RESTORAN TERTUA *TIP TOP*: REPRESENTASI KULINER MASA KOLONIAL DI KOTA MEDAN

THE OLDEST RESTAURANT TIP-TOP: A REPRESENTATION OF COLONIAL CULINARY IN THE CITY OF MEDAN

Eny Christyawaty
Balai Arkeologi Medan
Jl. Seroja Raya, Gang Arkeologi, No. 1. Medan
enychw@ymail.com

Abstrak

Tip Top merupakan restoran tertua di Kota Medan yang berdiri sejak masa Kolonial, selain masih menempati gedung yang sama, juga masih menyajikan menu makanan dan minuman seperti masa kolonial dengan resep dan cita rasa yang sama. Bahkan peralatan yang digunakan untuk membuat makanan dan minuman pun masih mempergunakan peralatan kuno yang dipakai sejak dulu kala ketika restoran ini berdiri. Konsistensi pengolahan dan cita rasa dengan nuansa masa kolonial merupakan nilai lebih dari restoran ini yang mungkin sulit ditemukan pada restoran lain. Restoran *Tip Top* merupakan bagian dari sejarah kuliner di Kota Medan. Tulisan ini menjelaskan tentang jejak kuliner di Kota Medan pada masa kolonial.

Kata kunci : kuliner, bangunan masa Kolonial, Kota Medan

Abstract

Tip-top is the oldest restaurant in Medan that has existed since the colonial era. This restaurant has uniquely occupied the same building and served the same food and beverages menu as they did in the past with exactly the old recipe and taste, as well as the use of uncahnging cooking utensils. The consistency of process and taste with the atmosphere of the colonial period is the added value this restaurant offers, which is hard to beat by its competitors. Tip-Top restaurant is a part of Medan culinary history. This paper describes the old building of the restaurant as well as the colonial culinary tracesin Medan.

Keywords : culinary, Colonial bulidings, the city of Medan

1. Pendahuluan

1.1. Latar belakang

Jika di negeri Belanda terdapat *Indische Restaurans*[1] yang menyajikan masakan Indonesia, seperti soto, gado-gado, nasi goreng, kari kambing, dan sebagainya, sebaliknya di Kota Medan, Sumatera Utara, Indonesia, terdapat restoran yang bernuansa masa Kolonial (masa penjajahan Belanda), yaitu restoran *Tip Top*. Restoran ini menyajikan makanan-makanan yang disajikan pada masa *tempo doeloe*[2], bahkan peralatan untuk pengolahan makanannya pun masih menggunakan peralatan kuno. Bangunan restoran merupakan bangunan lama

[1] Restoran yang menyajikan masakan Indonesia di Belanda (Soekiman 2000, 61).

[2] Merupakan konsep masa atau "sebuah dunia" ketika orang-orang Belanda hidup di di Hindia Belanda dan membawa perubahan-perubahan besar bagi kehidupan di Negeri Hindia (Rahman 2011, 11).

dengan interior berasal dari masa kolonial dan berada di kawasan Kesawan. Kawasan Kesawan (sekarang Jalan Ahmad Yani) merupakan jalan tertua di Kota Medan, oleh karena itu tidak mengherankan jika di sepanjang jalan ini terdapat bangunan-bangunan kolonial (Indis). Beberapa di antaranya masih memperlihatkan keaslian fungsinya, seperti: kantor pusat perusahaan perkebunan, kantor pos, bank, restoran, dan hotel (Koestoro 2006, 25-6).

Kota Medan adalah kota yang dibangun pada masa Kolonial Belanda sebagai hasil dari industri perkebunan berskala besar di pantai timur Sumatra dari tahun 1860-an (Buiskool 2005, 73). Berbagai macam fasilitas untuk mendukung kehidupan masyarakat koloni dibangun di sini. Selain masyarakat lokal (Melayu, Batak) dan Eropa (terutama Belanda), di Medan juga terdapat masyarakat dari komunitas-komunitas lain, seperti orang Cina, India, Arab, Jawa, Minangkabau, dan lain-lain. Dengan kata lain, pada masa itu Medan merupakan wilayah yang multikultur.

Salah satu fasilitas penunjang penting yang mendukung kehidupan orang Eropa adalah rumah makan atau restoran, karena hal itu berhubungan dengan kebutuhan dasar manusia, yaitu makan maupun minum. Bagi orang Belanda yang berada di negeri koloni, seperti Hindia Belanda yang iklimnya tropis, yang sangat berbeda dengan negeri asal, tentu membutuhkan adaptasi khusus, termasuk kebutuhan makan. Akan tetapi di sisi lain, hal ini justru bisa menjadi peluang bisnis bagi orang Cina, yang pada masa itu sebagian berprofesi sebagai pedagang. Peluang inilah yang kemudian dilihat dan dimanfaatkan oleh Jang Kie Yap, seorang keturunan Cina, yang kemudian membuka restoran *(lunchroom)* dengan nama *Tip Top*.

Restoran ini didirikan dengan pangsa pasarnya adalah masyarakat Eropa (Belanda) yang ada di Hindia Belanda, oleh karena itu restoran ini awalnya menyajikan makanan-makanan Eropa, seperti roti, kue, dan biskuit, selain itu juga menyediakan minuman keras (beralkohol). Pada perkembangan selanjutnya restoran ini juga menawarkan makanan-makanan lain, seperti *Indonesian food* (masakan Indonesia), *Chinesse food* (masakan Cina), dan *European food* (masakan Eropa) yang juga diminati orang Eropa.

Di tengah arus modernisasi dengan makin hilang serta berubahnya bangunan lama peninggalan masa lalu di Medan, restoran *Tip Top* sebagai restoran tertua di kota ini masih berdiri kokoh, bahkan masih difungsikan seperti pada masa lalu. Nuansa dan suasana *tempo*

doeloe pun dihadirkan di restoran ini sehingga menarik untuk dibahas lebih lanjut mengingat restoran masa kolonial tersebut tetap eksis hingga kini.

1.2. Permasalahan dan tujuan

Permasalahan yang diangkat pada tulisan ini adalah bagaimana sejarah restoran *Tip Top* serta jejak kuliner apa saja yang masih bisa dilacak dari restoran ini? Adapun tujuan yang ingin dicapai adalah ingin mendeskripsikan tentang sejarah restoran *Tip Top* dan menjelaskan jejak kuliner yang pernah ada pada masa kolonial Belanda di Kota Medan berdasarkan peralatan di restoran tersebut.

1.3. Kerangka pemikiran

Pembangunan Kota Medan dimulai pada sekitar tahun 1880-an, dimana Nienhuys mulai membangun kantor pusat perusahaan Deli Maatschappij serta membuat esplanade (sekarang Lapangan Merdeka) di Medan. Hal itu kemudian diikuti pembangunan berbagai fasilitas–fasilitas lain, seperti: jalan raya, kantor pos, stasiun kereta api, bank, perkantoran, restoran, dan sebagainya. Semuanya ini disebabkan oleh berhasilnya perkebunan tembakau di wilayah ini, diikuti perkebunan karet, dan kelapa sawit.

Pembangunan Kota Medan juga tak bisa dilepaskan dari peran Orang Eropa (Belanda), Orang Cina, dan Kesultanan Deli. Orang-orang Eropa sebagai pengusaha perkebunan, Kesultanan Deli sebagai pemilik/penguasa daerah dan orang-orang Cina sebagai pedagang perantara pada masa itu. Pada umumnya orang-orang Cina pada masa itu, selain sebagian sebagai pekerja di perkebunan, juga sebagai pedagang. Komunitas Cina membuat permukiman di kawasan Kesawan yang kemudian menjadi *China Town* (Pecinan). Pada masa kolonial jalan Kesawan (kini jalan Ahmad Yani) adalah kawasan bisnis dan perkantoran. Hal ini bisa dilihat dari banyaknya tinggalan bangunan masa kolonial di sepanjang jalan ini, salah satunya adalah restoran *Tip Top*.

Restoran *Tip Top* selain merupakan peninggalan masa kolonial yang masih berfungsi seperti dulu, juga merupakan representasi kuliner masa kolonial. Berdasarkan etimologinya, kata "restaurant" berasal dari *restaurer* yang berarti memulihkan kondisi setelah bekerja seharian. Kebiasaan makan di luar merupakan cikal bakal munculnya rumah makan atau restoran (Sihite 2000, 50). Dalam sumber lain disebutkan asal usul berkembangnya istilah restoran berawal pada 1765 ketika seorang penjual sup di Rue Poulies (Prancis) bernama Boulanger memberi nama sup buatannya *restaurants*, yang berarti obat untuk menyembuhkan atau memulihkan. Boulanger menuliskan pesan supaya supnya diibaratkan "obat mujarab" dengan

menambahkan sebuah lelucon: *venite ad me, vos qui stomaco laboratis et eto restaurabo vos* (mampirlah kemari anda yang mempunyai perut pekerja, saya akan memulihkan anda). Setelah era Boulanger, sebuah restoran yang pertama kali menggunakan nama resmi berdiri pada 1783 dengan nama *Beauvilliers.* Pembukaan restoran kemudian makin berkembang, terutama setelah pecahnya Revolusi Prancis (Montagne 1983, 765 dalam Rahman 2011, 135).

Di restoran ini masih menggunakan peralatan pengolahan makanan serta masih menyajikan menu makanan serta minuman seperti masa lalu. Kuliner merupakan seni mengolah bahan makanan, serapan dari *culinary* (Inggris), *culinair* (Belanda), atau *culinaire* (Prancis) (Rahman 2011, 94). Pengertian kuliner menurut Soejoeti Tarwotjo adalah suatu seni mengolah bahan makanan dan mempersiapkan bahan makanan yang akan dimasak dengan cara yang benar dan tepat. Diteruskan dengan memasak bahan makanan tersebut, dengan berbagai teknik memasak, serta bagaimana menyajikan makanan atau hidangan yang menarik (Tarwotjo 1998, 1).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia. Menurut Lévi-Strauss dalam bukunya *Mythologi I: Le Cru et le Cuit*, manusia secara universal mengolah makanannya, walaupun kadang ia menyukai makanan yang masih mentah, namun di antara menunya itu selalu ada yang dimasak atau diolah lebih dahulu. Selanjutnya, ia juga mengatakan bahwa makanan manusia secara keseluruhan dapat digolongkan menjadi 3 jenis, yaitu: melalui proses pemasakan; proses peragian (fermentasi), dan makanan mentah (tanpa pengolahan) (Danandjaja 2002, 184).

Dalam ilmu antropologi atau folklor makanan merupakan fenomena kebudayaan, oleh karena makanan bukanlah sekedar produksi organisma dengan kualitas-kualitas biokimia, yang dapat dikonsumsi oleh organisasi hidup, termasuk juga mempertahankan hidup mereka; melainkan bagi setiap anggota kolektif, makanan selalu ditentukan oleh kebudayaannya masing-masing. Agar suatu makanan dapat dikonsumsi, maka perlu diperoleh cap persetujuan dan pengesahan dari kebudayaannya, contohnya daging manusia walaupun bergizi tak akan dimakan oleh manusia lain pada umumnya, biarpun dalam keadaan kelaparan yang gawat. Hal ini disebabkan tidak ada agama apa pun di dunia ini yang membenarkan praktek kanibalisme (Danandjaja 2002, 182-3).

Kebiasaan makan merupakan hal yang sangat pribadi dan dipengaruhi oleh budaya (Engel 2002, 60). Kebiasaan dan simbolisme makan adalah bagian integral dari berbagai budaya,

etnik, dan kelompok religius (contoh Amerika, kebanyakan orang telah mengadopsi kebiasaan makan eklektik yang muncul pada banyak generasi, banyak tradisi, banyak pilihan makanan etnik masih diperhatikan). Kebiasaan makan berbeda pada kelompok etnik adalah produk dari lingkungan asli mereka yang ditentukan oleh ketersediaannya (sumber daya alamnya), misalnya ikan adalah makanan pokok/individu/masyarakat yang tinggal dekat laut, seperti Jepang, Polinesia, Eropa Selatan, dan Skandinavia. Jenis beras yang berhubungan dengan etnik adalah beras yang tumbuh paling baik di lahan asli, misalnya gandum dan beras basmati adalah beras pokok di Asia Selatan, dan roti umumnya dimakan di rumah. Diet Eskimo yang dominan adalah ikan dan daging juga menentukan bergantung pada mana yang paling mudah didapat di tempatnya (Wong 2002, 82-3). Pengalaman masa kanak-kanak juga menentukan cara pemilihan makanan setelah dewasa (Danandjaya 2002, 84).

Kebiasaan makan di Kota Medan masa kolonial sangat dipengaruhi oleh makanan Eropa,meskipun demikian tidak dapat dipungkiri bahwa Orang Belanda yang ada di Hindia Belanda juga dipengaruhi oleh makanan lokal maupun makanan Cina. Hal ini sangat beralasan karena interaksi antar etnik di wilayah Medan tidak bisa dihindari, terlebih lagi tipe masyarakat di wilayah ini yang multikultur.

1.4. Metode

Untuk menjawab permasalahan dan untuk mencapai tujuan, maka metode penelitian yang digunakan adalah eksploratif deskriptif dengan penalaran induktif, melalui pengamatan objek dan pendokumentasian foto. Selain itu juga dilakukan studi pustaka untuk memperdalam analisis topik yang dikaji.

2. Restoran *Tip Top*: sejarah dan perlengkapannya

2.1. Medan *tempo doeloe*, permukiman komunitas Cina, dan sejarah *Tip Top*

Dalam waktu sekitar tujuh puluh lima tahun Medan telah berkembang menjadi wilayah yang produktif dan kaya pada masa kolonial Belanda. Bahkan Medan menjadi wilayah terkaya di Hindia Belanda di luar Pulau Jawa dengan penduduknya yang juga padat (Buiskool 2005, 273). Yang menjadi alasan percepatan pembangunan wilayah Medan adalah keberhasilan industri perkebunan, khususnya tembakau, karet, dan kelapa sawit. Dihapuskannya *Cultuurstelsel* yang mengharuskan rakyat untuk mengusahakan tanaman tertentu, justru telah membuka peluang untuk para pengusaha swasta Eropa untuk menyewa tanah-tanah untuk membuka perkebunan-perkebunan di wilayah pantai timur Sumatera.

Perkebunan-perkebunan di pantai timur Sumatera diawali oleh Nienhuys yang mendapatkan sewa tanah selama 90 tahun oleh Sultan Deli. Nienhuys bersama Jannsen dan P.W. Cremer kemudian menyatukan modal mereka dengan didukung oleh NHM (Nederland Handel Mij) lalu mendirikan perusahan perkebunan tembakau bernama Deli Maatschapij pada tahun 1866. Hal ini lalu diikuti oleh pengusaha-pengusaha yang lain untuk perkebunan-perkebunan, seperti di Sunggal (1869), Sungai Bras dan Klumpang (1875) (Sinar 2010, 7).

Perkembangan Kota Medan diawali dengan pindahnya kantor pusat Deli Maatschappij dari Labuhan (kantor sebelumnya) ke Medan. Tahun 1880 Deli Maatschappij membangun suatu *central square* yang disebut *esplanade*[3] di suatu tanah datar di dekat kantornya yang dikelilingi jalan raya. *Esplanade* ini kemudian menjadi pusat kota di mana sekelilingnya dibangun berbagai fasilitas, sarana, dan prasarana untuk mendukung pembangunan kota Medan, seperti kantor pos, stasiun kereta api, bank, perkantoran, hotel, dan sebagainya.

Seiring dengan perkembangan dan kemajuan Medan, maka kota ini pun menjadi tujuan para pendatang dari berbagai wilayah dan etnis, sehingga Medan pun menjadi padat penduduk pada masa itu. Berikut ini adalah komposisi penduduk Medan pada tahun 1905, 1912, dan 1930.

Tabel 1. Komposisi penduduk Medan Tahun 1905, 1912, dan 1930

No	Etnis	Tahun		
		1905	1912	1930
1	Eropa	954	1. 408	4. 292
2	Cina	6. 397	10. 997	27. 180
3	Arab, India, dll	3. 708	1. 318	3. 408
4	Pribumi	2. 191	13. 257	40. 096
	Total			

Sumber: Verslag Handelsvereeniging Medan (1912, 9); Volkstelling (1930) (Buiskool 2005, 278)

Dilihat dari komposisi penduduk yang ada di Medan, maka bisa dikatakan wilayah ini sudah multietnis pada masa kolonial. Para pendatang di Medan umumnya adalah para pengusaha perkebunan, tuan kebun, pekerja perkebunan, kuli kontrak, pedagang, dan sebagainya. Orang Cina merupakan populasi terbesar kedua setelah pribumi.

Etnis Cina yang datang pada masa itu umumnya adalah para kuli kontrak di perkebunan dan sebagian adalah para pedagang. Masyarakat umum (termasuk pribumi) dan Orang Eropa umumnya membeli barang dari Orang Cina. Sementara itu Orang Cina memperoleh barang-barang dari importir Eropa. Dengan kata lain, peran Orang Cina adalah sebagai pedagang

[3] Sekarang dinamakan lapangan Merdeka

perantara. Orang India yang ada di kota ini umumnya adalah kusir kereta yang ditarik oleh kerbau dan juga penjual susu (Buiskool 2005, 278).

Komunitas Cina kemudian membuat pemukiman di sebelah selatan *Esplanade*, yaitu di sekitar Kesawan dimana terdapat jalan yang paling tua di Kota Medan, yaitu Jalan Ahmad Yani (sekarang). Awalnya Kesawan adalah permukiman (kampung) orang-orang Melayu, tetapi sejak tahun 1880 banyak berdatangan orang-orang Cina dari Malaka serta dari negeri Cina. Mereka bermukim di Kesawan dan sekitarnya sehingga lama-kelamaan kawasan ini menjadi permukiman Cina (Pecinan).

Di permukiman Cina tersebut terdapat beberapa pasar yang tersebar di beberapa lokasi, antara lain: 1) *De oude Markt* (Pasar Lama) pada tahun 1886 (letaknya di Jalan Sutoyo), 2) Pasar Ikan pada tahun 1888 (di jalan Kereta Api), 3) *Nieuwe Markt* (Pasar Baru) pada tahun 1906 (jalan Perniagaan). Semua pasar-pasar tersebut dioperasikan oleh keluarga Tjong. Karena alasan kesehatan dan kebersihan, pemerintah pada saat itu ingin memindahkan pasar-pasar tersebut dan menggabungkannya pada satu tempat. Oleh karena itu pada tahun 1930 berdirilah *Central Markt* (Pasar Induk) di Kota Medan.

Di sepanjang jalan raya di kawasan ini orang-orang Cina membangun toko-toko yang sekaligus menjadi tempat tinggal. Rumah-rumah toko tersebut umumnya terbuat dari kayu yang berderet, sambung menyambung, dan sangat padat. Oleh karena itu ketika tahun 1889 terjadi kebakaran besar maka sekitar 67 rumah toko milik orang-orang Cina di kawasan Kesawan hangus. Setelah kejadian itu, terjadi pembangunan besar-besaran rumah-rumah toko yang dibuat dari batu bata untuk menggantikan bangunan kayu yang telah terbakar. Di sepanjang jalan raya tersebut (kini Jalan Ahmad Yani) terdapat berbagai macam toko, seperti: toko pakaian, toko meubel, dan sebagainya; selain itu juga berbagai kantor, seperti: Penerbit Sumatra Post, kantor ekspor impor Geo Wehry, kantor perusahaan Varekamp & Co; Gudang dan perusahaan dagang Seng Hap; kantor bank; restoran *Tip Top*; dan sebagainya. Bisa dikatakan Jalan Kesawan pada masa itu adalah pusat bisnis, ekonomi, dan keuangan (Buiskool 2005, 291-2).

Bisa dikatakan restoran *Tip Top* merupakan bagian dari sejarah kuliner masa kolonial yang ada di kota Medan. Sebelum bernama *Tip Top*, restoran ini bernama *Jang Kie*, sesuai nama pemiliknya, yaitu Jang Kie Yap seorang Tionghoa keturunan. Restoran *Jang Kie* berdiri tahun 1929 di jalan Pandu. Lima tahun kemudian, tepatnya tahun 1934 restoran ini berpindah ke kawasan Kesawan yang pada masa itu merupakan jalan protokol dan merupakan pusat

bisnis serta perkantoran. Setelah berpindah tempat, restoran ini berganti nama menjadi *Tip Top* yang berarti prima atau sempurna.

Pada masa penjajahan Jepang, yaitu tahun 1942, nama *Tip Top* diturunkan dan diganti menjadi *Jang Kie* kembali, karena nama *Tip Top* dianggap sangat ke-Belanda-an oleh Jepang. Ketika masa penjajahan Jepang berakhir dan Indonesia memasuki masa kemerdekaan, nama restoran ini dirubah kembali menjadi *Tip Top* seperti sebelumnya hingga sekarang ini.

2.2. Deskripsi singkat restoran dan peralatan yang masih digunakan

Foto 1. Bangunan Tip Top Lama
(Sumber: http://www.tiptop-medan.com)

Foto 2. Bangunan *Tip Top* sekarang
(Dok. Christyawaty & Hidayati, 2012)

Bangunan restoran *Tip Top* telah berdiri sejak tahun 1934 berada di kawasan Kesawan yang dahulunya merupakan Pecinan pada masa kolonial (foto 1). Bangunan ini terletak di deretan ruko yang ada di sepanjang Jalan Ahmad Yani. Umumnya ruko-ruko tersebut terdiri dari dua lantai, di mana lantai 1 digunakan untuk toko/berdagang dan lantai 2 dimanfaatkan untuk tempat tinggal. Begitu pula bangunan restoran *Tip Top*, lantai 1 digunakan untuk restoran, sedangkan lantai 2 difungsikan untuk tempat tinggal.

Tampak dari depan ditandai dengan adanya *arcade*, yaitu tiang-tiang beton yang menopang lantai atas yang menjorok ke teras/emperan. Bagian bawah depan terdapat dua tiang beton penyangga yang ada di ujung kanan dan ujung kiri. Tiang tersebut menyambung ke atas (lantai 2) sebagai pilaster yang berfungsi penguat dinding tembok bangunan. Selain itu juga menandai batas bangunan dengan bangunan sebelahnya.

Untuk keperluan sirkulasi udara dan pencahayaan maka pada dinding bagian depan lantai 2 dilengkapi dengan 3 pasang jendela yang masing-masing dibatasi oleh pilaster. Di atas

jendela terdapat ventilasi berbentuk kerawang yang merupakan salah satu eksterior bangunan yang masih asli sejak bangunan ini berdiri. Nama "*Tip Top*" dan tulisan "restaurant" dan "lunchroom" tetap dipertahankan sebagai merek seperti pada masa lalu ketika restoran ini berdiri.

Ruang makan pada restoran ini terdiri dari 3 bagian, yaitu teras, bagian dalam, dan ruangan tertutup ber-AC *(air conditioning).* Di sisi kanan bagian depan digunakan untuk toko kue dan roti *(bakery)*, sedangkan ruangan di belakangnya adalah tempat menyiapkan sajian. Interior restoran dilengkapi dengan barang-barang kuno, seperti: piano tua, biola, mesin kasir kuno (foto no. 3). Meja kursi yang digunakan pun bergaya kuno. Di dinding juga dipasang foto-foto suasana Kota Medan di masa lalu.

Foto 3. Alat kasir kuno
(Dok. Christyawaty & Hidayati, 2012)

Meskipun sudah melewati delapan dasawarsa lebih, restoran *Tip Top* yang berdiri sejak tahun 1929 (sebelumnya bernama *Jang Kie*), tetap konsisten memegang konsep, tradisi serta resep-resep lama yang terus dipertahankan. Restoran tertua di Kota Medan ini hingga hari ini masih menggunakan peralatan pengolahan pangan yang juga kuno. Semuanya ini sengaja dipertahankan oleh pengelolanya dengan tujuan untuk mendapatkan cita rasa yang asli seperti pada masa lalu.

Proses dalam pengolahan makanan sampai saat ini *Tip Top* masih mempergunakan tungku kayu yang dibuat sejak tahun 1934 dengan bahan bakar kayu. Hal ini untuk dapat menghasilkan kue dengan aroma yang harum dan cita rasa yang enak (foto 4 & 5). Tungku pembakaran yang dioperasikan secara manual ini dibuat dari batu bata tahan api yang diimpor langsung dari negeri Belanda. Tungku ini berukuran 4 x 5 meter dengan tinggi 2 meter. Di bagian depan terdapat semacam "jendela" untuk memasukkan kue-kue atau roti yang akan dibakar. Di depan "jendela" ini terdapat cerobong asap yang fungsinya secara umum adalah untuk mengeluarkan asap hasil pembakaran yang berupa partikulat maupun gas buangan yang di dalamnya mengandung unsur atau polutan, seperti: CO_2, CO, dan sebagainya. Di sebelah samping kanan terdapat dua pintu kecil yang fungsinya untuk mengatur kayu bakar. Tungku pembakaran ini dilengkapi dengan pengontrol suhu yang letaknya di samping kanan "jendela". Kayu yang digunakan untuk bahan bakar adalah kayu mahoni yang diperoleh dari kebun sendiri[4]. Semua roti, kue, dan biskuit di restoran ini dimasak dengan tungku tradisional ini.

[4] Hasil wawancara dengan bapak Didrikus Kelana, pemilik restoran Tip Top, tanggal 7 Februari 2012.

Foto 4.

Foto 5.

Foto 4. Tungku api kuno yang masih digunakan untuk memasak, dan Foto 5. "Jendela" pada tungku untuk memasukkan makanan yang akan dioven. Benda bulat sebelah kanan adalah alat pengatur suhu. (Dok. Christyawaty & Hidayati, 2012)

Alat-alat pengolahan makanan tradisional lain yang masih digunakan hingga sekarang salah satunya adalah cetakan s*pecolaas. Specolaas* adalah biskuit khas Belanda dengan hiasan gambar kincir angin pada sisi atasnya (foto 6 & 7). Bentuk biskuit ini persegi empat, berwarna coklat agak tua, ukurannya panjang 5 cm, lebar 3 cm, dan tebal 0,5 cm. Biskuit *specolaas* sampai sekarang masih diproduksi dengan menggunakan cetakan lama tersebut.

Foto 6

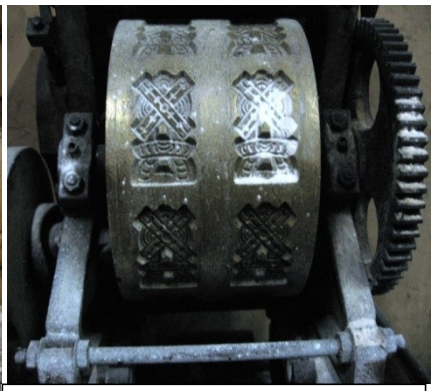

Foto 7

Foto 6. Cetakan biskuit khas Belanda *specolaas,* dan Foto 7. Bentuk kincir angin pada cetakan biskuit *specolaas* (Dok. Christyawaty & Hidayati, 2012)

Alat pencetak ini terbuat dari besi dan diimpor dari negeri Belanda. Alat ini sudah digunakan sejak tahun 1929, ketika restoran ini masih di Jalan Pandu dengan nama *Jang Kie*. Cetakan ini mempunyai tinggi 50 cm dan diletakkan di atas meja. Sampai sekarang cetakan kue ini masih terawat dengan baik. Pengoperasian alat ini menggunakan dinamo sebagai tenaga penggeraknya.

Alat kuno pengolahan kue/roti yang juga masih dimanfaatkan adalah alat untuk mengaduk atau mencampur semua bahan sesuai resep. Alat ini juga terbuat dari besi yang diimpor dari

Belanda. Alat ini pun sudah digunakan sejak restoran ini berdiri. Ada 3 mesin *mixer* (pembuat adonan) yang dimiliki oleh restoran *Tip Top*. Semua mesin *mixer* ini digerakkan oleh dinamo (foto 8, 9, & 10).

Ketiga alat *mixer* tersebut terbuat dari besi dan semuanya diimpor dari Belanda. Alat *mixer* generasi II (foto 9) dan III (foto 8) *mixer* kuno yang masih digunakan hingga sekarang, sedangkan alat *mixer* generasi III (foto 10) merupakan alat *mixer* generasi pertama (yang digunakan restoran ini pertama kali) yang kini sudah tidak digunakan lagi. Tinggi alat *mixer* generasi III (foto 8) adalah 130 cm, sedangkan alat *mixer* generasi II (foto 9) adalah 100 cm.

Foto 8	Foto 9	Foto 10

Foto 8. Mixer/alat pencampur adonan roti/kue generasi III yang masih digunakan; Foto 9. Mixer/alat pencampur adonan kue generasi II yang masih digunakan; dan Foto 10. Mixer/alat pencampur adonan kue generasi I yang sudah tidak digunakan (Dok. Christyawaty & Hidayati, 2012)

Alat unik lain adalah timbangan kuno yang terbuat dari besi (foto 11). Fungsi timbangan ini untuk menakar bahan-bahan pembuat makanan (roti, kue, biskuit, dan sebagainya) agar sesuai dan konsisten ukurannya. Batu timbangannya terdiri dari 10 ukuran, dari 1 ons hingga 1 kg. batu timbangan tersebut terbuat dari kuningan. Timbangan ini juga diimpor dari Belanda tahun 1930 dan sampai sekarang timbangan ini masih difungsikan.

Foto 11. Timbangan kuno
(Dok. Christyawaty & Hidayati, 2012)

Alat pengolah es krim juga merupakan salah satu alat pengolah makanan kuno yang masih difungsikan hingga sekarang. Es krim merupakan hidangan favorit pada masa kolonial di Kota Medan. Alat ini mempunyai bentuk seperti berikut: pada bagian atas adalah wadah seperti panci dengan diameter sekitar 50 cm dengan kedalaman 30 cm. wadah tersebut terbuat dari bahan *stainless steel*. Bagian bawah adalah kaki penopang wadah yang terbuat dari besi. Kaki ini berukuran tinggi 100 cm. pada kaki ini terdapat alat pemutar seperti pedal yang dioperasikan secara manual dengan tangan untuk membuat es krim (foto 12). Bahan dasar untuk membuat es krim adalah susu sapi murni. Susu tersebut lalu ditaruh dalam wadah kemudian diputar secara manual dengan tangan. Alat ini pun diimpor dari negeri Belanda tahun 1935. Alat ini masih dipertahankan dan difungsikan, selain itu es krim yang dibuat pun untuk menambahkan kesan "kolonial", maka es krim ini disajikan dengan memakai gelas berkaki yang terbuat dari bahan *stainless steel* (foto 13).

Foto 12	Foto 13

Foto 12. Alat pengolah es krim;
Foto 13. Gelas es krim dari bahan *stainless steel*
(Dok. Christyawaty & Hidayati, 2012)

Pada saat itu es krim merupakan jenis minuman mewah, apalagi pada masa itu es yang disebut dengan *aijer batoe* termasuk barang langka. Mereka yang ingin menikmati kemewahan ini harus menunggu setahun hingga es didatangkan dari luar negeri. Namun, semua berubah menjadi lebih mudah setelah ditemukan teknologi pembuatan amoniak di Eropa. Teknologi pembuatan amoniak sebagai bahan pembuat es diimpor ke Jawa pada sekitar akhir tahun 1880. Awalnya pabrik es dimiliki oleh orang Eropa, akan tetapi selanjutnya pengusaha Tionghoa mengambil alih usaha "dingin" ini (Lombard 2000, 323; Sunjayadi 2008, 36).

3. Jejak kuliner masa Kolonial di Kota Medan

Kebiasaan makan di Hindia Belanda bagi masyarakat asing umumnya, Orang Belanda khususnya, tentu saja sangat kontras dan berbeda apabila dibandingkan dengan di negeri asal mereka, terutama dalam hidangan sehari-hari yang dikonsumsi. Terlebih ketersediaan bahan-bahan makanan Eropa masih sangat minim dan kalaupun ada harganya relatif mahal (Ido 1948, 31-2 dalam Rahman 2011, 36). Meskipun demikian kehidupan rumah tangga para pejabat tinggi Belanda umumnya selalu menonjolkan kebesaran dan kemegahan *(pracht en praal),* baik dalam hidangan maupun pelayanan makan.

Kebanyakan orang Belanda yang menetap di Hindia Belanda, termasuk Kota Medan, sebenarnya tidak semua berasal dari lingkungan sosial yang tinggi di negeri asalnya. Meskipun demikian, di Hindia Belanda mereka digolongkan ke dalam lapisan sosial tertinggi. Oleh karenanya, mereka merasa perlu mengimbangi kenyataan tersebut dengan menonjolkan diri dan bertingkah laku seperti orang-orang Belanda kaya, tidak mau terkena pengaruh lingkungan hidup dan budaya pribumi. Bahkan mereka tetap menjalani kehidupan sebagai orang Eropa dengan selera dan tuntutan hidup yang ke-Eropa-an. Berkaitan dengan hal ini, GJ. Resink menyinggung bahwa mereka ingin makan secara Eropa dan tidak sudi makan hidangan pribumi atau makanan Cina. Selain itu juga mereka senang berkumpul di tempat-tempat perkumpulan (societeit) sambil mendengarkan orkes gesek Eropa. Mereka menyadari perlunya tetap mengunggulkan kebudayaan Barat sebagai upaya menjaga martabat (prestige) bangsa penguasa (Sastrowardoyo 1990, 84-5).

Kondisi seperti itu kemudian mendorong Jang Kie Yap, seorang pengusaha keturunan Cina, untuk membuka restoran. Restoran milik Jang Kie Yap ini dibuka tahun 1929 di Jalan Pandu, Medan, dengan nama *Jang Kie* (foto 14). Restoran *Jang Kie* menjual menu makanan yang ditujukan untuk Orang Belanda,seperti biskuit, kue, dan roti yang merupakan makanan pokok orang Belanda di negeri asalnya. Beberapa jenis makanan yang dijual pada saat itu antara lain: bermacam-macam roti atau *brood* (dalam bahasa Belanda), kue kering khas Belanda *specolaas*, makanan ringan *bitterballen, uitsmijter* atau roti telor dengan lidah lembu, aneka *omellete*, aneka kue seperti *saucijsebrood*, *taartjes* (cake), dan sebagainya. Selain itu restoran ini juga menyediakan minuman keras (beralkohol) yang sangat digemari oleh orang Belanda seperti *gin (jenewer) Heineken beer* (foto 15).

Foto 14

Foto 15

Foto 14. Jang Kie Bakery (sebelum menjadi restauran Tip Top) berada di jalan Pandu, Medan, dan Foto 15. Minuman beralkohol *Heineken* (lihat anak panah) dijual di stand restoran *Jang Kie* di pasar malam di *esplanade* sekitar tahun 1930. (Sumber: http://www.tiptop-medan.com)

Dalam perjalanannya restoran ini mengalami perkembangan yang sangat bagus, hingga kemudian berhasil menempati lokasi strategis di Jalan Kesawan (sekarang Jalan Ahmad

Yani) yang juga merupakan jalan tertua di Medan. Pada masa itu jalan ini merupakan pusat bisnis dan perdagangan. Restoran *Jang Kie* yang berpindah pada tahun 1934 ini lalu berganti nama menjadi *Tip Top* yang berarti prima atau sempurna. Setelah berganti nama dan berpindah tempat, restoran ini pun mulai menambah daftar menunya, tidak saja menjual masakan dengan bahan dasar tepung terigu (gandum), seperti biskuit, roti, kue, tapi juga menjual makanan berat lainnya yang berupa masakan Eropa *(European food),* masakan Cina *(Chinesse food)* dan masakan Indonesia *(Indonesian food).* Artinya restoran ini mulai memasukkan nasi yang merupakan makanan pribumi dalam daftar menu hidangannya, begitu juga mie *(noddle)* yang merupakan makanan Cina. Kedua makanan tersebut pada awalnya sangat dijauhi oleh orang Belanda.

Berbagai macam menu yang ditawarkan oleh restoran *Tip Top* tersebut tidak lepas dari latar belakang Kota Medan yang masyarakatnya multikultur dari berbagai etnis yang masing-masing mempunyai makanan khas sehingga kaya akan variasi menu makanan.

Menu masakan Indonesia yang ditawarkan oleh restoran *Tip Top* antara lain: a. *Gebraden rijst* atau nasi goreng; b. *Sajoer lodèh* atau sayur lodeh; c. Gado-gado, yaitu sayur-sayuran dengan bumbu kacang, dan ditambah krupuk; d. *Kerri-ajam atau chicken curry,* yaitu kari ayam. Kari adalah hidangan bersantan dan berbumbu rempah-rempah, seperti kunyit, cabai, kayu manis, cengkeh, pala, ketumbar, jintan, kapulaga, adas, dan jahe. Kari Indonesia yang disajikan di restoran ini identik dengan kari yang berasal dari Sumatra, seperti Sumatra Utara, Sumatra Barat, Aceh, Riau, serta India; e. Sambal terasi. Terasi adalah jenis penyedap masakan berbentuk padat dan berbau khas yang merupakan fermentasi udang, ikan, atau campuran keduanya dengan garam. Bagi kebanyakan orang yang hidup di Asia Tenggara, tidak sempurna rasanya makan nasi jika tanpa ikan dan sambal terasi yang kaya akan protein dari bahan ikan. Terasi memang merupakan bahan makanan kegemaran di Asia Tenggara (Reid 1992, 34).

Sedangkan masakan Cina yang dimasukkan dalam daftar menu restoran, antara lain: a. *Chineesch-Indisch gerecht* atau masakan mie, seperti mie goreng, mie kuah, bihun goreng/kuah); b. *Fouejonghai, omellete* (telur dadar), c. T*jap-tjae* atau cap cai. Disajikannya masakan Cina di restoran ini sebenarnya bisa dipahami, karena pemilik restoran ini sendiri adalah seorang keturunan Cina. Di samping itu, banyak warga etnis Cina yang tinggal di wilayah ini pada masa itu.

Seiring dengan berjalannya waktu interaksi antara kaum kolonial dengan masyarakat Medan yang multikultur (terdiri dari berbagai etnis: Melayu, Batak, Jawa, Minangkabau, Cina, India) pada masa itu pun tak dapat dihindarkan. Hal ini pun diungkapkan oleh Gouda (Gouda 2007, 286) yang menjelaskan bahwa sangatlah mustahil untuk menghindari interaksi sosial antarkelas dalam kehidupan sehari-hari di Hindia Belanda, terutama di kota-kota besar.

Perkenalan Orang Eropa dengan budaya pribumi, khususnya makanan lokal, yang ada di Hindia Belanda, termasuk Kota Medan, bisa jadi berawal dari wilayah perkebunan-perkebunan. Wilayah perkebunan adalah tempat yang banyak memunculkan terjadinya kontak sosial antara Orang Eropa dan pribumi. Hal ini bisa dipahami karena wilayah pantai timur Sumatra, termasuk Sumatra Utara merupakan daerah perkebunan. Orang-orang pribumi bekerja di perkebunan Eropa sebagai tenaga kerja yang dikenal dengan sebutan kuli. Kuli-kuli kontrak untuk perkebunan di wilayah Medan dan sekitarnya banyak didatangkan dari Jawa dan Cina.

Tabel 2. Komposisi suku bangsa pekerja perkebunan Pantai Timur

	1874	1884	1890	1900	1916	1926
Cina	4.476	21.136	53.806	58.516	43.689	27.133
Jawa	316	1.771	14.847	25.224	150.392	194.189
India	459	1.528	2.460	3.270	-	-

(Sumber: Reid 2011, 220)

Selain bekerja di ruang perkebunan, para kuli yang didatangkan dari Pulau Jawa ini sebagian juga dipekerjakan di rumah aparatur pemerintah dan pejabat tinggi Eropa. Pada umumnya orang-orang Eropa ini menempati rumah dinas yang bukan hanya mereka huni sendiri, namun lazimnya disertai orang-orang pribumi sebagai pembantu rumah tangga. Hal ini berlaku bagi aparatur pemerintah yang belum menikah maupun para pejabat tinggi yang didampingi istri mereka selama berdinas di Hindia Belanda. Banyak perempuan pribumi (yang diambil dari para kuli kontrak) yang bertugas memasak dan mengurus rumah tangga orang Belanda (Gouda 2007, 197). Dalam hal memasak, para wanita Belanda ini juga lebih mempercayakan dan bergantung kepada para juru masak pribumi. Pelayanan dan kehidupan yang serba mewah membuat para wanita Belanda ini terkesan malas dalam menjalankan tugas sehari-hari.

Pada praktek kehidupan sehari-hari bagaimanapun para juru masak pribumi tetap memasukkan sajian nasi dan hidangan pribumi ke dalam menu makanan mereka. Kebiasaan ini pada akhirnya berkembang dalam kehidupan orang-orang Belanda (Rahman, 2011, 37). Kebiasaan makan nasi dalam kehidupan sehari-hari rumah tangga Belanda di Kota Medan seolah-olah menjadi hal yang tak bisa dipisahkan. Bahkan keturunan totok (asli) dan Indo

(Eurasia atau percampuran Eropa dan Indonesia) pun turut terbawa ke dalam siklus kehidupan orang tua mereka yang cenderung kepada kehidupan pribumi.

Orang-orang Eropa yang makanan pokoknya dari bahan dasar gandum pun akhirnya terserap dalam budaya makan masyarakat Medan umumnya yang sebagian besar makan nasi. Hanya saja kebiasaan makan lokal (pribumi) yang umumnya menggunakan tangan tanpa sendok ataupun kebiasaan orang-orang Cina yang menggunakan sumpit tidak mereka ikuti, karena orang-orang Eropa umumnya makan menggunakan sendok, garpu, dan pisau. Bahkan pada akhirnya makan menggunakan sendok pun justru diikuti masyarakat lokal (pribumi) dan warga etnis Cina.

Selain masakan Indonesia dan Cina, restoran ini juga menawarkan masakan Eropa. Masakan Eropa yang terdapat pada menu hidangan restoran ini, antara lain: a) *biefstuk* atau bistik lidah lembu dan bistik rusa. Bistik adalah jenis olahan daging yang biasa dimakan orang-orang Belanda bersama kentang, kacang polong, dan wortel. Di Indonesia makanan ini lebih dikenal dengan nama bistik; b) *frikadel* atau perkedel, yaitu makanan yang terbuat dari kentang yang dihaluskan dicampur bumbu-bumbu seperti merica, bawang putih dan lain-lain, telor, kemudian digoreng. *Frikadel* atau perkedel awalnya berasal dari Perancis dengan nama *fricandeau.* Ketika Perancis pada masa Napoleon menguasai Belanda, *fricandeau* mulai dikenal Belanda dan orang Belanda menyebutnya *frikadel.* Orang Belanda selanjutnya memperkenalkan *frikadel* ini di Hindia Belanda. Orang Indonesia kemudian menyebutnya dengan perkedel (Ganie 2003, 231).Selain minuman beralkohol, seperti Heineken beer dan gin, restoran *Tip Top* juga menyajikan minuman lokal yang digemari oleh orang-orang Belanda, yaitu kopi Sidikalang jenis robusta yang biasa diminum pagi hari. Sedangkan pada siang hari yang panas, minuman yang digemari adalah minuman dingin dan menyegarkan, seperti es krim, yang merupakan jenis minuman mewah, apalagi pada masa itu es yang disebut dengan *aijer batoe* termasuk barang langka.

Foto 16 . Acara keluarga orang-orang Belanda (Sumber: http://www.tiptop-medan.com)

Pada masa lalu di jaman kolonial restoran *Tip Top* mempunyai fungsi selain sebagai tempat untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia, yaitu makan dan minum, juga sebagai tempat berkumpul *(societeit)* bagi keluarga, para sosialita atau kaum borjuis masa Kolonial Belanda (foto 16). Oleh karena itu, pada hari sabtu dan

minggu, restoran ini dikhususkan untuk orang-orang Eropa untuk berkumpul ataupun ber-*weekend*[5]. Pada masa lalu restoran (*lunchroom)* merupakan tempat yang mewah, karena tidak semua orang mampu menikmati makanan dan minuman di tempat makan ini. Kemungkinan hanyalah orang-orang berpenghasilan menengah ke atas saja yang sanggup, misalnya para pengusaha perkebunan, pegawai pemerintah, pegawai kantoran, dan orang-orang kaya masa itu. Restoran *Tip Top* merupakan bagian dari sejarah kuliner di Kota Medan untuk bisa melihat ke belakang akan kuliner masa lalu yang masih bertahan hingga saat ini di tengah kemajuan zaman.

4. Penutup

Tip Top merupakan restoran tertua di Kota Medan yang berdiri sejak masa Kolonial, yaitu tahun 1929, dengan nama awal *Jang Kie*, yang masih berfungsi hingga sekarang. Yang menarik dari restoran ini adalah, selain masih menempati gedung yang sama, juga masih menyajikan menu makanan dan minuman seperti masa kolonial dengan resep dan cita rasa yang sama. Bahkan peralatan yang digunakan untuk membuat makanan dan minuman pun masih mempergunakan peralatan kuno yang dipakai sejak dulu kala ketika restoran ini berdiri. Konsistensi pengolahan dan cita rasa dengan nuansa masa kolonial merupakan nilai lebih dari restoran ini yang mungkin sulit ditemukan pada restoran lain.

Selain hal yang telah disebutkan, untuk lebih membawa pengunjung ke nuansa masa kolonial, restoran ini juga mempertahankan tatanan interior seperti pada masa lalu. Hal ini dilakukan dengan cara menampilkan benda-benda kuno untuk melengkapi desain interior, seperti alat kasir kuno yang digunakan sejak tahun 1934, piano tua, dan juga foto-foto yang menggambarkan suasana masa kolonial Belanda di kota Medan. Semua itu bisa jadi membuat restoran *Tip Top* bertahan hingga saat ini.

Kepustakaan

Buiskool, Dirk. 2005. "Medan, Plantation City on the East Coast of sumatra 1870 – 1942." *Kota Lama dan Kota Baru sejarah Kota-kota di Indonesia* (Editor Freek Colombijn, dkk.): 275-300. Yogyakarta: Ombak.

Danandjaja, James. 2002. *Folklore Indonesia: Ilmu Gosip, Dongeng. dan lain-lain*. Jakarta: Grafiti.

Engel, Joyce. 2002. *Pengkajian Pediatrik*. Jakarta: Buku Kedokteran.

Ganie, Surjatini N. 2003. *Upaboga di Indonesia: Ensiklopedia Pangan dan Kumpulan Resep*. Jakarta: Gaya Favorit.

Gouda, Frances. 2007. *Dutch Cultures Overseas: Praktik Kolonial di Hindia Belanda, 1900 – 1942.* Jakarta: Serambi Ilmu Semesta.

Handinoto. 2010. *Arsitektur dan Kota-Kota di Jawa Pada Masa Kolonial.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Lombard, Denys. 2000. *Nusa Jawa: Silang Budaya.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

[5] Hasil wawancara dengan bapak Didrikus Kelana, pemilik restoran Tip Top, tanggal 7 Februari 2012.

Rahman, Fadly. 2011. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870 – 1942.* Jakarta: Kompas Gramedia.

Reid, Anthony. 2011. *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450 – 1680, Jilid I: Tanah di bawah Angin*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.

----------. 2011. *Menuju Sejarah Sumatra: Antara Indonesia dan Dunia*. Jakarta: KITLV-Jakarta dan Pustaka Obor Indonesia.

Sastrowardoyo, Subagio. 1990. *Sastra Hindia Belanda dan Kita*. Jakarta: Balai Pustaka.

Sinar, Tuanku Luckman. 2010. *Kedatangan Imigran-imigran Cina ke Pantai Timur Sumatra Abad ke-19.* Medan: Forkala Sumut.

Soekiman, Djoko. 2000. *Kebudayaan Indis.* Yogyakarta: Bentang.

Sunjayadi, Achmad. 2008. "Kuliner dalam Pariwisata Kolonial di Hindia Belanda." *Titik Balik Historiografi di Indonesia* (Penyunting Joko Marihandono): 29-42. Jakarta: Wedatama Widya Sastra bekerja sama dengan departemen Sejarah FIB UI.

Tarwotjo, C. Soejoeti. 1996. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.