PERKEMBANGAN KULINER MARTABAK HAR DI PALEMBANG PADA TAHUN 2000-2017 (SUMBANGAN MATERI MATA KULIAH KEARIFAN LOKAL)

SKRIPSI

Oleh

Dedi Setiawan

06041181419004

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH

JURUSAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS SRIWIJAYA INDRALAYA

2019

PERKEMBANGAN KULINER MARTABAK HAR DI PALEMBANG TAHUN 2000-2017 (SUMBANGAN MATERI MATA KULIAH KEARIFAN LOKAL)

SKRIPSI

Oleh

Dedi Setiawan

NIM: 06041181419004

Program Studi Pendidikan Sejarah

Telah diujikan dan lulus pada:

Hari/Tanggal: Sabtu/ 20 Juli 2019

TIM PENGUJI

1. **Ketua** : **Dr. Farida, M.Si.**
2. **Sekretaris** : **Dra. Yunani Hasan, M.Pd**
3. **Anggota** : **Drs. Alian Sair, M. Hum**
4. **Anggota** : **Drs. Supriyanto, M.Hum**
5. **Anggota** : **Dra. Sani Safitri M.Si**

Indralaya, Juli 2019
Mengetahui,
Koordinator Prodi Pend. Sejarah,

Dr. Syarifuddin M.Pd
NIP. 198411302009121004

Scanned with CamScanner

PERKEMBANGAN KULINER MARTABAK HAR DI PALEMBANG TAHUN 2000-2017 (SUMBANGAN MATERI MATA KULIAH KEARIFAN LOKAL)

SKRIPSI

Oleh

Dedi Setiawan

NIM: 06041181419004

Program Studi Pendidikan Sejarah

Disetujui untuk diajukan dalam ujian akhir Program Sarjana

Pembimbing 1,	**Pembimbing II,** a.n. koordinator
Dr. Farida, M.Si	**Dra. Yunani Hasan, M.Pd**
NIP. 196009271987032002	**NIP. 195603101986032005**

Mengetahui,

Koordinator Prodi Pend. Sejarah,

Dr. Syarifuddin, M.Pd

NIP. 198411302009121004

Scanned with CamScanner

PERKEMBANGAN KULINER MARTABAK HAR DI PALEMBANG TAHUN 2000-2017 (SUMBANGAN MATERI MATA KULIAH KEARIFAN LOKAL)

Skripsi

Dedi Setiawan

NIM 06041181419004

Program Studi Pendidikan Sejarah

Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Disetujui,

Pembimbing 1,

Dr. Farida, M.Si.
NIP. 196009271987032002

Pembimbing 2,
a.n. Kaprodi

Dra. Yunani Hasan, M.Pd
NIP. 195603101986032005

Disahkan,

a.n Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu pendidikan
Universitas Sriwijaya
Ketua Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Dr. Farida, M.Si.
NIP. 196009271987032002

Scanned with CamScanner

PERKEMBANGAN KULINER MARTABAK HAR DI PALEMBANG TAHUN 2000-2017 (SUMBANGAN MATERI MATA KULIAH KEARIFAN LOKAL)

SKRIPSI

Oleh

Dedi Setiawan

NIM: 06041181419004

Program Studi Pendidikan Sejarah

Mengesahkan:

Pembimbing 1,

Dr. Farida, M.Si
NIP. 196009271987032002

Pembimbing II,
a.n. Koordinator

Dra. Yunani Hasan, M.Pd
NIP. 195603101986032005

Mengetahui:

Ketua Jurusan
Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial,

Dr. Farida, M.Si.
NIP.196009271987032002

Koordinator Prodi
Pend. Sejarah,

Dr. Syarifuddin, M.Pd
NIP. 198411302009121004

Scanned with CamScanner

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Dedi Setiawan
NIM	: 06041181419004
Program Studi	: Pendidikan Sejarah
Jurusan Pendidikan	: Ilmu Pengetahuan Sosial

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Perkembangan Kuliner Martabak HAR di Palembang Tahun 2000-2017 (Sumbangan Materi Mata Kuliah Kearifan Lokal) ini seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pencegahan dan Penanggulangan Plagiat di Perguruan Tinggi.

Karya ilmiah yang saya tulis ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Sriwijaya maupun perguruan tinggi lainnya.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, dan apabila dikemudian hari ada bukti ketidakbenaran dalam pernyataan tersebut diatas , maka saya bersedia menerima sanksi akademik

Palembang, 15 Juli 2019

Yang membuat pernyataan,

Dedi Setiawan

NIM 06041181320010

Scanned with CamScanner

PRAKATA

Skripsi dengan judul "Perkembangan Kuliner Martabak HAR di Palembang Tahun 2000-2017 (Sumbangan Materi Mata Kuliah Kearifan Lokal) disusun untuk memenuhi 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 kedua pembimbing Dr. Farida, M.Si, dan Dra. Yunani Hasan, M.Pd, terima kasih atas bimbingannya selama penulisan skripsi ini. Terima kasih juga kepada Prof. Dr. Ir. H. Anis Saggaf, MSCE selaku Rektor Universitas Sriwijaya, Prof. Sofendi, M.A. Ph.D., selaku Dekan FKIP Unsri, Dr. Farida, M.Si., selaku Ketua Jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial,. Dr. Syarifuddin, S.Pd. M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Sejarah yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran dalam pengurusan administrasi untuk kelancaran skripsi ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada anggota penguji yang telah memberikan sejumlah saran untuk perbaikan skripsi ini. Terakhir penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang sudah membantu penulis baik secara materi, pikiran (gagasan), tenaga, perasaan dan doa dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi Mahasiswa Universitas Sriwijaya dan bidang Studi Pendidikan Sejarah dalam pengembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni.

Indralaya, 15 Juli 2019

Penulis,

Dedi Setiawan

06041181419004

Scanned with CamScanner

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur, Alhamdulillah ku persembahkan karya sederhana ini untuk:

- Kedua orang tuaku, Bapak Suroto dan Ibu Romsinah yang telah merawat dan mendidikku dengan penuh kasih sayang. Kedua Saudaraku Taufik Hidayat dan Wahyudi yang telah memberikan dorongan untuk menyelesaikan skripsi ini dan juga doanya yang dijabah Allah SWT

- Kedua dosen pembimbingku, Dr. Farida, M.Si, dan Dra. Yunani Hasan, MPd yang dengan sabar, tulus, dan ikhlas membimbingku. Terima kasih juga telah meluangkan waktu dan tenaganya untuk membantuku menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih atas segala nasihat, saran dan motivasinya,

- Dosen Prodi Sejarah, Dr. Farida, M.Si, Dra. Hj. Yunani Hasan, M.Pd., Drs. Alian Sair, M.Hum., Drs. Supriyanto, M.Hum., Dra. Sani Safitri, M.Si., Dr. L. R. Retno Susanti, M.Hum, Drs. Syafruddin Yusuf, M.Pd. Ph.D., Dra. Sri Kartika, Dr. Hudaidah, S.Pd. M.Pd., Dedi Irwanto, S.S. M.Hum., Syarifuddin, S.Pd. M.Pd., Adhitya Rol Asmi, S.Pd. M.Pd., Aulia Novemy Dhita, S.Pd. M.Pd., M. Reza Pahlevi, M.Pd., Dra. Isputaminingsih, M.Hum., (Alm) yang telah memberi ilmu yang bermanfaat. Serta Staf Administrasi Kak Agung Dwi Rizki, S.Pd dan Kak Reno Mardhotillah, S.Sos, yang telah membantu urusan akademik dengan sangat baik.

- Teman seperjuangan *Historia Vitae Magistra 14*, terima kasih telah menemani dan mewarnai kehidupanku di kampus tercinta. Dan untuk Mahasiswa Sejarah angkatan 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, dan 2017 terima kasih telah menjadi bagian dalam sejarah hidupku. Teman spesial, M. Irfanie Wibowo, S.Pd dan juga Medy Dwi Putra yang sudah banyak membantu, selalu berjuang bersama dan bahu-membahu untuk dapat menyelesaikan kuliah walaupun tidak tepat waktu, setidaknya perjuangan yang kita lakukan tidak berakhir dengan sia-sia.

- Keluarga Cemara's, Sandra Riyan Prabowo, S.Pd, Wirdo Sujadmiko, M. Thahir A.Y, S.Pd Aswar Anas, Agung Dwi Rizky, S.Pd, Via Oktalena, Iin Permata Sari, S.Pd, Apriyani Mustika Sari, Riska Anggraini, S.Pd, Nadia Ade Putri, S.Pd, Ellin Ristami, Jeli Miranti, S.Pd, Ika Suryani. Semoga tetap utuh kekeluargaan yang sudah terjalin selama hampir 4 tahun ini. Dan spesial untuk Cacha terima kasih untuk dapat meluangkan waktu bersama meskipun tidak untuk selamanya.

MOTTO

"Jalani Setiap Proses dan Tetap Yakin ALL-IS-WELL"

Scanned with CamScanner

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur atas kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan ridho-Nya skripsi yang berjudul "Perkembangan Kuliner Martabak HAR di Palembang Tahun 2000-2017 (Sumbangan Materi Mata Kuliah Kearifan Lokal) dapat terselesaikan dengan sebaik-baiknya. Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat memperoleh gelar sarjana (S1) pada Program Studi Pendidikan Sejarah, Jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sriwijaya.

Dengan selesainya penulisan skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada kedua pembimbingku Dr. Farida, M.Si, dan Dra. Yunani Hasan, M.Pd, terima kasih atas bimbingannya selama penulisan skripsi ini. Terima kasih juga kepada Prof. Dr. Ir. H. Anis Saggaf, MSCE selaku Rektor Universitas Sriwijaya, Prof. Sofendi, M.A. Ph.D., selaku Dekan FKIP Unsri, Dr. Farida, M.Si., selaku Ketua Jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial,. Dr. Syarifuddin, S.Pd. M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Sejarah yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran dalam pengurusan administrasi untuk kelancaran skripsi ini.

Terima kasih juga untuk seluruh dosen Program Studi Pendidikan Sejarah yang telah banyak memberikan ilmu yang bermanfaat serta bimbingannya selama kuliah. Semoga ilmu yang telah diberikan menjadi berkah dan bermanfaat. Terima kasih kepada Dr. Alian Sair, M.Hum, Dr. Supriyanto, M.Hum, dan Dra. Sani Safitri, M.Si, yang telah memberikan saran dan kritik untuk perbaikan skripsi ini.

Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada narasumber yang mau memberikan informasinya untuk kepentingan pebulisan skripsi ini, H. Abu Bakar HAR, M Taufik Muntazhar, dan segenap kepala cabang martabak HAR.

Scanned with CamScanner

DAFTAR ISI

BAB I Pendahuluan 1

1.1.Latar belakang 1
1.2.Rumusan masalah 5
1.3.Batasan Masalah 6
1.4.Tujuan penelitian 6
1.5.Manfaat penelitian 7

Bab II Tinjauan Pustaka 8

2.1. Pengertian Perkembangan 8
2.2. Pengertian Kebudayaan 9
2.3 Pengertian Kuliner 9
2.3.1 Kuliner di Indonesia 13
2.3.2 Masuknya Kuliner di Indonesia 15
2.3.3 Percampuran Kuliner Indonesia dengan Negara Lain 16
2.3.4 Jenis Jenis Kuliner Daerah di Indonesia 17
2.4 Kuliner di Palembang 18
2.5 Pengertian Martabak 19
2.6 Martabak HAR (Haji Abdul Rozak) 19
2.7 Geografis Palembang 20

Bab III Metodologi 23

3.1 Metode Penelitian 23
3.2 Langkah-Langkah Penelitian 24
3.2.1 Heuristik 24
3.2.2 Kritik Sumber 25
3.2.2.1 Kritik Intern 25
3.2.2.2 Kritik Ekstern 26
3.3.3 Interpretasi 27
3.3.4 Historiografi 28

3.3.5 Pendekatan 29
- Pendekatan Antropologi 29
- Pendekatan Ekonomi 29

3.3.6 Sumbangan Materi 27

Bab IV Pembahasan 31

4.1 Awal Masuknya Martabak HAR 31

4.2. Haji Abdul Rozak 33

4.3 Perkembangan Martabak HAR 35

4.3.1 Martabak HAR Periode Tahun 2000-2005 41

4.3.2 Martabak HAR Periode Tahun 2006-2010 45

4.3.3 Martabak HAR Periode Tahun 2011-2017 48

4.4 Strategi Pengembangan Martabak HAR 54

4.5 Kendala yang Di Hadapi Dalam Upaya Pengembangan Martabak HAR 56

4.6 Sumbangan Materi 57

Bab V Penutup 60

5.1 Kesimpulan 60

5.2 Saran 61

DAFTAR PUSTAKA 63

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Usul Judul Skripsi.....65

Lampiran 2. Persetujuan Judul Skripsi.....66

Lampiran 3. Kartu Bimbingan Skripsi 67

Lampiran 4. Surat Keputusan Pembimbing 71

Lampiran 5. Surat Permohonan Penelitian.....73

Lampiran 6. Surat Keterangan Melakukan Penelitian 78

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel I Jumlah Karyawan dan Produk Penjualan 37

Tabel II Jumlah Cabang Per tahun Periode 2000-2005 42

Tabel III Jumlah Pengunjung Per Tahun Periode 2000-2005 43

Tabel IV Jumlah bahan baku dan penghasilan per tahun periode 2000-2005 44

Tabel V Jumlah Cabang Per tahun Periode 2006-2010 45

Tabel VI Jumlah Pengunjung Per Tahun Periode 2006-20010 46

Tabel VII Jumlah bahan baku dan penghasilan per tahun periode 2006-2010 47

Tabel VIII Jumlah Cabang Per tahun Periode 2011-2017 49

Tabel IX Jumlah Pengunjung Per Tahun Periode 2011-20017 50

Tabel X Jumlah bahan baku dan penghasilan per tahun periode 2011-2017 52

ABSTRAK

Skripsi ini berjudul "Perkembangan Kuliner Martabak HAR di Palembang Tahun 2000-2017(Sumbangan Materi Mata Kuliah Kearifan Lokal Daerah Sumsel). Permasalahan yang di angkat oleh penulis adalah bagaimana perkembangan kuliner martabak HAR di Palembang pada saat ini yang sudah terbagi menjadi tiga generasi yang dilihat dari segi sosial-ekonominya bagi kehidupan pemilik restoran dan para pegawainya. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjelaskan tentang sejarah awal mula berdirinya martabak HAR ini di Palembang hingga ke perkembangannya tahun 2017yang meliputi proses pengerjaan, peralatan yang di pakai, cabang-cabang yang telah didirikan, serta bagaimana proses pemasaran ke konsumen dari satu generasi ke generasi selanjutnya, sementara itu untuk aspek-aspek sosial dan ekonomi yang telah diamati mencakup kehidupan pemilik dan pekerja dalam proses kegiatan sehari-harinya. Perkembangan yang paling dominan adalah pada awal tahun 2010 sampai dengan sekarang karena dengan adanya perkembangan zaman yang kian maju, maka proses penyesuaian terhadap perubahannya juga terus meningkat. Dari perkembangan ini, telah berhasil mendirikan belasan cabang yang ada di sekitaran kota Palembang sendiri maupun di kota lain yang berdekatan yaitu Inderalaya Kabupaten Ogan Ilir. Dalam segi perekonomian hasil yang tercapai dan upah para pekerja di dapat setiap satu bulan sekali dalam jumlah yang tetap. Dengan pemanfaatan sumber media informasi yang telah digunakan dapat menarik minat masyarakat dan menghasilkan jumlah peningkatan penghasilan yang signifikan.

Kata-kata kunci :Martabak HAR, Pekembangan, Cabang

Pembimbing I,

Dr. Farida, M.Si

NIP. 196009271987032002

Pembimbing II,

Dra. Hj. YunaniHasan, M.Pd

NIP 195603101986032005

Mengetahui,
Koordinator Program Studi

Dr. Syarifuddin, S.Pd,M.Pd
NIP 198411302009121004

Scanned with CamScanner

ABSTRACT

This thesis is entitled "Development of HAR Martabak Culinary in Palembang in 2000-2017 (Contribution of Subject Material for South Sumatra Local Wisdom). The problem raised by the author is how the development of the culinary martabak HAR in Palembang at this time which has been divided into three generations that are seen in terms of socio-economic aspects of the life of restaurant owners and their employees. The purpose of this study is to explain the history of the beginning of the founding of this martabak HAR in Palembang to its development in 2017 which includes work processes, equipment used, branches that have been established, and how to process marketing to consumers from one generation to the next generation, while for the social and economic aspects that have been observed include the lives of owners and workers in the process of their daily activities. The most dominant development was in the beginning of 2010 until now because with the development of an increasingly advanced era, the process of adjusting to the changes also continued to increase. From this development, it has succeeded in establishing dozens of branches in the vicinity of the city of Palembang itself as well as in other nearby cities namely Inderalaya, Ogan Ilir Regency. In terms of the economy the results achieved and the wages of workers can be obtained once a month in a fixed amount. With the use of media resources the information that has been used can attract the interest of the community and produce a significant amount of income increase.

Key words: HAR Martabak, Development, Branch

Pembimbing I,

Dr. Farida, M.Si
NIP. 196009271987032002

Pembimbing II,

Dra. Hj. YuniniHasan, M.Pd
NIP 195603101986032005

Mengetahui,
Koordinator Program Studi

Dr. Syarifuddin, S.Pd, M.Pd
NIP 198411302009121004

Scanned with CamScanner

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan ragam etnis dan budayanya dan setiap kebudayaan memiliki ciri khas yang berbeda dari tiap etnis dan suku tersebut. Perbedaan itu dapat dilihat dari bentuk fisik, bahasa, agama, hingga hal-hal yang bersangkutan dengan dengan kehidupan. Indonesia termasuk dalam salah satu negara agraris yang terbentang pulau-pulau pada setiap garis khatulistiwa. Indonesia sendiri memiliki iklim tropis dan memiliki dua musim yaitu musim panas atau kemarau dan musim penghujan. Dilihat dari keadaan geografisnya indonesia sangat strategis karena terletak diantara dua benua dan dua samudra. Indonesia dipenuhi dengan pegunungan merapi yang dapat menyebabkan tanah dinegara ini menjadi subur. Faktor tanah yang subur ini menjadikan pesatnya perkembangan pertanian di Indonesia, letaknya yang strategis membuat indonesia dipenuhi dengan hasil alam baik dari segi makanan pokok maupun makanan pendukung lainnya seperti rempah-rempah. Indonesia menghasilkan hasil pangan yang beragam dan berlimpah, selain itu juga terkenal dengan makanan-makanan yang unik sehingga menjadi tujuan wisatawan asing untuk sekedar singgah dan berkunjung ke Indonesia mencicipi masakan negara khatulistiwa ini. Hasil laut juga sangat mendukung untuk dijadikan komoditas yang tinggi karena letaknya yang setrategis, dan juga dipenuhi beragam flora dan fauna (warawardhana, 1)

Setiap ciri kebudayaan tidak dapat diwariskan secara biologis, tetapi diperoleh melalui proses. Proses yang dilalui adalah proses pembelajaran, dan dengan hasil pembelajaran tersebut tercipta lah sebuah kebudayaan. Kebudayaan tersebut didukung dan diteruskan oleh manusia sebagai anggota masyarakat. oleh karena itu kebudayaan dapat berkembang dari tingkat sederhana ke sesuatu yang lebih modern dan membentuk satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan. Kebudayaan tersebut dapat lebih diperinci kedalam unsur-unsur kebudayaan.

Adapaun unsur-unsur kebudayaan tersebut antara lain bahasa, sistem pengetahuan, organisasi sosial, sistem peralatan hidup dan teknologi, sistem mata pencaharian, sistem religi, dan kesenian. Dalam hal ini yang penulis akan bahas adalah mengenai kesenian. Dari ketujuh unsur kebudayaan tersebut dapat di jabarkan menjadi tiga wujud kebudayaan dan adapun ketiga wujud kebudayaan tersebut antara lain menurut Koentjaraningrat adalah berupa sistem budaya, sistem sosial, dan kebudayaan fisik (Sutardi,23).

Adapun wujud kebudayaan yang pertama adalah sistem budaya yaitu kebudayaan tersebut bersifat abstrak karena berkaitan dengan ide-ide (gagasan), nilai-nilai, norma-norma yang mengikat pada masyarakat sebagai pendukungnya. Sedangkan untuk wujud kebudayaan yag kedua adalah sistem sosial, yaitu keseluruhan aktivitas dan tindakan manusia yang berpola dalam masyarakat, dan dapat diperinci dalam tahap-tahap, yaitu berawal dari kompleks sosial, lalu menjadi pola-pola sosial, dan selanjutnya menjadi tindakan-tindakan. Wujud kebudayaan yang ketiga adalah kebudayaan fisik yaitu bersifat konkret yang tidak hanya dilihat, tetapi dapat diraba dan dirasakan.

Dari ketujuh unsur kebudayaan dan tiga wujud kebudayaan tersebut penulis mengambil unsur kebudayaan kesenian yaitu yang merupakan bagian dari suatu kebudayaan yang dapat digunakan sebagai cara untuk menciptakan rasa keindahan dari dalam jiwa manusia, dan dalam wujud kebudayaannya berupa kebudayaan fisik yang dapat dilihat dan dirasakan yaitu berbentuk kuliner makanan, pada kasus ini membahas martabak HAR

Indonesia memiliki bermacam-macam kuliner makanan, terdiri dari makanan yang beraneka ragam bentuk dan rasa. Kuliner juga erat kaitannya dengan masyarakat, karena kuliner merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Selain itu kuliner di Indonesia juga memiliki filosofis dan sejarahnya. Banyak dari etnis di Indonesia yang menciptakan makanan khas, selain untuk keperluan sendiri ternyata banyak juga yang tersebar luas ke daerah-daerah lain dan menjadikan makanan khas tersebut sebagai makanan yang paling dicari saat

berkunjung di daerah tersebut. Misalnya dari daerah Aceh yang memiliki makanan khas *le Bu Peudah* yang diartikan dalam bahasa Indonesia adalah bubur pedas. Makanan ini disajikan hanya pada saat-saat tertentu saja, yaitu hanya pada waktu bulan puasa sebagai makanan pembuka di Masjid. Bubur pedas ini dibuat dari daun kayu dengan 44 macam dengan jenis daun kayu yang dapat dijadikan sebagai bahan obat-obatan herbal yang biasanya didapatkan di daerah pegunungan. Selain bubur pedas dari daerah Aceh, ada juga makanan khas dari Riau yaitu kue bakar. Makanan ini merupakan makanan tradisional melayu yang berasal dari pulau penyengat. Makanan ini sangat lezat, tetapi dibalik kelezatan makanan ini ternyata juga mengandung lemak karena diolah menggunakan banyak santan kelapa dan telur ayam. Makanan ini adalah makanan yang dapat disajikan setiap saat dan dijadikan makanan sehari-hari dan disukai oleh masyarakat. akan tetapi makanan ini jarang dibuat karena bahan-bahan untuk pembuatannya sulit untuk didapatkan (ensiklopedi makanan tradisional, 2008:128-130)

Selain makanan khas daerah sumatera banyak terdapat pula dari daerah jawa, seperti peuyeum atau tape singkong. Makanan ini dibuat dari olahan singkong yang sudah difermentasikan. Terdapat juga makanan khas dari ibu kota Jakarta yang sudah kita kenal yaitu kerak telor. Kuliner ini adalah jenis makanan jajanan yang bisa disantap santai karena mudah ditemui. Makanan ini terbuat dari ketan, kelapa, udang kering, merica garam dan juga telur sesuai dengan namanya. Ada juga papeda yang merupakan makanan khas dari Maluku dan Papua yang biasanya disajikan dengan ikan tongkol dan dan dibumbui dengan kunyit. Teksturnya sangat lengket dan berwarna putih dan makanan ini juga kaya akan serat maupun nutrisi.

Makanan khas tersebut mampu membuat Indonesia menjadi negara dengan salah satu makanan khas terbanyak di dunia, dan dari beberapa makanan tersebut masuk nominasi makanan terenak di dunia. selain dari daerah-daerah di atas terdapat pula makanan khas dari kota Palembang Sumatera Selatan. Dari kota ini terdapat beberapa makanan khas seperti burgo, tekwan dan pempek.

Palembang sendiri merupakan kota terbesar kedua di Sumatera setelah kota Medan. Kota Palembang ini juga merupakan kota terbuka, karena banyak warga negara asing yang tinggal dan menetap disini. Tak asing lagi bagi masyarakat Palembang banyaknya orang-orang China dan India yang bersebaran di beberapa daerah dikawasan kota Palembang. Dari warga negara asing ini beberapa diantaranya membawa kuliner mereka dan dijajakan di Palembang, dan kemudian oleh masyarakat Palembang diadopsi dan dijadikan makanan khas. Salah satunya adalah karri yang dibawa oleh warga negara keturunan India dan di Palembang disajikan dalam bentuk martabak (*http:/m.jurnal-sejarah.com/id1/2322-2219/palembang_14171_jurnal-sejarah.html diakses pada tanggal 13 02 2019 pada jam 15.32)*

Martabak adalah salah satu makanan yang disukai masyarakat dari beraneka ragamnya makanan yang ada di Indonesia. martabak terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu martabak bangka, martabak manis, dan martabak telur.. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, martabak manis adalah makanan yang tebuat dari adonan terigu, telur, gula yang ditaburi bubuk kacang tanah dan cokelat, kemudian dipanggang dan dilipat, sedangkan definisi martabak telur adalah makanan terbuat dari adonan tepung terigu (untuk lapisan luar) dan adonan telur, daging giling (cincang), dan rempah (untuk bagian isi) yang kemudian digoreng. Martabak telur merupakan makanan yang dalam pengolahannya dengan cara digoreng. Dalam proses pembuatan martabak telur, diperlukan beberapa tahapan diantaranya dalam penyiapan dan percampuran bahan baku dalam menggoreng martabak. Sedangkan untuk penyajiannya martabak telur ini memiliki ukuran yang kecil ataupun perorangan yang siap untuk dihidangkan kepada konsumen.

Masakan yang telah diadopsi oleh masyarakat Indonesia itu sendiri salah satunya adalah karri yang dipopulerkan di Palembang. Di Palembang ada karri yang dicampurkan dengan olahan telur yang ramai ini biasa disebut dengan martabak telur. Martabak ini dipopulerkan oleh Haji Abdul Rozak yang kemudian diberi nama martabak HAR. Haji Abdul Rozak sendiri pertama kali mendirikan

rumah makan ini sejak pada tahun 1947. Haji Abdul rozak ini merupakan saudagar dari india yang merantau ke Palembang dan menikah dengan perempuan asli dari Palembang, lalu mendirikan sebuah rumah makan dengan olahan telur yang dicampurkan dengan kuah karri. Kuah kari ini merupakan jenis masakan khas yang dibawa dari India. Semakin lama martabak ini kemudian dikenal luas oleh masyarakat Palembang. Haji Abdul Rozak sendiri wafat pada tahun 2001, kemudian usaha kuliner ini diteruskan oleh Haji Abu Bakar HAR yang merupakan anak dari Haji Abdul Rozak. Beliau meneruskan usaha dari almarhum ayahnya. Sampai saat ini beliau masih memegang martabak HAR yang diwariskan oleh ayahnya dan sudah meregenerasi lagi yang diteruskan oleh anak nya yaitu M. Taufik Muntazhar (yuni, wawancara:24 januari).

Martabak HAR ini berbeda dari jenis martabak lainnya di Indonesia, karena merupakan olahan yang memang tercipta dari Palembang. Martabak ini sudah mengalami banyak inovasi yang membuatnya berbeda dan menggunakan bumbu rempah dari indonesia agar cita rasanya dapat diterima oleh masyarakat indonesia khususnya orang Palembang. Bisa dilihat dari tekstur martabak HAR tampak tidak ada perbedaan dengan martabak di India karena sama-sama memakai kuah karri yang merupakan khas negara India, tetapi perbedaannya dapat dirasakan setelah memakannya yang dimana martabak HAR memiliki kuah karri yang tidak terlalu kental, aroma yang tidak terlalu menyengat dan rasa yang tidak terlalu kuat seperti kuah asli dari India karena sudah dimodifikasi sehingga berbeda rasanya. Sebelum terkenal dan besar dikota Palembang, awalnya martabak ini pada awalnya hanya sebuah jajanan kecil yang dahulunya masih menggunakan gerobak dalam penjualannya (yuni, wawancara:24 januari).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana menjelaskan perkembangan martabak har pada tahun 2000-2017?
2. Bagaimana menjelaskan strategi pengembangan usaha kuliner martabak har?
3. Apa saja hambatan dalam mengembangkan usaha kuliner martabak har?

1.3 Batasan Masalah

Untuk memudahkan pemahaman terhadap penelitian ini sekaligus agar tidak terjadi kesalahpahaman, maka diperlukan adanya pembatasan dalam suatu masalah. Oleh karena itu, dalam penelitian ini perlu dibatasi ruang lingkup kajiannya yang meliputi sebagai berikut.

1. Skup Tematikal

   Skup ini merupakan pembatasan agar dalam penelitian tidak keluar dari tema yang telah ditentukan sebelumnya. Peneliti dalam penelitian ini mengambil tema mengenai "Peran Abu Bakar HAR dalam Perkembangan Kuliner Martabak HAR di Palembang pada tahun 2000-2017".

2. Skup Spasial

   Skup spasial dalam penelitian ini yaitu mengadakan pembatasan wilayah yang menjadi objek dan peristiwa yang terjadi. Dalam penelitian ini wilayah yang dicakup adalah Kota Palembang.

3. Skup Temporal

   Skup temporal yaitu berhubungan langsung dengan kurun waktu atau kapan peristiwa itu terjadi. Dalam penelitian ini yang diambil adalah kurun waktu tahun 2000 karena peran dari Abu Bakar HAR sendiri dimulai dari tahun ini dan terdapat beberapa perubahan-perubahan di dalamnya. Dipilihnya tahun 2017 karena peneliti mengambil perkembangan terakhir dari tempat tersebut.

1.4 Tujuan Masalah

Sesuai dengan permasalahan di atas, penulisan penelitian ini dimaksudkan untuk :

1. Untuk menjelaskan perkembangan kuliner martabak har pada tahun 2000-2017
2. Untuk menjelaskan strategi yang dilakukan untuk memajukan usaha kuliner martabak har.
3. Untuk menjelaskan apa saja hambatan yang telah dilalui dalam pengembangan usaha kuliner martabak har.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi akademisi terutama mahasiswa dapat dijadikan acuan pembelajaran dan pengembangan pengetahuan sejarah lokal di Indonesia.
2. Bagi lembaga pendidikan dapat dijadikan sebagai penunjang pengajaran sejarah di sekolah maupun perkuliahan khususnya Program Studi Pendidikan Sejarah.
3. Bagi organisasi-organisasi pecinta sejarah dan yang bergerak secara nasional, penulisan ini dapat menjadi sumber ilmiah ataupun bahan kritisi yang akan menghidupkan dunia intelektual sejarah.
4. Bagi umum, diharapkan mampu menjadi informasi dan pengetahuan yang jelas kepada masyarakat mengenai kuliner yang terdapat pada kota Palembang khususnya martabak HAR 1947.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmadi, Abu. (2004). *Sosiologi Pendidikan.* Jakarta: Rineka Cipta.

Ajawaila, Jacob W. (2000). Orang Ambon dan Perubahan Kebudayaan. *Antropologi Indonesia*. 61: 16-25.

Alian. *Metodologi Sejarah dan Implementasi dalam Penelitian.* http://eprints.unsri.ac.id/1/1_metodologi_sejarah_dan_implementasi_dalam_penelitian.pdf, diakses tanggal 2 September 2018.

Apindis, dkk. (2018). Makna Simbolik Tari *Kejei* Suku Rejang. *Jurnal Sosiologi Nusantara*. 4 (2): 64-75.

Arios, Rois Leonard dan Yondri. (2007). *Kutai Konsep dan Eksistensinya pada Masyarakat Rejang di Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu*. Direktorat Jenderal Nilai Budaya, Seni dan Film Departemen Kebudayaan dan Pariwisata.

Badan Musyawarah Adat Rejang Lebong. (2012). *Lepeak Hukum Adat Jang*. Curup: Pemerintah Kabupaten Rejang Lebong.

Badan Pusat Statistik. (2018). *Kabupaten Rejang Lebong dalam Angka 2018*. Curup: CV Merdeka.

Briones Alonso, E., Cockx, L., & Swinnen, J. (2018). Culture and food security. *Global food security*, *17*, 113-127.

Casson, M. (2006). Culture and economic performance. *Handbook of the economics of art and culture*, *1*, 359-397.

Chen, X. (2018). Culture and shyness in childhood and adolescence. *New Ideas in Psychology*, *53*, 58-66.

Daliman, A. (2012). *Metode Penelitian Sejarah*. Yogyakarta: Ombak.

Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (1978). *Adat Istiadat Daerah Bengkulu*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Devi, Silvia. (2016). Orang Rejang dan Hukum Adatnya: Tafsiran Atas *Kelpeak Ukum* Adat *Ngen Ca'o Kutei Jang* Kabupaten Rejang Lebong. *Jurnal Antropologi*: *Isu-Isu Sosial Budaya*. 18 (1): 39-50.

Dewi, Ernita. (2012). Transformasi Sosial dan Nilai Agama. *Substantia*. 14(1): 112-121.

Ekorusyono. (2013). *Kebudayaan Rejang*. Yogyakarta: Buku Litera.

Grzegorczyk, M. (2019). The role of culture-moderated social capital in technology transfer–insights from Asia and America. *Technological Forecasting and Social Change*.

Hasan, Zulman. (2015). *Anok Kutai Rejang*. Dinas Pariwisata Kebudayaan dan Perhubungan Kabupaten Lebong.

Huda, M. Dimyati.(2016). Pendekatan Antropologis dalam Studi Islam. *Didaktika Religia*. 4 (2): 139-162).

Ihromi, T.O. (2016). *Pokok-Pokok Antropologi Budaya*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

Iriani, dkk. (2004). *Tatakrama Suku Bangsa Rejang di Kecamatan Curup Provinsi Bengkulu*. Proyeksi Pengkajian dan Pemanfaatan Sejarah dan Tradisi Padang.

Irwanto, Dedi dan Alian Sair. (2014). *Metodologi dan Historiografi Sejarah*. Yogyakarta: Eja Publisher.

Kartodirdjo, Sartono. (1992). *Pendekatan Ilmu Sosial dalam Metodologi Sejarah.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Khoiruddin, M. Arif. (2014). Pendekatan Sosiologi dalam Studi Islam. 25 (2): 393-408.

Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.

Lyman, R. L. (2008). Culture, concept and definitions. 1070-175.

Maran, Rafael Raga. (2007). *Manusia dan Kebudayaan dalam Perspektif Ilmu Budaya Dasar*. Jakarta: Rineka Cipta.

Muhardi dan Hadi Sanjaya. (2003). *Bimbang Kejai Adat Perkawinan Rejang*. Bengkulu: CV Citra Sahabat.

Naletelich, K., & Paswan, A. K. (2017). Art infusion in retailing: The effect of art genres. *Journal of Business Research, 85*, 514-522.

Patton, M. Q. (2005). Qualitative research. *Encyclopedia of statistics in behavioral science*. 3. 1633-1636.

Pedoman Bengkulu. (2018). *Tarian Sakral dari Bengkulu*. http://pedomanbengkulu.com/2018/07/tarian-sakral-dari-bengkulu/. Diakses pada 21 Januari 2019.

Pradewi, Sellyana dan Wahyu Lestari. (2012). Eksistensi Tari Opak Abang sebagai Tari Daerah Kabupaten Kendal. *Jurnal Seni Tari*. 1 (1): 1-12.

Prasetya, Joko Tri, dkk. (2009). *Ilmu Budaya Dasar*. Jakarta: Rineka Cipta.

Price, J. (2007). *Applied sociology: Terms, topics, tools, and tasks*. Cengage Learning. 1. 858-860.

Priyadi, Sugeng. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan Sejarah*. Yogyakarta: Ombak.

Raco, J. R. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT Grasindo.

Rofi'i, M. (2012). *Atlas Tematik Rejang Lebong*. Jakarta: PT Sunda Kelapa Pustaka.

Seramasara, I Gusti Ngurah. (2017). Perubahan Kreativitas Seni Sebuah Proses Simbolis dalam Kategori Sejarah. *Mudra Jurnal Seni Budaya*. 32 (2): 178-185.

Setiadi, dkk. (2006). *Ilmu Sosial Budaya Dasar*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.

Shadily, Hasan. (1993). *Sosiologi untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.

Siddik, Abdullah. (1980). *Hukum Adat Rejang*. Jakarta: Balai Pustaka.

Soekanto, Soerjono. (1982). *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.

Soelaeman, Munandar. (2007). Ilmu Budaya Dasar. Bandung: PT Refika Aditama.

Stuart-Fox, M. (2015). Rethinking the evolution of culture and cognitive structure. *Journal of Cognition and Culture*, *15*(1-2), 109-130.

Sudarsono. (2012). *Tari-Tarian Indonesia*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Sudibyo, Lies, dkk. (2013). *Ilmu Sosial Budaya Dasar*. Yogyakarta: CV Andi Offset.

Susianto, Darwin. (2015). *Menyibak Misteri Bangkahulu*.Yogyakarta: Ombak.

Syah, Mabrur. (2016). *Adat Perkawinan Suku Rejang dalam Persfektif Islam*. Banten: Patju Kreasi.

Syarkowie, Astuti, dkk. (2010). *Buku Ajar Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK) Ilmu Sosial Budaya Dasar*. Universitas Sriwijaya.

Tim Penyusun Naskah CR Bengkulu. (1970). *Tambo Kejai Beserta Lima Buah Cerita Rakyat Lainnya*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Trizilia, Erin Kartika. (2014). *Fungsi Tari Kejei pada Upacara Perkawinan di Curup Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu* . Yogyakarta.

Widagdho, Djoko, dkk. (1994). *Ilmu Budaya Dasar*. Jakarta: Bumi Aksara.

Widyosiswoyo, Supartono. (2004). *Ilmu Budaya Dasar*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Wiranata, I Gede A. B. (2002). *Antropologi Budaya*. Bandung: PT Citra Aditya Bakti.

Wulff, Helena. (2015). *Dance, Antropology of.* 5: 666-670.