

**AKULTURASI BUDAYA KULINER MARTABAK HAR SEBAGAI  
IDENTITAS BUDAYA DAN DAYA TARIK WISATA DI KOTA  
PALEMBANG**

**KARYA AKHIR**

**Sebagai Salah Satu Syarat Sastra I (S1)**

**Program Studi Ilmu Komunikasi**

**Disusun Oleh : Aliyah**

**Zahrah Nur It'snaini**

**201910011**



**PROGRAM STUDI ILMU KOMUNIKASI**

**FAKULTAS SOSIAL HUMANIORA**

**UNIVERSITAS BINA DARMA**

**2024**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**AKULTURASI BUDAYA KULINER MARTABAK HAR SEBAGAI  
IDENTITAS BUDAYA DAN DAYA TARIK WISATA DI KOTA  
PALEMBANG PALEMBANG**

**ALIYAH ZAHRAH NUR IT'SNAINI**

**201910011**

**KARYA AKHIR**

Telah Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Sarjana Ilmu  
Komunikasi Pada Program Studi Ilmu Komunikasi

**Menyetujui,**

Palembang, 09 Agustus 2024  
Fakultas Sosial Humaniora  
Universitas Bina Darma

**Ketua Program Studi Ilmu Komunikasi      Dekan Fakultas Sosial Humaniora**



**Dr. Desy Misnawati, S.Sos., M.I.Kom**

**NIDN: 0208127303**



**Nuzsep Almigo, S. Psi., M.Si., Ph.D**

**NIDN: 001200970607**

## HALAMAN PERSETUJUAN

Telah disetujui oleh dosen pembimbing untuk dipertahankan pada Ujian Seminar Hasil Riset pada program studi Ilmu Komunikasi Fakultas Sosial Humaniora Universitas Bina Darma.

Nama : Aliyah Zahrah Nur It'snaini

NIM : 201910011

Program Studi : Ilmu Komunikasi

Fakultas : Sosial Humaniora

Judul Riset : **Akulturasi Budaya Kuliner Martabak HAR Sebagai  
Identitas Budaya Dan Daya Tarik Wisata Di Kota  
Palembang**

**Menyetujui,**

**Dosen Pembimbing**



**Dr. Desy Misnawati, S.Sos., M.I.Kom**

**Mengetahui,**

**Ketua Program Studi**



**Dr. Desy Misnawati, S.Sos., M.I.Kom**

**HALAMAN PENGESAHAN KARYA AKHIR**

**AKULTURASI BUDAYA KULINER MARTABAK HAR SEBAGAI IDENTITAS  
BUDAYA DAN DAYA TARIK WISATA DI KOTA PALEMBANG**


Disusun Oleh:

**ALIYAH ZAHRAH NUR IT'SNAINI  
201910011**

Telah dipertahankan dihadapan panitia penguji Skripsi pada program Studi Ilmu Komunikasi Fakultas Sosial Humaniora Universitas Bina Darma Palembang pada 05 Agustus 2024 guna memperoleh gelar Sarjana Ilmu Komunikasi Strata satu dengan sebutan S.I.Kom dan hasil telah memenuhi syarat dan di nyatakan Lulus

**Panitia Penguji Karya Akhir**

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

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

**Penguji 2 : Siti Rahayu Pratami L.M.I.Kom** (.....) 

**Tanggal Sidang 05 Agustus 2024**

Disahkan Oleh,  
Ketua Program Studi Ilmu Komunikasi



**Dr. Desy Misnawati, S.Sos., M.I.Kom**

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aliyah Zahrah Nur It'snaini

NIM : 201910011

Dengan ini menyatakan :

1. Penelitian Riset ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Bina Darma atau perguruan tinggi lain.
2. Penelitian Riset ini murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Di dalam Penelitian Riset ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain kecuali secara tertulis dengan jelas dikutip dan mencantumkan nama pengarang dan dimasukkan ke dalam daftar rujukan.
4. Saya bersedia Penelitian Riset yang saya hasilkan ini di cek keasliannya menggunakan plagiarism checker serta diunggah ke internet sehingga dapat diakses secara daring.
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh-sungguh dan apabila bukti melalukan penyimpangan dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Palembang, 27 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Aliyah Zahrah Nur It'snaini

## **Acculturation of Martabak Har culinary culture as a cultural identity and tourist attraction in Palembang**

**Abstract:** This study aims to examine the process of cultural acculturation in martabak HAR as a typical Palembang culinary cultural identity and explore its potential as a tourist attraction. Gastronomic theory was used to analyze the relationship between culture and food consumption. The results show that the cultural acculturation of martabak HAR involves the incorporation of Indian and Malay culinary elements, making it a unique Palembang cultural identity. Martabak HAR not only acts as a specialty food but also as a symbol of local pride and a strong tourist attraction. Strategies to maintain martabak HAR's reputation include maintaining the quality of raw materials, menu innovation, tourism promotion, good service, and offering an authentic culinary experience. This research provides an in-depth understanding of martabak HAR's contribution to the cultural identity and tourism of Palembang City.

**Keyword:** Cultural Acculturation, Martabak HAR, Cultural Identity, Gastronomy, Palembang.

# **Akulturası Budaya Kuliner Martabak HAR Sebagai Identitas Budaya Dan Daya Tarik Wisata Di Kota Palembang**

**Abstrak:** Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji proses akulturası budaya pada martabak HAR sebagai identitas budaya kuliner khas Palembang dan menggali potensinya sebagai daya tarik wisata. Teori gastronomi digunakan untuk menganalisis hubungan antara budaya dan konsumsi makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa akulturası budaya martabak HAR melibatkan penggabungan unsur kuliner India dan Melayu sehingga menjadi identitas budaya khas Palembang. Martabak HAR tidak hanya berperan sebagai makanan khas tetapi juga sebagai simbol kebanggaan masyarakat setempat dan daya tarik wisata yang kuat. Strategi menjaga reputasi martabak HAR antara lain menjaga kualitas bahan baku, inovasi menu, promosi wisata, pelayanan yang baik, dan menawarkan pengalaman kuliner yang autentik. Penelitian ini memberikan pemahaman mendalam mengenai kontribusi martabak HAR terhadap identitas budaya dan pariwisata Kota Palembang.

**Kata Kunci:** Akulturası Budaya, Martabak HAR, Identitas Budaya, Gastronomi, Palembang.

## **MOTTO**

“ Allah tidak mengatakan hidup ini mudah, Tetapi Allah berjanji, bahwa  
sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. “

(QS. Al-Insyirah : 5-6 )

“ Selalu ada harga dalam sebuah proses. Nikmati saja Lelah-lelah itu. Lebarakan  
lagi rasa sabar itu. Semua yang kau investasikan untuk menjadi dirimu serupa  
yang kau impikan, mungkin tidak akan selalu berjalan lancar. Tapi, Gelombang-  
gelombang itu yang nanti bisa kau ceritakan “.

( Boy Chandra )

## **PERSEMBAHAN**

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadiran Allah SWT shalawat serta  
salam atas baginda Nabi Muhammad SAW. Saya selaku penulis karya ilmiah yang  
sederhana ini mempersembahkan kepada :

1. Cinta Pertama saya bapak Ayub Al Ansyori, Beliau tidak pernah merasakan  
bangku perkuliahan tapi beliau berhasil mendidikan saya dan memberikan  
support secara penuh sehingga saya bisa sampai di titik ini. Terima kasih ayah  
atas semangat dan motivasinya, terus menjadi sosok yang penyabar dan  
teruslah sehat.



2. Pintu Surgaku, Ibu Ratmi Tusriana, Beliau juga tidak pernah merasakan bangku perkuliahan, namun beliau adalah sosok ibu yang luar biasa, yang tak pernah kenal lelah, dan berhasil mendidik saya hingga saya berhasil menyelesaikan semuanya hingga akhir. Terima Kasih sudah menjadi pengingat dan penguat untuk anak perempuan yang keras kepala ini, aku menyayangimu ibu.
3. Seluruh dosen fakultas Ilmu Komunikasi, khususnya pembimbing saya Dr. Desy Misnawati M.I.Kom yang telah membimbing, memberikan saran, dan mengarahkan saya hingga saya berada di titik ini.
4. Kakak saya tercinta, Muhammad Irfan Apriliansyah yang telah mendukung dan telah membantu saya dalam melakukan penelitian dalam pengerjaan skripsi ini.
5. Sahabat saya, Melani Putri. Sosok yang tidak bisa saya jelaskan, Orang yang tidak akan pernah saya lupakan sampai kapanpun, yang telah membantu dan menjadi orang yang selalu ada di keadaan terburuk saya, yang memberikan semangat dan dukungan sehingga saya mampu bertahan hingga saat ini. Terima kasih melani sudah menjadi sahabat yang akan selalu saya syukuri setiap harinya.
6. Terakhir, Diri saya sendiri, Aliyah Zahrah Nur It'snaini atas segala perjuangan dan kerja kerasnya. Terima kasih sudah mampu menjadi diri yang kuat dan gampang menyerah sama keadaan.

## KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmanirrohim.

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT karena atas ridha nya saya dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini untuk memenuhi syarat skripsi program sastra satu (S1). Adapun judul skripsi yang saya ajukan adalah “**Akulturası Budaya Kuliner Martabak HAR Sebagai Identitas Budaya dan Daya Tarik Wisata Di Kota Palembang**”. Skripsi ini saya ajukan untuk melengkapi salah satu syarat dalam menyelesaikan program studi ilmu komunikasi, Universitas Bina Darma Palembang.

Dalam Penulisan Skripsi ini tentunya penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini banyak terdapat kekurangan dan juga menemukan hambatan dalam mencari data yang ada. Namun, berkat bimbingan, petunjuk serta saran saran dari berbagai pihak, maka kesulitan tersebut dapat diatasi oleh karena itu, pada kesempatan ini saya selaku penulis dari karya ilmiah ini mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Nuzsep Almigo, S.Psi., M.Si., Ph.DD Selaku Dekan Fakultas Sosial Humaniora Universitas Bina Darma Palembang.
2. Ibu Dr. Desy Misnawati, S.Sos., M.I.Kom Selaku Ketua Program Studi Ilmu Komunikasi Universitas Bina Darma Palembang.

3. Prof. Hj. Isnawijayani, M.Si., Ph.D dan Dwi Maharani selaku dosen penguji saya yang telah memberikan arahan dan perbaikan sehingga saya dapat melakukan penyempurnaan terhadap skripsi saya
4. Dosen Ilmu Komunikasi yang telah memberikan ilmu kepada penulis. Terima kasih untuk semangat, nasehat, motivasi dan arahnya selama proses belajar mengajar.
5. Untuk kedua orang tua saya Bapak Ayub Al Ansyori dan Ibu Ratmi Tusriana Terimakasih atas segala dukungan, doa, serta semua yang sudah di korbakan selama penulis dapat melaksanakan penyusunan ini, sehingga penulis dapat menggapai cita-cita. Terimakasih atas kasih sayang yang sudah diberikan segala sesuatu yang penulis raih ini adalah hasil dari kasih sayang dan pengorbanan kalian.
6. Untuk sahabat penulis, terima kasih atas waktu, dukungan dan semangatnya Dan seluruh Serta Seluruh Staf dan Karyawan/ti yang telah banyak membantu saya dalam perkuliahan hingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini.

## DAFTAR ISI

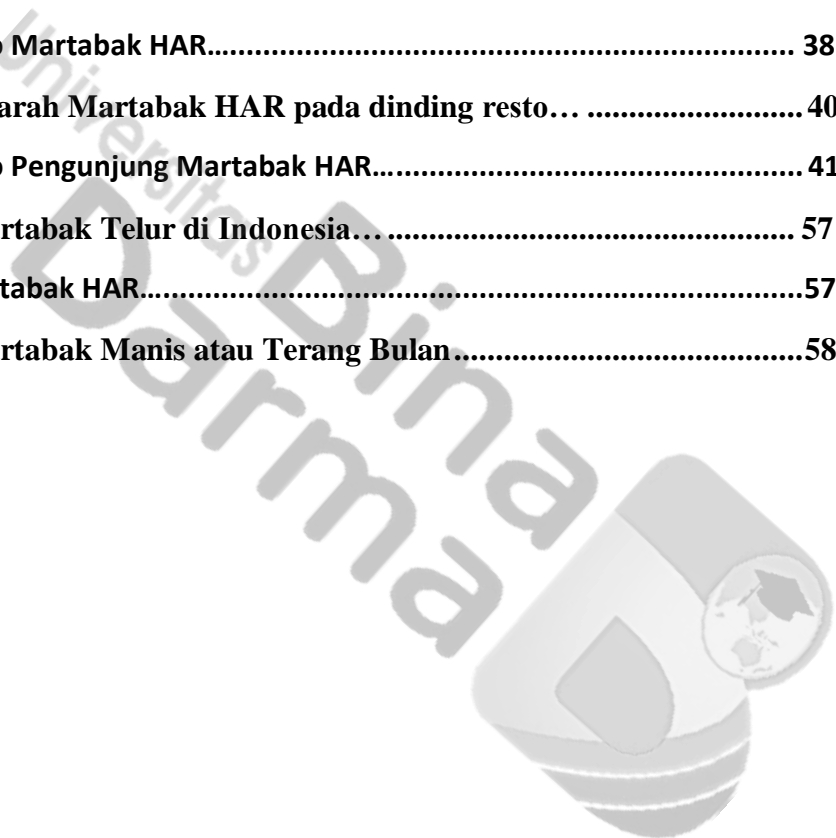
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian .....	4
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.5.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.5.2 Manfaat Praktis .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Penelitian Terdahulu.....	6
2.2 Kerangka Teoritis .....	8
2.2.1 Teori Gastronomi .....	8
2.2.2 Perkembangan Kuliner Gastronomi di Indonesia.....	12
2.3 Kerangka Konseptual.....	13

2.3.1	Komunikasi .....	13
2.3.2	Komunikasi Antar Budaya.....	16
2.3.3	Akulturasasi Budaya Kuliner .....	18
2.3.4	Martabak HAR .....	21
2.3.5	Identitas.....	21
2.4	Kerangka Berpikir.....	22
<b>BAB III METEDOLOGI PENELITIAN .....</b>		<b>24</b>
3.1	Metode Penelitian.....	24
3.2	Pendekatan Penelitian.....	25
3.3	Objek dan Subjek Penelitian .....	25
3.3.1	Objek Penelitian .....	25
3.3.2	Subjek Penelitian .....	26
3.4	Sumber Data .....	27
3.5	Teknik pengolahan Data .....	28
3.5.1	Observasi .....	28
3.5.2	Wawancara.....	29
3.5.3	Dokumentasi .....	29
3.6	Keabsahan data.....	30
3.7	Teknik Analisis Data Data.....	31
3.8	Lokasi Penelitian dan jadwal penelitian.....	33
3.8.1	Lokasi Penelitian .....	33
3.8.2	Jadwal Penelitian.....	34
<b>BAB IV HASIL PEMBAHASAN.....</b>		<b>35</b>
4.1	Hasil Penelitian... ..	35
4.1.1	Deskripsi Martabak HAR.....	35
4.1.2	Keterkaitan akulturasasi dengan Gastronomi... ..	36
4.1.2.1	Keterkaitan Akulturasasi Martabak HAR dengan Gastronomi...38	
4.1.3	Motto dan visi misi.....	43
4.2	Profil Informan... ..	43

4.2.1 Profil Informan 1 .....	44
4.2.2 Profil Informan 2 .....	44
4.2.3 Profil Informan 3 .....	45
4.2.4 Profil Informan 4 .....	45
4.2.5 Profil Informan 5 .....	45
4.3 Deskripsi penelitian .....	46
4.3.1 Akulturasi Budaya Kuliner .....	46
4.3.2 Identitas budaya kuliner HAR di kota Palembang .....	49
4.3.3 Mempertahankan Reputasi Martabak HAR sebagai daya Tarik di kota Palembang .....	52
4.4 Analisis Hasil Wawancara Informan.....	54
4.5 Penyebaran Martabak India Ke Indonesia.....	56
4.6 Pembahasan.....	58
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>62</b>
5.1 Kesimpulan.....	62
5.2 Saran.....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>66</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Foto Resto Martabak HAR.....	35
Gambar 4.2 Foto Martabak HAR.....	38
Gambar 4.3 Sejarah Martabak HAR pada dinding resto... ..	40
Gambar 4.4 Foto Pengunjung Martabak HAR.....	41
Gambar 4.5 Martabak Telur di Indonesia.....	57
Gambar 4.6 Martabak HAR.....	57
Gambar 4.7 Martabak Manis atau Terang Bulan.....	58



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....</b>	<b>7</b>
<b>Tabel 3.1 Subjek Penelitian .....</b>	<b>26</b>
<b>Tabel 4.1 Subjek Informan.....</b>	<b>44</b>





## DAFTAR LAMPIRAN

1. **Lampiran Transkrip Wawancara**
2. **Lampiran Foto Kegiatan**
3. **Lampiran SK Pembimbing**
4. **Lembar Konsultasi**
5. **Lembar Perbaikan SEMPRO**
6. **Lembar Perbaikan SEMHAS**
7. **SK Lulus SEMPRO**
8. **SK Lulus SEMHAS**
9. **Formulir Revisi dan Acc Judul**
10. **Bukti Acc Turnitin Setelah SEMHAS**
11. **Formulir Kelayakan Penjilitan**
12. **CV**
13. **Draft Artikel Beserta LOA**

