

**BUDAYA KULINER INDIA MARTABAK HAR
DALAM GLOKALISASI MASYARAKAT KOTA PALEMBANG**

**Disusun Oleh:
Fachruddin Aidil Fitri
151910026**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Ilmu Komunikasi (S.I.Kom.)
Pada Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Bina Darma



**PROGRAM STUDI ILMU KOMUNIKASI
FAKULTAS ILMU KOMUNIKASI
UNIVERSITAS BINA DARMA
PALEMBANG
2020**


HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI


Budaya Kuliner India Martabak HAR Dalam Glokalisasi Masyarakat Kota Palembang.

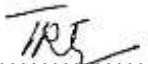
Disusun Oleh:
Fachruddin Aidil Fitri

Telah dipertahankan di hadapan panitia penguji skripsi pada program Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Bina Darma pada 25 September 2020 guna memperoleh gelar sarjana ilmu komunikasi strata satu dengan sebutan S.I.Kom dan hasil telah memenuhi syarat dan dinyatakan lulus.

Panitia Penguji Skripsi

Ketua : Dr. Desy Misnawati, S.Sos.,M.I.Kom. (..........)

Penguji 1 : Prof. Hj. Isna Wijayani, M.Si, Ph.D. (..........)

Penguji 2 : Dr. Ir. Hj. Ratu Mutialela Caropeboka.,M.S. (..........)

Tanggal Sidang : 25 September 2020

Disahkan oleh,
Ketua Program Studi Ilmu Komunikasi Universitas Bina Darma
Universitas Bina Darma



(Dr. Desy Misnawati, S.Sos.,M.I.Kom.)

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Telah disetujui oleh dosen pembimbing untuk dipertahankan pada ujian seminar proposal skripsi pada program studi Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Bina Darma.

Nama : **Fachruddin Aidil Fitri**

NIM : 151910026

Program Studi : Ilmu Komunikasi

Fakultas : Ilmu Komunikasi

Judul Skripsi : Budaya Kuliner India Martabak HAR Dalam Glokalisasi Masyarakat Kota Palembang .

Menyetujui:

Dosen Pembimbing



(Dr. Desy Misnawati, M.I.Kom.)

Mengetahui:

Dekan Fakultas Ilmu Komunikasi



(Prof. Hj. Isna Wijayani, M.Si, Ph.D.)

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fachruddin Aidil Fitri

Nim : 151910026

Dengan ini menyatakan :

1. Skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Bina Darma atau perguruan negeri tinggi lain.
2. Skripsi ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasi kan orang lain kecuali secara tertulis dengan jelas dikutip dan mencantumkan nama pengarang dan dimasukkan kedalam daftar rujukan.
4. Saya bersedia skripsi yang saya hasil kan ini dicek keasliannya menggunakan *plagiarism checker* serta diunggahke internet sehingga dapat diakses secara daring.
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh-sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan dan perundang-undagnan yang berlaku.

Palembang, 25 September 2020

Yang membuat pernyataan



000

Fachruddin Aidil Fitri

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“NIKMATI PROSESMU, KARNA TIDAK SEMUA BUNGA MEKAR BERSAMAAN”

PERSEMBAHAN

Ku persembahkan skripsi ini kepada:

- ❖ Kedua orang tua yang selalu memberikan yang terbaik dalam keadaan apapun
- ❖ Keluarga yang selalu men support dari segi apapun
- ❖ Delima, Tribuana, Syahlia Tri Febriantri yang sudah mau direpotkan
- ❖ Sahabat yang selalu ada kala suka dan duka
- ❖ Teman-teman ilmu komunikasi angkatan 2015 yang kusayangi
- ❖ Dan semua yang datang dan pergi

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji tentang glokalisasi yang dilakukan bisnis kuliner martabak HAR Palembang dalam mempertahankan eksistensi. Konsep glokalisasi menekankan pada persoalan bagaimana proses-proses global dipengaruhi oleh penerapan, tafsiran, dan adaptasi lokal sehingga terjadi tarik-tolak atau saling terpengaruh yang dinamis dan kompleks di antara keduanya. Metode penelitian ini adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif wawancara, observasi, dokumentasi, studi kepustakaan. Subjek pada penelitian ini terdiri dari Pelaku usaha sebagai informan utama dan dua informan pendukung sebagai konsumen dengan menggunakan teori glokalisasi ronald robertson sebagai landasan teori dari penelitian yang berjudul *Glokalisasi Bisnis Kuliner Martabak HAR Palembang Dalam Mempertahankan Eksistensi*. Dengan lima unit analisis pada masing-masing objek yakni glokalisasi pada menu, glokalisasi pada setting tempat, dan glokalisasi proses konsumtif ke produktif. Penelitian ini fokus pada pertanyaan "Bagaimana glokalisasi yang terjadi pada bisnis kuliner martabak HAR Palembang dalam mempertahankan eksistensi?". Hasil penelitian menunjukkan bahwa glokalisasi pada bisnis kuliner martabak HAR tidak terlepas dari kepentingan ekonomi / bisnis, yakni bagaimana bisnis kuliner menarik minat beli masyarakat. Dan adanya korelasi antara glokalisasi yang dilakukan bisnis kuliner martabak HAR dengan eksistensi yang dimiliki sampai saat ini, dengan adanya upaya glokalisasi baik pada menu, setting tempat, dan proses konsumtif ke produktif menjadikan martabak HAR Palembang tetap eksis di kancah perkulineran dan sebagai kuliner khas kota Palembang.

Kata kunci : *Globalisasi, Glokalisasi, Martabak HAR Palembang.*

ABSTRACT

The purpose of this study is to examine the glocalization that is carried out by the culinary business of HAR Palembang's martabak in maintaining its existence. The concept of glocalization emphasizes the problem of how global processes that are built by local application, interpretation and adaptation occur in a dynamic and complex interrelation between fatigue. This research method is a qualitative approach to interview, observation, documentation, literature study. Subjects in this study consisted of business actors as the main informant and two supporting informants as consumers using Ronald Robertson's theory of glocalization as a theoretical basis for the research entitled Glocalization of Martabak HAR Palembang Culinary Business in Maintaining Existence. With five units of analysis on each object, namely glocalization on the menu, glocalization in place settings, and glocalization of the consumptive to productive process. The research focuses on the question "How glocalization occurs in the culinary business of HAR Palembang martabak in maintaining its existence?". The results showed that glocalization in the culinary business of HAR martabak is inseparable from economic / business interests, namely how the culinary business attracts people's interest. And the existence of glocalization carried out by HAR's martabak culinary business with the existence it has to date, with efforts to glocalize both on the menu, setting the place, and the consumptive to productive process makes HAR Palembang martabak still exist in the culinary scene and as a typical culinary of Palembang city.

Keywords : *Globalization, Glocalization, Martabak HAR Palembang.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah subhanahu wa ta'ala yang telah melimpahkan kasih dan sayang-Nya kepada kita, sehingga penulis bisa menyelesaikan proposal dengan tepat waktu, yang kami beri Judul Budaya Kuliner India Martabak HAR Dalam Glokalisasi Masyarakat Kota Palembang.

Tujuan dari penyusunan skripsi ini guna memenuhi salah satu syarat untuk bisa menempuh ujian sarjana Ilmu Komunikasi di Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Binadarma Palembang

Didalam pengerjaan skripsi ini telah melibatkan banyak pihak yang sangat membantu dalam banyak hal. Oleh sebab itu, disini peneliti sampaikan rasa

terima kasih kepada :

1. Ibu Sunda Ariana, M.Pd, M.M selaku Rektor Universitas Bina Darma Palembang.
2. Prof. Isna Wijayani, Ph.D selaku Dekan fakultas ilmu komunikasi Universitas Bina Darma Palembang.
3. Dr. Desy Misnawati, S.Sos., M.I.Kom selaku Kaprodi ilmu komunikasi sekaligus dosen pembimbing.
4. Seluruh dosen Ilmu Komunikasi yang telah memberikan ilmu kepada Penulis. Terima kasih untuk semangat, nasehat, motivasi dan arahnya selama proses belajar mengajar.

6. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memenuhi syarat mengajukan skripsi program strata satu (S1) dan akan membawa manfaat bagi kita semua.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK	vi
ABTRACK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Rumusan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Batasan Penelitian	4
1.6. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kerangka Konseptual	5
2.1.1. Pengertian kuliner	5
2.1.2. Glokalisasi Dan Eksistensi.....	7
2.1.3. Glokalisasi Pada Menu.....	8
2.1.4. Glokalisasi Pada Setting Tempat	9
2.1.5. Glokalisasi Proses Konsumtif Ke Produktif	10
2.1.6. Pengertian Minat	11
2.2. Kerangka Teoritis.....	12
2.2.1. Teori Glokalisasi	12
2.3. Penelitian Terdahulu	14
2.3.1. Glokalisasi Pada Identitas Cafe di Kota Solo	14
2.3.2. Strategi Glokalisasi Dalam Iklam Produk Global.....	15
2.4. Kerangka Pemikiran.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1. Pendekatan Penelitian	18
3.2. Objek dan Subjek Penelitian	18
3.2.1. Objek Penelitian	18
3.2.2. Subjek Penelitian.....	19

3.3. Teknik Pengumpulan Data	19
3.3.1. Observasi	19
3.3.2. Wawancara	20
3.3.3. Dokumentasi	20
3.4. Tempat dan Waktu Penelitian	21

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil Penelitian	22
4.1.1. Deskripsi Martabak HAR Palembang	23
4.1.2. Informan Penelitian	26
4.1.3. Hasil Wawancara	29
4.1.3.1. Latar Belakang Martabak HAR Palembang	29
4.1.3.2. Asal Martabak HAR Palembang	29
4.1.3.3. Arti Konsumen Bagi HAR Palembang	30
4.1.3.4. Penyesuaian Produk Martabak HAR Palembang	30
4.1.3.5. Penyesuaian HAR Pada Setting Tempat	31
4.1.3.6. Martabak HAR Sebagai Jamuan	31
4.1.3.7. Persepsi Konsumen Tentang Asal Martabak HAR	32
4.1.3.8. Respon Konsumen Terhadap Kemajuan Setting Tempat	32
4.1.3.9. Respon Konsumen Pada Konsumtif Ke Produktif	32
4.1.3.10. Hambatan Dalam Mempertahankan Eksistensi HAR	33
4.2. Pembahasan	33
4.2.1. Latar Belakang Martabak HAR Palembang	33
4.2.2. Asal Martabak HAR Palembang	39
4.2.3. Arti Konsumen Bagi Bisnis Kuliner Martabak HAR	41
4.2.4. Adaptasi Produk Martabak HAR Palembang	43
4.2.5. Glokalisasi Martabak HAR Pada Setting Tempat	46
4.2.6. Glokalisasi Martabak Pada Proses Konsumtif ke Produktif	47
4.2.7. Persepsi Konsumen Terhadap Produk Martabak HAR	49
4.2.8. Respon Konsumen Terhadap Setting Tempat Martabak HAR	52
4.2.9. Respon Konsumen Pada Proses Konsumtif ke Produktif	54
4.2.10. Hambatan HAR Dalam Mempertahankan Eksistensi	55
4.2.11. Glokalisasi Bisnis Kuliner Martabak HAR Palembang	57
4.2.12. Kaitan Teori Glokalisasi Dengan Penelitian	59

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan	61
5.2. Saran	62

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Menu dan Daftar Harga	22
Tabel 4.2 Profil Informan.....	24
Tabel 4.3 Latar Belakang Berdirinya HAR.....	26
Tabel 4.4 Asal Martabak HAR	26
Tabel 4.5 Arti Konsumen Bagi HAR	27
Tabel 4.6 Adaptasi Produk HAR Dengan Penyesuaian Selera Masyarakat ..	27
Tabel 4.7 Penyesuaian HAR Pada Setting Tempat.....	28
Tabel 4.8 Martabak HAR Sebagai Jamuan.....	28
Tabel 4.9 Persepsi Konsumen Tentang Asal Martabak HAR	29
Tabel 4.10 Respon Konsumen Terhadap Setting Tempat HAR.....	29
Tabel 4.11 Respon Konsumen Terhadap Proses Konsumtif Ke Produktiv ..	29
Tabel 4.12 Hambatan Dalam Mempertahankan Eksistensi HAR.....	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Rumah Makan Martabak HAR Sekip.....	101
Gambar 2 Produk Martabak HAR	102
Gambar 3 Daftar Menu Martabak HAR.....	103