

Variasi olahan sambal di Hindia-Belanda abad 19 sampai awal Abad 20

Hadyan Nandana Santosa

Universitas Negeri Malang, Kota Malang, hadyan.nandana.1907326@students.um.ac.id

Abstract

The 1864 chef bitja became the first cookbook in the Netherlands. Recipes contained in the book indicate a mixture of earthly and European cuisine. The recipe for chili sauce became a major dominance in this book. More than the indis' culture that began to develop since the 17th century became a major influence on the formation of different types of cuisine. Even the Indian culture produced the rijsttafel meal, which also included a variety of the local sambel dish. Moreover, the sambel in the Dutch Indian era was able to produce a variety of different forms of sambel. It thus began to identify the variations of childishly refined on Dutch subjects from the 19th to early 20th centuries

Keywords

Sambal; Processed; Hindia-Belanda

Abstrak

Kokki Bitja yang terbit di tahun 1864, merupakan buku resep masakan pertama yang ada di Hindia-belanda. Resep-resep masakan yang termuat dalam buku itu mengindikasikan memuat mengenai perpaduan antara masakan kalangan bumiputra dengan masakan Eropa. Resep pembuatan sambal menjadi dominasi besar di dalam buku ini. Terlebih kebudayaan Indis yang mulai berkembang sejak abad ke-17 menjadi pengaruh besar terhadap terbentuknya perpaduan jenis masakan. Bahkan kebudayaan Indis tersebut menghasilkan cara makan Rijsttafel yang berpadu dengan variasi menu masakan lokal berupa sambel. Selain itu, sambel dalam proses akulturasi masa Hindia Belanda tersebut mampu menghasilkan macam-macam variasi bentuk cita rasa sambel. Sehingga bermula dari sinilah tulisan ini mengidentifikasi berbagai variasi olahan sambal yang ada di bumi jajahan Belanda pada abad 19 sampai awal abad 20.

Kata kunci

Sambal; Olahan; Hindia-Belanda

**Received: 6 June 2021*

**Revised: 4 October 2021*

**Accepted: 29 October 2021*

**Published: 30 October 2021*

Pendahuluan

Hindia-Belanda mempunyai banyak keunikan dalam keberagaman olahan sambal. Keunikan dalam olahan sambal itu dikarenakan adanya kebudayaan Indis yang telah tumbuh di rentang abad ke-17. Kebudayaan Indis di sini yang dimaksud ialah bentuk dukungan dari sebagian orang Belanda tentang hasil persentuhan kebudayaan, antara budaya Bumiputra

dengan Belanda (akulturasi). Pengaruh kebudayaan Indis ini sangat besar. Menurut Fadly Rahman (2011) Tidak hanya masakan, melainkan juga mempengaruhi unsur-unsur gaya hidup yang lain, seperti bahasa, cara berpakaian, kelengkapan perabot rumah tangga, pekerjaan, kesenian, religi, dan penghargaan atas waktu.

Proses akulturasi tidak terjadi karena dipaksakan melalui pribumi begitu saja. Sebab-sebab akulturasi dalam kebudayaan indis ini memiliki kaitan erat dengan asal usul keberadaannya. Menurut Pipit Anggraeni (2019), Kebudayaan Indis dalam lintasan sejarah VOC muncul dikarenakan munculnya praktik-praktik pergundikan. Pergundikan muncul akibat adanya pembatasan terhadap imigran perempuan Belanda dengan rumitnya aturan-aturan yang ditetapkan oleh negara induk. Melalui inilah perempuan-perempuan bumiputera dijadikan sebagai gundik (Nyai) dari lelaki Belanda. Gundik sendiri selain sebagai istri simpanan, gundik juga terlibat penuh dalam setiap pekerjaan rumah tangga, termasuk pekerjaan dapur. Dalam perkembangannya perempuan-perempuan Bumiputra inilah yang memiliki andil besar terhadap olahan masakan.

Perkembangan olahan masakan yang berpadu melalui akulturasi budaya juga mendapat pengaruh yang cukup besar dari gastronomi politik di Eropa. Tokoh yang memperkenalkan gastronomi tersebut bernama Jean Anthelme Brillat-Savarin dari Prancis. Melalui hal ini memberikan pengaruh bagi demokratisasi peran juru masak yang memberikan kesempatan bagi segelintir perempuan untuk berkreasi di dapur. Secara tanpa disadari hal ini mampu menggeser eksklusifitas juru masak yang ada di kalangan bangsawan. Dengan demikian kreasi masakan di periode ini menekankan pada penuangan unsur kesenian dalam menyajikan hidangan. Gastronomi politik termasuk juga mempengaruhi belanda sehingga mampu hadir di daerah koloninya. Kemudian pada tahun 1825 gagasan ini diperkenalkan ke daerah koloni oleh Caspar George Carl Reindwardt seiring dengan diterbitkannya *Kitab Masak Masakan India* (Kokki Bitja) (Rahman, 2016).

Selain budaya bumiputera dengan budaya belanda yang bercampur dalam proses akulturasi melalui kebudayaan Indis. Proses akulturasi juga melibatkan Budaya Cina, Arab, dan India, utamanya pada fokus konteks tulisan ini ialah masakan. Dalam hal ini perpaduan yang diinisiasi oleh adanya kepentingan gastronomi politik menyebutnya dengan istilah *Indische Keuken* (kuliner Indis) (Rahman, 2019). Sebagai contoh pengaruh dari budaya Cina dapat dilihat melalui besarnya api dalam beberapa masakan Hindia-Belanda. Sedangkan contoh dari budaya India dapat dilihat melalui kentalnya kuah dalam beberapa olahan masakan yang terdapat pada gulai, beberapa sup daging, dan rendang. Begitulah penjelasan singkat mengenai hasil perpaduan antara berbagai budaya dalam mempengaruhi olahan masakan yang ada di Hindia-Belanda.

Ditengah sepihnya pembahasan mengenai tema kuliner. Maka kini telah terdapat banyak sejarawan Indonesia yang mulai memperhatikan tema-tema sejarah kuliner secara telaten dan tekun, seperti misanya Fadly Rahman. Meskipun telah ada beberapa sejarawan terdahulu yang sedikit menyinggung mengenai tema-tema makanan, seperti Ong Hok Ham. Namun dalam bangku-bangku akademis hanya sejarawan ini yang menjadikan sejarah

kuliner sebagai fokus studinya. Sejarawan ini telah menerbitkan beberapa buku sejarah tentang dunia kuliner. Mungkin secara berlebihan penulis dapat mengatakan, bahwa sejarawan tersebut memiliki peran seperti pembawa lentera dalam gelapnya tema-tema sejarah kuliner. Dalam hal ini, melalui penelusuran sumber-sumber dari historiografi sejarawan tersebut, penulis menjumpai buku resep Kokki Bitja (Cornelia, 1864) sebagai sumber tertua dalam menemukan olahan sambal. Terlebih dalam perkembangannya, Fadly Rahman juga memberikan pengaruh pada penelitian yang menghasilkan sebuah buku berjudul *Kuliner Hindia Belanda (1901-1942)* oleh Pipit Anggraeni. Sehingga dari sinilah penulis mencoba mengulas mengenai variasi olahan sambal dalam lintasan tema-tema sejarah kuliner di Hindia Belanda abad ke-19.

Metode

Metode penelitian yang digunakan dalam artikel ini adalah metode sejarah. Tahap awal dari metode sejarah yaitu heuristik, kritik sumber, kemudian interpretasi, dan yang terakhir adalah historiografi. Heuristik sebagai tahapan awal dalam metode ini memiliki maksud sebagai pelacakan sumber sejarah yang sesuai dengan judul tulisan. Kritik sumber sebagai tahap kedua bermaksud untuk menganalisis setiap sumber sejarah agar menjadi pendukung yang kuat sesuai dengan judul. Kemudian interpretasi bermaksud sebagai bentuk penalaran rekonstruksi sejarah, yang diperoleh melalui sumber sejarah dengan penggunaan imajinasi dalam akal. Tahap akhir dari metode sejarah ini adalah historiografi. Historiografi memiliki maksud sebagai perwujudan rekonstruksi sejarah berdasarkan sebuah karya tulis.

Sumber yang digunakan dalam tulisan ini sebagian besar diambil dari buku. Kemudian sisanya diperoleh dari artikel jurnal, internet, dan beberapa dari surat kabar. Selain metode sejarah, tulisan ini juga menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan menggunakan penalaran induktif yang bersifat deskriptif-analitis. Penalaran induktif sendiri dimaksudkan untuk dapat memberikan penjelasan terhadap suatu permasalahan dengan data yang ada. Sementara sifat deskriptif-analitis fokus pada upaya untuk memberikan gambaran atau penjelasan terhadap objek yang diteliti lewat data yang terkumpul, kemudian melakukan analisis untuk pengambilan kesimpulan (Moleong, 2006).

Hasil dan Pembahasan

Gambaran Umum Budaya Makan dan Sejarah Sambal

Pada abad ke-9, jauh sebelum kolonisasi mempengaruhi kehidupan pribumi di Hindia Belanda. Utamanya pada peradaban Jawa Kuno, beras telah menjadi sumber pangan pokok dan digunakan sebagai bahan untuk penetapan sima (Rahardjo, 2011) Menurut Nastiti melalui buku Supratikno Rahardjo (2011), Pada abad tersebutlah, masyarakat Jawa Kuno memiliki kehidupan agraris dengan hasil bumi melimpah, yakni beras, umbi-umbian (ubi, talas), cabe, kacang-kacangan, dan rempah-rempah (jahe,

jamuju, sirih, dan kapulaga). Berbagai bahan makanan inilah yang telah mengakar menjadi sebuah budaya bagi Jawa Kuno sebagai nenek moyang dari pribumi Hindia-Belanda. Hingga memasuki masa kolonial, beras masih tetap menjadi bahan pangan pokok bagi kebanyakan penduduk Hindia-Belanda, utamanya masyarakat Jawa. Dalam hal ini beras sebagai makanan pokok sama halnya dengan sambel. Bahkan sambal dengan sensasi rasa pedasnya telah melekat pada budaya di Nusantara hingga mampu menembus berbagai lintas lapisan sosial.

Pada masa kolonial di abad ke-19 sambel berbahan dasar dari cabai mendapat sedikit perpaduan dari rempah-rempah. Namun ungkapan Fadly Rahman dalam sebuah wawancara yang dikutip dari unpad.ac.id:

“Sebelum cabai masuk ke Nusantara, nenek moyang orang Jawa menggunakan cabya jawa (*Piper retrofractum*), lada (*Piper nigrum*), dan jahe (*Zingiber officinale*) sebagai bahan membuat sambal. Lain hal dengan di Sumatra Utara yang memiliki andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC), tanaman khas yang sejak dulu hingga kini digunakan sebagai pecitarasa pedas...”

Berdasarkan Lodewycksz (1598: 146 dalam Reid, 2020) memberi penjelasan bahwa dalam perkembangan sambal yang menjadikan lada sebagai bahan dasar mengalami kelangkaan, maka pada tahun 1596 ditemukanlah tanaman cabai yang tumbuh di Jawa, sekaligus digunakan oleh Gubernur Banten sebagai pengganti lada. Dari sinilah kepopuleran cabai sebagai bahan olahan sambal mulai kian meningkat. Bertahannya cabai sebagai bahan utama dari sambal, tidak hanya ada pada masa Hindia Belanda. Namun hingga sampai pada modern saat ini cabai masih tetap menjadi primadona orang-orang Indonesia.

Memasuki abad 19, konsep makan yang ada di Jawa menampilkan bentuk kesederhaan dalam tata cara mengonsumsinya, yaitu dengan suapan melalui jari, makan menggunakan daun pisang atau piring kayu sebagai wadah, makan dalam kondisi duduk di lantai, makan menggunakan tangan kanan dan pengutamakan cuci tangan sebelum maupun sesudah makan. Hal ini sangat bertolak belakang dengan cara makan orang eropa yang dikenal suka menampilkan kemewahan (Rahman, 2011). Terlebih perbedaan kontras dalam budaya tersebut sangat Nampak. Bahan dasar olahan masakan orang-orang belanda terkesan sangat monoton dengan ciri khas masakan yang bercita rasa asam dengan mentega sebagai dominasi bahan dasarnya. Secara budaya makan, memang orang-orang belanda terkesan lebih mewah. Namun untuk kelengkapan cita rasa, masakan orang pribumi lebih variatif dengan adanya berbagai jenis rempah yang digunakan sebagai bumbu masakan.

Dalam hal ini, tentu akan menimbulkan pengaruh yang besar terhadap kedua jenis kebudayaan yang berbeda. Dari sinilah melalui proses yang terjadi dari hadirnya kebudayaan Indis, diartikan sebagai wujud akulturasi antara budaya bumiputra dengan

budaya Belanda (silang budaya). Rijsttafel menjadi bukti sebagai cerminan dari akulturasi kedua budaya tersebut.

Perpaduan Olahan Sambal Melalui Budaya Indis

Membicarakan mengenai olahan masakan, akan kurang lengkap apabila tidak menyertakan mengenai bahan-bahan pangan. Bahan pangan dari tanaman yang ada di Hindia-Belanda, periode awal abad 19 sangat melimpah. Menurut Rahman (2016) seiring dengan kehadiran Raffles 1811-1816, berbagai jenis tanaman dikonsumsi untuk kebutuhan pangan dan makanan penduduk seperti padi, jagung, kacang, tebu, merica, cabai jawa, kumukus, kelapa, petai, jengkol, pucang (pinang), dan kemiri, sukun, akar umbi-umbian, sagu, gandum, dan kentang. Keberagaman tanaman yang melimpah tersebut ditunjang atas adanya petani beserta dengan kesuburan tanah yang ada di Jawa. Namun dalam bahan pangan ini masyarakat juga mendapat timbal balik dari jenis tanaman yang diperkenalkan oleh Inggris dengan dilakukannya budidaya kentang, gandum, dan jagung. Budidaya sebagai Langkah pengenalan tersebut berhasil, sebab tanaman itu dapat tumbuh baik. Selain itu pada akhir abad 19 hingga awal abad 20 terjadi program *post-Colombian foods exchange*, mengakibatkan kemudahan bagi sarana transportasi untuk melakukan pengiriman bahan pangan dari Eropa ke Hindia-Belanda. Begitupun sebaliknya. Dalam hal ini berdampak pada tersebar luasnya mentega, margarin, chocolate, vanilla, susu, keju, roti, anggur merah, dan aneka tepung (Anggraeni, 2019).

Bahan-bahan pangan dari tanaman inilah yang memberikan pengaruh terhadap variasi olahan sambal. Karena sambal merupakan sebuah olahan masakan yang memiliki komposisi dari berbagai jenis tanaman, utamanya rempah dan cabai. Berikut merupakan olahan sambal endemik dan beberapa makanan lain yang mendapat pengaruh dari unsur-unsur kebudayaan Indis:

a. Sambal Trasi dan Petis.

Sambal ini merupakan sambal dengan tekstur kental berwarna hitam yang tidak dihasilkan melalui hasil bahan pertanian. Melainkan terbuat dari olahan fermentasi ikan kecil atau udang yang dibuat di pesisir Pantai Utara dan didistribusikan keseluruh Hindia-Belanda. (Rahman, 2016).

b. Nasi Tim

Nasi ini merupakan olahan beras ditanak menggunakan mangkuk yang direbus dalam kuah. Sehingga menghasilkan nasi yang memiliki tekstur sangat lembek. Teknik ini mendapat pengaruh dari budaya Tionghoa (Rahman, 2016: 71).

c. Jangan Tomis (sayur tumis)

Berdasarkan Haryono (dalam Rahman, 2016) Tumis merupakan cara masak ala Tiongkok dengan pemberian minyak sedikit dengan api besar pada saat menggoreng sayur.

d. Dendeng Boemboe

Dendeng bumbu merupakan jenis olahan makanan khas pribumi yang mengalami perubahan bahan olahan, dari yang semula terbuat dari daging rusa kemudian dirubah oleh Catenius menggunakan daging sapi atau kerbau dengan kreasi masakan menggunakan mentega (Rahman, 2016).

e. Sambal Gember Stroop

Sambal ini terbuat dari cairan fermentasi tauco atau berbahan dasar dari fermentasi kedelai tempe yang dipadukan dengan sirup jahe. Sambal ini digunakan untuk menemani makanan kudapan berupa tahu yang khas dari Tiongkok (Rahman, 2016).

f. Sambal Goreng (resep Kokki Bitja)

Tjabenja misti di iris-iris dahoele; dan bagitoe lagi itoe bawang, sere dan oedang kring; kaloe iris-iris sama dia, goreng sama sekali; kaloe soedah matang, goreng dia poenja trasi sama sekali sama aijer asam (Cornelia, 1864).

g. Kari Tjabe

Pottong-pottong dahoele babinja, abis taroh dalem satoe kwali, ambil barang sepoeloh bidji tjabe, bawang poeti, koenjit, dan giling haloes semoea, dan taroh aijer santan, bawang merah jang soedah di iris-iris, taroh lagoi daon djeroek dan djeroek tipi (Cornelia, 1864).

h. Sambal Babi

Reboes dahoele itoe daging babi, abis reboes pottong-pottong;--kaloe soedah pottong-pottong, ambil bawang merah, bawang poeti, tjabe (Lombok) dan djae; abis pottong haloes-haloes, kaloe soedah, goreng sama minjak klapa, satengah matang sadja, baroe masak itoe daging babi, kaloe soedah matang betoel, taroh miso dan lengkawas sedikit, sama daon salam, abis ambil trasi sama asam, dan adoek sama itoe daging babi poenja koeah, abis saring, kaloe soedah saring, tjampoer sama itoe daging babi jang tadi, dan taroh sedikit koentjais sama daon bawang (Cornelia, 1864).

i. Sambal pete

Dia poentja tjabe, bawang merah dahoele misti di iris dan trasi jang soedah di goreng sama oedang kring, dan djangan jang garing, tetapi jang laiijo-laijoe sadja, abis toeang aijer asam, dan masak tempe mindidih, kaloe soedah mendidi toeang dendeng.

Kesimpulan

Sejarah sambal tidak pernah terlepas dari lintasan rempah. Sebagaimana rempah merupakan bahan pangan yang berusia tua. Keberadaan rempah telah ada sejak peradaban Jawa Kuno. Namun pada tahun 1596, peran penghangat dari rempah sebagai bagian dari sambal telah digantikan oleh cabai. Cabai sendiri merupakan tanaman bersensasi pedas asal Amerika. Meskipun telah ada sejak lama, keberadaan olahan

sambal sampai menggapai kepopuleran juga tidak dapat terlepas dari unsur budaya Indis. Kebudayaan ini berkembang mulai abad 17 hingga abad 20. Menjadi suatu kenyataan menarik dalam proses akulturasinya bahwa olahan sambal ini dapat diterima oleh lidah orang Belanda. Padahal orang-orang eropa sangat terkenal dengan daya tahan yang lemah terhadap respon pedas yang dihasilkan dari sambel. Namun masuk akal juga apabila pandangan ini mempertimbangkan berdasarkan alasan historis dari adanya kebudayaan Indis, monotonnya cita rasa olahan makanan budaya Belanda maupun adanya keturunan Indo Belanda yang dihasilkan melalui pergundikan. Selain budaya bumiputra dengan budaya Belanda yang bercampur dalam proses akulturasi melalui kebudayaan indis. Proses akulturasi juga melibatkan Budaya Cina, Arab, dan India, utamanya pada fokus konteks tulisan ini ialah masakan. Dalam hal ini perpaduan yang diinisiasi oleh adanya kepentingan gastronomi politik menyebutnya dengan istilah *Indische Keuken* (kuliner Indis).

Daftar Rujukan

- Anggraeni, P. 2015. Menu populer Hindia Belanda (1901-1942): kajian pengaruh budaya Eropa terhadap kuliner Indonesia. *Sejarah dan Budaya: Tahun Kesembilan. Sejarah dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya*, 9(1), 88-95.
- Anggraeni, P. 2019. *Kuliner Hindia Belanda 1901-1942*. Malang: Beranda.
- Cornelia, N. 1864. *Kokki Bitja: tab masak-masakan India*. Batavia: Lange dan co.
- Moleong, L. Lexy. 2006. *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: PT Remaja.
- Rahardjo, S. 2011. *Peradaban Jawa: dari Mataram kuno sampai Majapahit akhir*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Rahman, F. 2011. *Rijsttafel: budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, F. 2016. *Jejak rasa nusantara: sejarah makanan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Reid, A. 2020. *Asia Tenggara dalam kurun niaga 1450-1680 (jilid 1: tanah di bawah angin)*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia