

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di Indonesia sendiri memiliki 37 provinsi. Indonesia memiliki seperti suku, budaya, adat, bahasa, makanan dan lain sebagainya. Menurut Serafica Gischa (2022) pulau Jawa terdiri dari DKI Jakarta, Banten, Jawa Barat, Jawa Tengah, Di Yogyakarta dan Jawa Timur. Semarang merupakan salah satu ibu kota dari provinsi Jawa Tengah, dan Semarang mempunyai potensi untuk menjadi destinasi wisata kuliner di Indonesia. Rochmawati et al (2015) menyatakan bahwa dikarenakan banyak pendatang yang mendatangi kota Semarang untuk tujuan bisnis, maka Semarang memiliki potensi untuk menjadi kota wisata kuliner di Indonesia. Menurut Lyliana (2022) di Semarang sendiri mempunyai beberapa kuliner seperti nasi ayam, mie, sop khas dari Semarang, swike dan lain sebagainya. Ada juga kuliner yang sudah menjadi ikon di Semarang yang bisa dibawa sebagai oleh-oleh untuk teman dan saudara seperti lumpia khas Semarang, ikan bandeng presto, kue mochi dan lain sebagainya seperti yang diinformasikan oleh Nariswari (2021). Ada berbagai wisata yang bisa dikunjungi ketika pergi Semarang seperti Kota Lama, Simpang Lima, Lawang Sewu, Pencinaan, Tugu Muda dan lain sebagainya.

Di era sekarang ini, banyak sekali masyarakat yang menggemari makanan bercita rasa manis, terutama di kalangan muda-mudi. Oleh karena itu, pada kesempatan ini akan membahas tentang salah satu kuliner legendaris dari Semarang, Martabak Thien Thien Lay. Budi (2021) menyatakan bahwa Martabak Thien Thien Lay merupakan kedai martabak yang menjual martabak manis dan kue tradisional yang sudah buka sejak tahun 1980, dan sudah menjadi salah satu ikon kuliner di Semarang. Oleh karena itu, memilih Martabak Thien Thien Lay sebagai topik dari tugas akhir. Adib Auliawan Herlambang (2021) menyatakan bahwa Martabak Thien Thien Lay termasuk 5 besar kuliner martabak legendaris di kota Semarang.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, martabak merupakan

berdasar adonan tepung yang diberikan gula yang digunakan teknik panggang ditambahkan seperti bubuk kacang, coklat, keju dan lain sebagainya. Secara harfiah, martabak berarti “terlipat” yang diambil bahasa Arab, yang bermakna adonannya diproses dan dibentuk hingga membentuk hasil yang terlipat.

Di Indonesia bagian timur, dinamakan sebagai kue bulan, di bagian barat namakan sebagai terang bulan dikarenakan para pedagangnya berjualan pada malam hari diiringi oleh bulan. Menurut Lukmana (2022) Terang bulan, atau biasa yang dikenal sebagai martabak manis merupakan makanan khas Bangka Belitung. Martabak manis merupakan salah satu hidangan penutup yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan. Di kota Semarang, martabak dikenal sebagai Kue Bandung, karena kue tersebut merupakan kue yang dibuat oleh warga Bangka Belitung yang menetap di Semarang, dan pernah berjualan kue yang sama di kota Bandung. Menurut Antoko (2019) bahwa yogyakarta menyebutkan kue bulan karena bentuknya seperti bulan karena itu asal mulanya. Di berbagai daerah terbagi menjadi duayaitu ada martabak manis dan martabak asin. Martabak manis biasanya menggunakan susu, ragi, tepung dan lain sebagainya, Sedangkan martabak asin terdiri dari telur, sayuran dan daging.

Ada juga martabak asin terkadang sering disebut dengan martabak telur yang berasal dari negara India yang membawa pengaruh untuk warga Indonesia suka makan tersebut. Menurut Nur Afitria Cika Handayani (2019) India sendiri mempunyai istilah martabak dengan nama lain murtabak yang mempunyai singkat lain yaitu mutabar. Kata muta berasal dari arti telur dan bar berasal dari arti roti yang berbahan dasar untuk membuat martabak India. Asal mula masuk ke indonesia ada seorang pemuda yang berasal dari jawa tengah bertemu dengan orang india yang mengajar dan mencari resep untuk martabak telur di indonesia. Di Indonesia sendiri martabak telur ini berjualan di pinggir jalan. Martabak telur yang berisi telur, daging ayam atau daging sapi, sayuran-sayuran dan kulit adonan tersebut yang terlihat sangat unik.

Seiring berjalannya waktu, perkembangan pembuatan martabak semakin modern dan unik, seperti banyaknya topping dalam satu porsi martabak dengan memakai selai kualitas tinggi. Lalu, menurut Dewi Andriani(2021) dari segi bentuk juga bervariasi, seperti martabak pizza, lalu juga ada martabak dengan menggunakan adonan hitam yang berasal dari pembuatan menggunakan arang.

Martabak Thien Thien Lay didirikan oleh Kit Kie sejak tahun 1980 di Semarang, tepatnya di Jl. MH Thamrin No.67, Miroto, Kec. Semarang Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah 50134, Indonesia, dan kini usahanya telah diturunkan ke anaknya. Sebelum itu awal mula dia buka di Jl. Gajah Mada.

## **1.2 Rumusan masalah**

- Bagaimana mempertahankan resep legendaris ini dalam jangka waktu yang lama?
- Apa daya tarik dari martabak thien-thien lay sehingga anda menjadi langganan dari martabak Thien - Thien Lay?

## **1.3 Manfaat penulisan**

Melalui penulisan ini berharap agar penulisan ini dapat membantu anda untuk mendapatkan pengetahuan, asal usul dan karakteristik dari Martabak Thien Thien Lay.

## **1.4 Tujuan Story Telling**

Tujuan Story Telling dalam tugas akhir *team* Martabak Thien Thien Lay yaitu untuk mengetahui daya tarik Martabak Thien Thien Lay dan untuk mengetahui mempertahankan resep turun menurun.

## **1.5 Metode Penelitian**

### **1.5.1 Metode Studi Pustaka**

Mencari data dengan media internet, buku, jurnal, dan sumber-sumber lainnya.

### 1.5.2 Metode Wawancara

- Melalui proses mewawancarai pemilik usaha dan pembeli
- Mengulas rasa makanan menurut *team* Martabak TheinThien Lay

