

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Makanan

2.1.1 Definisi Makanan Tradisional

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dikonsumsi sehari-hari. Makanan dari daerah tertentu dapat diolah dengan menggunakan sumber daya alam yang diperoleh dari daerah tersebut. Sehingga, makanan tersebut dapat menjadi ciri khas dari daerah tertentu.

Tradisional dapat diartikan sebagai tradisi yang kecil atau besarku berasal dari berpikirnya sejumlah sekelompok orang atau oleh diri sendiri R. Redfield (1999). Sebagai contoh, Di daerah Gunungkidul,

D.I. Yogyakarta terdapat banyak tanaman singkong karena singkong dapat diolah menjadi berbagai makanan di daerah Gunungkidul. Hal ini dilakukan karena kondisi geografis Gunungkidul yang tidak memungkinkan daerah tersebut untuk ditanami beras dalam jumlah banyak.

Sedangkan, menurut Dewi. T. (2011), makanan tradisional adalah kearifan lokal karena mengandung nilai budaya dari daerah tertentu. Hal ini membuktikan bahwa makanan tradisional bukan hanyasekadar dari segi bahan, pengolahan, serta cara penyajiannya saja. Namun, proses pembudayaan untuk makanan tersebut juga bervariasi. Contohnya, di Pulau Jawa, ciri khas makanan di provinsi atau daerah Jawa Tengah, Jawa Timur dan Jawa Barat memiliki cita rasa yang berbeda. Adapun menurut Fardiaz D (1998), Makanan tradisional merupakan makanan dan minuman yang dibuat dari campur bahan- bahan tradisional yang telah berkembang terus menerus mempunyai cita rasa yang unik yang sudah dikenal lamanya oleh masyarakat.

2.1.2 Definisi Kue

Kue terdiri dari dua macam yaitu kue basah seperti bolu, chiffon, tar dan lain sebagainya. Sedangkan kue kering itu seperti nastar, lidah kucing, kue baki keju dan lain sebagainya. Kue basah adalah adonan yang berbahan dasar seperti tepung terigu, gula, telur, susu, garam dan lain sebagainya. Bahan-bahan ini dicampurkan untuk memberikan rasa lebih halus, tekstur yang lembut, warna yang indah dan aroma yang enak diungkapkan oleh Subagjo (2007). Kue kering adalah adonan berbahan dasar dari gula, telur, tepung yang membuat adonan tersebut menjadi lembut. Kue kering ini biasanya berwarna kuning kecoklatan ketika dimakan rasanya renyah, aroma wangi dan rasa manis dari kue tersebut ditekan oleh Fajriarningsih (2013)

Menurut KBBI, Kue merupakan bahan dasar seperti tepung, gula, air, soda kue dan lain sebagainya kue bisa berbagai bentuk digoreng, di kukus dan ada juga di panggang.

2.1.3 Definisi Martabak



Gambar 2.1.3 Martabak

Martabak ini salah satu makanan penutup yang berasal dari Provinsi Bangka Belitung, yang populer di seluruh Indonesia dan dapat dijumpai di berbagai pedagang kaki lima. Menurut Dean (2007), martabak disebut sebagai “Hok Lo Pan” di provinsi Bangka Belitung atau dikenal sebagai kue Hok Lo, karena hidangan yang polos, kue tersebut hanya diberi gula dan margarin. Sehingga, rasa dari Martabak yang dihidangkan terasa manis dan berlemak.

Sedangkan menurut Angelina (2017), Martabak adalah hidangan yang berasal dari para pedagang asal India, yang awalnya menghidangkan martabak sebagai makanan pembuka. Namun, seiring dengan terjadinya akulturasi, maka martabak dimodifikasi menjadi hidangan penutup yang akhirnya disebut martabak manis, dan memiliki tekstur yang lebih tebal.

Orang Belanda menyebut martabak sebagai panekuk karena bentuknya yang ditebuk dan dilipat setelah kue ini matang. Walaupun asalnya dari Kepulauan Bangka Belitung, Martabak dapat ditemukan di daerah lainnya, seperti Bandung yang dikenal sebagai Kue Bandung di beberapa daerah seperti Bandung dan Semarang.

Adapun menurut Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2016), martabak manis merupakan kue dadar yang diberikan tepung terigu dan gula saat dipanggang, lalu diberikan *topping* perasa seperti coklat, keju, kismis dan lain sebagainya dan akhirnya lipat seperti setengahlingkaran.

Menurut IDN TIMES (2019) bahan-bahan di martabak manis yaitu sebagai berikut:

- Tepung terigu protein sedang
- Garam
- Telur
- Susu kental manis
- Air
- Baking soda
- Baking powder
- Mentega
- Gula pasir
- Keju parut

2.1.4 Definisi Kue Pukis



Gambar 2.1.4 Kue Pukis

Kue Pukis merupakan kue yang berasal dari Kabupaten Bayumas di provinsi Jawa Tengah. Menurut Salim et al (2020) Pukis merupakan kue khas Indonesia yang menggunakan bahan seperti ragi yang dikembangkan lalu ditaruh di cetakan untuk dicetak, dan selanjutnya adalah dipanggang. Menurut Kriastuti dan Afifah (2012), kue pukis mempunyai aroma yang manis dan mempunyai rasa gurih dari khas penggunaan santan.

Kue Pukis sendiri mempunyai banyak rasa seperti coklat, keju, green tea, nutella, pandan dan lain sebagainya. Pemberian rasa bisa dicampur menjadi coklat keju atau coklat kismis dan berbagai rasa lain. Kue Pukis terbuat dari bahan seperti tepung, ragi, gula pasir, santan, telur dan ragi. Adonan kue pukis tersebut harus didiamkan selama satu jam untuk mengembang.

2.2 Lokasi



Gambar 2.2 Lokasi

Martabak Thien Thien Lay terletak di pusat Kota Semarang, tepatnya di Jalan MH Thamrin. Oleh karena itu, Martabak Thien Thien Lay memiliki lokasi yang cukup strategis dan bisa diakses dengan mudah dengan kendaraan ataupun dengan berjalan kaki. Hal ini juga didukung oleh letak Martabak Thien Thien Lay yang dekat dengan tempat wisata di kota Semarang, seperti Lawang Sewu dan Klenteng Sam Poo Kong. Martabak Thien Thien juga memiliki letak yang dekat dari Stasiun Tawang Semarang, dan lokasi ini yang tidak berjauhan dari Bandar Udara Ahmad Yani, sehingga terdapat beberapa turis dari dalam maupun luar negeri yang mengunjungi Martabak Thien Thien Lay.

Pada awalnya, pemilik dari Martabak Thien Thien Lay membuka usahanya di Jalan Gajah Mada, kemudian berpindah tempat ke Jalan Suyudi, hingga sekarang membuka usahanya secara permanen di Jalan MH Thamrin. Pemilik dari Martabak Thien Thien Lay menyatakan bahwa ia tidak membuka cabang Martabak Thien Thien Lay di tempat lain menyatakan Budi (2021)

2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Martabak

Martabak Thien Thien Lay merupakan kedai martabak manis atau yang biasa dikenal sebagai Terang Bulan sudah buka sejak tahun 1980 oleh Tjhia Tjhin Ho, dan kini telah diteruskan ke anaknya yaitu Kit Kie. Menurut Pamungkas (2021) Martabak Thien Thien Lay menggunakan resep khas Bangka Belitung, karena sang pemilik merupakan warga Bangka

Belitung yang merantau ke Semarang pada tahun 1980, dan sang pemilik juga tidak membuka cabang, untuk menjaga kualitas dari produk yang dijual, walaupun pernah berpindah tempat selama beberapa kali.

Martabak Thien Thien Lay juga dikenal sebagai salah satu usaha martabak tertua di Kota Semarang, karena sudah buka sejak tahun 1981, dan Martabak ini memiliki beberapa topping klasik seperti keju, coklat, dan kismis. Namun, seiring dengan berjalannya waktu, Martabak Thien Thien Lay mulai menjual topping baru, seperti Ovomaltine, dan Oreo. Resep yang digunakan untuk membuat Martabak Thien Thien Lay juga menggunakan resep klasik, yang dibuat oleh Tjhia Tjhin Ho sejak tahun 1980. Oleh karena itu, Martabak Thien Thien Lay tetap ramai dikunjungi oleh pengunjung, baik dari dalam negeri maupun dari luar negeri.

2.4 Keunggulan dari Martabak Thien Thien Lay

Walaupun Martabak Thien Thien Lay sudah beroperasi selama lebih dari 40 tahun, namun Martabak Thien Thien Lay tetap ramai dikunjungi oleh pengunjung, hal ini terjadi karena Martabak Thien Thien Lay tetap menggunakan resep otentik dan menggunakan teknik memasak yang digunakan selama 40 tahun. Teknik memasak yang digunakan adalah dengan menjaga suhu api, sehingga Martabak yang dijual oleh Thien Thien Lay bisa awet selama 24 jam (Pamungkas, 2021). Menurut sang pemilik, bahkan ada beberapa pelanggan yang membawa Martabak tersebut ke negara-negara seperti Belanda, Jerman dan Amerika Serikat sebagai buah tangan, namun hasilnya tetap sedap untuk dimakan.

Bahan yang digunakan oleh Martabak Thien Thien Lay dalam menjual produknya ke konsumen juga bahan yang segar, hal ini terbukti karena Martabak Thien Thien Lay hanya membuat campuran adonan sebanyak 12 loyang, sehingga jika ada pembeli ke-13 yang ingin membeli martabak tersebut, maka Kit Kie harus membuat campuran adonannya lagi.

Walaupun penyajiannya cukup lama, namun tetap banyak pelanggan yang mengantri dari sore hingga malam hari untuk membeli martabak tersebut, karena cita rasanya yang otentik.

Menurut ulasan di laman restoran tersebut di Google Review, beberapa pengguna menyatakan bahwa mereka sangat puas dengan martabak yang dijual oleh Thien Thien Lay, bahkan mereka menyatakan bahwa Martabak Thien Thien Lay menjual Kue Bandung terbaik di Kota Semarang, karena cita rasa yang ditawarkan berbeda dari kedai martabak lainnya

