

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang dikenal dengan keanekaragaman jenis kuliner. Sebagai negara kepulauan yang terbentang dari Sabang sampai Merauke, kuliner di Indonesia terdiri dari berbagai macam rasa dan bentuk. Masing-masing daerah memiliki ciri khas kulinernya tersendiri. Keanekaragaman kuliner di Indonesia tidak terlepas dari adanya akulturasi budaya yang merupakan perpaduan kuliner negara satu dengan negara lainnya. Salah satu kuliner yang terkenal di kalangan masyarakat Indonesia dan merupakan hasil akulturasi dari beberapa negara adalah martabak.

Kata “martabak” berasal dari dari bahasa Arab “*mutabbaq*”, yang memiliki arti dilipat (López-Alt, 2018). Martabak pertama kali dipopulerkan dengan nama “*mutabar*” di India. Kata “*mutabar*” terdiri dari 2 suku kata, yaitu: “*muta*” yang berarti telur, dan “*bar*” yang berarti roti (Rianti, 2018). Oleh karena itu, *mutabar* dikenal di India sebagai makanan berupa roti berlapis yang dilipat, dengan isian telur di dalamnya. Di Indonesia, martabak dengan jenis ini dikenal dengan sebutan martabak telur. Jenis martabak lainnya yang dikenal di Indonesia adalah martabak manis, atau lebih familiar dengan sebutan martabak terang bulan.

Martabak terang bulan pertama kali dibawa oleh Suku Hakka yang menetap di Fujian, Cina. Mereka kemudian bermigrasi di negara-negara di Asia Tenggara seperti Malaysia, Singapura, Thailand, Vietnam, dan Indonesia pada tahun 1500-an (McKeown, 2007). Oleh sebab itu, dengan bermigrasinya suku Hakka ke negara-negara di Asia Tenggara, terbentuk juga akulturasi dalam bentuk kuliner seperti martabak. Suku Hakka menamakan martabak terang bulan dengan sebutan *mian jian*

*gao* (曼煎糕) (Goh, 2018). Ada beberapa negara lain di Asia Tenggara yang juga memiliki makanan menyerupai martabak terang bulan. Di Singapura, martabak terang bulan dikenal dengan nama *Mian Jiang Kueh/ Min Chiang Kueh*. Sementara di Malaysia, martabak terang bulan dikenal dengan nama *Apam Balik/ Terang Bulan* (Lim, 2021).

Di Indonesia, martabak terang bulang pertama kali diperkenalkan oleh Suku Hakka (Khe) yang tinggal di daerah Bangka. Mereka menyebutnya dengan nama “*Hok Lo Pan*”, yang berarti kue Suku Hok Lo/Hakka (Rianti, 2018). Martabak terang bulan juga dikenal dengan beberapa sebutan lain di Indonesia seperti “martabak Bandung” atau “Martabak Manis”. Martabak terang bulan memiliki cita rasa yang manis karena terbuat dari adonan tepung, telur, serta gula yang kemudian diberi *topping* khas seperti coklat, keju ataupun kacang. Sampai saat ini, martabak terang bulan masih menjadi hasil akulturasi kuliner Tionghoa yang banyak diminati masyarakat Indonesia.

Seiring berjalannya waktu, martabak terang bulan berkembang dan dijual dengan berbagai varian rasa dan isian. Selain itu, perkembangan martabak terang bulan juga terjadi pada proses pembuatannya. Proses pembuatan martabak terang bulang berkembang dari menggunakan api arang hingga menggunakan kompor gas. Dewasa ini, mayoritas penjual martabak menggunakan kompor gas dalam pembuatan martabak terang bulan. Namun, tak sedikit penjual martabak yang masih mempertahankan teknik pemanggangan tradisional dengan api arang. Salah satunya adalah Martabak Arang Eneck Gang Aut Bogor yang masih menggunakan teknik pemanggangan ini untuk mempertahankan cita rasa khas martabak yang orisinal. Martabak Eneck merupakan salah satu martabak tertua di Bogor yang menggunakan arang sebagai bahan untuk memanggang martabak yang dijualnya. Beliau sudah menjalankan bisnisnya sejak tahun 1975 dari harga awal Rp 250 sampai sekarang menjadi Rp 60.000 (Nisa, 2021). Beliau berjualan di Gang Aut, Bogor, Jawa Barat. Dengan kepopulerannya beliau dapat menjual habis seluruh martabaknya dalam

waktu 3 jam setiap harinya.

Kota Bogor sendiri dikenal sebagai destinasi pariwisata minat khusus yang sangat luar biasa di kalangan masyarakat dikarenakan mampu memberikan daya tarik berupa pengalaman yang unik. Terutama daerah Surya Kencana yang merupakan hasil akulturasi budaya kuliner komunitas peranakan sentra, salah satu yang paling terkenal ialah *ngohiang* yang terbuat dari daging babi atau ayam cincang yang kemudian digoreng dengan adonan tepung, penyajiannya diberikan saus kacang yang asin dan gurih.

Meskipun martabak terang bulan merupakan salah satu makanan legendaris yang populer di Indonesia, masih banyak masyarakat, terutama generasi milenial yang belum mengetahui sejarah dan proses pembuatan martabak terang bulan. Selain itu, masih sedikit pula media promosi yang mengangkat pembahasan mengenai martabak terang bulan.

Oleh sebab itu, *story telling* ini bertujuan untuk menggali dan juga memberikan informasi mengenai sejarah perkembangan martabak terang bulan di Indonesia. Lebih jauh lagi *story telling* ini juga membahas mengenai perkembangan Martabak Arang Encek Gang Aut dan peranannya dalam mempopulerkan martabak terang bulan di Kota Bogor. Informasi lain yang didapatkan dari *story telling* ini adalah informasi mengenai proses pembuatan Martabak Arang Encek Gang Aut Bogor. Melalui proses pembuatan martabak yang dimasak menggunakan arang, didapatkan informasi lain mengenai media promosi dan periklanan yang dilakukan Encek sehingga martabak buatannya tetap laris manis walaupun menggunakan metode masak tradisional. *Story telling* ini diharapkan dapat menjadi media promosi terhadap kuliner martabak terang bulan di Indonesia.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam tugas akhir *storytelling* ini, yaitu;

1. Bagaimana sejarah perkembangan martabak terang bulan di Gang Aut Bogor?
2. Bagaimana proses pembuatan Martabak Arang Encek Gang Aut Bogor?
3. Bagaimana Martabak Arang Encek Gang Aut Bogor tetap populer di era milenial?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dalam pembuatan tugas akhir *storytelling* ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui sejarah perkembangan martabak terang bulan di Gang Aut Bogor.
2. Untuk mengetahui proses pembuatan Martabak Arang Encek Gang Aut Bogor.
3. Untuk mengetahui alasan di balik popularitas Martabak Arang Encek Gang Aut Bogor di era milenial.

### **1.4. Target Audiens**

*Storytelling* ini diharapkan bisa berfokus kepada masyarakat yang berdomisili di daerah sekitar DKI Jakarta, Tangerang, dan Jawa Barat yang merupakan daerah populer dalam perkembangan martabak. Selain itu, *storytelling* ini juga menargetkan penduduk berusia 12-55 tahun karena berdasarkan hasil kuesioner yang dibagikan, penduduk pada usia tersebut cenderung suka mencoba mengkonsumsi makanan populer. Selain itu, penduduk di rentang usia tersebut juga tertarik untuk mencoba martabak yang dibuat menggunakan proses pemanggangan arang. Penulis juga berharap bahwa *storytelling* tentang “*Perjalanan Martabak Arang Encek Gang Aut Bogor*” dapat membantu mempertahankan martabak legendaris yang dipanggang menggunakan arang ke masyarakat Indonesia, terutama kepada mereka yang berada di dalam maupun luar pulau Jawa.

Adapun hasil dari kuesioner yang disebarakan ke 53 audiens disajikan pada tabel berikut:

**Tabel 1.1 Hasil Kuesioner**

Karakteristik	Jumlah (Orang)	Persentase
<b>Jenis Kelamin</b>		
1. Perempuan	41	77,4%
2. Laki-Laki	12	22,6%
<b>Usia</b>		
1. 12 - 26 Tahun	43	81,1%
2. 27 - 40 Tahun	4	7,5%
3. 41 - 55 Tahun	6	11,3%
4. 56 - 75 Tahun	0	0%
<b>Pekerjaan</b>		
1. Pelajar	31	58,5%
2. Karyawan	10	18,9%
3. Wirausaha	5	9,4%
4. Ibu Rumah Tangga	5	9,4%

5. Belum Bekerja	2	3,8%
Apakah anda mengetahui dan pernah mencicipi jenis makanan "Martabak"?		
1. Ya	53	100%
2. Tidak	0	0%
Apakah anda mengetahui Martabak Manis yang dikenal dengan nama Terang Bulan?		
1. Ya	50	94,3%
2. Tidak	3	5,7%
Apakah anda mengetahui sejarah asal mula Martabak Manis di Indonesia?		
1. Ya	9	17%
2. Tidak	44	83%
Apakah anda mengetahui proses pembuatan Martabak Manis?		
1. Ya	44	83%
2. Tidak	9	17%

<p>Martabak dapat dibuat melalui 2 proses pemanggangan yaitu menggunakan kompor gas dan arang. Apakah anda mengetahui hal ini?</p> <p>1. Ya</p> <p>2. Tidak</p>	<p>34</p> <p>19</p>	<p>64,2%</p> <p>35,8%</p>
<p>Apakah anda pernah mencicipi Martabak Manis dengan teknik pemanggangan menggunakan arang?</p> <p>1. Ya</p> <p>2. Tidak</p>	<p>16</p> <p>37</p>	<p>30,2%</p> <p>69,8%</p>
<p>Jika pernah, sebagai perbandingan mana yang menjadi preferensi anda dalam menyantap Martabak?</p> <p>1. Martabak Manis menggunakan kompor Gas</p> <p>2. Martabak Manis menggunakan teknik Api Arang</p>	<p>20</p> <p>12</p>	<p>62,5%</p> <p>37,5%</p>

<p>Jika belum pernah, apakah anda tertarik untuk mencicipi Martabak Manis dengan teknik pemanggangan menggunakan arang?</p>		
1. Ya, tertarik	39	92,9%
2. Tidak tertarik	3	7,1%
<p>Berapa tarif yang biasa dikeluarkan untuk menyantap Martabak Manis?</p>		
1. < IDR 50,000	17	32,1%
2. IDR 50,000 - 70,000	30	56,6%
3. > IDR 70,000	6	11,3%
<p>Apakah anda mengetahui Martabak Encek di Gang Aut Bogor?</p>		
1. Ya, saya tahu	8	14,1%
2. Tidak tahu	45	84,9%
<p>Menurut anda, apakah Martabak Manis Arang mampu bersaing dan mengikuti perkembangan zaman? Silahkan jawab "Ya"</p>		

atau "Tidak" beserta alasan		
1. Ya, mampu bertahan	45	84,9%
2. Tidak mampu bertahan	8	15,1%
Jika terdapat media untuk mempromosikan lebih dalam mengenai sejarah singkat mengenai perjalanan Martabak Manis, apakah anda tertarik?		
1. Ya, saya tertarik	48	90,6%
2. Tidak, saya tidak tertarik	5	9,4%