

## ABSTRAK

Skripsi dengan judul **“Perkembangan Kuliner di Jawa Abad Ke-16”** ditulis oleh Moh Fikri Fathul Yaqin, NIM 126307202029. Program Studi Sejarah Peradaban Islam, Fakultas Ushuluddin, Adab, dan Dakwah, Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, yang dibimbing oleh: Ibu **Nurul Baiti Rohmah, M.Hum.**

Penelitian ini menjelaskan perkembangan kuliner di Jawa abad ke-16. Abad ke-16 merupakan periode yang penting dalam sejarah Nusantara karena menjadi pusat perdagangan rempah-rempah yang menghubungkan Timur Tengah, Asia, dan Eropa. Pada abad ke-16 ditandai dengan kedatangan bangsa-bangsa Eropa, seperti Portugis, Spanyol, dan Belanda yang telah membawa perubahan signifikan dalam sosial, budaya dan ekonomi di Nusantara. Penelitian ini berfokus pada kuliner di Nusantara Abad ke-16 dan Fungsi kuliner di Nusantara Abad ke-16. Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah yang terdiri dari pemilihan topik, heuristik, verifikasi, interpretasi dan historiografi. Penelitian ini menggunakan sumber primer dan sekunder. Hasil penelitian ini memberikan penjelasan bahwa makanan di Nusantara abad ke-16 dipengaruhi oleh berbagai faktor dengan keberadaan rempah-rempah yang melimpah, perdagangan internasional, dan perkembangan makanan olahan oleh bangsa Eropa. Kuliner masyarakat Nusantara abad ke-16 tidak hanya menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari, tetapi juga mencerminkan interaksi sosial, budaya dan ekonomi, khususnya dalam acara ritual dan perayaan. sehingga makanan menjadi media untuk memperkuat hubungan antar komunitas.

**Kata kunci :** Abad ke-16, Makanan, Perkembangan Makanan,

## ABSTRACT

Thesis with title “Culinary Development in 16th Century Java” written by Moh Fikri Fathul Yaqin, NIM 126307202029. Department of History of Islamic Civilization, Faculty of Ushuluddin, Adab, and Da'wah, Sayyid Ali Rahmatullah State Islamic University Tulungagung, supervised by: Mrs. Nurul Baiti Rohmah, M.Hum.

This research explains the development of culinary in 16th century Java. The 16th century was an important period in the history of the archipelago because it became the center of the spice trade that connected the Middle East, Asia and Europe. The 16th century was marked by the arrival of European nations, such as the Portuguese, Spanish and Dutch, which brought significant social, cultural and economic changes in the archipelago. This research focuses on culinary in the archipelago in the 16th century and the function of culinary in the archipelago in the 16th century. This research uses historical research methods consisting of topic selection, heuristics, verification, interpretation and historiography. This research uses primary and secondary sources. The results of this study provide an explanation that food in the 16th century archipelago was influenced by various factors with the presence of abundant spices, international trade, and the development of processed foods by Europeans. The 16th-century Nusantara culinary is not only a part of daily life, but also reflects social, cultural and economic interactions, especially in ritual and celebration events. so that food becomes a medium to strengthen relationships between communities.

Keywords: 16th Century, Food, Food Development.

## المخلص

،أطروحة بعنوان "تطور الطهي في جاوة في القرن السادس عشر الميلادي" بقلم: محمد فكري فتح اليقين قسم تاريخ الحضارة الإسلامية، كلية أصول الدين والأدب والدعوة، جامعة سيد. NIM 126307202029. علي رحمة الله الإسلامية الحكومية في تولونغاونغ الإسلامية، بإشراف: أ. أ. نور البيتي رحمة، ماجستير في علم الطهي. يشرح هذا البحث تطور الطهي في جاوة في القرن السادس عشر. كان القرن السادس عشر فترة مهمة في تاريخ الأرخييل لأنها أصبحت مركزاً لتجارة التوابل التي ربطت الشرق الأوسط وآسيا وأوروبا وقد تميز القرن السادس عشر بوصول الدول الأوروبية، مثل البرتغاليين والإسبان والهولنديين، مما أحدث تغيرات اجتماعية وثقافية واقتصادية كبيرة في الأرخييل. يركز هذا البحث على الطهي في الأرخييل في القرن السادس عشر ووظيفة الطهي في الأرخييل في القرن السادس عشر. يستخدم هذا البحث مناهج البحث التاريخي التي تتكون من اختيار الموضوع والاستدلال والتحقق والتفسير والتأريخ. ويستخدم هذا البحث المصادر الأولية والثانوية. تقدم نتائج هذه الدراسة تفسيراً بأن الطعام في الأرخييل في القرن السادس عشر تأثر بعوامل مختلفة مع وجود التوابل الوفيرة والتجارة الدولية وتطوير الأوروبيين للأطعمة المصنعة. لم يكن الطهي في القرن السادس عشر في أرخبيل نوسانتارا جزءاً من الحياة اليومية فحسب، بل يعكس أيضاً التفاعلات الاجتماعية والثقافية والاقتصادية، خاصة في الطقوس والمناسبات الاحتفالية، بحيث يصبح الطعام وسيلة لتعزيز العلاقات بين المجتمعات.

الكلمات المفتاحية: القرن الـ16، الطعام، تطور الطعام