

## Di Balik Dapur Kolonial: Interaksi Juru Masak Pribumi Dengan Orang Eropa di Hotel dan Restoran Hindia Belanda (1870–1942)

Asep Imansyah<sup>1</sup>, Nina Herlina<sup>2</sup>

Program Studi Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Padjadjaran

### Article History

Received : 09 January 2026  
Revised : 09 January 2026  
Accepted : 28 February 2026  
Published : 03 April 2026

### Corresponding author\*:

[asep22001@mail.unpad.ac.id](mailto:asep22001@mail.unpad.ac.id)

### Cite This Article:

Imansyah, A., & Herlina, N. (2026). Di Balik Dapur Kolonial: Interaksi Juru Masak Pribumi Dengan Orang Eropa di Hotel dan Restoran Hindia Belanda (1870–1942). *Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, 5(1), 28–41.

### DOI:

<https://doi.org/10.56127/jushpen.v5i1.2670>

**Abstract:** The development of hotels and restaurants in the Dutch East Indies since the late 19th century encouraged the formation of new workspaces for indigenous workers, including hotel and restaurant cooks (Koksvak) who previously worked mostly in the domestic sector. Hotel and restaurant kitchens became meeting places for indigenous cooks and Europeans, filled with social, cultural, and colonial power relations. This study aims to analyze the forms of work interaction between indigenous cooks and Europeans in Dutch East Indies hotel and restaurant kitchens during the period 1870–1942 and explain its impact on the transformation of the role of cooks. This study uses historical methods, including heuristics, source criticism, interpretation, and historiography, using a role theory and social class theory approach. The results show that hotel and restaurant kitchens were hierarchical work spaces oriented towards European standards, where indigenous cooks were in a subordinate position under the supervision of European chefs and management. The interactions that took place included work supervision, discipline, and the transfer of culinary knowledge, especially in Western cooking and serving techniques. However, these interactions also reveal racial and class inequalities that limit the mobility and position of indigenous cooks. Nevertheless, indigenous cooks play an important role in the formation of Indis cuisine and experience a change in status from domestic workers to professionals in the colonial hotel and restaurant sector.

**Keywords:** cooks, colonial kitchens, hotels and restaurants, koksvak, colonial interactions

## PENDAHULUAN

Kajian makanan memandang makanan bukan sekadar artefak budaya yang statis, melainkan sebagai praktik sosial dan budaya material yang senantiasa mengalami perubahan seiring dengan dinamika lingkungan, sejarah, politik, dan ekonomi. Dalam perspektif ini, dapur dan aktivitas memasak menjadi ruang sosial tempat terjadinya perjumpaan berbagai aktor dengan latar belakang dan posisi sosial yang berbeda. Makanan kemudian berfungsi sebagai pintu masuk untuk memahami relasi antara unsur mikro kehidupan sehari-hari—seperti praktik kerja juru masak—dengan struktur makro masyarakat kolonial. Melalui pendekatan lintas disiplin, kajian makanan memungkinkan sejarawan menarasikan peran juru peristiwa sejarah yang kerap terpinggirkan dalam sejarah besar sebagai agen yang terlibat dalam proses transformasi sosial, relasi kuasa, dan pembentukan identitas dalam konteks sejarah kolonial (Rahman, 2019: 41–43).

Budaya makan suatu masyarakat tidak dapat dilepaskan dari kondisi lingkungan dan sejarah panjang yang membentuknya. Dalam konteks budaya makan Sunda, misalnya, tradisi konsumsi lalab mencerminkan hubungan erat antara manusia dan kekayaan vegetasi di sekitarnya, sekaligus menunjukkan pengetahuan botani lokal yang diwariskan dan dipraktikkan dalam aktivitas memasak sehari-hari. Pengetahuan dan praktik kuliner

tersebut tidak hanya hidup dalam ruang domestik, tetapi juga dibawa oleh juru masak pribumi ke dalam ruang kerja kolonial seperti dapur hotel dan restoran. Dalam konteks inilah, makanan tidak sekadar merepresentasikan pola konsumsi, melainkan menjadi medium interaksi antara juru masak pribumi dan pihak Eropa, yang melibatkan proses negosiasi pengetahuan, adaptasi teknik memasak, dan relasi kuasa. Kajian historis terhadap budaya makan semacam ini memperlihatkan bahwa makanan berfungsi sebagai penanda identitas kultural yang menyimpan jejak interaksi manusia dengan alam dan kekuasaan pada masa lalu (Rahman, 2018: 289–291).

Juru masak atau yang dikenal dengan sebutan *De Kokki* atau *Koksvak* merupakan salah satu sosok yang memiliki peranan penting dalam sejarah tenaga kerja di masa Hindia Belanda, meskipun keberadaan mereka seringkali luput dari perhatian dalam kajian-kajian sejarah oleh para peneliti. Hal tersebut terjadi karena sumber-sumber untuk rekonstruksinya sangat sulit. Padahal, jika bisa kajian ini akan bermanfaat untuk menambah khasanah sejarah seputar tenaga kerja di Indonesia.

Pekerjaan sebagai juru masak ini berada dalam lingkup sektor domestik sebagai bagian dari tenaga kerja rumah tangga keluarga-keluarga Eropa di Hindia Belanda. Dalam rumah tangga kolonial, juru masak sering disamakan dengan *baboe* yang bertugas menyiapkan makanan sesuai selera Eropa maupun adaptasinya di Hindia. Posisi ini menempatkan juru masak dalam relasi kerja yang sangat hierarkis, di mana mereka harus beradaptasi dengan kebiasaan, standar, dan preferensi budaya majikan Eropa. Interaksi yang terbangun di dapur domestik bersifat personal, namun tetap mencerminkan ketimpangan ras dan kelas dalam struktur sosial kolonial (Hamidah, 2021: 1-2).

Seiring berkembangnya aktivitas sosial-ekonomi dan urbanisasi pada akhir abad ke-19, peran juru masak mulai bergeser dari ruang privat rumah tangga menuju sektor formal, khususnya hotel dan restoran. Perubahan ini dipicu oleh munculnya praktik *rijsttafel* sekitar tahun 1870-an, yang menuntut penyajian makanan secara mewah dan terstandar bagi tamu-tamu Eropa. Dapur hotel dan restoran kemudian menjadi ruang kerja baru yang mempertemukan juru masak pribumi dengan orang Eropa dalam konteks yang lebih terstruktur dan profesional (Nurlitasari et al, 2022: 3-4). Dalam ruang ini, interaksi tidak lagi bersifat domestik, melainkan berlangsung dalam sistem kerja kolonial yang menekankan disiplin, pengawasan, dan pembagian peran yang tegas.

Interaksi antara juru masak pribumi dan orang Eropa di dapur hotel dan restoran berlangsung dalam kerangka relasi kuasa kolonial. Orang Eropa sebagai kepala koki maupun manajemen bertugas memegang otoritas atas standar kerja, teknik memasak, dan tata penyajian, sementara juru masak pribumi menempati posisi subordinat sebagai pelaksana. Meskipun demikian, dapur juga menjadi ruang transfer pengetahuan kuliner, di mana juru masak pribumi mempelajari teknik memasak Barat sekaligus berperan dalam mengadaptasikannya dengan bahan dan cita rasa lokal. Interaksi ini menunjukkan bahwa dapur kolonial bukan sekadar ruang produksi makanan, tetapi juga arena negosiasi budaya dan identitas (Rahman, 2023).

Dengan demikian, kajian mengenai interaksi juru masak pribumi dan orang Eropa di dapur hotel dan restoran membuka pemahaman baru tentang bagaimana kolonialisme bekerja dalam praktik sehari-hari. Relasi kerja di dapur mencerminkan ketimpangan ras dan kelas, sekaligus memperlihatkan peran aktif juru masak pribumi dalam pembentukan tradisi kuliner Indis. Pendekatan ini menempatkan juru masak bukan hanya sebagai pelengkap sejarah kuliner kolonial, tetapi sebagai aktor sosial yang terlibat langsung dalam dinamika interaksi dan relasi kuasa di Hindia Belanda.

Penelitian ini menjadi signifikan karena membahas bagaimana interaksi antara juru masak pribumi dan orang Eropa berlangsung di dapur hotel dan restoran sebagai bagian

dari sistem kerja kolonial di Hindia Belanda. Kajian ini tidak hanya menyoroti praktik kuliner atau penyediaan makanan semata, tetapi juga menempatkan dapur sebagai ruang sosial tempat relasi kuasa, disiplin kerja, dan pertukaran budaya dijalankan dalam kehidupan sehari-hari. Fenomena ini memperlihatkan bahwa kolonialisme tidak hanya beroperasi melalui kebijakan politik dan ekonomi, tetapi juga melalui pengaturan kerja, standar profesional, dan kontrol budaya dalam ruang-ruang yang kerap dianggap domestik dan apolitis. Oleh karena itu, penelitian ini berangkat dari urgensi untuk memahami dinamika sosial dan budaya dalam interaksi kerja kolonial, dengan harapan dapat memberikan refleksi historis mengenai pembentukan relasi kerja, profesionalisasi tenaga kerja, dan warisan budaya kuliner yang masih berpengaruh hingga masa kini.

Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji bentuk interaksi antara juru masak pribumi dan orang Eropa di dapur hotel dan restoran Hindia Belanda pada tahun 1870–1942. Kajian ini menjadi penting karena masih terbatasnya penelitian yang secara khusus membahas pengalaman kerja juru masak pribumi dalam sektor perhotelan dan restoran sebagai ruang interaksi kolonial yang formal. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk menjawab beberapa rumusan masalah berikut: bagaimana peran dan bentuk interaksi juru masak pribumi dalam struktur kerja dapur hotel dan restoran kolonial?; mengapa terjadi interaksi antara juru masak pribumi dan pihak Eropa?; dan bagaimana proses transfer pengetahuan kuliner berlangsung dalam interaksi tersebut?

Penelitian ini menggunakan konsep peran dan kelas sosial sebagai kerangka untuk memahami interaksi antara juru masak pribumi dan orang Eropa di dapur hotel dan restoran Hindia Belanda. Konsep peran merujuk pada pemikiran Bruce J. Biddle yang menekankan bahwa peran sosial dibentuk oleh seperangkat harapan, norma, dan perilaku yang dilekatkan pada suatu posisi dalam struktur sosial (Biddle, 2013). Dalam konteks dapur kolonial, peran juru masak pribumi tidak hanya ditentukan oleh keterampilan memasak, tetapi juga oleh ekspektasi pihak Eropa terkait disiplin kerja, standar kebersihan, dan kepatuhan terhadap sistem kerja Barat. Sementara itu, konsep kelas sosial digunakan untuk menganalisis ketimpangan relasi antara juru masak pribumi sebagai tenaga kerja dan orang Eropa sebagai pemilik modal, manajer, atau kepala koki. Berdasarkan pemikiran Karl Marx, pembagian kelas dalam masyarakat kolonial mencerminkan relasi produksi yang timpang, di mana kontrol atas alat produksi dan pengambilan keputusan berada di tangan kelompok Eropa (Hendriwani, 2020: 19-22).

Penelitian mengenai juru masak dan praktik kuliner pada masa Hindia Belanda telah dilakukan oleh sejumlah peneliti, tetapi sebagian besar masih berfokus pada ranah domestik atau aspek budaya makan dan belum secara khusus mengkaji interaksi kerja juru masak pribumi dan orang Eropa di sektor formal. Ridha Hamidah Budiana (2021) dalam skripsinya mengenai kedudukan pekerja rumah tangga perempuan (baboe) menampilkan kompleksitas kerja domestik perempuan pribumi dalam rumah tangga Eropa, termasuk aktivitas memasak. Meskipun demikian, kajian ini belum memberikan perhatian khusus pada juru masak sebagai profesi tersendiri di luar lingkungan rumah tangga, khususnya di hotel dan restoran kolonial.

Kajian serupa juga ditemukan dalam skripsi Fitria Marta Sari (2017) yang membahas kehidupan kokki dalam keluarga Eropa di Jawa. Penelitian ini menyoroti pentingnya peran juru masak domestik dalam memenuhi standar konsumsi majikan Eropa dan menunjukkan adanya proses adaptasi serta pembelajaran kuliner. Namun, fokus penelitian ini tetap terbatas pada ruang domestik dan belum menelusuri dinamika profesi juru masak dalam ruang publik perhotelan dan restoran yang memiliki sistem kerja berbeda.

Sementara itu, kajian-kajian Fadly Rahman memberikan kontribusi besar dalam memahami sejarah kuliner dan kebudayaan Indis. Dalam *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870–1942* (2013), Rahman membahas praktik rijsttafel dan struktur dapur kolonial, tapi lebih menekankan aspek budaya makan daripada kondisi sosial dan interaksi kerja juru masak. Buku *Rasa Tanah Air* (2023) dan *Jejak Rasa Nusantara* (2023) memperluas pembahasan kuliner sebagai bagian dari identitas, nasionalisme, dan akulturasi budaya, tetapi peran juru masak lebih muncul sebagai bagian dari rantai produksi kuliner, bukan sebagai subjek utama analisis sosial.

Kajian yang menyoroti perspektif gender dan struktur kuasa kolonial dapat ditemukan dalam karya Elsbeth Locher-Scholten (2000) yang membahas posisi perempuan dalam masyarakat kolonial. Buku ini penting dalam memberikan kerangka analitis mengenai subordinasi pekerja perempuan, termasuk babu dan juru masak, tetapi tidak secara spesifik membahas kehidupan juru masak dalam konteks kerja formal di hotel dan restoran. Adapun skripsi I. Z. Wijaya (2020) yang mengkaji penyajian rijsttafel di Hotel Des Indes Batavia memberikan gambaran konkret mengenai praktik jamuan kolonial dan simbolisme status sosial Eropa, tetapi belum menempatkan juru masak sebagai aktor utama dalam analisis, khususnya terkait kondisi kerja dan interaksi sosial mereka.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode sejarah untuk mengkaji interaksi antara juru masak pribumi dan orang Eropa di dapur hotel dan restoran Hindia Belanda pada periode 1870–1942. Metode sejarah digunakan karena memungkinkan untuk penelusuran peristiwa, praktik sosial, dan relasi kerja pada masa lalu melalui analisis sumber-sumber tertulis dan visual. Tahapan penelitian dilakukan secara sistematis meliputi heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi (Herlina, 2020: 3).

Tahap heuristik dilakukan dengan mengumpulkan sumber primer dan sekunder yang relevan dengan topik penelitian. Sumber primer meliputi arsip kolonial berupa surat kabar dan majalah berbahasa Belanda dan Melayu yang memuat iklan lowongan kerja, laporan hotel dan restoran, serta berita terkait praktik kuliner dan tenaga kerja. Selain itu, digunakan pula sumber visual seperti foto-foto dapur hotel dan restoran kolonial yang memberikan gambaran mengenai struktur kerja dan pembagian peran di dapur. Sumber sekunder terdiri atas buku, skripsi, dan artikel ilmiah yang membahas sejarah kuliner, kebudayaan Indis, tenaga kerja kolonial, dan kehidupan sosial masyarakat Hindia Belanda.

Tahap kritik sumber dilakukan untuk menilai keabsahan dan kredibilitas sumber melalui kritik eksternal dan kritik internal. Kritik eksternal bertujuan memastikan otentisitas sumber, sementara kritik internal digunakan untuk menilai isi sumber dengan memperhatikan konteks isi, sudut pandang penulis, dan bias kolonial yang mungkin terkandung di dalamnya.

Pada tahap interpretasi, sumber dianalisis dengan menggunakan konsep peran dan kelas sosial sebagai kerangka teoritis. Konsep peran digunakan untuk memahami posisi, tugas, dan ekspektasi sosial yang dilekatkan pada juru masak pribumi dalam struktur kerja dapur kolonial, sedangkan konsep kelas sosial digunakan untuk menganalisis ketimpangan relasi antara juru masak pribumi dan orang Eropa sebagai pemegang otoritas dan pengendali sistem kerja.

Tahap akhir adalah historiografi, yaitu penyusunan hasil penelitian dalam bentuk narasi sejarah yang bersifat analitis dan argumentatif. Pada tahap ini, seluruh temuan disusun secara kronologis dan tematis untuk menjelaskan bagaimana dapur hotel dan restoran berfungsi sebagai ruang interaksi kolonial. Dengan pendekatan ini, penelitian tidak hanya menggambarkan praktik kuliner, tetapi juga menempatkan juru masak pribumi

sebagai aktor sosial yang terlibat dalam relasi kuasa dan negosiasi budaya di Hindia Belanda..

## HASIL DAN PEMBAHASAN

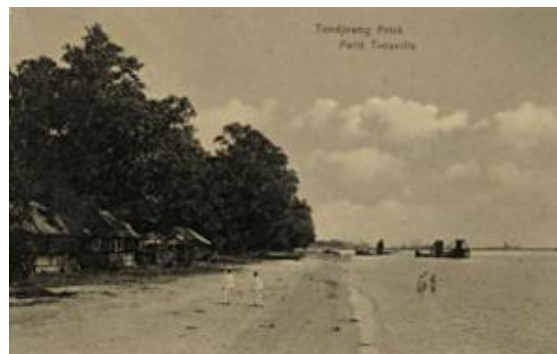
### Latar Belakang Terjadinya Interaksi antara Juru Masak Pribumi dan Pihak Eropa

Kebutuhan tenaga kerja pribumi semakin meningkat setelah diberlakukannya Politik Pintu Terbuka tahun 1870. Kebijakan Pintu Terbuka tersebut mendorong masuknya modal swasta, meningkatnya mobilitas orang Eropa, dan berkembangnya fasilitas pendukung kehidupan kolonial seperti pembangunan hotel, restoran, dan rumah makan. Interaksi pun terjadi hingga banyak perekrutan tenaga kerja pribumi untuk bekerja di majikan Eropa, baik dalam sektor domestik maupun sektor formal. Iklan perekrutan kerja tersebut dapat terlihat pada gambar 1.

Dalam konteks tersebut, kebutuhan akan tenaga kerja lokal yang mampu memenuhi standar konsumsi dan gaya hidup Eropa semakin meningkat. Makanan tidak hanya dipahami sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai simbol status sosial dan identitas kultural bangsa Eropa di tanah koloni. Oleh karena itu, juru masak pribumi mulai menempati posisi penting dalam sistem pelayanan kolonial, karena merekalah yang bertanggung jawab atas penyediaan hidangan yang sesuai dengan selera dan ekspektasi kaum Eropa (Nugroho dan Nurfaizah: 2020: 138).



**Gambar 1.** Iklan Perekrutan Juru Masak di Koran  
(Sumber: Koran Bintang Timur 21 Januari 1880, No.6 Ka XX)



**Gambar 2.** Pelabuhan Tanjung Priok  
(Sumber: G. Kolff & Co, 1906 dari Koleksi KITLV 1405490 )

Selain itu, pembukaan Terusan Suez pada tahun 1869 membawa dampak signifikan terhadap jalur perdagangan dan pelayaran dunia, termasuk bagi Hindia Belanda. Jalur laut yang semakin singkat dan efisien menyebabkan meningkatnya intensitas lalu lintas kapal dari Eropa menuju Asia. Namun, kondisi pelabuhan lama Batavia yang sempit dan tidak mampu menampung kapal-kapal besar mendorong pemerintah kolonial untuk membangun pelabuhan baru yang lebih modern. Pada gambar 2 terlihat bahwa Belanda membangun Pelabuhan Tanjung Priok, yang terletak sekitar sembilan kilometer di sebelah timur Batavia untuk menjadi solusi strategis sekaligus gerbang utama bagi masuknya kapal dagang dan kapal penumpang internasional. Kehadiran pelabuhan ini mempercepat arus kedatangan orang Eropa ke Hindia Belanda dan secara langsung meningkatkan kebutuhan akan fasilitas akomodasi serta konsumsi, sehingga mendorong pertumbuhan hotel dan restoran sebagai ruang publik baru yang mempertemukan pekerja pribumi dan konsumen Eropa (Permana, 2022: 16–17).

Seiring dengan berkembangnya teknologi kapal uap dan semakin terbukanya akses transportasi internasional, mobilitas penduduk Eropa menuju Hindia Belanda mengalami peningkatan yang signifikan. Tidak hanya pejabat kolonial dan pedagang, tetapi juga wisatawan, pelancong, dan kalangan orientalis mulai menjadikan Hindia Belanda sebagai tujuan perjalanan. Fenomena ini menandai tumbuhnya sektor pariwisata kolonial yang membutuhkan layanan profesional, nyaman, dan bercitra mewah sesuai standar Eropa. Hotel dan restoran kemudian berkembang pesat di kota-kota pelabuhan dan pusat administrasi kolonial sebagai bagian dari infrastruktur pariwisata tersebut. Dalam konteks inilah juru masak pribumi menjadi aktor penting yang berinteraksi langsung dengan pihak Eropa, baik sebagai atasan, rekan kerja, maupun tamu. Melalui aktivitas memasak dan penyajian hidangan, juru masak pribumi terlibat dalam proses pelayanan yang tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga sarat dengan nilai budaya dan representasi kolonial (Ariwibowo, 2016: 203-204).

Selain menyediakan akomodasi, hotel dan restoran kolonial berfungsi sebagai etalase budaya yang menampilkan citra Hindia Belanda sebagai wilayah yang eksotis dan tertata secara modern. Kuliner menjadi salah satu medium utama dalam membangun pengalaman tersebut. Juru masak pribumi dituntut mampu mengolah dan menyajikan hidangan yang mengkombinasikan unsur lokal dengan selera Eropa, baik dalam bentuk menu *rijsttafel* maupun hidangan Barat murni (Sunjayadi, 2018: 16). Proses ini menciptakan interaksi yang intens antara juru masak pribumi dan pihak Eropa, terutama kepala dapur dan manajemen hotel yang menentukan standar rasa, teknik memasak, dan estetika penyajian. Dengan demikian, dapur hotel dan restoran kolonial tidak hanya menjadi ruang produksi makanan, tetapi juga arena perjumpaan sosial, transfer pengetahuan, dan negosiasi budaya antara Eropa dan pribumi dalam sistem kolonial (Anggraeni, 2015: 91-92).

Pada tahap awal, interaksi antara juru masak pribumi dan pihak Eropa berlangsung terutama dalam ruang domestik, yakni di rumah tangga keluarga Eropa. Juru masak, yang umumnya berasal dari kalangan pribumi dan banyak didominasi oleh perempuan, bekerja sebagai bagian dari pelayan rumah tangga yang menangani berbagai tugas domestik, termasuk memasak. Dalam ruang ini, hubungan kerja bersifat personal, tapi tetap hierarkis, di mana juru masak berada di bawah pengawasan langsung majikan Eropa, khususnya nyonya rumah. Melalui interaksi sehari-hari di dapur, terjadi proses transfer pengetahuan kuliner, seperti pengenalan bahan makanan Barat, teknik memasak Eropa, dan tata cara penyajian hidangan di meja makan. Meskipun demikian, posisi juru masak pribumi tetap berada dalam struktur subordinat, karena mereka hanya bertugas mengeksekusi perintah tanpa memiliki otoritas dalam menentukan menu atau pola konsumsi (Sunjayadi, 2018: 149).

Perkembangan sektor perhotelan dan restoran kolonial kemudian memperluas ruang interaksi tersebut dari ranah domestik ke ranah publik. Munculnya praktik *rijsttafel* dan meningkatnya industri pariwisata kolonial menjadikan dapur hotel dan restoran sebagai ruang kerja yang lebih formal dan terorganisasi (Ariwibowo, 2016: 65). Dalam konteks ini, interaksi antara juru masak pribumi dan pihak Eropa menjadi lebih intens dan terstruktur, karena dapur dikelola berdasarkan sistem kerja modern dengan pembagian tugas yang jelas. Kepala dapur atau koki utama umumnya berasal dari Eropa dan berperan sebagai pengendali produksi, sementara juru masak pribumi berfungsi sebagai pelaksana teknis. Interaksi kerja ini tidak hanya melibatkan proses memasak, tetapi juga pengawasan disiplin, penerapan standar kebersihan ala Eropa, dan pelatihan keterampilan kuliner yang disesuaikan dengan kebutuhan industri perhotelan (Wijaya, 2020: 36).

Dengan demikian, interaksi antara juru masak pribumi dan pihak Eropa dalam perhotelan dan restoran kolonial mencerminkan dinamika relasi kuasa yang kompleks. Di satu sisi, juru masak pribumi memperoleh akses terhadap pengetahuan, teknologi dapur, dan pengalaman kerja di sektor formal yang menandai proses profesionalisasi dalam dunia kuliner. Namun, di sisi lain, interaksi tersebut juga memperlihatkan ketimpangan sosial dan kelas, di mana otoritas, pengambilan keputusan, dan kepemilikan usaha tetap berada di tangan pihak Eropa. Dapur kolonial menjadi ruang sosial yang merepresentasikan kolonialisme dalam praktik sehari-hari, di mana makanan dan aktivitas memasak berfungsi sebagai medium untuk memproduksi hierarki sosial sekaligus membentuk identitas kuliner kolonial yang khas di Hindia Belanda.

### **Peran dan Bentuk Interaksi Juru Masak Pribumi dalam Struktur Kerja Dapur Hotel dan Restoran Kolonial**

Dalam struktur kerja dapur hotel dan restoran kolonial di Hindia Belanda, juru masak pribumi menempati posisi yang penting sekaligus subordinat. Keberadaan mereka menjadi tulang punggung operasional dapur, karena merekalah yang menjalankan hampir seluruh proses teknis pengolahan makanan, mulai dari persiapan bahan, memasak, hingga penyajian. Meskipun demikian, posisi juru masak pribumi berada di bawah kendali langsung pihak Eropa, baik sebagai pemilik usaha maupun sebagai kepala dapur (*chef de cuisine*). Struktur kerja ini mencerminkan sistem hierarki kolonial yang diterapkan secara ketat dalam dunia perhotelan dan restoran, di mana otoritas, pengambilan keputusan, dan penentuan standar kerja berada di tangan orang Eropa, sementara tenaga kerja pribumi berfungsi sebagai pelaksana (Majalah Pedoman Isteri, hlm. 94-96).

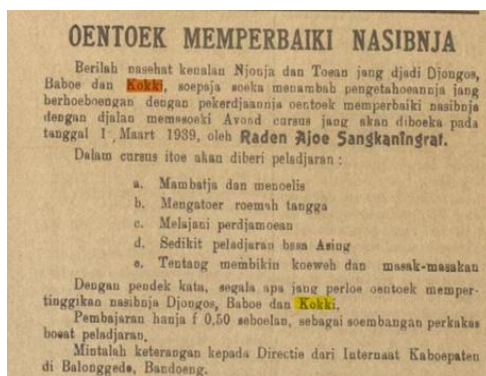
Peran juru masak pribumi dalam dapur kolonial tidak terbatas pada memasak hidangan pribumi semata, tetapi juga mencakup pengolahan masakan Eropa yang menuntut keterampilan dan ketelitian tinggi. Mereka harus mampu menyiapkan menu-menu Barat seperti sup, daging panggang, ragout, hingga aneka hidangan penutup yang sering kali disajikan dalam jamuan resmi atau layanan hotel kelas atas. Proses ini menuntut juru masak pribumi untuk memahami resep, teknik memasak, serta tata penyajian ala Eropa, meskipun penentuan menu tetap berada di bawah arahan kepala dapur Eropa. Dalam praktiknya, juru masak pribumi menjadi agen penting dalam menjembatani selera kuliner Eropa dengan ketersediaan bahan lokal, sehingga memungkinkan terciptanya hidangan bercorak Indis yang khas (Pedoman Isteri, 1932-1939).

Selain menjalankan fungsi teknis, juru masak pribumi juga terikat pada disiplin kerja dan standar kebersihan yang diterapkan dalam dapur kolonial. Penerapan pakaian kerja seragam, penggunaan penutup kepala, dan tata letak dapur yang tertata rapi menunjukkan adanya upaya untuk menerapkan sistem kerja modern ala Eropa (Kunto, 1986: 500). Dalam hal ini, juru masak pribumi tidak hanya dituntut untuk mahir memasak, tetapi juga untuk

menyesuaikan diri dengan etos kerja kolonial yang menekankan ketertiban, kebersihan, dan efisiensi. Pelatihan informal maupun formal yang diberikan oleh kepala dapur Eropa memperkuat posisi juru masak pribumi sebagai tenaga kerja terampil, meskipun status sosial mereka tetap berada di lapisan bawah struktur kolonial (Sin Tit Po, 28-12-1937 No. 75).

Berdasarkan pemberitaan dalam surat kabar Berita Priangan tahun 1939 yang terlihat pada gambar 3, diketahui adanya pembukaan sebuah Avondcursus atau kursus malam yang secara khusus ditujukan bagi para pekerja rumah tangga, seperti djongos, baboe, dan kokki. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka sesuai dengan bidang pekerjaan yang dijalani sehari-hari. Kursus ini dirancang sebagai bentuk pendidikan nonformal yang bertujuan mendorong para pelayan agar mampu memperbaiki kualitas kerja sekaligus meningkatkan taraf hidup melalui penguasaan keterampilan praktis. Pelaksanaan kursus dijadwalkan mulai pada 1 Maret 1939 dan diselenggarakan oleh Nyonya A Joe Sangkaningrat yang berperan sebagai penggagas sekaligus pengajar. Materi pembelajaran yang diberikan mencakup kemampuan dasar membaca dan menulis, tata kelola rumah tangga, tata cara pelayanan dalam jamuan makan, pengenalan dasar bahasa Belanda sebagai bahasa asing, serta keterampilan memasak dan membuat kue. Susunan materi tersebut menunjukkan bahwa kursus ini tidak hanya berorientasi pada penguatan kemampuan teknis, tetapi juga diarahkan untuk membentuk etos kerja, kedisiplinan, dan standar pelayanan yang lebih baik sesuai dengan kebutuhan lingkungan kolonial. Dengan biaya yang sangat terjangkau, yakni sebesar f 0,50 per bulan yang dialokasikan sebagai sumbangan untuk penyediaan peralatan belajar, Avondcursus ini membuka akses pendidikan bagi kalangan pekerja rendahan yang sebelumnya terbatas. Inisiatif tersebut mencerminkan adanya kesadaran di kalangan elite lokal terhadap pentingnya pendidikan dan pelatihan keterampilan sebagai sarana peningkatan kapasitas pekerja pelayan, sekaligus menunjukkan adanya upaya memperluas peluang mobilitas sosial bagi juru masak dan pekerja rumah tangga di tengah struktur sosial kolonial yang hierarkis.

Selain itu, keberadaan kursus malam ini juga memperlihatkan adanya perubahan pola relasi antara majikan dan pekerja, dari sekadar hubungan kerja berbasis perintah menuju hubungan yang mulai mempertimbangkan peningkatan kualitas sumber daya manusia. Melalui pelatihan membaca, menulis, tata kelola rumah tangga, pelayanan jamuan, bahasa Belanda dasar, dan keterampilan memasak serta membuat kue, para juru masak tidak hanya dipersiapkan sebagai tenaga kerja yang lebih terampil, tetapi juga sebagai pekerja yang lebih adaptif terhadap standar kerja kolonial, khususnya di sektor perhotelan dan restoran. Dalam jangka panjang, program seperti Avondcursus berpotensi membentuk profesionalisasi juru masak pribumi, memperkuat posisi mereka dalam struktur kerja kuliner kolonial, serta memperluas kemungkinan peralihan dari ranah domestik menuju ruang publik yang lebih formal.



**Gambar 3.** Iklan Kursus Memasak  
(Sumber: Berita Priangan, , 13-02-1939 No. 36 Taoen ke-11 hlm. 4)



**Gambar 4.** Kursus Juru Masak di Dapur Tahun 1920-an  
(Sumber: Koleksi KITLV 76722)

Berdasarkan sumber gambar 4 tersebut, interaksi antara juru masak pribumi dan pihak Eropa tidak hanya berlangsung dalam konteks kerja sehari-hari, tetapi juga melalui proses pendidikan keterampilan dan pengawasan langsung di ruang dapur. Kursus memasak yang diikuti oleh perempuan pribumi menunjukkan adanya interaksi yang bersifat hierarkis, di mana pengetahuan dan standar memasak Eropa ditransmisikan secara sistematis kepada tenaga kerja lokal. Kehadiran pengajar Eropa dengan atribut dapur yang berbeda menegaskan posisi otoritatifnya dalam mengatur teknik memasak, kebersihan, dan disiplin kerja. Dalam konteks ini, juru masak pribumi tidak sekadar berperan sebagai pelaksana teknis, melainkan sebagai subjek yang dibentuk agar mampu memenuhi kebutuhan dapur kolonial. Proses pembelajaran tersebut mencerminkan relasi kuasa kolonial yang diwujudkan melalui institusionalisasi keterampilan kuliner dan pengenalan norma kerja Barat ke dalam praktik memasak pribumi.



**Gambar 5.** Interaksi di Dapur Tahun 1930-an  
(Sumber: Koleksi KITLV 76722)

Sementara itu, interaksi yang terlihat pada gambar 5, memperlihatkan bentuk hubungan kerja yang lebih langsung dan bersifat fungsional antara pekerja pribumi dan pihak Eropa di dapur hotel dan restoran. Perempuan Eropa yang berada di ruang dapur tampak menjalankan peran pengawasan dan pengendalian terhadap aktivitas pekerja laki-laki pribumi yang bertugas dalam pekerjaan teknis dan operasional. Pola interaksi ini menunjukkan pembagian kerja yang jelas berdasarkan hierarki kolonial, di mana pihak Eropa berperan sebagai pengelola dan pengarah, sedangkan tenaga pribumi menempati posisi sebagai pelaksana. Standar kebersihan, kerapian, dan keteraturan dapur yang diterapkan mencerminkan nilai-nilai profesionalisme ala Eropa yang harus diikuti oleh pekerja pribumi. Oleh karena itu, dapur hotel dan restoran kolonial menjadi ruang interaksi sosial yang memperlihatkan pertemuan antara kontrol kolonial, disiplin kerja modern, dan adaptasi tenaga kerja pribumi terhadap sistem perhotelan Barat.

Pandangan orang Eropa terhadap juru masak pribumi dapat ditemukan dalam karya Nyonya J.M.J. Catenius-van der Meijden berjudul *Ons Huis in Indië* (1908), yang memberikan gambaran rinci mengenai peran dan keterampilan juru masak yang dikenal dengan sebutan *kokkie*. Dalam tulisannya, para *kokkie* digambarkan sebagai pembantu dapur yang memiliki tingkat keterampilan tinggi, cekatan, dan mampu bekerja secara mandiri tanpa pengawasan ketat. Catenius-van der Meijden bahkan menilai bahwa kemampuan juru masak di Hindia Belanda tidak dapat dibandingkan secara sederhana dengan koki di Eropa, karena para *kokkie* dianggap memiliki keunggulan dalam hal kepraktisan, improvisasi, dan kreativitas dalam mengolah makanan. Ia mencatat bahwa hanya dengan perintah singkat seperti “*bekin roepa-roepa sadja*”, juru masak sudah mampu menyajikan beragam hidangan sesuai selera majikan. Penilaian ini menunjukkan bahwa dalam praktik dapur kolonial, juru masak pribumi tidak hanya berfungsi sebagai pelaksana teknis, tetapi juga sebagai agen penting yang memiliki pengetahuan kuliner dan otonomi kerja yang diakui oleh kalangan Eropa.

Dengan demikian, posisi dan peran juru masak pribumi dalam struktur kerja dapur hotel dan restoran kolonial bersifat berlawanan. Di satu sisi, mereka memiliki peran strategis dalam menjaga kualitas layanan kuliner yang menjadi simbol prestise dan kemewahan kolonial. Disisi lain, mereka tetap berada dalam relasi kerja yang timpang, karena tidak memiliki kendali atas kebijakan dapur maupun hasil produksi kuliner yang mereka kerjakan. Struktur kerja dapur kolonial menunjukkan bagaimana sistem kolonial bekerja hingga ke ranah sehari-hari, di mana keahlian dan tenaga juru masak pribumi dimanfaatkan secara maksimal, tetapi pengakuan dan kekuasaan tetap dimonopoli oleh pihak Eropa (Locher-Scholten, 2000 : 60).

## **Proses Transfer Pengetahuan Kuliner Melalui Interaksi Juru Masak Pribumi dan Orang Eropa**

Proses transfer pengetahuan kuliner antara juru masak pribumi dan orang Eropa di Hindia Belanda berlangsung seiring dengan intensitas interaksi kerja yang terjadi dalam ruang domestik maupun publik sejak akhir abad ke-19. Pada tahap awal, transfer pengetahuan ini terjadi di dapur rumah tangga Eropa, ketika juru masak pribumi belajar menyiapkan hidangan sesuai selera majikan mereka. Melalui praktik sehari-hari, juru masak pribumi diperkenalkan pada bahan makanan Barat, teknik pengolahan Barat, dan cara penyajian yang berbeda dari tradisi lokal. Pengetahuan tersebut diperoleh melalui pendidikan formal dan melalui pengamatan langsung, instruksi lisan, serta praktik berulang yang dilakukan di bawah pengawasan orang Eropa, khususnya nyonya rumah. Proses ini menunjukkan bahwa dapur menjadi ruang interaksi informal yang memungkinkan terjadinya alih pengetahuan lintas budaya dalam konteks relasi kolonial (Rahman, 2016: 45).

Seiring berkembangnya sektor perhotelan dan restoran kolonial, proses transfer pengetahuan kuliner mengalami transformasi dari yang bersifat personal menjadi lebih sistematis dan profesional. Dapur hotel dan restoran menerapkan standar kerja Eropa yang menuntut juru masak pribumi untuk memahami teknik memasak tertentu, seperti pengolahan sup, daging panggang, saus, dan hidangan penutup khas Barat. Menu-menu seperti bouillon soup, roast beef, beefsteak, schnitzel, pudding, dan compote menjadi bagian dari masakan yang harus dikuasai oleh juru masak pribumi. Dalam konteks ini, kepala apur yang umumnya berasal dari Eropa berperan sebagai otoritas utama dalam menentukan menu, metode memasak, dan kualitas hidangan. Transfer pengetahuan tidak hanya mencakup aspek teknis memasak, tetapi juga menyangkut disiplin kerja, pembagian tugas dapur, dan penerapan standar kebersihan yang ketat (Sunjayadi, 2018: 159).

Selain teknik memasak, interaksi tersebut juga mendorong terjadinya proses adaptasi dan akulturasi kuliner. Juru masak pribumi tidak sekadar meniru masakan Eropa secara utuh, tetapi juga menyesuaikannya dengan ketersediaan bahan lokal dan selera di Hindia Belanda. Hal ini tampak dalam praktik rijsttafel yang memadukan hidangan Eropa dengan masakan pribumi dalam satu rangkaian penyajian (Ariwibowo, 2015: 64). Dalam proses ini, juru masak pribumi berperan aktif sebagai mediator budaya, karena merekalah yang mengolah dan mengkombinasikan berbagai tradisi kuliner tersebut. Meskipun demikian, otoritas simbolik atas masakan tetap berada di tangan orang Eropa yang memandang hasil olahan tersebut sebagai bagian dari identitas kuliner kolonial yang eksklusif.

Juru masak pribumi belajar mengolah menu-menu Barat dengan menyesuaikannya pada bahan lokal, kondisi iklim, dan selera setempat, sehingga melahirkan bentuk kuliner hibrida yang khas. Melalui pengawasan langsung, instruksi lisan, buku panduan rumah tangga, dan kursus memasak, pengetahuan kuliner Eropa ditransmisikan secara bertahap dan praktis. Dalam proses ini, juru masak pribumi tidak bersifat pasif, melainkan berperan aktif sebagai penerjemah budaya kuliner dengan menggabungkan keahlian tradisional dan teknik baru. Transfer kuliner tersebut pada akhirnya berkontribusi pada berkembangnya tradisi dapur kolonial yang mempengaruhi dunia perhotelan dan restoran, sekaligus memperkuat posisi juru masak pribumi sebagai aktor penting dalam dinamika budaya makan di Hindia Belanda (Pratiwi, 2024 : 5-6).

Dalam konteks dapur hotel dan restoran kolonial, penggunaan bahasa Melayu oleh juru masak pribumi menjadi medium utama dalam proses interaksi sekaligus transfer pengetahuan kuliner dengan pihak Eropa. Meskipun sebagian juru masak sebenarnya harus memahami bahasa Belanda, mereka cenderung tetap merespons dengan bahasa Melayu, sebagaimana diceritakan oleh Nyonya R, yang menunjukkan bahwa bahasa ini berfungsi

sebagai bahasa kerja yang lebih praktis dan komunikatif dalam ruang dapur. Bagi keluarga maupun chef Eropa yang memimpin dapur, penguasaan bahasa Melayu dasar, baik lisan maupun tulis menjadi penting karena bahasa ini dianggap sederhana, fleksibel, dan dipahami secara luas di seluruh kepulauan Hindia Belanda, termasuk Jawa (Sari, 2017: 133-134).

Dalam proses transfer resep, instruksi mengenai bahan, teknik memasak, waktu pengolahan, dan standar penyajian kerap disampaikan dalam bahasa Melayu sehingga memungkinkan juru masak pribumi memahami arahan dengan lebih cepat tanpa hambatan linguistik yang kaku. Dengan demikian, bahasa Melayu tidak hanya berperan sebagai alat komunikasi, tetapi juga sebagai jembatan budaya yang memfasilitasi pertemuan antara tradisi kuliner Eropa dan keterampilan memasak lokal.

Dalam praktiknya di dapur hotel dan restoran, dialog antara chef Eropa dengan juru masak pribumi mencerminkan pola interaksi hierarkis sekaligus kolaboratif yang dimediasi oleh bahasa Melayu. Contoh percakapan dalam buku panduan keluarga Van Der Meijden memperlihatkan bagaimana perintah terkait pembelian bahan, kualitas, harga, dan waktu berbelanja disampaikan dalam campuran bahasa Melayu sehari-hari yang dipahami kedua belah pihak. Pola komunikasi semacam ini juga terjadi saat transfer resep kuliner di dapur profesional, di mana kepala koki Eropa menjelaskan komposisi menu seperti bouillon soup, roast beef, atau ragout ayam dengan istilah-istilah yang disederhanakan ke dalam bahasa Melayu agar dapat dipraktikkan oleh koksvak pribumi. Di sisi lain, juru masak pribumi sering kali menegosiasikan instruksi tersebut berdasarkan pengetahuan pasar, ketersediaan bahan, dan teknik lokal yang juga disampaikan dalam bahasa Melayu. Dengan demikian, penggunaan bahasa Melayu dalam dapur hotel dan restoran kolonial menciptakan ruang pertukaran pengetahuan kuliner yang dinamis, di mana resep Eropa tidak sekadar ditiru, tetapi diadaptasi melalui dialog linguistik dan praktik memasak sehari-hari (Meijden, 1908).

Dengan demikian, transfer pengetahuan kuliner melalui interaksi antara juru masak pribumi dan orang Eropa merupakan proses yang berlangsung dalam kerangka relasi kuasa kolonial. Di satu sisi, proses ini memberikan peluang bagi juru masak pribumi untuk meningkatkan keterampilan dan memperluas pengetahuan kuliner mereka, yang kemudian mendorong profesionalisme pekerjaan juru masak di sektor formal. Namun, disisi lain, transfer pengetahuan tersebut bersifat asimetris, karena dikontrol oleh pihak Eropa yang menentukan standar, menu, dan legitimasi keahlian. Dapur kolonial menjadi ruang produksi pengetahuan sekaligus arena reproduksi hierarki sosial, di mana juru masak pribumi berkontribusi besar dalam membentuk praktik kuliner kolonial, tetapi tetap berada dalam posisi subordinat secara sosial dan struktural.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil analisis, penelitian ini menyimpulkan bahwa juru masak (koksvak) di Hindia Belanda mengalami perubahan posisi dan fungsi yang signifikan sejak akhir abad ke-19 hingga awal abad ke-20. Perubahan tersebut ditandai oleh pergeseran peran juru masak dari sektor domestik rumah tangga Eropa menuju sektor publik yang lebih formal, yakni perhotelan dan restoran. Pergeseran ini tidak dapat dilepaskan dari berkembangnya industri pariwisata kolonial, munculnya praktik rijsttafel, dan meningkatnya kebutuhan orang Eropa akan pelayanan makanan yang mencerminkan status sosial dan identitas budaya mereka. Juru masak pribumi menjadi aktor penting dalam menopang sistem tersebut, meskipun mereka berada dalam struktur kerja yang hierarkis dan didominasi oleh pihak Eropa.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa interaksi antara juru masak pribumi dan pihak Eropa berlangsung dalam relasi kerja yang kompleks dan tidak setara. Di dapur hotel dan restoran kolonial, pihak Eropa berperan sebagai pemilik usaha maupun kepala dapur yang memegang otoritas dalam penentuan menu, standar kerja, dan sistem pengawasan. Sementara itu, juru masak pribumi berperan sebagai tenaga pelaksana yang menjalankan instruksi dan menerapkan teknik memasak Barat dengan bahan-bahan lokal. Interaksi tersebut mencerminkan relasi kelas sosial kolonial, di mana kepemilikan alat produksi dan pengambilan keputusan berada di tangan kaum Eropa, sedangkan juru masak pribumi berada pada posisi subordinat, meskipun keahlian mereka menjadi fondasi operasional dapur kolonial.

Sebagai saran, penelitian ini membuka peluang bagi kajian lanjutan yang lebih mendalam mengenai dunia kerja kuliner kolonial, khususnya dengan menyoroti aspek keseharian juru masak, sistem upah, regulasi ketenagakerjaan, dan dampak pendudukan Jepang terhadap keberlangsungan profesi ini. Penelitian selanjutnya juga dapat memperluas perspektif dengan membandingkan peran juru masak di berbagai wilayah Hindia Belanda atau mengaitkannya dengan perkembangan profesi chef di Indonesia pasca kemerdekaan. Bagi lembaga pendidikan dan kebudayaan, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan dalam memperkaya historiografi sosial dan sejarah kuliner Indonesia, terutama dalam menempatkan juru masak sebagai subjek sejarah yang memiliki peran penting dalam dinamika kolonial dan pembentukan identitas kuliner Nusantara.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, P. (2015). Menu Populer Hindia Belanda (1901–1942): Kajian Pengaruh Budaya Eropa terhadap Kuliner Indonesia. *Jurnal Sejarah dan Budaya*, 9(1). DOI: <https://dx.doi.org/10.17977/um020v9i12015p88-95>.
- Ariwibowo, G. A. (2015). Pendidikan Selera: Perkembangan Budaya Makan dalam Rumah Tangga Urban Jakarta pada Periode 1950-an. *Patanjala*, 7(2), 311–326. DOI: <https://doi.org/10.30959/patanjala.v7i2.103>.
- Ariwibowo, G. A. (2016). Budaya Makan di Luar Rumah di Perkotaan Jawa pada Periode Akhir Kolonial. *Kapata Arkeologi*, 12(2), 199–202. DOI: <https://doi.org/10.24832/kapata.v12i2.322>.
- Biddle, J. (2013). *Role Theory*. Elsevier Science.
- Der Meijden, J. M. J. Catenius van. (1908). *Ons Huis in Indië*. Semarang: N.V. Boekhandel Drukkij Masman & Stronik.
- Hamida, R. (2021). Kedudukan Pekerja Rumah Tangga Perempuan (Babu) dalam Kehidupan Orang Eropa di Hindia Belanda (1860–1942). Skripsi. Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Hendriwani, S. (2022). Teori Kelas Sosial dan Marxisme Karl Marx. *Paradigma: Jurnal Kalam dan Filsafat*, 2(1). DOI: <https://doi.org/10.15408/paradigma.v2i01.26617>.
- Herlina, N. (2020). *Metode Sejarah*. Bandung: Satya Historika.
- Iklan Lowongan Kerja. *Koran Bintang Timur*, hlm.1 No.6, Ka XX, 21-01-1880. Jakarta.
- Kunto, H. (1986). *Sembak Bunga di Bandung Raya*.
- Locher-Scholten, E. (2000). *Women and the Colonial State*. Amsterdam: Amsterdam University Press.
- Nugroho, A. S., & Nurfaizah, D. R. (2020). Kehidupan Pembantu Rumah Tangga di Hindia Belanda. *Mukadimah*, 4(2), 136–145.
- Nurlitasari, F. P., & Ikaningtyas, D. A. A. (2022). Rijsttafel di Jawa Masa Kolonial Belanda. *Kronik*, 6(2).

- Permana, A. (2022). *Kuliner Tionghoa dalam Industri Turisme di Batavia 1870-1942*. Skripsi Unpad.
- Pik, O.K. *Bebrapa Penyakit Menoelar dan Pembantrasannja*. *Sin Tit Po*, No. 75, 28-12-1937.
- Pratiwi, A. I. (2024). *Babu: Agen Perubahan Gaya Hidup di Jawa*. *Candrasangkala*, 10(1).
- Rahman, F. (2013). *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870–1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, F. (2016). *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870–1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, F. (2018). *Sunda dan budaya lalaban: Melacak masa lalu budaya makan Sunda*. *Metahumaniora*, 8(3), 289-299. DOI: <https://doi.org/10.24198/metahumaniora.v8i3.20708>.
- Rahman, F. (2019). *Meneroka Kajian Makanan Sebagai Wacana Lintas Disiplin*. *Metahumaniora*, 9(1), 41-53. DOI: <https://doi.org/10.24198/metahumaniora.v9i1.22870>.
- Rahman, F. (2023). *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, F. (2023). *Rasa Tanah Air*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sangkaningrat, R.A. (1939). *Iklan Oentoek Memperbaiki Nasibnja*. *Koran Berita Priangan*, 13-02-1939, hlm. 4. Priangan Timur.
- Sari, F. M. (2017). *Kehidupan Kokki pada Keluarga Eropa di Jawa Tahun 1857–1942*. Disertasi. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Soetiati 1932-1939. *De Kokki dan Roemah Tangga*. *Majalah Pedoman Isteri*, hlm. 94-96. Batavia Centrum: Pemandangan, No.1.
- Sunjayadi, A. (2018). *Pelayan Pribumi dalam Akomodasi Turisme di Hindia Belanda*. *Jurnal Sejarah Abad*, 2(1), 145–162.
- Wijaya, I. Z. (2020). *Menjadi “Raja” di Meja Makan*. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.