

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-pasition*) 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 *chef*, *management restaurat*, 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 makanannya. 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 berbahankan 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 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).

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 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 (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 namanya 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 tekak 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.