ISSN: 2614-6754 (print)
ISSN: 2614-3097(online)

Halaman 46924-46928
Volume 8 Nomor 3 Tahun 2024

Wedang Ronde sebagai Akulturasi Budaya Tionghoa dan Budaya Jawa

Yusuf Bagus Damara[1], Rahmah Ayu[2], Shaufia Hasni Aziza[3], Ika Nur Fadilah[4], Supriyono[5]

[1,2,3,4] Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia
[5] Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Universitas Pendidikan Indonesia
e-mail: bagusdamara72@upi.edu

Abstrak

Wedang Ronde merupakan salah satu contoh nyata adanya akulturasi budaya Tionghoa dan Jawa. Hidangan ini berasal dari *Tangyuan*, makanan khas Tiongkok yang biasanya disajikan pada perayaan Festival Dongzhi. Melalui proses adaptasi di Pulau Jawa, Wedang Ronde mengalami perubahan dari segi bahan dan penyajiannya, dengan penambahan unsur-unsur lokal seperti jahe, pandan, dan gula merah. Penyesuaian ini dilakukan untuk memenuhi selera dan ketersediaan bahan. Meski begitu Wedang Ronde tetap mempertahankan makna simbolis *Tangyuan* sebagai lambang keharmonisan keluarga, sekaligus mencerminkan keanekaragaman budaya di Indonesia. Akulturasi ini tidak hanya terlihat dari bahan dan penyajian, tetapi juga dari fungsinya sebagai bagian dari perayaan tradisional Imlek di Indonesia. Wedang Ronde kini menjadi ikon hidangan yang menghubungkan dua budaya dan memperkaya tradisi kuliner lokal.

Kata kunci: *Akulturasi, Tionghoa, Jawa, Wedang Ronde, Kebudayaan*

Abstract

Wedang Ronde is a clear example of Chinese and Javanese cultural acculturation. The dish originated from *Tangyuan*, a Chinese specialty usually served during the Dongzhi Festival. Through the process of adaptation in Java, Wedang Ronde has changed in terms of ingredients and presentation, with the addition of local elements such as ginger, pandan, and brown sugar. These adjustments were made to meet local tastes and availability of ingredients. Even so, Wedang Ronde still retains the symbolic meaning of *Tangyuan* as a symbol of family harmony, while reflecting the cultural diversity in Indonesia. This acculturation is not only evident in the ingredients and presentation, but also in its function as part of traditional Chinese New Year celebrations in Indonesia. Wedang Ronde is now an iconic dish that connects two cultures and enriches local culinary traditions.

Keywords : *Acculturation, Chinese, Javanese, Wedang Ronde, Culture*

PENDAHULUAN

Selain dikenal dengan negara kaya akan rempah, Indonesia juga dikenal sebagai negara keberagaman yang meliputi, suku bangsa, agama, bahasa, adat istiadat, ras, hingga budaya. Di setiap daerah Indonesia memiliki ciri khas kebudayaan tersendiri, beberapa budayanya tercipta karena pengaruh budaya asing yang terjadi karena alur sejarah Indonesia. Akulturasi antara Tionghoa dan Jawa terjadi karena alasan perdagangan pada awalnya. Orang dari Tiongkok daratan telah ribuan tahun mengunjungi dan mendiami kepulauan Nusantara, menurut catatan dalam kitab sejarah Tiongkok, pada zaman Dinasti Han (tahun 131 M), sudah ada hubungan resmi antara Dinasti Han di Tiongkok dengan Yavadwipa di Indonesia (Alfa, 2018).

Bidang kuliner gastronomi masuk kedalam ragam budaya makanan khas daerah, salah satu contoh hidangan dalam bidang gastronomi yang tercipta dari gabungan budaya di Indonesia yaitu Wedang Ronde. Wedang Ronde adalah hidangan yang dipengaruhi oleh budaya Tionghoa, dikutip dari buku Nicholas Molodysky (2019:38) yang berjudul Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia, sebenarnya Wedang Ronde yang dianggap oleh sebagian orang Indonesia adalah makanan khas Jawa, namun ternyata hidangan Wedang Ronde adalah hasil akulturasi antara budaya Tionghoa

dan Jawa, Wedang Ronde berasal dari hidangan *Tangyuan (湯圓)* dalam bahasa mandarin yang berarti 'reuni' dan juga biasanya disajikan dalam sebuah festival menyambut musim dingin yaitu Festival *Dongzhi (冬至).* Tangyuan memiliki komposisi bahan yang mirip dengan Wedang Ronde (Putri, 2020).

Wedang Ronde memiliki arti dari dua bahasa yaitu bahasa Jawa dan Belanda, Wedang memiliki arti minuman yang hangat dalam bahasa Jawa, dan sedangkan Ronde memiliki arti dari bahasa Belanda yaitu *rond* yang berarti bulat. Bentuk jamak dari bahasa Belanda yaitu *je* lalu ditambahkan ke *rond* membentuk kata jamak menjadi *rondje* sehingga penamaan *rondje* dimasukkan ke dalam hidangan ini lalu disempurnakan menjadi Wedang Ronde sesuai dengan ejaan zaman sekarang (Nurjanah, 2023).

Kuliner *Tangyuan* muncul pada Dinasti Han, Tiongkok. Camilan *Tangyuan* di buat oleh dayang kaisar Bernama Yuanxiao sebagai ungkapan kerinduan pada keluarganya, kemudian Camilan tersebut dipersembahkan kepada kaisar dan dewa pada pertengahan bulan satu tahun Imlek. Legenda menyebutkan, kaisar menjadikan Yuanxiao sebagai nama perayaan festival di tahun Imlek karena kepuasannya pada camilan yang dibuat oleh Yuanxiao (Fizriani, 2022).

Wedang Ronde terdiri dari bola-bola ketan yang diuleni hingga kalis dengan isian kacang tanah dan gula merah, terkadang bola-bola ronde tidak ada isinya tergantung selera masing-masing, lalu disajikan dengan kuah jahe campuran gula merah atau gula putih (Arkana, 2023). Ronde dan *Tangyuan* memiliki tekstur yang lengket karena terbuat dari tepung ketan, yang bermakna bahwa hidangan ini sebagai hidangan yang mempererat hubungan keluarga. Pada beberapa hari perayaan di Tiongkok, *Tangyuan* sering dinikmati oleh keluarga, hal ini juga terjadi pada perayaan Festival *Dongzhi* dan hari raya imlek di Indonesia. Wedang Ronde juga dinikmati oleh satu keluarga. Bahkan sebelum dinikmati, keluarga akan membuat Wedang Ronde secara bersama-sama.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kepustakaan. Studi kepustakaan merupakan teknik pengumpulan data berbagai macam material yang terdapat di ruang kepustakaan, contohnya seperti koran, buku-buku, majalah, naskah, berkas dokumen, dan lain sebagainya yang relevan dengan penelitian (Koenjtaraningrat, 1987).

Menurut Sugiyono (2012), penelitian kepustakaan berkaitan dengan penelitian teoritis dan referensi lain terhadap nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada konteks sosial yang diteliti. Terlebih lagi studi kepustakaan sangat penting untuk melakukan penelitian karena penelitian tidak dapat dipisahkan dari literatur ilmiah. Setelah memperoleh data dari berbagai literatur profesional, peneliti melakukan analisis terkait data dan teori yang diperoleh serta menarik kesimpulan dari hasil penelitian yang dikumpulkan.

Studi kepustakaan jenis ini mencari referensi teoritis yang terkait dengan masalah yang diteliti. Creswell, John W. (2014;40) menyatakan bahwa studi literatur dapat didefinisikan sebagai kumpulan artikel yang dimuat dalam jurnal, buku, dan dokumen lainnya yang membantu mendefinisikan teori dan memberikan informasi tentang hal-hal yang terjadi di masa lalu dan saat ini untuk disusun berdasarkan topik dan dokumen yang diperlukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Akulturasi budaya Tionghoa dan Jawa dalam Wedang Ronde tercermin dalam berbagai aspek, mulai dari bahan dasar hingga penyajian dan makna yang dikandungnya. Secara umum, wedang ronde dapat dianggap sebagai variasi *Tangyuan*, hidangan tradisional Tiongkok yang terdiri dari bola-bola ketan yang diisi kacang tanah dan bahan manis lainnya dan disajikan dengan kuah jahe hangat. Namun seiring berjalannya perkembangan di Indonesia, khususnya Pulau Jawa, terjadi perubahan untuk mengakomodasi selera dan adat istiadat setempat.

Bola-bola Wedang Ronde merupakan komponen penting yang diwarisi oleh hidangan *Tangyuan*, bola-bola Ronde terbuat dari tepung ketan yang diuleni dengan tangan hingga kalis dan mudah dibentuk lalu diberi isi, di Tiongkok bola-bola ronde diisi dengan kacang merah, wijen, dan kacang tanah dengan kuah manis tanpa jahe atau kaldu daging (Putri, 2020). Namun di daerah

Jawa, isian bola-bola ronde disesuaikan dengan hasil bumi yang ada di pulau Jawa, seperti kacang tanah, jahe, pandan, dan gula merah, sehingga menyesuaikan dengan selera masyarakat pulau Jawa. Selain itu, kuah jahe sebagai pelengkap Wedang Ronde mirip dengan kuah jahe yang ada di *Tangyuan*, tetapi di Pulau Jawa, kuah pada Wedang Ronde diperkuat dengan rempah-rempah lokal seperti jahe, pandan, dan gula merah. Hal ini membuat kuah jahe pada Wedang Ronde menjadi lebih kompleks dibandingkan dengan kuah jahe *Tangyuan* yang ada di Tiongkok.

Dalam segi penyajian, wedang ronde di Indonesia berbeda dengan *Tangyuan* yang ada di Tiongkok. Seperti beberapa kedai Wedang Ronde yang ada di kota Yogyakarta dan beberapa kota di Jawa Tengah, Wedang Ronde ditambahkan dengan beberapa komponen seperti kolang-kaling, kacang tanah, dan roti tawar sehingga menjadikan rasa Wedang Ronde menjadi lebih kaya dengan beberapa kondimen tersebut. Namun, beberapa kedai Wedang Ronde tidak menggunakan kondimen tersebut dikarenakan mereka tidak ingin menghilangkan identitas *Tangyuan* dalam hidangan Wedang Ronde.

Di Tiongkok ataupun Indonesia, ada hari perayaan ronde atau bisa disebut Festival *Dongzhi*, Festival *Dongzhi* dirayakan setiap tanggal 21-22 Desember untuk menyambut musim dingin. Pada era kekaisaran di Tiongkok, festival ini sangat penting dan wajib dirayakan, namun seiring perkembangan zaman, Festival *Dongzhi* berubah menjadi tradisi acara keluarga dan tidak semua orang etnis Tionghoa yang ada di Indonesia melakukan tradisi ini. Menurut Putri dan Paramita dalam jurnal yang berjudul *Makna Festival Dongzhi bagi Generasi Z Tionghoa di SMA Ananda Bekasi* mengatakan bahwa tidak lengkap jika Festival *Dongzhi* tidak ada kue onde atau nama lainnya adalah Wedang Ronde. Ada beberapa makna yang terkandung dalam semangkok Wedang Ronde, seperti dalam konteks warna bola-bola ronde maupun kuah. Warna putih melambangkan sebagai hati yang suci, merah melambangkan keberanian dan kekuatan, hijau melambangkan karunia, emas atau kuning melambangkan kekayaan, dan kuah jahe sebagai simbol kehangatan dan keharmonisan untuk seluruh anggota keluarga.

Pada hari Festival *Dongzhi*, umat konghucu di pulau Jawa melakukan sembahyang ronde. Sembahyang Ronde diadakan setahun sekali, dilaksanakan pada tanggal 22 Desember kalender masehi dan berjalan hanya satu jam yaitu dimulai dari pukul 09.00 WIB hingga 10.00 WIB pagi hari, pelaksanannya saat puncak musim dingin dan saat pergantian musim dingin ke musim semi. Tujuannya adalah sebagai bentuk rasa syukur kepada *Thian* (tuhan pada kepercayaan konghucu) di tahun yang sedang berjalan. Persiapan dalam Sembahyang Ronde antara lain menyiapkan sesaji untuk Thian, para leluhur mereka, dan juga para dewa-dewi. Sesajinya adalah Wedang Ronde dan biasanya yang bertugas untuk membuat Wedang Ronde adalah para perempuan, sedangkan para lelaki membantu membersihkan tempat sembahyang di kelenteng yang akan dijadikan sebagai tempat ritual Sembahyang Ronde.

Sembahyang Ronde dilakukan oleh seluruh umat kelenteng yang hadir dan dipimpin oleh seksi agama. Maka dari itu, ketika melakukan Sembahyang Ronde, seseorang harus memiliki hati yang suci, bersih, tulus, dan bersungguh-sungguh untuk melakukan ritual Sembahyang Ronde. Ritual ini dimaksudkan untuk memenuhi upacara keagaaman yang bersifat wajib, melakukan doa, dan mengucapkan rasa syukur kepada *Thian* karena telah diberi keselamatan.

Sesajen utama pada Sembahyang Ronde tentunya adalah Wedang Ronde itu sendiri, namun Wedang Ronde harus dibuat tanpa isi ketika ingin melaksanakan Sembahyang Ronde dan biasanya yang memakai isi kacang tanah adalah pada perayaan Cap Go Meh. Pada zaman dinasti Tiongkok, bola-bola Ronde hanya berwarna merah dan putih saja, namun seiring perkembangan zaman, etnis Tionghoa menambahkan warna baru seperti hijau dan kuning supaya lebih bervariasi. Selain itu, sesajen umum ketika sembahyang sehari-hari seperti buah-buahan, bunga-bunga, dan kue-kue basah juga harus disajikan di ritual Sembahyang Ronde.

Dalam Sembahyang Ronde, jumlah bola-bola ronde yang harus dipersembahkan kepada *Thian* yaitu 15 hingga 17 bola-bola ronde dan harus ganjil tidak boleh genap. Sedangkan untuk para leluhur atau para dewa-dewi berjumlah 12 bola-bola ronde. Dan untuk bola-bola ronde disajikan dalam kuah gula merah ataupun gula putih dengan jahe, warna bola-bola ronde harus merah dan putih, serta disajikan dalam mangkuk berwarna merah.

Makna dari Sembahyang Ronde yaitu Kembali pada ajaran filsuf "*Yin*" dan "*Yang*" sebagai simbol keseimbangan dan kedamaian di alam semesta, *Yin* dan *Yang* diibaratkan bola-bola ronde

yang bewarna merah dan putih, *Yin* yang mempunyai makna negatif melambangkan bola ronde yang berwarna putih dan *Yang* memiliki makna positif melambangkan bola ronde yang bewarna merah. Seperti dalam hal penyajian Wedang Ronde untuk para dewa-dewi yang berjumlah 12, berjumlah 12 karena mempunyai arti simbol keberkahan dan syukur 12 bulan dalam satu tahun. Masing-masing mangkok disajikan dalam 6 bola-bola ronde berwarna putih dan 6 bola-bola ronde berwarna merah sebagai simbol *Yin* dan *Yang*.

Gambar 1. Wedang Ronde

Hidangan ini juga sering dipersuguhkan bagi para dewa di altar kelenteng yang ada di kepercayaan buddha maupun konghucu saat hari raya imlek. Pada zaman dinasti di Tiongkok, hari raya imlek selalu bertepatan dengan musim dingin, di Indonesia khususnya di Pulau Jawa hari raya imlek juga selalu bertepatan dengan musim hujan yang hawanya identik dingin. Dari saat itu, masyarakat Tiongkok menghidangkan *Tangyuan* sebagai sesajen kepada para dewa untuk meminta diberi keselamatan saat musim dingin tiba.

Menurut Ketua Persatuan Umat Buddha Indonesia Sulawesi Selatan Yonggris Lao, mengatakan bahwa Wedang Ronde adalah hidangan wajib jelang hari raya imlek, karena Wedang Ronde mempunyai makna sebagai pengikat hubungan keluarga, keakraban, dan hubungan sosial yang harmonis. Etnis Tionghoa di Indonesia percaya bahwa menyantap Wedang Ronde akan membuat keluarga tetap bersatu, erat, harmonis, dan bahagia (Yunus, 2022).

SIMPULAN

Penting nya Wedang Ronde sebagai simbol sosial, khususnya pada kebudayaan Tionghoa di Indonesia. Hidangan ini tidak hanya dimaknai sebagai makanan, tetapi juga memiliki makna simbolis. Tangyuan sebagai simbol kehangatan dan keharmonisan keluarga tetap dipertahankan dalam Wedang Ronde. Warna bola-bola ronde melambangkan nilai-nilai seperti kesucian, keberanian, dan kekayaan, sedangkan kuah jahe melambangkan kehangatan.

Meskipun Wedang Ronde telah mengalami perubahan di Indonesia, esensi dari hidangan ini sebagai simbol keharmonisan keluarga tetap dipertahankan. Dalam tradisi Tionghoa, *Tangyuan* disajikan terutama pada acara-acara penting seperti Festival *Dongzhi*, dan di Indonesia, tradisi ini tetap dijalankan dengan Wedang Ronde yang disantap pada perayaan hari raya Imlek, terutama pada kalangan etnis Tionghoa. Selain itu, terdapat perbedaan pada isian dan kuah yang menunjukkan bagaimana masyarakat Jawa memodifikasi hidangan ini sesuai dengan rempah hasil lokal. Penambahan komponen lokal seperti jahe, pandan, dan gula merah semakin memperkaya rasa Wedang Ronde dan menciptakan rasa yang lebih kompleks dibandingkan Tangyuan asli dari Tiongkok. Bahkan, beberapa warung di Jawa juga menambahkan bahan-bahan seperti kolang-kaling dan roti tawar yang menambah variasi rasa dan tekstur.

DAFTAR PUSTAKA

Arkana, D. (2023, Agustus 15). *Asal Usul Wedang Ronde, Cerita Perpaduan Tradisi Tionghoa dan Nusantara.* Retrieved from Haijogja.com: https://haijogja.com/sejarah-dan-asal-usul-wedang-ronde/

Azimah, I. Z. Z. U. L. (2018). Studi Tentang Sembahyang Ronde Di Klenteng Tjong Hok Kiong Sidokumpul Sidoarjo. *Skripsi. Surabaya. Universitas Negeri Sunan Ampel Surabaya.*

Fizriani, W. (2022, Mei 20). *Sejarah Ronde*: *Kuliner Bukan Asli Indonesia Melainkan dari Cina* Retrieved from Literat Republika: https://literat.republika.co.id/posts/139761/sejarah-ronde-kuliner-bukan-asli-indonesia-melainkan-dari-cina

Habsy, B. A. (2017). Seni memehami penelitian kuliatatif dalam bimbingan dan konseling: studi literatur. *Jurnal Konseling Andi Matappa*, 1(2), 90-100.

Khasanah, A. (2018). Eksistensi etnis tionghoa di era globalisasi. *Jurnal Kewarganegaraan*, 2(2), 23-29.

Mandira, I. M. C., & Kusuma, P. S. A. J. (2022). Strategi Digitalisasi Ekonomi Kerakyatan. *Management And Accounting Expose*, 5(1)

Nurjanah, E. (2023). Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas di DI Yogyakarta. *Narasi: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, Dan Pengajarannya*, 1(1), 1-11.

Putri, M. Y., & Paramita, S. (2023). Makna Festival Dongzhi bagi Generasi Z Tionghoa di SMA Ananda Bekasi. *Koneksi*, 7(1), 75–81. https://doi.org/10.24912/kn.v7i1.21274

Putri, S. C., & Sudaryat, Y. (2020). Perancangan Environment Dan Background Untuk Animasi 2d Berjudul Wedang Ronde. *eProceedings of Art & Design*, 7(2).

Yunus, M. (2022, Januari 30). *Arti Hadirnya Wedang Ronde Dalam Setiap Perayaan Imlek di Indonesia.* Retrieved from Suarasulsel.id: https://sulsel.suara.com/read/2022/01/30/143829/arti-hadirnya-wedang-ronde-dalam-setiap-perayaan-imlek-di-indonesia