

Menelusuri Jejak Laksa sebagai Kuliner Peranakan dalam Ruang Urban Kota Tangerang

Nurul Adha Kurniati

Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia
nuruladhakurniati@gmail.com

Abstract

Laksa as Peranakan cuisine has been becoming Tangerang's culinary heart throb for its ability to fit and suit the local taste in this city's growing urban lifestyle. Designing a special culinary area specially for laksa, Tangerang has transformed and redefined the context of this hybrid culinary practice into an exotic local-modern taste. Tracking the historical context of laksa as a hybrid culinary practice will bring out the cultural and collective memory of laksa and its symbolic meaning as an item that unite various cultures. This paper will explore the variety of laksa in Tangerang, figure out how Tangerang people define and identify laksa, and trace laksa position in Tangerang urban space. This paper aims to map the culinary practice of laksa and the paper will combine the descriptive qualitative method and ethnography study to follow laksa trail and analyze laksa transformation into an urban space.

Keywords: laksa, culinary practice, urban space, global-local

Pendahuluan

Siang itu kedai wisata kuliner laksa sudah dipenuhi banyak orang mulai dari sekumpulan pegawai kantoran yang memakai setelan celana bahan dan kemeja, sebuah keluarga dengan penampilan santai dan kasual yang terdiri dari bapak, ibu, kedua anaknya dan seorang perempuan yang lebih tua, ibu-ibu dengan keranjang belanjanya, hingga anak-anak sekolah lengkap dengan seragam sekolah yang masih dikenakan. Mereka berkumpul di dalam kawasan berbentuk kedai-kedai makanan yang terdiri dari bangku, meja dan beberapa 'gerobak' laksa yang berjejer di dalam kios sepanjang 100m tersebut. Kawasan kuliner laksa yang didirikan sekitartahun 2010 ini menjadikan laksa yang pada umumnya dikenal sebagai kuliner Peranakan sebuah primadona kuliner di kotaTangerang. Kenyamanan dansuasana tradisional di tengah ruang kota yang terbuka menjadikan kedai ini tempat favorit bagi masyarakat kotaTangerang untuk berkumpul sambil menikmati santapan kuliner Laksa. Perbedaan yang

kontrascukupterlihatpadapedaganglaksalepas yang berada di sekitar Jalan Mt. Haryono, dimana mereka menjajakan dagangannya di gerobak laksa tradisional dengan latar tempat yang jauh terlihat sederhana dibandingkan dengan kedai laksakuliner di sepanjang Jalan Muhammad Yamin.

Tulisan ini didasarkan penelitian-penelitian terdahulu mengenai kuliner hibriditas dan penelusuran laksa sebagai makanan Peranakan. Laksa yang berada di kotaTangerang adalah sebuah kuliner Peranakan yang juga menandai hibriditas masyarakat di daerah itu. Dalam kaitannya dengan konsep ruang dankajian budaya, laksa bukan lagi hanya menjadi kuliner hibriditas tetapi juga menjadi tempat bertemunya konsep antartradisional dan urban. Hal yang sering disebut dengan *contact zone* merupakan konsep akan pertemuan dan kontestasi dari berbagai nilai kebudayaan dalam satu ruang tertentu.

Fokus artikeliniadalahmelihatlaksadalam*contact zone*ruang urban kotaTangerang yang mengalami pertarungan identitas, nilai, dan pemaknaan yang berbeda. Ruang kota yang dikaji dalam tulisan ini menjelaskan bagaimana laksa juga berperan dalam memajukan atau menjadi sebuah simbol kuliner bagi masyarakat kota Tangerang. Tulisan ini juga akan menelusuri bagaimana masyarakat kota Tangerang memaknai laksa. Tujuan dari pembahasan ini adalah mengungkapkan posisi kuliner laksa dalam ruang urban kota Tangerang. Sebagai hasil akhir artikel akan menyimpulkan bagaimana laksa menggunakan nilai hibriditas dan kelokalan-nya untuk berkontestasi dalam ruang modern urban.

Laksa Tangerang dan Kuliner Peranakan

Kesejarahan etnisTionghoa di kotaTangerang sangat lekat dengan identitas mereka yang juga sering disebut dengan “Cina Benteng”³¹. Salah satu produk

³¹Penamaan ini berdasarkan sejarah kota Tangerang yang juga sering disebut Kota Benteng. Menurut arsip resmi sejarah KabupatenTangerang, penyebutanTangerang sebagai kota Benteng berawal dari banyaknya “benteng kompeni yang didirikan di Tangerang” pada masa pendudukan Belanda. “Benteng ini adalah kubu pertahanan yang dibuat baik oleh kompeni atau pun Sulten Ageng di sepanjang garis perbatasan masing-masing untuk melindungi wilayahnya dariserbuan musuh”.Kota Tangerang merupakan pecahan dari wilayah kabupatenTangerang dan saatini

Seminar Nasional Budaya Urban
Kajian Budaya Urban di Indonesia dalam Perspektif Ilmu Sosial dan Humaniora:
Tantangan dan Perubahan

budaya dari suatu ke etnis adalah kuliner. Setiap restoran dan makanan memiliki atau membawa identitas masing-masing yang tertuang dari macam-macam makanan, penyajian makanan, rasa, bahan-bahan yang digunakan ataupun dalam hal sebuah restoran cara interaksi antar pembeli dengan penjual serta bagaimana mereka menata tempat dan *display* tempat makan merupakan hal-hal yang dapat menunjukkan identitas mereka.

Laksa merupakan salah satu kuliner Peranakan yang banyak ditemui di negara-negara seperti Malaysia, Singapura dan Indonesia. Peranakan sendiri merupakan hasil produk hibridisasi yang disebut Kraidy (2002, hlm.318) sebagai arena kontestasi dan wujud neokolonialisme melepaskan diri dengan membawa dasar kebudayaan untuk berpartisipasi dalam kapitalisme transnasional. Peranakan adalah ketika ‘para pedagang Cina menikahi perempuan-perempuan Melayu di Semenanjung Malaka dan membawa serta identitas mereka dalam gaya berpakaian, makanan arsitektur dan afiliasi politik’ (Brissenden 1996, 185–6, Lim 2003, 2, Kong and Chang 2001, 97–9, 143; Henderson 2003, 34–5 dalam Duruz, 2011, 606). Masyarakat Peranakan ini lalu mendiami daerah-daerah dan selama bertahun-tahun dari generasi ke generasi mereka hidup dan menikah dengan penduduk lokal. Disini para pedagang yang berasal dari Cina dan juga keturunan-keturunan mereka menyesuaikan gaya hidup mereka dengan gaya hidup setempat. Termasuk dengan makanan dan budaya kuliner yang dibawa oleh mereka, disesuaikan dan dikompromisasikan dengan menggunakan bumbu-bumbu dan rasa lokal.

Dalam penelitian sebelumnya, penulis sempat mewawancarai beberapa narasumber mengenai kesejarahan Cina Benteng di kota Tangerang dan praktek kuliner yang meliputi etnis ini. Salah seorang narasumber bernama Koh Hendra menuturkan bahwa hibriditas Cina Benteng terlihat dari ritual-ritual kebudayaan

terdapat 3 wilayah administrasi perkotaan yaitu KabupatenTangerang, Kota Tangerang dan Kota Tangerang Selatan.

dan keagamaan, seperti contohnya ada yang disebut dengan ‘Malam Rasul’,³² malam ketika para pedagang Cina menikahi para perempuan lokal yang beragama muslim dan memisahkan resepsi menjadi 2 hari. Hari pertama dikenal dengan ‘malam rasul’ disediakan hanya makanan-makanan halal tanpa mengandung daging babi, hal ini dimaksudkan untuk menghargai mempelai wanita dan keluarga mereka yang beragama muslim.

Para Peranakan ini menyesuaikan gaya hidup yang mereka bawa dari tanah kelahirannya dengan memanfaatkan materi atau bahan-bahan lokal. Kehibriditasan kuliner di kota Tangerang sedikit banyak juga diketahui dan dikenal oleh masyarakat keturunan lokal, seperti wawancara penulis dengan Ibu Diah, diwawancarai ketika hendak meninggalkan toko Aneka Kue di Pasar Lama³³. Ia mengetahui sedikit banyak perbedaan antara kue-kue yang berasal dari Tiongkok dan kue lokal, seperti cerita mengenai asal mula manisnya kecap dan penggunaan mi, juga bihun pada kebanyakan masakan Betawi sebagaimana layaknya masakan-masakan Tiongkok. Dalam asal mula manisnya kecap, diperkirakan karena penyesuaian rasa oleh pedagang Tiongkok yang menambahkan gula merah pada kecap sehingga rasanya menjadi manis.

Ada dua jenis laksa yang diakui dan dijual di kota Tangerang, yaitu Laksa Nyai dan Laksa Nyonya, yang memiliki perbedaan pada tampilan, rasa, juga tekstur kuah yang disajikan. Laksa Nyai, dikatakan sebagai laksa buatan pribumi, menggunakan mi berbahan dasar tepung beras sebagai bahan utama hidangan, dan disajikan dengan ayam utuh ataupun telur serta taburan kucai. Laksa Nyonya, disebut sebagai laksa yang dibuat oleh keturunan Tionghoa di Kota Tangerang. Berbeda dengan kuah Laksa Nyonya, Laksa Nyai memiliki kuah lebih kental karena komposisi santan yang lebih banyak dan penambahan kacang hijau sertaserundeng sehingga kuahnya terasa lebih pekat. Kedua laksa ini juga memiliki tampilan, kuah dan rasa yang berbeda dengan laksa yang ada di

³²Cerita mengenai ‘Malam Rasul’ didapat dari wawancara dengan narasumber pada tanggal 26 Maret 2017

³³Wawancara dilakukan pada tanggal 14 April 2017 di Pasar Lama

Seminar Nasional Budaya Urban
Kajian Budaya Urban di Indonesia dalam Perspektif Ilmu Sosial dan Humaniora:
Tantangan dan Perubahan

Singapura, Malaysia dan Thailand yang memiliki kuah seperti kuah *curry*. Laksa yang berada pada kawasan kuliner laksa adalah Laksa Nyai yang menggunakan mi berbahan dasar tepung beras. Laksa ini didaulat sebagai



Laksa Nyai (dokumentasi oleh penulis)



Laksa Nyonya atau Laksa Bihun (dokumentasi oleh penulis)

Ruang dan Praktek Kuliner

Ruang dalam kajian budaya sering diidentikan sebagai ‘tempat bertarungnya nilai dan kepentingan’ (Baldwin et al. 2004: 140-141 dalam Asri, 2009, 144) dan hal ini terlihat dalam posisi laksa sebagai makanan peranakan yang mendapat tempat cukup istimewa di dalam ruang urban kota Tangerang. Praktek kuliner merupakan bagian dari produksi dan konstruksi identitas dan etnisitas di dalam ruang

public. Di daulat sebagai salah satu kuliner Peranakan, Laksa menjadi sebuah penanda hibriditas kuliner yang dikonstruksi melalui modifikasi dan kelangsungan sebuah etnisitas makanan yang tertuang dalam interaksi antar-ruang publik dengan makanan itu sendiri (Morris, 2007, hlm.7). Hibriditas dideskripsikan sebagai percampuran jenis dan identitas (Kolar-Panov, 1996; Tufte, 1995 dalam Kraidy, 2002, hlm. 317). Hibriditas juga dilihat sebagai ruang komunikasi antar-kebudayaan dan sebuah produk neokolonial yang menggambarkan kombinasi dan kontestasi antar-kebudayaan. Hibriditas kuliner di Kota Tangerang didaulat sebagai hasil interaksi antara masyarakat beretnis Tionghoa dan masyarakat lokal yang mayoritas berasal dari etnis Jawa, Sunda, dan Betawi. Dengan melihat sejarah masyarakat Cina Benteng di Kota Tangerang, dapat dikatakan bahwa makanan-makanan Peranakan yang pada awalnya dibawa oleh imigran Tionghoa, menyatu menjadi makanan lokal dengan rasa, bentuk, dan fungsi yang beragam. Ceisel berargumen bahwa (2013, hlm.78), perbedaan antara tradisional dan modernitas bisa dileburkan melalui praktek kuliner, ia pun mengutip diskusi antarkoki di restoran Madrid, Diverxo yang mengimplikasikan bahwa sudah tidak ada lagi 'otentisitas' dalam hal kuliner. Begitu pula dengan posisi laksa yang didaulat sebagai sebuah kuliner hibriditas.

Identitas Laksa

Terjadi perebutan identitas atas kedua macam laksa ini ketika salah satu narasumber yang ditemui penulis di sekitar kedai Laksa Bihun Ci Ikim, Mbak Dewi, mengatakan bahwa Laksa Bihun atau Laksa Nyonya adalah "laksa asli Tangerang"³⁴. Identitas sebagai laksa Tangerang juga diklaim oleh para pedagang Laksa Nyai yang berpusat di daerah Babakan, Tangerang. Seperti yang juga dikatakan oleh Ani, salah seorang pembeli laksa di kawasan kuliner³⁵, ia mengatakan kalau ia tidak tahu mengenai asal muasal sejarah laksa, apakah itu makanan Peranakan atau bukan. Yang ia tahu adalah jika ia ingin memakan laksa

³⁴Wawancara dilakukan pada 20 Mei 2017 di kedai Es Kode.

³⁵Wawancara dilakukan pada 25 Maret 2017 di kawasan kuliner laksa

Seminar Nasional Budaya Urban

Kajian Budaya Urban di Indonesia dalam Perspektif Ilmu Sosial dan Humaniora:
Tantangan dan Perubahan

maka tempat yang dituju adalah kawasan kuliner laksa yang ada di Jalan Muhammad Yamin. Akan tetapi, menurut pengamatan penulis, pada dasarnya kedua macam laksa memiliki esensi ketionghoan dengan penggunaan bahan makanan khas Tionghoa, seperti mi tepung beras dan kucai (Laksa Nyai), serta bihun dan ebi (Laksa Nyonya). Sejalan dengan penelitian Schwartz (2011) yang mengemukakan bahwa pengaplikasian identitas sebuah masakan bisa menjadi beragam asalkan ia masih berada dalam satu daerah tertentu dan memiliki kekhasan daerah tersebut. Jo, pelanggan tetap kedai Laksa Ci Ikim, juga tidak terlalu mempermasalahkan identitas laksa karena ia berkata bahwa memang semuanya tergantung selera³⁶ konsumen. Hal ini diakui oleh Ci Ikim yang mengaku tidak tahu resep Laksa Nyai dan menyetujui pernyataan bahwa para pembelinya kebanyakan memang lebih menyukai laksa bihun (Laksa Nyonya) dibandingkan laksa mie tepung beras (Laksa Nyai).



Kedai Laksa Ci Ikim (dokumentasi oleh penulis)

Dibangunnya kawasan wisata kuliner kota Tangerang pada awalnya dimaksudkan untuk memberikan ruang tersendiri untuk kuliner laksa sebagai makanan Peranakan yang dianggap telah mengadopsi rasa lokal sepenuhnya sehingga perlahan-lahan keidentitasan Tionghoanya sedikit menghilang. Sehingga kawasan wisata kuliner sebenarnya adalah ruang imajinasi yang dibuat pemerintah untuk

³⁶Wawancara dilakukan pada 20 Mei 2017 di kedai Es Kode.

mengkosmopolitkan suatu objek (Bishop, 2011, 642). Terdapat usaha untuk mengeksotisasi laksa dalam ruang urban kota Tangerang ini.

Tangerang sebagai Kota Pariwisata

Salah satu visi sebuah kota urban adalah mewujudkan strategi ekonomi kreatif yang mampu bersaing dan berkontestasi dengan kota lainnya. Strategi atau kebijakan ekonomi kreatif ini termasuk dengan visi mengenai apa yang harus dimiliki sebuah kota agar bisa disebut kreatif (Communion, 2011, 1157). Seiring dengan percepatan globalisasi orientasi bidang pariwisata pun mengalami pergeseran. Jika pada awalnya orientasi pariwisata ditujukan hanya pada hal-hal atau tempat-tempat tertentu, visi pariwisata pada masa globalisasi ini kembali memperkenalkan dan mengangkat ‘rasa lokal’ sebagai senjata promosi. Dengan menyajikan perspektif kelokalan sebagai destinasi pariwisata, diharapkan bukan hanya menarik perhatian audiensi penikmat bidang pariwisata tetapi juga membantu ‘petani bahan baku, pengrajin makanan lokal dan diversifikasi pangan’ (Dhian dan Shinta, 2014).

Tentunya pariwisata dan kuliner merupakan bidang yang saling berhubungan satu sama lain sehingga praktek kuliner itu sendiri tidak dapat dipisahkan dari sektor pariwisata maupun ekonomi sebuah kota. Pemerintah kota Tangerang menyadari potensi pariwisata dari bidang kuliner ini sehingga dibangunlah kawasan kuliner laksa yang dipercaya dapat memberikan daya tarik pariwisata pada kota Tangerang.

Laksa adalah salah satu alat atau media untuk mewujudkan visi membangun ruang kota urban, memajukan pariwisata dan juga pada saat yang bersamaan melestarikan makanan tradisional hasil hibriditas kuliner Peranakan.

Percepatan Mobilisasi dan Ruang Urban di dalam Kota

Pasar Lama merupakan daerah pertokoan dan pasar sepanjang kurang lebih 4km di Jalan Kisamaun. Pasar Lama adalah kawasan Pecinan terbesar di kota Tangerang. Di sepanjang pasar lama dapat ditemui toko-toko atau kios berukuran 3x4 meter. Terdapat beberapa bangunan yang terlihat baru dan modern yang

Seminar Nasional Budaya Urban
Kajian Budaya Urban di Indonesia dalam Perspektif Ilmu Sosial dan Humaniora:
Tantangan dan Perubahan

menggunakan besi dan dinding batu bata, tetapi ada pula toko dan kios yang masih mempertahankan gaya bangunan lama yang menggunakan kayu serta bernuansakan arsitektur Tionghoa kuno. Di kanan dan kiri jalan dapat ditemui berbagai macam toko makanan dan kebutuhan sehari-hari layaknya sebuah pasar. Pasar Lama bisa dikatakan sebagai sebuah *contact zone* (Mary Louise Pratt, 1992, 1997) yang didesripsikan sebagai ruang sosial tempat bertemunya berbagai kebudayaan yang saling beradu, dan lebih lanjutnya oleh Bishop (2011, 641) dikaitkan dengan konsep pasar atau *foodscapes* sebuah kota kosmopolitan.

Identitas dapat diciptakan atau dikonstruksi ulang dalam ruang *contact zone* ini (Bishop, 2011, 641). Interaksi antar budaya yang tercipta dalam ruang kota seperti Pasar Lama ini merupakan contoh bagaimana *contact zone* dapat terbentuk. Dengan menelusuri kesejarahan masyarakat Cina Benteng di kota Tangerang terlihat bahwa memang pada jaman kolonial masyarakat Tionghoa yang datang ke Tangerang menetap di sepanjang benteng yang berada di sungai Cisadane³⁷, sungai yang terletak sekitar 200m dari Pasar Lama. Ruang pertemuan antar kebudayaan lokal seperti Betawi, Sunda dan Jawa serta Tionghoa menjadikan Pasar Lama memiliki keunikan dan suasana tradisional yang kental.

Berbeda dengan pasar lama yang bisa disebut dengan *contact zone* karena identitas masyarakat dan kesejarahan yang membentuk ruang *cross cultural*, kawasan kuliner laksa yang berada di Jalan Muhammad Yamin dapat menjadi sebuah kawasan kuliner laksa karena sengaja dibentuk oleh pemerintah kota Tangerang sebagai salah satu strategi pariwisata. Walaupun terletak cukup jauh dari Pasar Lama, kawasan wisata kuliner laksa memiliki keuntungan tersendiri dalam posisi komersilnya. Kios kuliner laksa ini terletak dalam kawasan daerah yang cukup sibuk, karena berseberangan dengan salah satu Mall yang cukup populer di kota Tangerang yaitu TangCity Mall. Tidak jauh dari kios laksa ini

³⁷Dikutip dari arsip resmi sejarah kabupaten Tangerang (pada tahun 1992 Kota Tangerang lahir sebagai pecahan dari Kabupaten Tangerang dan Pasar Lama masuk menjadi bagian dari Kota Tangerang).

Seminar Nasional Budaya Urban
Kajian Budaya Urban di Indonesia dalam Perspektif Ilmu Sosial dan Humaniora:
Tantangan dan Perubahan

sekitar 500m ada sebuah pasar induk yang daerah sekolah serta perkantoran kota Tangerang.

Dengan membangun daerah kuliner laksa di Jalan Muhammad Yamin, pemerintah kota Tangerang sebenarnya sudah menimbang akan segi promosi yang menguntungkan. Tetapi memang pada kenyataannya tidak seperti Pasar Lama yang disebut sebagai daerah pecinan kota Tangerang, kios laksa di Jalan Muhammad Yamin bukanlah daerah pecinan yang mayoritas penduduknya keturunan etnis Tionghoa. Penataan jalanan di sepanjang kios laksa ini juga sedikit banyak mengalami perubahan semenjak didirikan kawasan wisata kuliner laksa. Di kanan kiri jalan terdapat berbagai pot tanaman hias yang membuat jalanan terlihat lebih asri dan rapi. Pada persimpangan antara Jalan Muhammad Yamin, Jalan TMP Taruna dan Jalan Veteran terdapat sebuah tugu yang dinamakan ‘Tugu Adipura’.

Tugu Adipura ini merupakan tempat favorit para warga Tangerang untuk melakukan *car free day* pada hari minggu pagi. Berbagai kegiatan dilakukan di sekitar tugu ini pada hari minggu dan kawasan kuliner laksa bisa ditempuh hanya dengan berjalan kaki sekitar 1 menit. Di sepanjang jalan Muhammad Yamin juga dibangun taman-taman yang penuh dengan tumbuhan dan tanaman hijau. Ada bangku-bangku yang bisa diduduki oleh para pejalan kaki dan arena bermain *skateboard*. Pepohonan yang rindang menutupi kedua belah sisi jalan dan dipercantik dengan gantungan lampu-lampu yang dapat menyala dengan berbagai macam warna pada malam hari. Bukan hanya membangun kawasan kuliner laksa, pemerintah kota Tangerang juga membangun sebuah ruang modern dan urban yang dapat dinikmati masyarakat untuk berjalan dan bersantai. Penataan yang rapi, kebersihan jalanan dan taman di pinggirannya serta lokasi strategis yang dekat area perkantoran juga sekolah menjadi salah satu alasan mengapa Jalan Muhammad Yamin merupakan tempat yang cocok untuk mendirikan kawasan wisata kuliner laksa.

Pemerintah pada dasarnya mengerti bahwa kuliner merupakan daya tarik yang sangat sederhana tetapi mempunyai kekuatan besar untuk memperbaharui dan

menjadikan kota sebagai ruang urban yang kreatif. Dalam segi ekonomi, inovasi yang memanfaatkan kuliner sebagai alat pendorong terbukti dapat membantu menaikkan nilai dan juga pendapatan kota dari bidang pariwisata. Florida (2002, 2005, dalam Newman dan Burnett, 2012, 234). Karakteristik urban seperti ramah untuk pejalan kaki, nyaman dan memiliki fasilitas yang menarik dijunjung oleh nilai keberagaman, toleransi dan individualisme masyarakat kreatif.

Proses gentrifikasi ruang kota urban ini sering diidentifikasi dengan pencampuran kelas sosial yang mengutamakan keberagaman (Lees, 2008, 2450). Kawasan kuliner laksa dikelilingi dengan taman dan jalanan yang sangat nyaman dan rapi untuk dilalui atau dilewati oleh pejalan kaki ataupun pengendara kendaraan bermotor. Lokasi yang strategis juga membuat tempat makan ini tidak pernah sepi pengunjung. Tempat kuliner ini ingin menggabungkan modern (urban) dan lokal yang terlihat dengan adanya penataan gerobak laksa tradisional di bagian depan meja-meja dan kursi. Tidak seperti pedagang laksa tradisional yang membuka kios di pinggir jalan dan menyediakan satu meja kayu serta beberapa kursi, para pedagang laksa yang berada dalam kawasan kuliner laksa dihadapkan dengan penataan ruang restoran yang harus menggabungkan suasana tradisional juga suasana modern. Di setiap kios dalam kawasan kuliner ini, kursi-kursi dan meja ditata layaknya restoran dan para pengunjung pun bebas memilih untuk duduk dimana saja. Karakteristik urban yang juga berhubungan dengan gentrifikasi sebuah ruang publik adalah adanya semangat individualisme. Pada kawasan kuliner ini, nilai-nilai individualisme layaknya seperti restoran-restoran modern terlihat di beberapa tempat. Tidak seperti kios-kios tradisional dimana keramahan masih dijunjung antara pembeli dan penjual, kawasan kuliner laksa memberikan sentuhan modernnya dengan cara melestarikan nilai individualisme. Tampak beberapa pengunjung yang menyantap laksa sendiri dan pemandangan ini tidak dianggap sebagai sebuah pemandangan yang mengejutkan. Ada suasana dan kondisi sebuah ruang yang urban dan modern pada tempat kuliner ini walaupun tampilan tradisional seperti kursi, meja dan gerobak laksa masih dipajang.

Transformasi Rasa, Harga dan Teknik Penyajian

Dengan dikenalkannya laksa sebagai makanan khas Tangerang maka nilai daya tarik laksa pun meningkat. Semakin banyak orang berdatangan ke kawasan kuliner laksa di Jalan Muhammad Yamin untuk mencicipi laksa yang dikatakan berbeda dengan laksa pada umumnya. Transformasi ruang kota menjadi kawasan kuliner ini juga berpengaruh pada transformasi rasa dan teknik penyajian laksa. Menurut Sabila, salah seorang pembeli yang ditemui penulis pada kedai kuliner laksa³⁸, rasa laksa pada kedai kuliner laksa berbeda dengan rasa laksa yang ada di jajakan di pinggir jalan. Sebagai penggemar laksa ia merasa bumbu dan kepekatan kuah laksa lebih terasa dan menonjol pada laksa yang berada di pinggir jalan dibandingkan dengan yang ada pada kawasan kuliner di Jalan Muhammad Yamin. Ia mengakui ia biasanya mendatangi kawasan kuliner jika sedang ingin makan sambil ngobrol santai atau *hang out* bersama temannya. Tetapi untuk laksa di pinggir jalan, ia lebih memilih untuk membelinya dalam bentuk bungkus agar bisa disantap di rumah.

Seperti yang sudah disebutkan sebelumnya, ruang untuk bersantai dengan wujud restoran kuliner inilah salah satu daya tarik kawasan kuliner laksa. Dalam segi harga pun terlihat perbedaan antara laksa di kawasan kuliner dengan laksa di pinggir jalan. Harga untuk seporsi laksa dengan ayam di kawasan kuliner berkisar antara 18.000-20.000 rupiah, sementara harga untuk seporsi laksa dan ayam di pedagang laksa pinggir jalan adalah 15.000 rupiah. Perbedaan harga ini juga kemungkinan didukung karena adanya harga sewa tempat pada kawasan kuliner yang membuat pedagang harus menaikkan harganya sedikit lebih mahal dibandingkan harga laksa di pedagang pinggir jalan.

³⁸Wawancara dilakukan pada 28 Mei 2017 di kawasan kuliner laksa

Seminar Nasional Budaya Urban
Kajian Budaya Urban di Indonesia dalam Perspektif Ilmu Sosial dan Humaniora:
Tantangan dan Perubahan



Kawasan Kuliner Laksa Tangerang di malam hari (dokumentasi oleh penulis)

Dalam hal teknik penyajian tidak ada perbedaan signifikan antara laksa yang berada di kawasan kuliner dengan kedai laksa di pinggir jalan. Laksa biasa disajikan di atas piring yang tidak terlalu datar (piring yang memiliki cembung yang agak tajam hampir seperti mangkok) untuk memudahkan agar diisi kuah. Mie tepung beras, dan kucai berada di wada terpisah dengan kuah laksa. Biasanya di dalam gerobak laksa sudah ada panci besar tempat kuah laksa dipanaskan sebelum disiram di atas mie. Di dalam kuah tersebut sudah terdapat rebusan ayam, telur dan ati ampela. Cara penyajian laksa ini sangat mudah, mie tepung beras ditaruh di dalam piring, ditambahkan kucai lalu disiram kuah yang berisi kacang hijau, serundeng, kentang dan bumbu seperti kunyit, jahe dan lengkuas. Untuk pilihan *topping* seperti ayam, telur dan ati ampela tergantung dari selera konsumen. Pembeli bisa memilih untuk ditambahkan ayam atau telur atau tidak menggunakan apa-apa jadi hanya mie dengan kuahnya saja. Tentunya ada variasi harga untuk setiap tambahan *topping* tersebut.

Seperti yang sudah disebutkan sebelumnya, laksa yang didaulat sebagai laksa khas Tangerang ini sebenarnya masih menimbulkan banyak pertanyaan mengenai otentisitas. Lalu apakah otentisitas itu sebenarnya ada ataukah segala hal sudah menyatu dan melebur menjadi satu sehingga susah untuk diketahui jejak asalnya. Menelusuri jejak kuliner laksa di Tangerang dalam ruang urban kota membawa penulis melihat bagaimana gentrifikasi ruang urban dapat dibangun dan dibentuk melalui sentimen identitas kuliner dan etnisitas. Keberagaman pengertian dan

Seminar Nasional Budaya Urban
Kajian Budaya Urban di Indonesia dalam Perspektif Ilmu Sosial dan Humaniora:
Tantangan dan Perubahan

pemahaman mengenai sejarah dan asal laksa dibiarkan menjadi teka-teki dan diabaikan karena seperti beberapa narasumber mengatakan bahwa mereka tidak terlalu memusingkan mengenai Laksa Nyai dan Laksa Nyonya karena semua kembali kepada preferensi rasa masing-masing. Pembangunan ruang urban di sekitar kawasan kuliner laksa juga memanfaatkan ketidakpedulian masyarakat untuk mengeksotisasi kuliner sebagai bagian dari promosi dan strategi pariwisata.

Daftar Acuan

- Asri Saraswati. 2009. Keterpenjaraanperempuandalamruangkota di dalam Lost in translation (2003) dan The good girl (2002). *Wacana*, 11(1), 143-158.
- Bishop, P. 2011. Eating in the contact zone: Singapore foodscape andcosmopolitan timespace, *Continuum*, 25:5, 637-652,
- Ceisel, C. 2013. *Consuming the "authentic": globalized nostalgia and the politics of hybridity through culinary tourism and heritage foodways. A case study of Galicia, Spain* (Disertasi Doktoral, University of Illinois at Urbana-Champaign, 2007). Diakses dari Proquest Digital Dissertations.
- Comunian, R. 2011. Rethinking the creative city: the role of complexity, networks and interactions in the urban creative economy. *Urban studies*, 48(6), 1157-1179.
- Dhian Tyas Untari, &Shinta Devi Surya. Analisis Persepsi dan Preferensi Konsumen Menggunakan Metode Importance Performance Analysis (StudiKasusPada Sentra Wisata Kuliner LaksaTangerang).
- Duruz, J. 2011. Tastes of hybrid belonging: Following the laksa trail inKatong, Singapore, *Continuum*, 25:5, 605-618
- Kraidy, M. M. 2002. Hybridity in cultural globalization. *Communication Theory*, 12(3), 316-339.
- Lees, L. 2008. Gentrification and social mixing: towards an inclusive urban renaissance?. *Urban Studies*, 45(12), 2449-2470.

Seminar Nasional Budaya Urban
Kajian Budaya Urban di Indonesia dalam Perspektif Ilmu Sosial dan Humaniora:
Tantangan dan Perubahan

Morris, C. 2010. *The Politics of Palatability, Food, Culture & Society*,13:1, 5-28

Newman, L. L., & Burnett, K. 2013. Street food and vibrant urban spaces: lessons from Portland, Oregon. *Local Environment*, 18(2), 233-248.

Nuran Wibisono. 2016. *Jejak Kecap Tradisional Membelah Nusantara*. Diakses pada 23 Mei 2017, dari <https://tirto.id/jejak-kecap-tradisional-membelah-nusantara-bqG>.

Schwartz, M. 2011. *Chefs' Perceptions of Local Food, Networking and Culinary Identity* (Tesis, Wilfrid Laurier University, 2011). Diakses dari Proquest Digital Dissertations.

SejarahKabupatenTangerang. 1992. *SejarahKabupatenTangerang*. Tangerang: PemerintahKabupaten Daerah Tingkat II Tangerang.

Responden

WawancaradenganKohHendra, tanggal 26 Maret 2017 di PasarLama,Tangerang.

WawancaradenganCiikim, tanggal 14 April 2017 di kedaiLaksaBihunCiikim, JalanSoleh Ali, Tangerang.

WawancaradenganMbak Dewi,tanggal20 Mei 2017 di kedai Es Kode, Jalan Soleh Ali, Tangerang

WawancaradenganJo,tanggal20 Mei 2017 di kedai Es Kode, Jalan Soleh Ali, Tangerang

WawancaradenganBu Diah,tanggal 14 April 2017 di Pasar Lama, Tangerang.

WawancaradenganAni,tanggal 25 Maret 2017 di kawasankulinerlaksa.

WawancaradenganSabila,tanggal28 Mei 2017 di kawasankulinerlaksa.