

**PERKEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS  
SUMATERA SELATAN *GULO PUAN* DI DESA RAMBUTAN  
KECAMATAN RAMBUTAN KABUPATEN BANYUASIN  
TAHUN 2012-2022**

**SKRIPSI**

**OLEH :**

**Tiara Febrylia**

**06041382025071**

**Program Studi Pendidikan Sejarah**

**Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial**



**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**

**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**2024**

**PERKEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS  
SUMATERA SELATAN *GULO PUAN* DI DESA RAMBUTAN  
KECAMATAN RAMBUTAN KABUPATEN BANYUASIN  
TAHUN 2012-2022**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**Tiara Febrylia**

**NIM : 06041382025071**

**Program Studi Pendidikan Sejarah**

**Disetujui**

**Pembimbing,**



**Dra. Sani Safitri, M.Si.**

**NIP. 196901011993022001**



**Disahkan,**

**a.n Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan**

**Universitas Sriwijaya**

**Ketua Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial**



**Dr. Hudaidah, M.Pd.**

**NIP. 197608202002122001**

**PERKEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS  
SUMATERA SELATAN *GULO PUAN* DI DESA RAMBUTAN  
KECAMATAN RAMBUTAN KABUPATEN BANYUASIN  
TAHUN 2012-2022**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**Tiara Febrylia**

**NIM : 06041382025071**

**Program Studi Pendidikan Sejarah**

**Mengesahkan :**

**Pembimbing,**

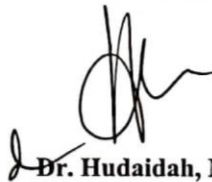


**Dra. Sani Safitri, M.Si.**

**NIP. 196901011993022001**

**Mengetahui:**

**Ketua Jurusan,  
Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial,**



**Dr. Hudaidah, M.Pd.  
NIP. 197608202002122001**

**Koordinator Program Studi  
Pendidikan Sejarah,**



**Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd.  
NIP. 199202292019031013**



**PERKEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS  
SUMATERA SELATAN *GULO PUAN* DI DESA RAMBUTAN  
KECAMATAN RAMBUTAN KABUPATEN BANYUASIN  
TAHUN 2012-2022**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**Tiara Febrylia**

**NIM : 06041382025071**

**Program Studi Pendidikan Sejarah**

**Telah diujikan dan lulus pada:**

**Hari : Kamis**

**Tanggal : 28 Maret 2024**

**TIM PENGUJI**

- 1. Ketua : Dra. Sani Safitri, M.Si.**
- 2. Anggota : Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd.**



**Palembang, 16 Mei 2024**

**Mengetahui,**

**Koordinator Program Studi  
Pendidikan Sejarah**

**Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd.**

**NIP. 199202292019031013**

**LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN AKHIR PENDIDIKAN**

**PERKEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS  
SUMATERA SELATAN *GULO PUAN* DI DESA RAMBUTAN  
KECAMATAN RAMBUTAN KABUPATEN BANYUASIN  
TAHUN 2012-2022**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**Tiara Febrylia**

**NIM: 06041382025071**

**Program Studi Pendidikan Sejarah**

**Disetujui untuk diajukan dalam Ujian Akhir Program Sarjana**

**Pembimbing,**



**Dra. Sani Safitri, M.Si.**

**NIP. 196901011993022001**

**Mengetahui,**

**Koordinator Program Studi Pendidikan Sejarah**



**Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd.**

**NIP. 199202292019031013**

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tiara Febrylia

Nim : 06041382025071

Program Studi : Pendidikan Sejarah

Dengan ini menyatakan dengan sungguh-sungguh bahwa skripsi yang berjudul “Perkembangan Makanan Tradisional Khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin Tahun 2012-2022” ini adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pencegahan dan Penanggulangan Plagiat di Perguruan Tinggi. Apabila dikemudian hari, ada pelanggaran yang ditemukan dalam skripsi ini dan pengaduan dari pihak lain terhadap keaslian karya ini, saya bersedia menanggung sanksi yang dijatuhkan kepada saya. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh tanpa pemaksaan dari pihak manapun.

Palembang, 25 Maret 2024

Yang membuat pernyataan



Tiara Febrylia

Nim. 06041382025071



## PRAKATA

Skripsi dengan judul "Perkembangan Makanan Tradisional Khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin Tahun 2012-2022" disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan (S.Pd) pada Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sriwijaya. Dalam mewujudkan skripsi ini, penulis telah mendapatkan bantuan dari berbagai pihak.

Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dra. Sani Safitri, M.Si., sebagai dosen pembimbing atas segala saran dan bimbingan yang telah diberikan selama penulisan skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Dr. Hartono, M.A., Dekan FKIP Unsri, Ibu Dr. Hudaidah, M.Pd., Ketua Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS), dan Bapak Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd., Koordinator Program Studi Pendidikan Sejarah yang telah memberikan kemudahan dalam pengurusan administrasi selama penulisan skripsi ini. Dan juga ucapan terima kasih kepada bapak dan ibu dosen Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sriwijaya.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk pembelajaran bidang studi pendidikan sejarah dan pengembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni.

Palembang, 25 Maret 2024

Yang membuat pernyataan



Tiara Febrylia

NIM. 06041382025071

## HALAMAN PERSEMBAHAN

### *Assalamualaikum Warrahmatullahi Wabarokatuh*

Dengan menyebut nama Allah Subhanallahu Wa Ta'ala, yang Maha Pemurah Lagi Maha Penyanyang, Segala puji bagi Allah Subhannahu Wa Ta'ala, atas berkat dan karunia-Nya. Sholawat beriring salam semoga senantiasa tercurah kepada Rasulullah Muhammad Shalallahu Alaihi Wasalam. Kupersembahkan skripsi ini untung orang-orang yang kucintai dan kusayangi yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan inspirasi dalam perjalanan panjang ini:

- ✚ Kedua orangtua, Papaku Rahman sebagai kepala keluarga yang tangguh, terima kasih atas arahan, bimbingan, doa dan semangat yang selalu diberikan. Teruntuk Mamaku tercinta Ana, terima kasih atas cinta, kasih sayang, kesabaran, ketabahan, kelembutan yang selalu diberikan, terima kasih banyak atas segala doa, *support* yang selalu diberikan jika aku sering merasakan ketakutan dalam mengerjakan skripsi ini dan juga sering takut bertemu dengan orang-orang yang ada diluar sana. Doa yang selalu diberikan oleh mama selalu melancarkan jalan dan memudahkan langkahku dalam setiap proses yang dijalani dalam pengerjaan skripsi ini. Terima kasih banyak untuk kedua orang tuaku atas doa yang tak pernah berhenti, dukungan tanpa syarat, kasih sayang, sehingga dapat menyempurnakan perjalanan ini menjadi lebih berarti. Semoga segala kebahagiaan dan keberkahan senantiasa menyertai Papa dan Mama setiap hari.
- ✚ Teruntuk kakakku tersayang Agung Gumelar S.TP terima kasih atas segala doa, bantuan, dukungan yang selalu diberikan. Terima kasih banyak selalu menjagaku, membimbingku, dan mengarahkan untuk menjadi pribadi yang lebih baik. Teruntuk Adikku tersayang Haikal Arrohman terima kasih banyak atas segala doa, dukungan, keceriaanmu, selalu nurut, sehingga dapat menjadi penyemangat untuk fokus menyelesaikan skripsi ini.



- ✚ Keluarga besarku Wak Leman dan Wak Febi dan anggota keluarga yang lainnya yang tidak bisa di sebutkan satu per satu, terima kasih banyak atas doa, dukungan, memberikan semangat, dan membantu memberikan fasilitas dalam perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.
- ✚ Kepada dosen pembimbing akademik Ibu Dra. Sani Safitri, M.Si. yang sudah menjadi pembimbing yang luar biasa dalam proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih banyak atas segala bimbingan, arahan, dan kesabaran yang luar biasa dalam proses penyusunan skripsi ini. Dengan penuh dedikasi Ibu telah membimbing dan memberikan pandangan yang sangat berharga, mengarahkan untuk mengerjakan skripsi yang awalnya tidak tau mulai dari mana, menjadikan skripsi ini lebih baik dari sebelumnya. Semoga segala kebaikan yang Ibu berikan selalu mendapat balasan yang berlipat ganda.
- ✚ Kepada para dosen di Prodi Pendidikan Sejarah Bapak Drs. Alian, M.Hum., Ibu Dr. Farida, M.Si., Bapak Drs. Syafruddin Yusuf, M.Pd., Ph.D., Ibu Dr. L. R. Retno Susanti, M.Hum., Ibu Dra. Sani Safitri, M.Si., Ibu Dr. Hudaidah, M.Pd., Bapak Dr. Dedi Irwanto, M.A., Bapak Dr. Syarifuddin, M.Pd., Ibu Aulia Novemy Dhita, M.Pd., Bapak M. Reza Pahlevi, M.Pd., Bapak Yudi Pratama, M.Pd., Bapak Alif Bahtiar Pamulaan, S.Pd., M.Hum, Bapak Diki Tri Apriansyah, S.Pd., M.Hum., dan Ibu Helen Susanti, S.Pd., M.A. serta Staf Administrasi Ibu Rika. Terima kasih kepada dosen-dosen yang telah berbagi ilmu, memberikan bimbingan, dan memberikan wawasan yang berharga. Dedikasi dan semangat Bapak/Ibu sekalian telah menjadi pilar kekuatan dalam menyelesaikan skripsi ini.
- ✚ Kepada semua pihak yang telah terlibat dalam proses penelitian, terima kasih banyak kepada semua instansi dan narasumber yang telah menerima dan membantu dalam penelitian skripsiku.
- ✚ Teman-teman seperjuanganku Pendidikan Sejarah Angkatan 2020 Kelas Palembang Intan Cahya Fadhila, Farach Audi Zaskia, Novi Kurnia, Anjela Chaniago, Lu'lu ul Jannah Isnanniah, Nova Kurnia Sari, Haliza

Ramadhani, Nadia Dwi Apsari terima kasih banyak atas bantuan, dukungan, dan kebersamaan dalam proses perkuliahan.

- ✚ Terkhusus sahabat-sahabat terdekatku dan seperjuanganku Farach Audi Zaskia terima kasih atas doa, dukungan, saran dan telah kebersamai dari awal perkuliahan dan juga sekaligus menjadi sahabat satu PA yang sering bimbingan bersama dari awal hingga proses penyusunan skripsi ini selesai. Intan Cahya Fadhila terima kasih telah memberikan doa, semangat, dukungan serta membantu dalam proses penelitian di Badan Kesatuan Bangsa dan Politik, Dinas Kebudayaan dan Pariwisata. Novi Kurnia terima kasih telah meberikan doa, dukungan, serta semangat dalam proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih banyak kepada sahabat-sahabatku ini yang sudah mendengarkan ceritaku selama proses pengerjaan skripsi ini, telah mengarahkan, memberikan dukungan, serta memberikan semangat.
- ✚ Teman-teman seperjuanganku Pendidikan Sejarah Angkatan 2020 kelas Indralaya-Palembang yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Terima kasih telah menemani dan mewarnai perjalanan studiku selama kurang lebih 4 tahun ini harus tetap terjaga tali persaudaraan di manapun dan kapanpun.
- ✚ Sahabat seperjuanganku yang satu PA Ibu Sani Safitri sekaligus yang menemani sidang skripsi Fitri Nuraisyah, terima kasih telah kebersamai dalam proses penulisan skripsi, yang awalnya dia ragu untuk sidang barengan tapi dengan prosesnya yang sungguh-sungguh sehingga dapat mengejarku untuk sidang skripsi bareng, terima kasih telah saling mensupport selama penulisan skripsi ini.
- ✚ Kepada *support systemku* Bangtan Sonyeondan (BTS) dan Blackpink. Terima kasih sudah hadir didunia ini, berkat kata-kata motivasi kalian aku menjadi lebih kuat lagi, motivasimu memberikan semangat utukku untuk terus fokus pada studi untuk mengejar cita-cita sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Karya dan lagu-lagu kalian yang sering di dengarkan pada saat menyusun skripsi ini, terima kasih telah memberikan warna di hidup ini, kehadiran kalian dapat menghilangkan

lelah walaupun hanya sejenak dan membuatku lebih bersemangat lagi. Sehat selalu dan bahagia selalu untuk kalian.

- ✚ Kepada setiap orang yang terlibat dalam proses penyelesaian skripsi ini yang tidak dapat di sebutkan satu per satu, terima kasih atas dukungan, bimbingan, kontribusi, arahan yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini, keberhasilan ini tidak mungkin tercapai tanpa bantuan dari kalian, terima kasih kepada setiap orang yang selalu menaikkan mood dengan kelakuan random ataupun hal lainnya saat kondisi sedang tidak baik-baik saja.
- ✚ Terima kasih kepada diriku sendiri Tiara Febrylia. Apresiasi yang sebesar-besarnya karena telah bertanggung jawab untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Terima kasih banyak karena terus berusaha dan tidak pernah menyerah, serta senantiasa menikmati proses yang bisa dibilang tidak mudah. Terima kasih sudah mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan diluar keadaan dan tak pernah memutuskan menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini dengan menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin, ini merupakan pencapaian yang patut dibanggakan untuk diri sendiri. Berbahagialah selalu dimanapun berada, Tiara. Apapun kurang dan lebihmu mari merayakan diri sendiri, teruslah melangkah menuju kesuksesan yang lebih besar.

***“ Aku adalah berlian, kau tahu aku berkilau.”***

***BTS: Dynamite.***

**DAFTAR ISI**

|  |              |
|--|--------------|
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>   | <b>i</b>     |
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN AKHIR PENDIDIKAN.....</b>                        | <b>iv</b>    |
| <b>PERNYATAAN.....</b>   | <b>v</b>     |
| <b>PRAKATA .....</b>   | <b>vi</b>    |
| <b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>                                       | <b>vii</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>   | <b>xi</b>    |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>  | <b>xiv</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>  | <b>xv</b>    |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>   | <b>xvi</b>   |
| <b>ABSTRAK .....</b>   | <b>xvii</b>  |
| <b>ABSTRACT .....</b>  | <b>xviii</b> |
| <b>BAB 1 .....</b>   | <b>1</b>     |
| <b>PENDAHULUAN.....</b>  | <b>1</b>     |
| 1.1 Latar Belakang .....   | 1            |
| 1.2 Rumusan Masalah .....  | 8            |
| 1.3 Tujuan Penelitian.....   | 9            |
| 1.4 Batasan Masalah.....   | 9            |
| 1.5 Manfaat Penelitian.....  | 10           |
| <b>BAB II .....</b>  | <b>11</b>    |
| <b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>  | <b>11</b>    |
| 2.1 Sejarah Desa Rambutan dan Keadaan Geografis Kecamatan Rambutan.... | 11           |
| 2.1.1 Keadaan Alam.....  | 16           |
| 2.1.2 Keadaan Topografi .....  | 16           |
| 2.1.3 Keadaan Iklim.....   | 16           |
| 2.1.4 Keadaan Penduduk .....   | 16           |
| 2.1.5 Keadaan Pemerintah .....   | 20           |
| 2.1.6 Keadaan Ekonomi.....   | 21           |
| 2.1.7 Keadaan Sosial.....  | 24           |

|  |           |
|--|-----------|
| 2.2 Pengertian Perkembangan .....  | 29        |
| 2.3 Pengertian Kebudayaan .....  | 30        |
| 2.3.1 Unsur-unsur Kebudayaan .....   | 32        |
| 2.4 Pengertian Makanan Tradisional .....   | 35        |
| 2.5 Pengertian Gula .....  | 37        |
| 2.5.1 Jenis-Jenis Produk Gula .....  | 38        |
| 2.5.2 Pengertian <i>Gulo Puan</i> .....  | 41        |
| <b>BAB III.....</b>  | <b>44</b> |
| <b>METODOLOGI PENELITIAN .....</b>   | <b>44</b> |
| 3.1 Metode Penelitian .....  | 44        |
| 3.2 Langkah-Langkah Penelitian Sejarah .....   | 46        |
| 3.2.1 Heuristik.....   | 47        |
| 3.2.2 Kritik Sumber .....  | 49        |
| 3.2.2.1 Kritik Ekstern.....  | 50        |
| 3.2.2.2 Kritik Intern .....  | 52        |
| 3.2.3 Interpretasi .....   | 54        |
| 3.2.4 Historiografi.....   | 54        |
| 3.3 Pendekatan Penelitian.....   | 56        |
| 3.3.1 Pendekatan Ekonomi .....   | 56        |
| 3.3.2 Pendekatan Sosiologi .....   | 57        |
| <b>BAB IV .....</b>  | <b>59</b> |
| <b>PEMBAHASAN .....</b>  | <b>59</b> |
| 4.1 Sejarah Awal dan Perkembangan Makanan Tradisional Khas Sumatera<br>Selatan <i>Gulo Puan</i> di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Tahun 2012-2022<br>..... | 59        |
| 4.2 Proses Pembuatan <i>Gulo Puan</i> .....  | 69        |
| 4.3 Peran Pemerintah Serta Masyarakat Terhadap Berkembangnya Makanan<br>Tradisional <i>Gulo Puan</i> di Desa Rambutan .....                                  | 72        |
| 4.4 Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Peternak Kerbau Desa Rambutan  | 78        |
| <b>BAB V.....</b>  | <b>84</b> |
| <b>PENUTUP.....</b>  | <b>84</b> |

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| 5.1 Kesimpulan.....         | 84        |
| 5.2 Saran.....              | 85        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b> | <b>87</b> |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| <b>Tabel 2.1</b> Nama Desa Dan Kelurahan Beserta Luas Wilayah di Kecamatan Rambutan Tahun 2021 ..... | 15 |
| <b>Tabel 2.2</b> Jumlah Penduduk di Kecamatan Rambutan Tahun 2016.....                               | 18 |
| <b>Tabel 2.3</b> Jumlah Penduduk di Kecamatan Rambutan Tahun 2021.....                               | 19 |
| <b>Tabel 2.4</b> Jumlah Penduduk Menurut Mata Pencaharian di Kecamatan Rambutan Tahun 2016. ....     | 23 |
| <b>Tabel 2.5</b> Jumlah Penduduk Menurut Mata Pencaharian di Kecamatan Rambutan Tahun 2021. ....     | 24 |
| <b>Tabel 2.6</b> Tingkat Pendidikan Penduduk Kecamatan Rambutan Tahun 2021 .....                     | 26 |
| <b>Tabel 2.7</b> Jumlah Sekolah Yang Ada di Kecamatan Rambutan Tahun 2021 .....                      | 27 |
| <b>Tabel 2.8</b> Jumlah Tempat Ibadah di Kecamatan Rambutan Tahun 2021.....                          | 28 |
| <b>Tabel 2.9</b> Agama Penduduk Kecamatan Rambutan Tahun 2021 .....                                  | 29 |
| <b>Tabel 4.1</b> Harga Jual <i>Gulo Puan</i> dari Tahun 2012-2022.....                               | 67 |
| <b>Tabel 4.2</b> Jumlah Rata-Rata Pendapatan Hasil Penjualan <i>Gulo Puan</i> .....                  | 68 |
| <b>Tabel 4.3</b> Alat dan Bahan Pembuatan Produksi <i>Gulo Puan</i> .....                            | 70 |
| <b>Tabel 4.4</b> Dana Bantuan BLT UMKM Desa Rambutan .....   | 74 |



**DAFTAR GAMBAR**

|  |     |
|--|-----|
| <b>Gambar 1.</b> Peta Administrasi Kecamatan Rambutan .....  | 13  |
| <b>Gambar 2.</b> Wawancara dengan Bapak Hoirul Anwar S.IP selaku Staf Pemerintahan dan Pelayanan Publik Kantor Kecamatan Rambutan..... | 96  |
| <b>Gambar 3.</b> Wawancara dengan Bapak Fahroden S.P selaku Pegawai Negeri Sipil Kantor Kecamatan Rambutan .....                       | 96  |
| <b>Gambar 4.</b> Wawancara dengan bapak Mulyadi selaku Kepala Desa Rambutan.   | 97  |
| <b>Gambar 5.</b> Wawancara dengan Ibu Kurnila Sari selaku Sekretaris Desa Rambutan .....   | 97  |
| <b>Gambar 6.</b> Wawancara dengan Ibu Darwisa selaku Pemilik Usaha <i>Gulo Puan</i> .  | 97  |
| <b>Gambar 7.</b> Wawancara dengan Bapak Kartubi selaku Peternak Kerbau Dan Pemilik Usaha <i>Gulo Puan</i> .....                        | 98  |
| <b>Gambar 8.</b> Wawancara dengan Bapak Bustomi selaku pegawai Dinas Peternakan / Bagian Penyuntikan Ternak Kerbau Dan Sapi .....      | 98  |
| <b>Gambar 9.</b> Wawancara dengan Ibu Paria selaku Masyarakat selaku Desa Rambutan .....   | 99  |
| <b>Gambar 10.</b> Wawancara dengan Bapak Heri selaku Peternak Kerbau Desa Rambutan .....   | 99  |
| <b>Gambar 11.</b> Tampak Depan Kadang Kerbau Desa Rambutan .....   | 100 |
| <b>Gambar 12.</b> Didalam Kadang Kerbau Desa Rambutan.....   | 100 |
| <b>Gambar 13.</b> Susu Kerbau Rawa.....  | 101 |
| <b>Gambar 14.</b> Memasukkan Susu Kedalam Panci.....   | 101 |
| <b>Gambar 15.</b> Proses Menambahkan Gula Pasir .....  | 102 |
| <b>Gambar 16.</b> Diaduk Sampai Rata .....   | 102 |
| <b>Gambar 17.</b> Diaduk Hingga Berubah Warna .....  | 102 |
| <b>Gambar 18.</b> Diaduk Hingga Berubah Warna Menjadi Kecoklatan .....   | 102 |
| <b>Gambar 19.</b> <i>Gulo Puan</i> Yang Sudah Jadi.....  | 103 |
| <b>Gambar 20.</b> Dimasukan Ke Dalam Panci Dan Ditimbang Sesuai Pesanan .....  | 103 |
| <b>Gambar 21.</b> <i>Gulo Puan</i> Yang Dibungkus Menggunakan Kantong Plastik .....  | 104 |
| <b>Gambar 22.</b> <i>Gulo Puan</i> Yang Dibungkus Menggunakan Cup .....  | 104 |

**DAFTAR LAMPIRAN**

|  |     |
|--|-----|
| Lampiran 1 Foto Wawancara dengan Narasumber .....              | 96  |
| Lampiran 2 Proses Membuat Gulo Puan .....                      | 101 |
| Lampiran 3 Usul Judul Skripsi.....                             | 105 |
| Lampiran 4 Surat Keterangan Pembimbing Skripsi.....            | 106 |
| Lampiran 5 Surat Keterangan Permohonan Penelitian Skripsi..... | 108 |
| Lampiran 6 Surat Keterangan Selesai Penelitian Skripsi.....    | 112 |
| Lampiran 7 Kartu Bimbingan Skripsi .....                       | 116 |
| Lampiran 8 Tabel Perbaikan Skripsi.....                        | 119 |
| Lampiran 9 Bukti Perbaikan Skripsi .....                       | 121 |
| Lampiran 10 Izin Jilid Skripsi.....                            | 122 |

## ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Perkembangan Makanan Tradisional Khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin Tahun 2012-2022”. Permasalahan yang diangkat adalah bagaimana sejarah makanan tradisional khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan, bagaimana perkembangan makanan tradisional *Gulo Puan* di Desa Rambutan dan bagaimana peran pemerintah serta masyarakat terhadap berkembangnya makanan tradisional *Gulo Puan* di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin tahun 2012-2022. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjelaskan bagaimana sejarah, perkembangan, dan peran pemerintah serta masyarakat terhadap makanan tradisional *Gulo Puan* di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin. Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode historis, dan mempunyai empat langkah-langkah yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Sedangkan pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan ekonomi dan sosiologi. Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan bahwa *Gulo Puan* dibuat oleh masyarakat yang memanfaatkan hasil kekayaan alam daerah yaitu susu kerbau. *Gulo Puan* sudah berkembang sangat pesat dalam rentang waktu dari tahun 2012-2022 mengalami perkembangan yang sangat stabil tidak mengalami penurunan sekalipun.

**Kata Kunci :** *Perkembangan, Makanan Tradisional, Gulo Puan, Rambutan*

Pembimbing



Dra. Sani Safitri, M.Si.  
NIP. 196901011993022001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Sejarah



Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd  
NIP. 199202292019031013

## ABSTRACT

This research is entitled "Development of the Traditional South Sumatran Food *Gulo Puan* in Rambutan Village, Rambutan District, Banyuasin Regency, 2012-2022". The issues raised are what is the history of the traditional South Sumatran food *Gulo Puan* in Rambutan Village, how is the development of traditional *Gulo Puan* food in Rambutan Village and what is the role of the government and community in the development of traditional *Gulo Puan* food in Rambutan Village, Rambutan District, Banyuasin Regency in 2012-2022. The aim of this research is to explain the history, development and role of the government and community in the traditional food *Gulo Puan* in Rambutan Village, Rambutan District, Banyuasin Regency. In this research the author uses a historical method, and has four steps, namely heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. Meanwhile, the approach used in this research is an economic and sociological approach. Based on the research results, it was found that *Gulo Puan* was made by people who utilized the region's natural wealth, namely buffalo milk. *Gulo Puan* has developed very rapidly in the period from 2012-2022, experiencing very stable development without experiencing a single decline.

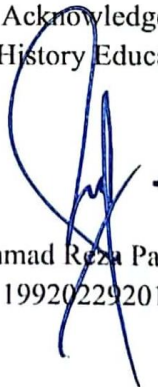
**Keywords :** *Development, Traditional Food, Gulo Puan, Rambutan*

Advisor



Dra. Sani Safitri, M.Si.  
NIP. 196901011993022001

Acknowledge by,  
Coordinator of History Education Study Program



Muhammad Reza Pahlevi, M.Pd  
NIP. 199202292019031013

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang secara geografis terletak pada posisi strategis, yakni di persilangan antara dua benua (Benua Asia dan Benua Australia), dan dua Samudera (Samudera Hindia dan Samudera Pasifik). Karena letak geografisnya yang strategis dan besarnya luas perairan, Indonesia berbatasan langsung di laut dengan 10 (sepuluh) negara tetangga, yakni India, Thailand, Malaysia, Singapura, Vietnam, Filipina, Palau, Papua Nugini, Timor-Leste, dan Australia. Wilayah Indonesia dari Sabang (barat) sampai Merauke (timur), dan dari Miangas (utara) sampai Rote (selatan), terdiri dari berbagai suku bangsa, bahasa, dan agama/kepercayaan (Darmawan, 2019:1).

Berdasarkan rumpun bangsa (ras), Indonesia terdiri atas bangsa asli pribumi yakni Mongoloid Selatan/Austronesia dan Melanesia di mana bangsa Austronesia yang terbesar jumlahnya dan lebih banyak mendiami Indonesia bagian barat. Secara lebih spesifik, suku bangsa Jawa adalah suku bangsa terbesar dengan populasi mencapai 41,7% dari seluruh penduduk Indonesia. Indonesia memiliki populasi sebanyak 260.580.739 jiwa (estimasi Juli 2017) dengan mayoritas penduduknya adalah penganut agama Islam (sekitar 87,2%). Jumlah penduduk sebanyak 260 juta jiwa memiliki jumlah penduduk terbanyak keempat di dunia sekaligus juga merupakan negara yang berpenduduk muslim terbesar di dunia (sekitar 227 juta jiwa penduduk Indonesia adalah beragama Islam) (Wasal Falah et al., 2013:14).

Memiliki kekayaan yang tersebar mulai dari Sabang sampai Merauke, dengan beragam suku dan ras sehingga menghasilkan kebudayaan yang beraneka ragam. Kekayaan yang dimiliki oleh masyarakat Indonesia tersebut bukan hanya berupa kekayaan sumber alam saja, tetapi masyarakat Indonesia juga memiliki kekayaan lain seperti kekayaan kebudayaan suku bangsa Indonesia yang tersebar

di seluruh kepulauan Indonesia. Manusia dan kebudayaan merupakan salah satu ikatan yang tak bisa dipisahkan dalam kehidupan ini. Manusia sebagai makhluk Tuhan yang paling sempurna menciptakan kebudayaan mereka sendiri dan melestarikannya secara turun menurun. Budaya tercipta dari kegiatan sehari-hari dan juga dari kejadian-kejadian yang sudah diatur oleh Yang Maha Kuasa. Selain itu manusia merupakan makhluk sosial yang berinteraksi satu sama lain dan melakukan suatu kebiasaan-kebiasaan tertentu yang pada akhirnya menjadi budaya yang biasa mereka lakukan (Mahdayeni et al., 2019:154).

Menurut Sir Edward B. Tylor menggunakan kata kebudayaan untuk menunjuk “keseluruhan kompleks dari ide dan segala sesuatu yang dihasilkan manusia dalam pengalaman historinya”. Termasuk disini ialah “pengetahuan, kepercayaan, seni, moral, hukum, kebiasaan, dan kemampuan serta perilaku lainnya yang diperoleh manusia sebagai anggota masyarakat. Menurut Robert H. Lowie, kebudayaan adalah “segala sesuatu yang diperoleh oleh individu dari masyarakat, mencakup kepercayaan, adat istiadat, norma-norma artistik, kebiasaan makan, keahlian yang diperoleh bukan karena kreativitasnya sendiri melainkan merupakan warisan masa lampau yang dapat melalui pendidikan formal atau informal”. Menurut Clyde Kluckhohn, mendefinisikan kebudayaan sebagai “total dari cara hidup suatu bangsa, warisan sosial yang diperoleh individu dari grupnya” (Budaya, n.d, 2018:20).

Budaya di Indonesia sangatlah beragam, tidak hanya masalah bahasa, namun seni-seni yang dimiliki budaya Indonesia pun juga sangat banyak. Kita tahu bahkan masing-masing daerah di Indonesia memiliki lagu daerah masing-masing, tidak hanya lagu daerah juga ada alat musik, rumah adat, pakaian adat, dll. Jika di ringkas mungkin inilah beberapa hal yang bisa dijadikan bukti akan kekayaan budaya Indonesia yakni Keragaman suku bangsa Indonesia memiliki berbagai macam suku bangsa seperti suku Toraja, Bali dan Lombok, Ambon, Irian, Timor, Jawa tengah dan Jawa Timur, Jawa Barat, Surakarta, Ternate dan masih banyak lagi yang lainnya. Keberagaman religi Indonesia terdapat enam agama yang diakui secara resmi yakni Islam, Katolik, Protestan, Hindu,

Konghucu dan Buddha. Keberagaman seni dan budaya Suku bangsa yang beraneka ragam menghasilkan seni dan budaya. Baik itu dalam seni sastra, seni tari dan lain-lain. Keberagaman Bahasa yaitu Bahasa daerah masing-masing propinsi menghasilkan keberagaman bahasa, seperti bahasa Jawa, Sunda, Bali, Sumba dan lain-lain (Asmin, 2018:191).

Era globalisasi dan konektivitas mengubah cara bertukar informasi, berdagang, dan konsumsi dari produk-produk budaya dan teknologi dari berbagai tempat di dunia. Dunia menjadi tempat yang sangat dinamis dan kompleks, sehingga kreativitas dan pengetahuan menjadi suatu aset yang tak ternilai dalam kompetisi dan pengembangan ekonomi. Ekonomi Kreatif merupakan sebuah konsep yang menempatkan kreativitas dan pengetahuan sebagai aset utama dalam menggerakkan ekonomi. Konsep ini telah memicu ketertarikan berbagai negara untuk melakukan kajian seputar Ekonomi Kreatif dan menjadikan Ekonomi Kreatif model utama pengembangan ekonomi (Nahak, 2019:167).

Sejarah ekonomi secara garis besar mempunyai pengertian sebagai kegiatan dan keadaan perekonomian suatu masyarakat pada zaman dahulu. Deny (2016) mengutip pernyataan Komite Ekonomi dan Industri Nasional (KEIN) menilai industri kreatif Indonesia mampu berkembang dengan baik ke depannya, karena Indonesia banyak memiliki sumber daya untuk pengembangan industri ini, salah satu adalah jumlah penduduk usia produktif yang relatif besar sebagai bonus demografi. Usia produktif ini adalah usia kreatif, dan ini harus harus difasilitasi oleh pemerintah. Selain bonus demografi, keberagaman budaya yang dimiliki oleh Indonesia juga menjadi salah satu faktor yang bisa mendorong tumbuhnya industri kreatif. Hal tersebut yang tidak banyak dimiliki oleh negara lain di dunia. Dengan demikian, diharapkan industri kreatif ini dapat berkontribusi lebih besar pada ekonomi dan penyerapan tenaga kerja. Industri kreatif ini diharapkan membawa ekonomi berkembang cepat dan serap banyak tenaga kerja, tapi harus disiapkan infrastrukturnya, SDM yang kompeten, dan kebijakan fiscal-moneter (Asmin, 2018:192).



Mata pencaharian atau aktivitas ekonomi suatu masyarakat menjadi fokus kajian penting etnografi. Penelitian etnografi mengenai sistem mata pencaharian mengkaji bagaimana cara mata pencaharian suatu kelompok masyarakat atau sistem perekonomian mereka untuk mencukupi kebutuhan hidupnya. Sistem ekonomi pada masyarakat tradisional, antara lain berburu dan meramu, beternak, bercocok tanam di ladang, menangkap ikan, bercocok tanam menetap dengan sistem irigasi. Lima sistem mata pencaharian tersebut merupakan jenis mata pencaharian manusia yang paling tua dan dilakukan oleh sebagian besar masyarakat pada masa lampau dan pada saat ini banyak masyarakat yang beralih ke mata pencaharian lain (Indraswari & Yuhan, 2017).

Secara administratif Provinsi Sumatera Selatan terdiri dari 12 Pemerintah Kabupaten dan 4 Pemerintah Kota, beserta perangkat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah. Pemerintah Kabupaten dan Kota membawahi Pemerintah Kecamatan dan Desa/Kelurahan. Pemerintahan Kabupaten/Kota tersebut sebagai berikut, Kabupaten Ogan Komering Ulu, Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur, Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan, Kabupaten Ogan Komering Ilir, Kabupaten Muara Enim, Kabupaten Lahat, Kabupaten Musi Rawas, Kabupaten Musi Banyuasin, Kabupaten Banyuasin, Kabupaten Empat Lawang, Kota Ogan Ilir, Kota Palembang, Kota Pagar Alam, Kota Lubuk Linggau, Kota Prabumulih, Kabupaten Panukal Abab lematang Ilir, Kabuapten Musi Rawas (Regency & Figures, 2021:8).

Masyarakat Sumatera Selatan sebagian besar mata pencahariannya petani, nelayan, peternak, pertambangan dan industri. Dalam sistem ini manusia memulai kebutuhan mulai dari produksi, distribusi dan komsumsi. Berbagai mata pencaharian dimanfaatkan oleh kelompok masyarakat agar dapat memenuhi kebutuhan hidupnya. Salah satu mata pencaharian yang dimanfaatkan oleh masyarakat ialah peternak yaitu suatu kelompok masyarakat yang memelihara Sapi dan Kerbau untuk sektor peternakan. Sumatera Selatan memiliki jenis Kerbau yang banyak ditemukan hidup di Daerah rawa lebak yang dikenal dengan Kerbau Pampangan (Abdullah et al., 1986:20).

Kabupaten Banyuasin Memiliki 21 Kecamatan, Kecamatan yang termasuk dalam penelitian ini yaitu Kecamatan Rambutan, yang dimana Kecamatan Rambutan ini memiliki 19 Desa yaitu Desa Baru, Desa Durian Gadis, Desa Gelebak Dalam, Desa Kebon Sahang, Desa Menten, Desa Pangkalan Gelebak, Desa Parit, Desa Pelaju, Desa Pulau Parang, Desa Rambutan, Desa Sako, Desa Siju, Desa Suka Pindah, Desa Sungai Dua, Desa Sungai Kedukan, Desa Sungai Pinang, Desa Tanah Lembak, Desa Tanjung Kerang, Dan Desa Tanjung Merbu (Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 137 Tahun 2017 Tentang Kode Dan Data Wilayah Administrasi Pemerintahan Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia. Namun pada penelitian ini akan difokuskan pada Desa Rambutan (Diarsipkan Dari Versi Asli Tanggal 19 Desember 2018. Diakses Tanggal 3 Oktober 2019).

Desa Rambutan merupakan salah satu Desa yang terletak di Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin, Desa Rambutan memiliki berbagai macam jenis ternak diantaranya adalah ternak ayam, ternak kambing, ternak bebek, ternak Sapi dan ternak Kerbau, peternak Kerbau merupakan salah satu peternak diantara peternak lainnya dan ternak Kerbau merupakan ternak terbesar di Daerah tersebut, populasi ternak Kerbau di Desa Rambutan paling banyak diantara Desa lainnya, banyak Desa yang terdapat dalam Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin tersebut, namun ada beberapa Desa yang tidak memiliki peternak Kerbau, mayoritas penduduk yang ada di Desa Rambutan merupakan salah satu peternak Kerbau terbesar di antara Desa lainnya yang memiliki ternak Kerbau juga, di karenakan wilayah Desa Rambutan sangat berpotensi dalam mendukung peternak Kerbau dengan memiliki rawa lebak untuk Kerbau tersebut bertahan hidup (BPS Banyuasin, 2021:10).

Pada beberapa daerah, susu Kerbau dimanfaatkan untuk membuat berbagai olahan makanan yang diminati masyarakat, kadar lemak dan protein yang sangat tinggi pada susu Kerbau dimanfaatkan oleh peternak sebagai olahan produk makanan seperti dali di Sumatera Utara, dadih/dadiah di Sumatera Barat, dan untuk didaerah Sumatera Selatan khususnya di Desa Rambutan Kecamatan

Rambutan Kabupaten Banyuasin susu Kerbau dimanfaatkan oleh peternak dalam membuat produk olahan makanan seperti *Gulo Puan*, sagon puan Kerbau, permen puan Kerbau, jangek kulit Kerbau dan minyak Kerbau. Ternak Kerbau sangat identik dengan lingkungan pedesaan, Karena pada umumnya lokasi yang menjadi tempat ternak Kerbau berada di Daerah pedesaan dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada untuk diberikan sebagai makanan untuk Kerbau tersebut seperti rumput-rumputan yang mudah dicari didaerah pedesaan (Thoriq Maulana et al., 2017:50).

Salah satu makanan tradisional yang terbuat dari susu Kerbau ialah *Gulo Puan*, *Gulo Puan* merupakan salah satu makanan tradisional khas Sumatera Selatan. Susu Kerbau yang dihasilkan dapat diminum secara langsung dan juga bisa dibuat makanan tradisional seperti *Gulo Puan*. *Gulo Puan* terbuat dari olahan susu Kerbau. Selain *Gulo Puan* produk olahan makanan yang terbuat dari susu Kerbau ialah produk olahan makanan seperti *Gulo Puan*, sagon puan Kerbau, permen puan Kerbau, jangek kulit Kerbau dan minyak Kerbau (Apriliyanti & Sobri, 2015:67).

*Gulo Puan* merupakan salah satu makanan unggulan yang menjadi ciri khas makanan tradisional. Awalnya *Gulo Puan* bisa menjadi makanan tradisional karena *Gulo Puan* mempunyai bahan yang mudah untuk didapatkan yaitu susu Kerbau, karena sebagian penduduk di Desa Rambutan tersebut mayoritas penduduk nya sebagian besar peternak Kerbau, karena kondisi alam dan lingkungan yang strategis sangat cocok untuk dijadikan ternak Kerbau. *Gulo Puan* berharga mahal karena bahan baku dan waktu pengerjaannya yang lama (Sartika et al., 2020:146).

Banyak manfaat yang diperoleh dalam mengkonsumsi *Gulo Puan* yaitu dapat meningkatkan gizi karena susunya merupakan susu murni dan asli dari Kerbau yang sudah di perah tanpa dicampuri bahan-bahan yang lain. Selain dapat meningkatkan gizi, memproduksi *Gulo Puan* juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, dan pendapatan masyarakat dapat meningkat.

Masyarakat yang awalnya tidak tau bagaimana cara memanfaatkan susu Kerbau tersebut namun perlahan terpikir berbagai macam cara dalam memanfaatkan susu Kerbau tersebut yaitu salah satunya dengan cara memproduksi nya menjadi olahan *Gulo Puan*, walaupun awalnya hanya dijual didesa saja namun seiring berjalannya waktu dapat dijual di luar daerah (Harahap et al., 2018:190).

Ada beberapa artikel yang pernah membahas penelitian sejenis, Penelitian *pertama* yang ditulis oleh D.Sartika, dkk. Dalam *Jurnal prosiding seminar nasional penelitian dan pengabdian kepada masyarakat* yang berjudul “Inovasi Produk Olahan Susu Kerbau Rawa (Puan) Menjadi Minuman Fermentasi”. Penelitian ini mendapatkan hasil bahwa kegiatan pengolahan produk tersebut dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, dan memberikan penambahan pengetahuan serta keterampilan dalam pengemasan produk.

Penelitian *kedua* yang ditulis oleh Dewi Sartika, dkk. Dalam *Jurnal Pengabdian Masyarakat* yang berjudul “Pemanfaatan Social Advertising Sebagai Media Promosi Produk Puan Makanan Khas Palembang”. Dari penelitian ini mendapatkan hasil bahwa mitra telah mampu melakukan promosi menggunakan media sosial. Social Advertising yang diterapkan guna mempromosikan produk Puan dianggap efektif dan efisien. Hal tersebut tentunya merupakan dampak positif bagi kelompok usaha *Gulo Puan* Desa bangsal dalam memperkenalkan produknya ke masyarakat luas.

Penelitian *ketiga* yang ditulis oleh Wilda Laila, dkk. Dalam *Jurnal Kesehatan Perintis* yang berjudul “Puding Dadih Susu Kerbau Dengan Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava.L*) sebagai Alternatif Makanan Jajanan pada Masa Pandemi Covid-19”. Dari penelitian ini mendapatkan hasil bahwa pembuatan makanan pudding dadih susu Kerbau dapat meningkatkan kreatifitas masyarakat dalam membuat olahan makanan menggunakan susu Kerbau ditengah adanya pandemi Covid-19 selain itu juga dapat meningkatkan hasil perekonomian masyarakat.

Dari ketiga penelitian diatas sama-sama menjelaskan tentang manfaat susu Kerbau menjadi olahan makanan khas Sumatera Selatan terutama *Gulo Puan*, dalam penelitian tersebut juga menjelaskan berbagai macam makanan yang bisa dibuat dalam memanfaatkan susu Kerbau tersebut dan juga cara pemasarannya. Tetapi, belum ada penelitian yang menjelaskan tentang perkembangan makanan tradisional khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin. Sedangkan, perkembangan produksi susu Kerbau yang dibuat menjadi makanan khas masyarakat lokal di suatu daerah sangat berpengaruh bagi perkembangan perekonomian secara nasional.

Berdasarkan latar belakang yang ditulis, maka penelitian ini bermaksud menjelaskan perkembangan makanan tradisional khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin Tahun 2012-2022. Peneliti membatasi penelitian ini pada tahun 2012 sampai dengan tahun 2022 karena penulis akan membahas secara jelas awal *Gulo Puan* ini serta perkembangannya yang masih bisa kita nikmati sampai sekarang. Hal tersebut menjadi ketertarikan peneliti untuk mengangkat perkembangan salah satu makanan khas Sumatera Selatan di Desa Rambutan. Oleh karena itu penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **Perkembangan Makanan Tradisional Khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin Tahun 2012-2022.**

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah dan identifikasi masalah diatas, maka masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

- 1.2.1 Bagaimana sejarah makanan tradisional khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan?
- 1.2.2 Bagaimana perkembangan makanan tradisional khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan dimulai dari tahun 2012-2022?

- 1.2.3 Bagaimana peran masyarakat dan pemerintah terhadap berkembangnya makanan tradisional khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* ini di Desa Rambutan?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1.3.1 Untuk mengetahui bagaimana sejarah makanan tradisional khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan.
- 1.3.2 Untuk mengetahui bagaimana perkembangan makanan tradisional khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan dimulai dari tahun 2012-2022.
- 1.3.3 Untuk mengetahui peran masyarakat dan pemerintah terhadap berkembangnya makanan tradisional khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan.

### **1.4 Batasan Masalah**

#### 1.4.1 Skup Tematikal

Bahasan yang diambil dalam penelitian ini adalah perkembangan makanan tradisional khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* yang ada di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin. Pembatasan masalah ini didasarkan atas tema yang telah penulis tetapkan.

#### 1.4.2 Skup Temporal

Sesuai dengan judul yang telah diambil maka batasan waktu yang telah ditentukan untuk penelitian ini adalah tahun 2012-2022. Pada tahun 2012 merupakan awal mula perkembangan *Gulo Puan* di Desa Rambutan. Kemudian pada tahun 2022 merupakan tahun dimana *Gulo Puan* meningkat dalam penjualannya.

#### 1.4.3 Skup Spasial

Cakupan daerah yang diambil oleh peneliti sesuai dengan lokasi penelitian yang penulis ambil yaitu Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin yang merupakan Desa produksi *Gulo Puan* yang terkenal.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Memberikan kontribusi mengenai kearifan lokal di Sumatera Selatan dan Desa Rambutan khususnya yang membahas Perkembangan Makanan Tradisional Khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin Tahun 2012-2022, sehingga dapat memberikan wawasan dan pengetahuan kepada pembaca.
2. Dalam bidang akademik, sebagai sumber bacaan, referensi dan informasi untuk mempelajari kearifan lokal daerah Sumatera Selatan bagi Prodi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan serta Universitas Sriwijaya, dan juga khususnya di Desa Rambutan.
3. Bagi masyarakat, agar dapat menjadikan referensi dan informasi untuk tetap menjadikan *Gulo Puan* sebagai kuliner khas Sumatera Selatan, dan agar dapat terus mengembangkan dan mengenalkan produksi susu Kerbau menjadi olahan makanan tradisional khas Sumatera Selatan *Gulo Puan* baik didalam negeri maupun diluar negeri.



## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M., Ma'moen, N. W., Bandiman, Djumiran, & Alimansyur, M. (1986). *Sistem Ekonomi Tradisional Daerah Sumatera Selatan*.
- Adam, S., & Artikel, S. (2022). Pengenalan Budaya Seni Kuliner *Gulo Puan* Daerah Palembang Melalui Video Interaktif INFORMASI ARTIKEL ABSTRACT. *Jl Srengseng Sawah Jagakarsa Jakarta Selatan, 06(02)*, 12640. <https://doi.org/10.46961/jommit.v6i2>
- ahmad Hakimi bin Khairuddin, W. A. K. W. Y. (2006). Makanan Dalam Masyarakat Dan Budaya Melayu: Pengumpulan Perkataan Untuk Kamus Sebagai Pelestarian WARisan Seni Budaya Melayu. In *Persidangan Antarabangsa Pengajian Melayu 2006* (pp. 50–56).
- Ahyunina, A. A. & N. (2013). Tugas Akhir Historis Atau Biografi. In *Universidade Federal do Triângulo Mineiro 53, no. 9 (2013): 1689–1699*, (Vol. 53, Issue 9, pp. 1689–1699).
- Alam, S., & Lingkungan, D. A. N. (2007). Kajian Kearifan Lokal Masyarakat Dalam Pengelolaan Sumber Daya Alam Dan Lingkungan. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan Dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta*, 206–218.
- Amin, Y. (2015). *Historiografi Sejarahwan Informal Review atas karya Sejarah Joesoef Sou'yb*. [http://repository.uinsu.ac.id/2489/1/ISI\\_HISTORIOGRAFI\\_YAKUB\\_AMIN.pdf](http://repository.uinsu.ac.id/2489/1/ISI_HISTORIOGRAFI_YAKUB_AMIN.pdf)
- Antara, M., & Vairagya, M. (2018). Keragaman Budaya Indonesia Sumber Inspirasi Inovasi. *Desain Komunikasi Visual, Sekolah Tinggi Desain Bali, 2*.
- Apriliyanti, N., & Sobri, K. (2015). *Kontribusi Pendapatan Usaha Gulo Puan Terhadap Pendapatan Keluarga Petani Padi Sawah Lebak Di Kecamatan Pampang Kabupaten Ogan Komering Ilir. 1*, 67–71.
- Areros, W. A. (2013). Aspek Interpretasi Pada Implementasi Kebijakan Pemberian Izin Mendirikan Bangunan Oleh Badan Pelayanan Perizinan Terpadu Kota Manado. *Sosiohumaniora, 15(3)*, 312. <https://doi.org/10.24198/sosiohumaniora.v15i3.5756>
- Ariana, R. (2016). *Metode Penelitian Kepustakaan (LIBRARY RESEACH) Dr.Amir Hamzah,M.A.* 6(1), 1–23.
- Artantya, P. (2010). Kajian Kondisi Sosial. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Purwokerto, 2001*, 6.
- Asmin, F. (2018). Budaya dan Pembangunan Ekonomi: Sebuah Kajian terhadap Artikel Chavoshbashi dan Kawan-Kawan. *Jurnal Studi Komunikasi*

- (*Indonesian Journal of Communications Studies*), 2(2).  
<https://doi.org/10.25139/jsk.v2i2.516>
- Astria, S. (2018). Kampong Kuliner Palembang di Sumatera Selatan. *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*. <https://core.ac.uk/download/pdf/196255743.pdf>
- Badan Pusat Statistik. (2010). Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin. <http://bps.go.id>
- Budaya, U. (n.d.). *Unsur-unsur budaya*. 53–76.
- BPS Banyuasin. (2021). Banyuasin Regency in Figures 2022. Badan Pusat Statistik, 1–362. <https://banyuasinkab.bps.go.id/>
- BPS Kab. Banyuasin. (2017). Ht Tp Ba Ny Ua Si Nk B . Bp S . Ba Ny Ua Ht Tp . B. Katalog BPS 1102001.16070102.
- BPS Banyuasin. (2016). Banyuasin Regency in Figures 2022. Badan Pusat Statistik. <https://banyuasinkab.bps.go.id/>
- Cookson, M. D., & Stirk, P. M. R. (2019). *Kajian teori makanan*. 4–7.
- Darmawan, D. (2019). Indonesia. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Fitriani, U. A., Gizi, P. S., Masyarakat, F. K., & Sriwijaya, U. (2023). *Skripsi uji perbandingan indeks glikemik dan beban glikemik antara Gulo Puan , gula pasir, dan gula merah*.
- Gastronomi, W., Gulo, G., Di, P., Pampangan, K., & Selatan, S. (2020). *Perancangan penjenamaan visual destinasi wisata gastronomi*.
- Harahap, F. C., Ginting, N., Hamdan, H., DaulaY, A. H., & Hasnudi, H. (2018). Uji Nutrisi Dadih Susu Kerbau dan Susu Kambing dengan Menggunakan Bambu Ampel (*Bambusa vulgaris*) dan Bambu Gombang (*Gigantochloa verticillata*). *Talenta Conference Series: Agricultural and Natural Resources (ANR)*, 1(2), 186–191. <https://doi.org/10.32734/anr.v1i2.234>
- Haryanto, S. (2011). *Metode Wawancara dalam Penelitian Sejarah*. 1–66.
- Hau, R. R. H., Aji, M. P., Sulhadi, S., Hau, S. K., & Talu, S. D. (2016). *Nilai Kuat Tekan Gula Aren*. V, SNF2016-MPS-13-SNF2016-MPS-18. <https://doi.org/10.21009/0305020203>
- Hejckmn, J. J., Pinto, R., & Savelyev, P. A. (1967). Metodologi Penelitian Kuantitatif. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 21–38.
- Herlina, N. (2020). Metode sejarah. In *Satya Historika* (Vol. 110, Issue 9). <http://digilib.isi.ac.id/6127/2/Pages> from Metode Sejarah Revisi Akhir

2020.pdf

- Hidayat, R., Ag, S., & Pd, M. (n.d.). *Buku Ilmu Pendidikan Rahmat Hidayat & Abdillah*.
- Ii, B. A. B. (2021). *BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1 Kuliner Tradisional*. 6–21.
- Ii, B. A. B., & Teori, L. (1982). Raw sugar. *Sugar Series*, 2(C), 285–301. <https://doi.org/10.1016/B978-0-444-41896-8.50027-9>
- Jayadi, K. (2014). KEBUDAYAAN LOKAL SEBAGAI SUMBER INSPIRASI (Tinjauan Antropologi Visual pada Pelukis di Kota Makassar). *Gelar Jurnal Seni Budaya*, 12(2), 115–128.
- Julianti, A., Fadilla, F., & Faizal, M. (2021). Analisis Penggunaan Media Sosial Facebook Dalam Perkembangan Umkm *Gulo Puan* Di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Perbankan Syariah (JIMPA)*, 1(2), 125–134. <https://doi.org/10.36908/jimpa.v1i2.26>
- Kelayakan, A., Industri, F., & Gulo, P. (2022). Oleh : Yuliana Wulandari *FAKULTAS PERTANIAN Oleh : Yuliana Wulandari Skripsi Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian*.
- Kependidikan, P. D. A. N. T., & NASIONAL, D. P. (2008). Pendekatan, jenis, dan metode penelitian pendidikan. *Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional*.
- Kerbau, T. (n.d.). *Reproduksi*.
- Kistanto, N. H. (2017). Tentang Konsep Kebudayaan. *Sabda : Jurnal Kajian Kebudayaan*, 10(2), 1–11. <https://doi.org/10.14710/sabda.v10i2.13248>
- Kuntowijoyo. (1955). *Pengantar Ilmu Sejarah*. Bentang Budaya.
- Kusfriyadi, M. K., & Sulistiawaty, S. (2021). *Pemanfaatan pangan lokal dalam pembuatan Ready to Use Therapeutic Food (RUTF) dan implementasi produk pada balita wasting*. <http://repo.poltekkes-palangkaraya.ac.id/1930/>
- Mahdayeni, M., Alhaddad, M. R., & Saleh, A. S. (2019). Manusia dan Kebudayaan (Manusia dan Sejarah Kebudayaan, Manusia dalam Keanekaragaman Budaya dan Peradaban, Manusia dan Sumber Penghidupan). *Tadbir: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 7(2), 154–165. <https://doi.org/10.30603/tjmpi.v7i2.1125>
- Malahayati, N., Syaiful, F., & Sujatmiko, H. (2020). *ATRIBUT FISIK , KIMIA DAN SENSORIS MINUMAN JELI SUSU KERBAU Physical , Chemical and Sensory Attributes of Buffalo Milk Jelly Drinks*. 8(1), 19–28.
- Malik, M., Rahiem, A., Dewanto, H. A., Utomo, N. A., Afriyanti, D., Henry, D., & Jong, H. N. (n.d.). *Jelajah Kerja Riset dan Pengembangan Restorasi*

*Gambut.*

- Marwanti. (1997). Menanamkan Kebiasaan Mengkonsumsi Makanan Tradisional Sebagai Aset Budaya dan Wisata Boga. In *Cakrawala Pendidikan: Vol. XVI* (Issue 2, pp. 95–101). <https://media.neliti.com/media/publications/78628-none-dde06182.pdf>
- Metod Epenelitian Sejarah-1.Pdf.* (n.d.).
- Misnawati, D. (2017). *Kuliner Sebagai Simbol Komunikasi*. 54.
- Moeriabrata, A. (1997). *Makanan tradisional makna sosial budaya dan manfaatnya sebagai makanan sehat (“functional food”)*. 29. <http://repository.unair.ac.id/72117/1/PG.-242-10-Arb-m.pdf>
- Muhakka, Suwignyo, R. A., Budianta, D., & Yakup. (2019). Vegetation analysis of non-tidal swampland in South Sumatra, Indonesia and its carrying capacity for Pampangan buffalo pasture. *Biodiversitas*, 20(4), 1077–1086. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d200420>
- Muhammad Hidayat, Muhammad Wahyono, D. W. (2016). Teori, Penelitian, dan Pengembangan. *EDUKATIF: JURNAL ILMU ...Melatih Keterampilan Mahasiswa Berpikir Kritis dan Kreatif*, 1(12), 2314–2320.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen. *Matara*, 134.
- Nahak, H. M. . (2019). Upaya Melestarikan Budaya Indonesia Di Era Globalisasi. *Jurnal Sosiologi Nusantara*, 5(1), 65–76. <https://doi.org/10.33369/jsn.5.1.65-76>
- PASARIBU, R. B. F. (n.d.). *Kebudayaan dan Masyarakat*. 91–100.
- Perkembangan Manusia Ciri ciri perkembangan.* (n.d.). <http://staffnew.uny.ac.id/upload/131121721/pendidikan/11-perkembangan-tgrahita.pdf>
- Permana, B. D. (2021). UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta. *Reimajenasi Timbre: Nostalgia Bunyi Melalui Komposisi Musik*, 3, 1–16. <http://digilib.isi.ac.id/id/eprint/8497>
- Pkh, P. D. (2020). *Bentuk Pencegahan Wabah Covid-19 Meluas dari Pemkab Banyuwangi: Mempercepat Pencairan Dana PKH*. 19–21.
- Plana, T., & Nacional, O. B. S. (2005). Bubalus bubalis,. *Revista Acpa*, 1, 41–43.
- Provinsi, D. I., Selatan, S., Winowatan, W. J., Penelitian, U., Pengabdian, D. A. N., & Masyarakat, K. (2011). *Jurnal - Makanan Tradisional Sebagai Potensi Daya Tarik Wisata Di Provinsi Sulawesi Selatan (Hasil Penelitian)*.

- Profil – Kecamatan Jetis. (n.d.). <https://kec-jetis.bantulkab.go.id/hal/profil>
- Pujiati, A. (2011). Sejarah Ekonomi: Sudut Pandang Konvensional. *Fokus Ekonomi*, 10(2), 115–118. [file:///C:/Users/ASUS/Downloads/5\\_bab2.pdf](file:///C:/Users/ASUS/Downloads/5_bab2.pdf)
- Purhantara, W. (2010). *Metode penelitian kualitatif untuk bisnis*. 178.
- Rahayu, Etik; Meratini, Essa; Astrini, Y. (2015). *Portal Informasi Kuliner Khas Palembang Menggunakan Metode Web Engineering*.
- Rahman, A., Munandar, S. A., Fitriani, A., Karlina, Y., & Yumriani. (2022). Pengertian Pendidikan, Ilmu Pendidikan dan Unsur-Unsur Pendidikan. *Al Urwatul Wutsqa: Kajian Pendidikan Islam*, 2(1), 1–8.
- Ramli M.Kholil. (2020). Konsep Kebudayaan KI HADJAR DEWANTARA. *Aqidah Dan Filsafat Islam*, 16–75.
- Regency, B., & Figures, I. N. (2021). Kabupaten banyuasin dalam angka.
- Rifai, A. (2011). Pengantar Metodologi Penelitian. In *Antasari Press*.
- Rosana, E., Thirtawati, T., Arbi, M., & Ridwan, M. (2021). Sistem Agribisnis Integrasi Padi Kerbau Dan Pola Pemeliharaan Kerbau Di Kecamatan Pampangan Sumatera Selatan. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 18(1), 58. <https://doi.org/10.20961/sepa.v18i1.45630>
- Rospina. (2020). *Pengaruh Sosial Ekonomi Terhadap Minat Masyarakat Beternak Kerbau Di Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara*. <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/19859/> diakses pada 1 Maret 2022
- Safitri, S. (2016). Sejarah Perkembangan Otonomi Daerah Di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Sejarah*, 5(9), 79–83. <http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/dih/article/view/278>
- Safitri, S., & Sair, A. (2017). Perkembangan Kehidupan Sosial Ekonomi dan Budaya Petani Gambir di Desa Toman Kecamatan Babat Toman Kabupaten Musi Banyuasin Tahun 1990-2015 (Sumbangan Materi Pada Mata Pelajaran Sejarah Indonesia Wajib Kelas X MIPA di SMA Negeri 1 Babat Toman). *Criksetra: Jurnal Pendidikan ...*, 2015, 30–31. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/criksetra/article/view/5320>
- Sabar, A., Agustiningrum, C., Makkarennu, M., & Supratman, S. (2023). STUDI SOSIAL EKONOMI MASYARAKAT TERHADAP PEMANFAATAN SUMBER DAYA ALAM DI DESA MATANO: A Community Socio-Economic Study On The Use Of Natural Resources In Matano Village. *Celebica Jurnal Kehutanan Indonesia*, 4(1), 40–61.
- Saputra, S. (2019). Kontribusi Nilai Tambah Susu Kerbau Menjadi Produk Olahan Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan. *Skripsi*, S.

- Saraswati, M. (2018). *Be Smart Ilmu Pengetahuan Sosial. Grafindo Media Pratama*, 15.
- Sartika, D., Saluza, I., Informatika, T., Indo, U., Mandiri, G., Informatika, M., Indo, U., Mandiri, G., Indo, U., & Mandiri, G. (2021). *PEMANFAATAN SOCIAL ADVERTISING SEBAGAI MEDIA PROMOSI PENDAHULUAN Gulo Puan merupakan makanan khas Palembang yang keberadaannya saat ini semakin langka . Dahulu Gulo Puan terkenal sebagai makanan para bangsawan ( Trisnawati , 2020 ). Gulo Puan terbuat dari . 4(3), 269–274.*
- Sartika, D., Saluza, I., & Roswaty. (2020a). Inovasi produk olahan susu Kerbau Rawa (puan) menjadi minuman fermentasi. *Seminar Nasional AVoER XII, November*, 18–19.
- Sartika, D., Saluza, I., & Roswaty. (2020b). Penerapan Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Sebagai Strategi Pemasaran Produk *Gulo Puan* Desa Bangsal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat APTEKMAS*, 3(2), 47–54. <http://dx.doi.org/10.36257/apts.vxix>
- Sartika, D., Saluza, I., & Roswaty, dan. (2019). Branding Produk *Gulo Puan* dan Produk Inovasi *Gulo Puan* (Puan Candy) sebagai Makanan Khas Palembang dari Ogan Komering Ilir (OKI). *Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri*, 212–220.
- Savira, F., & Suharsono, Y. (2017). Makanan Tradisional. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 01(01), 1689–1699.
- Sayono, J. (2021). Langkah-Langkah Heuristik Dalam Metode Sejarah Di Era Digital. *Sejarah Dan Budaya : Jurnal Sejarah, Budaya, Dan Pengajarannya*, 15(2), 369. <https://doi.org/10.17977/um020v15i22021p369-376>
- Siagian, W. (2010). Perilaku Sosial Ekonomi Masyarakat Dalam Mengolah Terumbu Karang. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Ukrida*, 10(3), 96772.
- Soepono, S., Hartini, S., Lindyastuti, E., Gurning, E., Wigati, D. M., Maryeti, Silvana, D., Triwanta, B., Widodo, S., Rahayu, Y., Muryani, S., & Tarigan, N. M. (2004). *Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera). Kemdikbud*, 344.
- Sri Utami. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya Universitas Pancasila Journal. *Universitas Pancasila Journal*, 8(2), 1–9.
- Sukmana, Wulan Juliani. (2021). Metode Penelitian Sejarah (Metode Sejarah). *Seri Publikasi Pembelajaran*, 1(2), 1–4.
- Sumarto. (2019). 49-Article Text-224-1-10-20190709. *Budaya, Pemahaman Dan Penerapannya: “Aspek Sistem Religi, Bahasa, Pengetahuan, Sosial, Kesenian Dan Teknologi”*, 1(2), 1–16.

- Sumatera, W. (2007). *Upaya Peningkatan Produksi Susu Kerbau Untuk*. 10, 178–184.
- Syakhrani, A. W., & Kamil, M. L. (2022). Budaya Dan Kebudayaan: Tinjauan Dari Berbagai Pakar, Wujud-Wujud Kebudayaan, 7 Unsur Kebudayaan Yang Bersifat Universal. *Journal Form of Culture*, 5(1), 1–10.
- Thoriq Maulana, M., Hilmi Habibullah, M., Sunandar, Sholihah, N., Ainul Rifqi L. P., M., & Fahrudin, F. (2017). Riset Analisis Mata Pencaharian Masyarakat Di Lahan Gambut Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatera Selatan. *Laporan Akhir*, 1(201310200311137), 78–79.
- Tsuji, T., Febriany, D. S., Widiastuti, I., & Yazid, M. (2022). Uses of Domestic Water Buffalo Milk in South Sumatra, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 995(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/995/1/012018>
- Tsuji, Takashi. (2019). Traditional water buffalo milk production and consumption in Southeast Asia. *The Proceedings of the 9th Asian Food Study Conference, December*, 15–20.
- Waharjani. (2015). Makanan Yang Halal Lagi Baik Dan Implikasinya Terhadap Kesalehan Seseorang Oleh: Waharjani Tafsir Hadis Universitas Ahmad Dahlan. *Komunikasi Dan Pendidikan Islam*, 4(2), 193–204.
- Wasal Falah, M., Jayanti, Y., & Utami, S. (2013). Rumah Indonesia Bernuansa “Indonesia Negara 1000 Budaya” Sebagai Informasi Sekaligus Untuk Memperkenalkan Indonesia Pada Masyarakat Di Perbatasan. *Pekan Ilmiah Mahasiswa Nasional Program Kreativitas Mahasiswa - Gagasan Tertulis 2013*, 21, 1–6. <http://adimo22.blogspot.com/2013/06/kebudayaan->
- Widiastuti, I. (2023). *Swamp Buffalow*.
- Yuliati, K., & Hamzah, B. (2022). The Traditional Local Product *Gulo Puan* in Chocolate Bar Making. *International Journal of Science and Research*, 11(2), 2020–2022. <https://doi.org/10.21275/SR22205162931>
- Yuliati, K., Hamzah, R. S., & Hamzah, B. (2022). Feasibility study on indigenous confectionery business - the case of *Gulo Puan* industries. *Economia Agro-Alimentare*, 24(1). <https://doi.org/10.3280/ecag2022oa12375>
- Zamroni, M. (2019). *Indra Tjahyadi Hosnol Wafa Kajian Budaya Lokal Al*.



**DAFTAR INFORMAN**

| No. | Nama              | Pekerjaan/Jabatan  | Umur     |
|-----|-------------------|--|----------|
| 1.  | Hoirul Anwar S.IP | Staf Pemerintahan dan Pelayanan Publik Kantor Camat Rambutan | 46 Tahun |
| 2.  | Fahroden S.P      | Pegawai Negeri Sipil Kantor Camat Rambutan                   | 53 Tahun |
| 3.  | Mulyadi           | Kepala Desa Rambutan   | 50 Tahun |
| 4.  | Kurnila Sari      | Sekretaris Desa Rambutan                                     | 27 Tahun |
| 5.  | Kartubi           | Peternak Kerbau Dan Pemilik Usaha <i>Gulo Puan</i>           | 62 Tahun |
| 6.  | Darwisa           | Pemilik Usaha <i>Gulo Puan</i>                               | 56 Tahun |
| 7.  | Bustomi           | Dinas Peternakan / Bagian Penyuntikan Ternak Kerbau Dan Sapi | 54 Tahun |
| 8.  | Paria             | Masyarakat Desa Rambutan                                     | 64 Tahun |
| 9.  | Heri              | Peternak Kerbau Desa Rambutan                                | 34 Tahun |