik karena mencerminkan interaksi dan integrasi budaya. Melalui makanan, kita dapat melihat bagaimana budaya Tionghoa dan Banjar saling berinteraksi, saling mempengaruhi, dan menciptakan sesuatu yang baru dan unik. Hal inilah yang akan penulis bahas dalam penelitian ini.

Skripsi ini ditulis dengan tujuan memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Sosiologi di Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Lambung Mangkurat. Namun skripsi ini tidak akan dapat diselesaikan tanpa adanya dukungan yang terus-menerus diberikan oleh orang-orang lain. Oleh karena itu saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ahmad Alim Bachri, SE., M.Si. selaku Rektor Universitas Lambung Mangkurat.
2. Bapak Prof. Dr. H. Budi Suryadi, S.Sos., M.Si. selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Lambung Mangkurat.
3. Bapak Drs. H. Setia Budhi, M.Si, Ph.D, selaku Ketua Program Studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Lambung Mangkurat, sekaligus dosen penguji skripsi 1.

4. Bapak Arif Rahman Hakim, S.S, M.A, selaku dosen pembimbing saya yang selalu memberikan arahan dan saran kepada saya selama proses penulisan naskah skripsi ini.
5. Ibu Siti Zulaikha, S.Sos, M.Sos, selaku dosen penguji skripsi 2.
6. Seluruh Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Lambung Mangkurat yang telah mengajar saya dan memberi saya ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat.
7. Kedua ibu dan ayah saya yang telah membesarkan saya, memberikan materi, mendukung saya, dan mendoakan saya hingga saya bisa sampai pada titik ini.
8. Teman-teman grup belajar saya, Lemon, yaitu M. Huda Inayaturrahman, M. Zakiyuddin Munziri, Haura Nabila, Faula Najmi Soraya, dan Noor Fitri yang selalu kebersamai saya selama proses perkuliahan.
9. Teman-teman grup Neo-Hamid yaitu Siti Nabila, Nor Aziziah, Husni Norin, dan Ginawati Widya Anggryani.
10. M. Dzaki Hafizhi dan Hernawan Zudha, yaitu teman-teman saya dari SMKN 5 Banjarmasin yang sampai sekarang masih sering ngobrol dan memberi masukan pada saya.
11. Seluruh teman-teman saya yang nama-namanya tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Penulis mengakui bahwa naskah skripsi ini mungkin memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan adanya saran dan kritik untuk melakukan perbaikan. Dengan demikian, naskah skripsi ini dapat dilanjutkan ke tahap sidang skripsi.

Banjarmasin, 20 November 2024

**Muhammad William Syabani**

## ABSTRAK

Muhammad William Syabani. 2024. *Harmoni Budaya Dalam Rasa: Akulturasi Budaya Tionghoa-Banjar pada Kuliner di Kota Banjarmasin*. Skripsi, Program Studi Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. (Dibimbing oleh Arif Rahman Hakim).

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya campuran unsur-unsur kebudayaan Tionghoa-Banjar yang mengindikasikan adanya akulturasi yang terjadi antara budaya Tionghoa dengan Banjar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kuliner-kuliner di Banjarmasin yang dipengaruhi oleh budaya Tionghoa, mengetahui bentuk akulturasi budayanya, dan mengetahui mengapa serta bagaimana hal tersebut bisa terjadi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan pendekatan etnografi. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi terus terang dan non-partisipan, wawancara mendalam semi terstruktur, studi literatur, serta dokumentasi.

Analisis dalam penelitian ini menggunakan teori 4 strategi akulturasi oleh John W. Berry, yang mana teori ini membantu dalam menjelaskan mengapa dan bagaimana akulturasi budaya tersebut bisa terjadi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan adanya akulturasi budaya yang terjadi pada kuliner Tionghoa-Banjar di kota Banjarmasin. Akulturasi itu dapat terjadi karena adanya kontak budaya antara Tionghoa dan Banjar di masa lalu yang berujung pada pembauran dan interaksi budaya antar kedua kelompok tersebut. Terdapat bentuk kuliner yang berasal dari kebudayaan Tionghoa seperti Jao To dan Mie yang kemudian mengalami perubahan karena adanya pengaruh budaya Banjar sehingga memunculkan kuliner baru seperti Soto Banjar dan Mie Habang. Ada pula kuliner baru yang tercipta melalui perpaduan budaya Tionghoa dan Banjar, yaitu Sup Mutiara. Selain itu, beberapa tradisi Tionghoa seperti Cap Go Me, Ritual Keagamaan, dan Ceng Beng juga dipengaruhi oleh budaya kuliner Banjar dengan adanya Lontong Cap Go Me dan penggunaan wadai banjar sebagai sesajian. Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa budaya Tionghoa memiliki pengaruh yang signifikan dalam membentuk budaya kuliner di kota Banjarmasin, dan budaya kuliner Banjar juga memiliki pengaruh terhadap tradisi-tradisi Tionghoa. Akulturasi tidak hanya terjadi karena orang-orang Tionghoa yang ingin berbaur, akan tetapi juga karena adanya penerimaan dari orang-orang Banjar di masa lalu. Masyarakat Banjar yang terbuka dan inklusif membuat kota Banjarmasin menjadi kota multikultural yang kita ketahui saat ini.

**Kata Kunci:** Akulturasi, Kuliner, Tionghoa-Banjar.

## **ABSTRACT**

**Muhammad William Syabani.** 2024. *Cultural Harmony In Taste: Acculturation of Chinese-Banjar Culture in the Culinary of Banjarmasin City.* Thesis, Sociology Study Program, Faculty of Social and Political Sciences. (Supervised by Arif Rahman Hakim).

This research is motivated by the presence of elements of Chinese-Banjar culture, indicating acculturation between Chinese and Banjar cultures. The purpose of this research is to identify the culinary influences of Chinese culture in Banjarmasin, understand the forms of cultural acculturation, and explore why and how this process occurred. The method used in this research is qualitative with an ethnographic approach. Data collection techniques include overt and non-participant observation, semi-structured in-depth interviews, literature studies, and documentation.

The analysis in this research utilizes John W. Berry's theory of four acculturation strategies, which aids in explaining why and how the cultural acculturation occurred. The results of the study indicate that acculturation between Chinese and Banjar cultures has indeed occurred in the culinary traditions of Banjarmasin. This acculturation happened due to cultural contact between the Chinese and Banjar people in the past, leading to the blending and interaction of their cultural elements. Some culinary forms, such as *Jao To* and noodles, originally from Chinese culture, have undergone changes due to Banjar influences, giving rise to new dishes like *Soto Banjar* and *Mie Habang*. Additionally, a new culinary dish, *Sup Mutiara*, emerged from the fusion of Chinese and Banjar cultures. Moreover, certain Chinese traditions such as *Cap Go Me*, religious rituals, and Ceng Beng have also been influenced by Banjar culinary culture, as seen in the creation of Lontong *Cap Go Me* and the use of Banjar pastries (*wadai banjar*) as offerings. Based on these findings, it can be concluded that Chinese culture has significantly influenced the formation of culinary traditions in Banjarmasin, while Banjar culinary culture has also impacted Chinese traditions. Acculturation occurred not only because the Chinese community sought to blend in but also because of the acceptance from the Banjar people in the past. The openness and inclusiveness of the Banjar community have made Banjarmasin the multicultural city we know today.

**Keywords:** *Acculturation, Culinary, Chinese-Banjar*

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....	i
BERITA ACARA .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRAK .....	vii
<i>ABSTRACT</i> .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. <i>Review</i> Penelitian Terdahulu .....	5
2.2. Uraian Konseptual .....	9
2.2.1 Kebudayaan.....	9
2.2.2 Difusi Budaya .....	10
2.2.3 Kuliner.....	11
2.3. Landasan Teori .....	11
2.3.1 Teori 4 Strategi Akulturasi – John W. Berry .....	11
2.4. <i>State of the Art</i> Penelitian .....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Jenis Penelitian .....	19
3.2. Pendekatan yang Digunakan .....	19
3.3. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	20
3.4. Teknik Pengumpulan Data .....	21

3.4.1.	Observasi.....	21
3.4.2.	Wawancara.....	22
3.4.3.	Dokumentasi .....	24
3.4.4.	Studi Literatur .....	25
3.5.	Teknik Analisis Data .....	25
3.5.1.	Analisis Domain.....	26
3.5.2.	Analisis Taksonomi.....	26
3.5.3.	Analisis Komponensial .....	27
3.5.4.	Analisis Tema Budaya .....	28
<b>BAB IV</b>	<b>GAMBARAN LOKASI PENELITIAN.....</b>	<b>29</b>
4.1.	Sejarah Kota Banjarmasin .....	29
4.2.	Banjarmasin Sebagai Kota Multikultural .....	31
4.3.	Masyarakat Tionghoa Sebagai Salah Satu Komunitas Multikultural Di Kota Banjarmasin .....	35
<b>BAB V</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>
5.1.	Kuliner Tionghoa-Banjar Di Kota Banjarmasin .....	38
5.1.1.	Soto Banjar.....	38
5.1.2.	Sup Mutiara.....	42
5.1.3.	Mie Habang.....	44
5.2.	Kuliner Banjar Pada Tradisi Tionghoa-Banjar.....	45
5.2.1.	Lontong Cap Go Me .....	46
5.2.2.	Wadai Banjar Dalam Ritual Keagamaan .....	48
5.2.3.	Wadai Banjar Dalam Tradisi Ceng Beng.....	52
5.3.	Bentuk Akulturasi Budaya Kuliner Tionghoa-Banjar.....	55
5.3.1.	Soto Banjar.....	55
5.3.2.	Sup Mutiara.....	57
5.3.3.	Mie Habang.....	59
5.3.4.	Lontong Banjar Sebagai Lontong Cap Go Me.....	60
5.3.5.	Wadai Banjar Sebagai Sesajian.....	62
5.4.	Integrasi Budaya Kuliner Tionghoa-Banjar .....	65
5.5.	Kuliner Tionghoa-Banjar Bahari.....	68

5.5.1. Pindang Keladi .....	69
5.5.2. Pati Rmania .....	71
BAB VI PENUTUP .....	74
6.1. Kesimpulan.....	74
6.2. Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA .....	77
LAMPIRAN.....	79

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Jadwal Kegiatan Penelitian .....	20
Tabel 3.2. Daftar Informan Penelitian.....	23

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Empat strategi akulturasi John W. Berry .....	15
Gambar 4.1. Peta Kota Banjarmasin .....	32
Gambar 5.1. Soto Banjar .....	39
Gambar 5.2. Rumah Makan Soto Bang Amat.....	41
Gambar 5.3. Sup Mutiara .....	42
Gambar 5.4. Mie Habang .....	44
Gambar 5.5. Lontong Cap Go Me.....	47
Gambar 5.6. Lontong Banjar.....	48
Gambar 5.7. Sesajian pada Persembahan Dewa di Klenteng Po An Kiong .....	50
Gambar 5.8. Tradisi Ceng Beng pada Kuburan Tionghoa.....	53