

DARI NIAGA LADA HINGGA FORMASI MULTIKULTUR BUDAYA KULINER BANTEN ABAD XVI-XVIII

Alfonsus Tegar Setyawan, Azmah Sholihah, Siti Lilik Nur Rohmah

Universitas Padjadjaran,
alfonsustegar17@gmail.com

Abstrak

Lada menjadi komoditas niaga utama dalam jalur rempah Nusantara di Banten. Hal ini didukung oleh kondisi geografis yang menghubungkan Banten dengan Pulau Sumatra sebagai salah satu penghasil utama lada sekaligus berperan dalam menciptakan jalinan budaya multikultur di Banten. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan formasi budaya kuliner Banten sebagai dampak dari niaga jalur rempah pada abad XVI-XVIII. Metode yang digunakan adalah metode sejarah dengan menggunakan literatur sezaman berupa catatan perjalanan karya Cornelis de Bruijn (1737) dan Stavorinus (1798) yang melukiskan suasana jamuan makan di lingkungan istana Banten. Sumber-sumber tersebut kemudian dikaji lebih lanjut dalam artikel ini untuk mendeskripsikan bukti dari jejak awal asimilasi budaya kuliner Banten. Selain itu, studi arkeologi tentang Kesultanan Banten yang dilakukan oleh Kaoru Ueda, dkk (2016), memperlihatkan bentuk asimilasi budaya kuliner Banten dari adanya penggunaan peralatan makan yang terbuat dari porselen, penggunaan kendi dalam ritual keagamaan, serta pemanfaatan daging kerbau sebagai bagian dari kuliner Banten. Penelitian ini juga menggunakan naskah lokal *Sanghyang Swawarcinta* yang mendeskripsikan budaya pengolahan bahan pangan masyarakat Sunda. Hasil penelitian ini berupa adanya asimilasi budaya di Banten yang menghasilkan formasi budaya kuliner yakni hidangan berkuah, bercita rasa pedas, manis, asam serta penggunaan ikan dan unggas. Formasi budaya kuliner tersebut terjalin dari adanya perjumpaan budaya berbagai bangsa seperti Arab, India, Cina, dan Belanda sebagai dampak dari perniagaan lada.

Kata Kunci : *Banten, jalur rempah, lada, formasi budaya kuliner, multikultur*

FROM PEPPER COMMERCE TO THE MULTICULTURAL FORMATION OF CULINARY CULTURE OF BANTEN XVI-XVIII CENTURIES

Abstract

Pepper became the main commercial commodity in the spice route of the archipelago in Banten. This is supported by the geographical condition that connects Banten with Sumatra Island as one of the main producers of pepper as well as playing a role in creating multicultural cultural fabrics in Banten. This study aims to describe the formation of Banten's culinary culture as a result of the spice trade in the XVI-XVIII centuries. The method used is the historical method using contemporary literature in the form of travel notes by Cornelis de Bruijn (1737) and Stavorinus (1798) which describes the atmosphere of a banquet in the Banten palace environment. These sources are then studied further in this article to describe the evidence from the early traces of the assimilation of Banten's culinary culture. In addition, an archaeological study of the Sultanate of Banten conducted by Kaoru Ueda et al (2016), shows a form of assimilation of Banten culinary culture from the use of porcelain tableware, the use of jugs in religious rituals, and the use of buffalo meat as part of Banten cuisine. This study also uses the local script Sanghyang Swawarcinta which describes the food processing culture of the Sundanese people. The result of this research is the existence of cultural assimilation in Banten which results in the formation of a culinary culture, namely soupy dishes, spicy, sweet, sour and the use of fish and poultry. The formation of culinary culture is intertwined with the cultural encounters of various nations such as Arabs, Indians, Chinese, and Dutch as a result of the pepper trade

Keywords: *Banten, spice route, pepper, culinary cultural formation, multicultural*

I. PENDAHULUAN

Banten merupakan salah satu wilayah di Nusantara yang memiliki keragaman kuliner. Hidangan kuliner Banten terkenal dengan cita rasa pedas asamnya serta mengandung kuah seperti *rabeg*¹, *angeun lada*, dan *garem asem*. Selain itu, kuliner masyarakat Banten juga identik dengan hidangan berbahan dasar ikan dengan tekstur lembut bercita rasa pedas gurih, seperti sate bandeng. Tidak lupa kudapan khas Banten turut mewarnai khazanah kuliner Banten. Cita rasa manis gurih yang lekat dalam sebuah hidangan bernama kumbu atau gandasturi ini terbuat dari olahan kacang hijau. Kuliner-kuliner tersebut tercipta dari adanya jalinan budaya antarbangsa yang dilakukan oleh penduduk lokal dengan bangsa asing sejak masa kurun niaga rempah.

Banten menjadi salah satu titik perniagaan sekaligus pelabuhan transit jalur rempah internasional pada abad ke-16 hingga abad ke-18 Masehi. Peran Banten dalam perniagaan ini kemudian berdampak pada terjadinya perjumpaan berbagai budaya sehingga menciptakan suatu formasi budaya di Banten. Komoditas rempah yang datang dari berbagai dunia seperti cabai (*Capsicum*) dari Amerika Selatan dan asam (*Tamarindus indica*) dari India kemudian mempengaruhi perkembangan kuliner Banten. Selain itu, barang-barang seperti porselen dan peralatan makan juga turut diperdagangkan dan mulai membaur dalam budaya makan Banten. Hal ini dibuktikan dari deskripsi yang dipaparkan oleh Cornelis de Bruijn dan Johan Splinter Stavorinus yang sempat berkunjung ke Kesultanan Banten dan menghadiri jamuan makan yang diadakan oleh sultan.

Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji mengenai dampak dari niaga rempah pada terbentuknya suatu formasi budaya kuliner di Banten. Topik ini menjadi sebuah kajian menarik karena tidak banyak kajian jalur rempah yang membahas kaitan niaga rempah dengan budaya kuliner yang muncul di sebuah wilayah. Selain itu, Banten bukan merupakan wilayah utama penghasil lada, namun menjadi pemasok lada internasional yang sangat berpengaruh. Penelitian ini dilakukan untuk menjawab beberapa rumusan masalah, seperti mengapa Banten dapat menjadi salah satu titik penting dalam perniagaan rempah internasional pada abad ke-16 M hingga abad ke-18 M? Bagaimana proses terjalannya berbagai budaya di Banten pada abad ke-16 M hingga abad ke-18 M? Bagaimana niaga lada membentuk formasi budaya kuliner Banten?

Penelitian mengenai Banten telah banyak dilakukan oleh peneliti Indonesia maupun mancanegara. Namun, belum ada penelitian yang menjelaskan terkait formasi budaya kuliner Banten yang multikultur, khususnya pada abad ke-16 M hingga abad ke-18 M. Artikel ini dibuat untuk menambah khazanah pengetahuan terkait hal tersebut. Penelitian ini menggunakan beberapa sumber rujukan, pertama karya Fadly Rahman (2019) yang berjudul

¹ *Rabeg* merupakan makanan khas Banten yang terbuat dari olahan daging kambing yang dicampur dengan jeroan seperti babat, usus, paru, jantung, dan hati. Bahan daging ini kemudian dimasak dengan menggunakan bumbu dan rempah seperti merica, ketumbar, lengkuas, jahe, asam jawa, cabai rawit, lada, dan lain sebagainya. *Rabeg* sendiri berasal dari nama kota pelabuhan di Arab Saudi, Rabiq atau Rabigh yang dibuat pertama kali atas perintah Sultan Maulana (Raja Banten) sepulang ibadah Haji karena kekhasan rasanya. *Rabeg* memiliki bentuk seperti semur, tetapi didominasi rasa pedas dari jahe, lada, dan cabai rawit berbeda dengan semur yang cenderung manis (Khairunnisa, 2020: 37 & Rachmawati, 2021).

Negeri Rempah-Rempah dari Masa Bersemi Hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-Rempah. Artikel ini menjelaskan terkait perkembangan Nusantara sebagai negeri rempah-rempah yang sangat potensial dalam perdagangan global hingga terjadinya eksploitasi alam yang dilakukan oleh bangsa Barat. Namun, penelitian ini tidak mengkaji secara khusus terkait perkembangan rempah-rempah di Banten sebagaimana yang akan dikaji dalam penulisan ini.

Literatur berikutnya merupakan sebuah buku karya Claude Guillot (2008) yang berjudul *Banten: Sejarah dan Peradaban Abad X-XVII*. Buku ini menjelaskan terkait Banten secara lebih khusus berdasarkan tinggalan arkeologis berupa arsip milik Belanda maupun Portugis dan kronik yang ditemukan di Banten. Penelitian Guillot ini terfokus pada pembahasan terkait perkembangan Banten dari abad ke-10 M hingga abad ke-17 M. Buku ini banyak membahas Banten secara luas dan belum membahas terkait formasi budaya kuliner Banten secara khusus.

Berikutnya, disertasi karya Dinar Boontharm (2003) yang berjudul *The Sultanate of Banten AD 1750-1808: A Social and Cultural History*. Disertasi yang diajukan untuk memperoleh gelar *Doctor of Philosophy* di Universitas Hull ini membahas terkait Kesultanan Banten ditinjau dari kondisi sosial-budaya masyarakat Banten. Tulisan ini juga memberi gambaran bagaimana perpolitikan serta sistem hukum yang digunakan oleh Kesultanan Banten. Penelitian ini terfokus pada kehidupan para bangsawan atau sultan secara khusus dan belum menyentuh keragaman budaya masyarakat Banten secara luas yang tercipta sebagai akibat dari adanya perniagaan lada di Banten.

Selanjutnya, tulisan karya Kaoru Ueda, dkk, (2016) yang berjudul *Paths to Power in the Early Stage of Colonialism: An Archaeological Study of the Sultanate of Banten, Java, Indonesia, the Seventeenth to Early Nineteenth Century*. Tulisan ini menjelaskan terkait Kesultanan Banten ditinjau dari tinggalan arkeologis. Selain sebagai kota dengan pelabuhan paling berpengaruh di Nusantara, kajian ini juga menggambarkan bagaimana Banten menjadi kota yang terbuka dengan budaya asing. Hal ini tergambar dari penemuan jejak-jejak tinggalan dari berbagai bangsa di Asia maupun Eropa yang ditemukan di Banten. Namun, tulisan ini belum membahas secara khusus bagaimana politik perdagangan lada di Banten mampu mendorong terbentuknya kemajemukan budaya Banten. Selanjutnya adalah jurnal karya Diana Tustiantina (2017) berjudul *Asem, Sawo, Kelapa, dan Masyarakat Kota Serang*. Artikel ini membahas terkait eksistensi asam, sawo, dan kelapa sebagai bahan pangan utama kuliner Banten yang menciptakan identitas masyarakat kota Serang secara khusus. Artikel ini beririsan dengan bahasan yang akan dikaji oleh penulis terkait eksistensi lada yang memicu masuknya bahan pangan lain dari berbagai bangsa. Meski demikian, artikel ini belum mengkaji secara khusus bagaimana bahan pangan itu mampu mempengaruhi formasi budaya kuliner Banten yang multikultur, khususnya dalam kajian sejarah.

Penelitian ini menggunakan metode sejarah sebagai suatu proses menguji dan menganalisis secara kritis rekaman dan peninggalan masa lampau. Tahapan-tahapan yang dikerjakan dalam metode sejarah terdiri atas: heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. Dalam tahapan pertama yaitu heuristik, dilakukan proses mencari dan mengumpulkan sumber-sumber peristiwa masa lampau. Heuristik dilakukan secara daring melalui akses terhadap situs penyedia pustaka (seperti *google books*, *archive.org*, dan *libgen.is*) dengan menelusuri referensi terkait, seperti catatan perjalanan de Bruijn dan Stavorinus, naskah lokal *Sanghyang Swawarcinta* sebagai sumber primer, serta beragam buku elektronik, karya tulis ilmiah, dan artikel jurnal.

Tahap selanjutnya adalah melakukan kritik atau verifikasi terhadap sumber sejarah yang telah didapatkan. Setelah itu dilakukan interpretasi, yaitu kegiatan menafsirkan fakta-fakta serta menetapkan makna yang saling berhubungan dari fakta-fakta yang diperoleh. Terdapat dua macam interpretasi dalam metode penelitian sejarah, yaitu analisis (menguraikan) dan sintesis (menyatukan). Fakta-fakta sejarah dapat diuraikan dan disatukan sehingga memiliki makna yang berkaitan satu dengan lainnya. Tahap terakhir adalah historiografi, yaitu kegiatan menuliskan hasil-hasil rekonstruksi imajinatif masa lampau sesuai dengan jejak yang didapatkan. Historiografi dilakukan dengan menyusun penulisan secara sistematis dan kronologis.

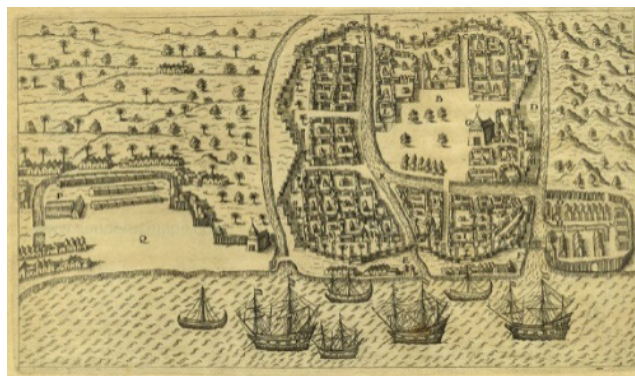
II. HASIL PENELITIAN

A. Citra Banten sebagai Kawasan Perniagaan Lada

Rempah-rempah adalah bahan pangan yang mudah ditemukan di Nusantara. Rempah-rempah seperti lada, pala, cengkih, kayu cendana, dan lain sebagainya mengilhami para pelayar asing baik dari Asia maupun Eropa datang ke Nusantara. Hal ini disebabkan karena rempah-rempah bermanfaat sebagai penyedap, pengawet, dan obat yang ampuh mengatasi beragam penyakit. Bermodalkan komoditas yang dimiliki bangsa pendatang, seperti kain sutra, porselen, besi, hingga budak, bangsa pendatang ini melakukan transaksi baik barter maupun jual beli di Nusantara (Fauzi & Razif, 2017: 3). Kegiatan perdagangan di Nusantara seperti ini dipelopori oleh para pedagang muslim dari berbagai kawasan di Asia, seperti Persia, Gujarat, hingga Cina. Komoditas rempah yang dibawa para pedagang muslim ini kemudian diperjualbelikan kembali ke Eropa dengan harga lebih tinggi. Rempah-rempah inilah yang kemudian mendorong bangsa-bangsa Eropa seperti Portugis, Spanyol, Inggris, hingga Belanda datang ke Nusantara. Berbekal penemuan alat navigasi berupa kompas, kapal, dan angin musim², para pelayar dari Asia dan Eropa menyusuri Samudra Hindia hingga akhirnya berlabuh di Nusantara yang kaya akan rempah-rempah. Rute maritim yang dilalui para pelayar ini kemudian disebut dengan jalur rempah (Marihandono & Kanumoyoso, Tt: 19-30).

² Angin musim merupakan angin yang bertiup karena adanya perbedaan pemanasan bumi antara belahan bumi utara dan selatan. Angin musim terbagi menjadi dua yakni angin musim barat (terjadi pada Oktober-Februari) dan angin musim timur (April-Agustus) (Marihandono & Kanumoyoso, Tt: 19-30).

Letak geografis Nusantara yang strategis, yakni berada di persilangan perniagaan dunia antara Asia Timur dengan Asia Selatan dan Asia Barat menjadikan laut, selat, dan pulau-pulau di Nusantara menjadi pusat transit atau persinggahan sekaligus penghubung pelayar mancanegara dengan penduduk lokal (Djaenuderajat, 2013: 13). Salah satu titik yang ramai dikunjungi pelayar mancanegara adalah Pelabuhan Banten. Pelabuhan menjadi pintu gerbang masuknya para pelayar mancanegara ke berbagai pusat rempah-rempah di Nusantara. Pelabuhan memiliki peran penting dalam memajukan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat Nusantara, khususnya yang tinggal di daerah pesisir. Sebagai salah satu pelabuhan yang ramai, Banten biasa didatangi oleh para pedagang dari berbagai daerah seperti Melayu, Banda (Maluku), Banjar, Bugis-Makassar, dan Malaka untuk menjual hasil produksinya³ (Wibowo, 2020: 408-409).



Gambar 1. Peta Banten Karya de Bry J. Th.
(Sumber: *Indiae Orientalis Navigationes, Franfurkt, 1598-1613*)

Pelabuhan Banten yang ramai didukung oleh letak Banten yang strategis. Banten berada di ujung barat Pulau Jawa, dikelilingi oleh kawasan maritim yang potensial yakni Laut Jawa (utara), Selat Sunda (barat), dan Samudra Hindia (selatan). Keberadaan kawasan perairan ini memungkinkan kapal-kapal dagang baik lokal maupun mancanegara keluar masuk dengan mudah. Banten atau juga dikenal dengan nama “Bantam” oleh orang-orang Eropa ini berada di kawasan Gunung Gede dengan tinggi 600 meter di atas permukaan laut. Gunung ini merupakan patokan bagi para pelaut yang hendak berlabuh di Banten (Guillot, Nurhakim, & Wibisono, 1996/1997: 13-23). Berdasarkan tulisan Tomé Pires, seorang musafir Portugis, disebutkan bahwa Banten yang berada di kawasan maritim ini menjadi salah satu bandar Kerajaan Sunda yang ramai. Hal ini dibuktikan dengan kedatangan perahu-perahu *junk*⁴. Kota Banten sendiri terletak di tepi sungai sehingga sesuai untuk perniagaan. Sebagai bandar niaga, Banten telah menjalin hubungan dagang dengan saudagar-saudagar dari Maladewa dan pantai barat Sumatra, khususnya Lampung. Komoditas yang diperdagangkan di Banten ini meliputi beras, bahan pangan, dan lada (Corteseo, 1944: 170).

³ Tomé Pires menuliskan terkait komoditas rempah-rempah dari berbagai daerah misalnya kayu cendana yang banyak ditemukan di Maluku dan Nusa Tenggara Timur; bunga pala (*fuli*) di Banda; sutra kuning dari Bugis-Makassar; beragam hasil tangkapan laut, beras, arak, kelapa, dan anyam-anyaman dari Jawa; dll baca lebih lanjut dalam Reid, Anthony. 2014. *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680 (Jilid 1: Tanah di Bawah Angin)*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

⁴ Perahu *junk* atau *jung* atau *ajung* merupakan perahu besar dari negeri Cina, berlayar di lautan, terbuat dari kayu, berlayar, bertutup, dan digunakan untuk mengangkut orang atau barang (<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/jung>).

Pada abad ke-16 M, Banten telah berkembang menjadi bandar internasional dengan fasilitas yang mumpuni seperti dermaga, gudang, pasar, penginapan untuk para saudagar, dan fasilitas pendukung berupa kapal-kapal niaga untuk mengangkut komoditas perdagangan keluar wilayah Banten. Bangsa yang aktif melakukan perdagangan di Banten ini berasal dari Jepang, Cina, India, Arab, Turki, Belanda, Inggris, Spanyol, dan Portugis. Keterbukaan dan kelengkapan fasilitas yang diberikan oleh Pelabuhan Banten ini memungkinkan terjadinya percepatan arus perdagangan lintas bangsa. Kegiatan perdagangan ini menjadikan Banten sebagai kota multikultur sekaligus masyhur di Nusantara. Ramainya perdagangan di Banten menjadi pendorong kemunculan tiga pelabuhan yang berpengaruh, yakni di muara sungai Cibanten (sisi barat kota Banten), di sekitar Benteng *Speelwijk* dan pemukiman orang-orang asing (sisi tengah kota), dan di Karangantu (sisi timur kota) (Djaenuderadjat, 2013: 171-179).

Eksistensi Pelabuhan Banten didukung dengan keberadaan komoditas ekspor utama yakni lada. Keberadaan lada di Banten sendiri dipelopori oleh Chau Ju-Kua⁵ yang menuliskan keterangan terkait keberadaan lada yang tumbuh di perbukitan sepanjang selat. Meskipun demikian, Banten bukanlah penghasil lada utama, tetapi lada yang diperjualbelikan ini berasal dari daerah kekuasaan Kesultanan Banten seperti Tulang Bawang dan Lampung. Keberadaan lada di Banten ini memicu pedagang mancanegara silih berganti melayarkan kapal-kapalnya ke Banten hingga menjadi pelanggan tetap komoditas lada Banten (Guillot, Nurhakim, & Wibisono, 1996/1997: 118-123). Citra Banten sebagai pusat perdagangan lada internasional semakin pesat pada abad ke-17 M. Banten menjadikan lada sebagai kekuatan politik antarbangsa. Lada yang semula hanya sebatas rempah yang diperjualbelikan mampu berkembang dan berafiliasi dengan bangsa-bangsa Asia hingga Eropa (Guillot, 2008: 155).

Kejayaan lada pada abad ke-17 M membuat Banten memiliki citra yang unggul dan positif dalam perniagaan internasional khususnya di kawasan Asia Tenggara. Banten yang semula berupa pelabuhan kecil bertransformasi menjadi kota dagang besar yang disegani. Hal ini tergambar dari ketatnya penjagaan di pintu masuk utama pelabuhan Banten yang ditandai dengan pembuatan benteng pertahanan di sekeliling wilayah Kesultanan Banten. Lodewyckz (dalam Reid, 2011: 108-109) mengungkapkan adanya hubungan dagang yang terjalin antara pedagang besar dengan pedagang eceran, asing dengan domestik, laki-laki dengan perempuan, dan bahan makanan sehari-hari dengan barang dagang dari tempat yang jauh di luar tembok kota. Interaksi perdagangan ini menciptakan kondisi sosial-budaya masyarakat Banten yang pluralistik (Reid, 2011: 98-110). Keragaman budaya dari berbagai bangsa yang tercipta melalui arus perniagaan lada ini memicu terjadinya pertukaran komoditas rempah yang sebelumnya tidak ada di Banten seperti cabai dan asam.

Tingginya permintaan lada di pasar internasional, khususnya bagi orang-orang Cina dan Eropa mendorong perlunya mencari bahan lain yang memiliki cita rasa dan fungsi serupa

⁵ Chau Ju-kua adalah keturunan Kaisar Tai-tsung yang menjabat sebagai kepala urusan perdagangan dengan negara-negara asing di Tshuan-chou, sebuah kota pelabuhan di Provinsi Fu-kien. Karyanya *Chu-fan-chi* atau *Perihal Negeri-Negeri yang Jauh* merupakan kumpulan laporan pedagang dan pelaut Cina antara tahun 1178 dan 1225. Ini merupakan kronik Cina pertama yang menyinggung keberadaan Sunda (Sint'o) dan pelabuhannya. Dalam Chou Kufei yang dituliskannya pada 1178 di Kwangshih. Ia menguraikan perihal Sho-po atau Pulau Jawa (<http://encyclopedia.jakarta-tourism.go.id/post/Chau-Ju-Kua?lang=id>). Selain itu, ia juga mengartikan Sunda sebagai salah satu daerah penghasil sekaligus pengeksport lada utama (Guillot, Nurhakim, & Wibisono, 1996/1997: 118).

sebagai pengganti. Salah satu bahan pangan yang dapat menggeser eksistensi lada adalah cabai. Di penghujung abad ke-16 M cabai yang dibawa dari Amerika Selatan berhasil memasuki Nusantara hingga pada 1596 cabai berhasil tumbuh di berbagai wilayah pulau Jawa. Pertumbuhan cabai yang pesat ini menjadi alasan Gubernur Banten menjadikan cabai sebagai pengganti lada (Reid, 2014: 36).

Keterbukaan Banten terhadap bahan pangan yang dirasa cocok untuk diaplikasikan pada beragam olahan kuliner Banten dengan cita rasa pedas asam. Perasa asam dalam kuliner Banten diperoleh dari asam yang merupakan komoditas rempah dari India. Keberadaan asam di Banten turut mewarnai cita rasa kuliner Banten. Asam yang digunakan dalam kuliner Banten ini dibagi dalam dua jenis, yakni asam mentah yang digunakan sebagai bahan dasar kue dan asam matang (asam Jawa) digunakan sebagai bumbu dalam mengolah masakan (Tustiatina, 2017: 6-7). Keragaman komoditas luar yang turut mewarnai rempah Banten ini berkaitan erat dengan kondisi Banten sebagai kota multikultur yang terjadi sebagai akibat dari perjumpaan budaya lokal dengan budaya mancanegara.

B. Perjumpaan Budaya Berbagai Bangsa di Banten

Banten sebagai salah satu titik jalur rempah di Nusantara, menjadi daya tarik berbagai bangsa untuk datang ke kota tersebut. Perdagangan menjadi faktor utama hadirnya orang asing dari beragam suku bangsa. Menurut catatan Francois Pyrard de Laval, seorang navigator Prancis yang ikut berlayar bersama kapal Portugis ketika mengunjungi Banten, kota tersebut dikunjungi banyak pendatang dari berbagai bangsa dengan beragam etnis. Para pendatang tersebut berasal dari Eropa, India, Arab, Gujarat, Malabar, Bengali, dan Malaka yang datang untuk mendapatkan lada yang melimpah di Banten (Lombard, 2005: 55-56). Selain itu, Pyrard mencatat bahwa banyak masyarakat Cina yang tinggal di Banten untuk berdagang. Setiap tahunnya di bulan Januari, banyak kapal dari Cina berdatangan untuk membawa beragam barang seperti, kain sutra, kain katun, emas, porselen, minyak kasturi, dan seribu macam barang dagang lain dari negeri tersebut. Para pedagang tersebut tinggal di Banten dan membentuk sebuah komunitas di sana (Lombard, 2005: 56).

Transaksi jual beli yang dilakukan oleh masyarakat dari beragam suku bangsa ini terjadi di pasar yang dekat dengan pelabuhan di Banten. Terdapat tiga pasar di Banten, yaitu Pasar Karangantu, pasar yang terletak di Paseban (alun-alun), dan Pasar Pecinan. Pasar Karangantu berlokasi di sebelah timur kota, dekat dengan Pelabuhan Karangantu yang merupakan pelabuhan utama di Banten dan menjadi pintu masuk para pedagang baik dalam lingkup lokal maupun internasional. Pasar Karangantu buka pada waktu pagi hingga siang hari. Para pedagang yang datang dan berjualan di pasar tersebut adalah orang Bugis, Jawa, dan sebagainya; serta para pedagang asing yang berasal dari Portugis, Arab, Turki, Cina, Quilin (Keling), Pegu, Birma, Malawa, Bengal, Gujarat, Malabar dan Abesinia. Pada pasar tersebut dijual banyak komoditas, seperti keramik, gerabah, gading gajah, beras, banyak jenis rempah-rempah (termasuk lada), dan lain sebagainya (Wibowo, 2020: 411-412). Selanjutnya, terdapat pasar yang terletak di paseban atau alun-alun Banten dan buka

sepanjang hari. Kemudian, Pasar Pecinan yang terletak di tengah-tengah perkampungan para pedagang Cina. Pasar ini sebagian besar diisi oleh para pedagang dari Cina yang menjual berbagai macam kebutuhan serta barang (Wibowo, 2020: 412).



Gambar 2. Lukisan Berjudul *Gezicht op de Markt van Bantam* Karya Cornelis Claesz yang Dibuat Pada 1598

Sumber: (File:AMH-6645-KB View of Bantam market.jpg - Wikimedia Commons)

Kegiatan transaksi di pasar tergambarkan pada sebuah lukisan berjudul *Gezicht op de markt van Bantam* (Pemandangan di Pasar Banten) karya Cornelis Claesz yang dibuat pada 1598. Pada pasar tersebut tergambarkan perjumpaan berbagai bangsa (Cina, India, Arab, dan Eropa) yang saling melakukan transaksi jual beli komoditas rempah-rempah dan beragam jenis bahan pangan. Willem Lodewyckz merinci lapak-lapak bahan pangan dari pasar yang menjual berbagai kebutuhan, seperti buah-buahan (meliputi semangka, mentimun, dan kelapa), sayur-sayuran, cabai, gula, madu dalam guci, gambir, ubi, beras, lada, minyak, garam, dan kambing.

Selain komoditas rempah dan bahan pangan, pasar di Banten identik dengan para pedagang Cina yang menjajakan banyak barang impor, seperti kain sutra, beludru, porselen, peti-peti hias, kertas emas, dan lain sebagainya (Wibowo, 2020: 412). Menurut Junker (dalam Ueda, 2016: 101), porselen yang diimpor dari Cina pada saat itu dianggap sebagai salah satu barang berharga yang diperoleh dalam jaringan perdagangan maritim di Asia Tenggara. Porselen impor juga digunakan penduduk Banten untuk kebutuhan sehari-hari seperti peralatan makan, alat penampung air, dan ada pula yang menjadikannya sebagai hiasan (Dupoizat & Harkantiningasih dalam Guillot, Nurhakim & Wibisono, 1996/1997: 141-144). Pada wilayah kesultanan, piring-piring porselen sering digunakan sebagai alat penunjang ritual yang merupakan tradisi kesultanan. Selain itu, pada makam-makam para petinggi kesultanan juga dihiasi dengan vas Cina yang indah. Barang lain yang menunjukkan adanya pengaruh Cina di Banten yaitu kendi yang digunakan sebagai wadah minum dan juga peralatan tradisi upacara kesultanan (Ueda, 2016: 99-101).

Penggunaan kendi pada abad ke-16 M merupakan hal lazim khususnya di kawasan Asia Tenggara. Barang ini dianggap istimewa dan banyak dimiliki oleh masyarakat sebagai hiasan atau perabot di dalam rumah (Guillot, Nurhakim & Wibisono, 1996/1997: 85). Kendi sendiri awalnya digunakan dalam kegiatan ritual. Hal ini dapat dilihat dari adanya gambar kendi dalam lukisan yang menggambarkan proses upacara di Banten pada 1596 (Ueda, 2016: 100).



Gambar 3. Lukisan Prosesi Upacara yang Dilakukan Oleh Kapten Banten pada 1596 yang Memperlihatkan Penggunaan Kendi dalam Kegiatan Sakral Tersebut.

(Sumber: Ueda, 2016: 100).

Selain adanya pengaruh dari Cina, Banten juga mendapatkan pengaruh dari para pedagang muslim dari Arab, Persia, India, Tamil, Gujarat, Mesir, Goa, dan lain-lain. Mereka tinggal di suatu kawasan yang dikenal dengan istilah *pakojan* (*khojah*) dari bahasa Persia. Kawasan ini diperuntukkan untuk para pedagang muslim dari berbagai bangsa. Selain *pakojan*, para pedagang India juga bertempat tinggal di kawasan yang bernama *karoya*. Pemukiman ini ditempati orang India, baik dari Gujarat, Tamil, dan Benggala. Para pedagang dari timur asing ini menjajakan berbagai bahan dari kaca, gading, permata, dan kain tekstil. Orang-orang Arab juga menjual berbagai macam obat-obatan (Wibowo, 2020: 413).

Pengaruh Arab dan Turki terlihat dari adanya masjid serta bangunan megah sebagai tempat umat muslim berdoa (Stavorinus, 1798: 61-62). Selain dari corak bangunan, pengaruh bangsa timur asing juga terlihat dari pakaian yang dikenakan oleh sultan. Stavorinus menuliskan deskripsi tentang pakaian Sultan Abu al-Mafakhir Muhammad Aliyuddin yang menjamu dirinya saat menjadi tamu di kesultanan:

“Gaunnya terdiri dari mantel panjang gaya Moor yang terbuat dari bahan kaku tertentu, dijalin dengan emas, yang diproduksi di Surat dan disebut soesjes. Benda yang menggantung itu hampir menyentuh bagian kakinya. Lengannya, yang longgar dan lebar di atas siku, diletakkan dekat dengan bagian bawah lengan serta diikat oleh deretan kancing emas kecil. Di balik mantelnya, dia mengenakan kemeja putih dengan celana panjang, yang ditarik hingga ke tumit dan dibuat dengan bahan yang sama dengan mantelnya. Dia juga mengenakan sepatu Turki yang digambarkan tidak rapi, dan bagian depannya menghadap ke atas; dan juga menggunakan stoking putih di kakinya. Kepalanya ditutupi oleh sesuatu yang bundar dan agak runcing seperti topi, berwarna ungu, dengan tali berwarna perak (Stavorinus, 1798: 81).”⁶

⁶ “His dress consisted in a long Moorish coat, made of a certain stiff, interwoven with gold, which is manufactured at Surat, and is called *soesjes*. Thing hung down almost to his feet. The sleeves, which were loose and wide above the elbow, set close to the lower part of the arm, where they were fastened by a row of small gold buttons. Under this coat he wore a white shirt, and pair of drawers, that reached down to his heels, of the same stuff as the coat. On his feet he had Turkish shoes drawn on slipshod, the forepart of which was turned upwards and white stockings on his legs. His head was covered by a round, and somewhat sharp-pointed, cap, of a violet colour; laced with silver” (Stavorinus, 1798: 81).

Catatan Stavorinus mengenai pakaian sultan tersebut memberikan gambaran tentang adanya pengaruh bangsa asing pada kostum yang digunakan. Pakaian tersebut biasa dikenakan pada acara-acara besar, seperti saat menjamu Stavorinus sebagai tamu kesultanan. Detail dari pakaian tersebut memperlihatkan adanya pengaruh dari pakaian kerajaan di Turki, Timur Tengah, Persia, dan India. (Boontharm: 2003: 162).

Kesultanan Banten terkenal dengan keterbukaannya pada kehadiran bangsa asing. Para penjelajah dari berbagai bangsa sering kali disambut dan dijamu dengan perlakuan istimewa dari kesultanan. Mereka dijamu dengan sajian khas kesultanan sebagai salah satu bentuk diplomasi budaya yang dilakukan oleh Sultan Banten kepada tamunya (Boontharm, 2003: 175-181). Jamuan makan Kesultanan Banten, mulai dari etiket makan hingga beragam sajian yang dihidangkan membentuk suatu formasi budaya kuliner Banten yang memiliki dampak besar bagi selera masyarakat Banten pada masa setelahnya.

C. Formasi Budaya Kuliner Multikultur Banten

Perjumpaan budaya yang terjadi berdampak pada munculnya asimilasi dalam banyak hal di wilayah Kesultanan Banten. Beberapa di antaranya ialah budaya kuliner yang tercipta dalam bentuk teknis dan etiket makan serta bahan-bahan yang digunakan hingga menghasilkan cita rasa kuliner yang khas di wilayah tersebut. Penjelasan lebih lanjut mengenai gambaran formasi budaya kuliner di lingkungan Kesultanan Banten dijelaskan oleh de Bruijn dan Stavorinus yang berkunjung ke Kesultanan Banten untuk mengikuti jamuan makan. Menurut de Bruijn yang mengikuti jamuan makan di Kesultanan Banten pada 11 Juli 1706, saat itu Kesultanan Banten telah mengadopsi kebudayaan Barat dalam menjamu tamu.

Kami kemudian disajikan beberapa jenis hidangan antara lain sepiring keju Belanda, yang disodorkan oleh Sang Ratu untuk menyenangkan saya. Saya lantas menyampaikan apresiasi dan makan sepuasnya apa yang terhidang di atas meja (de Bruijn II, 1737: 62).⁷



Gambar 4. Lukisan yang Menunjukkan Sultan Banten (Sultan Abu al-Mahasin Muhammad Zainulabidin) Menjamu Cornelis de Bruijn pada 1706.

Sumber: de Bruijn II, 1732: 68.

⁷ *We are afterward served with several kinds of provisions and among the others a plate of Dutch cheese, which the queen placed by me, thinking believing to please me, for which I testify'd to him my acknowledgement, by eating a piece of it, and likewise tasting of everything dish upon the table (de Bruijn II, 1737: 62).*

Dari pemaparan de Bruijn tersebut dapat disimpulkan bahwa pada saat itu Kesultanan Banten telah mengadopsi budaya Barat seperti penggunaan meja untuk menyajikan hidangan dalam jamuan makan yang diadakan serta adanya penggunaan alat-alat makan berbahan perak untuk menyesuaikan budaya makan para tamu internasional (Boontharm, 2003: 347). Penyajian keju dalam hidangan jamuan makan juga menjadi bukti bahwa pada saat itu, kesultanan juga bersikap terbuka dengan kedatangan bangsa asing. Selain itu, meskipun Kesultanan Banten berlandaskan agama Islam, Sultan tetap menyediakan anggur dan bir dalam jamuan makan yang diadakan (Boontharm, 2003: 180). Hal ini menjadi suatu bentuk diplomasi antara Kesultanan Banten dengan bangsa Barat yang mendukung terbentuknya formasi budaya di Banten melalui sebuah proses asimilasi.

Selain de Bruijn, ada juga pengalaman menarik dari Stavorinus ketika dijamu di Kesultanan Banten pada 1769. Stavorinus mengunjungi Kesultanan Banten yang pada saat itu dipimpin oleh Sultan Abu al-Mafakhir Muhammad Aliyuddin. Saat itu ia menjelaskan bahwa makanan yang dihidangkan dalam jamuan tersebut disajikan berdasarkan pangkat politik. Selain itu, terdapat pula etiket makan yang diterapkan dalam jamuan makan tersebut yang didasarkan pada strata politik, seperti para bangsawan yang duduk di atas tikar rotan tidak diizinkan untuk menyantap hidangan sebelum orang-orang yang berada di meja utama selesai makan (Ueda dkk, 2016: 90).

Setelah jamuan di meja utama selesai, para bangsawan mulai menyantap makanan yang disajikan dalam mangkuk Cina (Ueda dkk, 2016: 90). Penggunaan mangkuk-mangkuk Cina menunjukkan asimilasi budaya Cina dalam budaya makan di Kesultanan Banten. Selain itu, bersendawa dengan antusias menjadi wujud apresiasi dari seorang tamu jamuan makan kepada raja atas makanan yang berlimpah dan lezat (Stavorinus I, 1798: 84-85).

Stavorinus juga mendeskripsikan mengenai cita rasa hidangan yang disajikan dalam jamuan makan tersebut. Menurutnya, hidangan yang disajikan memiliki bahan utama berupa gula, cuka, atau asam. Deskripsi ini juga menunjukkan bahwa hidangan Kesultanan Banten pada saat itu didominasi oleh olahan ikan dan unggas dengan cita rasa asam dan manis.

“Sebagian besar bahan makanan utama mereka (hidangan yang disajikan) adalah ikan dan unggas, beragam jenis kuah-kuahan, yang diolah dari bahan-bahan khas di negeri, yaitu gula, cuka, atau asam Jawa” (Stavorinus I, 1798: 83).⁸

Selain dalam catatan perjalanan oleh de Bruijn dan Stavorinus, ragam olahan di Jawa Barat yang pada saat itu termasuk Banten, juga tertulis dalam naskah lokal *Sanghyang Swawarcinta*.

“165. Kemudian terampil memasak: ikan *paray* dimasak dengan bumbu kuning, udang dimasak dengan cabai merah, ikan hitu dipepes hingga kering, ikan *lendi* dipepes *bari*, 170. ikan lele dibumbu cobek, ikan gabus *dipanjel-panjel*, ikan hikeu dipindang, ikan mas

⁸ “The chief ingredients of most of them were, however, fish and poultry, varied by numerous sauces, according to the custom of the country, of sugar, vinegar, or tamarinds” (Stavorinus, 1798: 83).

disayur campur dengan tepung beras, sisiknya digoreng hingga renyah, 175. tulangnya dipresto, siripnya dimasak dengan santan kental” (Wartini dkk, 2011: 107).⁹

Deskripsi tersebut menunjukkan bahwa terdapat beragam jenis kuliner yang dikonsumsi oleh masyarakat Sunda secara umum. Masyarakat Sunda sudah terbiasa mengonsumsi ikan yang diolah dengan beragam cara memasak. Pemanfaatan ikan dalam kuliner Banten didukung pula oleh kondisi geografis Kesultanan Banten yang dekat dengan lautan. Salah satu wilayah di Banten yang memiliki kekayaan alam berupa ikan yaitu Pontang. Hidangan ikan tersebut diolah menjadi sate dengan cita rasa pedas gurih yang merupakan perpaduan daging bandeng dan rempah-rempah. Sate bandeng menjadi hidangan yang selalu disajikan pada acara penting kesultanan, seperti perayaan khitanan putra sultan (Guillot, 2008: 166).

Selain olahan ikan, masyarakat Banten juga identik dengan olahan unggas yang dideskripsikan dalam Naskah *Swawarcinta*.

“Ayam putih diungkep menggunakan kaldu, ayam merah ditumis dengan sedikit minyak, ayam *cangkes* disuar-suir, ayam burik dipepes bari, ayam dara dibumbu pecel, ayam betina dipanggang, ayam kurung diopor, ayam liar disate, ayam kebiri direbus, kesukaan sang suami” (Wartini dkk, 2011: 107).¹⁰

Selain variasi ikan dan unggas dalam hidangan yang disajikan dalam jamuan makan, Sultan Banten juga menyajikan daging kerbau untuk menunjukkan wibawa Kesultanan Banten. Hidangan daging kerbau ini pernah disajikan ketika Sultan Ageng Tirtayasa (1651-1683) menjamu tamu (Ueda dkk, 2016: 101).

Hidangan berkuah dalam jamuan makan yang diadakan oleh Kesultanan Banten juga dideskripsikan oleh de Bruijn dengan menyebutkan nama jenis hidangan secara eksplisit seperti *ragout*. Sajian tersebut merupakan hidangan yang terdiri dari daging atau sayur yang dipotong-potong dan diberi banyak bumbu.

“Beberapa saat setelah itu, disajikan pula hidangan seperti pilau, ragout, ayam, daging panggang, dan buah-buahan” (de Bruijn II, 1737: 104).¹¹

Deskripsi tersebut menunjukkan bahwa hidangan yang disajikan dalam jamuan makan Kesultanan Banten tidak terbatas pada makanan bercita rasa asam dan manis saja, melainkan juga terdapat hidangan bercita rasa gurih yang mengadaptasi sajian dari negara lain seperti

9 “*Téher pélag olah-olah, na paray dikembang lwapang: hurang ta dikembang dadap, na hitu dipais tutung, le(n)di ta dipais bari, na lélé dicwacwabék, na deleg dipanjel-pa(n)jel, na hikeu dileuleu(n)jeur, na kancra dilaksa-laksa, sisitna dirara mandi, tulangna dibatcu rangu, pantingna dirokwatway*” (Wartini dkk, 2011: 56-57).

10 “*Hayam bodas dipadamara, hayam beureum disarengseng, hayam cangkes diketrik, hayam hurik dipais bari, hayam danten dipepecel, hayam bikang dipapanggang, hayam kurung dikudupung, hayam kencaran disaratén, hayam kambeuri ta dikasi, kacigeuy tuang carogé*” (Wartini dkk, 2011: 57).

11 “*Sometime after we were entertained with hot provisions, such as pilau, ragouts, chickens, roast-meat, and fruits*” (de Bruijn II, 1737: 104).

*pilau*¹² dan *ragout*¹³. Hal ini menjadi bukti tertulis bahwa terdapat proses asimilasi serta keterbukaan antara Kesultanan Banten dengan pengaruh kuliner dari berbagai bangsa asing. Selain bercita rasa pedas, asam serta gurih, makanan yang turut mewarnai formasi kuliner Banten pada abad ke-17 M adalah hidangan bercita rasa manis. Makanan manis banyak diciptakan oleh orang-orang Cina. Salah satu kudapan bercita rasa manis adalah *kumbu* atau *gandasturi*. Kudapan berbahan dasar kacang hijau ini memiliki cita rasa manis dan biasa dijadikan makanan ringan atau perbekalan. Kegemaran orang Cina dalam menanam kedelai disebutkan oleh Raffles (1817) dalam bukunya *History of Java* sebagai berikut:

“Orang Cina mempersiapkan kedelai sejenis polong-polongan, agak lebih rendah daripada yang dibawa dari Jepang. Kacang hijau sangat berguna sebagai bahan pangan umum, dan merupakan pengganti yang baik dari berbagai kacang-kacangan, yang berasal dari makanan yang lazim disajikan di Hindia: yang banyak mengandung tepung” (Raffles, 1817: 98).¹⁴

Kacang hijau menjadi komoditas utama yang dibudidayakan oleh orang-orang Cina untuk mendukung kebutuhan makan sehari-hari. Cita rasa manis yang dikembangkan oleh orang-orang Cina sejalan dengan perkembangan gula di Banten pada abad ke-17 M, tepatnya di daerah Kelapa Dua (Guillot, 2008: 132). Dari ragam hidangan tersebut dapat dilihat bahwa kuliner di Banten cenderung berkuah dan kental, memiliki cita rasa pedas, manis, dan asam. Selain itu, ikan dan unggas menjadi bahan pangan hewani pilihan yang dikonsumsi oleh masyarakat Banten.

III. PENUTUP

A. Kesimpulan

Banten merupakan salah satu titik jalur rempah terpenting di Nusantara pada abad ke-16 M hingga abad ke-17 M. Letak geografis yang strategis serta keragaman komoditas ekspor yang dimiliki memungkinkan terjadinya pertukaran budaya berbagai bangsa seperti Arab, India, Cina, dan Belanda. Salah satu komoditas ekspor utama Nusantara adalah lada. Banten menjadi pemasok lada yang cukup berpengaruh sepanjang abad ke-16 M hingga abad ke-17 M. Maka, tidak heran jika Banten menjadi tujuan berbagai bangsa untuk datang dan menetap. Keadaan ini memicu terjadinya perjumpaan budaya lokal dengan budaya asing

12 *Pilau* merupakan sajian berupa nasi yang dimasak dalam kaldu atau kaldu dan rempah-rempah. Hidangan ini merupakan hidangan khas India dan dapat pula ditemui di Afrika Timur. Namun, cita rasa yang ditawarkan oleh *pilau* khas Afrika Timur kurang pedas dan tidak menggunakan kari seperti *pilau* khas India. Untuk informasi lebih lanjut dapat membaca artikel berikut: *Easy Indian Rice Indian Pilau Rice* di laman <https://www.sprinklesandsprouts.com/indian-rice/> dan *East African Pilau – Kenyan Pilau* dalam laman <https://cheflaskitchen.com/east-african-pilau/>.

13 *Ragout* mengacu pada daging atau ikan rebus dengan sayuran yang disajikan sebagai hidangan utama atau lauk pendamping nasi, kentang, atau *polenta* (hidangan tepung jagung rebus yang berasal dari Italia Tengah dan Utara, ditemukan juga di Swiss dan Rumania). Ada pula versi *ragout* berupa daging yang dicincang halus dan digunakan untuk bumbu pasta (*Ragù or Ragout: Which Term is Correct?* https://www.lacucinaitaliana.com/italian-food/italian-dishes/ragu-or-ragout-the-debate-across-cultures?refresh_ce=).

14 “The Chinese prepare from the *gedele* a species of soy, somewhat inferior to that brought from Japan. The *kachang-iju* is highly useful as a general article of diet, and is a good substitute for various legumes, which from the common nourishment of continental Indians: it contains much *farinaceous matter*” (Raffles, 1817: 98).

khususnya dalam hal etiket makan. Hal ini dapat dilihat dari penggunaan berbagai media makan berbahan keramik seperti gerabah atau kendi sebagai bentuk asimilasi dengan bangsa Cina. Kemudian asimilasi budaya bangsa Eropa juga tergambar dari penggunaan alat makan berupa pisau, garpu, dan sendok. Selain itu, India juga membawa pengaruh besar terhadap cita rasa kuliner Banten yang semula didominasi rasa pedas kemudian berpadu rasa asam yang diperoleh dari asam jawa. Olahan kuliner bercita rasa asam pedas ini dapat ditemukan pada hidangan *rabeg*, *angeun lada*, dan *gerem asem*. Selain itu, Banten juga mendapat pengaruh Cina dalam bentuk olahan bercita rasa manis yang berasal dari gula tebu. Olahan kuliner bercita rasa manis ini dapat ditemukan pada hidangan kumbu atau gandasturi.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dipaparkan, terdapat beberapa saran yang dapat dipertimbangkan untuk pemerintah dan lembaga terkait. Pertama, diperlukannya penelitian yang lebih luas dan mendalam tentang beragam budaya kuliner lokal yang ada di masing-masing wilayah baik dari segi historis, budaya, maupun ekonomi dalam rangka melestarikan budaya kuliner lokal. Kedua, diperlukannya pemberian mengenai edukasi kepada masyarakat luas terkait pentingnya menjaga dan melestarikan tradisi kuliner lokal. Ketiga, diperlukannya peningkatan promosi terkait kuliner-kuliner lokal yang ada di setiap daerah dengan mengutamakan nilai historis serta budaya dan disesuaikan dengan perkembangan zaman agar dapat mampu bersaing dengan kuliner-kuliner asing yang lebih modern.

DAFTAR PUSTAKA

- Boontharm, D. (2003). *The Sultanate of Banten AD 1750-1808: A Social and Cultural History*. Disertasi, London:Hull University.
- Bruijn, C de. (1737). *Travels into Muscovy, Persia and Part of the East-Indies, Containing an Accurate Description of Whatever is Most Remarkable in Those Countries and Embelished with Above 320 Copper Plates...: To which is Added an Account of the Journey of Mr. Isb Rants... Together with Remarks on the Travels of Sir John Chardin and Mr.Kempfer, and a Letter Written to the Author on that Subject*. London: A. Bettesworth.
- Claesz, C. (1598). "Nederlands: Gezicht op de markt van Bantam" dalam *File: AMH-6645-KB View of Bantam market.jpg* - Wikimedia Commons diakses pada 28 September 2021, Pukul 18:21 WIB.
- Cortêsão, A. (1944). *The Suma Oriental of Tomé Pires. An Account of the East, from Red Sea to Japan, Written in Malacca and India in 1512-1515 (2 vol.)*. Translated from Portuguese MS. In the Bibliotheque de la Chambre des Députés, Paris, and edited by Armando Cortêsão. London: Hakluyt Society.
- de Bry J. Th. (1598-1613). "Map of Bantam" dalam *Indiae Orientalis Navigationes*. Frankfurt.

- Djaenuderadjat, E. (2013). *Atlas Pelabuhan-Pelabuhan Bersejarah di Indonesia*. Jakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Budaya, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Encyclopedia Jakarta Tourism. *Chau Ju-Kua*. Dalam <http://encyclopedia.jakarta-tourism.go.id/post/Chau-Ju-Kua?lang=id>. Diakses pada Senin, 20 September 2021, Pukul 08.55 WIB.
- Fauzi, M. & Arif. (2017). *Jalur Rempah dan Dinamika Masyarakat Abad X-XVI: Kepulauan Banda, Jambi, dan Pantai Utara Jawa*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Guillot, C. (1993). Banten in 1678. *Indonesia*, 57, hal. 89-113.
- Guillot, C, Lukman, N & Sny, W. (1996/1997). *Banten: Sebelum Zaman Islam, Kajian Arkeologi di Banten Girang 932? - 1526*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Guillot, C. (2008). *Banten: Sejarah dan Peradaban Abad X-XVII*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- KBBI Daring. (2021). *Jung*. Dalam <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/jung>. Diakses pada Senin, 20 September 2021, Pukul 08.54 WIB.
- Khairunnisa. (2020). Makna Tradisi Ngerabeg dalam Acara Slametan Pernikahan di Wilayah Banten (Studi Kasus Desa Deringo Kecamatan Citangkil Kota Cilegon). *Skripsi*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- La Cucina Italiana. (2020). “Ragù or Ragout: Which Term is Correct” dalam *Ragù or Ragout: Which Term is Correct?* - La Cucina Italiana. Diakses pada 28 September 2021, pukul 19:00 WIB.
- Lombard, D. (2005). *Nusa Jawa: Silang Budaya, Bagian II: Jaringan Asia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Marihandono, D & Kanumoyoso, Bondan, Tt. *Rempah, Jalur Rempah, dan Dinamika Masyarakat Nusantara*. Jakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Budaya, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Osinkolu, L. (2020). “East African Pilau-Kenyan Pilau” dalam *East African Pilau - Kenyan Pilau - Chef Lolas Kitchen*. Diakses pada 28 September, pukul 19:13 WIB.
- Rachmawati. (2021). “Sepiring Rabeg Makanan Kecintaan Sultan Kenangan Kota Kecil di Tepi Laut Merah” dalam <https://regional.kompas.com/read/2021/03/13/112200678/sepining-rabeg-makanan-kecintaan-sultan-banten-tentang-kenangan-kota-kecil?page=all>. Diakses pada 13 April 2022, pukul 11:36 WIB.
- Rahman, F. “Naskah Kuna Sebagai Sumber Mencecap Jejak Boga Leluhur”. Dalam *Prsosing Seminar Internasional Pernaskahan Nusantara 2017*, 2017, 173-186.
- Rahman, F. “Negeri Rempah-Rempah dari Masa Bersemi hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-Rempah”. *Patanjala*. 11, No. 3 (September 2019): 347-362.

- Reid, A. (2011). *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680 (Jilid II: Jaringan Perdagangan global)*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Reid, A. (2014). *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680 (Jilid 1: Tanah di Bawah Angin)*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Sprinkles & Sprouts. (2021). "Easy Indian Rice (Indian Pilau Rice)" dalam *Easy Indian Rice (Indian Pilau Rice) - Sprinkles and Sprouts*. Diakses pada 28 September 2021, pukul 19:09 WIB.
- Stavorinus, J.S. (1798). *Voyages to the East-Indies: The Whole Comprising a Full and Accurate Account of All the Present and Late Possessions of the Dutch in India, and at the Cape Good Hope*. (Vol. I). London: Robinson.
- Teske, R. H. C. & Nelson, B. H. 1973. *Acculturation and Assimilation a Clarification*. New York: Oxford University Press.
- Tustiantina, D. "Asem, Sawo, Kelapa, dan Masyarakat Kota Serang". *Paradigma Jurnal Kajian Budaya*. 7, No. 1 (April 2017): 1-13.
- Ueda, K, dkk. "Path to Power in the Early Stage of Colonialism: An Archaeological Study of the Sultanate of Banten, Java, Indonesia, the Seventeenth to Early Nineteenth Century". *Asian Perspectives*. 55, No. 1 (2016): 89-119.
- Wartini, T, dkk. (2011). *Sanghyang Swawarcinta: Teks dan Terjemahan*. Jakarta: Perpustakaan Nasional Republik Indonesia.
- Wibowo, T. U. S. H. "Jejak Jalur Rempah dalam Penamaan Nama Tempat di Kawasan Banten Lama: Tinjauan Sejarah dan Toponimi". *Prosiding ICONIC 2020*, 2020, 408-417.