



NASI GORENG DAN BAKWAN KULINER KECEMARAAN MASYARAKAT YANG MERUPAKAN HASIL AKULTURASI RASA INDONESIA DAN TIONGKOK

Rafidah Nur Sa'adah¹, Gadink Chandra², Nadya Ulya³

1, 2, 3Program Studi Sarjana Terapan Bahasa Mandarin untuk Komunikasi Bisnis dan Profesional, Fakultas Sekolah Vokasi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta

ARTICLE INFO

Article history:

Received Desember, 2025

Revised Desember, 2025

Accepted Desember, 2025

Available online Desember, 2025

rafidahnurs@student.uns.ac.id

gadinkchandra@student.uns.ac.id

nadya_ulya@student.uns.ac.id

*This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.
Copyright © 2023 by Author. Published by Universitas
Pendidikan Ganesha.*

A B S T R A K

Akulturası budaya adalah proses percampuran dua kebudayaan atau lebih yang bertemu, di mana unsur-unsur budaya asing diterima dan diserap secara perlahan, membentuk kebudayaan baru yang kaya tanpa menghilangkan ciri khas budaya aslinya. Di Indonesia banyak sekali hasil akulturası budaya yang dihasilkan dengan negara lain, mulai dari asia hingga eropa sehingga banyak sekali hal mirip antara Indonesia dan negara lain. Hal ini patut kita syukuri

sebagai masyarakat Indonesia karena bisa menikmati akulturası budaya dari mulai barang hingga makanan yang ada.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji akulturası budaya Tiongkok dan Indonesia dalam hal makanan. Penelitian ini menggunakan metode penelitian literature, sumber yang kami gunakan dalam penelitian ini adalah artikel dan jurnal. Perkembangan kuliner Tionghoa di Indonesia tidak lepas dari adanya migrasi para pedagang Tiongkok ke Indonesia pada zaman dahulu. Nasi goreng diperkirakan berasal dari masyarakat Tiongkok yang tidak menyukai nasi yang sudah dingin lalu mereka menghangatkan kembali nasi tersebut dengan cara menggorengnya. Berdasarkan hasil penelitian diketahui Nasi goreng merupakan makanan khas Indonesia yang diadaptasi dari gaya masakan China. Sejarah nasi goreng tertulis dalam satu karya sastra Jawa kuno yang bernama "Serat Centhini". Sejarah lainnya terdapat di Tiongkok pada awal era Dinasti Qing, setelah berkuasa pada pertengahan abad ke 17. Tidak diketahui kapan pastinya kecap menjadi salah satu bahan dalam



pembuatan nasi goreng, namun tahun 1961, pada “Buku Resep Nusantara”, nasi goreng dengan kecap muncul di halaman 182. Nasi Goreng yang sering kita jumpai saat ini umumnya adalah nasi goreng berwarna merah, resep nasi goreng ini diperkirakan adalah turunan dari nasi goreng Surabaya.

Bakwan berasal dari Tiongkok, dari kata “bak” (daging) dan “wan” (bola), artinya “bola daging” (肉丸/ròu wán) yang dibawa pedagang Tionghoa ke Indonesia dan diadaptasi menjadi gorengan sayur atau protein lain karena harga daging mahal, menjadi camilan populer seperti bala-bala di Jawa Barat dan pia-pia di Jawa Tengah/Timur, hasil akulturasi kuliner yang memperkaya jajanan kaki lima. Saat dibawa ke Nusantara, daging mahal diganti dengan sayuran (wortel, tauge, kol) yang lebih terjangkau, dicampur adonan tepung dan digoreng renyah. Ini adalah contoh akulturasi budaya, di mana makanan Tiongkok berpadu dengan bahan lokal dan kebiasaan kuliner Indonesia.

Kata Kunci : Akulturasi, Nasi Goreng, Bakwan, Tiongkok

A. Latar Belakang

Cina atau Tiongkok merupakan negara yang terletak di bagian kawasan Asia Timur yang memiliki jumlah penduduk terbesar di dunia. Tionghoa atau Tionghwa, sebutan di Indonesia untuk orang-orang dari suku atau bangsa Tiongkok. Kata ini dalam Bahasa Indonesia sering dipakai untuk menggantikan kata "Cina" yang kini memiliki konotasi negatif. Budaya dan masyarakat Tionghoa di Indonesia telah lama menjadi bagian dari budaya bangsa. Menjadikan Etnis Tionghoa bagian yang tidak terpisahkan dari sejarah panjang Indonesia. Menurut Hidayat (1993), Imigran Tionghoa yang tersebar di Indonesia kebanyakan berasal dari Fukkien dan Kwangtung (Guangdong) terutama dari suku bangsa Hokkian, Hakka, dan Kanton. Menurut Setiono (2002) Etnis Tionghoa datang untuk berdagang dan menetap. Selain berdagang, sebagian Etnis Tionghoa bekerja dibidang pertukangan, petani, dan bekerja ditambang. Dengan tersebarnya Etnis Tionghoa di berbagai bidang pekerjaan, hal ini memungkinkan terjadinya transfer ilmu pengetahuan.



Nasi goreng dan bakwan merupakan makanan yang populer di Indonesia. Kedua makanan ini sering di sebut sebagai makanan asli Indonesia, namun tahukah kalian bahwa makanan yang disebut makanan asli Indonesia ini sebenarnya adalah akulturasi budaya dari Indonesia dan China. Banyak orang di Indonesia yang masih salah paham mengenai asal usul makanan-makanan ini. Oleh karena itu, penelitian ini berupaya untuk menganalisis asal usul dan bagaimana makanan makanan ini kemudian melekat di kalangan masyarakat Indonesia.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis proses akulturasi budaya kuliner Tiongkok dalam dua hidangan populer Indonesia yaitu nasi goreng dan bakwan, serta memahami bagaimana interaksi budaya tersebut membentuk identitas kuliner Indonesia masa kini, hingga kuliner tersebut bisa sangat digemari oleh masyarakat Indonesia.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode studi literatur atau studi kepustakaan. Melalui metode ini, penulis tidak melakukan pengumpulan data secara langsung di lapangan, melainkan dengan menganalisis, membaca, mengumpulkan informasi dari hasil penelitian yang sudah ada sebelum nya. Informasi yang diperoleh dari berbagai sumber artikel, makalah, dan jurnal yang berkaitan dengan topik penelitian dimanfaatkan untuk memperkuat dasar teori penelitian dan menyusun secara teratur dan sistematis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tiongkok pada awal era Dinasti Qing, setelah berkuasa pada pertengahan abad ke 17, bangsa Mancuria menghancurkan kota Yangzhou di provinsi Jiangsu yang menjadi pusat ekonomi pada dinasti sebelumnya. Karena Kota Yangzhou punya modal besar sebagai pusat distribusi garam di Tiongkok, kota ini dengan cepat bangkit kembali. Di masa ini, ada seorang magistrat atau yang kita kenal sebagai Bupati Yangzhou, bernama Yi Bingshou (1754-1815), yang menyadari betapa garam adalah sebuah kemewahan yang hanya dimiliki Yangzhou.



Dinasti Qing pun mulai mencoba-coba menggoreng nasi dan jadilah hidangan khas Yangzhou yang dinamakan nasi goreng Yangzhou. Nasi goreng Yangzhou adalah single dish, sesuai gaya hidangan Tionghoa, yang disantap terpisah dengan lauknya. Jika dilihat dari tahunnya, Nasi Goreng nusantara ala Jayeng resmi dengan nasi goreng Yangzhou hampir sama tuanya: muncul di sekitar abad ke-17.

Nasi goreng menyebar ke Nusantara bersama dengan migrasi orang Tionghoa pada abad ke-17 dan 18. Pada tahun 1915 dibuat resep nasi goreng tertua pada buku yang berjudul "Boekoe Masakan Betawi", salah satu ciri akulturasi dalam nasi goreng ini yaitu adanya kecap yang merupakan akulturasi kuliner antara Tionghoa dan Jawa.

Seiring berjalannya waktu, nasi goreng menjadi semakin populer di Indonesia dan diolah dengan berbagai variasi. Setiap daerah di Indonesia memiliki resep nasi goreng khasnya sendiri, dengan bumbu dan bahan tambahan yang berbeda-beda. Hal ini membuat nasi goreng menjadi hidangan yang kaya rasa dan selalu menarik untuk dicoba.

Di daratan Tiongkok, makanan dengan sejumlah bahan utama seperti daging, sayuran, dan seafood telah menjadi bagian tak terpisahkan dalam kehidupan sehari-hari. Salah satu hidangan yang khas di Tiongkok adalah "Bakwan" atau "肉丸," yang secara harfiah berarti "gulungan daging babi". Hidangan ini terdiri dari bola-bola daging babi cincang yang pengolahannya menggunakan berbagai bumbu dan rempah-rempah, kemudian menggoreng hingga keemasan. Masuknya bakwan di Indonesia diperkenalkan oleh para pedagang Tiongkok yang menjelajahi nusantara ini. Dengan cepat, makanan ini memikat hati masyarakat lokal dengan rasa yang khas dan beragamnya variasi. Bakwan di Indonesia pun mengalami modifikasi sesuai dengan selera lokal, seperti penambahan bumbu khas Indonesia dan rempah-rempah yang melimpah.

Adanya migrasi orang Tionghoa ke Batavia turut adanya proses penyesuaian dalam bidang kuliner, para perantau Tionghoa ini turut serta dalam membawa bahan, makanan, maupun teknik memasak dari negeri asalnya begitu pula ketika sampai di tempat rantau mereka juga diperkenalkan dengan hal baru yang sebelumnya tidak



tidak pernah dikenal di negeri asalnya termasuk pula dalam makanan. Jika orang Tionghoa totok lebih memegang kuat akar tradisi dan budaya dari negeri asalnya, berbeda dengan peranakan yang lebih menerima budaya dari tempat rantau yang ditinggalinya. Bertolak dari pemahaman bahwa unsur lokal dalam budaya peranakan merupakan sumbangan dari pihak perempuan yang diwariskan melalui kehidupan lingkungan rumah tangga, salah satunya dalam produktivitas dapur lewat masakan dan makanan.

Jenis-jenis

Berikut beberapa jenis nasi goreng yang ada di Indonesia:

1. Nasi Goreng Kampung
2. Nasi Goreng Seafood
3. Nasi Goreng Spesial
4. Nasi Goreng Jawa
5. Nasi Goreng Kambing

Berikut jenis-jenis Bakwan yang ada di Indonesia :

1. Bakwan Sayur (Bala-bala/Ote-ote/Weci): Campuran terigu, wortel, kol, daun bawang.
2. Bakwan Udang: Ditambah udang cincang atau utuh.
3. Bakwan Jagung: Dibuat dari jagung manis pipil.
4. Bakwan Tahu: Tahu dihancurkan dicampur adonan.
5. Bakwan Kentang: Kentang rebus halus jadi bahan utama, mirip perkedel.
6. Bakwan Teri: Ditambah ikan teri yang digoreng kering.
7. Bakwan Bayam: Menggunakan bayam sebagai sayuran.
8. Bakwan Daun Singkong: Menggunakan daun singkong.

Cara Membuat

Resep membuat bakwan

Bahan-Bahan :



1. 5 Sendok makan tepung terigu
2. 3 Buah jagung manis disisir
3. 1 Sendok makan tepung beras
4. 1 Butir telur ayam
5. Garam secukupnya
6. Gula secukupnya
7. Air secukupnya
8. Minyak goreng secukupnya
9. Bahan yang dihaluskan:
 10. 3 Batang daun seledri dirajang halus
 11. 3 Butir bawang merah dicincang halus
 12. 2 Siung bawang putih dicincang halus
 13. 1 Batang wortel kecil dicincang halus
 14. 1 Batang daun bawang dirajang halus

Cara Membuat Bakwan Jagung

1. Mencampur semua bahan bakwan jagung, kemudian menuangkan air sedikit demi sedikit. Jangan sampai adonan terlalu encer atau terlalu bantat.
2. Membumbui adonan bakwan jagung dengan garam dan gula secukupnya.
3. Mengambil 1 sendok makan adonan, kemudian menggorengnya di dalam minyak panas sampai berwarna kuning keemasan.
4. Saat bakwan jagung sudah berwarna kuning keemasan, mengangkatnya segera lalu meniriskan agar memisahkan minyak dari bakwan.
5. Tips agar bakwan jagung renyah, yaitu memastikan saat menggoreng, adonan bakwan jagung terendam seluruhnya dalam minyak. Namun, minyak tidak boleh terlalu banyak.

Resep membuat Nasi Goreng

Bahan-Bahan :

- 2 piring nasi putih (sebaiknya yang sudah dingin)
- 2 siung bawang putih, cincang halus



- 3 siung bawang merah, iris tipis
- 2 butir telur, kocok lepas
- 100 gram ayam, potong dadu kecil
- 100 gram udang kupas (opsional)
- 1 buah wortel, potong dadu kecil
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 3 sendok makan kecap manis
- 2 sendok makan minyak goreng
- Garam dan merica secukupnya

Cara Membuat Nasi Goreng

1. Siapkan semua bahan yang dibutuhkan. Pastikan nasi sudah dingin untuk hasil terbaik.
2. Panaskan minyak dalam wajan. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum dan berubah warna menjadi kecokelatan.
3. Masukkan telur yang sudah dikocok. Orak-arik hingga telur matang dan berbentuk potongan kecil-kecil.
4. Masukkan ayam dan udang, masak hingga berubah warna dan matang. Tambahkan wortel dan masak hingga setengah matang.
5. Masukkan nasi putih ke dalam wajan. Aduk rata dengan bumbu dan bahan lainnya hingga semua tercampur dengan rata.
6. Tambahkan kecap manis, garam, dan merica. Aduk hingga semua bahan tercampur rata dan nasi berubah warna menjadi cokelat keemasan.
7. Terakhir, tambahkan irisan daun bawang. Aduk sebentar hingga layu. Angkat dan sajikan dengan pelengkap seperti kerupuk, acar, dan irisan mentimun atau tomat.



KESIMPULAN

Konon, hidangan ini sudah ada sejak 4000 tahun sebelum Masehi di Tiongkok. Pada masa itu, masyarakat Tiongkok tidak menyukai nasi yang sudah dingin. Oleh karena itu, mereka mencoba menghangatkan kembali nasi tersebut dengan cara menggorengnya bersama dengan bumbu dan bahan lain.

Nasi goreng kemudian dibawa ke Indonesia oleh para pedagang Tiongkok yang datang ke Nusantara. Hidangan ini kemudian beradaptasi dengan budaya dan bahan-bahan lokal Indonesia. Penggunaan kecap manis, misalnya, menjadi ciri khas nasi goreng Indonesia yang membedakannya dari nasi goreng Tiongkok.

Bakwan adalah salah satu makanan yang khas dan lezat di Indonesia, dengan akar sejarah yang menghubungkannya dengan Tiongkok. Nama “bakwan” sendiri berasal dari bahasa Hokkian yang familiar oleh komunitas Tionghoa di Indonesia. Hidangan ini telah mengalami evolusi dan variasi di Indonesia, menciptakan berbagai jenis bakwan yang unik dan menggugah selera. Meskipun demikian, bakwan tetap mempertahankan esensi rasanya yang gurih dan renyah, menjadikannya salah satu camilan favorit yang sulit untuk kita lewatkan.

Salah satu alasan bahwa bakwan begitu digemari di Indonesia adalah karena keunikan rasa dan teksturnya yang menggoda selera. Dengan kombinasi berbagai bahan berkualitas tinggi, seperti sayuran segar dan seafood, serta penggunaan bumbu dan rempah-rempah yang khas, bakwan berhasil menciptakan harmoni cita rasa yang sulit untuk menolak.



DAFTAR PUSTAKA

- Dami, R. (2023, 15 April). Ini Review Beberapa Kuliner Khas Nusantara yang Ternyata Hasil Akulturasi Budaya. Jurnal Flores. Diakses pada 17 November 2025, dari <https://www.jurnalflores.co.id/umkm/7768421049/ini-review-beberapa-kuliner-khas-nusantara-yang-ternyata-hasil-akulturasi-budaya?page=2>
- Mutiara, A. A. (2018). Bab I. [Bab dari Skripsi, tidak ada judul spesifik dari tautan]. e-Library UNIKOM. Diakses pada 17 November 2025, dari https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/3278/7/11.UNIKOM_Alya%20Aliffa%20Mutiara_BAB%201.pdf
- NCSA Indonesia. (2024, 19 Juni). Sejarah Nasi Goreng Indonesia yang Mendunia, Negara Asal Usulnya Malah Kalah. Diakses dari <https://share.google/aMuh7Ruefblf4UjxN> pada 17 November 2025.
- Putri, W., Djuanaidi, D., & Humaidi, H. (2022). Perkembangan kuliner Tionghoa di Batavia 1915-1942. *Historiography: Journal of Indonesian History and Education*, 2(2), 181-192. Diakses <https://journal2.um.ac.id/index.php/JDS/article/download/26601/pdf>.
- Winters, R. (t.t.). Jejak Sejarah Bakwan: Dari Tiongkok Kuno Hingga Santapan Favorit Indonesia. UT Hong Kong & Macau. Diakses dari <https://uthkg.com/akademisi/jejak-sejarah-bakwan/> pada 17 November 2025.
- Halit, L. (2025). Strategi Pemasaran Bisnis Nasi Greng: Studi Kasus di Nasi Goreng 27 Lingsar (Jurnal). Universitas Islam Negeri Mataram. Diakses dari <https://www.scribd.com/document/872979299/Jurnal-Nasi-Goreng-Lukman-Halit> pada 17 November 2025
- Jejak Sejarah Bakwan. UTH KG. Diakses pada 17 November 2025, dari <https://uthkg.com/akademisi/jejak-sejarah-bakwan/>