

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari karena setiap orang memerlukan makanan untuk bisa melakukan aktivitas sehari-hari karena sumber energi dan protein berasal dari makanan. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu membutuhkan pengolahan yang berkualitas dan bergizi.

Masakan Indonesia memiliki sejarah panjang meskipun kebanyakan dari mereka tidak terdokumentasi dengan baik, dan sangat bergantung pada praktek lokal dan tradisi lisan. Contoh yang jarang terjadi, ditunjukkan oleh masakan Jawa yang memiliki tradisi kuliner yang terdokumentasi dengan baik. Keragaman berkisar dari bakar batu kuno atau ubi bakar dan babi hutan yang dipraktikkan oleh suku Papua di Indonesia bagian timur, hingga masakan perpaduan Indonesia kontemporer yang canggih.

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Kelangsungan hidup manusia terjamin jika tersedia cukup makanan. Saat ini manusia mengenal bermacam-macam makanan. Di zaman modern ini, dengan perkembangan teknologi yang sangat pesat, manusia dapat dengan mudah memperoleh makanan siap saji tanpa perlu bersusah payah membuatnya.

Bagi manusia modern yang hidup bercukupan, makanan bukan sekedar berfungsi untuk membuat perut merasa kenyang tetapi juga menjadi bagian dari gaya hidup. Oleh karena itu muncul sebuah ungkapan yang bernada satiris sebagai berikut: “Ceritakan apa yang Anda makan, maka saya akan menceritakan siapa Anda”.¹

Berbicara tentang makanan pada dasarnya memang tidak bisa, lepas dari masalah kebudayaan. Suatu bahan makanan, baik itu tumbuh-tumbuhan, hewan, maupun bahan hasil olahan, agar dapat dikonsumsi oleh manusia, memerlukan pengesahan budaya sebagaimana yang berlaku dalam sebuah kelompok masyarakat. Namun, karena suatu budaya sudah berlangsung sedemikian lamanya, maka masyarakat yang bersangkutan sering tidak menyadari secara langsung masalah itu. Pada dasarnya untuk keperluan penyediaan makanan, manusia sangat bergantung pada alam. Oleh karena itu terjadinya proses penyediaan bahan makanan sekaligus juga memperlihatkan hubungan antara lingkungan alamnya dan manusia.

Industri kuliner yang berhubungan erat dengan makanan sering dijadikan penanda atau penciri dari suatu daerah karena tidak ditemui di daerah lain, biasanya kuliner tersebut lebih kepada makanan tradisional. Sehingga dapat dikatakan juga makanan tradisional adalah faktor pendukung terkenalnya suatu daerah yang menjadi ciri khas sesuai dengan kondisi alam dan masyarakatnya. Seiring berjalannya dengan

¹ Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. *Makanan: Wujud Variasi dan Fungsi serta cara Penyajiannya pada orang Melayu*. Jambi. 2008

perkembangan peradaban, banyak upaya masyarakat luas dalam memanfaatkan hasil alam dan mengembangkan pengetahuan bidang pengolahan makanan supaya banyak hasil alam yang bisa dinikmati.

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman termasuk jajanan (kue) serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah berkembang di daerah tertentu, biasanya diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat yang telah lama menjadi sentra awal produksi kue tradisional dan masakan khas Melayu Jambi. Pengetahuan manusia tentang memanfaatkan berbagai bahan mentah yang bisa diolah menjadi suatu santapan yang lezat dan bisa menjadi ladang usaha bagi masyarakat.

Pada tahun 1984 daerah Seberang Kota Jambi telah menjadi pusat dalam pembuatan makanan dan jajanan tradisional Jambi. Meskipun masih berskala industri rumahan tapi itu yang tidak membuat jajanan dan makanan tradisional tersebut menutup kemungkinan tidak akan berkembang terus. Hal ini terbukti dari telah lama ada penduduk di sana yang berprofesi sebagai pembuat kue tradisional sejak tahun 1984 dan terus bertambah jumlahnya hingga tahun 2016.

Mereka telah berhasil merubah dan memanfaatkan fungsi makanan tradisional yang semula adalah produk budaya menjadi fungsi ekonomis dengan ikut terlibat dalam industri kuliner yang terus berkembang.

Industri kuliner Seberang Kota Jambi bahkan semakin terus memperlihatkan eksistensinya, terutama setelah pemerintah pusat melalui Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif sejak tahun 2016 telah mengidentifikasi kuliner sebagai salah satu dari 15 subsektor industri kreatif yang saat ini sedang gencar-gencarnya didorong sebagai salah satu sektor untuk menumbuhkan perekonomian daerah. Oleh karenanya makin terbuka besar peluang usaha bagi masyarakat di Kawasan Seberang Kota Jambi yang bergerak dalam usaha makanan tradisional.

Yang menarik dari Kuliner daerah Seberang Kota Jambi ialah tentang rasa makanan yang mengingatkan kita tentang rumah. Masyarakat Jambi Kota Seberang dalam melakukan kegiatan pengolahan bahan mentah yang akan dijadikan “makanan enak” khususnya dalam menciptakan tradisi makanan yang tergolong “makan” menurut ukuran kepribadian dan system syaraf mereka, selalu memakai bumbu-bumbu yang diproses sedemikian rupa, sehingga menimbulkan perpaduan rasa asin, asam, pedas, dan gurih.

Dan disini saya ingin memperkenalkan kenapa banyak masyarakat luas hanya mengetahui kalau masakan tradisional jambi hanya tempoyak. Padahal banyak kuliner asli dari Jambi Kota Seberang seperti gulai tepek ikan, kue pandanmaran, dan daging masak hitam, dll. Dimana menurut saya bahwa kuliner Masyarakat Jambi Kota Seberang itu unik.

Selain daripada itu dalam memperlakukan tradisi makanan yang disebut “makan”, bagi masyarakat Jambi Seberang telah mendudukkannya sebagai sesuatu yang harus dihormati. Keadaan yang demikian itu dapat dilihat melalui berbagai aspek kelakuan makan dikalangan warga masyarakat setempat yang berkaitan dengan makanan “nasi”.

Tradisi makan, menurut konsep kebudayaan Melayu Jambi, dibagi dalam tiga golongan, yaitu:

- Mutur, sebagai makan pagi,
- Makan buhur, sebagai makan siang,
- Makan sore, sebagai makan malam.

Menurut Orang Melayu Jambi, makanan ialah segala sesuatu yang dapat dimakan dengan melalui suatu proses terutama dalam rangka mewujudkan suatu makanan yang berasal dari bahan mentah yang dipandang mempunyai potensi untuk dapat dimakan harus sesuai menurut kebutuhan atau selera agama Islam. Makanan tersebut secara tradisional selalu ada, baik ia dipersiapkan sendiri dan dari bahan mentah yang ada, maupun didatangkan dari luar dalam bentuk bahan mentah atau bahan yang sudah terwujud makanan.

Makanan tradisional Jambi yang mencakup segala jenis makanan olahan yang baik yang berupa makanan utama, kudapan maupun minuman yang dikenal lazim dikonsumsi masyarakat. Ketika orang sedang

menikmati kuliner khas daerah, pada umumnya mereka hampir tidak pernah mengingat keterkaitan makanan pada system budaya dari masyarakat yang memiliki kuliner tersebut.

Pada dasarnya makanan tradisional merupakan hasil budidaya masyarakat di suatu daerah yang dikembangkan secara turun-menurun sehingga bisa menjadi suatu tradisi di dalam masyarakat daerah tersebut. Tentu saja potensi hasil alam daerah tersebut tidak bisa diabaikan begitu saja, potensi alam sangat berperan besar dalam penyediaan bahan baku yang akan digunakan dalam mengolah makanan.

Dalam suatu masyarakat, makanan sering memiliki keterkaitan dengan tradisi budaya yang berlaku diantara mereka. Hal ini dapat dijumpai ditengah kehidupan masyarakat Melayu Jambi yang tinggal dikawasan Jambi Kota Seberang.² Sampai saat ini berbagai tradisi masih dipelihara dengan baik di tengah kehidupan masyarakat Jambi Kota Seberang, sepanjang hal itu tidak bertentangan dengan nilai-nilai Islami. Adat budaya yang paling sering dilakukan adalah hajatan dalam rangka upacara cukur rambut, khitanan, khatam quran, dan perkawinan.

Hajatan pasti berkaitan dengan makanan. Dalam masyarakat Melayu di Jambi Kota Seberang, pada acara hajatan, ada tradisi menyajikan jenis-jenis makanan tertentu. Artinya, dalam setiap hajatan

² Dwi Setiati. *Makanan Tradisional Masyarakat Jambi*. Tanjung Pinang: Balai Pelestarian Nilai Budaya Tanjung Pinang. 2012. Hlm. 14

yang diadakan oleh masyarakat setempat, makan tersebut wajib menjadi hidangan pesta. Selain itu, dapat dikatakan bahwa makanan tersebut merupakan makanan khas Jambi Kota Seberang.³

Sudah menjadi kebiasaan dalam kehidupan masyarakat Jambi Kota Seberang, mereka memilih hari minggu untuk melaksanakan hajatan. Oleh karena itu, sering terjadi dalam satu hari minggu, secara bersamaan ada beberapa hajatan yang dilaksanakan di kawasan tersebut. Dalam mempersiapkan pesta, sampai saat ini masyarakat setempat masih menjalankan tradisi yang diwariskan oleh nenek moyang.

Ketika suatu keluarga berniat mengadakan suatu hajatan, mereka akan memilih seseorang yang akan bertindak sebagai koordinator memasak. Orang tersebut dalam istilah setempat disebut panggung. Satu minggu menjelang hari **H**, biasanya tuan rumah akan berkeliling mendatangi para tetangga, kerabat, dan saudara-saudaranya untuk meminta mereka membantu memasak.

Keterlibatan warga masyarakat dalam aktivitas mempersiapkan hajatan disebut dengan istilah **manggung**.⁴ Untuk acara hajatan, ada menu tertentu yang “wajib” disajikan, yaitu daging masak itam, nasi minyak/nasi tumis, rending daging kerbau, dan gulai tepek ikan, dan sebagainya. Selain itu ada beberapa jenis hidangan tambahan yang melengkapi hidangan pesta, seperti acar, tumis kacang panjang, sambal goreng hati dan kentang,

³ *Ibid.*, Hlm. 15

⁴ *Ibid.*, Hlm. 25.

dan gulai tempoyak ikan patin. Masih seputar kegiatan hajatan yang biasanya berlangsung pada hari Minggu, untuk menjamu para sanak saudara, kerabat, dan tetangga yang membantu, pada hari Sabtu siang, orang memasak sup tulang kerbau dan gulai kuning.

Selain makanan untuk hajatan, makanan khas Jambi Kota Seberang yang menjadi menu sehari-hari juga menarik untuk diketahui. Makanan tersebut antara lain, gulai umbut rotan, gulai putih, gulai pelapa, dan gulai asem pedas. Selain lauk pauk, kuliner khas Jambi Kota Seberang yang juga kaya dengan bermacam-macam jenis kue. Ada kue yang selalu disediakan pada acara tertentu, seperti kue Putri Kandis, ada kue “bengen” (istilah setempat untuk mengatakan tempo dulu) yang saat ini hanya muncul pada saat bulan puasa atau hari raya, dan ada pula kue yang biasa dikonsumsi sehari-hari, artinya kue itu biasa disediakan sebagai kudapan keluarga.

Jika ditelisik dari bumbu yang dipakai untuk meramu berbagai masakan pesta khas Jambi, terungkap bahwa masakan Jambi kaya dengan bumbu. Di kalangan masyarakat Jambi Kota Seberang, berkaitan dengan dunia kuliner, orang mengenal istilah bumbu laut dan bumbu darat.⁵ Menurut seorang informan, bumbu laut adalah bumbu-bumbu yang berasal dari tempat jauh sehingga untuk mendapatkannya perlu dikirim melalui lautan sedangkan bumbu darat, adakalanya disebut juga bumbu ladang bumbu tanah.

⁵ *Ibid.*, Hlm. 28.

Makanan tradisional Jambi, selain merupakan bagian dari kekayaan budaya bangsa juga merupakan aset potensial yang dapat dimanfaatkan dalam berbagai hal. Pelestarian kuliner tradisional sering dihadapkan dengan perilaku makan masyarakat yang cenderung melakukan perubahan gaya hidup. Makanan cepat saji ala Barat yang identik dengan kehidupan masyarakat modern ternyata lebih memiliki daya tarik tersendiri. Cita rasa masakan tradisional dianggap kurang memnuhi selera generasi muda. Upaya menjadikan makanan tradisional menjadi tuan di negeri sendiri terbentur oleh banyak kendala.

Makanan tradisional perlu dicarikan peluang dan terobosan agar citra dan rasanya disukai oleh banyak kalangan. Peluang pengembangan makanan tradisional sebagai potensi suatu daerah. Sebenarnya menjadi semakin terbuka dengan adanya otonomi daerah. Setiap daerah dapat menggali berbagai jenis makanan tradisional yang dimiliki untuk dijadikan identitas daerahnya, termasuk di Kota Jambi. Banyak makanan tradisional dari Jambi Kota Seberang dapat direpresentasikan menjadi identitas Jambi.

1.2 Rumusan Masalah

1.2.1) Bagaimana sejarah Makanan Tradisional Masyarakat Jambi Seberang?

1.2.2) Bagaimana perkembangan Makanan Tradisional Masyarakat Jambi Seberang?

1.2.3) Bagaimana cita rasa masakan Tradisional Masyarakat Jambi Seberang dari masa ke masa?

1.3 Tujuan

1.3.1) Mengetahui sejarah Makanan Tradisional Masyarakat Jambi Seberang

1.3.2) Mengetahui Perkembangan Makanan Tradisional Masyarakat Jambi Seberang

1.3.3) Mengetahui berbagai jenis makanan Tradisional Masyarakat Jambi Seberang

1.4 Manfaat

1.4.1) Dari segi akademik yaitu untuk menjadi bahan bacaan atau menjadi referensi bagi mahasiswa lainnya dan juga bisa dijadikan sebagai arsip.

1.4.2) Dari segi praktis yaitu dapat mengembangkan atau menambah wawasan bagi masyarakat, sekaligus memperoleh pengetahuan mengenai ilmu yang didapatkan selama menduduki bangku perkuliahan.

1.4.3) Secara teoritis, penelitian ini membantu untuk menambah pemahaman penulis tentang keilmuan dibidang ilmu sejarah khususnya di Fakultas Ilmu Budaya Universitas jambi.

1.4.4) Bagi pemerintah sebagai inventarisasi dan Arsip mengenai Makanan Tradisional Daerah Jambi.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Dalam Proposal ini penulis memfokuskan penelitian pada tahun 1980an-2016, karena pada tahun 1984 industri kue tradisional yang berskala rumahan maupun skala industri yang besar mulai dijalankan. Hal ini terbukti dari telah adanya penduduk di seberang kota Jambi yang berprofesi sebagai pembuat kue tradisional, kue-kue tersebut digunakan sebagai panganan acara-acara adat pada zaman dahulu, hingga tahun 2016 mereka telah berhasil merubah dan memanfaatkan Fungsi makanan tradisional yang semula adalah produk budaya menjadi fungsi ekonomis dengan ikut terlibat dalam industri kuliner yang terus berkembang. Hingga sejak tahun 2016 kementerian pariwisata dan Ekonomi kreatif telah mengidentifikasi kuliner sebagai salah satu dari 15 subsektor industri sebagai salah satu pendorong pertumbuhan ekonomi di daerah termasuk daerah Jambi.

1.6 Tinjauan Pustaka

Menurut Fadly Rahman (2016) *rijsttafel* dapat diartikan yang berarti hidangan nasi. Orang-orang Belanda menggunakan istilah ini untuk menyebut jamuan hidangan Indonesia yang penataan komplet di atas meja makan. Kemunculan dan perkembangan *rijsttafel* awalnya dimulai dari

kebiasaan hidup membujuk para pria Eropa. *Rijsttafel* adalah soal cara pandang dan cara kemas hidangan Pribumi yang membuatnya menjadi begitu populer.⁶

Menurut Sartono Kartodirdjo (1992: 200-201) dalam perspektif di Indonesia konsep gaya hidup dengan segala simbolnya mencerminkan status, peranan, kekuasaan, dan keterampilan para pendukung gaya hidup itu.

Sartono merinci beberapa unsur gaya hidup dalam aspek tempat tinggal, kebiasaan makan, pakaian, hiburan, kepercayaan, dan solidaritas.⁷ Dalam melihat dinamika gaya hidup dari perspektif sejarah tentu perlu ditelusuri latar belakang kondisi sosiasl budaya pada masa-masa sebelumnya demi melacak asal usulnya.

Menurut Koentjaraningrat (1990: 248, 251-251) akulturasi merupakan proses sosial yang timbul bila suatu kelompok manusia dengan suatu kebudayaan asing yang sedemikian rupa sehingga unsur-unsur kebudayaan asing itu lambat laun diterima dan diolah ke dalam kebudayaan sendiri tanpa menyebabkan hilangnya kepribadian kebudayaan itu sendiri (*culture contact*).⁸

Menurut Djoko Soekiman (2000: 37), beberapa wujud budaya indis sudah terstruktur dalam jangka waktu panjang dan mulai dirasakan

⁶ Fadly Rahman. *Op Cit.*, Hlm. 9

⁷ *Ibid.*, Hlm. 11

⁸ *Ibid.*, Hlm. 12

eksistensinya saat suasana kehidupan di Jawa lebih tenteram dan tertib kurang lebih tahun 1870.

Menurut jurnal Pipit Anggraeni, Kekayaan kuliner Indonesia tidak lepas dari pengaruh bangsa asing seperti Eropa. Keadaan sosial-budaya masyarakat Indonesia dalam kurun waktu 1901-1942 merupakan gambaran nyata yang dapat menunjukkan adanya proses akulturasi tersebut. Proses hegemoni budaya Eropa dapat dilihat melalui pengenalan berbagai bahan pangan, peralatan memasak, dan juga instansi-instansi pemerintah seperti sekolah rumah tangga yang banyak menawarkan standar Eropa.⁹ Perkedel (frikedelen), semur (smoor), dan aneka minuman dingin (es) merupakan beberapa contoh makanan yang mendapat sentuhan dari budaya Eropa.

Tulisan ini banyak terinspirasi dari buku Fadly Rahman tentang *rijsttafel*, buku Evawarni tentang Tradisi Kumpul sanak, buku Dwi Setiati. *Makanan Tradisional Masyarakat Jambi*, dan buku dari Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. *Makanan: Wujud Variasi dan Fungsi serta cara Penyajiannya pada orang Melayu*. Hubungan dengan tulisan ini ialah lebih ingin mengetahui bagaimana perjalanan masakan tradisional Jambi dari tahun 1980-2015 dan lebih jelas bagaimana sejarah tradisi kumpul sanak di Jambi bisa bertahan dari masa ke masa. Dan memungkinkan para

⁹ Pipit Anggraeni. *Menu Populer Hindia Belanda (1901-1942): Kajian pengaruh Budaya Eropa terhadap Kuliner Indonesia*. Jurnal Jurusan Sejarah Fakultas Sosial Universitas Negeri Malang. 2015. Hlm 92

pembaca tidak melupakan akan perkembangan makanan tradisional khas Jambi Seberang. Dan ada beberapa jurnal yang saya baca seperti jurnal Pipit Angraini tentang Menu Populer Hindia Belanda (1901-1942): Kajian pengaruh Budaya Eropa terhadap Kuliner Indonesia. Isnawati, Siti Heidi Karmela tentang Industri Kue Tradisional Khas Melayu Di Kawasan Seberang Kota Jambi (1984-2016). Hubungan dengan tulisan ini ialah mengetahui rekam jejak perjalanan makanan Eropa yang teralkulturasi dengan masakan Indonesia dan apakah ada kendala saat masakan Eropa diterima oleh masyarakat Indonesia. Dan mengetahui perkembangan kuliner tradisional khas Seberang Kota Jambi pada tahun 1984-2016 apakah bisa diterima oleh masyarakat luas.

Dan yang membedakan tulisan ini saya ingin menyampaikan apa dan bagaimana kebudayaan makan Jambi bisa bertahan, apa yang membuatnya begitu diminati oleh masyarakat luas dan kenapa kebudayaan tradisional masakan Jambi Seberang tidak pernah tergerus oleh zaman apakah dari tahun 1980-2015 tidak ada perubahan yang signifikan yang terjadi pada masakan tersebut atau tidak.

1.7 Kerangka Konseptual

Makanan adalah salah satu kebutuhan biologis manusia. Makanan juga merupakan suatu sistem budaya dengan berbagai wujud, misalnya seperti apa dan bagaimana makanan sebaiknya disantap, kombinasi makanan yang baik, cara penyajian yang pantas, waktu makan, peralatan

yang tepat digunakan, dan tata penyajian yang baik (Hammond 1971: 11). Konsep makan sebagai system budaya tentu berlaku secara universal dalam kebiasaan makan manusia terlepas dengan segala keanekaragamannya.

Kuliner merupakan bagian dari kehidupan manusia. Kuliner adalah bagian dari kebudayaan. Melalui kuliner dapat tergambar identitas, pola hidup dan system-sistem social dari masyarakat pendukungnya. Dengan kata lain, ditilik dari sudut pandang kebudayaan, kuliner dapat menggambarkan identitas lokal pendukung suatu budaya yang mencirikan lingkungan dan kebiasaannya. Selain itu, melalui kuliner akan tercermin latar belakang sosial, ekonomi, dan golongan konsumen yang memanfaatkan produk kuliner.

Istilah **boga** (Gastronomi) muncul pada dua ratus tahun lalu (1804) pertama kali muncul pada zaman modern tepatnya di Prancis pada puisi yang dikarang oleh Jacques Berchoux. Kendati popularitas kata tersebut semakin sulit untuk didefinisikan. Kata **gastronomi** berasal dari bahasa Yunani kuno **gastros** yang artinya “lambung” atau “perut” dan **numos** yang artinya “hukum” atau “aturan”.

Gastronomi (boga) Indonesia terbentuk dari perpaduan dengan budaya serta makanan dari India, Timur Tengah, Cina, dan bangsa Eropa seperti Portugis dan Belanda. Makanan pokok di Indonesia adalah nasi kecuali di Maluku dan Irian Jaya di mana sagu, kentang, dan singkong

lebih umum. Seperti kebanyakan Negara-negara yang berada dibagian daerah Asia Tenggara, makanan lauk pauk di Indonesia disajikan lebih sedikit dibandingkan dengan makanan pokoknya. Ciri khas yang lain adalah adanya sambal yang memberi cita rasa pedas bagi kebanyakan makanan Indonesia.¹⁰

Kuliner merupakan sebuah identitas budaya, setiap kali ada kunjungan ke daerah maka kuliner dijadikan penanda atau penciri untuk menunjuk kekhasan atau keunikan suatu daerah.¹¹ Kata kuliner berasal dari bahasa Inggris, “Cullinary” lebih banyak diasosiasikan dengan tukang masak yang bertanggungjawab menyiapkan masakan agar terlihat lebih menarik dan lezat.¹²

Ruang lingkup kuliner tidak hanya menyangkut seni memasak, tapi juga sebuah bisnis yang memerlukan manajerial agar bisa bertahan dan berkembang dari waktu ke waktu. Kuliner bisa terdiri dari cara memasak, cara menyaji, dan cara makan. Oleh karena kuliner bisa dihasilkan dari satu daerah atau lokalitas tertentu, maka dikenal istilah kuliner lokal dimaksudkan sebagai hasil olahan yang berupa masakan yang erat kaitannya dengan makanan yang dikonsumsi sehari-hari dan menjadi gaya hidup di setiap daerah dengan cita rasa yang khas.¹³

¹⁰ *Gastronomi*.Id.m.wikipedia.org/wiki/gastronomi. Diakses Online 27 Februari 2020.

¹¹ Efi Endang Dwi Setyorini, et.al, 2018:58

¹² Yuyun Alansyah, 2008:1

¹³ Isnawati, Siti Heidi Karmela. *Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kawasan Seberang Kota Jambi 1984-2016*.Jurnal. 2019. Hlm 2

1.8 Metode Penulisan

Dalam penulisan ini penulis menggunakan metode yang pada umumnya terdapat pada tulisan-tulisan sejarah yang terdiri dari heuristic, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi.

1. Heuristik

Dalam sumber primer penulis menemukan arsip tentang pengembangan ekonomi kreatif di Indonesia telah disetujui oleh Presiden Republik Indonesia DR. H. Susilo Bambang Yudhoyono. Yang berisi tentang keterpaduan pelaksanaan Pengembangan Ekonomi Kreatif di Indonesia, yang berdasarkan kreativitas, keterampilan, dan bakat individu untuk menciptakan daya kreasi dan daya cipta individu yang bernilai ekonomis.

Untuk sumber sekunder penulis menemukan sumber buku yang berjudul *Makanan: Wujud Variasi dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Melayu*. Oleh Ibrahim Bujang yang berisi tentang konsep makanan, pola penyajian makanan, dan pola pengkonsumsiannya. Dalam hal mengenai makanan (termasuk juga minuman) dalam pengklasifikasiannya yang berkenaan dengan fungsi-fungsinya, maka bahan makanan dalam kehidupan warga masyarakat daerah Jambi.

2. Kritik Sumber

Kritik sumber, setelah penulis mengumpulkan sumber- sumber pada tahap heuristic, setelah itu penulis melakukan penilaian dan pengujian terhadap sumber tersebut. Adapun tujuan dari melakukan kritik sumber ialah sebagai salah satu usaha untuk memastikan arsip yang digunakan sebagai bahan acuan dapat di pertanggung jawabkan keasliannya. Dalam penulisan sejarah kritik sumber terbagi menjadi dua bagian yaitu kritik eksternal dan kritik interna.

Kritik eksternal yaitu cara atau memverifikasi pengujian terhadap aspek-aspek luar dari sumber, sejarah adapun pula suatu pemeriksaan atas catatan atau peninggalan itu sendiri. Dan kritik internal yaitu yang menilai apakah sumber itu memiliki kredibilitas (kebiasaan untuk dipercaya) atau tidak.

3. Interpretasi

Interpretasi berarti menafsirkan atau memberi makna kepada fakta-fakta atau bukti sejarah. Tahapan ini merupakan proses penggabungan atas sejumlah fakta yang diperoleh dari sumber yang berkaitan dengan tema penelitian dan dengan sebuah kerangka konseptual kemudian disusunlah fakta tersebut kedalam suatu interpretasi.

4. Historiografi

Historiografi merupakan langkah terakhir setelah melewati beberapa proses penyaringan hingga menjadi sebuah kesimpulan akhir yang relevan, sehingga data tersebut dapat ditulis dan dipaparkan sesuai kerangka tulisan dalam bentuk penulisan sejarah. Penulisan sejarah meliputi pengantar, hasil penelitian, dan kesimpulan. Dalam setiap bagian diusahakan tersaji dengan tema yang sistematis dan kronologis dengan menggunakan pertanyaan kualitatif terhadap data-data yang telah didapat sebagai karakteristik dari karya sejarah yang membedakan dengan karya tulis lain.

1.9 Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah pemahaman dan agar para pembaca segera mengetahui pokok-pokok pembahasan dalam skripsi, maka penulis akan mendeskripsikan kedalam bentuk kerangka skripsi. Sistematika penulisan skripsi ini terdiri dari bagian muka, bagian isi, dan bagian akhir. bagian muka terdiri dari halaman sampul, halaman judul, halaman persetujuan pembimbing, halaman pengesahan, halaman pernyataan, halaman motto, halaman persembahan, kata pengantar, daftar isi, daftar gambar, daftar lampiran, daftar singkatan, dan halaman abstrak. Sedangkan bagian isi terdiri dari empat bab, yang masing-masing bab terdiri dari sub bab dengan susunan yaitu, sebagai berikut.

Bab I : Pendahuluan, Dalam bab ini diuraikan latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, tinjauan pustaka, kerangka konseptual, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab II : Dalam bab ini akan dibahas mengenai tentang masyarakat Seberang Kota Jambi

Bab III : Dalam bab ini akan membahas mengenai berbagai kuliner Jambi Seberang

Bab IV : Dalam bab ini penulis akan membahas mengenai tentang ekonomi kreatif dan hilirisasi dari industri kuliner Jambi Seberang

Bab V : Bab ini merupakan bab terakhir dan penutup dari keseluruhan rangkaian pembahasan skripsi ini yang didalam nya terdapat kesimpulan dan Kritik Saran untuk memberikan masukan kepada penulis