

**PERANAN HAJI ABDUL ROZAK SEBAGAI PEMBUKA
KULINER MARTABAK HAR INDIA
DI PALEMBANG 1947-2001**

SKRIPSI

Oleh :

Siti Amelia

352019008



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH
2023**

**PERANAN HAJI ABDUL ROZAK SEBAGAI PEMBUKA KULINER MARTABAK
HAR INDIA
DI PALEMBANG 1947-2001**

SKRIPSI

Diajukan Kepada

Universitas Muhammadiyah Palembang

Untuk memenuhi salah satu persyaratan

Dalam menyelesaikan program Sarjana Pendidikan

Oleh

Siti Amelia

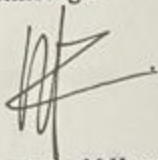
Nim 352019008

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH**

2023

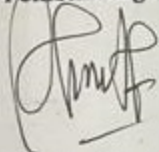
Skripsi oleh Siti Amelia ini telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Palembang, 29 Agustus 2023
Pembimbing I



Dr. Apriana, M.Hum.
Palembang, Agustus 2023

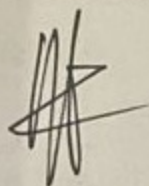
Pembimbing II



Dra. Nurhayati Dina, M.Pd.
Palembang, Agustus 2023

Skripsi oleh Siti Amelia ini, telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal 29 Agustus 2023

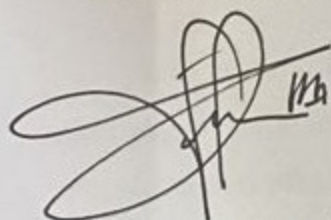
Dewan Penguji



Dr. Apriana, M.Hum

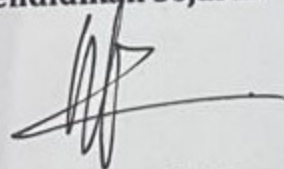


Dra. Nurhayati Dina, M.Pd



Dra. Fatmah, M.Hum

**Mengetahui
Ketua Program Studi
Pendidikan Sejarah**



Dr. Apriana, M, Hum.

**Mengesahkan
Dekan
FKIP UMP**



Dr. H. Rusdy AS, M.Pd.

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Siti Amelia
Nim : 352019008
Program studi : Pendidikan Sejarah
Telp/Hp : 082125291865

Menyatakan bahwa skripsi berjudul :

Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembuka Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001

Beserta seluruh isinya adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan dalam masyarakat ilmiah.

Atas pernyataan ini, saya siap menerima segala sanksi yang berlaku atau yang ditetapkan, apabila di kemudian hari ternyata saya tidak benar atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian skripsi saya.

Palembang, 30 Agustus 2023
yang menyatakan



Siti Amelia
Nim : 352019008

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

Allah tidak akan membiarkanmu berjalan sendirian, nikmati dan jalani proses yang ada. Lihatlah segalanya lebih dekat dan kau akan mengerti. Tidak ada keberhasilan tanpa adanya kegagalan di masa lalu. Berani mencoba berarti kamu berani untuk maju kedepan.

PERSEMBAHAN :

Tidak dapat dipungkiri telah banyak orang yang membantu penulis selama menyelesaikan Skripsi penelitian ini, maka dari itu izinkan penulis untuk mempersembahkan Skripsi ini kepada orang-orang yang telah membantu penulis :

- ❖ Aku persembahkan cinta dan sayangku kepada kedua orang tuaku (Ayahanda Lukman dan Ibunda Lismawati), Saudaraku (Marisa S.IP , Darmanto, Siti Soleha S.M), yang telah memberikan motivasi dan inspirasi serta tiada henti memberikan dukungan moral dan materialnya.*
- ❖ Aku persembahkan ucapan terima kasihku kepada orang terdekatku (Ego Putra Surya) yang telah membantu dan menemaniku dalam menyelesaikan skripsi ini.*
- ❖ Untuk dosen pembimbing skripsiku ibu Dr. Apriana M.Hum sebagai pembimbing I dan ibu Dra. Nurhayati Dina M.Pd sebagai pembimbing II yang selalu sabar membimbingku dan memberikan saran yang sangat berarti dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.
Keluarga besar Posko 217 Talang Seleman Ogan Ilir.*
- ❖ Almamaterku.*

Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembuka Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001.

ABSTRAK

Amelia, Siti. 2019. *Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001* Skripsi. Program Studi Pendidikan Sejarah , Program Studi (S1), Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Palembang.

Dosen Pembimbing (I) Dr. Apriana M. Hum (II) Dra. Nurhayati Dina M. Pd

Kata Kunci : *Peranan, Haji Abdul Rozak, Kuliner India di Palembang.*

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh keingintahuan penulis untuk mengetahui *Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001* dalam bentuk skripsi. **Rumusan Masalah** ini adalah : (I) Apa yang melatarbelakangi Haji Abdul Rozak membuka kuliner martabak HAR India ke Palembang pada tahun 1947 ?.(II) Bagaimana peranan Haji Abdul Rozak dalam memperkenalkan kuliner Martabak HAR India ke Palembang 1947-2001 ? (III) Bagaimana dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner martabak HAR India yang dibawa Haji Abdul Rozak bagi perekonomian masyarakat Palembang ? (IV) Sumbangan apa yang diberikan pada mata kuliah sejarah perekonomian Indonesia ? : **Metode dan Jenis Penelitian** yang digunakan dalam penelitian ini adalah : **Metode Historis dan deskriptif kualitatif**, dengan pendekatan geografi, sosiologi, antropologi, budaya dan ekonomi. Setelah data dikumpulkan melalui metode *heuristik* kemudian di *verifikasi* lalu di *interpretasi* dan pada tahap akhir dilakukan penulisan sejarah (*Historiografi*). **Kesimpulan** dari penelitian ini adalah (1) Latar belakang Haji Abdul Rozak membuka kuliner martabak HAR India ke Palembang 1947-2001 adalah karena rasa kerinduan Haji Abdul Rozak pada kampung halamannya yaitu India, juga dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor internal dan eksternal. Faktor internal karena Haji Abdul Rozak ingin memperbaiki perekonomian keluarga agar menjadi lebih baik lagi dan faktor eksternal dikarenakan Haji Abdul Rozak ingin memperkenalkan kuliner atau kebudayaan asli India kepada masyarakat luas.(2)Peranan Haji Abdul Rozak dalam memperkenalkan kuliner martabak HAR India di Palembang 1947-2001, pertama Haji Abdul Rozak mempunyai peranan sebagai orang yang membawa, memperkenalkan , membuka dan mengembangkan kuliner Martabak HAR India di Palembang dari tahun 1947 sampai sekarang (2023). Kedua Haji Abdul Rozak berperan sebagai tokoh yang mengkolaborasikan martabak bombay menjadi martabak telur memperkenalkan menu terbaru seperti martabak sayur, menciptakan menu terbaru seperti nasi briyani dan nasi minyak dengan brand namanya sendiri yaitu Haji Abdul Rozak. (3)Dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner Martabak India di Palembang berdampak pada bidang ekonomi dan sosial budaya. Pada bidang ekonomi, dengan adanya Rumah Makan Martabak HAR maka dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar atau masyarakat Palembang seperti menjadi pekerja atau pelayan Rumah Makan , juru parkir dan timbulnya jasa titip atau jasa transportasi serta menjadi ide jualan yang menarik bagi masyarakat dengan cara mengikuti berjualan martabak meskipun berbeda dalam segi varian dan rasa., sedangkan dampak sosial budaya yaitu adanya pengaruh terhadap kebudayaan India yang ikut masuk bergabung menjadi kebudayaan Palembang. seperti halnya makanan atau kuliner asli India kini sudah banyak ditemui di Palembang terutama dengan kuah kari India yang sekarang banyak dijumpai makanan Indonesia terutama makanan Palembang yang disajikan bersama dengan kuah kari seperti contohnya makanan asli Palembang yaitu ragit dan celimpungan.

Kata Kunci : *Peranan, Haji Abdul Rozak Pembawa, Kuliner Martabak India*

ABSTRACT

Amelia, Siti. 2019. The Role of Haji Abdul Rozak as a Carrier of Indian HAR Martabak Culinary in Palembang 1947-2001 Thesis. History Education Study Program, Study Program (S1), Faculty of Teacher Training and Education, Muhammadiyah University of Palembang.

Supervisor (I) Dr. Apriana M. Hum (II) Dra. Nurhayati Dina M.Pd

Kata Kunci : Peranan, Haji Abdul Rozak, Kuliner India di Palembang.

This research is motivated by the author's curiosity to know the Role of Haji Abdul Rozak as a Carrier of Indian HAR Martabak Culinary in Palembang 1947-2001 in the form of a thesis. The formulation of this problem is: (I) What was the background for Haji Abdul Rozak to open HAR Indian culinary martabak to Palembang in 1947? (II) What was the role of Haji Abdul Rozak in introducing Indian HAR Martabak culinary to Palembang 1947-2001? (III) What is the impact caused by the existence of Indian HAR martabak culinary brought by Haji Abdul Rozak for the economy of the people of Palembang? (IV) What contribution was made to the Indonesian economic history course? : Research methods and types used in this study are: Historical and descriptive qualitative methods, with geographical, sociological, anthropological, cultural and economic approaches. After the data is collected through the heuristic method, it is then verified, then interpreted, and in the final stage, historical writing (historiography) is carried out. The conclusions of this study are (1) Haji Abdul Rozak's background in opening HAR India's martabak culinary to Palembang 1947-2001 was due to Haji Abdul Rozak's longing for his hometown, namely India, also influenced by two factors, namely internal and external. Internal factors because Haji Abdu Rozak wants to improve the family's economy so that it becomes even better and external factors because Haji Abdul Rozak wants to introduce authentic Indian culinary or culture to the wider community. (2) The role of Haji Abdul Rozak in introducing HAR Indian culinary martabak in Palembang 1947-2001, first Haji Abdul Rozak has the role of being the person who brought, introduced and opened and developed HAR Indian culinary Martabak in Palembang from 1947 until now 2023 (3) The impact caused by the existence of Indian Martabak culinary in Palembang has an impact on the economic sector with the presence of HAR martabak culinary, it can open up jobs for the surrounding community, become an interesting selling idea for other people, socio-cultural impacts, namely the influence on Indian culture that also enters become part of Palembang culture. As with authentic Indian food or culinary, you can now find it in Palembang, for example, Palembang's original food, namely yeast and celimpungan.

Keywords: Role, Haji Abdul Rozak Carrier, Indian Martabak Culinary

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang selalu memberikan segala limpahan rahmat, bimbingan, petunjuk serta hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul *Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembuka Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001*

Tulisan ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Strata I (S1) dalam Program Studi Pendidikan Sejarah Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Palembang.

Dengan selesainya penulisan ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Rusdy AS. M.Pd., Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Palembang.
2. Dr. Apriana. M. Hum., Ketua Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Sekaligus pembimbing I dalam penulisan skripsi ini yang telah memberikan pengarahan dan senantiasa dengan sabar membimbing dan terus memotivasi penulis untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Dra. Nurhayati Dina. M.Pd., Pembimbing II dalam penulisan skripsi ini telah memberikan masukan dan motivasi kepada penulis untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
4. Semua dosen yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan seluruh Staf administrasi yang telah membantu selama penulisan menyelesaikan perkuliahan.
5. Kedua orang tuaku, ayahanda Lukman dan ibunda Lismawati yang tercinta yang selalu mendoakan, memberikan motivasi, pengorbanan dan dorongan baik moril maupun material, sehingga tercapai keberhasilan penulis dalam menyelesaikan pendidikan ini.

6. Saudara kandungku Marisa S.IP , Darmanto, kakak iparku Afriyansa S.Pd dan tak lupa saudara kembarku Siti Soleha S.M, atas semangat dan motivasi yang telah diberikan kepadaku dan dukungan moril dan material dan tak lupa keponakan ku Shanum Kirei Adzkadina sebagai penghibur dan penyemangat yang lebih untuk pulang kerumah dan mengerjakan skripsi ini sampai dengan selesai
7. Sahabat dekatku Ego putra surya yang selalu menemani dan membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua narasumber yang telah memberikan informasi mengenai Haji Abdul Rozak yaitu Teguh, Anwar, Abu, Sumi, Obay, Wahid dan Syamsul.
9. Teman seperjuangan Program Studi Pendidikan Sejarah angkatan 2019.
10. Seluruh teman-teman Mahasiswa KKN posko 217 desa Talang Seleman kabupaten Ogan Ilir.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan-kekurangan. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga amal baik dari semua pihak akan mendapat balasan yang setimpal dari Allah SWT, Amin.

Palembang, 2023
Penulis

Siti Amelia

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGUJI	ii
MOTTO	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR Lampiran	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang	1
B. Pembatasan Masalah	8
C. Rumusan Masalah	9
D. Tujuan Penelitian	9
E. Manfaat Penelitian	10
F. Daftar Istilah.....	11
BAB II KAJIAN TEORI	14
A. Kajian Peranan	14
1. Teori Peranan	14
2. Teori Makanan atau Kuliner	18
3. Kuliner di Indonesia.....	20
4. Kuliner Sumatera Selatan (Palembang)	22
a. Makanan Ringan.....	22
b. makanan Sedang	23
c. Makanan Berat.....	23
5. Martabak dan kuah kari.....	24
6. Biografi Haji Abdul Rozak.....	26
B. Kajian Penelitian Relevan	28
BAB III METODE PENELITIAN	32
A. Metode Penelitian	32
B. Pendekatan dan Jenis Penelitian	34
1. Pendekatan Penelitian	34
a. Pendekatan Geografis.....	35
b. Pendekatan Sosiologis.....	35
c. Pendekatan Antropologi	36
d. Pendekatan Ekonomi.....	36
e. Pendekatan Budaya.....	37
2. Jenis Penelitian.....	37

C. Lokasi Penelitian	38
D. Kehadiran Penelitian	39
E. Sumber Data	39
F. Teknik Pengumpulan Data	41
1. Kajian Pustaka.....	41
2. Observasi.....	42
3. Wawancara.....	43
4. Dokumentasi	44
G. Teknik Analisis Data.....	44
1. Reduksi Data	44
2. Sajian Data	45
3. Kesimpulan dan Verifikasi.....	46
4. Tahap- Tahap Penelitian	47
BAB IV PAPARAN DATA HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	50
A. PAPARAN DATA HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	50
1. Deskripsi Data Obsevasi.....	50
2. Deskripsi Data Wawancara.....	52
3. Paparan Data Dokumentasi dan Hasil Temuan.....	68
B. PEMBAHASAN	69
1. Latar Belakang Haji Abdul Rozak Membuka Kuliner Martabak HAR India ke Palembang Pada Tahun 1947	69
2. Peranan Haji Abdul Rozak dalam Membawa Kuliner Martabak HAR India ke Palembang 1947-2001	79
3. Dampak yang ditimbulkan dengan adanya Kuliner Martabak HAR India yang dibawah Haji Abdur Rozak bagi Perekonomian Masyarakat Palembang	87
BAB V KESIMPULAN	92
A. Kesimpulan	92
B. Saran	93
DAFTAR RUJUKAN	94
LAMPIRAN	98

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Keputusan (SK) Dekan Fkip	100
2. Usul Judul Skripsi	101
3. Surat Tugas.....	102
4. Undangan Ujian Skripsi	103
5. Daftar Hadir Simulasi Proposal Penelitian	104
6.Surat Permohonan Riset	105
7. Persetujuan Ujian Skripsi	106
8. Laporan Kemajuan Bimbingan Skripsi.....	107
9. Riwayat Hidup.....	108

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. bservasi awal di Rumah Makan Martabak HAR Simpang Sekip Palembang	98
2. Sepeda Onthel Haji Abdul Rozak	98
3. Cara Pembuatan Martabak HAR	98
4. Kuah Kari Martabak HAR.....	98
5. Foto bersama Bapak Abu salah satu juru masak di Rumah Makan Martabak HAR.....	99
6. Foto Bersama Bapak Anwar Sahabat Dekat Haji Abdul Rozak...99	
7. Foto bersama Bapak Obay Pemilik Cafe TehAba Pasar 16 Ilir Palembang.....	99
8. Martabak telur dan kuah kari Cafe Teh Aba Pasar 16 ilir Palembang	99
9. Dokumentasi pribadi Keluarga Haji Abdul Rozak.....	100
10. Martabak HAR	100
11. Rumah Makan Martabak HAR (Pusat)	100
12. Rumah Makan Martabak HAR Lamo.....	100

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3.1 Tabel Tahap Penelitian	49
4.1 Tabel Daftar Pengumpulan Data Observasi	51
4.2 Tabel Daftar Nama Informan Penelitian	53
4.3 Tabel Hasil Wawancara Terhadap Teguh Orang Kepercayaan Keluarga Haji Abdul Rozak	54
4.4 Tabel Hasil Wawancara Anwar Sahabat Dekat Haji Abdul Rozak.....	57
4.5 Tabel Hasil Wawancara Terhadap Sumi Orang yang bekerja di Rumah Linmas Keluarga Haji Abdul Rozak	62
4.6 Tabel Hasil Wawancara Terhadap Abu Salah Satu Juru Masak di Rumah Makan Martabak HAR Simpang Sekip Palembang	65
4.7 Tabel Hasil Wawancara Terhadap Wahid pengunjung Rumah Makan Martabak HAR Lamo	65
4.8 Tabel Wawancara Terhadap Syamsul Pengunjung Rumah Makan Martabak HAR (Pusat)	66
4.9 Tabel Hasil Wawancara Terhadap Obay Pemilik Cafe Teh Aba Pasar 16 Ilir Palembang	67
4.10 Tabel Perkembangan Rumah Makan Martabak HAR	82

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan ragam etnis dan budayanya dan setiap kebudayaan memiliki ciri khas yang berbeda-beda dari tiap etnis dan suku tersebut. Perbedaan itu dapat dilihat dari bentuk fisik, bahasa, agama, hingga hal-hal yang bersangkutan 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 di negara ini menjadi subur. Faktor tanah yang subur ini menjadikan pesatnya perkembangan pertanian di Indonesia, letaknya yang strategis membuat Indonesia dipenuhi dengan hasil alam dari segi makanan pokok maupun makanan pendukung lainnya seperti rempah-rempah. Selain itu juga terkenal dengan makanan-makanan yang unik, sehingga menjadi tujuan wisatawan asing untuk sekedar singgah dan berkunjung ke Indonesia untuk mencicipi masakan negara khatulistiwa ini. Hasil laut juga sangat mendukung untuk dijadikan komoditas yang tinggi karena letaknya yang strategis, dan juga dipenuhi beragam flora dan fauna (Warawardhana, 2004 : 61).

Palembang pada saat ini merupakan ibu kota Provinsi Sumatra Selatan. Sebagai ibu kota yang menjadi pusat dari pemerintah dan kehidupan masyarakat di Sumatra Selatan Palembang selalu memiliki daya tarik tersendiri sepanjang sejarahnya. Jika ditarik jauh ke belakang, Palembang identik dengan kemaharajaan yang gemilang di masa lampau, yaitu masa kesriwijayaan kerajaan Palembang dan Kesultanan Palembang Darusalam. Palembang yang berada di tepi Sungai Musi menjadi perhatian berat terutama sejak abad ke-17 hingga abad ke-18. Hal ini memuncak pada abad ke-19 ketika Belanda mulai membangun sebuah tanah jajahan bernama

Hindia Belanda dan Palembang menjadi salah satu incaran Belanda dalam menanamkan hegemoninya. Setelah konflik berkecamuk Palembang mengalami proses kontruksi citra simbolik yang tidak terlepas dari romantisme Barat (Muljana, 1981 : 30).

Palembang adalah ibu kota provinsi Sumatra Selatan, Indonesia. Kota ini merupakan kota tertua yang ada di Indonesia, yang berasal dari abad ke-7M, Palembang pernah menjadi ibu kota Sriwijaya, sebuah kerajaan Melayu yang memerintah sebagian dari Nusantara bagian barat dan menguasai rute perdagangan maritim, khususnya di Selat Malaka. Palembang digabungkan ke dalam Hindia Belanda pada tahun 1825 setelah penghapusan Kesultanan Palembang. Palembang diberi status sebagai kota pada tahun 1906 zaman Hindia Belanda (Andaya, 2016 : 79).

Indonesia sejak awal abad Masehi sudah menjalin hubungan dengan dunia luar seperti dengan India, Cina dan Arab. Hubungan India dengan Indonesia sudah ada sejak lebih dari 3.000 tahun yang lalu. Hubungan itu mengarah pada hubungan budaya yang langgeng antara kedua rasa, sehingga membantu membina hubungan dekat antara orang ke orang. Baik itu filosofi politik, budaya, masakan, karya seni, atau bahasa, ikatan antara kedua negara saat ini terwujud dalam keragaman India dan Indonesia yang mempesona, memberikan kenyamanan dan keakraban satu sama lainnya. Sumatera adalah tempat pertama yang menyambut kedatangan orang India, beberapa abad yang lalu. Hal yang luar biasa adalah beberapa gelombang masuknya pendatang India ke Sumatra pada era yang berbeda dalam sejarah, membawa serta aspek budaya dan peradaban yang berbeda, yang telah meninggalkan jejak tak terhapuskan pada kehidupan Sumatera hingga sekarang (Joshua, 2020 : 10).

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, menurut Sutardi dalam bukunya yang berjudul *Mengungkap Keragaman Budaya* menjelaskan bahwa unsur-unsur kebudayaan tersebut adalah, sistem pengetahuan, organisasi sosial, sistem peralatan hidup dan teknologi, sistem matapencaharian, sistem religi, dan kesenian. Kebudayaan menurut Koentjaraningrat ialah keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan hak milik masyarakat tersebut (Sutardi, 2014 : 23). sedangkan menurut Taylor Garland dalam bukunya yang berjudul *Pengantar Studi Kebudayaan* menjelaskan bahwa kebudayaan adalah sistem kompleks yang mencakup pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat, kemampuan, serta kebiasaan-kebiasaan yang didapatkan oleh manusia sebagai anggota masyarakat (Garland, 1998 : 21). Lebih lanjut Sutardi didalam bukunya yang berjudul *Keragaman Budaya*, mengatakan bahwa kebudayaan memiliki 3 wujud, yaitu

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, yang *kedua* adalah sistem sosial, yaitu keseluruhan aktivitas dan tindakan manusia yang berpola dalam masyarakat, dan dapat diperinci dalam tahap-tahap sosial, dan selanjutnya menjadi tindakan-tindakan. Wujud kebudayaan yang *ketiga* adalah kebudayaan fisik yaitu bersifat kongret yang tidak hanya dilihat, tetapi dapat diraba dan dirasakan (Sutardi, 2014 : 23).

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 dapat 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 BuPeudah* 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 di-dapatkan di daerah pegunungan. Selain bubur pedas dari 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 (Sutardi, 2008 : 128).

Kuliner menjadi pelengkap setiap kegiatan wisata yang sudah tren dikalangan masyarakat dari dulu hingga sekarang. Di Palembang sendiri kuliner memiliki wujud, variasi, dan cara penyajian makanan secara tersendiri yang dapat dihubungkan dengan segala aspek yang ada dalam kehidupan manusia dalam pemakaiannya. Kegiatan kuliner di Palembang dimulai pada saat adanya hubungan antara kerajaan Sriwijaya dengan Dinasti Tang yang terjadi sekitar tahun 683-740 Masehi atau abad ke VII Masehi yang pada saat itu Sriwijaya mengirimkan utusan dan memberikan upeti ke Dinasti Tang sebagai tanda persahabatan dengan Kekaisaran Dinasti Tang dan sebaliknya juga Dinasti Tang mengirim utusan ke Sriwijaya. Setelah itu kerajaan Sriwijaya dan Dinasti Tang resmi menjalin hubungan diplomatik di bidang perdagangan, kemudian Sriwijaya mulai mengeksport barang komoditi mulai dari rempah-rempah, cendana, kapur barus, dan kayu hitam sedangkan untuk kegiatan ekspor negeri Cina ke Sriwijaya diekspor berupa keramik, air mawar, bumbu masakan, wangi-wangian dan obat-obatan (Hasan, 2016 : 65).

Selain makanan khas daerah Sumatera banyak terdapat pula dari daerah Jawa, seperti *Peuyeum* atau Tape Singkong. Makanan ini dibuat dari olahan singkong yang difrementasikan. Terdapat juga makanan khas dari ibu kota Jakarta yang sudah kita kenal yaitu *Kerak Telor*. Kuliner ini adalah jenis

makanan jajanan yang dapat 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 dibumbui dengan kunyit. Tesksturnya sangat lengket dan berwarna putih dan makanan ini juga kaya akan serat maupun nutrisi (Sutardi, 2008 : 129).

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 Sumatra selatan. Dari kota ini terdapat beberapa makanan khas seperti burgo, lakso, laksan, mie celor, bolu kojo, tekwan, pempek dll (Maria, 2008 : 129).

Kota Palembang sebagai ibu kota Sumatra Selatan menjadi salah satu kiblat kuliner di Indonesia. Kota di sekitaran aliran Sungai Musi ini memiliki banyak sekali makanan khas yang menggugah selera seperti halnya beberapa kuliner yang dapat dinikmati di Palembang sebagaimana dijelaskan oleh M. Idris dalam Jurnalnya yang berjudul Kota Dagang dan Industri, bahwa :

Pempek atau empek-empek adalah makanan olahan daging ikan yang dihaluskan dan di-campur tepung sagu atau tepung kanji, makanan khas dari Palembang berikutnya ialah *Tekwan* bahan dasarnya sama dengan bahan untuk membuat pempek biasanya disajikan dalam bulatan kecil dengan kuah udang yang rasanya khas. *Mie Celor* adalah hidangan mie yang di-sajikan bersama kuah santan dan kaldu udang, selain itu juga ada tauge, telur rebus, irisan daun bawang, seledri dan bawang goreng. *Bolu Kojo* terbuat dari tepung terigu dan telur bebek bolu kojo ini mempunyai ciri khas berwarna hijau. *Kue Delapan Jam*, disebut kue delapan jam karena kue ini memang butuh waktu hingga 8 jam saat membuatnya, karena proses pembuatannya cukup lama jajanan khas Palembang ini dulunya hanya di sajikan untuk kaum Bangsawan. Selanjutnya ialah *Martabak HAR* salah satu makanan khas Palembang yang terbuat dari adonan tepung dan di isi dengan beberapa telur ayam ataupun telur bebek disajikan dengan kuah karri yang terbuat dari percampuran kentang (Idris, 2022 : 31).

Palembang sebagai ibu kota Sumatera Selatan memiliki beraneka ragam makanan khasnya. Jenis-jenis makanan khas ini terus berkembang sesuai dengan perkembangan zaman terhadap makanan. Salah satunya ialah Martabak HAR. makanan yang identik dengan India ini dibawa oleh H. Abdul Rozak yang merupakan warga negara India yang merantau ke wilayah Palembang. Martabak adalah salah satu makanan yang disukai masyarakat dari beranekaragam makanan yang ada di Palembang. Martabak terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu martabak bangka, atau martabak manis dan martabak telur yang rasanya asin dan berkuah. Menurut Sri Sukeksi dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, *martabak manis* adalah makanan yang terbuat dari adonan terigu, telur, gula yang ditaburi bubuk kacang tanah dan coklat, kemudian dipanggang dan dilipat, sedangkan *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 (Sundari, 2008 : 36). Dalam proses pembuatan martabak telur, diperlukan beberapa tahapan sebagaimana dijelaskan oleh Abu, salah satu pegawai di rumah makan martabak HAR berikut ini :

Tahap pertama adalah persiapan kemudian pencampuran bahan baku lalu menggoreng martabak, terakhir adalah penyajian. 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 kari yang dipopulerkan di Palembang, kuah kari ini disajikan dengan olahan martabak telur. Martabak ini dipopulerkan oleh H Abdul Rozak yang kemudian diberi nama Martabak HAR (Abu, Wawancara 4 Januari 2023).

Haji Abdul Rozak sendiri pertama kali mendirikan rumah makan martabak ini sejak tahun 1947. H Abdul Rozak 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 kari. kuah kari ini merupakan jenis masakan has yang dibawa dari India. Semakin lama martabak ini kemudian dikenal luas oleh masyarakat Palembang (Syarkowie, 2010 : 12). Dari hasil wawancara

terhadap Bapak Teguh selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak menjelaskan bahwa :

Pada awalnya H.Abdul Rozak membuat martabak HAR karena rasa kerinduannya terhadap negara asalnya India. dan kini martabak HAR menjadi makanan khas Palembang yang menjadi salah satu makanan paling favorit selain pempek. Rumah makan martabak HAR yang pertama kali dibuka ialah rumah makan yang sekarang tepat berada depan Masjid Agung Palembang (sekarang jln Kebumen) pertama kali buka pada tanggal 7 Juli 1947 (Teguh, wawancara 4 April 2023).

Martabak HAR selalu dicari banyak penikmatnya tidak terkecuali wisatawan luar kota. Ciri khas Martabak HAR yakni diisi dengan dua buah telur, bisa telur ayam ataupun telur bebek, lalu diberi irisan daging tanpa menggunakan bawang yang digunakan pada martabak biasa. Istimewanya hidangan yang satu ini disajikan bersama siraman kuah kari kental. Saat dimakan akan terasa gurihnya. Kentalnya kuah karri disebabkan oleh kentang yang menjadi salah satu bahan pembuat kuah. Potongan-potongan daging pun menambah gurih isi kuah berbumbu ini (Teguh, Wawancara 4 januari 2023). Lebih lanjut Bapak Teguh selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak pada hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti menjelaskan bahwa :

Tempat makan tersebut hanya bertahan beberapa tahun, disebabkan H.Abdul Rozak semakin tua dan kesulitan menangani usahanya sendiri, semakin hari kondisi kesehatan Bapak H.Abdul Rozak semakin menurun, maka martabak HAR semakin sulit terkendali. Pada tahun 2001 H.Abdul Rozak tutup usia pada umur 91 tahun. Lalu Usaha Rumah Makan HAR di teruskan oleh putranya yaitu Haji Abu Bakar Rozak dan sekarang Martabak HAR selain tetap eksis di industri kuliner juga memiliki lebih dari 3 cabang yang ada di kota Palembang yaitu salah satunya di Simpang Sekip Palembang, martabak HAR pusat di depan Masjid Agung Palembang, dan martabak HAR lamo di jalan Sudirman Palembang (Teguh, Wawancara 4 januari 2023).

Bisnis kuliner martabak HAR pasti memiliki perhatian ekstra untuk mempertahankan eksistensinya di tengah-tengah persaingan kuliner. 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 citarasanya dapat diterima oleh masyarakat Indonesia, khususnya orang Palembang. Dapat 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 memakanya, 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 di Kota Palembang, pada awalnya martabak ini hanya sebuah jajanan kecil yang dulunya masih menggunakan gerobak dalam penjualannya (Setiawan, 2019 : 6).

Dari uraian-uraian diatas, peneliti termotivasi untuk mengkaji lebih mendalam mengenai *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001* karena belum banyak yang membahas tentang kuliner di Palembang khususnya tentang martabak HAR, padahal makanan ini merupakan salah satu makanan yang terkenal dan wajib dicoba saat berada di kota Palembang. Selain itu peneliti juga ingin memperkenalkan martabak HAR pada masyarakat di luar kota Palembang, bahwasannya kota Palembang banyak sekali memiliki berbagai macam kuliner yang dapat dinikmati selain pempek.

B. Pembatasan Masalah

Agar tidak menyimpang dari judul yang akan dibahas, maka penulis membatasi ruang lingkup penelitian ini atas dua scope yaitu :

1. Scope spatial merupakan pembatasan dalam wilayah, wilayah yang diambil dalam penulisan ini adalah wilayah yang berada di Sumatera Selatan, khususnya kota Palembang, sebagai tempat berdirinya kuliner berupa martabak yang dibawa oleh saudagar Haji Abdul Rozak dari India.
2. Scope temporal, merupakan batasan waktu, dalam penelitian ini penulis mengambil batasan temporal yaitu tahun 1947 sampai 2001 Tahun 1947 merupakan awal dibukanya Rumah Makan Kuliner Martabak HAR

yang terus berkembang sampai sekarang (2023) dan 2001 merupakan tahun wafatnya Haji Abdul Rozak.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan beberapa pokok pemikiran yang diuraikan di-atas, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Apa yang melatarbelakangi Haji Abdul Rozak membuka kuliner martabak HAR India ke Palembang pada tahun 1947 ?
2. Bagaimana peranan Haji Abdul Rozak dalam memperkenalkan kuliner martabak HAR India ke Palembang 1947-2001 ?
3. Bagaimana dampak dari upaya Haji Abdul Rozak dalam mengembangkan kuliner Martabak HAR bagi kehidupan masyarakat Palembang dalam bidang ekonomi, sosial, dan budaya ?

D. Tujuan Penelitian

Dalam Melaksanakan suatu kegiatan harus didasari oleh tujuan dari pelaksanaan kegiatan tersebut. Adapun tujuan yang telah dirumuskan dalam penelitian adalah :

1. Untuk mengetahui latar belakang Haji Abdul Rozak membuka kuliner martabak HAR India ke Palembang pada tahun 1947.
2. Untuk mengetahui peranana Haji Abdul Rozak dalam memperkenalkan kuliner martabak HAR India ke Palembang pada tahun 1947-2001.
3. Untuk mengetahui Bagaimana dampak dari upaya Haji Abdul Rozak dalam mengembangkan kuliner Martabak HAR bagi kehidupan masyarakat Palembang dalam bidang ekonomi dan sosial budaya.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian tentang *Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001* adalah:

1. Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu dan pengetahuan yang berhubungan dengan *Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001*.

2. Secara Praktis

Hasil dari kajian penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada semua pihak.

- a. Bagi penulis, dengan adanya kajian ini dapat membuka wawasan, memberi pemahaman tentang penulisan karya ilmiah dan pengembangan ilmu pengetahuan penulisan khususnya mengenai *Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001*
- b. Bagi mahasiswa, dengan adanya penelitian ini mahasiswa dapat menambah wawasan pengetahuan, serta dapat dijadikan sebagai bahan bacaan atau referensi dalam melakukan penelitian lanjutan mengenai *Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001*
- c. Bagi Institusi, penelitian ini dapat menambah khasanah kesejarahan dan dapat menjadi referensi bagi Program Studi Pendidikan Sejarah Universitas Muhammadiyah Palembang,
- d. Bagi Masyarakat, penelitian ini dapat bermanfaat menjadikan masyarakat lebih mengetahui tentang sejarah Haji Abdul Rozak sebagai tokoh yang membawakan Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947.

F. Daftar Istilah

Sesuai dengan judul penelitian mengenai *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001* Penulis dapat menguraikan beberapa definisi Istilah dari *Kamus Besar Bahasa Indonesia* Karangan Hasan Alwi, tahun 2002. Jakarta terbitan PT. Gramedia Pustaka Utama, sebagai berikut :

<i>Ahli Gizi</i>	:	Seorang profesional medis yang mengkhususkan diri dalam dietetika.
<i>Asimilasi</i>	:	Konsep lain dalam hubungan antar budaya.
<i>Baner</i>	:	Bendera berukuran panjang yang menampilkan sebuah simbol, logo, slogan atau pesan lainnya.
<i>Chef</i>	:	Juru masak.
<i>China</i>	:	Negara terluas di Asia Timur dan negara dengan jumlah penduduk terbanyak di Dunia.
<i>Culynary</i>	:	Kuliner.
<i>Cultural food</i>	:	Makanan budaya.
<i>Cultural studies</i>	:	Studi budaya.
<i>Dampak</i>	:	Pengaruh kuat yang mendatangkan akibat (baik negatif ataupun positif), sebab akibat.
<i>Dessert</i>	:	Hidangan yang disajikan dengan berat 50-60 gr.
<i>Delkutturasi</i>	:	Hilangnya unsur-unsur kebudayaan yang lama dan digantikan dengan kebudayaan yang baru.
<i>Difusi</i>	:	Penyebaran kebudayaan melalui perpindahan bangsa-bangsa.
<i>Etnis</i>	:	Suatu golongan atau kelompok Manusia yang anggotanya mengidentifikasikan dirinya dengan sesamanya, biasanya berdasarkan garis keturunan yang dianggap sama.
<i>Enkulturasasi</i>	:	Seorang Individu mempelajari dan menyesuaikan alam pikiran serta sikapnya dengan adat-istiadat.

- Fast food* : Makanan cepat saji
- India* : Sebuah negara pederal yang bersistem parlementer dengan berbentuk Republik Konstitusional di Asia Selatan.
- Indonesia* : Negara di Asia Tenggara yang lintas garis khalulistiwa dan berada di antara Benua Samudra Pasifik dan Samudra Hindia.
- Kearifan Lokal* : Pandangan hidup dan ilmu pengetahuan serta berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal dalam menjawab berbagai masalah dalam pemenuhan kebutuhan mereka.
- Kebudayaan* : Hasil kegiatan dan penciptaan batin (akal budi) manusia seperti kepercayaan, kesenian, dan adat istiadat.
- Kerak telur* : Makanan asli daerah Jakarta (Betawi).
- Konsumen* : Setiap orang yang mendapatkan barang atau Jasa digunakan untuk tujuan tertentu.
- Khatulistiwa* : Garis khayal keliling bumi, terletak melintang pada nol derajat (yang membagi bumi menjadi dua belahan yang sama, yaitu belahan bumi utara dan belahan bumi Selatan).
- Kuliner* : Berhubungan dengan masak-memasak
- Kultur* : Budaya cara hidup yang berkembang dan dimiliki oleh seorang atau sekelompok orang yang diwariskan dari generasi ke generasi namun tidak turun temurun.
- Lauk Pauk* : Suatu hidangan pelengkap nasi.
- Martabak* : Makanan dari adonan tepung terigu (untuk lapisan luar) dan adonan telur, daging giling dan rempah (untuk bagian isi) yang kemudian digoreng.
- Masyarakat* : Sejumlah manusia dalam arti seluas luasnya dan terikat oleh suatu kebudayaan yang mereka anggap sama.

- Modifikasi* : Pengubahan atau perubahan.
- Palembang* : Ibukota Sumatra Selatan, Palembang merupakan Kota terbesar kedua setelah Medan.
- Penetration* : Pemasukan unsur-unsur kebudayaan tanpa adanya paksaan.
- Reformasi* : Perubahan secara drastis untuk perbaikan (bidang sosial, politik atau agama) dalam suatu masyarakat atau negara.
- Saudagar* : Orang yang memperdagangkan sesuatu dalam jumlah besar, pedagang besar.
- Status set* : Status Sosial
- Street Food* : Makanan atau jajanan adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan atau di tempat-tempat umum.
- Symbiotic* : Hubungan yang terjadi hampir tidak mengubah unsur kebudayaan yang dimiliki.
- Wisatawan* : Orang yang berwisata, pelancong atau turis.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

Dalam kajian teori ini penulis akan menjelaskan tentang teori peranan, teori masakan atau kuliner, kuliner di Indonesia, kuliner Sumatera Selatan (Palembang), martabak dan kuah kari, serta biografi Haji Abdul Rozak yang akan diuraikan berikut ini :

1. Teori Peranan

Berdasarkan *Kamus Besar Bahasa Indonesia* karya Priyanto (2002 : 225) peranan adalah sesuatu yang menjadi bagian atau memegang pimpinan terutama dalam terjadinya sesuatu hal atau peristiwa, sedangkan menurut Nasution (1994 : 4) peranan adalah mencakup kewajiban hak yang berkaitan dengan kedudukan dan merupakan suatu aspek dinamika berupa pola tindakan baik yang abstrak maupun yang kongkrit dan setiap status yang ada dalam organisasi. Lebih lanjut Soerjono Soekanto menjelaskan dalam bukunya yang berjudul *Hakikat mencari pengetahuan* bahwa peranan adalah aspek dinamis kedudukan (status) apabila seorang melakukan hak dan kewajibannya, dia menjalankan suatu peran. antara peranan dan kedudukan sama-sama tidak dapat dipisahkan karena saling ketergantungan antara satu dengan yang lain tidak ada peranan tanpa kedudukan sebaliknya tidak akan ada kedudukan tanpa peranan. Setiap orang mempunyai macam-macam peran yang berasal dari pola kehidupan mereka masing-masing, hal tersebut dapat menentukan apa yang akan dilakukannya untuk masyarakat dan sebaliknya kesempatan apa yang akan diberikan masyarakat kepadanya (Soekanto 2012 : 2). Lebih lanjut Ruswandi (2008 : 16) dalam bukunya yang berjudul *Landasan Pendidikan* menyatakan bahwa peranan itu dapat dilihat dari seseorang yang memegang pimpinan terutama dalam terjadinya hal atau peristiwa, sedangkan pendapat lain menyatakan bahwa peranan menyebabkan seorang terdapat pada batas-batas tertentu, dapat meramalkan perbuatan-perbuatan orang lain, peraturan diatur oleh norma-norma yang berlaku (Soekanto, 2009 : 213).

Berdasarkan uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa antara peranan dan kedudukan itu sama-sama saling berkaitan satu dengan yang lain yaitu merupakan suatu konsep, pola tindakan yang dapat dilakukan oleh individu maupun kelompok berdasarkan pola kehidupan mereka masing-masing dengan hak dan kewajibannya sesuai kedudukannya (status) dalam masyarakat yang dapat menimbulkan peristiwa penting yang terjadi dalam masyarakat itu sendiri.

Menurut terminologi peranan adalah seperangkat tingkah yang diharapkan dimiliki oleh seseorang yang berkedudukan di masyarakat. Dalam bahasa Inggris peranan disebut *role* yang definisinya adalah *person's task or duty in undertking*, Artinya tugas atau kewajiban seseorang dalam suatu usaha atau pekerjaan. Peran diartikan sebagai perangkat tingkah yang diharapkan dimiliki oleh orang yang berkedudukan dalam masyarakat, peranan juga merupakan tindakan yang dilakukan oleh seseorang dalam suatu peristiwa (John, 2007 : 854)

Peranan (*role*) merupakan aspek dinamis kedudukan (status). Apabila seorang melaksanakan hak dan kewajibannya sesuai dengan kedudukannya, dia menjalankan suatu peranan. Perbedaan antara kedudukan, dia menjalankan suatu peranan. Perbedaan antara kedudukan dengan peranan adalah untuk kepentingan ilmu pengetahuan. Keduanya tidak dapat pisahkan karena yang satu tergantung pada yang lain dan sebaliknya. Tidak ada peranan tanpa kedudukan atau tidak ada kedudukan tanpa peranan. Setiap orang mempunyai macam-macam peranan yang berasal dari pola-pola pergaulan hidupnya. Hal itu sekaligus berarti bahwa peranan menentukan apa yang diperbuatnya bagi masyarakat serta kesempatan-kesempatan apa yang diberikan oleh masyarakat kepadanya (Soekanto, 2009 : 13). Lebih lanjut Ralph Linton dalam Soerjono Soekanto dan Budi Sulistyowati dalam buku *Sosiologi Suatu Pengantar* dijelaskan bahwa :

Peranan yang melekat pada diri seorang harus dibedakan dengan posisi dalam pergaulan kemasyarakatan. Posisi seseorang dalam masyarakat (*yaitu social-position*) merupakan unsur statis yang menunjukkan tempat individu pada organisasi masyarakat. Peranan lebih banyak menunjuk pada fungsi,

penyesuaian diri, dan sebagai suatu proses. Jadi seseorang menduduki suatu posisi dalam masyarakat serta menjalankan suatu peranan (Soerjono, 2009 : 3).

Sering kali kita menemukan orang mempunyai berbagai status berbagai peranan, misalnya seorang ulama dapat merangkap sebagai seorang suami, pengusaha, ataupun sebagai ketua organisasi. Tiap status mempertemukannya dengan orang yang berlainan. Selama menjadi ulama ia melayani umat yang beragama, selaku suami ulama tersebut mempunyai relasi khusus dengan para anggotanya. Status-status yang dimiliki seseorang secara merangkap disebut dengan *status set* atau seperangkat status (Karel . 1992 : 60).

Relasi-relasi yang timbul dari suatu status mempunyai coraknya sendiri dan mengandung harapan-harapan sendiri. Perilaku sebagai ulama berbeda dari perilaku sebagai suami. Robert Merton memakai istilah *multiple roles* (banyak peranan yang berlain-lain) untuk semua peranan yang timbul dari *status set* misalnya, ulama tadi mempunyai bermacam-macam peranan yang berkaitan dengan banyaknya status. Masing-masing status dalam perangkat mengakibatkan peranan-peranan tertentu, yang untuk masing-masing status dinamakan *role-set*. *Role-set* sebagai ulama, ia berperan sebagai kepala rumah tangga, pencari nafkah, pendidik anak-anaknya, dan lain sebagainya. Tiap-tiap kategori orang dengan siapa ulama tersebut berinteraksi dalam peranan-peranan itu mengharapkan sesuatu lain yang lain. Analisis sosial, yang bertitik tolak dari status dan peranan, antara lain akan menyoroiti ketegangan intern di dalam tubuh suatu *role-set*, yang disebabkan oleh perbedaan posisi, sikap, nilai, harapan, dan pandangan yang mencirikan tiap-tiap relasi interaksi (Soerjono, 2009 : 62).

Teori peran (*Role Theory*) adalah teori yang merupakan perpaduan berbagai teori, orientasi, maupun disiplin ilmu. Istilah peran diambil dari dunia teater. Dalam teater, seseorang harus bermain sebagai seorang tokoh tertentu dan dalam posisinya sebagai tokoh itu diharapkan untuk berperilaku secara tertentu. Selain itu, Burce J. Chohen dalam bukunya yang

berjudul *Sosiologi* (1992 : 38) menjelaskan bahwa peranan atau role memiliki beberapa bagian yaitu :

- a) Peranan nyata (*Anacted Role*) adalah suatu cara yang betul-betul dijalankan seseorang dalam menjalankan suatu peranan.
- b) Peranan yang dianjurkan (*Prescribed Role*) adalah cara yang diharapkan masyarakat dari kita dalam menjalankan peranan tertentu.
- c) Konflik peranan (*Role Conflick*) adalah suatu kondisi yang dialami seseorang yang menduduki suatu status atau lebih yang menuntut harapan dan tujuan peranan yang saling bertentangan satu sama lain.
- d) Kesenjangan peranan (*Role Distance*) adalah pelaksanaan peranan secara emosional.
- e) Kegagalan peran (*Role Failure*) adalah kegagalan seseorang dalam menjalankan peranan tertentu.
- f) Model peranan (*Role Model*) adalah seorang yang tingkah lakunya kita contoh, ditiru, dan diikuti.
- g) Rangkaian atau lingkup peranan (*Role Set*) adalah hubungan seseorang dengan individu lainnya pada saat dia sedang menjalankan perannya.
- h) Ketegangan Peranan (*Role Strain*) adalah kondisi yang timbul bila seseorang mengalami kesulitan dalam memenuhi harapan atau tujuan peranan yang dijalankan dikarenakan adanya ketidak serasian yang bertentangan satu sama lain.

Pendapat lain dikemukakan oleh Livison yang dikutip oleh Soerjono Soekanto dalam bukunya yang berjudul *Peran Dalam kehidupan* (2009 : 15) bahwa :

- a) Peranan meliputi norma-norma yang diungkapkan dengan posisi atau tempat seseorang dalam masyarakat.
- b) Peranan adalah suatu konsep tentang apa yang dilakukan oleh individu dalam masyarakat sebagai organisasi.
- c) Peranan juga dapat dikatakan sebagai perilaku individu yang penting sebagai struktur sosial masyarakat.

Dari uraian di atas, dapat penulis simpulkan bahwa peranan adalah suatu pola atau tindakan maupun perlakuan dari orang yang memiliki status

tertentu dan merupakan pelaksanaan hak dan kewajiban seseorang sesuai dengan status sosial yang diterimanya.

Sehubungan dengan *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947 - 2023* dalam tulisan atau penelitian ini diharapkan nantinya dapat menjadi contoh untuk orang lain agar dapat mempertahankan kebudayaan asli meskipun berada di tempat lain atau wilayah yang lain.

2. Teori Makanan atau Kuliner

Kata kuliner berasal dari bahasa Inggris yaitu *culinary* yang dapat di definisikan sebagai suatu hal yang biasanya terkait dengan masakan atau dapur dan penyajian produk suatu makanan. Kuliner sering kali banyak dilakukan oleh juru masak karena kuliner berhubungan dengan proses masak-memasak dan bertanggung jawab atas masakan dan penyajiannya agar lebih menarik dan diminati oleh para penikmatnya. Kuliner umumnya terkait dengan institusi seperti restoran, catering, perusahaan, *fast food franchise*, rumah sakit, *street food* dan sebagainya

Swantri dalam bukunya yang berjudul *Pengelolaan Makanan Nusantara* (2013 : 4) menjelaskan bahwa istilah kuliner bersumber dari bahasa latin , *culinarius* yang memiliki arti kegiatan yang berkaitan dengan proses masak memasak dan kegiatan mengkonsumsi pangan. Kuliner dapat juga dimaknai sebagai pola pemakaian yang berdasarkan pangan atau hidangan. sedangkan menurut Halefti dan Nelisa dalam bukunya yang berjudul *Teori dasar kuliner* (2017 : 2) menjelaskan bahwa kuliner merupakan suatu bagian dari hidup erat kaitannya dengan konsumsi makanan di kehidupan sehari-hari yang berupa masakan yang dapat berbentuk lauk-pauk, jajanan pangan serta minuman.

Kuliner adalah dapur yang biasa digunakan untuk merujuk pada suatu yang berhubungan dengan masak memasak atau profesi kuliner. Profesi kuliner sendiri dapat diartikan sebagai profesi untuk memasak atau mempersiapkan makanan, seperti *cheff*, *management restorant*, ahli penata diet, ahli gizi dan sebagainya. Kuliner juga merupakan suatu kegiatan persiapan, pengolahan , penyajian produk makanan dan minuman

yang menjadikan unsur kreativitas, estetika, penyajian produk makanan dan minuman yang menjadikan unsur kreativitas, estetika, dan kearifan lokal sebagai elemen penting dalam meningkatkan cita rasa dan nilai produk tersebut yang dilakukan untuk menarik daya beli dan memberikan pengalaman bagi konsumen. Kuliner juga disebut sebagai salah satu bagian dari hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kuliner juga dapat diartikan selaku hasil olahan yang berupa masakan dan juga masakan tersebut dapat berupa lauk-pauk, makanan, dan juga minuman (Alamsyah, 2008 : 1).

Menurut Labensky dkk dalam Pengestuti (2012:2) bahwa kuliner memiliki arti sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan dapur atau segala sesuatu yang berhubungan dengan aktivitas memasak berupa penyiapan bahan-bahan pangan, pengolahan dan penyajian, dan dalam praktiknya biasa disebut dengan teknik penyiapan makanan sehingga siap untuk disajikan dan dinikmati. Nisa dalam bukunya yang berjudul *Dasar Gizi Kuliner* juga menjelaskan bahwa :

Kuliner sebagai proses kegiatan yang berkaitan dengan makanan, masak-memasak dan dapur. Di era modern ini kuliner sudah banyak perkembangan yang tidak hanya berkaitan dengan proses masak-memaak , namun berupa teknik memasak, penyediaan bahan, pengawetan makanan serta teknik dalam penyajiannya yang dibuat semenarik mungkin dan terdapat unsur seni. Unsur seni dalam sebuah makanan tidak hanya membuat makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, melainkan juga menjadi gaya hidup yang khas bagi suatu masyarakat (Karolina, 2008 : 1).

Menurut Soemardi dan tim dalam bukunya yang berjudul *Aroma Rasa* (2013 : 6) mengartikan bahwa kuliner sebagai rangkaian kegiatan untuk menghasilkan makanan sehat dengan penampilan yang menarik, dimulai dari pemilihan bahan makanan yang bagus dan berkualitas, persiapan teknik pengolahan yang tepat dan aman serta menghasilkan selera yang pas dan sesuai yang diinginkan, sedangkan Irawan dalam bukunya yang berjudul

Selera Makanan Juga menjelaskan bahwa kuliner adalah seni persiapan, dalam mengolah dan menyajikan makanan. Kata kuliner

memberikan gambaran bahwa subjeknya adalah *artis kuliner* yaitu cheff atau juga juru masak yang sudah profesional maupun juru masak yang otodidak, sedangkan objeknya adalah resep dari masakan itu sendiri. Untuk kegiatandari subjek terhadap objeknya adalah pekerjaan memasak di dapur (Irawan, 2008 : 7).

Dari uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa kuliner merupakan suatu proses kegiatan masak memasak di dapur yang dapat berupa makanan pokok dan makanan jajanan serta minuman. Makanan pokok dapat berupa lauk-pauk, sedangkan makanan jajanan dapat berupa hidangan pencuci mulut (*dessert*) seperti kue, minuman dan lainnya. Dalam proses penyajiannya, kuliner telah mengalami perkembangan yang sangat pesat, yang tidak hanya menyajikan cita rasa yang unik, tetapi terdapat unsur seni dan kreatifitas berkenaan dengan tampilan, sehingga semakin diminati oleh para penikmatnya. Penulis ingin menjelaskan kuliner martabak HAR yang jika dilihat segi rasa dan bentuknya berbeda dengan bentuk kuliner lainnya karena adanya percampuran olahan dari kuah karri yang membuatnya berbeda. Makanan ini juga dapat disajikan sebagai santapan pengganti nasi karena porsinya yang dapat dikategorikan agak berat.

Dari uraian-uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa makanan atau kuliner adalah sesuatu hal yang berhubungan dengan masakan, kuliner juga mempunyai arti sebagai suatu olahan yang berupa masakan, minuman, atau lauk pauk yang telah diolah.

3. Kuliner di Indonesia

Aneka ragamnya jenis kuliner di Indonesia merupakan hasil percampuran dari beberapa negara asing, karenanya tidak diketahui kapan masuknya kuliner itu sendiri di Indonesia. Perkembangan kuliner juga banyak yang menyebutkan sudah sejak lama di Indonesia, tetapi karena sudah adanya campur tangan dari negara- negara asing , seperti Arab, India, Belanda dan Cina yang juga merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi perkembangan kuliner di Indonesia, menurut Alamsyah dalam bukunya yang berjudul *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis*

Makanan Kuliner (2008 : 23) , membagi perkembangan kuliner dalam 3 fase yaitu :

- 1) *Fase pertama*, atau sering disebut *original food*, yaitu pada saat zaman kerajaan besar yang ada di Nusantara jauh sebelum kedatangan penjajah. Pada fase ini hidangan kuliner dapat ditandai dengan ciri makanan yang dikukus. Pada fase ini pula bahan utama yang digunakan masih menggunakan beras dan jenis umbi-umbian. Meskipun sudah terpaut waktu yang cukup lama, namun pada era milenial ini jenis makanan tersebut masih dapat dijumpai di pasar-pasar tradisional.
- 2) *Fase kedua*, biasanya di sebut *multiculture food*, pada zaman ini masakan yang ada sudah dipengaruhi budaya asing terutama dari Belanda, Cina, dan Arab . Hidangan yang tersajikan merupakan hasil akulturasi dari makanan lokal dan makanan asing, misalnya hasil perpaduan dengan Belanda yaitu rissole, sedangkan perpaduan dengan Cina yang masih populer adalah hidangan peranakan yaitu acar dan capcai, dan hasil percampuran dengan Arab pada eranya sangat terkenal dengan kalangan muslim dengan jenis makannannya yaitu gulai.
- 3) *Fase ketiga*, atau *kuliner kontemporer* atau yang sudah banyak mengalami perkembangan di masa kini. Biasanya hidangan pada masa kini banyak dipengaruhi oleh industri produk makanan yang lebih tepatnya makanan instan (*fast food*). Karena dorongan untuk mendapatkan makanan secara instan tanpa harus membuatnya, maka industri produk makanan cepat saji ini menguasai persediaan bahan-bahan makannannya. Di masa ini pula jenis makanan tradisional kurang diminati karena negara asing mencoba untuk menyamakan seni cara memasak, cara penyajian, dan cara memakannya.

Dari uraian di atas dapat diketahui bahwa kuliner di Indonesia sudah mengalami perkembangan sudah sejak lama dari yang awalnya hanya berupa makanan tradisional menjadi makanan yang bermacam-macam dan bervariasi, dan juga yang awalnya hanya satu rasa kemudian menjadi beraneka rasa. Perubahan ini dipengaruhi oleh perkembangan zaman yang

semakin lama semakin maju. Setiap perubahan juga tidak lepas adanya campur tangan dari negara luar seperti Cina, Arab, India, dan Belanda. Perkembangan kuliner Indonesia telah mengalami perjalanan yang sangat panjang. Mulai dari kuliner tempo dahulu sampai kepada era modern. Berdasarkan pada hal tersebut, maka sudah sewajarnya jika pada saat ini Indonesia memiliki keberagaman kuliner yang sangat kaya dan unik.

4. Kuliner Sumatera Selatan (Palembang)

Kota Palembang memiliki komunitas Tionghoa cukup besar. Makanan seperti pempek atau tekwan yang terbuat dari ikan mengesankan *Chinese taste* yang kental pada masyarakat Palembang. Hani dalam bukunya yang berjudul *Sistem informasi Wisata Kuliner* (2014 : 1-3) menjelaskan bahwa kuliner atau masakan di Sumatera Selatan khususnya kota Palembang terbagi atas 3 bagian, yaitu makanan ringan, makanan sedang dan makan berat yang dapat diuraikan sebagai berikut :

a. Makanan Ringan

1) Pempek Lenjer

Pempek adalah Makanan khas Palembang yang telah terkenal di seluruh Indonesia. Dengan menggunakan bahan dasar utama daging ikan dan sagu. Masyarakat Palembang telah berhasil mengembangkan bahan dasar tersebut menjadi panganan yang bernama pempek, selain Adanya pempek lenjer ada juga berbagai macam jenis pempek seperti : pempek keriting, pempek adaan, pempek kulit, pempek tahu , pempek pistel, pempek udang, pempek panggang, pempek belah, pempek dos dan sebagainya.

2) Otak-otak

Otak-otak juga varian dari pempek yang telah tersebar di seluruh Indonesia. bahan dasarnya mirip dengan pempek yang ditambah dengan santan, dan kemudian dibungkus dengan menggunakan daun pisang, dimasak dengan cara di panggang di atas bara api dan biasa disantap dengan saus cabai atau saos kacang.

3) Kerupuk/kemplang

Kerupuk atau Kemplang panggang terbuat dari daging ikan giling dan sagu yang dibuat seperti pempek lenjer. Kemudian dipotong-potong dan

dimasak dengan cara dipanggang hingga mengembang. Selain kemplang panggang terdapat juga berbagai macam kemplang seperti kemplang goreng, kemplang badak, juga terdapat kerupuk kulit, kerupuk ikan, dan telur gabus, ini semua sama berbahan ikan dan sagu seperti halnya pempek, tetapi berbeda cara pembuatan dan bentuknya.

Dari uraian diatas maka, dapat penulis simpulkan bahwa makanan ringan seperti seperti halnya berbagai macam jenis pempek dan varian lainnya merupakan makanan yang lezat dan mempunyai ciri kas tersendiri dan mudah ditemui saat berada dikota Palembang, adapun jenis makanan yang termasuk dalam jenis makanan ringan berupa berbagai macam pempek, otak-otak, dan kerupuk/kemplang.

b. Makanan Sedang

Martabak HAR yang peneliti bahas merupakan salah satu kuliner Palembang yang merupakan makanan sedang, berikut berbagai macam makanan sedang selain martabak HAR di Palembang yaitu ;

- 1) Pempek kapal selam
- 2) Pempek lenggang
- 3) Tekwan
- 4) Model
- 5) Laksan
- 6) Celimpungan
- 7) Mie celor
- 8) Mie tektek
- 9) Burgo
- 10) Lakso
- 11) Kue maksubah
- 12) Kue delapan jam
- 13) Ragit (Hani, 2014 : 2).

c. Makanan Berat

- 1) Pindang Patin tempoyak
- 2) Pindang Tulang
- 3) Pindang Salai

- 4) Pindang telok iwak
- 5) Pindang Udang gala
- 6) Daging Malbi
- 7) Sambal Cengek
- 8) Pakasam (Hani, 2014 : 3).

Berbagai macam jenis makanan sedang maupun berat menjadi ciri khas tersendiri dari daerah Sumatera Selatan merupakan masakan rumahan yang mudah untuk di buat dan ditemui.

Dari uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa kuliner atau makanan di Sumatera Selatan khususnya kota Palembang terbagi atas 3 bagian yaitu makanan ringan, makanan sedang dan makanan berat yang sbagian besar bahanya terbuat dari ikan terigu dan sagu.

5. Martabak dan Kuah Kari

Martabak merupakan sajian atau makanan yang biasa ditemukan di beberapa wilayah seperti Yaman, Malaysia, Singapura dan India. Tergantung pada lokasinya nama dan komposisi martabak dapat bervariasi. Seperti halnya di Indonesia ada dua jenis martabak, yaitu martabak asin atau telur yang terbuat dari campuran telur dan daging, serta martabak manis yang biasanya diisi coklat dan keju. Berbeda dengan martabak telur, martabak manis adalah sejenis kue atau roti isi selai yang biasa dimakan di saat santai sebagai makanan ringan. Di Malaysia martabak manis (yang dikenal dengan nama *Apam Balik*) sering dijadikan sebagai hidangan sarapan dengan ditemani segelas teh tarik. Martabak manis yang dikenal di Indonesia bukanlah sejenis martabak tetapi merupakan kue Terang Bulan yang disalah artikan oleh warga Indonesia bagian barat (dari area Jawa Barat ke barat) sebagai martabak manis karena dapat dijual pedagang bersamaan dengan martabak (Jonh, 2007 : 3), sedangkan martabak telur atau sering dikenal dengan sebutan martabak HAR merupakan adonan dari terigu yang berisi telur ayam atau telur bebek sebagaimana dijelaskan oleh Obay bahwa :

Martabak asin atau telur yang berisikan dua butir telur ayam ataupun telur bebek, yang berbahan adonan tepung terigu yang ditambahkan sedikit garam dan air kemudian diolah menjadi

bulatan sesuai dengan ukuran yang telah dibuat kemudian dipipihkan menjadi adonan tipis yang diisi dengan 2 butir atau lebih telur ayam ataupun telur bebek, dilipat kemudian dimasak dengan cara digoreng hingga berwarna kecoklatan dan disajikan menggunakan siraman kuah kari (Obay, wawancara : 24 juni 2023).

Kuah kari atau Indonesia dikenal sebagai kari adalah berbagai jenis hidangan berkuah yang dimasak dengan rempah-rempah hingga mempunyai cita rasa tajam, kari berasal dari wilayah Asia Selatan, terutama di India dan telah meluas ke seluruh negara di kawasan Asia Pasifik dan Eropa. Kuah kari digunakan sebagai tambahan dalam penyajian martabak telur atau martabak HAR dimasak dengan berbhakan santan, gula, kunyit, ketumbar, merica, cabai bubuk, paprika, jintan, kayu manis, bunga lawang, cengkih, daun salam dan kapulaga. Jenis rempah-rempah yang digunakan tergantung pada jenis kari dan keberadaannya (Murdijati, 2019 : 13).

Kuah kari di Palembang adalah hasil percampuran budaya antara India dengan Indonesia atau sering disebut dengan alkulturasi. Alkulturasi dari India terhadap Indonesia, seperti halnya di Palembang Sumatra Selatan saat ini, sehingga terdapat rasa yang agak berbeda, sebagaimana dijelaskan Obay bahwa :

Di India Kari merupakan sajian hidangan berkuah yang berbhakan *yogurt* atau susu sapi, yang dicampur dengan rempah-rempah dapur lainnya seperti kunyit, ketumbar, merica, cabai, bubuk paprika, jintan, kayu manis, bunga lawang, cengkih, dan kapulaga. Berbeda dengan kari yang ada di Palembang saat ini yaitu mempunyai perbedaan pada bahan utamanya menggunakan santan karena di India banyak dan mudah untuk mendapatkan susu sapi sedangkan di Palembang banyak dan mudah untuk mendapatkan santan dari kelapa. Jenis rempah-rempah yang digunakan tergantung pada lokasi adanya masakan tersebut (Obay, wawancara 24 juni 2023).

Jenis rempah-rempah yang digunakan tergantung pada jenis kari dan negara asal masakan, ada atau tidak ada nya bahan di suatu wilayah tersebut, tetapi kari asli India dengan kari yang berada di Palembang sekarang perbedaan kari India dengan kari Indonesia mempunyai ciri rasa yang berbeda satu dengan yang lainnya sebagaimana dijelaskan oleh Obay bahwa :

kari di India mempunyai cita rasa yang lebih legit dari pada kari yang terbuat dari santan. Kapula yang digunakan di India atau asli India sangat berbeda dengan kapulaga yang ada di Indonesia atau Palembang, perbedaannya terdapat pada jumlah yang digunakan, sehingga menciptakan cita rasa yang berbeda (Obay, wawancara 24 juni 2023).

Dari uraian di atas dapat peneliti simpulkan bahwa di Indonesia terdapat 2 jenis martabak yaitu martabak asin dan martabak manis. Martabak asin adalah suatu makanan yang terbuat dari adonan tepung terigu yang kemudian diisi dengan isian telur ayam ataupun telur bebek disajikan dengan kuah kari, kuah kari adalah salah satu jenis makanan berkuah yang memiliki cita rasa tersendiri karna terbuat dari rempah-rempah pilihan, kuah kari yang ada di Indonesia merupakan kari yang berasal dari India dan mengalami alkulturasi antara dua kebudayaan yaitu India dan Indonesia. Kuah kari biasanya merupakan kuah pendamping kuliner martabak telur.

6. Biografi Haji Abdul Rozak

Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan terhadap Bapak Teguh selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak dijelaskannya bahwa :

Haji Abdul Rozak lahir di India pada tahun 1910. Dari pasangan Bapak Mahidin dan ibu Maria merupakan putra tertua dari enam bersaudara Ia terlahir dari lingkungan keluarga yang sederhana, merupakan salah satu asli orang India. Berasal dari desa Chrukunu Karela Bombay India Selatan. merantau atau mengaduh nasib ke Palembang. Haji Abdul Rozak merupakan seorang yang buta huruf sejak kecil karena Haji Abdul Rozak tidak pernah menempuh pendidikan, tetapi walaupun Haji Abdul Rozak buta huruf dan tidak dapat membaca Haji Abdul Rozak sangat pintar dan pandai dalam membaca Al-qur'an. Sebelum merantau ke Palembang Haji Abdul Rozak sudah pernah terlebih dahulu merantau ke Singapura. Abdul Rozak memiliki keberanian bertekad mengubah kehidupan melalui Hijrah. kemudian Haji Abdul Rozak melanjutkan merantau datang ke kota Palembang pada tahun 1938 dengan bekal membawa uang sebesar 12 perak pada masa itu, kemudian dengan tekad yang kuat dengan modal yang ada di tangan, Haji Abdul Rozak mencoba merubah nasib dengan cara berjualan es batu dengan cara berkeliling kota Palembang selain menjual es batu Haji Abdul Rozak juga pernah

berjualan kacang rebus, cara berjualan pun sama dengan berjualan es batu Haji Abdul Rozak berjualan menggunakan sepeda *onthel* berkeliling mengantar es batu ke tauke tauke di kota Palembang (Anwar, wawancara, 1 april 2023).

Lebih lanjut penulis juga mewawancarai Bapak Anwar selaku orang yang kenal betul dengan Haji Abdul Rozak, dijelaskannya bahwa :

Pada saat merantau dan menjalankan bisnisnya Haji Abdul Rozak menikahi seorang gadis keturunan Palembang yang bernama Hj. Nayu Husna yang lahir pada tahun 1943 di Palembang. Dari pernikahan tersebut Haji Abdul Rozak dan Hj. Nayu Husna mempunyai keturunan delapan orang anak yang diberi nama H.Mur Yusuf, Abdullah HAR, Ny. Atika HAR, Maryam HAR, Dewi HAR, Abubakar HAR, Abdulrahman HAR, dan Rodia HAR. Pada tahun 1985 Hj. Nayu Husna tutup usia dikarenakan jatuh sakit. maka seiring berjalannya waktu Haji Abdul Rozak semakin tua dan sulit untuk menangani usahanya sendiri. Padahal usaha martabak HAR miliknya semakin banyak diketahui orang, tetapi semakin hari kondisi kesehatan bapak Haji Abdul Rozak semakin menurun, oleh karena itu usahanya semakin sulit terkendali dan tepat pada tahun 2001 Haji Abdul Rozak tutup usia dalam usia 91 tahun dikarenakan jatuh sakit, sakitnya Haji Abdul Rozak pun dikarenakan adanya gangguan pada salah satu organ pencernaannya yaitu usus yang sudah sulit berfungsi, sehingga pola makan Haji Abdul Rozak waktu itu semakin menurun hingga Haji Abdul Rozak meninggal dunia (Anwar, wawancara : 1 april 2023).

Lebih lanjut Bapak Teguh juga menjelaskan bahwa :

Dari delapan anak Haji Abdul Rozak dan Hj.Nayu Husna tersebut empat diantaranya sudah meninggal dan empat anak lainnya masih menjalankan usaha kuliner martabak HAR milik Haji Abdul Rozak yang ada di Palembang. Kemudian empat anak Haji Abdul Rozak yang masih menjalankan usaha kuliner martabak HAR ini tinggal atau berada di luar kota Palembang, yakni di kota Jakarta dan untuk usaha kuliner martabak HAR telah diurus oleh orang yang telah diberi kepercayaan untuk mengurus langsung usaha tersebut (Teguh, wawancara, 24 oktober 2022).

Asal mula atau munculnya kuliner martabak HAR adalah berawal kerinduan Haji Abdul Rozak dengan kampung halamannya yaitu India (Bombay) maka dari itu Haji Abdul Rozak membuat martabak khas India yaitu martabak Bombay yang terbuat dari adonan tepung yang diisi dengan beberapa macam isian seperti daging, telur, sayuran dan isian utama yang

tidak boleh tinggal dalam martabak bombay ialah bawang bombay sama seperti namanya martabak bombay, lambat laun martabak bombay lebih dikenal dengan nama martabak HAR

Berawal dari situlah Haji Abdul Rozak mempunyai ide atau pikiran untuk mencoba berjualan martabak, tetapi telah dirubah atau disederhanakan dari segi isinya agar masyarakat atau orang-orang tidak terlalu berat dalam segi ekonomi untuk membeli makanan khas India, karena pada tahun 1947 perekonomian Indonesia masih dikatakan sulit walaupun Indonesia telah merdeka. dari situlah Haji Abdul Rozak terus berjuang atau berusaha bagaimana agar perekonomian membaik, kemudian martabak Bombay diubah atau disederhanakan menjadi adonan tepung yang hanya berisikan satu atau dua buah telur ayam maupun telur bebek dan disajikan dengan kuah kari. Kemudian Haji Abdul Rozak menjual martabak khas India ini dengan menamainya Martabak HAR sesuai dengan namanya yaitu Haji Abdul Rozak.

Tanggal 7 Juli tahun 1947 merupakan peristiwa bersejarah, Martabak mulai dinikmati warga di Restoran Elite Pasar 16 Ilir (sekarang Jalan Kebumen). Martabak *legends* sampai saat ini dengan *branch* HAR kepanjangan nama Haji Abdul Rozak.

Berdasarkan uraian dari Biografi Haji Abdul Rozak di atas, maka dapat disimpulkan bahwasannya Haji Abdul Rozak mempunyai pengaruh besar terhadap perkembangan dari salah satu kuliner martabak HAR India yang dibawa ke Palembang dan sangat terkenal hingga saat ini, meskipun dulunya Haji Abdul Rozak hanyalah orang biasa atau dari kalangan biasa, tetapi Haji Abdul Rozak mampu merubah hidupnya menjadi lebih baik dengan cara terus berdoa dan diiringi dengan usaha, serta tekad yang kuat.

B. Kajian Penelitian yang Relevan

Penelitian yang berkaitan dengan kuliner Martabak HAR sebelumnya sudah pernah ditulis oleh beberapa orang-peneliti diantaranya adalah : penelitian pertama skripsi yang ditulis Fachruddin Aidil Fitri (151910026). Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Bina Darma Palembang skripsi tahun 2020, dengan judul *Budaya Kuliner India Martabak Har Dalam Glokalisasi*

Masyarakat Kota Palembang. Kesimpulan dari penelitian yang dilakukan oleh Fachruddin Aidil Fitri bahwa perkembangan kuliner di Indonesia juga terdapat campur tangan dari negara asing, seperti Cina, Arab, Belanda, dan India, Dengan adanya percampuran dari negara asing ini menambah beragamnya jenis kuliner yang ada di Indonesia.

Penelitian kedua skripsi yang ditulis Dedi Setiawan (06041181419004) Fakultas keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sriwijaya Indralaya skripsi tahun 2019, dengan judul *Perkembangan Kuliner Martabak HAR di Palembang Pada Tahun 2000-2017*. Kesimpulan dari penelitian yang dilakukan oleh Dedi Setiawan menyatakan perkembangan usaha kuliner martabak HAR sudah berlangsung lama dari sejak tahun 1947, dan sampai sekarang sudah menjadi tiga generasi. Setiap generasi memiliki cerita sendiri dan menarik tentunya, tetapi ada juga proses hingga kendala yang dihadapi setiap generasi ke generasi yang memiliki kesamaan.

Penelitian ketiga skripsi yang ditulis Muhammad Idham Khalid (2017), Politeknik Negeri Sriwijaya dengan judul Skripsi *Strategi Pemasaran Kuliner Khas Palembang (Studi Kasus Pada Martabak HAR Cabang Kolonel Atmo Palembang)*. Penelitian dilakukan untuk mengetahui strategi pemasaran yang diterapkan oleh rumah makan martabak HAR dalam meningkatkan penjualan. Kesimpulan dari penelitian yang dilakukan Muhammad Idham Khalid adalah strategi pemasaran yang dilakukan oleh martabak HAR berfokus pada buaran pemasaran (4p) *produk, price, place dan promotion*. Pada produk, pihak martabak HAR untuk tetap menjaga mutu dari produ terutama rasa khas dari Martabak HAR. Lalu untuk harga pada Martabak HAR cenderung mengalami kenaikan yang biasa terjadi setiap beberapa tahun khususnya setelah idul fitri. Kemudian tempat Martabak HAR Cabang Kolenel Atmo berloksi cukup strategis yang berada pada kawasan pasar atau bisnis. Sedangkan pada promosi produk dilakukan dengan dua cara yaitu personal selling dan hubungan masyarakat.

Penelitian keempat skripsi yang ditulis Nur Fahrur Rozi (2019), Universitas Raden Fatah Palembang dengan Judul skripsi *Pengaruh Faktor Budaya, Produk, dan Pribadi Terhadap Keputusan Pembelian Martabak HAR*

dan Resto di Palembang. menjelaskan faktor budaya, produk dan pribadi terhadap keputusan pembelian. Kesimpulan dari penelitian yang dilakukan Nur Fahrur Rozi adalah pengaruh positif dan signifikan faktor budaya (XI) terhadap keputusan pembelian martabak HAR dan resto di Palembang (Y). Uji persial (uji t) maka dapat dilihat bahwa t hitung lebih besar dari t tabel yaitu $(2,990) > (1,991)$ dan nilai signifikansiny $(0,004) < (0,05)$, maka H_0 ditolak dan H_a diterima, jadi faktor budaya konsumen sudah baik, maka keputusan pembelian meningkat.

Penelitian kelima jurnal yang ditulis Zamzami (2016), Jurnal Intelektualiti ke islamian, Sosial dan Sains, tulisannya berjudul *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kinerja Karyawan Ditinjau Dalam Pandangan Syari'ah di Restoran Martabak HAR Palembang.* strategi yang dilakukan untuk menunjang karir karyawan di restoran martabak HAR Palembang yaitu : Strategi kemampuan dan ketangkasan kinerja karyawan yang baik, strategi mempunyai manerjerial skill yang baik. Kesimpulan yang dilakukan Zamzami pada penelitiannya adalah strategi yang diakukan untuk menunjang karir karyawan di Restouran Martabak HAR Cabang Palembang ini yaitu : strategi kemampuan dan ketangkasan kinerja karyawan yang baik, strategi mempunyai nabejerial skill yang baik, strategi berada dalam lingkungan kerja yang baik, strategi menerima upah yang sesuai dengan pekerjaan, strategi memiliki inovasi kerja yang kuat, strategi mempunyai disiplin kerja yang tinggi dan strategi memiliki pendidikan yang baik.

Penulis sendiri melakukan penelitian dengan judul *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001.*

Dari uraian para peneliti terdahulu di atas, penulis mendapatkan adanya persamaan dan perbedaan dengan peneliti yang akan penulis lakukan *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001* Persamaan yang terdapat dengan penelitian terdahulu, yaitu sama-sama membahas tentang martabak HAR, lokasi penelitian sama-sama dilakukan di Palembang dan sama-sama termasuk dalam jenis penelitian deskriptif kualitatif sedangkan *perbedaannya* terdapat

pada *tahun* dan *fokus penelitian*. Peneliti pertama yaitu Fachruddin Aidil Fitri dilakukan pada tahun 2020, Dedi Setiawan dilakukan pada tahun 2019, Muhammad Idham Khalid dilakukan pada tahun 2017, Nur Fahrur Rozi dilakukan pada tahun 2019, dan Zamzami dilakukan pada tahun 2016, sedangkan penulis sendiri membatasi penelitian ini dari tahun 1947 sampai 2023. Perbedaan kedua terdapat pada *fokus penelitian*, Fachruddin Aidil Fitri penelitian terfokus pada *Budaya Kuliner India Martabak Har dalam Glokalisasi*, Dedi Setiawan penelitian terfokus pada *Perkembangan Kuliner Martabak HAR*, Muhammad Idham Khalid terfokus pada *Strategi Pemasaran Kuliner Khas Palembang (Studi Kasus Pada Martabak HAR Cabang Kolonel Atmo Palembang)*, Nur Fahrur Rozi terfokus pada *Pengaruh Faktor Budaya, Produk, dan Pribadi Terhadap Keputusan Pembelian Martabak HAR dan resto*, Zamzami terfokus pada *Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Kinerja Karyawan Ditinjau Dalam Pandangan Syari'ah*, sedangkan peneliti sendiri memfokuskan penelitian ini pada *Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembawa Kuliner Martabak Har India*.

Berdasarkan uraian dari peneliti terdahulu di atas, maka penulis tertarik untuk melanjutkan penelitian ini dengan judul Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001. Peneliti juga berharap penelitian ini akan memberi dampak positif bagi masyarakat luas terutama di kota Palembang.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Sebelum membahas mengenai metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini, penulis terlebih dahulu akan menjelaskan mengenai pengertian menurut beberapa ahli, mengenai metodologi, metode penelitian, dan metode penelitian sejarah, yang dapat dilihat dalam penjelasan di bawah ini.

Menurut Fuad (1997 : 6) kata metodologi berasal dari bahasa Yunani *methodos*, yang berarti cara atau jalan, sedangkan menurut Hasan (1998: 7) metodologi adalah cara yang teratur dan berfikir baik-baik yang bersistem untuk memudahkan pelaksanaan suatu kegiatan guna mencapai suatu yang ditentukan. Dari uraian mengenai metodologi di atas dapat penulis simpulkan bahwa metodologi adalah cara atau ilmu yang dipakai untuk menemukan kebenaran menggunakan penelusuran dengan tata cara tertentu dalam menemukan kebenaran, tergantung dari realitas apa yang dikaji.

Metode berasal dari bahasa Yunani *Greek* yang berarti melalui dan *Hodos* yang berarti cara, jalan, alat atau gaya, dengan kata lalin metode artinya jalan atau cara yang harus ditempuh untuk mencapai tujuan tertentu (Muzayyin, 1987 : 9), sedangkan menurut Purwadarminta (2010 : 7) menjelaskan bahwa metode adalah istilah yang digunakan untuk mengungkapkan pengertian cara yang paling tepat dan cepat dalam melakukan sesuatu, maka dari uraian di atas penulis dapat menyimpulkan bahwa metode adalah jalan atau cara yang harus dilalui untuk mencapai tujuan tertentu.

Menurut (Sandu, 2015 : 5) penelitian adalah suatu penyelidikan terorganisasi atau penyelidikan yang hati-hati dan kritis dalam mencari fakta untuk menentukan sesuatu, sedangkan menurut (Hadi, 2001 : 9) penelitian adalah suatu usaha untuk menemukan, mengembangkan, sekaligus menguji kebenaran suatu pengetahuan. Dari beberapa uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa penelitian adalah kegiatan pengumpulan, pengelolaan,

analisis serta penyajian data secara sistematis dan obyektif, untuk memecahkan masalah atau menguji hipotesis.

Metode penelitian adalah upaya menyelidiki dan menelusuri sesuatu masalah dengan menggunakan cara kerja ilmiah secara cermat dan teliti untuk mengumpulkan, mengelola, melakukan analisis data dan mengambil kesimpulan secara sistematis dan objektif guna memecahkan suatu masalah atau menguji hipotesis untuk memperoleh suatu pengetahuan yang berguna bagi kehidupan manusia (Rifai, 2021 : 1). Metode penelitian adalah cara melakukan sesuatu dengan menggunakan pikiran secara seksama untuk mencapai suatu tujuan (Penny, 2000 : 6), dari beberapa uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa metode penelitian adalah prosedur, tata cara atau langkah memperoleh data sebagai pemenuhan tujuan penelitian.

Sejarah adalah gambaran tentang peristiwa-peristiwa masa lampau yang dialami oleh manusia, disusun secara ilmiah meliputi urutan waktu, diberi tafsiran dan analisis kritis sehingga mudah dimengerti dan dipahami. Dalam kaitannya dengan ilmu sejarah, dengan sendirinya metode sejarah ialah bagaimana mengetahui sejarah atau bagaimana orang memperoleh pengetahuan sejarah, sedangkan metodologi sejarah ialah mengetahui sejarah atau mengkaji kembali sejarah (Irwanto dan Sair, 2004 : 113).

Dalam menyusun penelitian, penulis akan dihadapkan pada tahap pemilihan metode atau teknik pelaksanaan penelitian, hal itu juga berlaku dalam penulisan penelitian. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian yang berjudul *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang Tahun 1947-2001* penulis menggunakan metode sejarah (historis). Menurut Kuntowijoyo (1994 : 99) penelitian historis sifatnya mengkaji peristiwa-peristiwa masa silam dengan cara menguji kebenaran pandangan atau pendapat tentang masa lalu. Secara sederhana, penelitian ini dapat dijelaskan dalam beberapa langkah yaitu, heuristik, kritik sumber, interpretasi dan historiografi. Sedangkan Garaghan dalam Irwanto dan Sair mendefinisikan metode sejarah merupakan kerangka sistematis yang prinsip dan desain hukum untuk mengidentifikasi pencarian sumber, yang merupakan materi sejarah, memberi kritik dan menilai sintesis

yang merupakan generalisasi dalam format tulisan, untuk mencapai hasil baik (Irwanto dan Sair, 2014 : 10).

Metode sejarah adalah cara pengumpulan data yang sistematis dengan penilaian atau evaluasi yang objektif terhadap data yang berkaitan dengan kejadian-kejadian di masa lampau untuk menguji kebenaran hipotesis yang berkaitan dengan sebab akibat atau kecenderungan kejadian-kejadian yang dapat membantu menggambarkan atau menerangkan kejadian masa kini dan mengantisipasi kejadian di masa yang akan datang (Darmadi,2013 : 251).

Dari uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa metode sejarah adalah proses pengumpulan data yang terstruktur dan tersusun dengan sistematis dengan memberikan penilaian dan kritik terhadap data yang didapat untuk mengefektifkan sumber tulisan agar dapat dikeluarkan dalam bentuk tulisan yang akurat .

B. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Berikut ini akan dijelaskan pendekatan dan jenis penelitian yang digunakan dalam tulisan ini :

1. Pendekatan Penelitian

Menurut Kartodirjo (1992 : 4), pendekatan merupakan suatu cara untuk memandang dimensi mana untuk diperhatikan serta unsur-unsur mana yang dapat digunakan, sedangkan Abdurrahman (2011 : 5) menjelaskan bahwa pendekatan penelitian merupakan gambaran suatu peristiwa yang sangat tergantung pada suatu pendekatan yaitu dari mana arah memandang. Dimensi mana yang diperhatikan atau unsur apa yang dapat diungkapkan.

Dari pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa pendekatan penelitian merupakan cara untuk memecahkan suatu masalah dalam menggunakan pendekatan yang secara langsung sesuai dengan masalah yang ada. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan beberapa pendekatan penelitian yaitu pendekatan geogratis, pendekatan sosiologis, pendekatan antropologi, pendekatan ekonomi dan pendekatan budaya.

a. Pendekatan Geografis

Menurut Hamid (2011 :36) pendekatan geografi adalah ilmu yang mempelajari tentang menguraikan dan pemahaman atas perbedaan-perbedaan kewilayahan dalam distribusi lokasi dipermukaan bumi, sedangkan menurut Abdurahman (2007 :20), pendekatan geografi adalah pendekatan yang mencakup bidang kewilayahan yang digunakan untuk kepentingan manusia.

Dari uraian di atas, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa pendekatan geografi adalah ilmu pengetahuan yang mempelajari dan membahas serta menguraikan mengenai aspek kewilayahan yang meliputi letak wilayah yang ada di muka bumi yang diperuntukan untuk kepentingan serta kegiatan manusia didalamnya. Dalam penelitian ini penulis menitik beratkan pada kondisi permukaan bumi atau letak geografis kota Palembang sebagai tempat terbentuknya kuliner martabak HAR India di Palembang.

b. Pendekatan Sosiologis

Secara metodologis penggunaan sosiologi dalam kajian sejarah itu sangat penting sebagaimana yang dijelaskan Weber dalam Abdurahman (2011 : 12) bahwa penekatan sosiologis bertujuan memahami arti subyektif dari kelakuan sosial bukan semata-mata menyelidiki arti obyektif, sedangkan Soerjono Soekanto dalam bukunya yang berjudul *sosiologi pendidikan* menjelaskan bahwa:

istilah pendekatan sosiologis ialah menunjukkan pada kegiatan-kegiatan di lapangan sosial, artinya kegiatan-kegiatan yang ditunjukan untuk mengatasi persoalan-persoalan yang dihadapi oleh masyarakat dalam bidang kesejahteraan, seperti tuna karya, tuna susila, orang jompo, yatim piatu dan lain sebagainya yang ruanglingkupnya adalah pekerjaan ataupun kesejahteraan sosial (Soekanto 2006 : 11).

Lebih lanjut Abdurahman menjelaskan bahwa sosiologi merupakan ilmu sosial yang objeknya adalah masyarakat. Pendekatan sosiologi adalah pendekatan yang bertujuan untuk memahami arti subjektif dari kelakuan sosial, bukan semata-mata menyelidiki arti objektifnya (Abdurahman, 2007 : 23).

Berdasarkan uraian di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa pendekatan sosiologis adalah satu pendekatan yang berusaha menyelidiki dan memahami dampak-dampak sosial yang dihadapi oleh masyarakat. Dalam hal ini peneliti akan menyoroti dampak yang ditimbulkan dengan adanya Kuliner Martabak HAR India yang dibawa Haji Abdul Rozak bagi perekonomian masyarakat Palembang.

c. Pendekatan Antropologi

Pendekatan antropologi mengungkapkan nilai-nilai, status dan gaya hidup, sistem kepercayaan dan pola hidup, yang mendasari perilaku tokoh sejarah (Kartodirdjo, 1992 : 4). Secara metodologis pendekatan antropologi memperluas jangkauan sejarah yang mencakup berbagai bidang. Lebih lanjut Kartodirdjo dalam bukunya yang berjudul *Antropologi* menjelaskan bahwa :

pendekatan antropologi terbagi menjadi 3 jenis yaitu sebagai berikut : 1) Kehidupan masyarakat secara komperensif dengan mencakup berbagai dimensi kehidupan sebagai totalitas sejarah. 2) aspek kehidupan (ekonomi, sosial, politik) dengan mencakup nilai-nilai yang menjadi landasan aspek-aspek kehidupan tersebut. 3) Golongan sosial beserta substruktural yang merupakan satu identitas kelompoknya (Kartodirdjo, 1992 : 156)

Dari uraian di atas, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa pendekatan antropologi adalah mengungkapkan suatu nilai-nilai, status ataupun gaya hidup seseorang dalam kehidupan. Dalam penelitian ini penulis memfokuskan pendekatan antropologi terhadap peranan Haji Abdul Rozak dalam membuka kuliner India di Palembang tahun 1947.

d. Pendekatan Ekonomi

Pendekatan ekonomi adalah suatu upaya untuk mengetahui masalah ekonomi dan perekonomian suatu daerah atau negara (Abdurahman, 2007 : 29). Menurut Kartodirdjo,(1992: 4), pendekatan ekonomi adalah suatu upaya untuk mengetahui masalah ekonomi atau perekonomian suatu daerah atau wilayah, sedangkan menurut Fajri (2010: 270) pendekatan ekonomi adalah Ilmu mengenai asas-asas produksi dan pemakaian barang-barang serta kekayaan dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Dari pendapat beberapa para ahli di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa pendekatan ekonomi adalah suatu upaya untuk mengkaji mata pencarian atau usaha manusia dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Dalam penelitian ini, penulis menitikberatkan pada sistem perekonomian atau mata pencarian pada kehidupan masyarakat di Palembang, setelah adanya kuliner martabak yang diperkenalkan oleh Haji Abdul Rozak dari India.

e. Pendekatan Budaya

Menurut Yusuf dkk (2019 :7) pendekatan budaya adalah pendekatan mengenai identitas unik atau ciri khas dari suatu daerah yang berisikan nilai-nilai didalamnya, sedangkan menurut Rustiana dkk (2019 : 3) pendekatan budaya merupakan sesuatu yang berhubungan dengan akal budi manusia yang dimiliki sekelompok masyarakat yang diwariskan secara turun-temurun.

Dari penjelasan di atas, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa pendekatan budaya adalah pendekatan mengenai identitas unik atau ciri khas dari suatu daerah yang dimiliki sekelompok masyarakat yang diwariskan secara turun-temurun. Dalam penelitian ini penulis menitikberatkan pada budaya yang ada pada kuliner martabak yang diwariskan Haji Abdul Rozak kepada anak-anaknya untuk melanjutkan usaha kuliner Martabak HAR di kota Palembang.

2. Jenis Penelitian

Penelitian yang berjudul *Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001*, tergolong jenis penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif kualitatif adalah suatu rumusan masalah yang akan diteliti secara menyeluruh, luas dan mendalam. Menurut Bogdan dan Taylor yang dikutip oleh Lexy.J. Moloeng, pendekatan kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati (Moloeng, 2007 : 4), sedangkan Usman dalam bukunya yang berjudul *Pengantar Manajemen Pendidikan* menjelaskan bahwa penelitian deskriptif kualitatif adalah penelitian yang mengungkapkan gejala-gejala secara

menyeluruh yang sesuai dengan situasi lapangan apa adanya melalui pengumpulan data dari latar alami (Usman, 2009 : 111). Lebih lanjut Sugiyono juga menjelaskan bahwa penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang dilakukan pada kondisi objek yang alami, peneliti menggunakan instrumen dan teknik pengumpulan data secara gabungan, data yang dihasilkan bersifat deskriptif dan analisis data dilakukan secara kualitatif (Sugiyono, 2010 : 33).

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa jenis penelitian deskriptif kualitatif merupakan jenis penelitian yang mengungkapkan tentang suatu proses sejarah yang sesuai dengan situasi lapangan dengan teknik pengumpulan data penelitian yang bersifat deskriptif dan data yang diperoleh dituangkan dalam bentuk kualitatif dengan kondisi objek yang alami.

C. Lokasi Penelitian

Untuk mengumpulkan data-data yang berhubungan dengan masalah dalam penelitian ini, penulis mengunjungi beberapa lokasi yang penulis anggap dapat memberikan data dalam penelitian ini diantaranya :

- Rumah makan martabak HARSimpang Sekip Palembang
- Rumah makan martabak Pusat di depan Masjid Agung Palembang
- Rumah makan Tokoh Kopi Martabak HAR
- Rumah Linmas keluarga Haji Abdul Rozak
- Cafe Teh Aba Pasar 16 ilir Palembang

Untuk melengkapi data dalam penelitian ini penulis juga melakukan studi pustaka dengan cara mengunjungi beberapa perpustakaan yang ada seperti :

- Perpustakaan Daerah Provinsi Sumatra Selatan.
- Masjid Abdul Rozak
- Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Perpustakaan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Perpustakaan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas UNSRI.

- Perpustakaan Pusat UIN Raden Fatah Palembang.
- Perpustakaan Maasjid Agung.
- Perpustakaan Universitas Bina Darma Palembang.
- Perpustakaan Al-Wasthiyyah Palembang.

D. Kehadiran Peneliti

Untuk Mendapatkan sumber-sumber data yang sesuai dan akurat dengan permasalahan yang peneliti kaji , maka penulis berusaha mencari sumber-sumber data yang diperlukan, yaitu di rumah makan martabak HAR Simpang Sekip, rumah makan martabak HAR Pusat, tokoh kopi martabak HAR, rumah Linmas keluarga Haji Abdul Rozak, cafe Teh Aba pasar16 ilir Palembang, perpustakaan Daerah Provinsi Sumatra Selatan, perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang, perpustakaan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Palembang, perpustakaan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas UNSRI, perpustakaan Pusat UIN Raden Fatah Palembang, perpustakaan Masjid Agung, perpustakaan Universitas Bina Darma Palembang, dan perpustakaan Al-Wasthiyyah Palembang. Lokasi-lokasi penelitian ini penulis kunjungi mulai dari bulan November 2022 sampai bulan juli 2023 yang penulis lakukan secara rutin dan bergantian sesuai dengan kebutuhan penulis.

E. Sumber Data

Sumber data yang dimaksud dalam penelitian adalah subjek dari mana data tersebut dapat diperoleh dan memiliki informassi kejelasan tentang bagaimana mengambil data tersebut dan bagaimana data tersebut diolah. Menurut Suharsimi Arikunto (2013: 172) . Sumber data yang dimaksud dalam penelitian adalah subjek dari mana data tersebut di dapat dan diperoleh dan memiliki sebuah informasi yang dicari, sedangkan Nur Indrianto dan Bambang Supomo (2013: 142) menyatakan bahwa sumber data merupakan faktor penting yang menjadi pertimbangan dalam penentuan metode pengumpulan data, disamping jenis data yang telah dibuat di muka.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa sumber data adalah faktor yang paling penting dalam penentuan metode pengumpulan data

untuk mengetahui darimana subjek data tersebut diperoleh. Dalam penelitian ini penulis menggunakan dua jenis yaitu data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Menurut Umi Narimawati data primer adalah data yang berasal dari sumber asli atau pertama. Data ini harus dicari melalui narasumber atau dalam istilah teknisnya responden, yaitu orang yang kita jadikan objek penelitian (Narimawati, 2002 : 116). Menurut Hasan data primer ialah data yang diperoleh atau dikumpulkan langsung di lapangan oleh orang yang melakukan penelitian atau yang bersangkutan yang memerlukannya (Hasan, 2002 : 82). Dari uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa data primer adalah data yang langsung didapatkan dari sumber dan diberi kepada pengumpul data atau peneliti. Sumber data primer yang peneliti dapatkan dalam penelitian ini adalah hasil wawancara yang akan penulis lakukan terhadap bapak Teguh, selaku orang kepercayaan dari keluarga Haji Abdul Rozak, bapak Anwar, salah satu sahabat dekat Haji Abdul Rozak, Sumi selaku orang yang bekerja di rumah Linmas keluarga Haji Abdul Rozak, Syamsul, salah satu pengunjung rumah makan martabak HAR, Bapak Abu Pegawai atau pembuat martabak, dan Wahid salah satu Masyarakat Palembang dan Obay Muhammad pemilik cafe teh Abah di pasar 16 ilir Palembang.

2. Data Sekunder

Menurut Pratiwi data sekunder adalah sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data (Pratiwi, 2017 : 212). Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti atau pengumpul data secara tidak langsung (Sugiyono, 2018 : 9), dari beberapa uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa data sekunder adalah berbagai informasi data yang telah ada sebelumnya dan dengan sengaja dikumpulkan oleh peneliti yang digunakan untuk melengkapi kebutuhan data peneliti. Sumber data sekunder yang peneliti gunakan diantaranya adalah pada penelitian ini berupa buku, jurnal, artikel, laporan, dan lain-lain, diantaranya :

Aidil, Fachruddin Fitri. 2020. *Budaya Kuliner India Martabak Har dalam Glokalisasi Masyarakat Kota Palembang*. Palembang: Universitas Bina Darma Palembang. Skripsi tidak diterbitkan

Setiawan Dedi. 2019. *Perkembangan Kuliner Martabak Har di Palembang*. Indralaya : Indralaya. Universitas Sriwijaya skripsi tidak diterbitkan. Buku-buku lainnya, untuk lebih lengkap dapat dilihat di daftar rujukan.

F. Teknik Pengumpulan Data

Suatu langkah dalam penelitian bertujuan untuk berburu dan mengumpulkan berbagai sumber data yang terkait dengan permasalahan yang sedang diteliti , baik berupa sumber buku, arsip, maupun wawancara dengan pelaku peristiwa sejarah.

Heuristik merupakan Semua jenis tulisan atau penelitian tentang sejarah menempatkan sumber sejarah sebagai syarat mutlak yang harus ada. Heuristik juga merupakan suatu keterampilan dalam usaha menemukan, menangani dan memperinci atau mengklasifikasikan dan merawat catatan-catatan (Hamid,2011: 43).

Pada langkah Heuristik ini, penulis terlebih dahulu membawa bibliografi mengenai topik penelitian. Berdasarkan bacaan ini penulis mengumpulkan sebagian data dan mencatat sumber-sumber terkait yang digunakan. Dalam mencari dan meengumpulkan sumber data peneliti mengunjungi perpustakaan dan tempat-tempat yang menyediakan data-data yang mendukung dalam penelitian ini, melakukan observasi dengan cara turun kelapangan secara langsung untuk melakukan pengamatan, melakukan wawancara terhadap narasumber yang dapat memberikan data yang penulis cari dan mengumpulkan dokumen-dokumen untuk mendukung penelitian ini. Untuk lebih jelas dapat dilihat diuraian berikut ini :

1. Kajian Pustaka

Teori dalam kajian pustaka merupakan seperangkat konsp definisi dan proposisi yang secara sistematis saling terkait satu am lain. Secara umum, teori merupakan suatu pernyataan yang dapat diterima, karena kebenarannya dapat diuji dalam batasan tertentu (Suliyanto, 2006 : 12).

Sedangkan menurut Cooper mengatakan bahwa kajian pustaka adalah salah satu bagian penting dari keseluruhan langkah-langkah metode penelitian (Crewsell, 2010 : 12). Dari uraian di atas maka dapat penulis simpulkan bahwa kajian pustaka adalah seluruh bahan bacaan yang mungkin pernah dibaca dan dianalisis, baik yang sudah dipublikasikan maupun sebagai koleksi pribadi.

Peneliti melakukan observasi dengan cara turun ke lapangan secara langsung untuk melakukan pengamatan, melakukan wawancara terhadap narasumber yang dapat memberikan data yang penulis cari dan menyimpulkan dokumen-dokumen untuk mendukung penelitian ini.

Perpustakaan yang peneliti kunjungi adalah Perpustakaan Daerah Provinsi Sumatra Selatan, Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang, Perpustakaan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Palembang, Perpustakaan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas UNSRI, Perpustakaan Pusat UIN Raden Fatah Palembang, Perpustakaan Maasjid Agung, Perpustakaan Universitas Bina Darma Palembang, dan Perpustakaan Al-Wasthiyyah Palembang. Dari beberapa tempat tersebut penulis memperoleh beberapa sumber yang dapat menjadi acuan dalam penulisan skripsi ini .

2. Observasi

Menurut Sutrisno Hadi dalam Sugiyono (2010 : 145) observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai pengamatan, sedangkan menurut Sukandarrumidi (2006 : 69) observasi adalah pengamatan dan pencatatan suatu objek dengan sistematis fenomena yang diselidiki, lebih lanjut Purwanto dalam bukunya yang berjudul *Metode Penelitian Kualitatif* (2011 : 149) menjelaskan bahwa observasi adalah sebuah teknik pengumpulan data yang mengharuskan penelitian turun ke lapangan mengamati hal-hal yang berkaitan dengan ruang, tempat, pelaku, kegiatan, benda-benda, waktu, peristiwa dan tujuan.

Berdasarkan uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa observasi adalah pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian untuk mengamati gejala pada objek penelitian dengan tujuan untuk menemukan

fakta-fakta sehubungan dengan kondisi sosial masyarakat dan menjadi objek dalam penelitian. Penulisan menggunakan metode observasi sebagai langkah untuk menemukan lokasi-lokasi dengan cara mendatangi beberapa tempat seperti berkunjung langsung ke rumah makan martabak HAR, antara lain rumah makan Martabak HAR yang berada di Simpang Sekip Palembang, Martabak HAR Pusat yang berada di jl Jendral Sudirman tepat di depan Masjid Agung Palembang. rumah makan tokoh kopi HAR, rumah linmas keluarga Haji Abdul Rozak, cafe teh Aba pasar 16 ilir Palembang dan tempat lainnya yang mendukung dalam penelitian ini.

d. Wawancara

Menurut Muhammad Nazir (2003 : 1993) wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan kajian peneliti dengan cara tanya jawab, bertatap muka antara penanya dan narasumber sedangkan menurut Fathllah wawancara merupakan komunikasi antara dua pihak atau lebih yang dapat dilakukan dengan tatap muka, dimana salah satu pihak berperan sebagai interviewer (Fadhallah, 2021 : 14). Dari beberapa uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa wawancara adalah salah satu teknik yang dilakukan untuk mendapatkan sebuah informasi dari narasumber dari satu orang ataupun lebih.

Metode wawancara sengaja penulis lakukan untuk menelusuri Peranan Haji Abdul Rozak sebagai pembawa kuliner martabak HAR India di Palembang 1947. untuk mendapatkan data valid yang sesuai dengan penelitian yang peneliti lakukan, maka peneliti melakukan wawancara terhadap beberapa narasumber, yaitu Teguh selaku orang kepercayaan dari keluarga Haji Abdul Rozak, Anwar selaku sahabat dekat Haji Abdul Rozak, Sumi selaku orang yang bekerja di Rumah Linmas keluarga Haji Abdul Rozak, Syamsul salah satu pengunjung Rumah makan Martabak HAR, Abu Pegawai atau pembuat martabak, Wahid salah satu pengunjung rumah makan Martabak HAR (pusat) dan Obay Muhammad selaku pemilik Cafe Teh Aba Pasar 16 Ilir Palembang.

e. **Dokumentasi**

Dokumentasi adalah teknik pengumpulan data dengan pengembalian data yang diperoleh melalui dokumen-dokumen. Menurut Priyadi (2012: 25) dokumentasi merupakan data sejarah, jejak sejarah sehingga data sejarah sama dengan teks yang terkandung sama dengan manuskrip (naskah, handshirt, tulisan tangan) sedangkan menurut Kurniyati (2022 : 2) dokumentasi adalah pengumpulan, pemilihan, pengelolaan, dan penyimpanan informasi dalam bidang pengetahuan. Dari beberapa uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa dokumentasi adalah rekaman atau informasi yang tertulis atau langsung, dokumen yang peneliti dapatkan untuk penelitian ini berupa foto Haji Abdul Rozak, foto keluarga Haji Abdul Rozak, foto Rumah Linmas Haji Abdul Rozak tempo dulu, foto saat penulis melakukan wawancara terhadap narasumber dan sebagainya.

G. **Teknik Analisis Data**

Menurut Arikunto (2010:45) teknik analisis data adalah metode atau carayang digunakan untuk mengolah suatu data, sedangkan teknik analisis data yang bersifat kualitatif adalah teknik yang menggambarkan data-data dengan kata-kata atau kalimat yang dipisahkan menurut kategorinya untuk memperoleh kesimpulan, sedangkan menurut Moloeng (2007 : 103) teknik analisis data adalah proses pengorganisasian dan perurutan data kedalam pola ktegori dan satuan uraian dasar.

Dari uraian di atas maka dapat disimpulkan bahwa teknik analisis data merupakan teknik yang digunakan untuk menganalisis data yang telah diperoleh penulis dalam bentuk data-data dalam memperoleh suatu kesimpulan. Dalam penelitian sejarah, teknik analisis data dilakukan tiga tahap yaitu meliputi tahap-tahap reduksi data (*data colection*), *display data* (penyajian data) dan penarikan kesimpulan/*verifikasi*, adapun penjelasan sebagai berikut:

1. **Reduksi data (*data Colection*)**

Menurut Sugiyono (2010: 92) Reduksi data berarti merangkum, memilih hal- hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting , dicari tema dan polanya, sehingga data yang direduksi akan memberikan gambaran

yang lebih jelas mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data. Dengan demikian data yang direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data bila diperlukan. Selanjutnya menurut Lexy J. Moloeng (2010 : 4) berpendapat bahwa pendekatan kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan atau memfokuskan data deskriptif berupa kata-kata tertulis/lisan dari orang-orang atau perilaku yang dapat diamati.

Dalam mereduksi data, setiap peneliti akan dipandu oleh tujuan yang akan dicapai. Tujuan utama dari penelitian kualitatif adalah pada temuan. Oleh karena itu kalau peneliti dalam melakukan penelitian, menemukan segala sesuatu yang dipandang asing atau yang tidak dikenal. Belum memiliki pola justru itulah yang harus dijadikan perhatian dalam mereduksi data.

Dalam penelitian ini, tahap mereduksi data dimulai dari penelaahan semua data yang diperoleh melalui pengamatan terlibat (observasi-partisipatoris), hasil wawancara dan dari berbagai sumber (buku-buku majalah, surat kabar, jurnal-jurnal, penelitian-penelitian arsip-arsip, makalah dan sebagainya) yang telah selesai dikumpulkan. Dari data yang kita peroleh kemudian dilakukan pengecekan satu dengan yang lain, untuk memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, di cari tema dan polanya serta membuang yang tidak perlu yang tidak ada kaitanya dengan penelitian setelah tahap tersebut selesai dilakukan, maka langkah-langkah selanjutnya dilakukan display data atau (penyajian data).

2. Sajian Data

Setelah data direduksi, maka langkah selanjutnya dalam analisi data ini adalah display data atau penyajian data. Miles and Huberman dalam Sugiono, (2010 : 95) menyatakan bahwa yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks yang bersifat naratif. Dengan mendisplaykan data, maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi. Dengan mendisplaykan data, maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami tersebut.

Dapat disimpulkan bahwa *display data* dilakukan dengan cara pengkatagorian atau pengklasifikasikan data, sehingga data yang diperiksa, selanjutnya diklasifikasikan atau dikatagorikan berdasarkan urutan pembahasan dalam penelitian. Selanjutnya interpretasi atau penafsiran data, pada tahap ini dilakukan penafsiran atau pemberian makna terhadap data yang telah diklasifikasikan dan dicari hubungannya satu dengan lainnya dan mengaitkannya dengan teori. Setelah pengolahan data dan untuk memakai data secara mendalam, penelitian ini menggunakan pendekatan keilmuan sosiologi dan sejarah, sehingga pada akhirnya dapat menjawab pertanyaan-pertanyaan yang berkenaan dengan penelitian.

3. Simpulan dan verifikasi

Langkah terakhir dalam analisis data kualitatif menurut Miles and Huberman (1992: 18) adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Penarikan simpulan merupakan hasil penelitian yang menjawab fokus penelitian berdasarkan hasil analisis data, Gunawan (2013: 212) menjelaskan bahwa kesimpulan disajikan dalam bentuk deskriptif objek penelitian dengan berpedoman pada kajian penelitian.

Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya. Apabila kesimpulan yang ditemukan pada tahap awal, didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan megumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan kredibel.

Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan, setelah melalui tahapan *reduksi data* dan *display data*, peneliti menarik sebuah kesimpulan sebagai hasil akhir dari proses analisa data selanjutnya dilakukan proses penulisan laporan akhir penelitian. Kegiatan penyajian laporan hasil penelitian dari awal sampai akhir dengan menggunakan dan memadukan tanggung jawab seorang peneliti, teknik kejelasan struktur dan gaya bahasa yang benar dan menarik, serta aksentuasi guna menghasilkan tulisan sejarah yang bersifat metodologis, mengandung seni, dan memenuhi kriteria Bahasa Indonesia yang baik dan benar (sesuai dengan EYD).

Adapun uraian singkat mengenai isi penelitian yang berjudul *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai pembawa Kuliner Martabak HAR india di Palembang 1947* dapat penulis gambarkan dalam bab per bab sebagai berikut :

Bab I merupakan bagian pendahuluan, pada bagian ini penulis menguraikan tentang latar belakang penelitian, pembatasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, definis Istilah.

Bab II penulis menyajikan kajian peranan, teori makanan atau kuliner, kuliner di Indonesia, kuliner Sumatera Selatan, martabak dan kuah kari serta biografi Haji Abdu Rozak dan penelitian yang relevan.

Bab III merupakan bagian dari metodologi penelitian yang berisi tentang pendekatan dan jenis penelitian, kehadiran peneliti, lokasi peneliti, sumber data, prosedur pengumpulan data, teknik analisis data dan tahap-Tahap Penelitian.

Bab IV merupakan hasil penelitian dan pembahasan terdiri uraian peneliti yang diperoleh dari observasi, wawancara, dokumentasi, dilanjutkan dengan pembahasan yang terdiri dari latar belakang adanya martabak HAR India di Palembang, peranan Haji Abdul Rozak dalam membuka kuliner martabak HAR India di Palembang, dan dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner martabak HAR India di Palembang.

Bab V penutup yang terdiri dari kesimpulan dan saran

4. Tahap-tahap penelitian

Menurut Sjamsuddin (2007 : 89), paling tidak ada enam tahapan yang harus di tempuh dalam meneliti sejarah, yakni :

1. Memilih suatu topik yang sesuai
2. Mengusut semua evidensi (bukti) yang relevan dengan topik.
3. Membuat catatan tentang hal yang dianggap penting dan relevan dengan topik yang ditemukan ketika penelitian berlangsung.
4. Mengevaluasi secara kritis semua evidensi yang telah dikumpulkan (kritik sumber).

5. Menyusun hasil-hasil penelitian (catatan fakta-fakta) ke dalam suatu pola yang benar dan berarti yaitu sistematika tertentu yang telah disiapkan sebelumnya.
6. Menyajikan dalam suatu cara yang dapat menarik perhatian dan mengomunikasikannya kepada para pembaca sehingga dapat dimengerti se jelas mungkin.

Dalam melakukan penelitian ini, penulis telah melakukan beberapa tahapan yaitu :

1. Pada bulan oktober 2022 penulis mengajukan usulan judul di prodi Pendidikan Sejarah.
2. Pada bulan oktober usulan judul di terima oleh Kaprodi Pendidikan Sejarah dan mendapatkan SK pembimbing.
3. Pembuatan Proposal
4. Pada bulan oktober 2022 langsung mulai melakukan bimbingan ke dosen pembimbing proposal
5. Pada bulan november 2022 akhir melakukan ujian proposal.
6. Pada bulan Januari 2023 sampai awal february penulis belum melakukan perbaikan proposal karna sedang melakukan KKN.
7. Pada saat pulang setelah KKN pertengahan february penulis melakukan perbaikan proposal.
8. Bimbingan BAB I sampai dengan BAB V beserta kelengkapan skripsi, mulai dari february sampai dengan Agustus 2023
9. Cek akhir kelengkapan berkas (abstrak, daftar pustaka dan lain sebagainya) bulan juli 2023.
10. Ujian skripsi pada bulan juli 2023

Untuk lebih jelas dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

BAB IV

PAPARAN DATA HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. PAPARAN DATA HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian yang penulis lakukan di Rumah makan Martabak HAR Simpang Sekip Palembang mengenai *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001*. Data-data dalam penelitian ini penulis dapatkan dengan cara Observasi , wawancara, dan dokumentasi yang akan penulis paparkan sebagai berikut :

1. Deskripsi Data Observasi

Dalam melakukan kegiatan penelitian ini, penulis melaksanakan kegiatan observasi, penggunaan metode observasi ini merupakan langkah untuk menentukan lokasi-lokasi yang berhubungan dengan sejarah untuk mendapatkan informasi sejarah mengenai *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001*. Menurut Usman dan Akbar (2006 : 63) observasi adalah pengamatan yang dilakukan secara sengaja, mengenai fenomena sosial dengan gejala psikis untuk kemudian dilakukan pencatatan, sedangkan menurut Ismail, (2021 : 131)observasi merupakan aktivitas yang dilakukan untuk mengetahui sesuatu dari sebuah fenomena.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa observasi adalah suatu pengamatan secara langsung dan teliti serta sistematis ke tempat suatu penelitian dan dilakukan pencatatan hasil pengamatan tersebut. Observasi ini penulis lakukan setelah mendapat surat riset dari Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Palembang untuk melakukan riset di Rumah Makan Martabak HAR.

Pada saat penulis melakukan observasi di Rumah Makan Martabak HAR India Simpang Sekip Palembang, dan bertemu dengan beberapa orang yang dapat di wawancarai kemudian penulis mendatangi Rumah Linmas kediaman Bapak Haji Abdul Rozak dan beberapa Cabang Rumah Makan Martabak HAR India yang ada di Palembang. Sebelumnya penulis telah melakukan kontak yang

berhubungan dengan orang yang hendak diwawancarai antara lain : Teguh (Orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak dan memegang kuasa rumah Makan Martabak HAR India Simpang sekip Palembang, Anwar (Orang yang tahu betul tentang Haji Abdul Rozak), Sumi (Orang yang bekerja di rumah Linmas Haji Abdul Rozak), Obay (pemilik Cafe Teh Aba Pasar 16 Ilir Palembang), satu pelayan dan dua konsumen yaitu Wahid dan Syamsul.

Pengumpulan data observasi ini dilakukan pada bulan Oktober 2022 dengan hasil temuan, berupa pengamatan langsung diRumah makan Maerabak HAR dan pengumpulan data tentang *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Marabak HAR India di Palembang 1947-2001* pada saat pengumpulan data observasi penulis dibantu oleh dua orang observer yaitu Wanto dan Siti Soleha, keduanya adalah teman penulis sendiri yang bertugas mencatat dan mendokumentasikan data-data yang penulis butuhkan. Untuk lebih jelas mengenai lokasi observasi dan kegiatan yang penulis lakukan dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 4.1 Daftar Pengumpulan Data Observasi

No	Tanggal	Lokasi	Kegiatan
		Observasi	
1	Senin/24 Oktober 2022	Rumah makan Martabak HAR India Simpang Sekip Palembang	Observasi dan melakukan wawancara dengan bapak Teguh selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak dalam memegang kuasa rumah makan martabak HAR India simpang sekip Palembang
2	Selasa/25 Oktober 2022	Rumah Linmas Bapak Haji Abdul Rozak	Peneliti melakukan wawancara dengan Bik Sum yang merupakan Orang yang bekerja mengurus rumah linmas Haji Abdul Rozak
3	Rabu/26 Oktober 2022	Perpustakaan Mahasiswa Al- Wasthiyyah	Peneliti melakukan wawancara dengan Bapak Anwar selaku sahabat Haji Abdul Rozak dan orang yang tahu banyak tentang Haji Abdul Rozak.

Lanjutan Tabel 4.1 Daftar Pengumpulan Data Observasi

No	Tanggal	Lokasi Observasi	Kegiatan
4	Kamis/27 Oktober 2022	Rumah Makan Martabak HAR pusat (depan Masjid Agung Palembang)	Peneliti melakukan wawancara dengan beberapa pelayan disana
5	Rabu/ 04 Januari 2023	Rumah Makan Martabak India Toko Kopi HAR lamo	Peneliti melakukan observasi mengenai beberapa pengunjung yang menikmati Martabak HAR India di sana
6	Sabtu/ 24 Juni 2023	Cafe teh Aba pasar 16 Ilir Palembang	Peneliti melakukan observasi dan melakukan wawancara dengan narasumber mengenai kuah kari

(Sumber : Dokumen pribadi)

2. Deskripsi Data Wawancara

Menurut Sugiono (2011 : 317) wawancara adalah suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan secara struktur maupun tidak terstruktur dan dapat dilakukan dengan cara tatap muka atau dengan menggunakan jaringan telepon, sedangkan menurut Agustin (2010: 939) dalam bukunya *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia* mengemukakan bahwa wawancara merupakan : tanya jawab dengan seseorang yang diminta keterangan atau pendapat, tanya jawab yang dilakukan oleh kepala personalia kepala calon pegawai, tanya jawab dari wartawan kepada sumber berita atau pakar tanya jawab penelitian dengan objek sebagai manusia sumber data.

Dari penjelasan di atas, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa wawancara adalah suatu proses tanya jawab yang dilakukan oleh peneliti kepada orang yang mengetahui mengenai suatu peristiwa yang hendak ditelitinya melalui pertanyaan yang nantinya dijawab oleh narasumber dapat melalui tatap muka langsung ataupun melalui telepon.

Menurut Cahyono (2022 : 45) wawancara adalah bentuk komunikasi lisan, yang dilakukan menurut struktur pembicaraan tertentu oleh dua orang atau lebih, dengan kontak langsung atau jarak jauh, untuk membahas dan

menggali informasi guna mencapai tujuan tertentu, sedangkan menurut Brata (2003 : 117) wawancara adalah tanya jawab dengan seorang yang diperlukan untuk dimintai keterangan resmi mengenai suatu hal.

Dari penjelasan di atas, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa wawancara adalah teknik pengumpulan data yang berisikan pembicaraan melalui lisan baik secara langsung ataupun melalui telepon karena jarak jauh guna mendapatkan info yang memuat topik tertentu.

Setelah melakukan kegiatan observasi, kemudian penulis membuat jadwal pertemuan dengan narasumber. Wawancara dilakukan kepada Teguh orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak pada tanggal 24 Oktober 2022 di Rumah Makan Martabak HAR Simpang Sekip, Anwar selaku sahabat dekat Haji Abdul Rozak berada di Perpustakaan Al-Wasthiyyah 26 oktober 2022 di jl.Dr Hakim Irg. Sepakat Palembang. Sumi orang yang bekerja menjaga Rumah Linmas keluarga Haji Abdul Rozak berada di jln Jendral Sudirman Palembang 25 Oktober 2022. Abu, salah satu karyawan yang bekerja di Rumah Makan Martabak HAR di depan Masjid Agung Palembang, 27 oktober 2023 di jl Jendral Sudirman Palembang, Wahid salah satu pengunjung di Rumah Makan Martabak HAR Simpang Sekip Palembang, Syamsul pengunjung di Rumah Makan Martabak HAR (pusat) depan Masjid Agung Palembang dan Obay selaku pemilik Cofe Teh Aba Pasar 16 ilir Palembang.

Nama-nama narasumber yang penulis wawancarai dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 4.2 Daftar Nama Informan Penelitian

No	Nama	Umur	Keterangan
1	Teguh	77 tahun	Orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak
2	Anwar	73 tahun	Sahabat Haji Abdul Rozak, yang banyak tahu tentang Haji Abdul Rozak
3	Sumi	75 tahun	Orang yang bekerja di Rumah Linmas keluarga Haji Abdul Rozak

Lanjutan Tabel 4.2 Daftar Nama Informan Penelitian

No	Nama	Umur	Keterangan
4	Abu	56 tahun	Salah satu karyawan yang bekerja di Rumah Makan Martabak HAR di depan Masjid Agung Palembang
5	Wahid	24 tahun	Pengunjung di Rumah Makan Martabak HAR Toko Kopi HAR lamo yang menikmati Martabak HAR
6	Syamsul	26 tahun	Pengunjung di Rumah Makan Martabak HAR Simpang Sekip Palembang
7	Obay Muhammad	38 tahun	Pemilik Cafe Teh Aba Pasar 16 ilir Palembang

(Sumber : Dokumen pribadi)

Dalam melakukan wawancara ini penulis melakukan wawancara secara terstruktur dan penulis telah menyampaikan beberapa butir pertanyaan kepada narasumber, setelah data wawancara di dapat, maka penulis akan menyajikannya dalam bentuk tabulasi sehingga mudah dipahami. Berikut ini paparan data hasil wawancara yang penulis lakukan, dapat dilihat pada uraian berikut ini :

- Nama : Teguh
 Umur : 77 tahun
 Keterangan : Orang kepercayaan keluarga HAR
 Alamat : Rumah Makan Martabak HAR India Simpang Sekip Palembang
 Tanggal Wawancara : 24 Oktober 2022
 10 Maret 2023

Tabel 4.3 Hasil Wawancara terhadap Teguh, Orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apa yang melatar belakangi Haji Abdul Rozak membuka	Pada awalnya Haji Abdul Rozak membuat Martabak HAR karena rasa kerinduannya terhadap negara asalnya India dan kini Martabak HAR menjadi makanan khas Palembang yang menjadi salah satu makanan khas Palembang yang menjadi salah satu makanan paling favorit selain pempek. Rumah

Lanjutan tabel 4.3 Hasil Wawancara terhadap Teguh, Orang Kepercayaan Keluarga Haji Abdul Rozak

No	Pertanyaan	Jawaban
	kuliner Martabak HAR India di Palembang pada tahun 1947	Makan Martabak HAR yang pertama kali dibuka ialah Rumah Makan yang sekarang tepat berada di depan Masjid Agung Palembang (sekarang jln. Kebumen) pertama kali buka pada tanggal 7 Juli 1947.
2	Bagaimana kandungan dari martabak HAR	Haji Abdul Rozak menyederhanakan martabak bombay India menjadi martabak HAR memiliki manfaat lainnya seperti isian telur pada martabak HAR, dalam telur ayam terkandung 162 kal energi 12.80 gram protein 11.50 gram lemak 0.70 gram karbohidrat 54.00 mg kalsium 180mg fosfor 3.00 mg zat besi 900 IU vitamin A dan 0.10 mg vitamin B. Sedangkan kandungan yang terdapat padat telur bebek adalah 10 persen vitamin B6 14 persen folat (vitamin B9), 15 persen vitamin A, 22 persen riboflavin (vitamin B5) dan 158 persen vitamin B12 yang sehat untuk kesehatan tubuh manusia. Seperti halnya yang ditegaskan oleh Teguh selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak bahwasannya semakin majunya perkembangan dan teknologi rumah makan martabak HAR Simpang Sekip Palembang kini sudah banyak menciptakan menu terbaru seperti halnya martabak sayur, nasi minyak ala HAR, nasi briyani (khusus jumat), ayam kampung goreng, kare kambing, kare ayam kampung dan malbi daging sapi.
3	Siapa pendiri Rumah makan Martabak HAR India	Pemilik utama atau orang yang pertama memperkenalkan adanya kuliner martabak HAR India ini adalah Haji Abdul Rozak, tetapi kini semua Rumah Makan martabak HAR India dan cabangnya dipegang atau dikelola oleh anak ataupun keluarga yang telah diberi kepercayaan oleh keluarga inti Haji Abdul Rozak.

Lanjutan tabel 4.3 Hasil Wawancara terhadap Teguh, Orang Kepercayaan Keluarga Haji Abdul Rozak

No	Pertanyaan	Jawaban
4	Bagaimana perkembangan Rumah makan Martabak HAR	Cukup panjang Pak Haji menjalankan bisnis kuliner ini, yaitu lebih kurang 54 tahun, oleh karena H.Abdul Rozak semakin tua dan kesulitan menangani usahanya sendiri, semakin hari kondisi kesehatan Bapak Haji Abdul Rozak semakin menurun, maka martabak HAR semakin sulit terkendali. Pada tahun 2001 H. Abdul Rozak tutup usia pada umur 91 tahun. Lalu Usaha Rumah Makan HAR diteruskan oleh putranya yaitu Haji Abu Bakar Rozak dan sekarang Martabak HAR selain tetap eksis di industri kuliner juga memiliki beberapa cabang yang ada di kota Palembang . Perkembangan Rumah makan ini sangat signifikan sampai Haji Abdul Rozak dapat membuka Rumah makan Martabak HAR India di beberapa tempat seperti Martabak HAR pusat, Sekip, HAR lamo, PTC, Kol Atmo, Steet, Sako, Kebun bunga, HAR Rumah Linmas dan Lorong kulit.
5	Bagaimana perkembangan yang terjadi setelah Haji Abdul Rozak mendirikan Rumah makan Martabak HAR sudah mempunyai beberapa cabang dan dimana saja	Perkembangan rumah makan yang didirikan Haji Abdul Rozak sangat signifikan sampai Haji Abdul Rozak bisa membuka Rumah makan Martabak HAR India di beberapa tempat seperti halnya Martabak HAR Simpang Sekip Palembang, rumah makan HAR lamo, Martabak HAR PTC, rumah makan Martabak HAR Kol Atmo, Martabak HAR street, martabak HAR Sako, martabak HAR kebun bunga, martabak HAR lorong kulit dan martabak HAR yang ada dibawah atau halaman rumah Linmas keluarga Haji Abdul Rozak.
6	Bagaimana peranan Haji Abdul Rozak dalam memperkenalkan kuliner martabak HAR India ke Palembang 1947-2001	Haji Abdul Rozak sangat mempunyai peran penting dalam membawa salah satu kuliner India ke Palembang terutama pada bentuk ataupun wujud martabak India yang Haji Abdul Rozak kalaborsikan menjadi Martabak HAR dengan Brandnya sendiri yaitu Haji Abdul Rozak, saat ini juga di Rumah Makan Martabak HAR Simpang Sekip Palembang sudah menciptakan beberapa menu terbaru seperti

Lanjutan tabel 4.3 Hasil Wawancara terhadap Teguh, Orang Kepercayaan Keluarga Haji Abdul Rozak

No	Pertanyaan	Jawaban
		halnya nasi briyani (khusus hari jumat), ayam. kampung goreng, nasi minyak ala HAR, kare kambing dan malbi daging sapi.
7	Bagaimana dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner martabak HAR India yang dibawa Haji Abdul Rozak bagi perekonomian Masyarakat Palembang	Dulu pertama kali adanya Rumah Makan Martabak HAR (pusat) ini sangat banyak menarik perhatian masyarakat Palembang untuk menjadikannya tempat mencari pekerjaan, dengan tidak langsung adanya Rumah makan yang dibangun oleh Haji Abdul Rozak ini mempunyai dampak positif terhadap perekonomian Palembang salah satunya menjadikan sedikit masyarakat Palembang mempunyai pekerjaan meskipun hanya menjadi pelayan Rumah makan.

(Sumber : Teguh, wawancara : 24 Oktober 2022)

2. Nama : Anwar
 Umur : 73 tahun
 Keterangan : Sahabat dekat Haji Abdul Rozak
 Alamat : Perpustakaan Al-Wathsiyah
 Tanggal Wawancara : 26 oktober 2022

Tabel 4.4 Hasil Wawancara Anwar selaku sahabat dekat Haji Abdul Rozak.

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Bagaimana sejarah awal munculnya kuliner Martabak HAR	Sejarah dari awal adanya martabak HAR India ini adalah karna kerinduan Haji Abdul Rozak terhadap kampung halamannya yaitu Bombay India, maka dari situlah Haji Abdul Rozak mengobati rasa kerinduannya dengan cara membuat atau menciptakan makanan khas India yaitu martabak bombay. Martabak bombay merupakan salah satu makanan asli India yang berisikan sayuran dan sedikit cincangan daging, martabak bombay merupakan jenis makanan sedang yang berbahankan dari adonan tepung terigu yang di isi dengan campuran sayuran dan sedikit di

Lanjutan Tabel 4.4 Hasil Wawancara Anwar selaku sahabat dekat
Haji Abdul Rozak

No	Pertanyaan	Jawaban
		<p>tambahi cincangan daging sapi martabak bombay mempunyai isian utama yang tidak boleh tinggal dalam sajian nya yaitu bawang bombay.</p>
2	<p>Bagaimana kehidupan Haji Abdul Rozak dalam keseharian</p>	<p>Haji Abdul Rozak pernah menjadi seorang penjual es batu, penjual kacang dan penjual kopi , ia berjualan menggunakan sepeda ontel dan gerobak dorong. Haji Abdul Rozak menjual es batu menggunakan gerobok dorong dengan cara berkeliling kota Palembang untuk mengantarkan ke tauke-tauke besar yang ada di kota Palembang, menjual kacang rebus juga sama dengan cara berjualan es batu yaitu berjualan dengan menggunakan gerobak dorong berkeliling kota Palembang, Selain dari berjual es batu dan kacang, Haji Abdul Rozak juga pernah merasakan berjualan kopi tetapi ketika berjualan kopi Haji Abdul Rozak berbedah, dengan saat ia berjualan es batu, Haji Abdul Rozak berjualan kopi sudah memiliki ruko atau toko sendiri yang berada di Pasar 16 Ilir sekarang. Selain dari berdagang Haji Abdul Rozak pun pernah menjadi petugas kebersihan di kota Palembang pada masa kepemimpinan walikota Raden Hanan pada tahun 1946 setelah Kemerdekaan Indonesia Selain menjadi petugas kebersihan kota Palembang, Haji Abdul Rozak pun pernah menjadi petugas angkutan pada PT. Pupuk PUSRI Palembang dan juga menjadi petugas angkutan pada usaha minyak yang ada di Sekayu untuk di bawah ke Palembang. Meskipun tahun 1946 Indonesia dinyatakan merdeka, Haji Abdul Rozak pun pada saat itu masih terus berjuang demi kehidupannya agar lebih baik dalam segi ekonomi.</p>

Lanjutan Tabel 4.4 Hasil wawancara Anwar Selaku Sahabat dekat
Haji Abdul Rozak

No	Pertanyaan	Jawaban
3	Bagaimana Biografi Haji Abdul Rozak	<p>Haji Abdul Rozak lahir di India pada tahun 1910. Dari pasangan Bapak Mahidin dan ibu Maria merupakan putra tertua dari enam bersaudara Ia terlahir dari lingkungan keluarga yang sederhana, merupakan salah satu asli orang India. Berasal dari desa Chrukunu Karela Bombay India Selatan. merantau atau mengadu nasib ke Palembang. Haji Abdul Rozak merupakan seorang yang buta huruf sejak kecil karena Haji Abdul Rozak tidak pernah menempuh pendidikan, tetapi walaupun Haji Abdul Rozak buta huruf dan tidak dapat membaca Haji Abdul Rozak sangat pintar dan pandai dalam membaca Al-qur'an. Sebelum merantau ke Palembang Haji Abdul Rozak sudah pernah terlebih dahulu merantau ke Singapura. Abdul Rozak memiliki keberanian bertekad mengubah kehidupan melalui Hijrah. kemudian Haji Abdul Rozak melanjutkan merantau datang ke kota Palembang pada tahun 1938 dengan bekal membawa uang sebesar 12 perak pada masa itu, kemudian dengan tekad yang kuat dengan modal yang ada di tangan, Haji Abdul Rozak mencoba merubah nasib dengan cara berjualan es batu dengan cara berkeliling kota Palembang selain menjual es batu Haji Abdul Rozak juga pernah berjualan kacang rebus, cara berjualan pun sama dengan berjualan es batu Haji Abdul Rozak berjualan menggunakan sepeda onthel berkeliling mengantar es batu ke tauke tauke di kota Palembang.</p>
4	Bagaimana sejarah awal mula Haji Abdul Rozak membuka kuliner Martabak India ke Palembang	<p>kerinduannya Haji Abdul Rozak dengan kampung halamannya yaitu India (Bombay), maka dari itu Haji Abdul Rozak membuat martabak khas India yang diberi nama martabak bombay. Sebelum adanya martabak HAR India sekarang, dahulu bernama martabak bombay yang terbuat dari adonan tepung yang diisi dengan beberapa macam isian seperti daging, telur, sayuran dan isian utama yang tidak boleh tinggal dalam martabak bombay ialah bawang bombay, sama seperti namanya martabak bombay, kemudian dari situ Haji Abdul Rozak</p>

Lanjutan Tabel 4.4 Hasil Wawancara Anwar Selaku Sahabat dekat

Haji Abdul Rozak

No	Pertanyaan	Jawaban
		mempunyai ide atau pikiran untuk mencoba berjualan martabak, tetapi telah dirubah atau disederhanakan dari segi isinya agar masyarakat atau orang-orang tidak terlalu berat dalam segi ekonomi untuk membeli makanan khas India ini dikarenakan pada tahun 1947 perekonomian masih dikatakan sulit walaupun Indonesia telah merdeka. Dari situlah Haji Abdul Rozak terus berjuang atau berusaha bagaimana agar perekonomian membaik, kemudian martabak bombay diubah atau disederhanakan menjadi adonan tepung yang hanya berisikan satu atau dua buah telur ayam maupun telur bebek dan disajikan dengan kuah karri. Kemudian Haji Abdul Rozak menjual martabak khas India ini dengan namanya Martabak HAR sesuai dengan namanya yaitu Haji Abdul Rozak.
5	Apa yang melatar belakangni Haji Abdul Rozak membawa kuliner martabak HAR India ke Palembang pada tahun 1947.	Karna rasa kerinduan Pak Haji Abdul Rozak dengan kampung halamannya, lalu Pak Haji terpikir untuk membuat makanan khas atau asli dari India yang pada saat itu mudah untuk di buat dan bahannya lagi tersedia yaitu martabak bombay, tapi kini martabak itu sudah dikalaborasikan menjadi Martabak HAR saat ini. Kemudian faktor kedua yaitu faktor eksternal yang melatar belakangni Haji Abdul Rozak membawa kuliner martabak HAR India ke Palembang yaitu : keinginannya memperkenalkan kuliner atau makanan asli India yang telah disederhanakan menjadi martabak HAR dan juga sebagai pelepas kerinduannya terhadap tempat kelahiran kampung halamannya yaitu India, Maka dari situlah Haji Abdul Rozak membuat makanan khas India yaitu martabak Bombay. martabak Bombay adalah salah satu makanan yang berbahan dari adonan tepung terigu yang di isi dengan cincangan daging dan Bawang Bombay, Bawang Bombay merupakan isian yang wajib ada di dalam martabak Bombay. Kemudian disederhanakan oleh Haji Abdul Rozak dengan

Lanjutan Tabel 4.4 Hasil Wawancara Anwar Selaku Sahabat dekat
Haji Abdul Rozak

No	Pertanyaan	Jawaban
		Mengubah isi isian martabak tersebut dengan 2 butir atau lebir telur ayam maupun bebek dengan cara disajikan dengan siraman kuah karri yang terbuat dari kentang dan sedikit potongan daging sapi.
6	Bagaimana peranan Haji Abdul Rozak dalam memperkenalkan kuliner martabak HAR India ke Palembang 1947-2001	Secara tidak langsung Haji Abdul Rozak sangat mempunyai peran penting terhadap kuliner Martabak HAR India. Haji Abdul Rozak yang membawa kuliner asli India kini menjadi salah satu makanan atau kuliner kota Palembang yang membuat salah satu kebanggan kota Palembang.
7	Bagaimana dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner Martabak HAR India yang dibawa Haji Abdul Rozak bagi perekonomian masyarakat Palembang	Dampak yang ditimbulkan terhadap adanya kuliner martabak HAR India mempunyai dampak positif terhadap masyarakat kota Palembang seperti halnya salah satu masyarakat yang menjadi juru parkir didepan atau halaman Rumah Makan dari kendaraan pengunjung yang menikmati kuliner martabak di Rumah Makan Martabak HAR India.

(Sumber : Anwar, wawancara 25 Oktober 2022).

3. Nama : Sumi
 Umur : 72 tahun
 Keterangan : Orang yang bekerja di Rumah Linmas keluarga Haji Abdul Rozak
 Alamat : Jl. Jendral Sudirman
 Tanggal Wawancara : 25 Oktober 2022

Tabel 4.5 Hasil Wawancara Terhadap Sumi Selaku Orang yang Bekerja di Rumah Linmas Keluarga Haji Abdul Rozak

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Siapa Haji Abdul Rozak	Haji Abdul Rozak adalah salah satu orang India yang datang merantau ke Palembang, Haji Abdul Rozak merupakan seorang yang membawa awal adanya kuliner Martabak HAR sampai sekarang Haji Abdul Rozak merupakan seorang Pemuda yang datang ke Palembang dan menikahi salah satu Gadis Palembang Asli yaitu Hj. Nyayu Husna
2	Dampak apa yang di timbulkan dari adanya kedatangan Haji Abdul Rozak ke Palembang pada saat membuka Rumah Makan Martabak HAR India	Pada saat kedatangan Haji Abdul Rozak pada tahun 1991 atau 1992 sebelum Kemerdekaan Indonesai pada tahun 1945 Haji Abdul Rozak banyak mengenal berbagai macam pekerjaan, tidak hanya membawa kebudayyan India tetapi, Haji Abdul Rozak secara tidak langsung juga membuka dan memperkenalkan kebudayaan India

(Sumber : Sumi, wawancara : 26 Oktober 2022).

4. Nama	: Abu
Umur	: 56 tahun
Keterangan	: Juru masak martabak HAR India
Alamat	: Depan Masjid Agung Palembang
Tanggal Wawancara	: 27 oktober 2022

Tabel 4.6 Hasil Wawancara terhadap Abu Salah Satu Pegawai yang Bekerja di Rumah Makan Martabak HAR di Depan Masjid Agung Palembang

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Bagaimana tahapan dalam pembuatan martabak HAR	Tahap pertama adalah persiapan kemudian percampuran bahan baku lalu menggoreng martabak, terakhir adalah penyajian 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, kuah karri ini disajikan dengan olahan martabak

Lanjutan Tabel 4.6 Hasil Wawancara Terhadap Abu Salah Satu Pegawai yang Bekerja di Rumah Makan Martabak HAR di depan Masjid Agung Palembang

No	Pertanyaan	Jawaban
		telur. Martabak ini dipopulerkan oleh H Abdul Rozak yang kemudian diberi nama Martabak HAR
2	Apa saja bahan yang di gunakan dalam pembuatan Martabak HAR India	Bahan utama dari pembuatan Martabak HAR India ialah adonan t tepung terigu dan telur ayam ataupun telur bebek kemudian di sajikan dengan kuah Karri yang terbuat dari bahan utamanya kentang dan sedikit potongan daging sapi.
3	Apakah ada resep khusus dari Martabak HAR ini	Kuah kari resep khususnya terdapat pada kuah kari yang terbuat dari bahan kentang dan di tambah dengan sedikit irisan daging. Dengan ini Martabak HAR India memiliki cita rasa yang berbeda dengan martabak telur lainnya karna martabak HAR ini memiliki resep tersendiri milik keluarga Haji Abdul Rozak dan dapat dikatakan resep rahasia keluarga
4	Bagaimana dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner martabak HAR India yang dibawah Haji Abdul Rozak bagi kehidupan masyarakat Palembang dalam bidang ekonomi	Dulu dari awal adanya Rumah Makan Martabak HAR India sangat berpengaruh pada bidang ekonomi masyarakat yang ada di Palembang seperti halnya terbukanya lapangan pekerjaan, ramainya warga atau orang dari luar kota yang datang berkunjung ke Palembang terkadang hanya ingin menikmati kuliner martabak HAR ini sehingga dapat meningkatkan perekonomian dan sebagian masyarakat dengan adanya kuliner Martabak HAR ini dijadikan masyarakat sebagai mata pencarian mereka dengan cara ikut berdagang martabak telur versi mereka masing-masing. digoreng dan di sajikan dengan siraman kuah karri yang terbuat dari bahan utama kentang, sedikit campuran potongan daging sapi, dan bumbu kari sedangkan martabak Manis Bangka terbuat dari adonan tepung terigu yang sedikit kental dan dimasak dengan cara dipangang di atas barra api kemudian ditambahkan sedikit mentega dan ditaburi sedikit gula setelah martabak masak kemudian ditambahkan rasa seperti rasa coklat dari mesies, keju, kacang, srikaya, durian, jagung manis dan lain sebagainya sesuai dengan selera masing masing. Dari segi harga

Lanjutan Tabel 4.6 Hasil Wawancara Terhadap Abu Salah Satu Pegawai yang Bekerja di Rumah Makan Martabak HAR di depan Masjid Agung Palembang

No	Pertanyaan	Jawaban
		pun berbeda Martabak HAR India dengan Martabak Manis Bangka, martabak HAR India dibandrol dengan Harga Rp.25.000 perposi sedangkan martabak Manis Bangka dibandrol mulai dari harga Rp.30.000 s/d Rp.80.000 perporsinya.
5	Bagaimana perbedaan martabak HAR dengan martabak lainnya.	Perbedaan Martabak HAR India dengan martabak lainnya seperti martabak Manis Bangka yang banyak di Palembang ini ialah dari segi rasa, bentuk dan cara pembuatannya pun sudah dapat kita lihat sangat berbeda jauh Martabak HAR India terbuat dari adonan tepung terigu yang diisi dengan beberapa telur ayam ataupun telur bebek dimasak dengan cara digoreng dan di sajikan dengan siraman kuah kari yang terbuat dari bahan utama kentang, sedikit campuran potongan daging sapi, dan bumbu kari sedangkan martabak Manis Bangka terbuat dari adonan tepung terigu yang sedikit kental dan dimasak dengan cara dipangang di atas barra api kemudian ditambahkan sedikit mentega dan ditaburi sedikit gula setelah martabak masak kemudian ditambahkan rasa seperti rasa coklat dari mesies, keju, kacang, srikaya, durian, jagung manis dan lain sebagainya sesuai dengan selera masing masing. Dari segi harga pun berbeda Martabak HAR India dengan Martabak Manis Bangka, martabak HAR India dibandrol dengan Harga Rp.25.000 perposi sedangkan martabak Manis Bangka dibandrol mulai dari harga Rp.30.000 s/d Rp.80.000 perporsinya
6	Apa dampak yang ditimbulkan dari adanya kuliner Martabak HAR India di Palembang pada bidang sosial budaya.	Dampak yang ditimbulkan dari adanya peran Haji Abdul Rozak membuka atau memperkenalkan budaya India dalam bentuk kuliner mempunyai dampak besar terhadap sosial budaya yang ada di kota Palembang, seperti halnya kuah kari yang berasal atau asli makanan India kini sudah banyak ditemukan kota Palembang seperti halnya kuliner Palembang yang menggunakan kuah kari ada

Lanjutan Tabel 4.6 Hasil Wawancara Terhadap Abu Salah Satu Pegawai yang Bekerja di Rumah Makan Martabak HAR di depan Masjid Agung Palembang

No	Pertanyaan	Jawaban
		adalah Ragit dan Celimpungan

(Sumber : Abu , wawancara 27 Oktober 2022).

4. Nam : Wahid
 Umur : 24 tahun
 Keterangan : Pengunjung yang menikmati Martabak HAR
 Alamat : rumah makan Martabak HAR toko kopi HAR lamo
 Tanggal Wawancara : 04 Januari 2023

Tabel 4.7 Hasil Wawancara Terhadap Salah Satu Pengunjung di Rumah Makan Martabak HAR India toko Kopi HAR Lamo

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Bagaimana rasa yang ada pada kuliner Martabak HAR	Makanan yang wajib di coba karna mempunyai cinta rasa nya tersendiri dari yang lain martabak ini mempunyai rasa yang gurih pada adonan yang berisi telur yang digoreng di atas wajan besar dan lebar dan di sirami sedikit demi sedikit minyak panas tak lupa kuah karrie nya karna terbuat dari berbagai rempah dan tak lupa resep rasia nya yang bedah dengan martabak telur yang lainnya.
2	Bagaimana peranan Haji Abdul Rozak dalam memperkenalkan kuliner martabak HAR India ke Palembang.	Berperan penting untuk keberlangsungan martabak HAR yang ada di Palembang. Sehingga membuat masyarakat Palembang dan sekitarnya mengetahui martabak HAR yang begitu enak ini.
3	Bagaimana Dampak yang ditimbulkan dari adanya kuliner Martabak HAR ini terhadap	Dengan adanya Rumah Makan martabak HAR ini membawa dampak positif selain Palembang selain dikenal kota pempek, masyarakat juga mempunyai macam wisata kuliner lain yang dapat di cicipi ketika kuliner yakni martabak HAR. Serta membuka

Tabel 4.7 Hasil Wawancara Terhadap Salah Satu Pengunjung di Rumah Makan Martabak HAR India toko Kopi HAR Lamo

No	Pertanyaan	Jawaban
	perekonomian masyarakat Palembang.	lowongan pekerjaan untuk penduduk sekitaran Rumah Manak tersebut.

(Sumber : Wahid, wawancara 4 Januari 2023).

5. Nama : Syamsul
 Umur : 29 th
 Keterangan : Pengunjung rumahmakan martabak HAR (pusat) depan Masjid Agung Palembang
 Alamat : Kayuagung, kab Oki
 Tanggal Wawancara : 4 Januari2023

Tabel 4.8 Hasil Wawancara terhadap Salah Satu Pengunjung di Rumah Makan Martabak HAR (Pusat)

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Bagaimana rasa yang di dapatkan dari kuliner Martabak HAR	Martabak HAR adalah salah satu makanan atau kuliner yang wajib dicoba pada saat datang ke Palembang. Pada saat ini sudah banyak martabak yang serupa dengan martabak HAR India ini tetapi, beda cita rasa yang didapatkan pada saat menikmati martabak HAR India ini.
2	Bagaimana peranan Haji Abdul Rozak dalam memperkenalkan kuliner martabak HAR India ke Palembang	Pendiri atau pemilik kuliner Martabak India ini sangat mempunyai peran penting dalam proses adanya salah satu kuliner Palembang ini, Haji Abdul Rozak sudah mempunyai perannya tersendiri dalam membawa kuliner India ke Palembang tanpa adanya Haji Abdul Rozak yang membawa atau memperkenalkan kuliner khas India ini yang sekarang sering disebut dengan kuliner Martabak HAR mungkin kita tidak dapat menikmati kuliner yang lezat ini sampai saat ini.
3	Bagaimana Dampak yang ditimbulkan dari adanya kuliner Martabak HAR perekonomian	Dampak yang ditimbulkan dari adanya kuliner martabak HAR ini dapat dijadikan masyarakat sebagai mata pencarian tambahan misalnya seperti jastip makanan atau jasa titip dari masyarakat yang tidak memungkinkan untuk datang langsung menikmati kuliner ini melaluijastip ke salah satu jasa transfortasi

Tabel 4.8 Hasil Wawancara terhadap Salah Satu Pengunjung di Rumah Makan Martabak HAR (Pusat)

No	Pertanyaan	Jawaban
	masyarakat Palembang	antar daerah maka orang yang berada diluar kota Palembang dapat menikmati kuliner Martabak HAR yang terkenal enakya dan mendapat uang tambahan dari jastip tersebut.

(Sumber : Syamsul , wawancara : 4 Januari 2023).

6. Nama	: Obay Muhammad
Umur	: 38 th
Keterangan	: Pemilik cafe teh Aba
Alamat	: Pasar 16 Ilir Palembang
Tanggal wawancara	: 24 juni 2023

Tabel 4.9 Hasil Wawancara Terhadap Pemilik Cafe Teh Aba Pasar 16 ilir Palembang

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan martabak telur	Martabak asin atau telur yang berisikan dua butir telur ayam ataupun telur bebek, yang berbahan adonan tepung terigu yang ditambahkan sedikit garam dan air yang kemudian diolah menjadi bulatan sesuai dengan ukuran yang telah dibuat kemudian dipipihkan menjadi adonan tipis yang diisi dengan 2 butir atau lebih telur ayam ataupun telur bebek, dilipat kemudian dimasak dengan cara digoreng hingga berwarna kecoklatan dan disajikan menggunakan siraman kuah kari
2	Apa yang dimaksud dengan kuah kari	Kuah kari atau yang dikenal kari di Indonesia sebagai kari adalah berbagai jenis hidangan berkuah yang dimasak dengan rempah-rempah hingga mempunyai cita rasa tajam, kari berasal dari wilayah Asia Selatan, terutama di India dan telah meluas ke seluruh negara di kawasan Asia Fasifik dan Eropa. Seperti halnya kuah kari yang digunakan sebagai tambahan dalam penyajian martabak telur atau martabak HAR yang peneliti bahas ialah sebuah hidangan berkuah yang dimasak dengan santan, gula, kunyit, ketumbar, merica, cabai, bubuk paprika, jintan, kayu manis, bunga lawang, cengkih, daun salam dan kapulaga. Jenis rempah-

Lanjutan Tabel 4.9 Hasil Wawancara Terhadap Pemilik Cafe Teh Aba Pasar 16 ilir Palembang

No	Pertanyaan	Jawaban
		rempah yang digunakan tergantung pada jenis kari dan keberadaannya.
3	Apakah ada perbedaan kari dari India dengan kari yang ada di Palembang	Kuah kari di Palembang adalah hasil percampuran budaya antara India dengan Indonesia atau sering disebut dengan alkulturasi. Alkulturasi dari India terhadap Indonesia, seperti halnya di Palembang Sumatra Selatan saat ini, di India Kari merupakan sajian hidangan berkuah yang berbahankanyogurt atau susu sapi, yang dicampur dengan rempah-rempah dapur lainnya seperti kunyit, ketumbar, merica, cabai, bubuk paprika, jintan, kayu manis, bunga lawang, cengkih, dan kapulaga. Berbeda dengan kari yang ada di Palembang saat ini yaitu mempunyai perbedaan pada bahan utamanya menggunakan santan karena di India banyak dan mudah untuk mendapatkan susu sapi sedangkan di Palembang banyak dan mudah untuk mendapatkan santan dari kelapa. Jenis rempah-rempah yang digunakan tergantung pada lokasi adanya masakan tersebut

(Sumber Obay, wawancara : 24 Juni 2023).

3 . Paparan Data Dokumentasi

Selain melakukan observasi dan wawancara, penulis juga melakukan kegiatan dokumentasi di lokasi penelitian. Menurut Gottschalk dalam Satori (2012 : 147) dokumentasi adalah alat pengumpulan data melalui sumber tertulis bagi informasi sejarah sebagai kebalikan berupa setiap proses pembuktian, sedangkan menurut Margono (2004 : 181) dokumentasi adalah suatu cara mengumpulkan data melalui peninggalan tertulis, seperti arsip-arsip dan termasuk buku-buku tentang pendapat, teori, dalil, hukum-hukum dan lain-lain yang berhubungan dengan penelitian. Sedarmayanti dalam bukunya *Metode Penelitian* menjelaskan bahwa :

Dokumentasi adalah salah satu yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian kualitatif. Dokumentasi adalah catatan tertulis yang isinya merupakan setiap pernyataan tertulis yang disusun oleh seorang atau lembaga untuk

keperluan pengkajian suatu peristiwa dan berguna bagi sumber data, bukti, informasi kealamian yang sukar diperoleh, sukar ditemukan dan membuka kesempatan untuk lebih memperluas pengetahuan terhadap sesuatu yang diteliti (Sedarmayanti, 2002 : 86).

Dari uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa dokumentasi adalah suatu cara mengumpulkan data melalui sumber tertulis berupa arsip-arsip, artefak dan lain-lain yang berhubungan dengan masalah penelitian untuk keperluan pengkajian suatu peristiwa dan berguna bagi sumber data, bukti dan informasi terhadap sesuatu yang diteliti. Dalam hal ini, penulis mengumpulkan data dokumentasi dan untuk mengetahui informasi mengenai Haji Abdul Rozak apapun berupa sumber dokumentasi yang penulis dapatkan foto-foto dilakukan lokasi Rumah Makan Martabak HAR India, foto saat melakukan wawancara, dan dokumen-dokumen lainnya dapat dilihat dalam daftar gambar

B. PEMBAHASAN

Penelitian mengenai *Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembuka Kuliner India di Palembang 1947-2001*, akan membahas mengenai Latar belakang Haji Abdul Rozak membuka kuliner Martabak HAR India di Palembang pada tahun 1947, peranan Haji Abdul Rozak dalam membuka kuliner Martabak HAR Indiadi Palembang 1947-2001 dan dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner Martabak HAR India yang dibawa Haji Abdul Rozak bagi perekonomian masyarakat Palembang yang akan diuraikan sebagai berikut :

1. Latar Belakang Haji Abdul Rozak Membuka Kuliner Martabak HAR India di Palembang Pada Tahun 1947

Sebelum penulis membahas mengenai latar belakang Haji Abdul Rozak terlebih dahulu penulis akan menjelaskan siapa Haji Abdul Rozak, dan bagaimana keseharian Abdul Rozak yang akan diuraikan berikut ini :

a. Haji Abdul Rozak

Haji Abdul Rozak adalah seorang yang mempunyai kehidupan sederhana, merupakan salah satu pendatang dari India ke Palembang dan berhasil membuka dan memperkenalkan kuliner khas India di Palembang.

Anwar selaku sahabat dekat Haji Abdul Rozak mengatakan bahwa :

Haji Abdul Rozak (HAR) lahir di India pada tahun 1910. Dari pasangan Bapak Mahidin dan ibu Maria merupakan putra tertua dari enam bersaudara Ia terlahir dari lingkungan keluarga yang sederhana, merupakan salah satu asli orang India asli. Berasal dari desa Chrukunu Karela Bombay India Selatan. merantau atau mengaduh nasib ke Palembang. Haji Abdul Rozak merupakan seorang yang buta huruf sejak kecil karena Haji Abdul Rozak tidak pernah menempuh pendidikan, tetapi walaupun buta huruf dan tidak dapat membaca, Haji Abdul Rozak sangat pintar dan pandai dalam membaca Al-qur'an. Sebelum merantau ke Palembang Haji Abdul Rozak sudah pernah terlebih dahulu merantau ke Singapura. Abdul Rozak memiliki keberanian bertekad mengubah kehidupan melalui Hijrah. kemudian Haji Abdul Rozak melanjutkan merantau datang ke kota Palembang pada tahun 1938 dengan bekal membawa uang sebesar 12 perak pada masa itu, kemudian dengan tekad yang kuat dengan modal yang ada di tangan, Haji Abdul Rozak mencoba merubah nasib dengan cara berjualan es batu dengan cara berkeliling kota Palembang selain menjual es batu Haji Abdul Rozak juga pernah berjualan kacang rebus, cara berjualan pun sama dengan berjualan es batu Haji Abdul Rozak berjualan menggunakan sepeda onthel berkeliling mengantar es batu ke tauke tauke di kota Palembang (Anwar, wawancara : 24 Oktober 2022).

Haji Abdul Rozak adalah salah satu pendatang asli dari India, yang datang ke Palembang dengan tujuan untuk mencari pekerjaan dan dapat merubah nasib keluarganya menjadi lebih baik lagi, sebagaimana dijelaskan oleh Teguh selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak bahwa :

Dari uraian di atas mengenai Haji Abdul Rozak penulis dapat menyimpulkan bahwa Haji Abdul Rozak adalah salah satu keturunan India yang terlahir dari keluarga sederhana merupakan anak dari pasangan Bapak Mahidin dan Ibu Maria merupakan anak pertama dari tujuh bersaudara, datang ke Palembang dengan tujuan ingin merubah nasib keluarga sampai tibanya Haji Abdul Rozak menikahi seorang gadis asli keturunan Palembang yaitu Hj, Nayu Husna dan mempunyai delapan orang anak dari hasil

pernikahannya. Sampai pada Haji Abdul Rozak pertama kali membuka kuliner asli India yaitu Martabak HAR India, seperti yang dijelaskan Teguh selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak bahwa :

Pemilik utama atau orang yang pertama memperkenalkan adanya kuliner martabak HAR India ini adalah Haji Abdul Rozak, tetapi kini semua Rumah Makan martabak HAR India dan cabangnya dipegang atau dikelola oleh anak ataupun keluarga yang telah diberi kepercayaan oleh keluarga inti Haji Abdul Rozak (Wawancara, Anwar 24 Oktober 2022).

Anwar selaku sahabat dekat Haji Abdul Rozak juga mengatakan bahwa :

Kerinduannya Haji Abdul Rozak dengan kampung halamannya yaitu India (Bombay) maka dari itu Haji Abdul Rozak membuat martabak khas India, yaitu martabak Bombay Sebelum adanya martabak HAR India sekarang, dahulu ialah martabak HAR yang bernamakan martabak bombay yang terbuat dari adonan tepung yang diisi dengan beberapa macam isian seperti daging, telur, sayuran dan isian utama yang tidak boleh tinggal dalam martabak bombay ialah bawang bombay sama seperti namanya martabak bombay, kemudian dari situ Haji Abdul Rozak mempunyai ide atau pikiran untuk mencoba berjualan martabak tetapi telah dirubah atau disederhanakan dari segi isinya agar masyarakat atau orang-orang tidak terlalu berat dalam segi ekonomi untuk membeli makanan khas India ini dikarenakan pada tahun 1947 perekonomian masih dikatakan sulit walaupun Indonesia telah merdeka. Dari situlah Haji Abdul Rozak terus berjuang atau berusaha bagaimana agar perekonomian membaik, kemudian martabak bombay diubah atau disederhanakan menjadi adonan tepung yang hanya berisikan satu atau dua buah telur ayam maupun telur bebek dan disajikan dengan kuah kari. Kemudian Haji Abdul Rozak menjual martabak khas India ini dengan menamainya Martabak HAR sesuai dengan namanya yaitu Haji Abdul Rozak (Anwar, Wawancara : 25 Oktober 2022).

Dari uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa sejarah awal atau pertama kali Haji Abdul Rozak membuka kuliner asli India di Palembang karena rasa kerinduannya dengan kampung halamannya yaitu India (Bombay), dengan cara menciptakan makanan asli India dengan tujuan dapat mengobati rasi rindunya dengan kampung halamannya.

b. Keseharian Haji Abdul Rozak

Pada saat di Indonesia tepatnya di kota Palembang, Haji Abdul Rozak pernah mencoba berbagai pekerjaan seperti halnya yang dikatakan Anwar selaku sahabat dekat Haji Abdul Rozak bahwa :

Haji Abdul Rozak pernah menjadi seorang penjual es batu, penjual kacang dan penjual kopi , Haji Abdul Rozak berjualan menggunakan sepeda ontel dan gerobak dorong. Haji Abdul Rozak menjual es batu menggunakan gerobok dorong dengan cara berkeliling kota Palembang untuk mengantarkan ke tauke-tauke besar yang ada di kota Palembang, menjual kacang rebus juga sama dengan cara berjualan es batu yaitu berjualan dengan menggunakan gerobak dorong berkeliling kota Palembang, Selain dari berjual es batu dan kacang, Haji Abdul Rozak juga pernah merasakan berjualan kopi, tetapi ketika berjualan kopi Haji Abdul Rozak berbeda, dengan saat ia berjualan es batu, Haji Abdul Rozak berjualan kopi sudah memiliki ruko atau toko sendiri yang berada di Pasar 16 Ilir sekarang . Selain dari berdagang Haji Abdul Rozak pun pernah menjadi petugas kebersihan di kota Palembang pada masa kepemimpinan walikota Raden Hanan pada tahun 1946. setelah Kemerdekaan Indonesia, Selain menjadi petugas kebersihan kota Palembang, Haji Abdul Rozak pun pernah menjadi petugas angkutan pada PT. Pupuk PUSRI Palembang dan juga menjadi petugas angkutan pada usaha minyak yang ada di Sekayu untuk dibawa ke Palembang. Meskipun tahun 1946 Indonesia dinyatakan merdeka, Haji Abdul Rozak pun pada saat itu masih terus berjuang demi kehidupannya agar lebih baik dalam segi ekonomi (Anwar, wawancara : 24 oktober 2022).

Dari penjelasan narasumber di atas, maka dapat penulis simpulkan bahwa : Haji Abdul Rozak adalah seorang yang pekerja keras yang mampu merubah kondisi perekonomian keluarganya agar menjadi lebih baik lagi dengan berbagai cara di cobanya, seperti : menjadi petugas kebersihan , menjadi penjual kacang dan es batu dengan cara menjualkan berkeliling kota Palembang dan tauke-tauke yang ada di kota Palembang.

Adapun pengertian kuliner, *Culinary* dalam bahasa Inggris berarti hal urusan dapur yang berkenan dengan keahlian masak-memasak. Dalam bahasa Indonesia diistilahkan dengan kata kuliner (Airul, 2019 : 53). Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia. Makanan yang dikonsumsi manusia dianjurkan mengandung gizi yang sesuai dengan

kebutuhan tubuh. Indonesia yang terkenal dengan keanekaragaman budayanya. Juga memiliki keanekaragaman dalam makanannya. Setiap suku di Indonesia mempunyai masakan khas yang berbeda dengan cita rasa yang berbeda pula. Jika diolah secara profesional menjadi makanan khas dan sajian kuliner yang lezat, kuliner Indonesia dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat dan menjadi identitas bangsa. Kuliner menjadi sangat penting sebagai budaya bangsa. Indonesia memiliki banyak keanekaragaman makanan yang berbeda antar daerah. Harus dijaga agar tidak diklaim oleh negara lain (Wongso, 2015 : 12).

Saat ini banyak orang yang mulai meninggalkan kuliner tradisional dan mulai terpengaruh dengan budaya luar seperti jenis-jenis makanan yang kita konsumsi seperti KFC, steak, burger, dan lain-lain. Masyarakat menganggap makanan tersebut higienis, modern, dan praktis. Tanpa kita sadari makanan-makanan tersebut juga telah menjadi menu keseharian dalam kehidupan kita. Hal ini mengakibatkan makin langkanya berbagai jenis makanan tradisional. Jika hal ini terus terjadi, maka tidak dapat dihindarkan bahwa anak cucu kita kelak tidak tahu akan jenis-jenis makanan tradisional yang berasal dari daerah asalnya (Wongso, 2015 : 15).

Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, membutuhkan pengolahan yang serba berkualitas dan bergizi. Sebenarnya kuliner merupakan bagian/sub daripada esensi gastronomi. Sementara istilah kuliner itu sendiri adalah masakan atau dalam bahasa dapur mempunyai sinonim atau arti yang sama dengan istilah *cuisine* (Ahmad, 2004 : 23).

Secara harafiah, kuliner adalah kata yang dapat digunakan untuk merujuk pada suatu yang berhubungan dengan memasak atau profesi kuliner. Profesi kuliner sendiri dapat diartikan profesi untuk memasak atau mempersiapkan produk makanan, seperti chef, management restaurant, ahli penata diet, ahli gizi dan sebagainya. Produk makanan merupakan hasil

proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui kegiatan memasak (Ahmad, 2004 : 24).

Kota Palembang merupakan salah satu kota di Indonesia yang banyak memiliki makanan khas salah satunya adalah Martabak yang diperkenalkan oleh Haji Abdul Rozak. Martabak HAR India merupakan makanan dari India yang dibawa langsung oleh Bapak Haji Abdul Rozak, martabak HAR ini merupakan makanan atau kuliner yang terbuat dari adonan tepung yang diisi dengan telur ayam maupun telur bebek yang disajikan dengan kuah kari, sebagaimana dijelaskan oleh Abu sebagai juru masak di Rumah Makan Martabak HAR Simpang Sekip Palembang, bahwa : kuah kari yang terbuat dari bahan kentang dan ditambahi dengan sedikit irisan daging. Dengan ini Martabak HAR India memiliki cita rasa yang berbeda dengan martabak telur lainnya karena martabak HAR ini memiliki resep tersendiri milik keluarga Haji Abdul Rozak dan dapat dikatakan resep rahasia keluarga (Abu, wawancara : 10 April 2023). Lebih lanjut Abu juga menjelaskan tentang tahapan dalam pembuatan martabak telur yaitu :

Tahap pertama adalah persiapan kemudian percampuran bahan baku lalu menggoreng martabak, terakhir adalah penyajian 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 kari yang dipopulerkan di Palembang, kuah kari ini disajikan dengan olahan martabak telur. Martabak ini dipopulerkan oleh H Abdul Rozak yang kemudian diberi nama Martabak HAR (Abu, Wawancara 4 Januari 2023).

Selanjutnya Obay juga mengatakan bahwa :

Martabak asin atau telur yang berisikan dua butir telur ayam ataupun telur bebek, yang berbahan adonan tepung terigu yang ditambahkan sedikit garam dan air yang kemudian diolah menjadi bulatan sesuai dengan ukuran yang telah dibuat kemudian dipipihkan menjadi adonan tipis yang diisi dengan 2 butir atau lebih telur ayam ataupun telur bebek, dilipat kemudian dimasak dengan cara digoreng hingga berwarna kecoklatan dan disajikan menggunakan siraman kuah kari (Obay, Wawancara : 24 Juni 2023).

Dari beberapa penjelasan menurut beberapa narasumber di atas maka penulis dapat menyimpulkan bahwa martabak HAR India adalah salah satu makanan yang terbuat dari adonan tepung terigu yang diadon dan diisi dengan isian telur ayam ataupun telur bebek, kemudian disajikan dengan kuah kari.

Kemudian mengenai kuah pendamping Martabak HAR India yaitu kuah kari dibuat dengan beberapa jenis bahan dapur seperti halnya yang dijelaskan Obay selaku pemilik Cafe Teh Aba di Pasar 16 Ilir Palembang bahwa :

Kuah kari di Palembang adalah hasil percampuran budaya antara India dengan Indonesia atau sering disebut dengan alkulturasi. Alkulturasi dari India terhadap Indonesia, seperti halnya di Palembang Sumatra Selatan saat ini, di India Kari merupakan sajian hidangan berkuah yang berbahankan yogurt atau susu sapi, yang dicampur dengan rempah-rempah dapur lainnya seperti kunyit, ketumbar, merica, cabai, bubuk paprika, jintan, kayu manis, bunga lawang, cengkih, dan kapulaga. Berbeda dengan kari yang ada di Palembang saat ini yaitu mempunyai perbedaan pada bahan utamanya menggunakan santan karena di India banyak dan mudah untuk mendapatkan susu sapi sedangkan di Palembang banyak dan mudah untuk mendapatkan santan dari kelapa. Jenis rempah-rempah yang digunakan tergantung pada lokasi adanya masakan tersebut (Obay, Wawancara : 24 Juni 2023).

Dari beberapa pendapat narasumber di atas, maka dapat disimpulkan bahwa Martabak HAR India merupakan salah satu makanan yang terbuat dari adonan tepung terigu yang sudah disesuaikan dengan takaran dan diisi dengan isian telur ayam, ataupun telur bebek, dimasak dengan cara digoreng dan disajikan atau dinikmati dengan kuah kari. Rasa yang terdapat atau yang dihasilkan dari Martabak HAR India yang disajikan dengan kuah kari sebagaimana dikatakan oleh Syamsul salah satu pengunjung Rumah Makan Martabak HAR bahwa :

Martabak HAR adalah salah satu makanan atau kuliner yang wajib dicoba pada saat datang ke Palembang. Pada saat ini sudah banyak martabak yang serupa dengan martabak HAR India ini tetapi, beda cita rasa yang didapatkan pada saat menikmati martabak HAR India ini (Syamsul, Wawancara : 4 Januari 2023).

Kemudian Wahid, juga sebagai salah satu pengunjung Rumah Makan Martabak HAR (pusat) mengatakan bahwa :

Makanan yang wajib dicoba karena mempunyai cita rasa tersendiri dari yang lain, martabak ini mempunyai rasa yang gurih pada adonan yang berisi telur yang digoreng di atas wajan besar dan lebar saat di sirami sedikit demi sedikit minyak panas tak lupa kuah karrinya karena terbuat dari berbagai rempah sehingga menjadi resep rasia yang berдах dengan martabak telur yang lainnya (Wahid, Wawancara : 4 Januari 2023).

Dari beberapa uraian di atas, maka dapat penulis simpulkan bahwa Martabak HAR India merupakan salah satu makanan atau kuliner yang wajib dicoba pada saat di Palembang karna rasa yang ada pada martabak HAR India ini mempunyai rasa dan ciri khas yang berbeda dari martabak lainnya. Sebagaimana yang dijelaskan oleh Abu salah satu juru masak di Rumah Makan Martabak HAR Sekip Palembang bahwa :

Perbedaan Martabak HAR India dengan martabak lainnya seperti martabak Manis Bangka yang banyak di Palembang ini ialah dari segi rasa, bentuk dan cara pembuatannya pun sudah dapat kita lihat sangat berbeda jauh, Martabak HAR India terbuat dari adonan tepung terigu yang diisi dengan beberapa telur ayam ataupun telur bebek dimasak dengan cara digoreng dan di sajikan dengan siraman kuah karri yang terbuat dari bahan utama kentang, sedikit campuran potongan daging sapi, dan bumbu kari, sedangkan martabak Manis Bangka terbuat dari adonan tepung terigu yang sedikit kental dan dimasak dengan cara dipanggang di atas barra api kemudian ditambahkan sedikit mentega dan ditaburi sedikit gula setelah martabak masak kemudian ditambahkan rasa seperti rasa coklat dari mesies, keju, kacang, srikaya, durian, jagung manis dan lain sebagainya sesuai dengan selera masing masing. Dari segi harga pun berbeda Martabak HAR India dengan Martabak Manis Bangka, martabak HAR India dibandrol dengan Harga Rp.25.000 perposisi sedangkan martabak Manis Bangka dibandrol mulai dari harga Rp.30.000 s/d Rp.80.000 perporsinya (Abu, Wawancara : 27 Oktober 2023).

Latar Belakang Haji Abdul Rozak membuka kuliner martabak HAR India di Palembang, akan penulis uraikan di bawah ini :

Haji Abdul Rozak mempunyai alasan dan tujuan tersendiri mengapa Haji Abdul Rozak datang dan tinggal di kota Palembang, seperti halnya yang

dikatakan Teguh selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak bahwa :

Pada awalnya Haji Abdul Rozak membuat Martabak HAR karena rasa kerinduannya terhadap negara asalnya India dan kini Martabak HAR menjadi makanan khas Palembang yang menjadi salah satu makanan khas Palembang yang menjadi salah satu makanan paling favorit selain pempek. Rumah Makan Martabak HAR yang pertama kali dibuka ialah Rumah Makan yang sekarang tepat berada di depan Masjid Agung Palembang (sekarang jln. Kebumen) pertama kali buka pada tanggal 7 Juli 1947 (Teguh, wawancara : 24 Oktober 2022).

Anwar , sahabat dekat Haji Abdul Rozak juga mengatakan bahwa :

Karena rasa kerinduan Pak Haji Abdul Rozak dengan kampung halamannya, lalu Pak Haji terpikir untuk membuat makanan khas atau asli dari India yang pada saat itu mudah untuk di buat dan bahannya lagi tersedia yaitu martabak bombay, tapi kini martabak itu sudah dikalaborasi menjadi Martabak HAR saat ini (Anwar, wawancara : 24 Oktober 2022).

Lebih lanjut Anwar kembali menjelaskan bahwa latar belakang Haji Abdul Rozak membuka kuliner martabak HAR India di Palembang disebut karen faktor internal dan eksternal yaitu :

Haji Abdul Rozak merupakan salah satu pendatang dari India ke Palembang, sebelum tahun kemerdekaan Indonesia 1945, Haji Abdul Rozak terlahir dari keluarga yang sederhana merupakan anak pertama dari delapan saudara. Haji Abdul Rozak merupakan anak pertama dan menjadi tulang punggung keluarga, Haji Abdul Rozak merantau atau datang ke Palembang dengan tujuan ingin merubah perekonomian keluarga agar lebih baik dari sebelumnya karna Haji Abdul Rozak merupakan seorang yang lahir dari keluarga yang sangat sederhana dari situlah Haji Abdul Rozak ingin membantu dan merubah kehidupan kelurganya menjadi lebih baik lagi dari segi perekonomian, Sebelum datang ke Palembang Haji Abdul Rozak sudah pernah terlebih dahulu datang atau singgah ke beberapa negara seperti salah satunya negara Singapura dan tidak tahu apa alasan yang membuat Haji Abdul Rozak tidak cocok di negara singa itu, Haji Abdul Rozak kemudian pindah atau merantau lagi ke negara lain, yaitu Indonesia tepatnya di Palembang Sumatra Selatan (Anwar, wawancara 24 oktober 2022).

Kemudian faktor *kedua* yaitu faktor eksternal yang melatar belakangi Haji Abdul Rozak membawa kuliner martabak HAR India ke Palembang yaitu:

keinginannya memperkenalkan kuliner atau makanan asli India yang telah disederhanakan menjadi martabak HAR dan juga sebagai pelepas kerinduannya terhadap tempat kelahiran kampung halamannya yaitu India, maka dari situlah Haji Abdul Rozak membuat makanan khas India yaitu martabak Bombay. martabak bombay adalah salah satu makanan yang berbahan dari adonan tepung terigu yang di isi dengan cincangan daging dan bawang bombay, bawang bombay merupakan isian yang wajib ada di dalam martabak bombay. Kemudian disederhanakan oleh Haji Abdul Rozak dengan mengubah isian martabak tersebut dengan 2 butir atau lebir telur ayam maupun bebek dengan cara disajikan dengan siraman kuah karri yang terbuat dari kentang dan sedikit potongan daging sapi (Anwar, wawancara : 24 oktober 2023).

Alasan mengapa Haji Abdul Rozak menyederhanakan martabak Bombay asli India menjadi martabak yang di isi dengan telur ayam ataupun telur bebek adalah supaya orang lain atau masyarakat juga dapat menikmati makanan ini dengan harga yang tidak terlalu mahal, sebab pada saat itu sebelum maupun sesudah kemerdekaan tepatnya pada tahun 1949 Indonesia tepatnya di Palembang masih terbilang sulit dalam segi perekonomian.

Selain itu, kuliner martabak HAR merupakan makanan yang terbuat dari beberapa bahan yang mengandung mineral yang baik untuk kesehatan, seperti halnya telur, mineral yang terkandung dalam telur ayam yaitu zat besi, fosfor, kalsium, tembaga, yodium, zink, klorida dan sulfur. Kemudian kentang yang berada pada kuah karri-nya, kentang mempunyai zat gizi yang baik untuk kesehatan seperti karbohidrat, protein, serta Page 2 9 vitamin terutama vitamin C dan B1 (Samadi, 1997 : 18).

Dari uraian di atas maka dapat disimpulkan bahwa latar belakang Haji Abdul Rozak membuka kuliner martabak HAR Inida ke Palembang 1947-2001 adalah karena rasa kerinduan Haji Abdul Rozak pada kampung halamannya yaitu India selain karena mengobati rasa kerinduannya pada kampung halaman Haji Abdul Rozak juga ingin merubah perekonomian keluarganya agar menjadi lebi baik lagi. Memperkenalkan kebudayaan India

melalui kuliner Martabak HAR yang banyak mengandung gizi yang baik untuk kesehatan tubuh.

2. Peranan Haji Abdul Rozak dalam Membuka Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001

Berdasarkan *Kamus Besar Bahasa Indonesia* karya Priyanto (2002 : 225) peranan adalah sesuatu yang menjadi bagian atau memegang pimpinan terutama dalam terjadinya sesuatu hal atau peristiwa, sedangkan menurut Nasution (1994 : 4) peranan adalah mencakup kewajiban hak yang berkaitan dengan kedudukan dan merupakan suatu aspek dinamika berupa pola tindakan baik yang abstrak maupun yang kongkrit dan setiap status yang ada dalam organisasi. Lebih lanjut Soerjono Soekanto juga menjelaskan dalam bukunya yang berjudul *Hakikat Mencari Pengetahuan* bahwa peranan adalah

aspek dinamis kedudukan (status) apabila seorang melakukan hak dan kewajibannya, dia menjalankan suatu peran antara peranan dan kedudukan sama-sama tidak dapat dipisahkan karena saling ketergantungan antara satu dengan yang lain tidak ada peranan tanpa kedudukan sebaliknya tidak akan ada kedudukan tanpa peranan. Setiap orang mempunyai macam-macam peran yang berasal dari pola kehidupan mereka masing-masing, hal tersebut dapat menentukan apa yang akan dilakukannya untuk masyarakat dan sebaliknya kesempatan apa yang akan diberikan masyarakat kepadanya (Soekanto 2012 : 2).

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa peranan adalah suatu pola atau tindakan maupun perlaku dari orang yang memiliki status tertentu dan merupakan pelaksanaan hak dan kewajiban seseorang sesuai dengan status sosial yang diterimanya.

Penelitian tentang *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947 - 2023*, ternyata Haji Abdul Rozak merupakan seorang yang mempunyai peran penting terhadap kuliner asli India yang dibawa ke Palembang yaitu sebagai tokoh yang membawa dan memperkenalkankuliner martabak HAR serta sebagai tokoh yang mengkolaborasikan martabak HAR India.

a. Sebagai Tokoh yang Membawa, Membuka, Memperkenalkan dan Mengembangkan Kuliner Martabak HAR.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap Anwar, sahabat dekat Haji Abdul

Rozak juga menjelaskan bahwa :

Secara tidak langsung Haji Abdul Rozak sangat mempunyai peran penting terhadap kuliner Martabak HAR India. Haji Abdul Rozak yang membawa kuliner asli India kini menjadi salah satu makanan atau kuliner kota Palembang yang membuat salah satu kebanggaan kota Palembang (Anwar, Wawancara : 25 Oktober 2022).

Sumi adalah salah satu pekerja di Rumah Linmas keluarga Haji Abdul

Rozak juga mengatakan bahwa :

Haji Abdul Rozak adalah salah satu orang India yang datang merantau ke Palembang. Haji Abdul Rozak merupakan seorang yang membawa awal adanya kuliner Martabak HAR sampai sekarang Haji Abdul Rozak juga merupakan seorang Pemuda yang datang ke Palembang dan menikahi salah satu Gadis Palembang Asli yaitu Hj. Nyayu Husna (Sumi, Wawancara : 25 Oktober 2022).

Syamsul, pengunjung Rumah Makan Martabak HAR Sekip Palembang

juga mengatakan bahwa :

Pendiri atau pemilik kuliner Martabak India ini sangat mempunyai peran penting dalam proses adanya salah satu kuliner Palembang ini, Haji Abdul Rozak sudah mempunyai perannya tersendiri dalam membawa kuliner India ke Palembang, tanpa adanya Haji Abdul Rozak yang membawa atau memperkenalkan kuliner khas India ini yang sekarang sering disebut dengan kuliner Martabak HAR mungkin kita tidak dapat menikmati kuliner yang lezat ini sampai saat ini (Syamsul, Wawancara : 4 Januari 2023).

Wahid merupakan pengunjung di Rumah Makan Martabak HAR (pusat)

juga mengatakan bahwa Haji Abdul Rozak berperan penting untuk keberlangsungan martabak HAR yang ada di Palembang, sehingga membuat masyarakat Palembang dan sekitarnya mengetahui martabak HAR yang begitu enak ini (Wahid, Wawancara : 4 Januari 2023).

Sedangkan Teguh, selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak

menjelaskan bahwa :

Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan terhadap Teguh, orang kepercayaan keluarga Haji Abdul rozak mengatakan bahwa :

Haji Abdul Rozak sangat mempunyai peran penting dalam membawa salah satu kuliner India ke Palembang terutama pada bentuk ataupun wujud martabak India yang Haji Abdul Rozak kalaborasikan menjadi Martabak HAR dengan Brandnya sendiri yaitu Haji Abdul Rozak, saat ini juga di Rumah Makan Martabak HAR Simpang Sekip Palembang sudah menciptakan beberapa menu terbaru seperti halnya nasi briyani (khusus hari jumat), ayam kampung goreng, nasi minyak ala HAR, kare kambing dan malbi daging sapi (Teguh, Wawancara : 24 Oktober 2022).

Berdasarkan dari beberapa pendapat narasumber di atas, maka dapat disimpulkan bahwa Haji Abdul Rozak berperan sebagai orang yang membuka kuliner martabak HAR India di Palembang 1947.

f. Sebagai Tokoh yang Berjasa Membuka Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947

Tokoh adalah individu yang mengalami peristiwa atau berkelakuan di dalam berbagai peristiwa dalam cerita (Sudjiman, 2007 : 20). Dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia* diartikan sebagai pemegang peran atau tokoh utama (roman atau drama). Tokoh dalam karya sastra yang lain. Seorang pengarang dalam menciptakan tokoh-tokoh dengan berbagai watak penciptaan yang disebut dengan penokohan.

Dari beberapa pengertian tokoh di atas, maka dapat penulis simpulkan bahwa tokoh adalah peran individu dalam sebuah cerita yang selalu dipandang pokok atau utama dalam membangun cerita secara utuh. Seperti halnya yang penulis bahas yaitu Haji Abdul Rozak sebagai tokoh yang berjasa membawa dan memperkenalkan martabak HAR India ke Palembang.

Rumah Makan Martabak HAR India yang berdiri sejak 1947 sudah banyak mempunyai beberapa cabang dan memiliki beberapa karyawan yang berkerja di setiap cabang rumah makan martabak HAR India, sebagaimana dijelaskan oleh Teguh selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak yaitu :

Cukup panjang Pak Haji menjalankan bisnis kuliner ini, yaitu lebih kurang 54 tahun, oleh karena H.Abdul Rozak semakin tua dan kesulitan menangani usahanya sendiri, semakin hari kondisi kesehatan Bapak Haji Abdul Rozak semakin menurun, maka martabak HAR semakin sulit terkendali. Pada tahun 2001 H. Abdul Rozak tutup usia pada umur 91 tahun. Lalu Usaha Rumah Makan HAR diteruskan oleh putranya yaitu Haji Abu Bakar Rozak dan sekarang Martabak HAR selain tetap eksis di industri kuliner juga memiliki beberapa cabang yang ada di kota Palembang . Perkembangan Rumah makan ini sangat signifikan sampai Haji Abdul Rozak dapat membuka Rumah makan Martabak HAR India di beberapa tempat seperti Martabak HAR pusat, Sekip, HAR lamo, PTC, Kol Atmo, Steet, Sako, Kebun bunga, HAR Rumah Linmas dan Lorong kulit (Teguh, wawancara : 24 Oktober 2022).

Untuk lebih jelas mengenai perkembangan Rumah Makan Martabak HAR dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 4. 10 Cabang-cabang Rumah makan Martabak HAR India

No	Rumah makan Martabak HAR India	Alamat	Jumlah karyawan
1	Martabak HAR (pusat)	Jl. Kebumen Darat No.700 Palembang (depan Masjid Agung Palembang).	7
2	Martabak HAR Simpang Sekip Palembang	Jl. Jend. Sudirman No. 1078, Sungai Pangeran, Kec. ilir Tim. i. Kota Palembang	9
3	Martabak HAR (lamo)	Jl. Jend. Sudirman No. 3, 19 ilir, Kec. Bukit Kecil. Kota Palembang	7
4	Martabak HAR PTC	Lokatara Coffee & Space 8 ilir, kec. Ilir Tim. II, Kota Palembang.	8
5	Martabak HAR Kol Atmo	Jl.Kolonel Atmo No. 398	6
6	Martabak HAR Street	Jl. R. Sukanto No.9a	8
7	Martabak HAR Sako	Jl. Siara, Sialang, Kec. Sako. Kota Palembang	5
8	Martabak HAR Kebun Bunga	Jl. Kebun Bunga belok D No. 1866 Palembang.	5

Lanjutan Tabel 4. 10 Cabang-cabang Rumah makan Martabak HAR India

No	Rumah makan Martabak HAR India	Alamat	Jumlah karyawan
9	Martabak HAR Rumah Linmas keluarga Haji Abdul Rozak	Rumah Linmas Haji Rozak Jl. Jend. Sudirman. Palembang	3
10	Martabak HAR Lorong Kulit	Jl. Kapten Anwar Sastro.	5

(Sumber : Teguh : wawancara 25 juli 2023).

Dari uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa Haji Abdul Rozak sebagai tokoh yang berjasa membawa, memperkenalkan dan mengembangkan kuliner Martabak HAR India di Palembang mulai dari tahun 1947 sampai sekarang (2023).

g. Sebagai Tokoh yang Mengkoloborasikan Martabak Bombay Menjadi Martabak HAR

Tokoh adalah individu yang mengalami peristiwa atau berkelakuan di dalam berbagai peristiwa dalam cerita (Sudjiman, 2007 : 20). Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia diartikan sebagai pemegang peran atau tokoh utama (roman atau drama). Tokoh dalam karya sastra yang lain. Seorang pengarang dalam menciptakan tokoh-tokoh dengan berbagai watak penciptaan yang disebut dengan penokohan.

Dari beberapa pengertian tokoh di atas, maka dapat penulis simpulkan bahwa tokoh adalah peran individu dalam sebuah cerita yang selalu dipandang pokok atau utama dalam membangun cerita secara utuh. Seperti halnya yang penulis bahas yaitu Haji Abdul Rozak sebagai tokoh yang berjasa membawa dan memperkenalkan martabak HAR India ke Palembang.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap Anwar, sahabat dekat Haji Abdul Rozak bahwa :

Sejarah dari awal adanya martabak HAR India ini adalah karna kerinduan Haji Abdul Rozak terhadap kampung halamannya yaitu Bombay India, maka dari situlah Haji Abdul Rozak mengobati rasa kerinduannya dengan cara membuat atau

menciptakan makanan khas India yaitu martabak bombay. Martabak bombay merupakan salah satu makanan asli India yang berisikan sayuran dan sedikit cincangan daging, martabak bombay merupakan jenis makanan sedang yang berbahakan dari adonan tepung terigu yang di isi dengan campuran sayuran dan sedikit di tambahi cincangan daging sapi martabak bombay mempunyai isian utama yang tidak boleh tinggal dalam sajian nya yaitu bawang bombay (Anwar, wawancara 4 januari 2023).

Martabak bombay India yang dikaloborasikan oleh Haji Abdul Rozak menjadi Martabak HAR India saat ini menjadi salah satu kuliner kota Palembang yang wajib di coba pada saat berkunjung ke kota Palembang, tanpa adanya Haji Abdul Rozak yang berperan sebagai pembawa kuliner India ke Palembang mungkin masyarakat saat ini tidak dapat merasakan makanan atau kuliner khas India yang seenak ini, terutama

Martabak bombay yang kemudian disederhanakan atau dikolaborasikan oleh Haji Abdul Rozak menjadi martabak HAR dengan Brand nya sendiri sampai saat ini. Lebih lanjut sahabat dekat Haji Abdul Rozak menjelaskan bahwa :

Martabak India yaitu pada awalnya adalah martabak bombay yang kemudian disederhanakan lagi oleh Haji Abdul Rozak mempunyai ceritanya sendiri mengapa Haji Abdul Rozak mengubah martabak bombay dengan isian sayuran dan cincangan daging sapi menjadi martabak HAR yang hanya berisi dua butir telur ayam atau telur bebek. Tujuan Haji Abdul Rozak mengkalaborasikan martabak Bombay India menjadi martabak HAR yang kita kenal saat ini dikarenakan harga martabak bombay yang sedikit mahal dengan isian cincangan daging sapi beserta sayuran membuat Haji Abdul Rozak merubah atau menyederhanakan martabak Bombay India menjadi martabak HAR yang hanya di isi dengan dua butir telur ayam ataupun telur bebek yang disajikan dengan kuah kari agar bisa terjangkau oleh masyarkat luas karena selain harga telur yang murah dibandingkan harga daging, telur juga mudah untuk didapatkan (Anwar, wawancara 4 April 2023).

Teguh, selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak menjelaskan kandungan dari martabak HAR yaitu :

Haji Abdul Rozak menyederhanakan martabak bombay India menjadi martabak HAR memiliki manfaat lainnya seperti isian telur pada martabak HAR, dalam telur ayam terkandung 162 kal

energi 12.80 gram protein 11.50 gram lemak 0.70 gram karbohidrat 54.00 mg kalsium 180mg fosfor 3.00 mg zat besi 900 IU vitamin A dan 0.10 mg vitamin B. Sedangkan kandungan yang terdapat padat telur bebek adalah 10 persen vitamin B6 14 persen folat (vitamin B9), 15 persen vitamin A, 22 persen riboflavin (vitamin B5) dan 158 persen vitamin B12 yang sehat untuk kesehatan tubuh manusia. Seperti halnya yang ditegaskan oleh Teguh selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak bahwasannya semakin majunya perkembangan dan teknologi rumah makan martabak HAR Simpang Sekip Palembang kini sudah banyak menciptakan menu terbaru seperti halnya martabak sayur, nasi minyak ala HAR, nasi briyani (khusus jumat), ayam kampung goreng, kare kambing, kare ayam kampung dan malbi daging sapi (Teguh 10 maret 2023).

Dari uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa Haji Abul Rozak mengkalaborasikan Martabak bombay menjadi Martabak HAR karena martabak bombay merupakan salah satu makanan asli India yang berisikan sayuran dan sedikit cincangan daging dan yang tidak boleh tinggal adalah bawang bombay, sehingga Haji Abdul Rozak mengkolaborasikan martabak bombay India menjadi Martabak HAR dikarenakan martabak bombay lebih mahal, maka Haji Abdul Rozak menyederhanakan martabak bombay menjadi martabak HAR yang hanya di isi dengan dua butir telur ayam ataupun telur bebek yang disajikan dengan kuah kari agar dapat terjangkau oleh masyarakat luas.

1. Dampak yang Ditimbulkan Dengan Adanya Kuliner Martabak HAR India yang dibawah Haji Abdul Rozak Bagi Perekonomian Masyarakat Palembang

Haji Abdul Rozak merupakan seorang pendatang dari India asli ke Palembang yang membuka dan memperkenalkan kuliner asli India yaitu Martabak HAR India, martabak HAR India adalah salah satu makanan yang terbuat dari adonan tepung terigu yang diisi dengan isian telur ayam ataupun telur bebek yang dihidangkan dengan kuah kari. Dari adanya kuliner khas India yang dibawah Haji Abdul Rozak ke Palembang mempunyai dampak positif terhadap kehidupan masyarakat Palembang pada bidang perekonomian dan bidang sosol budaya yang akan penulis uraikan di bawah ini :

a. Dampak dalam bidang Ekonomi

Untuk mengatasi masalah ekonomi yang bersifat fundamental (*what, how dan for whom*) setiap masyarakat mempunyai cara yang berbeda dalam memecahkannya sesuai dengan sistem ekonomi yang dianutnya. Cara suatu masyarakat mengatur kehidupannya disebut sistem ekonomi atau merupakan keseluruhan lembaga ekonomi yang dilaksanakan atau dipergunakan oleh suatu bangsa atau negara dalam melakukan kegiatan ekonominya. Lembaga ekonomi yang dimaksudkan adalah berupa pedoman, aturan atau kaidah yang dipergunakan masyarakat dalam melakukan kegiatan ekonomi (produksi, distribusi dan konsumsi). Lembaga ekonomi tersebut ada yang bersifat tertulis seperti undang-undang, peraturan pemerintah, instruksi presiden, dan sebagainya. Ada yang bersifat tidak tertulis seperti kebiasaan, adat-istiadat, cara-cara yang biasa dilakukan suatu masyarakat dalam melakukan kegiatan ekonomi. Perangkat kelembagaan ini meliputi cara kerja, mekanisme hubungan hukum, peraturan-peraturan perekonomian, dan norma-norma lain yang tertulis maupun tidak tertulis yang berkaitan dengan kegiatan ekonominya.

Suatu sistem ekonomi merupakan bagian dari satu ideologi kehidupan bermasyarakat pada satu negara atau bangsa. Sistem ekonomi yang dianut suatu negara biasanya bersifat khas. Untuk membedakannya dengan sistem ekonomi yang diterapkan oleh negara lain, bisa digunakan sudut pandangan yang menyangkut

Sistem ekonomi Indonesia seperti dikemukakan oleh Partadiredja (1983 : 13), seorang pakar ekonomi dari Universitas Gadjadara, sebagian besar negara-negara sedang berkembang, termasuk Indonesia, menganut sistem ekonomi campuran. Terdapat pemilikan swasta persorangan atas alat-alat produksi yang berdampingan dengan pemilikan negara, dan bahkan pemilikan kelompok-kelompok persekutuan adat.

Pertumbuhan ekonomi merupakan masalah perekonomian jangka panjang dan menjadi kekayaan yang selalu dialami oleh suatu bangsa dimana pertumbuhan ekonomi merupakan kenaikan output pada sektor-sektor perekonomian secara berkesinambungan yang tercermin pada produk

Domestik Bruto menurut lapangan usaha atas dasar konstan, dimana kenaikan output itu dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti teknologi dan sebagainya dan memiliki tujuan akhir yaitu mensejahterahkan rakyat. Pertumbuhan ekonomi sebagai suatu ukuran kuantitatif yang menggambarkan perkembangan suatu perekonomian dalam satu tahun tertentu apabila dibandingkan dengan tahun sebelumnya (Sandono, 2011 : 20).

Menurut Simon Kuznet (Arsyad, 2004 : 23) mendefinisikan pertumbuhan ekonomi suatu negara sebagai “peningkatan kemampuan suatu negara untuk menyediakan barang-barang ekonomi bagi penduduknya, pertumbuhan kemampuan ini disebabkan oleh kemajuan teknologi dan kelembagaan serta penyesuaian ideologi yang dibutuhkannya. Perumbuhan ekonomi adalah sebuah kondisi dimana meningkatnya pendapatan karena terjadi peningkatan produksi barang dan jasa. Pertumbuhan ekonomi juga merupakan proses perubahan kondisi .

Perekonomian suatu negara secara berkesinambungan menuju keadaan yang lebih baik selama periode tertentu. Pertumbuhan ekonomi dapat diartikan juga sebagai proses kenaikan kapasitas produksi suatu perekonomian yang diwujudkan dalam bentuk kenaikan pendapatan nasional. Adanya perumbuhan ekonomi merupakan indikasi keberhasilan pembangunan ekonomi dalam kehidupan masyarakat (Kuznet, 2012 : 57).

Perumbuhan ekonomi juga sebagai tolak ukur dalam mengetahui seberapa maju dan berkembangnya suatu wilayah. Tinggi rendahnya pertumbuhan ekonomi sangat dipengaruhi oleh faktor internal maupun eksternal. Suatu kondisi dimana terjadi peningkatan pendapatan yang disebabkan oleh meningkatnya jumlah produksi barang dan jasa. Setelah mengetahui pengertian perumbuhan ekonomi, tentunya seluruh negara menginginkan terjadinya pertumbuhan ekonomi yang tinggi pada setiap tahunnya sama.

Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan terhadap Bapak Teguh, menjelaskan mengenai dampak yang ditimbulkan dengan adanya

kuliner Martabak HAR India di Palembang yang dibuka oleh Haji Abdul Rozak berdampak dalam bidang perekonomian masyarakat Palembang bahwa :

Dulu pertama kali adanya Rumah Makan Martabak HAR (pusat) ini sangat banyak menarik perhatian masyarakat Palembang untuk menjadikannya tempat mencari pekerjaan, dengan tidak langsung adanya Rumah makan yang dibangun oleh Haji Abdul Rozak ini mempunyai dampak positif terhadap perekonomian Palembang salah satunya menjadikan sedikit masyarakat Palembang mempunyai pekerjaan meskipun hanya menjadi pelayan rumah makan (Teguh, Wawancara : 24 Oktober 2023).

Selanjutnya Anwar sahabat dekat Haji Abdul Rozak juga mengatakan bahwa :

Dampak yang ditimbulkan terhadap adanya kuliner martabak HAR India mempunyai dampak positif terhadap masyarakat kota Palembang seperti halnya salah satu masyarakat yang menjadi juru parkir di depan atau halaman rumah makan martabak India dari kendaraan pengunjung yang menikmati kuliner martabak di Rumah Makan Martabak HAR (Anwar, Wawancara : 25 Oktober 2023).

Kemudian Abu salah satu juru masak di Rumah Makan Martabak Simpang Sekip juga mengatakan bahwa :

Dulu dari awal adanya Rumah Makan Martabak HAR India sangat berpengaruh pada bidang ekonomi masyarakat yang ada di Palembang seperti halnya terbukanya lapangan pekerjaan, ramainya warga atau orang dari luar kota yang datang berkunjung ke Palembang terkadang hanya ingin menikmati kuliner martabak HAR ini sehingga dapat meningkatkan perekonomian dan sebagian masyarakat dengan adanya kuliner Martabak HAR ini dijadikan masyarakat sebagai mata pencarian mereka dengan cara ikut berdagang martabak telur versi mereka masing-masing. digoreng dan di sajikan dengan siraman kuah karri yang terbuat dari bahan utama kentang, sedikit campuran potongan daging sapi, dan bumbu kari sedangkan martabak Manis Bangka terbuat dari adonan tepung terigu yang sedikit kental dan dimasak dengan cara dipanggang di atas bara api kemudian ditambahkan sedikit mentega dan ditaburi sedikit gula setelah martabak masak kemudian ditambahkan rasa seperti rasa coklat dari mesies, keju, kacang, srikaya, durian, jagung manis dan lain sebagainya sesuai dengan selera masing masing. Dari segi harga pun berbeda Martabak HAR India dengan Martabak Manis Bangka, martabak HAR India dibandrol

dengan Harga Rp.25.000 perposisi sedangkan martabak Manis Bangka dibandrol mulai dari harga Rp.30.000 s/d Rp.80.000 perpersinya. (Abu, Wawancara : 27 Oktober 2022).

Syamsul, salah satu pengunjung Rumah makan Martabak HAR juga mengatakan bahwa :

Dampak yang ditimbulkan dari adanya kuliner martabak HAR ini dapat dijadikan masyarakat sebagai mata pencarian tambahan misalnya seperti jastip makanan atau jasa titip dari masyarakat yang tidak memungkinkan untuk datang langsung menikmati kuliner ini melalui jastip ke salah satu jasa transportasi antar daerah maka orang yang berada diluar kota Palembang dapat menikmati kuliner Martabak HAR yang terkenal enakya dan sopir mendapatkan uang tambahan dari jastip tersebut. (Syamsul, Wawancara : 4 Januari 2023).

Kemudian Wahid salah seorang pengunjung Rumah Makan Martabak HAR India juga mengatakan bahwa :

Dengan adanya Rumah Makan Martabak HAR ini embawa dampak positif selain Palembang selain dikenal kota pempek, masyarakat juga mempunyai macam wisata kuliner lain yang dapat dicicipi ketika kuliner yakni martabak HAR. Serta membuka lowongan pekerjaan untuk penduduk sekitar rumah makan tersebut (Wahid, Wawancara : 4 Januari 2023).

Dari beberapa pendapat narasumber di atas, maka dapat disimpulkan bahwa dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner martabak HAR India yang dibuka oleh Haji Abdul Rozak berdampak dalam perekonomian masyarakat Palembang yaitu : dengan adanya Rumah Makan Martabak HAR maka dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar atau masyarakat Palembang seperti menjadi pekerja atau pelayan Rumah Makan , juru parkir dan timbulnya jastip atau jasa titip dari jasa transportasi serta menjadi ide jualan yang menarik bagi masyarakat dengan cara mengikuti berjualan martabak meskipun berbeda dalam segi varian dan rasa.

b. Dampak dalam Bidang Sosial Budaya

Selain dari adanya dampak di bidang ekonomi terhadap masyarakat Palembang, *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India ke Palembang 1947-2001*, juga terdapat dampak sosial budaya.

Sebelumnya akan peneliti bahas terlebih dahulu tentang apa itu dampak sosial budaya yang akan peneliti uraikan dibawa ini :

Secara teoritikal-identitas, antara dampak sosial budaya dan dampak kebudayaan dapat dibedakan satu sama lainnya., namun demikian, Mathieson and Wall (1982 : 37) menyebutkan bahwa *There is no clear distinction between sosial and culturl phenomena* (tidak ada perbedaan yang jelas antara fenomena sosial dan budaya) sehingga sebagian besar ahli menggabungkan dampak sosial dan dampak budaya di dalam pariwisata ke dalam judul dampak sosial budaya (*the sociocultural impact of tourism in a broad context*). Menilai dampak sosial budaya pariwisata terhadap kehidupan masyarakat lokal merupakan suatu pekerjaan yang sangat sulit, terutama dari segi metodologis. Salah satu kendala yang hampir tidak dapat diatasi adalah banyaknya faktor kontaminasi yang ikut berperan dalam mempengaruhi perubahan yang terjadi. Adalah sangat sulit mengisolasi suatu faktor penyebab, karena masyarakat tidak dapat diperlakukan seperti memperlakukan *specimen* dalam laboratorium, di mana berbagai faktor dapat dikontrol. Dalam kaitannya dengan dampak pariwisata terhadap kehidupan sosial budaya masyarakat, harus dilihat bahwa ada banyak faktor lain yang ikut berperan dalam mengubah kondisi sosial budaya tersebut, seperti pendidikan, media, massa, transportasi, komunikasi, maupun sektor-sektor pembangunan lainnya yang menjadi wahana dalam perubahan sosial budaya, serta dinamika internal masyarakat itu sendiri.

Dampak sosial budaya yang dapat dilihat dari *Peran Haji Abdul rozak Sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India 1947-2001* yaitu kebudayaan India yang pertama kali di bawah Haji Abdul Rozak pembuatan martabak HAR yang diturunkan secara turun temurun kepada anak dan cucunya Haji Abdul Rozak sampai saat ini masih berlangsung hingga sekarang dan masih terus berkembang hingga saat ini dapat menciptakan varian menu terbaru tidak hanya martabak HAR saja seperti halnya yang dijelaskan Abu selaku salah satu juru masak di Rumah Makan Martabak HAR (pusat) bahwa :

Dampak yang ditimbulkan dari adanya peran Haji Abdul Rozak membuka atau memperkenalkan budaya India dalam bentuk kuliner mempunyai dampak besar terhadap sosial budaya yang ada di kota Palembang, seperti halnya kuah kari yang berasal atau asli makanan India kini sudah banyak ditemukan kota Palembang seperti halnya kuliner Palembang yang menggunakan kuah kari adalah Ragit dan Celimpungan (Abu, wawancara : 27 Oktober 2022).

Sumi, orang yang bekerja di Rumah Linmas keluarga Haji Abdul Rozak juga mengatakan bahwa :

Pada saat kedatangan Haji Abdul Rozak pada tahun 1991 atau 1992 sebelum Kemerdekaan Indonesai pada tahun 1945 Haji Abdul Rozak banyak mengenal berbagai macam pekerjaan, tidak hanya membawa kebudayyan India tetapi, Haji Abdul Rozak secara tidak langsung juga membuka dan memperkenalkan kebudayaan India (Sumi, wawancara : 25 oktober 2022).

Dari uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa dampak sosial budaya yang ditimbulkan dari adanya kuliner martabak HAR India ke Palembang berpengaruh terhadap kebudayaan India yang ikut masuk bergabung menjadi kebudayaan Palembang. seperti halnya makanan atau kuliner asli India kini sudah banyak ditemui di Palembang terutama dengan kuah kari India yang sekarang banyak dijumpai makanan Indonesia terutama makanan Palembang yang disajikan bersama dengan kuah kari seperti contohnya makanan asli Palembang yaitu ragit dan celimpungan.

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Setelah penulis melakukan penelitian tentang *Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martbak HAR India di Palembang 1947-2001*, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Latar belakang Haji Abdul Rozak membuka kuliner martabak HAR India ke Palembang 1947-2001 adalah karena rasa kerinduan Haji Abdul Rozak pada kampung halamannya yaitu India, juga dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor internal dan eksternal. *Faktor internal* karena Haji Abdul Rozak ingin memperbaiki perekonomian keluarga agar menjadi lebih baik lagi dan *faktor eksternal* dikarenakan Haji Abdul Rozak ingin memperkenalkan kuliner atau kebudayaan asli India kepada masyarakat luas.
2. Peranan Haji Abdul Rozak dalam memperkenalkan kuliner martabak HAR India di Palembang 1947-2001, *pertama* Haji Abdul Rozak mempunyai peranan sebagai orang yang membawa, memperkenalkan, membuka dan mengembangkan kuliner Martabak HAR India di Palembang dari tahun 1947 sampai sekarang (2023). *Kedua* Haji Abdul Rozak berperan sebagai tokoh yang mengkolaborasikan martabak bombay menjadi martabak telur memperkenalkan menu terbaru seperti martabak sayur, menciptakan menu terbaru seperti nasi briyani dan nasi minyak dengan brand namanya sendiri yaitu Haji Abdul Rozak.
3. Dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner Martabak India di Palembang berdampak pada bidang ekonomi dan sosial budaya. Pada *bidang ekonomi*, dengan adanya Rumah Makan Martabak HAR maka dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar atau masyarakat Palembang seperti menjadi pekerja atau pelayan Rumah Makan, juru parkir dan timbulnya jasa titip atau jasa transportasi serta menjadi ide jualan yang menarik bagi masyarakat dengan cara mengikuti berjualan martabak meskipun berbeda dalam segi varian dan rasa., sedangkan dampak *sosial budaya* yaitu adanya

pengaruh terhadap kebudayaan India yang ikut masuk bergabung menjadi kebudayaan Palembang. seperti halnya makanan atau kuliner asli India kini sudah banyak ditemui di Palembang terutama dengan kuah kari India yang sekarang banyak dijumpai makanan Indonesia terutama makanan Palembang yang disajikan bersama dengan kuah kari seperti contohnya makanan asli Palembang yaitu ragit dan celimpungan.

B. Saran

Sebagai akhir skripsi ini, penulis memberikan saran untuk beberapa pihak sebagai berikut :

1. Bagi pembaca, dengan membaca tulisan ini diharapkan dapat lebih memahami dan mengetahui *Peranan Haji Abdul Rozak dalam Membawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001*.
2. Bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Sejarah, tulisan ini dapat dijadikan referensi dan kajian lebih lanjut mengenai *Peranan Haji Abdul Rozak dalam Kuliner Martabak HAR India di Palembang*.
3. Bagi Lembaga diharapkan dapat menambah sumber buku mengenai kuliner khas Palembang untuk meningkatkan mutu pendidikan sejarah.
4. Bagi pemerintah agar dapat menetapkan kuliner martabak HAR sebagai makanan atau kuliner resmi dari Palembang, sehingga daerah atau negara lain tidak mengklaim bahwa martabak HAR sebagai kuliner asli daerah atau negara mereka.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdurrahman Abdullah. 2007. *Sosiologi*. Jakarta : Granmedia Pustaka.
- Abdurrahman. 2011. *Pendekatan Ilmu Sosial*. Yogyakarta : CV Budi Utama
- Adian, Muljana, Ruchim 1981. *Informasi Wisatakuliner di kota Semarang*. PT Citra Aditya Bakti
- Ahmad, Rifky. 2004. *Rasa*. Bandung : Trigenda Karya.
- Alamsyah. 2008. *Makanan tradisional Indonesia*. Jakarta : Rajawali
- Alamsyah. 2008. *Pengembangan Industri kuliner Berbasis Makanan Kuliner*. Bandung : Alfabeta.
- Alwi, Hasan. 2002. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : PT. Granmedia Pustaka Utama.
- Andaya, Rani . 2016. *Antropologi Budaya*. Bandung : PT Citra Aditya Bakti Bandung, Pt Setia purnama inves, 23
- Arsyad, Ahmad. 2004. *Perekonomian*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Arikunto, Suharsimi. 2013. *Teori dan Metodologi Sejarah*. Jakarta : Rajagrafindo Persada.
- Agustin, Dini. 2010. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Jakarta : PT. Granmedia
- Brata, Rizky. 2003. *Komunikasi dan Infomasi*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Bogdah dan Taylor. 2007. *Kualitatif*. Bandung : Alfabeta.
- Burce J Chohen. 1992. *Sosiologi*. Jakarta : PT. Media Pustaka Phoniex.
- Burce J Chohen. 1999. *Pendekatan*. Surabaya : Balai Pustaka Citra Aditya Bakti.
- Crewsell. 2012. *Metode Penelitian*. Jakarta : PT. Granmedia.
- Cahyono. 2022. *Komunikasi*. Surabaya : Ombak.
- Darmadi. 2013. *Strategi Belajar*. Surabaya : Scopindo Media Pustaka.
- Fadhallah . 2021. *Metode Penelitian*. Surakarta : Granmedia pustaka.

- Fajri, Muhammad. 2010. *Pendekatan Kualitatif*. Bandung : Trigenda Karya.
- Fitri, Fachrudin Aidil. 2020. *Budaya Kuliner India Martabak HAR dalam Glokalisasi Masyarakat Kota Palembang*. Skripsi : Tidak diterbitkan.
- Fuad, Abdullah. 1997. *Dasar-dasar Metode* . Bandung : Trigenda Karya.
- Garland, Taylor. 1998. *Pengantar Studi Kebudayaan*. Bandung : PT Ghalia Indonesia.
- Gunawan. 2013. *Kualitatif*. Bandung : Alfabeta.
- Hadi, Arikunto. 2001. *Prosedur Suatu Penelitian*. Depok : Rajagrafindo Pustaka.
- Halefti, dan Nelisa. 2017. *Teori Dasar Kuliner*. Bandung : Alfabeta.
- Hamid , Abdul. 2011. *Metode Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Hani. 2014. *Sistem Informasi Wisata Kuliner*. Jakarta : Grasindo.
- Hasan, Muhammad. 2003. *Metodologi*. Bandung : Angkasa.
- Hasan, Abdul . 2016. *Sejarah dan Kebudayaan Minahasa*. Magelang :Raja grafindo.
- Hasan, Abdullah. 2002. *Antropologi Pendidikan*. Semarang ; Cipta.
- Idris , Muhammad. 2022. *Penguatan Nilai-nilai kearifan lokal*. Jakarta : Media Sains Indonesia.
- Irawan, Ahmad. 2008. *Higiene Sanitasi Makanan*. Jakarta : Rasindo.
- Irwanto dan Sair. 2004. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : Ghalia Indonesia.
- Indrianto, Nur dan Bambang. 2013. *Sosiologi*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Ismail, Ahmad. 2021. *Penelitian Kuantitatif*. Jakarta ; Bambu
- Jonh. 2007. *Martabak Manis*. Jakarta : Rajawali
- Joshua wartani. 2020. *Citra ibu kota Palembang*. Palembang 5-10.

- Karel. 1992. *Mikrobiologi Lingkungan Peran Mikroorganisme*. Semarang: Pustaka Belajar.
- Karolina, Nisa. 2008. *Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta : Bumi Askara
- Kartodirdjo. 1992. *Antropologi*. Surabaya : Serba Jaya.
- Kartodirjo. 1992. *Metode Penelitian Masyarakat*. Jakarta : Granmedia Kehidupan. Jakarta : Balai Pustaka
- Kuznet, 2012. *Pembangunan Ekonomi*. Yogyakarta : Penerbit Ombak
- Khalid, Muhammad Idham. 2017. *Strategi Pemasaran Kuliner Khas Palembang* (studi kasus pada martabak HAR Cabang Kolonel Atmo Palembang) Skripsi : Tidak diterbitkan.
- Kuntowijoyo. 1994. *Pendekatan Konsep dan Teoretis*. Bandung-Jawa Barat
- Kurniyati. 2022. *Metode Sejarah*. Jakarta : Rineka Cipta
- Maria nafisah .2008. *Makanan Tradisional*, Jakarta 129
- Margono, 2004. *Metode Penelitian*. Semarang : Bumi Aksara
- Mazzayin. 1987. *Metodologi Penelitian*. Jakarta : PT. Logos Wacana Ilmu.
- Murdijati. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia*. Jakarta : Rajawali
- Mathieson. 1982. *Sosial Budaya*. Bandung : Tarsito.
- Miles Huberman 1992. *Penelitian Kualitatif*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Muljana. 1981. *Kedatuan Sriwijaya*. Palembang : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Moloeng. 2007. *Jenis Pendekatan*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Narimawati , Umi. 2002. *Data Primer*. Bandung : Gramedia Pustaka.
- Nasution. 1994. *Teori Peranan*. Jakarta : Rineka Cipta
- Nazir , Muhammad. 2003. *Kualitatif*. Bandung : Media Pustaka.
- Nur dan Bambang Supomo. 2013. *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta

- Sartika, Penny. 2000. *Psikologi*. Surabaya : Apollo.
- Satori, cahyo. 2012. *Metode Penelitian*. Jakarta : Logos.
- Sedarmayanti. 2002. *Informasi dan Komunikasi*. Jakarta : PT. Usaha Nasional
- Sudjiman. 2007. *Tokoh Dunia Sepanjang Masa*. Jakarta ; Djambatan.
- Sukei, Sri. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Bandung : Granmedia Pustaka Utama.
- Pangestuti. 2019. *Macam Jenis Kuliner*. Solo : Cipta Karya.
- Partadiredja. 1983. *Perekonomian*. Bandung : CV. Alfabeta.
- Pratiwi. 2017. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Bandung : Media Sains
- Priyadi. 2012. *Pembelajaran*. Surabaya : PT. Abdi Karya.
- Priyanto dkk. 2002. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Surabaya: PT Granmedia.
- Purwadarminta. 2010. *Metodologi Penelitian Analisis Data Kualitatif*. Jakarta : PT. Usaha Nasional
- Purwanto. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif*. Semarang : Citpta Karya.
- Rifai , Rizky. 2021. *Psikologi Perkembangan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Ruswandi, Ahmad . 2008. *Landasan Pendidikan*. Jakarta : Logos
- Rozi Nur Faurus. 2019. *Pengaruh Faktor Budaya Produk dan Pribadi Terhadap Keputusan Pembelian Martabak HAR dan Resto di Palembang*. skripsi : Tidak diteritkan.
- Restiana dkk. 2019. *Jenis-jenis Penelitian*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Sandu. 2015. *Metode Penelitian dan Sosial*. Bandung : Alfabeta.
- Samadi, Ahmad. 1997. *Martabak Manis*. Jakarta : Erlangga.
- Setiawan Dedi. 2019. *Perkembangan Kuliner Martabak HAR di Palembang Pada Tahun 2000-2017*. Skripsi : Tidak diteritkan.
- Setiawan, (2019). *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: Pustaka Umum.

- Soekanto Soerjono dan Sulisyowati. 2009. *Sosilogi Suatu Pengantar*. Yogyakarta : Pustaka Umum.
- Soekanto Soerjono. 2006. *Sosiologi Pendidikan*. Bandung : Alfabeta.
- Soekanto Soerjono. 2009. *Peran*. Yogyakarta : Ombak
- Soemardi. 2013. *Aroma Rasa*. Bandung : CV. Mandar Maju.
- Sjamsuddin. 2007. *Jenis Penelitian*. Surakarta ; UNS.
- Sugiyono. 2010. *Memahami Metode Penelitian*. Depok : Rajagrafindo Pustaka.
- Sugiyono. 2011. *Jenis Penelitian*. Jakarta ; Rineka Cipta.
- Sugiyono. 2018. *Materi Sejarah*. Jakarta : Granmedia Pustaka Utama.
- Suharsimi Arikunto. 2013. *Teori dan Metodologi Sejarah*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Sukandarrumidi. 2006. *Penelitian Kuantitatif*. Bandung : Alfabeta.
- Sundari Sri. 2008. *Jejak Rasa Nusantara Makanan Indonesia*. Jakarta: Remaja Rosdakarya.
- Supartono, Warawardhana, Widyosiswoyo. 2004. *Ilmu Budaya Dasar*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Sutardi Said (2008), *Antrpologi Mengungkap Keragaman Budaya*. Jakarta : Reneka Cipta.
- Sutardi, Widyosiswoyo (2014). *Ilmu Budaya Dasar*. Jakarta : Pustaka Umum
- Sutrisno Hadi. 2010. *Penelitian Kualitatif*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Swantri Rifja . 2013. *Pengelolaan Makanan Nusantara*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Syarkowie, Astuti, dkk. 2010. *Buku Ajar Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK) Ilmu Sosial Budaya Dasar*. Universitas Sriwijaya.
- Usman. 2009. *Pengantar Manajemen Pendidikan*. Jakarta : Mitra Buku
- Usman dan Akbar. 2006. *Penelitian*. Jakarta ; PT. Rajagrafindo.

Weber. 2011. *Metode Antropologi*. Jakarta: PT.Rineka Cipta.

Wongso. 2015. *Kuliner Nusantara*. Bandung : Rineka Cipta.

Yusuf dkk. 2019. *Metodologi*. Jawa Tengah ; Lekeisha.

Zamzami. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kinerja Karyawan di Tinjau dalam Pandangan Syari'ah di Restoran Martabak HAR Palembang. *Jurnal Intelektualiti ke Islaman*. Vol : 5 nomor : 1, Juni 2016.

Wawancara

Teguh. Wawancara : 24 Oktober 2022

Anwar. Wawancara : 10 April 2023

Sumi. Wawancara 29 Oktober 2022

Abu. Wawancara 10 Maret 2023

Wahid. Wawancara 11 April 2023

Syamsul. Wawancara : 11 April 2023

Obay. Wawancara : 24 Juni 2023.

Lampiran Gambar



Gambar 1. Observasi awal di rumah makan Martabak HAR Simpang Sekip Palembang
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 21 Agustus 2023)



Gambar 2. Sepeda Ontel Haji Abdul Rozak
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 4 Januari 2023)



Gambar 3. Cara pembuatan martabak HAR
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 4 Januari 2023)



Gambar 4. Kuah kari Martabak HAR
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 21 Agustus 2023)



Gambar 5. Foto bersama Bapak Abu satu juru masak di rumah makan Martabak HAR
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 21 Agustus 2023)



Gambar 6. Foto bersama Bapak Anwar Selaku saabat dekat Haji Abdul Rozak
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 13 Desember 2022)



Gambar 7. Foto bersama Bapak Obay selaku pemilik Cafe Teh Aba Pasar 16 Ilir Palembang
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 24 juni 2023)



Gambar 8. Martabak telur dan kuar kari Cafe Teh Aba Pasar 16 Ilir Palembang
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 24 Juni 2023)



Gambar 9. Dokumentasi pribadi keluarga Haji Abdul Rozak
(Sumber : Rumah makan martabak HAR Simpang Sekip Palembang, 20 Agustus 2023)



Gambar 10. Martabak HAR
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 15 desember 2022)



Gambar 11. Rumah makan Martabak HAR (pusat)
Depan Masjid Agung Palembang
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 24 oktober 2022)



Gambar 12. Rumah makan Martabak HAR Lamo
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 24 Oktober 2022)

RIWAYAT HIDUP



Siti Amelia dilahirkan di Kayuagung 10 April 2001 anak ketiga dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Lukman dan Ibu Lismawati. Penulis menempuh pendidikan di SD Negeri 3 Sungai Pinang tahun 2012. Kemudian penulis melanjutkan ke MTS N Tanjung Raja pada tahun 2015 selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Tanjung Raja dan selesai pada tahun 2018.

Pada tahun 2019 penulis melanjutkan Program Studi Pendidikan Strata Satu (S1). Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP) Universitas Muhammadiyah Palembang. Penulis juga aktif di organisasi luar kampus pada organisasi kabupaten IKBGOI (Ikatan Keluarga Bujang Gadis Ogan Ilir) 2019 merupakan salah satu finalis Bujang Gadis Ogan Ilir. Penulis melaksanakan Pengenalan Lapangan Persekolahan (PLP 1) di SMA Muhammadiyah 02 Palembang . PLP 2 dan PLP 3 penulis di SMA Aisyiyah 1 Palembang, kemudian penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) angkatan 59 bulan Januari 2023 di desa Talang Seleman kabupaten Ogan Ilir. Pada bulan November 2022 penulis menyusun Skripsi dengan judul *Peranan Haji Abdul Rozak dalam Membuka Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001* dan dinyatakan lulus pada tanggal 28 Agustus 2023.