

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Palembang sebagai ibu kota Sumatera Selatan memiliki beraneka ragam makanan khas nya. Jenis-jenis makanan khas ini terus berkembang sesuai dengan perkembangan jaman dan tuntutan masyarakat Palembang terhadap makanan. Salah satunya ialah Martabak HAR, makan yang identik dengan India ini dibawa oleh H Abdul Rozaq yang merupakan warga negara India yang merantau ke wilayah Palembang Martabak HAR Palembang. Pada awalnya ia membuat martabak HAR karna rasa kerinduannya terhadap negara asalnya tersebut. Dan kini martabak HAR menjadi makanan khas Palembang yang menjadi salah satu paling favorit selain pempek.

Martabak HAR selalu dicari banyak penikmatnya tak terkecuali wisatawan luar kota. Ciri khas Martabak HAR yakni diisi dengan dua buah telur, bisa ayam atau bebek-, lalu diberi irisan daging, tanpa menggunakan daun bawang yang digunakan pada martabak biasa. Istimewanya hidangan yang satu ini disajikan bersama siraman kuah kari kental. Saat dimakan akan terasa gurihnya. Kentalnya kari disebabkan oleh kentang yang menjadi salah satu bahan pembuat kuah. Potongan-potongan daging pun menambah gurih si kuah berbumbu ini.

Awal mulanya Bapak H Abdul Rozaq hanya berdagang batu es di Jalan Kebumen. setelah beberapa tahun daganganya mulai laris ia mulai merambah

ke dunia bisnis Roti chanai. Dari yang dulunya hanya memakai gerobak berganti warteg dengan ukuran minim. Dari bisnis roti chanai tersebut beliau mulai membuka warung makan yang lebih besar lagi, yaitu martabak HAR. Setelah reformasi PT HAR sangat terkenal di wilayah Palembang. Begitu juga dengan H Abdul Rozaq. Perusahaannya semakin banyak di lirik para kontraktor besar. (Sripoku.com, November 2018).

Perusahaan tersebut hanya bertahan beberapa tahun, disebabkan H Abdul Rozaq semakin tua dan kesulitan menangani usahanya sendiri. Semakin hari kondisi kesehatan Bapak H. Abdul Rozaq semakin menurun, maka PT HAR semakin sulit terkendali. Tepat pada pada tahun 2001 H Abdul Rozaq menutup usianya di umur 91 tahun. Lalu usaha Rumah Makan HAR di teruskan oleh putranya yaitu Bapak H. Abu Bakar Rozaq. Dan sekarang Martabak HAR selain tetap eksis di industri kuliner juga memiliki beberapa cabang.

Bisnis kuliner Martabak HAR pasti memiliki perhatian ekstra untuk mempertahankan eksistensinya ditengah-tengah persaingan kuliner. Sebagai seorang kawakan dalam bidang bisnis, martabak HAR keberadaannya dimulai pada tahun 1947 hingga kini selain tetap eksis juga memiliki banyak cabang pasti memiliki strategi glokalisasi dalam mengkomunikasikan produknya agar dapat disukai dan diminati khalayak baik itu masyarakat kota Palembang maupun wisatawan dari luar kota.

Untuk sampai pada pengakuan “martabak HAR Palembang” atau “kuliner khas kota Palembang”. Haji Abdul Rozak melakukan penyesuaian-penyesuaian martabaknya dengan minat, selera, dan lidah masyarakat kota

Palembang, yang kemudian tindakan penyesuaian tersebut dikenal dengan “glokalisasi” martabak. Seperti apa glokalisasi yang dilakukan Haji Abdul Rozak terhadap martabaknya, sehingga sampai saat ini martabak tersebut tetap eksis dengan perkembangannya, bahkan dikenal luas sampai ke luar kota Palembang. Hal inilah yang menjadi fokus penelitian penulis.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis ingin sekali mengungkap glokalisasi yang dilakukan bisnis kuliner Martabak Har Palembang dalam mempertahankan eksistensinya di industri kuliner.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Penyesuaian cita rasa martabak yang identik dengan India ke rasa lokal masyarakat kota Palembang.
2. Mempertahankan eksistensi persaingan bisnis industri kuliner martabak HAR ditengah masyarakat lokal Palembang.

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana glokalisasi yang dilakukan bisnis kuliner Martabak HAR Palembang dalam mempertahankan eksistensinya di industri kuliner?

1.4 Tujuan Penelitian

Dalam melaksanakan suatu kegiatan harus didasari oleh tujuan dari pelaksanaan kegiatan tersebut. Adapun tujuan yang telah dirumuskan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui glokalisasi yang dilakukan bisnis kuliner martabak HAR dalam mempertahankan eksistensinya.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini hanya dilakukan di objek penelitian rumah makan martabak HAR Sekip di Palembang.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat Teoritis

Untuk menambahkan informasi dan wawasan mengenai glokalisasi yang dilakukan bisnis kuliner martabak HAR dalam mempertahankan eksistensi di industri kuliner.

1.6.2 Manfaat Praktis

1. Sebagai referensi tentang kuliner yang berkaitan dengan sosial budaya (*socio culture*).
2. Sebagai masukan bagi masyarakat kota Palembang berkaitan dengan pentingnya kesadaran dan partisipasi mereka dalam upaya melestarikan budaya kuliner lokal.