

SENTUHAN NILAI NILAI CULTURAL TIONGHOA PADA SEMANGKUK TIMLO SOLO

Agung Wibiyanto¹, Ichwan Prastowo², Wahyu Tri Hastiningsih³, Nawangsih Edynna Putri⁴

Politeknik Indonusa Surakarta

Email Correspondence: agungadrianus@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of writing this article is to review the touch of Chinese Cultural values in the Timlo Solo menu. The research method used is qualitative with descriptive analysis with literature study. The results of this article are the authentic Chinese value in the Timlo menu is in the basic ingredients such as dried tuberose, pindang eggs, vermicelli, dried wood ear mushrooms which do have symbolic values in Chinese culture such as positive energy, both health and prosperity. Meanwhile, Timlo itself is also inspired by soup, where this soup is also one of the Chinese identities, especially reminiscent of the soup menu in Shandong which is combined with Guangdong/Cantonese soup which does have a strong spice flavor and always uses dried tuberose in the raw materials for processing the soup itself. Not only that, if you look at the cooking technique, Timlo itself is also inseparable from the Chinese cooking method, namely for red stewing, boiling and braising. These three methods can indeed be applied in processing the timlo product menu, only in red stewing the typical red color is not displayed considering that the strength of timlo is clear and there is no play of color in the product, which is a combination of soup and soto.

Keywords: *Timlo Solo, Cultural Values, Chinese*

INTRODUCTION

Untuk menjelaskan nuansa nuansa budaya pada makanan memang cukup banyak dilihat dari beberapa sudut pandang dari pandangan yang bagaimana cara publik memandang konteks makanan tersebut. Hal ini memang cukup menarik mengingat bagaimanapun juga banyak terjadi akulturasi budaya yang ada di seluruh wilayah di Indonesia tak terkecuali pada menu makanan yang dihasilkan. Apalagi hal ini banyak ditemui di kota kota besar yang ada di

Indonesia seperti halnya Medan, Palembang, Pekanbaru, Jakarta, Semarang, Solo dll. Jika melihat Solo, Solo sendiri memang terkenal dengan nilai nilai budaya Jawa yang menaunginya serta tidak kalah menariknya, Solo sendiri juga bekas pemerintahan tradisional yang merupakan warisan dari Mataram sejak perjanjian Giyanti yang membagi Mataram menjadi Mataram timur yang terkenal menjadi Solo dan Mataram Barat yang terkenal menjadi Yogyakarta. Sebagai salah satu pewaris dari Mataram

Islam, tentunya Solo banyak juga mengadopsi nilai budaya, sosial dan politik di masa Mataram, di mana hal ini tercermin di dalam tata ruang pemerintahan istana serta bagaimana juga menata masyarakatnya yang berada di luar istana. (Afwakhoir 2024)

Dalam penelitian yang dilakukan oleh (Litiloly 2019) menyebutkan bahwa pola pemukiman Mataram ini memang bermula sejak Mataram beribukota di Plered yang sekarang menjadi salah satu wilayah di Daerah Istimewa Yogyakarta. Dijelaskan secara lebih lanjut, pola pemukiman tersebut sudah mencerminkan status sosial yang mendiami wilayah wilayah baik di seputaran kompleks istana maupun yang diluar kompleks istana. Seperti yang diketahui, di dalam menjalankan roda ekonomi kerajaan di waktu itu ada dua hal besar yang patut menjadi perhatian tersendiri yakni pertama ialah adanya sungai besar yang menjadi komoditas aksesibilitas perdagangan dan yang kedua ialah adanya pasar sebagai tempat untuk transaksi jual beli komoditas barang yang diperdagangkan di wilayah tersebut. Ketika otoritas berubah yakni setelah perjanjian Giyanti, maka untuk wilayah di Solo, dua hal besar tersebut yakni dengan adanya sungai Bengawan Solo dan juga pasar Gedhe menjadi maskot perdagangan yang menggerakkan roda

perekonomian Solo. Maka dengan orientasi penjelasan di atas, pola pemukiman yang terbentuk di Solo tentunya juga menjadi perhatian tersendiri, di mana ada tempat tempat khusus yang disediakan untuk menampung para keturunan asing yang menetap di Solo baik itu dari Cina, Bugis, keturunan timur tengah dll. (Hartati 2013)

Salah satu entitas besar yang akan dikaji dalam tulisan ini ialah para migran Tionghoa baik yang sudah menetap ataupun baru datang di wilayah Solo, di mana lokasi pemukiman yang disediakan baik oleh otoritas keraton Kasunanan dan juga pemerintah kolonial Belanda saat itu ditempatkan di wilayah timur di sebelah pasar Gedhe yang menjadi Pecinan. Menurut pandangan yang dikemukakan (Susilowati, Soedewo, and Koestoro 2009) , di mana dari tinjauan historis mengenai pola kedatangan migrasi keturunan Tionghoa ini sudah cukup lama dan tercatat dalam beberapa sumber sejarah baik dari prasasti di masa lampau dan catatan bangsa bangsa Barat seperti halnya Tom Pires dll. Berdasarkan polanya dari analisis (Lombard 1996) Dennys Lombard, pola besar tersebut ada dua dalam ejaan Tionghoanya atau dialek Hokkiennya yakni pertama ialah Huashang dan Huagong. Jika ditelaah secara lebih lanjut Huashang dapat diartikan sebagai salah satu bentuk pola

migrasi orang Tionghoa yang didasarkan pada perdagangan maritim yang merebak sejak era akhir kekaisaran Tang sampai dengan pertengahan masa kekaisaran Ming dan bisa dikatakan juga telah berlangsung selama kurang lebih 8 abad. Sementara untuk pola yang kedua yakni Huagong yakni sebuah pola migrasi yang terbentuk atas dua kepentingan yang hampir sama, di mana dalam faktor internal yakni merujuk pada situasi di daratan Tiongkok yang tidak stabil akibat perang berkepanjangan, ekonomi runtuh dll di era akhir kekaisaran Ming sampai dengan akhir abad 19 yang memaksa para penduduk Tiongkok di wilayah propinsi Fujian dan Guangdong yang notabene maritim untuk pindah ke wilayah baru, di mana salah satunya ke nusantara. (Zhu et al. 2013) (Szuwalski et al. 2020) (Chen et al. 2025) Untuk faktor eksternal, kejadian atau momentum dalam faktor internal tersebut dimanfaatkan oleh pemerintah VOC dan kolonial Belanda untuk mendatangkan para imigran tersebut di dalam membangun jaringan ekonomi yang akan dibangun pemerintah Belanda di Nusantara baik di masa VOC maupun pemerintah Hindia Belanda. (Rudiansyah and Sijabat 2022) (Chen et al. 2025)

Dengan adanya kedatangan para imigran tersebut tentunya banyak hal yang

dibawa ke tanah rantau, di mana budaya asal juga dibawa dan bersentuhan dengan budaya lokal baru di tanah yang baru pula. Konteks ini dapat diimplementasikan dalam beberapa hal salah, di mana salah satunya ialah dalam bentuk menu makanan. Hal ini didasarkan pada penjelasan di atas baik secara langsung maupun tidak langsung dari dua pola migrasi di atas tercermin pada individualnya sendiri yakni para perantau Tionghoa yang memang membawa budaya asal masing masing (Putri, Djuanaidi, and Humaidi 2022) (Rustini and Muliani 2021) (Mariati and Andreas 2022). Dalam bentuk menu makanan, tentunya para perantau Tionghoa ini juga memahami bahan bahan makanan yang akan diolah dan juga bagaimana teknik memasak dan menyajikannya di tanah rantau tak terkecuali di wilayah Solo. Hal ini ditunjang pula dengan kebiasaan para imigran yang diteruskan dengan menikah dengan perempuan perempuan lokal (Noviopy, Rato, and Hadi 2024). Maka dari hasil perkawinan ini tidak hanya konteks peranakan saja namun juga membawa budaya baru tak terkecuali di dalam pengolahan menu makanan yang bisa dirasakan atau dinikmati oleh setiap kalangan tidak terbatas pada etnis etnis tertentu. (Agustina Mellyani and Dewi Ayu Kusumaningrum 2020)

Sesuai dengan apa yang dibicarakan tersebut, maka untuk di wilayah Solo sendiri telah banyak bermunculan produk produk makanan baru setelah datangnya para imigran khususnya dari Tionghoa yang menjelma dalam beberapa bentuk makanan baik itu makanan berat dan juga kue kue. Dari penjabaran tersebut, memang telah banyak bermunculan pula kajian kajian budaya dalam bentuk makanan khususnya dari corak Tionghoa namun tidak banyak hal yang diketahui khususnya dari menu produk Timlo Solo. Maka daripada itu, di dalam penjelasan artikel ini akan dijabarkan pula simbolik simbolik tertentu di dalam semangkuk penyajian timlo dari sudut pandang nilai nilai budaya Tionghoa di dalamnya yang berakulturasi dengan nilai nilai lokal Jawa yang ada di wilayah Solo.

RESEARCH METHODS

Di dalam penulisan artikel ini, memang menggunakan metode kualitatif dengan studi kepustakaan. Maka data data yang didapatkan sebagai rujukan di dalam penulisan artikel ini menggunakan data data baik dari buku ataupun jurnal sesuai dengan irisan tema yang terkait di dalam penjabaran artikel ini. Tentunya di dalam menganalisis sumber sumber pustaka, tidak hanya mengutip saja secara deskriptif namun juga

perlu kritik sumber atau analisis tertentu yang bisa dipakai di dalam penulisan artikel ini. Kritik sumber memang harus dikemukakan di dalam penulisan artikel ini mengingat banyak data data yang didapatkan baik dalam bentuk buku ataupun jurnal yang memang perlu ditelaah ulang mengingat kekurangan di sana sini yang masih cukup banyak. Oleh sebab itu, data data baik dari buku maupun jurnal yang telah dianalisis melalui kritik sumber akan direduksi di dalam penulisan artikel ini.

RESULTS AND DISCUSSION

Jika melihat dari sumber sumber sejarah yang berseliweran akan keberadaan para imigran yang datang bergelombang dari daratan Tiongkok memang cukup banyak didokumentasikan baik dalam pemberitaan di beberapa prasasti prasasti maupun catatan perjalanan yang didokumentasikan oleh bangsa bangsa Barat seperti halnya Tom Pires, Vasco Da Gama dll. Sesuai dengan konteks tersebut, maka telah dijelaskan juga di dalam pengantar latar belakang dalam artikel ini telah banyak bermunculan akulturasi budaya budaya baru khususnya dalam bentuk makanan yang dibawa oleh para imigran, salah satunya ialah para imigran Tionghoa.(Rahman and Selviyanti

2018) Telah disinggung pula bahwa salah satu bentuk akulturasi makanan yang ada di Solo yang masih memiliki entitas Tionghoa yang cukup kuat ialah timlo. Memang tidak ada sumber yang jelas di dalam menguraikan asal usul menu ini dan yang ada hanya sumber sumber lisan yang mengungkapkan bahwa nama Timlo sendiri mengingatkan produk para imigran akan Kimlo(Rahmawati 2019) yang notabene di daerah daratan Tiongkok sana merupakan salah satu jenis sup. Jika dikaji kembali baik dari bahan bahan dasar dan pengolahan Timlo yang diulas dari beberapa sumber akan diuraikan seperti di bawah ini :

Table 1 Komposisi Bahan Bahan Pembuatan
Timlo Solo

NO	INGRIDIENDS	QTY
1	Kaldu sayuran	1 liter
2	Bunga sedap malam	25 gr
3	Jamur kuping	25 gr
4	soun	50 gr
5	Telur Pindang	10 butir
6	seledri	2 batang
7	daun bawang	2 batang
8	Kecap manis	2 sendok makan
9	Bawang putih	4 siung
10	Merica bulat	2 sendok makan
11	Bawang goreng	2 sendok makan

Sumber : hasil olahan penulis, 2024

Untuk pengolahannya adalah sebagai berikut ini :

1. ambil bunga sedap malam, jamur kuping yang sudah dipotong lalu tiriskan
2. haluskan bumbu mulai dari bawang putih dengan garam lalu tumis hingga berubah warna menjadi kuning dan masukkan ke dalam kaldu sayuran
3. Masukkan semua bahan tersebut dengan api yang sedang sampai semuanya matang
4. setelah matang, hidangkan dengan taburan bawang goreng dan seledri (untuk 4-5 porsi)

Timlo dan Nuansa Makasan Tionghoa

Dengan melihat bahan dan dan bagaimana pengolahan timlo yang telah dipaparkan di atas, maka dapat digeneralkan bahwa terdapat nuansa benang merah dalam semangkuk Timlo. Jika dilihat dari simbolik dapur dan bumbu apalagi dengan nuansa ke Tionghoan mereka, memang tidak bisa dilepaskan dari kehidupan sosial religi yang menaunginya. Hal ini mengandung maksud bahwa simbolik dapur dan bumbu yang diimplementasikan ke dalam ekspresi makanan mengingat bagaimanapun juga dalam tradisi manapun bumbu bumbu makanan tentunya berada di areal dapur dan juga areal ini terpisah dari bangunan rumah utama serta memudahkan keluar masuknya bahan bahan makanan tanpa melalui bangunan rumah utama. Maka bisa dikatakan

juga bahwa dapur juga bisa disebut dengan gudang bumbu baik itu bumbu untuk masakan Tionghoa, bumbu lokal dan juga bumbu dari Barat / Eropa dan hal ini menandakan juga bahwa akulturasi yang diimplementasikan dalam bentuk makanan seperti halnya Timlo merupakan sebuah inovasi tersendiri yang memadukan beberapa budaya baik budaya Tionghoa, Barat dan juga lokal.

Nilai ketionghoan Tiimlo secara makro memang cukup kompleks, di mana dalam masakan Tionghoa sendiri memang ada ragam beberapa jenis dan hampir secara keseluruhan juga hasil akulturasi budaya dengan budaya lokal setempat (Vonthron, Perrin, and Soulard 2020). Namun di sisi yang lain, keotentikan masakan Tionghoa memang bercirikan dengan penggunaan bahan bahan yang cukup banyak dan semuanya dipadukan baru kemudian ornamen daging serta sayur sayuran menghiasi produk makanan tersebut. Penggunaan daging pada masakan Tionghoa khususnya di Indonesia terlebih di wilayah Solo banyak yang disesuaikan dengan norma dan tradisi lokal setempat mengingat jika melihat asal muasalnya banyak menggunakan daging babi. Melihat hal tersebut, kemungkinan besar untuk sup Kimlo dulunya menggunakan ornamen

daging babi diganti dengan ayam atau sapi karena mayoritas konsumen di wilayah Solo ialah Islam yang memang melarang penggunaan bahan babi dalam bentuk apapun. Walaupun demikian Timlo sendiri tidak kehilangan nilai keotentikan Tionghoannya meskipun sudah tidak lagi menggunakan bahan berbaku babi. Konteks ini cukup menarik, mengingat pula bahwa bagaimanapun juga di dalam teknik pengolahan khususnya menu makanan Tionghoa mempunyai ciri khas tersendiri dan dapat digeneralkan menjadi 7 teknik pengolahan makanan.

Ulasan Teknik Pemasakan, dan simbolik komponen Bahan pada masakan Timlo

Ketujuh teknik tersebut meliputi stir frying, deep frying, kukus, red stewing, rebus, panggang dan braising. Dari ketujuh teknik ini memang sudah menggambarkan tingkat olahan yang akan dimasak tergantung dari kesulitan pengolahan menu makanan tersebut. Jika mengulas secara lebih dalam untuk menu produk makanan Timlo sendiri memang ada tiga teknik pengolahan yang terkait dengan pengolahan menu Timlo yakni red stewing, rebus dan juga braising. Walaupun ketiga teknik ini berbeda namun memiliki konsep yang hampir mirip, di mana untuk red stewing sendiri merupakan teknik

memasak khususnya dalam perebusan. Untuk warna merah sendiri memang hal ini merupakan bumbu campuran dari beberapa bahan bumbu bumbu yang ada semisal daun ketumbar, kecap asin, gula dll. Sedangkan teknik perebusan juga merupakan teknik tersendiri mengingat teknik ini cukup mudah yakni hanya dengan merebus bahan makanan sampai matang sepenuhnya. Untuk yang ketiga ialah braising, di mana untuk braising sendiri merupakan teknik mengolah makanan dengan memasukkan semua bahan makanan beserta bumbu dan direbus secara bersamaan dengan suhu yang sedang sampai semuanya matang dengan sempurna.

Dengan melihat ketiga teknik tersebut, maka dalam mengolah menu produk Timlo, bisa jadi dengan ketiga teknik tersebut telah mencerminkan keotentikan seni atau teknik memasak Tionghoa yang cukup khas tersebut. Ketiga metode tersebut memang bisa diterapkan di dalam mengolah menu produk timlo hanya saja di dalam red stewing tidak ditampilkan warna khas merahnya mengingat kuat timlo ialah bening dan tidak ada permainan warna di dalam produk tersebut merupakan perpaduan dari sup dan soto. Memang sekilas jika melihat Timlo ialah sejenis sup namun juga bukan dikatakan sebagai sup apalagi jika melihat kuahnya yang bening. Walaupun demikian, timlo

sendiri tidak dapat dipungkiri bahwa inovasi produk ini terinspirasi dari sup dan itupun citra Tionghoa di semua produk sup masih mengakar kuat. Apabila melihat asal usul sup sendiri juga merupakan produk dari daratan Tiongkok, di mana masing masing wilayah mempunyai ciri khas produk kulinernya sendiri sendiri. Merujuk pada sup itu sendiri memang merupakan ciri khas kuliner yang melekat pada wilayah Shandong, di mana segala jenis sup bisa ditemui di wilayah tersebut dan juga otomatis masyarakat di wilayah tersebut cukup familiar di dalam mengolah beberapa macam sup. Seiring dengan perkembangan waktu, inovasi sup sendiri juga berjalan, sehingga hal ini nampak pada Timlo yang memang perpaduan dari nuansa kuliner Shandong dan juga Guangdong.

Jika dibedah, terlihat bahwa citra rasa sup Shandong terbilang cukup kaya akan rempah terlebih di dalam menonjolkan merica dan ketumbar. Di sisi lain untuk masakan Guangdong lebih menonjolkan kualitas rasa kaldu di dalam masakannya yang bersifat berkuah. Maka daripada itu perpaduan ini nantinya melahirkan inovasi sup dari utara dan selatan Tiongkok yang memang dibawa oleh para imigran Tiongkok untuk keluar dari negeri mereka sesuai dengan penyebab yang telah dikemukakan di

depan. Uraian ini nantinya melahirkan sup Kimlo yang ada di Palembang dan juga Timlo yang ada di wilayah Solo. Dilihat dari hal tersebut, dengan melihat dari beberapa komponen bahan bahan pembuatan Timlo sudah terlihat bagaimana keotentikan culture Tionghoa mulai dari bunga sedap malam, telur pindang dan berbagai jamur baik itu jamur kuping dan jamur kering ditambah juga citra rasa kaldu baik kaldu ayam dan juga kaldu sayuran. Telur pindang sendiri juga merupakan menu sentuhan dari Tionghoa yang disajikan dalam ornamen produk Timlo, di mana bentuknya kecoklatan yang telah dibumbui rempah dan juga kecap. Sementara itu untuk bunga sedap malam sendiri merupakan salah satu ciri khas yang dipakai dalam produk makanan Tionghoa khususnya dalam mengolah beberapa macam sup. Sesuai dengan namanya yakni dalam bahasa Mandarin “Hua Diao Ji Tang”, komponen bunga sedang malam yang telah dikeringkan ini di zaman dahulu memang sudah terkenal terlebih di dalam beberapa macam perayaan Tionghoa seperti halnya tahun baru Imlek, perayaan pernikahan dll. Sesuai dengan simbolisnya, dengan mengolah sup dengan menggunakan bahan dasar bunga sedap malam yang telah dikeringkan ini akan membawa energi positif baik itu keberuntungan dan kesehatan bagi yang

memakannya. Bahan dasar yang lain seperti halnya soun yang panjang, ini nilainya hampir sama seperti makna pada bakmi, di mana soun panjang ini tidak boleh dipotong mengingat simbolis pada soun juga menerangkan arti panjang umur bagi yang memakannya. Beberapa nuansa Tionghoa yang cukup kental ini juga berpadu dengan nuansa Barat yang ada di dalam produk makanan tersebut, di mana salah satu ornamennya dapat ditemui dari komponen sosis di dalamnya.

Memang secara tidak langsung pula, komponen sosis merupakan warisan dari budaya Barat yang diwujudkan dalam bentuk makanan. Sosis dalam budaya Barat ini memang telah mengalami akulturasi dengan budaya lokal. Maksudnya dalam pembuatannya mulai dari kulit sosis sampai dengan isian daging cincang merupakan sajian khas yang melambangkan hasil budaya Barat dengan lokal dan memang semula ditujukan kepada kaum bangsawan keraton serta menjadi hidangan khas istana/ keraton. Namun secara perlahan lahan sosis ini juga dikenal di luar istana dengan berbagai inovasi sebagai pendamping makanan yang lain. Dalam komponen isi produk Timlo, sosis juga digunakan yang lazim dikenal sebagai sosis Solo. Sesuai dengan namanya yakni Sosis Solo, tentunya ini berbeda dengan sosis

pada umumnya yang dibicarakan di atas tersebut di mana perbedaannya terletak pada kulitnya. Kulit pada sosis Solo ini merupakan mirip dengan kulit pada martabak walaupun isi dalam nya bisa dikatakan hampir sama dengan daging ayam cincang dan juga cincangan telur. Dari beberapa komponen yang telah disebutkan mulai dari bahan bahan dasar sampai dengan pengolahan dan juga makna simbolik yang dimulai dari dapur sampai bahan bahan dasar produk timlo telah menunjukkan nilai nilai culture Tionghoa.

Secara lebih jauh, bisa ditarik kesimpulan bahwa produk menu Timlo sebagai salah satu produk inovasi hasil akulturasi dengan budaya Tionghoa yang menyebutkan bahwa produk makanan memegang peranan cukup penting. Makanan dalam budaya Tionghoa memang sudah dipandang sebagai pemersatu keluarga dan juga struktur sosial di dalamnya yang juga turut mempengaruhi ekonomi kesatuan sebuah keluarga Tionghoa. Maka bisa dikatakan juga bahwa makanan produk Tionghoa yang termanifestasi dalam ajaran Konfusius memang cukup menghargai seni memasak. Hal ini juga pernah dikemukakan oleh Konfusius yang memaparkan bahwa makanan yang benar bergantung pada upaya percampuran bermacam-macam rasa dan bumbu. Masing-masing bumbu tidak dapat

berdiri sendiri, melainkan menjadi satu kesatuan yang harmonis, dan rasa makanan adalah hasil dari suatu keharmonisan. Oleh sebab itu secara lebih lanjut, jenis makanan apapun yang dihidangkan dipengaruhi oleh kondisi, situasi, kelas sosial, pekerjaan, dan jenis kelamin. Dalam jamuan tertentu, jenis hidangan menunjukkan penghargaan kepada sang tamu. Konsep makanan adalah sesuatu yang dihasilkan melalui usaha bersama yang kemudian disatukan dalam olahan di dapur yang sama. Keluarga dalam masyarakat Tionghoa diumpamakan sebagai peralatan masak berupa tungku sehingga keluarga diartikan sebagai lingkungan kebersamaan yang mengelola makanan dalam satu tungku.

CONCLUSIONS

Produk menu Timlo merupakan hasil akulturasi budaya Tionghoa, lokal dan juga Barat yang termanifestasikan ke dalam bentuk produk makanan. Tidak ada sumber yang pasti yang menyebutkan Timlo dibawa dan dikenalkan di wilayah Solo. Namun hal ini bisa diketahui dari beberapa catatan catatan historis yang berseliweran akan keberadaan para imigran yang datang bergelombang dari daratan Tiongkok memang cukup banyak didokumentasikan baik dalam pemberitaan di beberapa prasasti prasasti maupun catatan perjalanan yang

didokumentasikan oleh bangsa bangsa Barat seperti halnya Tom Pires, Vasco Da Gama dll.. Telah disinggung pula bahwa salah satu bentuk akulturasi makanan yang ada di Solo yang masih memiliki entitas Tionghoa yang cukup kuat ialah timlo. Seperti pada produk makanan Tionghoa pada umumnya, makanan produk Tionghoa yang termanifestasi dalam ajaran Konfusius memang cukup menghargai seni memasak.

Hal ini juga pernah dikemukakan oleh Konfusius yang memaparkan bahwa makanan yang benar bergantung pada upaya percampuran bermacam-macam rasa dan bumbu. Masing-masing bumbu tidak dapat berdiri sendiri, melainkan menjadi satu kesatuan yang harmonis, dan rasa makanan adalah hasil dari suatu keharmonisan. Jika merujuk pada menu Timlo, nilai keotentikan Tionghoa di dalam menu Timlo ini ialah di bahan bahan dasarnya seperti bunga sedap malam kering, telur pindang, soun, jamur kuping kering yang memang memiliki nilai nilai simbolis pada budaya Tionghoa seperti halnya energi positif baik itu kesehatan dan juga kemakmuran. Sementara itu, Timlo sendiri juga terinspirasi dengan sup, di mana sup ini juga merupakan salah satu identitas Tionghoa khususnya mengingatkan pada menu olahan sup yang ada di Shandong yang dipadukan dengan sup Guangdong/Canton

yang memang memiliki citra rasa rempah yang kuat dan selalu menggunakan bunga sedap malam kering di dalam bahan baku pengolahan sup itu sendiri. Tidak hanya itu saja, jika melihat dari teknik memasaknya, Timlo sendiri juga tidak lepas dari metode memasak ala Tionghoa yakni untuk red stewing, perebusan dan braising. Dengan melihat ketiga teknik tersebut, maka dalam mengolah menu produk Timlo, bisa jadi dengan ketiga teknik tersebut telah mencerminkan keotentikan seni atau teknik memasak Tionghoa yang cukup khas tersebut. Ketiga metode tersebut memang bisa diterapkan di dalam mengolah menu produk timlo hanya saja di dalam red stewing tidak ditampilkan warna khas merahnya mengingat kuat timlo ialah bening dan tidak ada permainan warna di dalam produk tersebut merupakan perpaduan dari sup dan soto

REFERENCES

- Afwakhoir, Rifki. 2024. "Munculnya Krapyak Dan Perubahan Lingkungan Di Mataram Pada Abad Ke-17." *Lembaran Sejarah* 20(1): 24.
- Agustina Mellyani, and Dewi Ayu Kusumaningrum 2. 2020. "Potensi Kuliner Tradisional Khas Keraton Surakarta, Solo, Jawa Tengah." *Jurnal*

- Sains Terapan Pariwisata* 5(3): 302–12.
- Chen, Muxi et al. 2025. “Exploring the Textural Characteristics of Foods Preferred by Chinese Elderly Individuals Based on IDDSI Levels.” *PLoS ONE* 20(1 January): 1–15. <http://dx.doi.org/10.1371/journal.pone.0317196>.
- Hartati, C. Dewi. 2013. “AKULTURASI BUDAYA CINA DAN BETAWI DI JAKARTA.” In *Universitas Darma Persada*, , 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI.
- Litiloly, Muhammad Khadafi. 2019. “STUDI MORFOLOGI KAWASAN KOTAGEDE DI KOTA YOGYAKARTA ‘Perkembangan Pola Kawasan Kotagede Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya’ Muhammad.” *Jurnal Arsitektur Komposisi* 12(3): 211–34.
- Lombard, Denys. 1996. “Nusa Jawa Silang Budaya 2 Jaringan Asia.” : 460.
- Mariati, Mariati, and Andreas Andreas. 2022. “Delapan Tradisi Dalam Makanan Sebagai Identitas Etnis Tionghoa Kota Tanjungpinang.” *Jurnal Muara Ilmu Sosial, Humaniora, dan Seni* 6(1): 293.
- Noviopy, Martiana, Rae Rato, and Rahadjeng Pulungsari Hadi. 2024. “BAKPIA : PERJALANAN AKULTURASI CINA-INDONESIA DALAM MAKANAN KHAS YOGYAKARTA.” *Multikukura* 3(3).
- Putri, Widya, Djuanaidi Djuanaidi, and Humaidi Humaidi. 2022. “Perkembangan Kuliner Tionghoa Di Batavia 1915-1942.” *Historiography* 2(2): 181.
- Rahman, Bobby, and Ega Selviyanti. 2018. “Studi Literatur : Peran Stratifikasi Sosial Masyarakat Dalam Pembentukan Pola Permukiman.” *Jurnal Planologi* 15(2): 195.
- Rahmawati, Assa. 2019. “KATA SERAPAN MAKANAN DAN MINUMAN DARI BAHASA CINA Assa.” *Pradigma Jurnal Kajian Budaya* 2: 156–73.
- Rudiansyah, Rudiansyah, and Tuti Sartika Sijabat. 2022. “Pengaruh Budaya Tionghoa Terhadap Kuliner Di Kota Medan.” *Jurnal Cakrawala Mandarin* 6(2): 486.
- Rustini, Rustini, and Lila Muliani. 2021. “Potential of Pindang Bandeng as The

Betawi-Tionghoa Acculturation Food
Iconic Product.” *ICSTIAMI* 3(4).

Susilowati, Nengguh, Ery Soedewo, and
Lucas Partanda Koestoro. 2009. “Jejak
Pangan Dalam Arkeologi.” *Balai
Arkeologi Medan*: 1–136. [www.balai-
arkeologi-medan.web.id](http://www.balai-arkeologi-medan.web.id).

Szuwalski, Cody, Xianshi Jin, Xiujuan Shan,
and Tyler Clavelle. 2020. “Marine
Seafood Production via Intense
Exploitation and Cultivation in China:
Costs, Benefits, and Risks.” *PLoS ONE*
15(1): 1–30.

Vonthron, Simon, Coline Perrin, and
Christophe Toussaint Soulard. 2020.
“Foodscape: A Scoping Review and a
Research Agenda for Food Security-
Related Studies.” *PLoS ONE* 15(5): 1–
26.[http://dx.doi.org/10.1371/journal.po
ne.0233218](http://dx.doi.org/10.1371/journal.pone.0233218).

Zhu, Yu Xiao et al. 2013. “Geography and
Similarity of Regional Cuisines in
China.” *PLoS ONE* 8(11): 2–9.