

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 :

- | | |
|-------------------|---|
| 1. 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	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.
4	Bagaimana sejarah awal mula Haji Abdul Rozak membuka kuliner Martabak India ke Palembang	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

Lanjutan Tabel 4.4 Hasil Wawancara Anwar Selaku Sahabat dekat

Haji Abdul Rozak

No	Pertanyaan	Jawaban
		<p>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.</p>
5	<p>Apa yang melatar belakangni Haji Abdul Rozak membawa kuliner martabak HAR India ke Palembang pada tahun 1947.</p>	<p>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</p>

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 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 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 karri. 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 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 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 perilaku 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. Sukamto 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 tambah 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 berkesinambung 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.