

ABSTRAK

Abdul Fikri Pelu, *Potret Kuliner Ambon: Prespektif Sejarah Global*. Skripsi. Yogyakarta: Program Studi Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma 2024.

Skripsi berjudul **Potret Kuliner Ambon: Prespektif Sejarah Global** bertujuan untuk meneliti perjalanan sejarah kuliner yang ada di Ambon. Penelitian ini akan menjawab tiga pertanyaan. Pertama, mengapa kuliner kuliner Tionghoa, Arab, dan Eropa bisa diterima dan menyatu sebagai bagian dari kuliner Hitu. Kedua, mengapa kuliner yang semula tidak dikenal nama dan resep pengolahannya kemudian menjadi dikenal. Ketiga, bagaimana kuliner Hitu setelah mendapatkan pengaruh Tionghoa, Arab dan Eropa.

Penelitian ini menggunakan metode sejarah, yakni pengumpulan sumber, kritik sumber, interpretasi atau analisis data, dan penulisan atau historiografi. Sumber yang digunakan adalah buku-buku, jurnal, skripsi juga termasuk sumber yang digunakan dalam penelitian ini adalah terkait kuliner dan Ambon. Konsep yang digunakan dalam skripsi ini adalah konsep akulturasi, bangsa asing, dan pribumi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kuliner di Ambon memiliki suatu percampuran dua budaya antara asing dan Ambon. Akulturasi kuliner memberikan warna baru bagi kuliner di wilayah Ambon. Kekhasan kulturasi kuliner di Ambon bisa dilihat dari pelaku dalam jamuan makan. Akulturasi kuliner di Ambon biasa disajikan setiap hari dan justru lebihnya pada upacara perayaan. Pribumi Ambon dalam menikmati kuliner punya caranya tersendiri. Dari segi komposisi hidangan, makanan yang disajikan banyak yang disesuaikan lidah orang Ambon. Adanya penyesuaian tersebut menghasilkan makanan yang hampir mirip. Bertahannya dan diterima baik di lingkungan pribumi Ambon karena adanya unsure pendukung, kehadiran makanan setiap hari dan perayaan, resep keluarga dan ketersediaan bahan.

Kata Kunci: *Akulturasi Kuliner, Ambon, Bangsa Asing*

ABSTRACT

Abdul Fikri Pelu, *Potret Kuliner Ambon: Prespektif Sejarah Global*. Thesis. Yogyakarta: History Study Program, Faculty of Letters, Sanata Dharma University 2024.

The thesis entitled **Potret Kuliner Ambon: Prespektif Sejarah Global** aims to examine the journey of culinary history in Ambon. This study will answer three questions. First, Why can Chinese, Arabic, and European culinary be accepted and integrated as part of Hitu culinary. Second, Why is culinary that was originally unknown by name and recipe then known. Third, How is Hitu culinary after being influenced by Chinese, Arabic and European.

This study uses a historical method, namely collecting sources, source criticism, interpretation or data analysis, and historiography. The sources used are books, journals, theses are also included in the sources used in this study are related to culinary and Ambon. The concept used in this thesis is the concept of acculturation, foreign nations, and natives.

The results of this study indicate that culinary in Ambon has a mixture of two cultures between foreign and Ambonese. Culinary acculturation gives a new color to culinary in the Ambon region. The uniqueness of culinary acculturation in Ambon can be seen from the actors in the meal. Culinary acculturation in Ambon is usually served every day and even more so at celebration ceremonies. Native Ambonese have their own uniqueness in enjoying culinary. In terms of the composition of the dishes, many of the foods served are adapted to the Ambonese tongue. This adjustment produces food that is almost similar. The survival and well-received in the native Ambonese environment is due to the supporting elements, the presence of food every day and celebrations, family recipes and the availability of ingredients.

Keywords: *Culinary Acculturation, Ambon, Foreigners.*