

MENU POPULER HINDIA BELANDA (1901-1942): KAJIAN PENGARUH BUDAYA EROPA TERHADAP KULINER INDO- NESIA

Pipit Anggraeni

Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Malang

Abstrak: Kekayaan kuliner Indonesia tidak lepas dari pengaruh bangsa asing seperti Eropa. Keadaan sosial-budaya masyarakat Indonesia dalam kurun waktu 1901-1942 merupakan gambaran nyata yang dapat menunjukkan adanya proses akulturasi tersebut. Proses hegemoni budaya Eropa dapat dilihat melalui pengenalan berbagai bahan pangan, peralatan memasak, dan juga instansi-instansi pemerintah seperti sekolah rumah tangga yang banyak menawarkan standar Eropa. Perkedel (*frikedelen*), semur (*smoor*), dan aneka minuman dingin (*es*) merupakan beberapa contoh makanan yang mendapat sentuhan dari budaya Eropa.

Kata-kata kunci: kuliner, budaya, Indonesia

Abstract: the rich of Indonesian culinary is related with the influence of foreigners like European society. The socio-cultural condition of Indonesian society in the period of 1901-1942 showed that there was an acculturation. The process of European cultural hegemony could be seen by the introduction of foodstuffs and cooking utensils, and the governmental institutions such as the school of household which was offering European standard. Perkedel, semur, and many kinds of ice are some examples that were affected by the touch of European culture.

Keywords: culinary, culture, Indonesia

Indonesia mempunyai banyak keunikan dalam kesederhanaan kulinernya. Dengan wilayahnya yang sangat luas, Indonesia memiliki berbagai macam jenis kuliner dengan aneka cita rasa. Kearifan kuliner masyarakat Indonesia mengalami perkembangan dengan datangnya bangsa asing seperti India, Cina, dan Eropa dalam proses hubungan antar bangsa yang dilakukan sejak berabad-abad yang lalu. Akulturasi budaya yang terjadi antara Indonesia dan beberapa bangsa asing tersebut telah berlangsung tanpa meninggalkan unsur *local genius* dari masing-masing bangsa.

Jejak kuliner Indonesia dapat ditelusuri melalui berbagai sumber sejarah seperti Serat Centini, Kitab Negarakertagama, laporan perjalanan (salah satunya laporan perjalanan Justus van Maurik), surat kabar/majalah rumah tangga, *kookboek*, dan lain sebagainya. Tulisan-tulisan mengenai sejarah dan budaya kuliner Indonesia saat ini mudah didapatkan. Fadly Rahman, Andreas Maryoto, Julie Sutardjana, Sri Owen, dan Suryatini N. Ganie merupakan beberapa nama yang menaruh perhatiannya di bidang kuliner.

Sri Owen dalam bukunya "*Indonesian Regional Food & Cookery*" (1999) tid-

ak hanya menulis berbagai resep makanan yang ada di beberapa wilayah di Indonesia, tetapi juga menceritakan berbagai kebiasaan dan teknik pengolahan makanan yang dapat digunakan dalam mempraktekkan resep-resep makanan tersebut. Fadly Rahman dalam bukunya “*Rijsttafel: Budaya Kuliner Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*” (2011) telah banyak mengupas kebiasaan makan masyarakat Hindia-Belanda kalangan atas sebagaimana tampak dalam budaya *rijsttafel*. Andreas Maryoto dalam bukunya “*Jejak Pangan: Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*” (2009) telah mengidentifikasi berbagai silang budaya yang pernah dialami bangsa Indonesia, salah satunya adalah dalam bidang kuliner. Suryatini N. Ganie dalam bukunya “*Mahakarya Kuliner: 5000 Resep Makanan dan Minuman di Indonesia*” tidak hanya menulis berbagai resep makanan khas di berbagai daerah di Indonesia, namun juga menulis berbagai resep makanan yang sudah banyak dikenal masyarakat sejak tahun 1900-an. Julie Sutardjana dalam bukunya “*250 Resep Hidangan Pilihan Legendaris 3 Zaman*” banyak menulis resep makanan yang populer di Hindia-Belanda sejak tahun 1900-an.

Secara khusus, penelitian yang telah dilakukan tersebut belum membahas perkembangan menu populer yang banyak dikenal masyarakat kalangan menengah di Hindia-Belanda, terutama menu populer yang telah mendapat pengaruh dari bangsa Eropa. Dalam penelitian ini akan dibahas menu-menu populer dalam kalangan masyarakat menengah di Hindia-Belanda, terutama menu yang mendapat pengaruh budaya Eropa dalam kurun waktu 1901-1942. Tahun 1901 dipilih sebagai awal periodisasi dalam penelitian ini, sebab sejak

diberlakukannya Politik Etis pada tahun 1901, akses bagi masyarakat Bumiputera untuk larut dalam budaya Eropa semakin terbuka. Pendudukan Jepang atas Indonesia pada tahun 1942 menjadi akhir dari periodisasi penelitian ini. Meski kedatangan Jepang tidak banyak merubah gaya hidup populer yang tampak pada kebiasaan santap masyarakat Indonesia yang berkembang pada masa pemerintahan sebelumnya, namun Jepang juga telah menancapkan pengaruh-pengaruh baru pada masyarakat Indonesia pada waktu itu.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian sejarah. Dalam metode sejarah dikenal lima tahap, yaitu tahap pemilihan topik, heuristik (pengumpulan sumber), kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Pemilihan topik dalam penelitian ini didasarkan atas dua pendekatan, yakni pendekatan emosional dan pendekatan intelektual. Heuristik dilakukan dengan cara menelusuri berbagai sumber sejarah yang relevan dan kemudian dilanjutkan dengan membaginya dalam dua kategori, yaitu sumber primer dan sumber sekunder. Kritik sumber dilakukan dalam dua tahap, yaitu kritik eksternal dan kritik internal. Interpretasi dilakukan dengan cara mengidentifikasi setiap sumber yang telah diperoleh dan merangkainya menjadi satu kesatuan yang harmonis dan masuk akal melalui tahap analisis dan sintesis. Historiografi dilakukan dengan menyusun berbagai sistematika yang sesuai dengan kaidah, serta membuat kronologis yang tepat melalui rumusan masalah, yang kemudian dikembangkan dalam beberapa bagian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Masyarakat Indonesia (1901-1942)

Kedatangan bangsa Eropa di Indonesia pada abad ke-17 adalah untuk berdagang, namun pada perkembangannya mereka telah melakukan perluasan wilayah untuk kepentingan kolonialisasi. Perluasan wilayah tidak hanya dapat dilakukan orang-orang Eropa sendiri, mereka membutuhkan sekutu-sekutu lokal. Namun dalam sisi lain, banyak pemerintah lokal yang tidak menyukai perlakuan bangsa Eropa tersebut dan banyak melakukan perlawanan. Pasca penyerangan yang dilakukan oleh beberapa elit lokal yang ada di Indonesia pada abad ke-19, bangsa Belanda mulai berhati-hati dalam menancapkan akar kolonialismenya, terutama di Jawa. Rezim kolonial mengambil pendekatan lebih konservatif. Mereka sedapat mungkin berkompromi dengan elit lokal. Ini berarti Belanda mulai mengidentifikasi satu per satu elit lokal yang mau bekerjasama, baik di Jawa maupun di masing-masing wilayah jajahan barunya di Indonesia (Ricklefs, 2013:353-354 & 305).

Perluasan wilayah yang dilakukan bangsa Belanda ketika itu telah berdampak pada tatanan struktur sosial dalam tubuh masyarakat Indonesia. Raja bukan lagi satu-satunya lapisan paling tinggi dalam struktur sosial masyarakat Indonesia pada waktu itu. Kekuatan-kekutan Barat yang datang seiring dengan pertumbuhan kerajaan-kerajaan Islam secara lambat telah menciptakan elit pemerintah Bumiputera hampir di seluruh wilayah Asia Tenggara. Kondisi ini seringkali membuat hirarki sosial yang sudah ada menjadi lebih kaku dan tidak fleksibel. Sementara itu, kesenjangan sosial antara elit lokal dan rakyat menjadi lebih besar, keduanya bahkan bermusuhan. Ada pula

orang-orang yang menentang intervensi kolonial dan memandang rendah para 'sekutu' Bumiputera semacam ini. Hirarki sosial tidak jarang memicu aksi balas dendam berdarah ketika kekuatan kolonial sedang lemah atau berangsur-angsur buyar pada abad ke-20. Pembagian etnis ini kerap diperkuat perbedaan 'ras' yang sepertinya sengaja dijadikan strategi oleh para penguasa kolonial untuk membagi dan mendefinisikan rakyat jajahannya (Ricklefs dkk, 2013:264).

Kontak budaya yang dilakukan antara bangsa Eropa dengan Bumiputera di Hindia-Belanda lambat laun telah memunculkan sebuah perpaduan baru. Perpaduan budaya atau kebudayaan campuran yang didukung oleh segolongan masyarakat Hindia-Belanda tersebut dikenal dengan istilah "Kebudayaan *Indis*" (Soekiman, 2011:19). Perkembangan kebudayaan *Indis* tidak lepas dari pengaruh para perempuan yang tinggal di Hindia-Belanda, baik perempuan Bumiputera maupun perempuan Eropa.

Proses Penguatan Hegemoni Budaya Eropa terhadap Kuliner Indonesia (1901-1942)

Penguatan hegemoni budaya Eropa terhadap kuliner Indonesia selama tahun 1901-1942 dilakukan melalui berbagai saluran. Saluran-saluran tersebut di antaranya adalah melalui pengenalan bahan pangan dan kemajuan sistem transportasi. Makanan kaleng dan bahan pangan seperti mentega, minyak, dan aneka tepung diperkenalkan melalui iklan-iklan yang terdapat dalam surat kabar/majalah perempuan dan juga melalui berbagai resep makanan yang diterbitkan dalam kolom-kolom surat kabar rumah tangga. Sistem transportasi yang semakin maju telah membantu proses penyebaran tersebut.

Pengenalan teknologi memasak juga banyak dilakukan melalui kolom-kolom dalam surat kabar rumah tangga. Dalam kolom-kolom tersebut banyak tulisan yang memberi informasi mengenai cara hidup sehat yang dapat dilakukan dengan mengolah makanan secara baik. Selain itu, Berkum (1921:1-4) juga menawarkan standar baru bagi para ibu rumah tangga melalui alat memasak seperti kompor, panci dengan berbagai ukuran, wajan, ketel air, talenan beserta pisaunya, aneka saringan, meja marmer atau rak panci, pisau kecil, garpu, sendok, pembuka botol, kocokan telur, alat penghancur bumbu, piring, dan beberapa botol yang dapat digunakan untuk menyimpan berbagai bumbu. Ia juga berpendapat bahwa perlu dilakukan perbaikan dalam dapur keluarga di Hindia-Belanda dengan memperhatikan standar yang berlaku di Eropa, yaitu dengan menggunakan cerobong asap, *wastafel*, dan lantai yang rata dan bersih (tidak berlubang dan berdebu).

Juru masak/koki yang dimiliki keluarga-keluarga kalangan menengah atas di Hindia-Belanda pada waktu itu sebagian besar berasal dari kalangan perempuan Bumiputera. Keterampilan para juru masak tersebut selalu dinomorsatukan oleh para ibu rumah tangga Eropa (Van Der Meijden, 1913:3). Pada tahun 1930-an perkumpulan ibu rumah tangga Eropa menyelenggarakan kursus-kursus memasak “menu Eropa” bagi koki Bumiputera (Nordhotlt, 2005:251). Di sisi lain, para nyonya berkulit putih juga didorong untuk menjadi teladan bagi para pelayannya. Melalui buku panduan kehidupan di Hindia-Belanda, para perempuan tersebut diharapkan mampu memahami dan bersimpati kepada para pelayannya untuk memperbaiki dan mengangkat keadaan para pelayannya (Gouda, 2007:282).

Pendirian Sekolah Roemah Tangga yang para pengajarnya merupakan perempuan Eropa maupun perempuan Eurasia telah mendorong banyak perempuan Bumiputera dari kalangan menengah untuk mengikuti kebiasaan kuliner masyarakat Eropa melalui pelajaran yang didapatkannya tersebut. Hal tersebut juga didorong dengan semakin banyaknya *kookboek* yang ditulis sebagai salah satu buku panduan bagi para pelajar di sekolah kejuruan. Salah satu *kookboek* tersebut berjudul *Het Nieuwe Kookboek* yang merupakan tulisan dari van der Meijden, JMJ. C. Penguatan hegemoni budaya Eropa tersebut semakin diperkuat dengan didirikannya Rumah Potong Hewan di beberapa wilayah di Hindia-Belanda untuk menjamin nilai-nilai kesehatan dan kebersihan setiap makanan yang berbahan dasar hewani.

Bentuk Pengaruh Budaya Eropa terhadap Kuliner Indonesia Ditinjau dari Segi Menu Populer yang di hidangkan Di Hindia-Belanda pada Tahun 1901-1942

Identifikasi pengaruh budaya Eropa terhadap kuliner Indonesia tersebut dapat dilakukan melalui berbagai makanan yang dikonsumsi masyarakat Bumiputera sebelum pengaruh budaya Eropa menguat dalam diri mereka. Pada tahun 1600-an, orang-orang Aceh yang berasal dari kalangan orang biasa akan selalu memakan nasi dengan sedikit ikan dan sedikit sayur, dan bagi orang-orang kaya, mereka akan memakan nasi bersama dengan ayam yang dibakar di atas arang atau yang direbus untuk dimakan satu hari penuh. Beaulieu (1666) berpendapat bahwa daging unggas dan sapi di Aceh akan habis apabila daerah ini disinggahi dua ribu orang Kristen. Hal ini menunjukkan adanya perbedaan antara cara makan yang pada pokoknya terdiri dari

daging dan yang utamanya dari sayuran. Dampier juga berpendapat bahwa di pasar terdapat unggas, ikan, dan daging kerbau yang diperuntukkan bagi para bangsawan Aceh. Makanan-makanan tersebut dimasak dengan sangat enak dan disedapkan dengan lada dan bawang putih (Lombard, 2007:83-84).

Joseph Banks (1770) dalam laporan perjalanannya menyebutkan bahwa makanan yang dihidangkan oleh masyarakat di Batavia sangat sederhana. Nasi yang direbus merupakan bagian utama dari makanan masyarakat Batavia, baik orang kaya maupun orang miskin, nasi selalu dihidangkan bersama dengan sedikit ikan, daging kerbau atau unggas, dan terkadang juga dihidangkan bersama ikan dan udang kering yang diketahui diperkenalkan oleh orang Cina. Setiap makanan yang diolah tidak pernah lepas dari cabai merah dan bumbu dalam jumlah yang besar. Mereka juga mengenal aneka ragam kue berbahan dasar tepung beras. Dalam standar mereka, makanan yang dikonsumsi tersebut sudah sangat berlimpah. Ajaran agama Islam melarang masyarakat tersebut minum minuman keras (Rush, 2013:33).

Kebiasaan makan yang dilakukan masyarakat Bumiputera tersebut tampaknya berbeda dengan kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat Eropa (Belanda). John Barrow (1792) dalam laporan yang ditulisnya menceritakan sebuah jamuan makan yang dilakukan orang Belanda ketika ia singgah di Batavia sebelum melanjutkan perjalanannya menuju Cina. Dalam sebuah jamuan makan, orang-orang Belanda di Batavia biasa menghidangkan anggur dan gin, *cordial* (minuman anggur manis), kue, dan manisan. Hidangan tersebut selalu disajikan sebelum acara jamuan makan dimulai. Ketika acara

jamuan dimulai, makanan yang dihidangkan di antaranya seperti ikan yang direbus ataupun dikukus, unggas yang dimasak dengan bumbu kari bersama dengan bihun, ayam kalkun dan ayam *capon* (ayam jago yang sudah dikebiri), bermacam-macam daging (direbus, dipanggang, dan dimasak dengan kaldu), sup, puding, dan berbagai macam kue kering. Seorang budak siaga berdiri di belakang kursi tamu untuk menuangkan anggur, *gin*, *cordial*, dan bir Belanda atau Denmark. Kebiasaan lain yang dilakukan orang Belanda dalam jamuan makan malam adalah memohon diri untuk tidur beberapa saat sebelum melanjutkan menyantap jamuan yang lebih besar (Rush, 2013:40-41).

Pada abad ke-20, budaya kuliner masyarakat di Hindia-Belanda sangat beragam. Penggolongan masyarakat berdasarkan ras yang lazim dilakukan pada waktu itu telah memberikan dampak pada pola dan kebiasaan makan masyarakat Hindia-Belanda. Gaya hidup mewah sengaja diciptakan orang Eropa untuk menunjukkan status sosial mereka, termasuk dalam budaya makan. Keistimewaan makanan mereka ditampilkan melalui kuantitas hidangan serta aspek penyajian yang dikesankan sebagai salah satu wujud miniatur kekuasaan kolonial. Kedatangan perempuan Eropa yang semakin banyak disekitar tahun 1900 telah memberi perubahan baru dalam budaya makan masyarakat Hindia-Belanda dengan dihidupkannya kembali kesadaran 'hidup Barat' (Rahman, 2011:41 & 44).

Penekanan budaya makan yang eksklusif dengan berbagai hidangan menu dalam satu meja makan biasa disebut dengan istilah *rijsttafel* oleh kalangan keluarga Eropa, khususnya bangsa Belanda. Istilah *rijsttafel* pertama kali digunakan orang Belanda

untuk menunjukkan kebiasaan makan nasi dari generasi ke generasi yang akhirnya menjadi budaya sendiri dalam ruang lingkup kehidupan orang-orang Belanda. *Rijst* sendiri berarti nasi atau beras yang sudah di masak, sementara *tafel* selain bermakna meja juga bermakna kias untuk hidangan. Istilah *rijsttafel* ini mulai digunakan dalam keluarga Belanda kurang lebih sekitar masa 1870-an (Rahman, 2011:37-38).

Penyajian hidangan *rijsttafel* pada awalnya selalu melibatkan banyak pelayan yang mengedarkan berjenis-jenis hidangan. Beberapa menu khas Belanda yang cocok dihidangkan dalam sajian *rijsttafel* antara lain aneka sup sayur, lidah sapi, kroket kentang, asparagus rebus, lobster dengan mayones, salad, puding, buah-buahan, roti, aneka olahan jamur, acar, daging sapi, daging unggas, ayam, kentang, biskuit dengan keju, anggur merah, kopi, teh, dan es ceri.

Menu *rijsttafel* yang bisa dihidangkan bagi para vegetarian antara lain seperti sup sayur, kentang dengan saus mentega, kacang putih dengan saus telur asam, daun selada, puding maizena dengan saus *berry* atau terong Belanda, salad dengan kentang goreng, telur dengan jamur dan lemon, sup tomat, kacang polong dengan kentang tumbuk, makaroni dengan kismis, bayam dengan kentang dan mentega cokelat, makaroni dan keju, sup kentang, puding cokelat dengan saus vanili, kubis dan kentang direbus bersama-sama dengan susu dan mentega, puding maizena dengan saus nanas, orak-arik telur dengan tomat, salad (tomat, lobak, dan telur), sup macaroni, kue, dan buah-buahan (Berkum, 1921:11-16). Sementara itu, Djoko Soekiman (2011:32) berpendapat bahwa hidangan yang biasa disajikan dalam *rijsttafel* di antaranya adalah

nasi soto, nasi goreng, gado-gado, nasi rames, dan lumpia.

Menu-menu populer yang banyak digemari masyarakat di Hindia-Belanda pada tahun 1900-an antara lain adalah *zwartzuur*, *hutspot*, daging ham dengan kuah, roti, *taart*, *pudding*, agar-agar (goedir/gudir), *freekedelen* (perkedel), *smoor* (semur), *rol-lade*, *soep* (sup), *biefstuk* (bistik), *resouilles*, aneka minuman es (es puter), mie telur, pilus, ayam panggang kecap, udang goreng, kopi susu, botok udang, kepiting goreng, sambel kelapa, sayur lodeh semarang, nasi kebuli, sayur menir, sayur lodeh Surabaya, pindang kecap, besengek, ayam lada kecap, gulai kambing, puding, omelet, sate ayam, sate daging, sate kambing, serundeng, dan lain sebagainya.

Pengaruh budaya Eropa dalam hal ini juga tampak pada penyajian berbagai makanan tertentu seperti nasi kebuli, dawet, dan sayur menir yang pada awalnya hanya dapat ditemukan dalam rangkaian upacara-upacara *selamatan*. Ini menunjukkan adanya pergeseran fungsi dari makanan tersebut. Makanan yang dihidangkan dalam upacara-upacara *selamatan* masyarakat Indonesia sudah pasti mengandung makna tertentu, sehingga hanya dapat ditemukan pada waktu-waktu tertentu saja. Namun keadaan ini berbeda dengan yang terjadi di Hindia-Belanda pada tahun 1900-an, dimana nilai-nilai fungsi pada makanan tidak lagi hanya dipandang berdasarkan nilai-nilai adat dan religi, namun juga lebih difungsikan secara komersil.

Kebiasaan lain masyarakat Hindia-Belanda, khususnya Bumiputera yang mendapat pengaruh dari bangsa Eropa adalah kebiasaan meminum minuman air es. Lombard (2008:323) menyebutkan bahwa kebiasaan meminum minuman dingin mulai

berkembang di Hindia-Belanda sejak akhir abad ke-19, yaitu sejak prosedur pembuatan amoniak yang merupakan hasil temuan orang Eropa diimpor ke Jawa pada tahun 1880 dan mengalami kesuksesan besar. Dalam waktu sepuluh tahun saja, pabrik es berlipat ganda di kota-kota besar di Hindia-Belanda.

PENUTUP

Perluasan wilayah yang dilakukan kolonial Belanda selama abad ke-19 mengalami banyak perlawanan dari elit lokal. Perluasan wilayah yang dilakukan tersebut berdampak pada perubahan dalam struktur sosial masyarakat, di mana raja bukan lagi satu-satunya yang berada pada strata paling tinggi dalam struktur sosial masyarakat. Selain itu, persentuhan yang dialami masyarakat Bumiputera dengan bangsa asing tersebut telah memunculkan budaya campuran yang selanjutnya dikenal sebagai budaya *Indis*.

Proses penguatan hegemoni budaya Eropa terhadap kuliner Indonesia dalam kurun waktu 1901-1942 dilakukan melalui berbagai jalur, yaitu melalui pengenalan bahan pangan dan kemajuan sistem transportasi, melalui pengenalan teknologi memasak, melalui juru masak/koki, melalui pendirian sekolah roemah tangga, melalui penulisan *kookboek*, dan melalui pendirian rumah potong hewan. Proses penguatan hegemoni budaya Eropa tersebut tidak lepas dari peran aktif masyarakat Bumiputera yang menerimanya tanpa meninggalkan unsur *local genius* yang dimilikinya. Sehingga hasil yang di dapatkan dalam proses penguatan tersebut selalu memunculkan sebuah budaya baru sebagai akibat dari adanya percampuran antara budaya Bumiputera dan Eropa.

Bentuk pengaruh budaya Eropa terhadap kuliner Indonesia (1901-1942) dapat diidentifikasi melalui berbagai menu populer yang banyak digemari masyarakat Hindia-Belanda pada waktu itu. Menu populer yang berkembang pada waktu itu tidak hanya mendapat pengaruh dari Bumi-putera, namun juga banyak mendapat pengaruh dari bangsa Eropa. Kebiasaan meminum minuman dingin mulai banyak menyebar dalam kalangan masyarakat Bumiputera. Selain itu, pengaruh budaya Eropa juga tampak pada perubahan fungsi dari beberapa makanan khas Bumiputera yang pada awalnya memiliki nilai-nilai religi menjadi lebih komersil.

DAFTAR RUJUKAN

- Berkum, N.V. 1921. *De Hollandsche Tafel in Indie*. J.Norduyn & Zoon.
- Gouda, F. 2007. *Dutch Culture Overseas: Praktik Kolonial di Hindia Belanda 1900-1942*. Terjemahan oleh Jugiarie Soegiarto dan Suma Riella Rusdiarti. Jakarta: Serambi Ilmu Semesta.
- Lombard, D. 2007. *Kerajaan Aceh: Zaman Sultan Iskandar Muda (1607-1636)*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- _____. 2008. *Nusa Jawa Silang Budaya Jilid 2: Jaringan Asia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Nordholt, H. S (ed). 2005. *Outward Appearances: Trend, Identitas, Kepentingan*. Yogyakarta: LKIS.
- Rahman, F. 2011. *Rijattafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: Kompas.

- Ricklefs, M.C., Lau, A., Lockhart, B., Aung Thwin, M., & Reyes, P. 2013. *Sejarah Asia Tenggara: Dari Masa Prasejarah sampai Kontemporer*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Rush, J. 2013. *Jawa Tempo Doeloe: 650 Tahun Bertemu Dunia Barat, 1330-1996*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Soekiman, D. 2011. *Kebudayaan Indis: Dari Zaman Kompeni Sampai Revolusi*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- van der Meijden, J.M.J. C. 1913. *Groot Nieuw Volledig Indisch Kookboek: 1381 recepten van de volledige Indische rijsttafel met een belangrijk aanhangsel voor de bereiding der tafel in Holland*. Van Goor Zonen Den Haag.