

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai salah satu penunjang kehidupan, makanan berperan penting dalam kehidupan manusia. Menurut Massimo Montanari, makanan merupakan wujud dari kebudayaan manusia. Makanan membentuk seperangkat budaya yang di dalamnya manusia menjadikan makanan sebagai sebuah identitas, wadah untuk ekspresi diri dan pengambilan keputusan. Manusia mencerminkan budaya makanan tersebut dalam aktivitas makanan yakni *production*, *preparation* dan *consumption*.

Terkait hal tersebut, perilaku manusia dalam proses produksi, preparasi dan konsumsi makanan dalam panggung sejarah dikenal dengan sejarah kuliner. Sejarah kuliner mengangkat tema seputar bagaimana manusia membuat, menyajikan, memandang dan memperlakukan makanan di masa lalu. Topik ini juga melihat bagaimana posisi makanan dan pengaruhnya terhadap aspek ekonomi, sosial, politik dan agama.

Makanan merupakan bagian dari sejarah sehari-hari dan oleh karena itu haruslah diposisikan sebagai bagian integral dari struktur sosial, ekonomi dan sebagai indikator kunci dari praktik kebudayaan yang luas. Dalam bidang politik misalnya, ketahanan pangan telah menjadi perhatian bagi para pemimpin negara dan para kepala keluarga sejak peradaban paling awal. Kajian makanan dan masakan menunjukkan tentang bagaimana kita dan apa yang kita hargai sebagai

sebuah peradaban.¹ Dalam penelitian ini, makanan yang akan coba penulis kaji adalah makanan khas dari Nusantara, yaitu sambal.

Sambal sebagai makanan yang dikenal merupakan ciri khas Indonesia memiliki sejarah yang cukup panjang. Sambal diperkirakan telah ada di Nusantara jauh pada masa Jawa Kuno. Namun, pada masa itu sambal Nusantara tidak seperti sambal yang kita temui sekarang. Dibanding menggunakan cabai, sambal pada masa itu masih menggunakan rempah-rempah asli Nusantara seperti cabya, cabai Jawa atau *long pepper* dan sebagainya. Terlebih lagi, penggunaan rempah-rempah asli Nusantara memang masuk akal mengingat kala itu cabai belum masuk ke Nusantara. Masuknya cabai *capsicum* ke Nusantara dibawa oleh para pelaut Spanyol pada abad ke-16 dari daerah asalnya yaitu Amerika Selatan.²

Sejak saat itu, sambal yang sebelumnya menggunakan rempah khas Nusantara mulai mengalami perubahan seiring dengan datangnya cabai. Cabai menggeser posisi rempah-rempah khas Nusantara sebagai bahan utama pembuat sambal karena rasa pedasnya dinilai lebih sedikit menyiksa ketimbang rempah-rempah dari Nusantara. Sambal terus menjadi masakan pelengkap atau *side-dish* bagi masakan-masakan Nusantara hingga datang dan berkuasanya Belanda di Nusantara.

Catatan-catatan mengenai sambal di masa lalu seperti di apa yang ditulis di atas dirasa penulis sangat menarik dan penting untuk diangkat menjadi sebuah

¹ Jeffrey M. Pilcher. *Oxford Handbook of Food History* (Oxford: Oxford University Press, 2012) Hlm. 45

² Kenneth M. Kiple dan Kriemhild Coneè Ornelas. *Cambridge World History of Food* (Cambridge: Cambridge University Press, 2000) Hlm. 283

karya sejarah. Melihat hal tersebut, sambal sebagai masakan yang dekat dengan lidah orang Indonesia ternyata memiliki banyak pengalaman bersentuhan dengan budaya Eropa. Maka dari itu dirasa penting menurut penulis untuk mengangkat judul ini selain karena penelitian mengenai sejarah makanan di Indonesia terbilang cukup jarang.

Karena penelitian mengenai sejarah kuliner sambal ini akan dikaji dalam persepektif sejarah sosial, maka dirasa perlu untuk membahas stratifikasi sosial yang berlaku di masyarakat Hindia-Belanda pada rentang waktu terkait untuk melihat bagaimana kelas sosial tertentu memandang dan memposisikan sambal. Oleh karena itu, BAB II di penelitian ini bermaksud untuk mengkaji tentang sejarah sambal di Nusantara secara umum dan stratifikasi sosial masyarakat Hindia-Belanda tahun 1850-1942.

Batasan ruang dalam penelitian ini adalah wilayah Indonesia atau Nusantara secara umum. Sebagian sumber mayoritas hanya mengkaji tentang tema terkait di pulau Jawa. Akan tetapi, penulis juga menemukan sumber-sumber yang membahas wilayah kepulauan Nusantara lainnya. Hal ini karena pulau Jawa merupakan pusat penting yang mewakili dan menampilkan ragam gaya hidup kolonial.³ Dalam kasus ini penulis melihat bahwa pulau Jawa menjadi cerminan paling sesuai mengenai budaya kuliner di Nusantara.

³ Fadly Rahman. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942* (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2011) Hlm. 7

Penulis mengambil rentang waktu antara tahun 1850 hingga tahun 1942. Cakupan waktu penelitian ini diawali dari tahun 1850-an karena pada masa tersebut merupakan awal terbitnya buku-buku resep di Hindia-Belanda. Buku resep pertama di Hindia-Belanda yaitu buku dengan judul *Kokki Bitja* karya Nonna Cornelia. Pada dekade-dekade selanjutnya mulai bermunculan buku-buku resep yang berisi resep-resep masakan Nusantara sehingga menaikkan pamor sambal sebagai pelengkap dari *Rijsttafel*. Maka dari itu, akhir abad ke-19 dan awal abad ke-20 menandai naiknya pamor sambal ke luar wilayah Hindia-Belanda hingga ke Eropa.

Penelitian ini penulis batasi hingga tahun 1942 karena tahun tersebut, menurut Fadly Rahman, merupakan akhir dari kekuasaan kolonialisme Belanda, menurunnya popularitas *Indische Keuken* dan *Rijsttafel* akibat perang dan pendudukan Jepang di Hindia-Belanda.⁴

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana Sejarah Sambal di Nusantara?
2. Bagaimana Stratifikasi Sosial yang Berlaku di Hindia-Belanda tahun 1850-1942?
3. Bagaimana Sambal di Nusantara pada Masa Kolonial tahun 1850-1942?

C. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan apa yang telah disinggung pada bagian Rumusan Masalah, maka tujuan penelitian dari tulisan ini adalah:

⁴ Fadly Rahman. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942* (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 2011) Hlm. 85

1. Mengetahui sejarah sambal di Nusantara
2. Mengetahui stratifikasi sosial yang berlaku di Hindia-Belanda tahun 1850-1942
3. Mengetahui bagaimana sambal di Nusantara masa kolonial pada tahun 1850-1942

D. Tinjauan Pustaka

Terdapat beberapa penelitian serupa yang penulis gunakan sebagai rujukan dan pembandingan untuk menulis kajian ini. Penulis mengkaji penelitian-penelitian tersebut untuk melihat perbandingan dengan apa yang penulis teliti dan sebagai pelengkap dari penelitian mengenai *SEJARAH SAMBAL NUSANTARA MASA KOLONIAL 1850-1942* ini.

Buku pertama yang penulis tinjau adalah *Jejak Rasa Nusantara* karya Fadly Rahman. Buku ini merupakan penelitian Fadly Rahman terhadap sejarah makanan di Nusantara. Dari yang penulis pahami, Fadly Rahman lebih menekankan kajiannya pada sejarah makanan Indonesia secara keseluruhan, sedangkan penulis sendiri memfokuskan penelitian ini hanya pada masakan sambal. Selain itu, buku ini memiliki rentang waktu yang lebih panjang dengan mengangkat sejarah kuliner Nusantara pasca-kemerdekaan sedangkan penulis hanya membahas pada masa kolonial.

Buku kedua yang penulis tinjau adalah buku dengan judul *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942* karya Fadly Rahman. Buku ini membahas hidangan nasi Rijsttafel di Hindia-Belanda tahun 1870 hingga 1942.

Buku ini menghadirkan kajian menyeluruh mengenai Rijsttafel yang di dalamnya membahas juga mengenai topik yang terkait dengan penelitian penulis yaitu sambal.

E. Metode Penelitian

1. Heuristik

Heuristik merupakan tahap awal dari metode penelitian sejarah. Menurut Nugroho Notosusanto dalam Metodologi Penelitian Sejarah karya Sulasman, Heuristik berasal dari kata *heuriskein* yang merupakan kata dalam bahasa Yunani yang artinya mencari dan menemukan. Maka dalam penelitian sejarah, tahap ini merupakan tahap pencarian dan pengumpulan sumber-sumber.⁵

Penelitian ini menggunakan sumber-sumber dokumen, buku, catatan perjalanan dan jurnal yang sebagian besar sudah didigitalisasikan dan diunggah ke situs-situs resmi penyedia sumber dan dapat dipertanggungjawabkan keasliannya. Mengingat penelitian ini merupakan kajian sejarah kuliner, maka sumber-sumber utama yang dipakai adalah buku-buku resep masakan Nusantara yang terbit pada periode terkait. Sumber-sumber tersebut bersifat *open-source* yang berarti dapat diakses oleh siapa saja. Sumber-sumber digital yang penulis dapatkan terdiri dari koran-koran Hindia Belanda abad ke-19, buku-buku tentang Hindia Belanda dan catatan-catatan perjalanan para orientalis barat ke pulau Jawa pada abad ke-19 dan 20. Selain itu, penulis mendapatkan pula sumber-sumber primer dalam bentuk koran yang telah didigitalisasikan dari Delpher, yang di dalamnya terdapat kolom

⁵ Sulasman. *Metodologi Penelitian Sejarah*. (Bandung: Pustaka Setia, 2014). Hlm. 93

Handelsberigten dan *Advertentie* yang berkaitan dengan penelitian yang diangkat.

Sumber-sumber primer yang penulis dapatkan adalah sebagai berikut:

Buku-buku Resep Abad ke-19 dan abad ke-20:

- a. *Kokki Bitja, atau, Kitab Masak-Masakan India, Jang Baharoe dan Samporna* karya Nonna Cornelia.
- b. *Oost-Indisch Kookboek* karya anonim.
- c. *Boekoe masak-masakan roepa-roepa, mengoendjoeken bagimana bikinnja: makanan tjara blanda, makanan tjara djawa, koeweeh-koeweeh tjara blanda, koeweeh-koeweeh tjara djawa, manissan, stroop, likeur en lain minoeman, assinan, atjar en sosijs besar, ketjil, roepa-roepa; samoeanja lebih dari 600 warna* karya anonim.
- d. *Groot Nieuw Volledig Oost-Indisch Kookboek 1381 recepten : voor de volledige Indische rijsttafel : met een belangrijk aanhangsel voor de bereiding dier tafel in Holland* karya J. M. J. Catenius-van der Meijden
- e. *Lajang Panoentoen Bab Olah-olah Kanggo Para Wanita* karya Rekso Negoro

Sumber Koran:

- a. *Bataviaasch Handelsblad*, 28 Oktober 1886.
- b. *De Sumatra Post* 21 Mei 1915
- c. *De Sumatra Post* 22 Juni 1903
- d. *Java-Bode: Nieuws, handels-en advertentieblad voor Nederlandsch-Indie* 27 September 1890
- e. *Het nieuws van den dag voor Nederlandsch-Indië* 16 Agustus 1920

f. *Sumatra-Courant: Nieuws-en advertentieblad* 23 April 1897

Adapun sumber-sumber primer buku di antaranya:

- a. *De Voeding in Nederlandsch-Indië* karya C. L. van der Burg.
- b. *Algemeene orders, reglementen en instructiën voor het Nederlandsch Oost-Indisch leger, 1831-1873* karya A. Luijimes.
- c. *Practical Hints To Explorers In The Netherlands-East-Indies* karya H. A. Brouwer dan N. Wing Easton.
- d. *Java, Sumatra and The Other Islands Of The Dutch East Indies* karya A. Cabaton.
- e. *Java The Wonderland* yang dipublikasikan oleh Vereeniging Toeristenverkeer Batavia atau Biro Turis Resmi Weltevreden.
- f. *Guide Through Netherlands India* yang ditulis oleh Johan Frans van Bemmelen.
- g. *Life in Java: With Sketches of the Javanese Vol. 1* yang ditulis oleh William Barrington D'Almeida.
- h. *Java* karya dari Johann Friedrich Scheltema.
- i. *Come to Java 1922 – 1923* yang dikeluarkan oleh Officieel Toeristenbureau voor Nederlandsch-Indie
- j. *Travels in the East Indian Archipelago* karya Albert Smith Bickmore.
- k. *Handleiding voor de uitrusting van expeditiën en voor den verplegingsdienst te velde* yang diterbitkan oleh Departement van Oorlog atau departemen peperangan tahun 1900.
- l. *Recueil voor den Militair Geneeskundigen* karya C. J. De Freitag.
- m. *The Travels of Marco Polo the Venetian* karya Marco Polo.

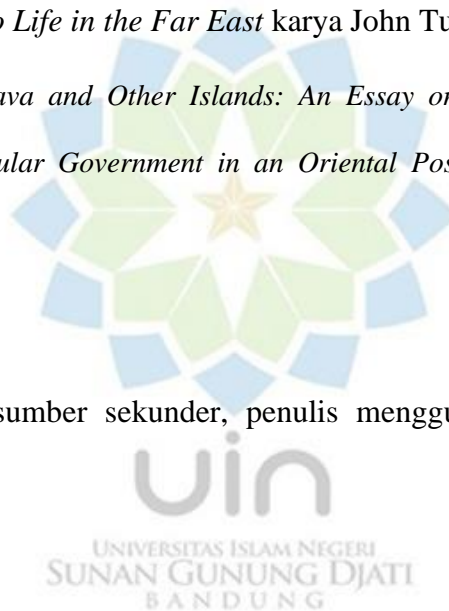
- n. *History of the Indian Archipelago* karya John Crawfurd
- o. *The Suma Oriental of Tome Pires: an Account of the East, from the Red Sea to Japan, Written in Malacca and India in 1512-1515* karya Tome Pires.
- p. *Catalogus van Boeken en Tijdschriften Uitgegeven in Ned. Oost-Indië van 1870-1937* karya G. Ockeloën.
- q. *Een Blik in Het Javaansche Volksleven* karya Leendert Theodorus Maijer pada tahun 1897
- r. *History of Java* karya Thomas Stamford Raffles yang terbit pada tahun 1817.
- s. *Bagej-Bagej Tjeritera* karya Justus Rinia Petrus François Gonggrijp yang terbit pada tahun 1859.
- t. *Tijdschrift voor Indische Taal-, Land-, en Volkenkunde deel LXI* oleh Bataviaasch Genootschap van Kunsten en Wetenschappen pada tahun 1922
- u. *The Achehnese* karya Snouck Hurgronje
- v. *Journal of the Indian Archipelago and Eastern Asia vol. 2* oleh J. R. Logan.
- w. *To Siam and Malaya in the Duke of Sutherland's Yacht 'Sans Peur'* oleh Florence Caddy.
- x. *Insulinde: Experiences of a Naturalist's Wife in the Eastern Archipelago* karya Anna Forbes.
- y. *Facts and Fancies about Java* karya Augusta de Wit.
- z. *Ons Huis in Indië* karya J. M. J. Catenius van der Meijden.
- aa. *Colonial Army Systems of the Netherlands, Great Britain, France, Germany, Portugal, Italy, and Belgium* karya J. S. Herron
- bb. *Djawa: Tijdschrift van Het Java-Isntituut vol. 13*

- cc. *Djawa: Tijdschrift van Het Java-Instituut vol. 14*
- dd. *Djawa: Tijdschrift van Het Java-Instituut vol. 21*
- ee. *Tijdschrift Voor Indische Taal-Land En Volkenkunde Uitgegeven Door Het Bataviaasch Genootschap Van Kunsten En Wetenschappen vol. 61*
- ff. *De sěḍėkahs En slamětans in De Desa En De Daarbij Gewoonlijk Door Den Javaan Gegeven Andere Festiviteiten* karya Leendert Theodorus Maijer dan J. F. A. C. van Moll
- gg. *Some Glimpses into Life in the Far East* karya John Turnbull Thomson
- hh. *Tropical Holland: Java and Other Islands: An Essay on the Birth, Growth and Development of Popular Government in an Oriental Possession* oleh H. A. Van Coenen Torchiana

Untuk sumber-sumber sekunder, penulis menggunakan sumber-sumber berikut:

Buku:

- a. *A Companion to Food in the Ancient World* yang dieditori oleh John Wilkins dan Robin Nadeau
- b. *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680* karya Anthony Reid
- c. *Barabudur: Archaeological Description* karya Nicolaas Johannes Krom
- d. *Cross-Cultural Trade in World History* karya Philip D. Curtin
- e. *Food and Drinks in Ancient India: From Earliest Times to c. 1200 A. D.* karya Om Prakash



- f. *Food is Culture* karya Massimo Montanari
- g. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* karya Fadly Rahman
- h. *Kebudayaan Indis: Dari Zaman Kompeni Sampai Revolusi* karya Djoko Soekiman
- i. *Kehidupan Kaum Menak Priangan 1800-1942* karya Nina Herlina Lubis
- j. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini* karya Sunyata I. W. Pantja
- k. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942* karya Fadly Rahman
- l. *Spices: A Global History* karya Fred Raymond Czarra
- m. *The Cambridge World History of Food* vol. 1 karya Kenneth M. Kiple dan Kriemhild Conee Ornelas
- n. *The Cambridge World History of Food* vol. 2 karya Kenneth M. Kiple dan Kriemhild Conee Ornelas
- o. *The Greenwood Dictionary of World History* karya John J. Butt
- p. *The Influence of Animism on Islam: an Account of Popular Superstitions* karya Samuel Marinus Zwemer
- q. *The Oxford Companion to Food* karya Alan Davidson
- r. *The Oxford Handbook of Food History* karya Jeffrey M. Pilcher
- s. *The Power of Prophecy Prince Dipanagara and The End of An Old Order in Java 1785-1855* karya Peter Carey
- t. *Trade and Trade Routes in Ancient India* karya Moti Chandra

Jurnal:

- a. Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan karya Fadly Rahman
- b. The Art of Printing in the Dutch Indies karya Lisa Kuitert

2. Kritik

Tahap selanjutnya adalah tahap kritik. Tahap ini merupakan tahapan untuk menyeleksi sumber-sumber yang telah dikumpulkan pada tahap heuristik. Tujuan dari tahap kritik ini adalah untuk menentukan ke-faktualan dan otentisitas sumber-sumber yang telah dikumpulkan.⁶

Dalam melakukan kritik terhadap sumber, terdapat dua proses kritik yang harus dilakukan oleh sejarawan yaitu kritik eksternal dan kritik internal. Kritik eksternal harus dilakukan untuk menguji keaslian sumber sedangkan kritik internal dilakukan untuk menguji kredibilitas isi dari sumber.

a. Kritik Ekstern

Dalam kritik ekstern, langkah-langkah yang harus dilakukan adalah menguji autentisitas sumber dengan mencari informasi tentang nama pengarang, tanggal dari penulisan, tempat dari penulisan dan orisinalitas dari penulisan pada sumber yang didapat.

- a. *Kokki Bitja, atau, Kitab Masak-Masakan India, Jang Baharoe dan Samporna* karya Nonna Cornelia yang diterbitkan oleh Lange and Co. Di Batavia pada tahun 1857 Buku ini ditulis sekitar tahun 1850-an. Buku ini ditulis dalam bahasa Melayu pasar dan menggunakan huruf latin. Secara

⁶ Sulasman. *Metodologi Penelitian Sejarah* (Bandung: Pustaka Setia, 2014) Hlm. 101

fisik kertasnya masih sangat baik begitupun dengan penulisannya. Hampir seluruh tulisan dapat dibaca dengan baik. Menurut kritik ekstern, buku ini merupakan sumber yang otentik karena sumber ini merupakan sumber asli yang sejamin.

- b. *Oost-Indisch Kookboek* karya anonim yang diterbitkan pada tahun 1868. Buku ini ditulis dalam bahasa Belanda dalam aksara latin. Secara fisik buku ini masih sangat baik dan seluruh tulisannya dapat dibaca. Berdasarkan kritik ekstern buku ini merupakan sumber yang otentik.
- c. *Boekoe masak-masakan roepa-roepa, mengoendjoeken bagaimana bikinnja: makanan tjara blanda, makanan tjara djawa, koeweeh-koeweeh tjara blanda, koeweeh-koeweeh tjara djawa, manissan, stroop, likeur en lain minoeman, assinan, atjar en sosijs besar, ketjil, roepa-roepa; samoeanja lebih dari 600 warna* terbitan H. Buning yang terbit di Jogjakarta pada tahun 1891. Buku ini ditulis dalam bahasa Melayu. Secara fisik keadaan buku ini masih sangat baik. Keseluruhan isi dari buku ini masih dapat dibaca. Berdasarkan kritik ekstern, buku ini termasuk sumber yang otentik.
- d. *Groot Nieuw Volledig Oost-Indisch Kookboek 1381 recepten : voor de volledige Indische rijsttafel : met een belangrijk aanhangsel voor de bereiding dier tafel in Holland* karya J. M. J. Catenius-van der Meijden yang terbit pada tahun 1903. Buku ini ditulis dalam bahasa Belanda menggunakan huruf latin. Secara fisik buku ini masih dalam keadaan baik dan keseluruhan isinya masih dapat dibaca. Berdasarkan kritik ekstern, buku ini merupakan sumber yang otentik.

- e. *Lajang Panoentoen Bab Olah-olah Kanggo Para Wanita* karya Rekso Negoro yang terbit pada tahun 1936 dan diterbitkan oleh Wolters. Buku ini ditulis dalam bahasa Jawa menggunakan aksara latin. Secara fisik, buku ini dalam keadaan baik dan keseluruhan isinya masih dapat dibaca. Berdasarkan kritik ekstern buku ini merupakan sumber yang otentik.
- f. *De Sumatra Post 21 Mei 1915*. Sumber ini termasuk ke dalam sumber primer koran yang ditulis dalam bahasa Belanda dalam aksara latin. Secara fisik, keseluruhan bagian dan isi dari koran ini dalam keadaan baik dan dapat dibaca. Berdasarkan kritik ekstern, koran ini merupakan sumber yang otentik.
- g. *De Sumatra Post 22 Juni 1903*. Koran ini ditulis dalam bahasa Belanda menggunakan aksara latin. Secara fisik, keseluruhan isi dari koran ini dalam keadaan baik dan masih dapat dibaca dengan baik. Berdasarkan kritik ekstern, koran ini termasuk ke dalam sumber yang otentik.
- h. *Het nieuws van den dag voor Nederlandsch-Indië 16 Agustus 1920*. Koran ini ditulis dalam bahasa Belanda menggunakan huruf latin. Secara fisik, koran ini masih sangat baik dan masih dapat dibaca. Berdasarkan kritik ekstern, koran ini termasuk sumber otentik.
- i. *De Voeding in Nederlandsch-Indië* karya C. L. van der Burg yang diterbitkan pada tahun 1904 oleh penerbit De Bussy. Buku ini merupakan koleksi digital dari Delpher. Buku ini ditulis dalam bahasa Belanda dan menggunakan aksara latin. Isi dari buku ini masih dapat dibaca dengan baik. Berdasarkan kritik ekstern, buku ini merupakan sumber yang otentik.

- j. *Algemeene orders, reglementen en instructiën voor het Nederlandsch Oost-Indisch leger, 1831-1873* karya A. Luijimes yang terbit pada tahun 1874 oleh penerbit G. Kolff. Buku ini merupakan koleksi digital Delpher. Buku ini ditulis dalam bahasa Belanda menggunakan aksara latin. Keseluruhan isi dari buku ini dalam keadaan baik dan dapat dibaca. Berdasarkan kritik ekstern, buku ini merupakan sumber yang otentik.
- k. *Practical Hints To Explorers In The Netherlands-East-Indies* karya H. A. Brouwer dan N. Wing Easton tahun 1922 dan merupakan koleksi digital dari Rijksuniversiteit te Utrecht. Buku ini ditulis menggunakan bahasa Inggris. Isi dari buku ini masih sangat baik. Berdasarkan kritik ekstern, buku ini adalah sumber yang otentik.
- l. *Java, Sumatra and The Other Islands Of The Dutch East Indies* karya A. Cabaton yang terbit tahun 1911 dan merupakan koleksi digital dari Library of Congress. Buku ini ditulis menggunakan aksara latin dalam bahasa Inggris. Keseluruhan isi dari buku ini dalam keadaan baik. Berdasarkan kritik ekstern, buku ini adalah sumber yang otentik.
- m. *Java The Wonderland* yang merupakan koleksi digital dari The Library of The University of California dan dipublikasikan oleh Vereeniging Toeristenverkeer Batavia atau Biro Turis Resmi Weltevreden Batavia pada tahun 1900. Buku ini ditulis dalam bahasa Inggris menggunakan aksara latin. Isi dari buku ini dalam keadaan baik dan dapat dibaca. Berdasarkan kritik ekstern, buku ini merupakan sumber yang otentik.

- n. *Guide Through Netherlands India* yang merupakan koleksi digital dari Cornell University Library dan ditulis oleh Johan Frans van Bemmelen. Buku ini ditulis dalam bahasa Inggris menggunakan huruf latin. Keseluruhan isi dari buku ini dalam keadaan baik. Berdasarkan kritik ekstern buku ini adalah sumber yang otentik.
- o. *Life in Java: With Sketches of the Javanese Vol. 1* yang merupakan koleksi digital dari Cornell University Library dan ditulis oleh William Barrington D'Almeida. Buku ini ditulis menggunakan aksara latin dalam bahasa Inggris. Keseluruhan isi dari buku ini dalam keadaan baik dan dapat dibaca. Buku ini merupakan sumber yang otentik.
- p. *Java* karya dari Johann Friedrich Scheltema dan merupakan koleksi digital dari Cornell University Library. Buku ini ditulis dalam bahasa Inggris menggunakan aksara latin. Keseluruhan isi dari buku ini dalam keadaan yang baik dan masih dapat dibaca dengan baik. Berdasarkan kritik ekstern, buku ini merupakan sumber yang otentik.
- q. *Come to Java 1922 – 1923* yang dikeluarkan oleh Officieel Toeristenbureau voor Nederlandsch-Indie. Buku ini ditulis menggunakan bahasa Inggris dalam aksara latin. Isi dari buku ini dapat terbaca dengan baik. Berdasarkan kritik ekstern, buku ini merupakan sumber yang otentik.
- r. *Travels in the East Indian Archipelago* karya Albert Smith Bickmore yang terbit pada tahun 1869 dan merupakan koleksi digital dari Cornell University Library. Buku ini ditulis dalam bahasa Inggris menggunakan

aksara latin. Keseluruhan isi dari buku ini dalam keadaan baik. Berdasarkan kritik ekstern buku ini merupakan sumber otentik.

- s. *Handleiding voor de uitrusting van expeditiën en voor den verplegingsdienst te velde* yang diterbitkan oleh Departement van Oorlog atau departemen peperangan tahun 1900. Buku ini ditulis dalam bahasa Belanda menggunakan aksara latin. Keseluruhan isi dari buku ini dalam keadaan baik dan dapat dibaca. Oleh karena itu, buku ini merupakan sumber yang otentik.
- t. *Recueil voor den Militair Geneeskundigen* karya C. J. De Freijtag yang diterbitkan tahun 1894 oleh H. M. van Dorp. Buku ini ditulis dalam bahasa Belanda menggunakan huruf latin. Keseluruhan isi dari buku ini dalam keadaan baik. Oleh karena itu berdasarkan kritik ekstern, buku ini merupakan sumber yang otentik.
- u. *The Travels of Marco Polo the Venetian* karya Marco Polo. Diterbitkan pada tahun 1915 oleh Hakluyt Society London. Buku ini ditulis menggunakan bahasa Inggris dan aksara latin. Isi dari buku ini masih dapat dibaca dengan baik. Sumber ini diyakini merupakan sumber turunan dan merupakan terjemahan dari sumber asli berbahasa Franco-Venesia.
- v. *History of the Indian Archipelago* karya John Crawfurd yang diterbitkan pada tahun 1820 oleh penerbit Constable. Sumber ini ditulis sekitar tahun 1800-an. Dari segi penulisan, sumber ini berbahasa Inggris dan ditulis dalam aksara latin. Secara fisik, isi dari sumber ini dalam keadaan baik dan

dapat dibaca. Berdasarkan kritik ekstern, sumber ini merupakan sumber yang otentik.

- w. *The Suma Oriental of Tome Pires: an Account of the East, from the Red Sea to Japan, Written in Malacca and India in 1512-1515* karya Tome Pires dan diterbitkan pada tahun 1944 oleh Hakluyt Society London. Sumber ini ditulis dalam bahasa Inggris dan aksara latin. Isi keseluruhan dari sumber ini dalam keadaan baik dan dapat dibaca. Oleh karena itu sumber ini merupakan sumber yang otentik.
- x. *Catalogus van Boeken en Tijdschriften Uitgegeven in Ned. Oost-Indië van 1870-1937* karya G. Ockeloen yang diterbitkan di Batavia oleh penerbit G. Kolff & Co. pada tahun 1939. Dari segi penulisan, sumber ini ditulis dalam bahasa Belanda menggunakan aksara latin. Isi keseluruhan dari sumber ini dalam keadaan baik. Berdasarkan kritik ekstern, maka sumber ini merupakan sumber yang otentik.
- y. *Een Blik in Het Javaansche Volksleven* karya Leendert Theodorus Maijer pada tahun 1897. Sumber ini diperkirakan ditulis sekitar tahun 1890-an. Dari segi penulisan, sumber ini menggunakan bahasa Belanda dan aksara latin. Berdasarkan fisiknya, keseluruhan bagian dari buku ini masih dalam keadaan baik dan dapat dibaca. Oleh karena itu berdasarkan kritik ekstern, sumber ini merupakan sumber yang otentik.
- z. *History of Java* karya Thomas Stamford Raffles yang terbit pada tahun 1817. Sumber ini ditulis dalam bahasa Inggris dan menggunakan aksara latin. Isi dari sumber ini secara keseluruhan dapat dibaca dan dalam keadaan

baik. Berdasarkan kritik ekstern, sumber ini merupakan sumber yang otentik.

aa. *Bagej-Bagej Tjeritera* karya Justus Rinia Petrus François Gonggrijp yang terbit pada tahun 1859 oleh H. M. van Dorp. Sumber ini ditulis dalam bahasa Belanda dan aksara latin. Keseluruhan isi dari sumber ini dalam keadaan baik. Maka dari itu, sumber ini merupakan sumber yang otentik.

bb. *Tijdschrift voor Indische Taal-, Land-, en Volkenkunde deel LXI* oleh Bataviaasch Genootschap van Kunsten en Wetenschappen pada tahun 1922. Sumber ini ditulis menggunakan bahasa Belanda dan aksara latin. Keseluruhan isi dari sumber ini dalam keadaan baik dan dapat dibaca. Berdasarkan kritik ekstern, sumber ini adalah sumber yang otentik.

cc. *The Achehnese* karya Snouck Hurgronje yang terbit pada tahun 1906 oleh penerbit Brill. Sumber ini ditulis dalam bahasa Inggris dan aksara latin. Secara fisik, keseluruhan isi dari sumber ini dalam keadaan baik dan dapat dibaca. Oleh karena itu, sumber ini merupakan sumber yang otentik.

dd. *Journal of the Indian Archipelago and Eastern Asia vol. 2* oleh J. R. Logan yang terbit pada tahun 1858 oleh Kraus Reprint. Sumber ini ditulis dalam bahasa Inggris dan huruf latin. Keseluruhan isi dari sumber ini dalam keadaan baik. Maka, sumber ini merupakan sumber otentik.

ee. *To Siam and Malaya in the Duke of Sutherland's Yacht 'Sans Peur'* oleh Florence Caddy yang diterbitkan oleh Hurst and Blackett Limited pada tahun 1889. Sumber ini ditulis dalam huruf latin dan menggunakan bahasa

Inggris. Secara fisik, sumber ini dalam keadaan baik dan dapat dibaca. Berdasarkan kritik ekstern, sumber ini merupakan sumber otentik.

ff. Insulinde: Experiences of a Naturalist's Wife in the Eastern Archipelago karya Anna Forbes yang diterbitkan oleh William Blackwood and Sons pada tahun 1887. Sumber ini ditulis menggunakan bahasa Inggris dan aksara latin. Secara fisik, keseluruhan isi dari sumber ini dalam keadaan yang baik. Sumber ini merupakan sumber yang otentik dilihat dari tahun terbitnya.

gg. Facts and Fancies about Java karya Augusta de Wit yang terbit pada tahun 1900 dan diterbitkan oleh W. P. Van Stockum & Son Leiden. Dari segi penulisan, sumber ini ditulis dalam bahasa Inggris dan menggunakan aksara latin. Secara fisik, sumber ini dalam keadaan baik. Berdasarkan kritik ekstern, sumber ini merupakan sumber yang otentik.

hh. Ons Huis in Indië karya J. M. J. Catenius van der Meijden yang diterbitkan oleh Masman & Stroink pada tahun 1908. Sumber ini berbahasa Belanda dan menggunakan aksara latin. Berdasarkan fisiknya, sumber ini dalam keadaan yang baik dan dapat dibaca. Maka, sumber ini termasuk ke dalam sumber yang otentik.

ii. Colonial Army Systems of the Netherlands, Great Britain, France, Germany, Portugal, Italy, and Belgium karya J. S. Herron yang terbit pada tahun 1901. Buku ini ditulis dalam bahasa Inggris dan aksara latin. Berdasarkan fisiknya, buku ini dalam keadaan baik dan keseluruhan isinya masih dapat dibaca dengan baik. Berdasarkan kritik ekstern, buku ini merupakan sumber yang otentik dilihat dari tahun terbitnya.

b. Kritik Intern

Kritik Intern merupakan pengujian atas isi dari sebuah sumber sejarah. Kritik ini digunakan untuk menguji kredibilitas atau keabsahan sumber sejarah.

Sumber-sumber yang penulis kumpulkan merupakan sumber yang kredibel karena digunakan oleh penelitian-penelitian lain sebelumnya. Buku-buku resep Nusantara *Kokki Bitja* dan koran-koran Belanda juga digunakan dalam kajian mengenai sejarah kuliner Nusantara oleh Fadly Rahman. Selain itu, dokumen dan buku yang telah penulis kumpulkan mengkaji tema yang terkait dengan penelitian yang penulis angkat. Maka dari itu, sumber-sumber yang penulis kumpulkan relevan dengan topik dan tahun yang penulis kaji dan dapat digunakan sebagai sumber untuk penelitian ini.

- a. *Kokki Bitja, atau, Kitab Masak-Masakan India, Jang Baharoe dan Samporna* karya Nonna Cornelia. Buku ini berisi informasi mengenai resep-resep masakan *indische keuken* pada abad ke-19. Buku ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat catatan tentang resep-resep sambal yang dikonsumsi oleh orang-orang Hindia-Belanda pada abad ke-19.
- b. *Oost-Indisch Kookboek* karya anonim. Buku ini berisi resep-resep masakan *Hollandsch eten* dan *Indisch eten* abad ke-19. Buku adalah sumber yang kredibel karena buku resep ini memuat informasi mengenai kuliner di Nusantara abad ke-19.

- c. *Boekoe masak-masakan roepa-roepa, mengoendjoeken bagaimana bikinnja: makanan tjara blanda, makanan tjara djawa, koeweeh-koeweeh tjara blanda, koeweeh-koeweeh tjara djawa, manissan, stroop, likeur en lain minoeman, assinan, atjar en sosijs besar, ketjil, roepa-roepa; samoeanja lebih dari 600 warna.* Buku ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat informasi mengenai kuliner Nusantara pada abad ke-19. Tentunya buku ini sezaman dengan penelitian yang penulis lakukan.
- d. *Groot Nieuw Volledig Oost-Indisch Kookboek 1381 recepten : voor de volledige Indische rijsttafel : met een belangrijk aanhangsel voor de bereiding dier tafel in Holland.* Buku resep yang terbit pada tahun 1903 ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat informasi mengenai *indische keuken* pada abad ke-20.
- e. *Lajang Panoentoen Bab Olah-olah Kanggo Para Wanita* karya Raden Ajoe Adipati Ario Rekso Negoro. Buku ini memuat informasi mengenai panduan memasak bagi wanita pribumi pada paruh pertama abad ke-20. Oleh karena itu buku ini merupakan sumber yang kredibel.
- g. *De Sumatra Post* tanggal 21 Mei 1915. Sumber ini memuat informasi tentang iklan buku-buku masak pada awal abad ke-20. Dilihat dari tahunnya, maka sumber ini merupakan sumber yang kredibel karena sezaman dengan penelitian yang penulis kaji.
- h. *De Sumatra Post* tanggal 22 Juni 1903. Sumber ini memuat informasi tentang iklan buku-buku masak pada awal abad ke-20. Dilihat dari tahunnya, maka

sumber ini merupakan sumber yang kredibel karena sezaman dengan penelitian yang penulis kaji.

- i. *Het nieuws van den dag voor Nederlandsch-Indië* tanggal 16 Agustus 1920. Sumber koran ini memuat informasi tentang iklan masakan sambal di Hindia-Belanda pada abad ke-20 awal. Koran ini dapat melengkapi penelitian penulis dan oleh karena itu merupakan sumber yang kredibel.
- j. *De Voeding in Nederlandsch-Indië* karya C. L. van der Burg yang diterbitkan pada tahun 1904 oleh penerbit De Bussy. Buku ini memuat informasi mengenai saintifikasi dan kesehatan di bidang kuliner Hindia-Belanda. Oleh karena itu, buku ini merupakan sumber yang kredibel.
- k. *Algemeene orders, reglementen en instructiën voor het Nederlandsch Oost-Indisch leger, 1831-1873* karya A. Luijimes yang terbit pada tahun 1874 oleh penerbit G. Kolff. Buku ini berisi catatan mengenai konsumsi sambal oleh angkatan darat Hindia-Belanda pada abad ke-19. Sumber ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat informasi yang sezaman dengan rentang waktu pada penelitian yang penulis kaji.
- l. *Practical Hints To Explorers In The Netherlands-East-Indies* karya H. A. Brouwer dan N. Wing Easton tahun 1922 dan merupakan koleksi digital dari Rijksuniversiteit te Utrecht. Buku ini memuat informasi mengenai makanan yang dimakan oleh orang-orang Eropa di Hindia-Belanda pada awal abad ke-20. Sumber ini merupakan sumber yang kredibel karena memberikan informasi yang sezaman dengan tahun penelitian yang penulis kaji.

- m. *Java, Sumatra and The Other Islands Of The Dutch East Indies* karya A. Cabaton yang terbit tahun 1911 dan merupakan koleksi digital dari Library of Congress. Buku ini memuat catatan mengenai kebiasaan makan orang-orang Eropa pada awal abad ke-20. Sumber ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat informasi yang cocok untuk penelitian ini.
- n. *Java The Wonderland* yang merupakan koleksi digital dari The Library of The University of California dan dipublikasikan oleh Vereeniging Toeristenverkeer Batavia atau Biro Turis Resmi Weltevreden Batavia pada tahun 1900. Sumber ini memuat informasi tentang makanan yang dimakan oleh orang-orang Eropa di Hindia-Belanda di bidang pariwisata. Sumber ini merupakan sumber yang kredibel karena sesuai dengan penelitian yang penulis kaji.
- o. *Guide Through Netherlands India* yang merupakan koleksi digital dari Cornell University Library dan ditulis oleh Johan Frans van Bemmelen. Buku ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat informasi yang sesuai dengan penelitian ini yaitu mengenai kuliner orang-orang Eropa di Hindia Belanda.
- p. *Life in Java: With Sketches of the Javanese Vol. 1* yang merupakan koleksi digital dari Cornell University Library dan ditulis oleh William Barrington D'Almeida. Buku ini banyak memuat catatan mengenai kebiasaan makan orang-orang Jawa dan Eropa. Oleh karena itu, sumber ini termasuk ke dalam sumber yang kredibel.
- q. *Java* karya dari Johann Friedrich Scheltema dan merupakan koleksi digital dari Cornell University Library. Buku ini memuat informasi tentang kuliner dan kebiasaan makan orang-orang Jawa pada awal abad ke-20.

- r. *Come to Java 1922 – 1923* yang dikeluarkan oleh Officieel Toeristenbureau voor Nederlandsch-Indie. Buku ini memuat informasi tentang makanan yang dikonsumsi oleh orang-orang Eropa pada awal abad ke-20. Sumber ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat informasi yang sesuai.
- s. *Travels in the East Indian Archipelago* karya Albert Smith Bickmore yang terbit pada tahun 1869 dan merupakan koleksi digital dari Cornell University Library. Buku ini berisi informasi mengenai konsumsi sambal oleh orang-orang di Sumatera Utara pada abad ke-19. Berdasarkan hal tersebut, sumber ini merupakan sumber yang kredibel.
- t. *Handleiding voor de uitrusting van expeditiën en voor den verplegingsdienst te velde* yang diterbitkan oleh Departement van Oorlog atau departemen peperangan tahun 1900. Buku ini berisi informasi mengenai makanan dalam perlengkapan orang-orang Eropa di Hindia-Belanda. Buku ini termasuk ke dalam sumber yang kredibel karena memuat informasi yang sesuai.
- u. *Recueil voor den Militair Geneeskundigen* karya C. J. De Freijtag yang diterbitkan tahun 1894 oleh H. M. van Dorp. Buku ini memuat catatan tentang konsumsi sambal di bidang kesehatan di Hindia-Belanda pada akhir abad ke-19 dan oleh karena itu buku ini merupakan sumber yang kredibel.
- v. *The Travels of Marco Polo the Venetian* karya Marco Polo. Diterbitkan pada tahun 1915 oleh Hakluyt Society London. Buku ini memuat catatan tentang perdagangan rempah di Nusantara pada sekitar abad ke-13 dan ke-14. Sumber ini berisi informasi yang sesuai dengan penelitian penulis dan oleh karena itu merupakan sumber yang kredibel.

- w. *History of the Indian Archipelago* karya John Crawfurd yang diterbitkan pada tahun 1820 oleh penerbit Constable. Sumber ini memuat informasi tentang konsumsi cabai atau lombok di Nusantara pada awal abad ke-19. Buku ini cocok untuk dijadikan sumber karena memuat informasi yang relevan. Maka dari itu, buku ini merupakan sumber yang kredibel.
- x. *The Suma Oriental of Tome Pires: an Account of the East, from the Red Sea to Japan, Written in Malacca and India in 1512-1515* karya Tome Pires dan diterbitkan pada tahun 1944 oleh Hakluyt Society London. Buku ini memuat catatan tentang perdagangan rempah di Nusantara pada sekitar abad ke-16. Sumber ini berisi informasi yang sesuai dengan penelitian penulis dan oleh karena itu merupakan sumber yang kredibel.
- y. *Catalogus van Boeken en Tijdschriften Uitgegeven in Ned. Oost-Indië van 1870-1937* karya G. Ockeloen yang diterbitkan di Batavia oleh penerbit G. Kolff & Co. pada tahun 1939. Buku ini berisi catatan mengenai penjualan buku-buku masak di Hindia-Belanda pada akhir abad ke-19 dan awal abad ke-20. Oleh karena itu, buku ini merupakan sumber yang kredibel.
- z. *Een Blik in Het Javaansche Volksleven* karya Leendert Theodorus Maijer pada tahun 1897. Sumber ini berisi catatan mengenai kehidupan orang-orang Jawa termasuk kebiasaan memasak dan makan. Berdasarkan hal tersebut, sumber ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat informasi mengenai penelitian yang dikaji.

- aa. History of Java* karya Thomas Stamford Raffles yang terbit pada tahun 1817. Sumber ini berisikan informasi mengenai budaya makan orang-orang Jawa pada awal abad ke-19. Oleh karena itu, sumber ini merupakan sumber yang kredibel.
- bb. Bagej-Bagej Tjeritera* karya Justus Rinia Petrus François Gonggrijp yang terbit pada tahun 1859 oleh H. M. van Dorp. Sumber ini berisi informasi mengenai cerminan kebiasaan makan orang-orang Jawa pada abad ke-19. Oleh karena itu, sumber ini merupakan sumber yang kredibel.
- cc. Tijdschrift voor Indische Taal-, Land-, en Volkenkunde deel LXI* oleh Bataviaasch Genootschap van Kunsten en Wetenschappen pada tahun 1922. Sumber ini memuat informasi mengenai kebiasaan makan orang-orang Jawa dalam acara-acara keagamaan. Sumber ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat informasi yang relevan dengan penelitian ini.
- dd. The Achehnese* karya Snouck Hurgronje yang terbit pada tahun 1906 oleh penerbit Brill. Sumber ini memuat catatan mengenai kebiasaan makan orang-orang Aceh pada acara-acara keagamaan pada sekitar akhir abad ke-19 dan awal abad ke-20. Sumber ini berisi informasi yang relevan dengan penelitian yang penulis kaji dan oleh karena itu sumber ini merupakan sumber yang kredibel.
- ee. Journal of the Indian Archipelago and Eastern Asia vol. 2* oleh J. R. Logan yang terbit pada tahun 1858 oleh Kraus Reprint. Sumber ini berisi informasi mengenai kebiasaan makan sambal di Nusantara abad ke-19. Sumber ini kredibel karena berisi informasi yang sesuai dengan penelitian yang dikaji.
- ff. To Siam and Malaya in the Duke of Sutherland's Yacht 'Sans Peur'* oleh Florence Caddy yang diterbitkan oleh Hurst and Blackett Limited pada tahun

1889. Sumber ini berisi informasi mengenai kebiasaan makan kesultanan di Semenanjung Malaya. Sumber ini merupakan sumber yang kredibel.

gg. *Insulinde: Experiences of a Naturalist's Wife in the Eastern Archipelago* karya Anna Forbes yang diterbitkan oleh William Blackwood and Sons pada tahun 1887. Sumber ini memuat catatan mengenai kebiasaan makan orang-orang di pulau Jawa pada abad ke-19. Oleh karena itu, buku ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat informasi yang sesuai dengan penelitian yang dikaji oleh penulis.

hh. *Facts and Fancies about Java* karya Augusta de Wit yang terbit pada tahun 1900 dan diterbitkan oleh W. P. Van Stockum & Son Leiden. Sumber ini berisi informasi mengenai pandangan orang-orang Eropa terhadap kuliner Nusantara. Informasi dalam buku ini merupakan informasi yang kredibel karena relevan dengan tema yang dikaji.

ii. *Ons Huis in Indië* karya J. M. J. Catenius van der Meijden yang diterbitkan oleh Masman & Stroink pada tahun 1908. Sumber ini berisi informasi mengenai kebiasaan makan sehat orang-orang Eropa di Hindia-Belanda pada awal abad ke-20. Sumber ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat informasi yang relevan.

jj. *Colonial Army Systems of the Netherlands, Great Britain, France, Germany, Portugal, Italy, and Belgium* karya J. S. Herron yang terbit pada tahun 1901. Buku ini memuat informasi mengenai masakan sambal yang menjadi makanan angkatan perang kolonial Hindia-Belanda. Sumber ini merupakan sumber yang kredibel karena memuat informasi yang relevan.

3. Interpretasi

Tahap selanjutnya adalah tahap interpretasi. Tahap ini merupakan tahap penafsiran dari fakta-fakta sejarah yang telah dikumpulkan dan penyusunan atas fakta-fakta tersebut. Tahap interpretasi merupakan kegiatan mengulas dan membaca kembali fakta-fakta tersebut dengan berbagai pendekatan. Dalam tahap ini diperlukan ilmu-ilmu sosial untuk menafsirkan fakta-fakta tersebut sehingga terjalin keselarasan dalam memberi penjelasan yang holistik dan komprehensif.⁷

Sesuai dengan tema dan judul yang dibahas, maka sumber-sumber yang telah dikumpulkan dan dikritik sebelumnya akan dikaji menggunakan pendekatan sejarah kuliner sebagai sejarah sosial. Menurut Ellen Messier dalam *The Cambridge World History of Food* vol. 2, sejarah kuliner atau *culinary history* mengkaji tentang asal muasal dan perkembangan bahan makanan, peralatan masak, teknik memasak, penyajian dan konsumsi masakan, dan makna dari aktivitas-aktivitas tersebut terhadap masyarakat yang memproduksinya.⁸ Hal tersebut menitikberatkan pada peran aktivitas-aktivitas yang berhubungan dengan masakan dalam mendefinisikan suatu masyarakat, kelas dan status sosial. Dalam hal ini, sejarah kuliner menjadi bagian dari sejarah sosial. Di Eropa sendiri, yang mana menjadi daerah kajian utama para sejarawan kuliner, terdapat tiga hal yang harus diselidiki yakni hidangan kelas orang-orang kaya, hidangan kelas menengah dan kelas bawah di lingkungan perkotaan, dan hidangan pedesaan dari semua kelas.⁹ Berdasarkan hal tersebut,

⁷ Kuntowijoyo. *Metodologi Sejarah* (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2003) Hlm. 203

⁸ Kenneth M. Kiple dan Kriemhild Coneè Ornelas. *Cambridge World History of Food* vol. 2 (Cambridge: Cambridge University Press, 2000) Hlm. 1367

⁹ Kenneth M. Kiple dan Kriemhild Coneè Ornelas. *Cambridge World History of Food* vol. 2 (Cambridge: Cambridge University Press, 2000) Hlm. 1367

maka dalam penelitian ini hidangan sambal akan dikaji dalam konteks stratifikasi sosial yang berlaku di Hindia-Belanda pada rentang waktu tahun 1850 hingga 1942.

Stratifikasi sosial yang berlaku di Hindia-Belanda secara umum digolongkan menjadi tiga kelas. Kelas pertama yaitu kelas atas yang terdiri dari orang-orang Eropa; kelas kedua atau kelas menengah terdiri atas orang-orang Timur asing yang tinggal di Hindia-Belanda seperti orang-orang Cina, India dan Arab; dan kelas ketiga atau kelas bawah terdiri atas orang-orang pribumi.¹⁰ Namun, kajian ini akan dititikberatkan pada kelas atas dan kelas bawah saja. Kelas menengah atau kelas Timur Asing tidak akan menjadi fokus dalam kajian ini sehubungan dengan terbatasnya sumber-sumber yang ditemukan.

4. Historiografi

Tahap terakhir dari penelitian sejarah adalah tahap Historiografi. Historiografi adalah tahap dimana sejarawan menuliskan fakta-fakta sejarah serta maknanya secara kronologis dan sistematis.¹¹ Tahap ini merupakan tahap dimana penulis menguraikan dan menuliskan hasil penelitiannya.

Dalam tahapan historiografi ini, penulis membagi dan menyusun tulisan ini menjad empat bab:

BAB I, berisi Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Tinjauan Pustaka dan Metode Penelitian.

¹⁰ Robert van Niel, *Munculnya Elit Modern Indonesia* (Jakarta: Dunia Pustaka Jaya, 1984) Hlm. 15-31

¹¹ Sulasman. *Metodologi Penelitian Sejarah* (Bandung: Pustaka Setia, 2014) Hlm. 148

BAB II, berkenaan dengan sejarah sambal, stratifikasi sosial yang berlaku di Hindia-Belanda dan pengaruh Timur Tengah terhadap kuliner Nusantara.

BAB III, berkenaan dengan eksistensi masakan sambal dalam kehidupan masyarakat Hindia Belanda.

BAB IV, merupakan penutup yang berisi kesimpulan dan saran.

