## **BABI**

#### **PENDAHULUAN**

# 1.1 Latar Belakang Masalah

Kehadiran industri-industri berskala besar di Indonesia tidak bisa dilepaskan dengan kolonialisasi. Loncatan besar terjadi ketika UU Agraria tahun 1870 diberlakukan karena sejak saat itu pemodal-pemodal asing berlomba-lomba menanamkan modalnya di Indonesia. Peranan dan keberadaan industri kecil dan kerajinan rakyat pun juga ikut muncul. Dimana dengan adanya indutri-industri besar maka di sekitar wilayah industri itu ada masyarakat yang berjualan makanan dan yang lainnya.

Secara historis kehadiran industri kecil jauh lebih dahulu dibandingkan industri manufaktur maupun industri modern. Meskipun penghasilan industri kecil pada umumnya masih tergolong rendah. Namun eksistensinya tidak dapat diabaikan dalam perkembangan ekonomi di Indonesia.<sup>2</sup> hingga saat ini perkembangan industri kecil semakin banyak. Salah satunya adalah industri rumahan kue tradisional yang ada di Seberang Kota Jambi.

Kue tradisional dapat dikatakan sebagai ciri khas dari suatu daerah. Disetiap daerah memiliki suatu penarik para wisatawan ataupun tamu yang berkunjung. Pembuatan kue tradisional menggunakan bahan campuran khusus dari suatu daerah yang bersangkutan. Masyarakat mengolah bahan-bahan tersebut menjadi suatu produk yang disesuaikan dengan selera setempat.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Purnawan Basundoro, *Indusrialisasi, Perkembangan kota, dan respon masyarakat*: studi kasus Kota Gresik, Humaniora XIII, No. 2/2001. Hlm.133

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Fachri Yasin, *Agribisnis Riau Perkebunan Berbasis Kerakyatan*, (Pekanbaru: UnrPerss, 2003), hlm. 168

Terlebih lagi dari bentuk suatu kue juga memiliki arti penting bagi daerah masing-masing.

Perkembangan home industri pada dasarnya salah satu upaya untuk meningkatkan taraf hidup serta kesejahteraan masyarakat.<sup>3</sup> Perkembangan home industri diarahkan untuk mengembangkan usaha dengan memperbesar nilai, menciptakan lapangan kerja, dan mengurangi angka kemiskinan.<sup>4</sup> Kegiatan home industri secara tidak langsung membuka lapangan kerja bagi anggota keluarga ataupun tetangga yang berada di sekitar tempat tinggal. Hal ini memperlihatkan home industri berperan dalam mengurangi angka pengangguran dan kemiskinan.

Seberang Kota Jambi khususnya di Kelurahan Kampung Tengah terdapat 13 home industri kue tradisional yang dibentuk oleh masyarakat setempat. Home industri tersebut masuk kedalam kelompok UMKM kelurahan kampung tengah. Ada beberapa home industri kue tradisional di kawasan seberang kota Jambi tepatnya di kelurahan Kampung Tengah, yaitu usaha Anty cake, Sari cake, usaha ibu helmi, dan Aqila cake. Industri home yang ada di seberang kota Jambi adalah Industri kuliner, dimana masyarakat setempat menjadikan usaha kue tradisional ini menjadi bisnis kuliner yang bisa mendatangkan keuntungan secara ekonomis.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Sasmitasen, dkk., *pengembangan home industri di desa nibung-paloh*, (Jawa Barat : CV Jejak, anggota IKAPI), hlm. ii

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Jurnal Diana, dkk., "strategi pengembangan usaha Home industri makanan sebagai peluang pendapatan di masa pandemi covid 19". Universitas Muhammadiyah Jakarta. E-ISSN: 2714-6286 Hlm. 6

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> UMKM adalah singkatan dari Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. UMKM yang dijalankan di pedesaan mempunyai berbagai manfaat, terutama untuk perekonomian nasional. UMKM desa juga bisa menjadi solusi yang efektif dalam permasalahan ekonomi pada kelas kecil sampai menengah. Tak hanya itu saja, UMKM di desa juga mampu mengurangi pengangguran dengan membuka lapangan pekerjaan yang baru.

Usaha yang pertama pada awal tahun 2007 home industri seberang kota Jambi didirikan oleh ibu Elita Zahara. Awalnya ibu Elita Zahara hanya hobi dalam membuat kue, kemudian orang-orang yang mencicipi kuenya menyarankan untuk membuat kue tradisional itu menjadi usaha. Pada tahun 2007 usaha ibu Elita Zahara belum begitu dikenal oleh banyak orang. Penjualan pun dilakukan hanya dengan orang-orang terdekat saja.<sup>6</sup>

Jenis-jenis kue tradisional yang diproduksi ada dua yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah seperti kue *masuba*, *legit*, *putri kandis*, *pedamaran*, dan *muso*. Selain itu ada kue kering seperti nastar dan coklat chip. Usaha kue tradisional juga menyediakan kue hantaran yang digunakan ketika ada acara pernikahan di daerah Jambi. Pembuatan kue tradisional masih menggunakan alat masak sederhana.

Dalam mengembangkan home industri ibu Elita Zahara menggunakan sosial media pada tahun 2017 agar usaha bisa berkembang dan menjangkau ke daerah-daerah lain sebagai media promosi dan penjualan. Pada awal usaha ibu Elita Zahara hanya menggunakan sistem pesanan. Beliau mengatakan

\_

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> Elita Zahara, "pemilik usaha Anty Cake". *Wawancara*, Tanggal 24 Desember 2021. Kelurahan Kampung Tengah.

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> Kue maksuba ini memiliki cita rasa sangat manis dan legit. Warnanya kekuningan dan memiliki garis-garis hitam di tengahnya yang membuatnya terlihat seperti bolu lapis, walaupun garis-garisnya nampak tidak beraturan. Putri kandis adalah kue yang memiliki bentuk serupa lapis legit. Kue putri kandis dibuat dari campuran bahan seperti telur, gula pasir, susu, mentega, tepung terigu, vanili dan santan. Padamaran adalah kue tradisional Jambi yang terbuat dari campuran tepung beras dan santan yang dikemas di dalam takir (wadah pisang berbentuk kotak terbuka). Padamaran memiliki rasa gurih serta manis dari kinca gula merah yang ada di dalamnya. Bentuk kue ini sangat mudah dikenali, yaitu dari warna hijau dan kemasan takir. Muso Kulit luarnya terbuat dari adonan tepung terigu, tepung ketan, bubuk cokelat dan air. Kue muso memiliki rasa yang gurih dan manis.

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> Elita Zahara, "Pemilik usaha Anty Cake". Wawancara, Tanggal 29 Desember 2021. Desa Kampung Tengah.

<sup>&</sup>lt;sup>9</sup> Elita Zahara, "Pemilik usaha Anty Cake". *Wawancara*, Tanggal 2 Januari 2022. Desa Kampung Tengah.

bahwa dengan menggunakan sistem pesanan kemungkinan besar tidak ada kerugian karena ketika memesan produsen harus membayar uang 50% dari harga pesanannya.<sup>10</sup>

Pada tahun 2009 usaha kue tradisional ini semakin meningkat penjualannya dan banyak dikenal masyarakat dari mulut ke mulut. Semula dari produksi anggota keluarga kemudian memiliki pekerja. Sebelum tahun 2009 usaha home industri ibu Elita Zahara belum mempunyai merek usaha. Pada tahun 2009 setelah permintaan konsumen meningkat, banyak pelanggan yang akhirnya memutuskan dengan memberi merek usaha dengan nama "ANTY CAKE". 11

Usaha kue tradisional Elita Zahara telah memiliki kapasitas produksi seminggu mendapat empat kali dengan jumlah pesanan yang cukup banyak dibantu oleh pekerja beserta anggota keluarga. Mulailah bermunculan produsen-produsen baru sehingga terjadinya persaingan antar produsen kue tradisional. Meskipun demikian usaha ini masih tetap bertahan dengan memiliki ciri khas tersendiri yaitu dengan memperkuat cita rasa produk yang khas berbeda dari tempat kue tradisional yang lainnya. 12

Perkembangan usaha kue dari tahun ketahun mengalami peningkatan permintaan pesanan, sehingga meningkat pula produksinya. Dibutuhkan pekerja untuk membantu pembuatan pesanan kue tradisional. Pada tahun 2007

<sup>11</sup> Elita Zahara, "Pemilik usaha Anty Cake". *Wawancara*, Tanggal 12 Januari 2022. Desa Kampung Tengah.

-

 $<sup>^{\</sup>rm 10}$ Elita Zahara, "Pemilik usaha Anty Cake".  $\it Wawancara$ , Tanggal 8 Januari 2022. Desa Kampung Tengah.

<sup>&</sup>lt;sup>12</sup> Elita Zahara, "Pemilik usaha Anty Cake". *Wawancara*, Tanggal 14 Januari 2022. Desa Kampung Tengah.

ibu Elita Zahara hanya dibantu oleh kelurga dan kerabat saja dalam produksi, di tahun 2009 bertambah 2 orang pekerja dan peningkatan pada tahun 2012 di setiap tahun nya khususnya pada hari besar seperti hari raya idul fitri pesanan kue ibu Elita Zahara meningkan cukup banyak sehingga beliau menambah pekerja lagi menjadi 6 sampai 7 orang. Ibu Elita Zahara mempekerjakan orang-orang sekitar maupun tetangga untuk membantu pembuatan kue tradisional tersebut. <sup>13</sup>

Usaha kedua pada tahun 2008 home industri Sari cake mulai berdiri dan didirikan oleh Ibu Sari Atika. Penjualan kue tradisional Sari Cake dilakukan dengan sistem penjualan konsinyasi. Setiap hari Ibu Sari Atika memproduksi beberapa jenis kue tradisional yaitu putu ayu, *Lompang*, dan *sumping tanah*. Ibu Sari Atika membuat kue tradisional dibantu oleh anggota keluarga. Setiap pagi suami dari Ibu Sari Atika mengantarkan kue tradisional tersebut ke toko tempat penjualan.

Adanya persaingan antar produsen membuat penjualan kue tradisional Ibu Sari Atika menurun. Terlebih lagi harga barang baku yang naik, keuntungan yang didapatkan tidak begitu sebanding dengan modal yang dibutuhkan untuk

<sup>14</sup> yang dimaksud dengan *konsinyasi* adalah praktik dagang yang terjadi antara pedagang utama yang menitipkan barang jualan kepada penjual lainnya. Biasanya, pedagang utama tersebut menitipkan dagangan ke tempat jualan umum, seperti toko kelontong, kantin, dan juga warung makan.

-

<sup>&</sup>lt;sup>13</sup> Elita Zahara, "Pemilik usaha Anty Cake". *Wawancara*, Tanggal 16 Januari 2022. Desa Kampung Tengah.

<sup>&</sup>lt;sup>15</sup>Kue lumpang terbuat dari tepung beras, tepung kanji, santan, daun pandan, gula merah dan diberi parutan kelapa. Sekilas kue ini mirip penyajiannya dengan kelepon, hanya saja tidak pakai gula merah di dalamnya. Sumping tanah adalah kue tradisional khas Jambi yang terbuat dari campuran pisang dan tepung beras. Berbahan dasar tepung beras ini memiliki rasa manis dan legit karena menggunakan pisang uli dan gula aren.

memproduksi kue tradisional.<sup>16</sup> Dengan membuka usaha kue tradisional ini Ibu Sari Atika berharap bisa menambah penghasilan.

Usaha ketiga adalah usaha ibu Helmi berdiri pada tahun 2012. Usaha ini dibuat agar bisa mendapatkan keuntungan yang digunakan untuk biaya kehidupan sehari-hari. 17 Jenis kue tradisional yang diproduksi yaitu, burgo, ketan, dan sarikayo. 18 Pembuatan kue tradisional ibu Helmianis dibantu oleh anggota keluarga. Penjualan kue tradisional dilakukan dengan sistem penjualan konsinyasi. Ibu Helmi mengatakan bahwa penjualan kue tradisional menurun ketika adanya pandemi covid 19.

Usaha keempat Aqila cake yang didirikan oleh ibu Yuli Dewi Astuti di mulai sejak mei 2012. Dengan niat membuka usaha kue tradisional ini, Ibu Yuli berharap usaha yang dia tekuni ini dapat menambah penghasilannya. <sup>19</sup> Jenis kue yang dijual ibu Yuli tidak berbeda jauh dengan jenis-jenis kue tradisional di tempat usaha lainnya. Perkembangan usaha ibu Yuli dapat dikatakan sebagai perubahan yang cukup besar, karena Ibu Yuli telah memliki toko kue sendiri dari hasil penjualan kue tradisional.

Industri kue tradisional di seberang kota Jambi memang masih berskala industri rumah tangga saja, namun begitu penduduk yang menjadi pembuat kue tradisional di sana menjadikan usaha ini sebagai salah satu mata

<sup>17</sup> Helmianis, "Pemilik usaha kue tradisional". *Wawancara*, Pada tanggal 20 Januari 2022. Desa Kampung Tengah.

<sup>&</sup>lt;sup>16</sup> Elita Zahara, "Pemilik usaha Anty Cake". *Wawancara*, Tanggal 16 Januari 2022. Desa Kampung Tengah.

<sup>&</sup>lt;sup>18</sup> burgo terbuat dari campuran tepung beras dan tapioka. Rasa gurih kuah santannya sangat khas dan wangi. Biasanya, burgo disantap saat waktu sarapan atau selingan.

pencaharian penting dengan prospek yang tinggi. Selain itu dengan adanya home industri ini mampu menyediakan lapangan pekerjaan dan juga membawa pengaruh terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakat desa kampung tengah.

Penelitian ini mengenai kue tradisional sebagai home industri sudah ada yang meneliti, namun jarang sekali dilakukan para penelitian mengenai Home Industri kue tradisional Desa kampung tengah. Padahal kue tradisional memiliki peran strategis dalam meningkatkan perekonomian dan subsektor ke depannya. Dengan melihat uraian diatas penulis tertarik untuk lebih jauh meneliti tentang Perkembangan Home Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kelurahan Kampung Tengah Seberang Kota Jambi 2007 – 2020.

### 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan diatas, permasalahan yang akan diteliti dapat dirumuskan sebagai berikut :

- Bagaimana Sejarah awal berdirinya Home Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kelurahan Kampung Tengah Seberang Kota Jambi
- Bagaimana Perkembangan Home Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kelurahan Kampung Tengah Seberang Kota Jambi 2007 – 2020
- Bagaimana Dampak Home Industri Kue Tradisional Dalam Kehidupan
   Sosial Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Kampung Tengah Seberang
   Kota Jambi 2007 2020

# 1.3 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi baik secara spasial maupun temporal. Hal ini berdasarkan pertimbangan bahwa cakupan masalah dalam penelitian ini sangat kompleks dan agar penelitian ini lebih terfokus pada titik persoalan sehingga dapat menjawab substansi permasalahan yang memadai.

Secara spasial, pembahasan penelitian ini dilakukan di kelurahan kampung tengah seberang kota jambi . Secara temporalnya penelitian ini memfokuskan pada tahun 2007 -2020. Tahun 2007 menjadi batasan awal dari penelitian ini, karena di tahun ini merupakan awal mula berdirinya home industri. Sebagai batasan akhir dari penelitian ini, penulis mengambil tahun 2020 karena di tahun ini mulai masuknya pandemi covid 19 di Indonesia dan bagaimana home industri kue tradisional yang tetap bertahan di era pandemi covid 19 tersebut.

# 1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

### 1.4.1 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

- Mengetahui Sejarah awal berdirinya Home Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kelurahan Kampung Tengah Seberang Kota Jambi
- Mengetahui Perkembangan Home Industri Kue Tradisional Khas
   Melayu di Kelurahan Kampung Tengah Seberang Kota Jambi 2007 –
   2020

Mengetahui Dampak Home Industri Kue Tradisional Dalam Kehidupan
 Sosial Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Kampung Tengah Seberang
 Kota Jambi 2007 – 2020

### 1.4.2 Manfaat Penelitian

Adapun yang menjadi manfaat dari penelitian ini adalah:

# 1. Segi Akademis,

penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi mahasiswa untuk memperdalam wawasan dan pengetahuan akademis. Selain itu sebagai bahan masukan terhadap penelitian. Diharapkan juga bisa menjadi sumber pembelajaran di bidang akademis.

# 2. Segi Praktis,

hasil dari penelitian ini diharapkan generasi muda termotivasi untuk bergerak menciptakan home industri. Untuk menambah wawasan masyarakat agar bisa berkreatifitas membuat inovasi dan pengembangan home industri sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat. Pembelajaran yang penting baik secara teoritis maupun praktis tentang penelitian ini.

# 1.5 Tinjauan Pustaka

Sejauh penelitian ini diketahui sampai saat ini tulisan tentang Home Industri kue tradisional kelurahan kampung tengah Seberang Kota Jambi Tahun 2007-2020 belum ada yang menelitinya. Kalaupun ada yang menyinggung tetapi untuk tempat, waktu dan karakteristiknya sangat berbeda dan biasanya juga mencakup hal yang lebih luas. Dari beberapa tulisan yang

ditemukan ada beberapa sumber karya tulis (buku dan skripsi) yang mengungkapkan mengenai tema tersebut yang dapat dijadikan perbandingan oleh penulis tentang sejauh mana masalah yang akan dibahas dalam tulisan ini:

Pertama, skripsi yang ditulis oleh Radika Putri yang berjudul perkembangan Home Industri Nanas di desa Tangkit Baru tahun 1990-2015. <sup>20</sup>Skripsi ini menjelaskan perkembangan industri nanas yang ada di desa tangkit baru dan juga menceritakan bagaimana awal mula industri nanas di desa Tangkit ini menjadi usaha yang memiliki berpengaruh untuk masyarakat dan membuka lapangan kerja di sekitar desa tangkit baru. Penelitian yang saya lakukan melihat bagaimana perkembangan dan peningkatan industri home kue tradisional dari waktu kewaktu.

kedua, skripsi Monica Kartika Sari yang berjudul *Home Industri Aren Desa Malapari Kecamatan Muara Bulian Kabupaten Batanghari Tahun 1997-2010*,<sup>21</sup> skripsi ini berisi tentang bagaimana perkembangan industri aren di desa malapari sedangkan di desa itu adalah penghasil sawit dan karet. bagaimana cara mengembangkan industri home aren dengan perbandingan hasil perkebunan karet dan kelapa sawit di lihat dalam perspektif perubahan sosial. Penelitian saya akan mengungkapkan bagaimana perubahan sosial dan

<sup>20</sup> Skripsi Radika Putri. "*Perkembangan Home Industri Nanas di desa Tangkit Baru tahun* 1990-2015". Universitas Jambi.2018.

<sup>&</sup>lt;sup>21</sup> Skripsi Monica Kartika Sari. "Home Industri Aren Desa Malapari Kecamatan Muara Bulian Kabupaten Batanghari Tahun 1997-2010". Universitas Jambi.2021.

ekonomi bagi masyarakat di kelurahan kampung tengah terhadap industri home kue tradisional tersebut.

ketiga, jurnal Isnawati yang berjudul perkembangan industri kue tradisional khas Melayu Jambi di Kawasan Seberang Kota Jambi tahun 1984 - 2016.<sup>22</sup> Penelitian ini membahas tentang semua industri kue tradisional yang ada di kawasan sebrang kota Jambi dan juga membahas dengan dua kecamatan yang ada di sebrang kota jambi. membuat perbandingan industri kue tradisional dari tempat satu ke tempat lainnya dan membuat data sekaligus perkumpulan usaha kue tradisional kering dan basah yang ada di dua kecamatan. Penelitian diatas berbeda dengan penelitian saya akan lakukan karena meski menjalankan industri rumahan dan pengelohannya masih tradisional masyarakat, saya lebih menfokuskan tentang perkembangan home industri kue tradisional yang ada di kelurahan kampung tengah kecamatan pelayangan, dari awal terbentuk nya home industri kue tradisional dan dampak sosial ekonomi bagi masyarakat di kelurahan kampungan tengah.

Keempat, jurnal dari Juwari yang berjudul *Perkembangan Industri Selai* "*Dua Saudara*" *di Perumahan Bumi Kasai Permai, Nagari Kasang 2007-2019.*<sup>23</sup> penelitian ini membahas tentang perkembangan usaha industri selai. Berbeda dengan penelitian saya yang membahas tentang perkembangan kue

<sup>22</sup> Isnawati, "perkembangan industri kue tradisional khas Melayu Jambi di Kawasan Seberang Kota Jambi tahun 1984 – 2016".

<sup>&</sup>lt;sup>23</sup> Juwari, "Perkembangan Industri Selai "Dua Saudara" di Perumahan Bumi Kasai Permai, Nagari Kasang 2007-2019".

tradisional yang ada di kelurahan kampung tengah kecamatan pelayangan Jambi kota sebrang.

# 1.6 Kerangka Konseptual

Penulis mengkaji penelitian ini dengan menggunakan kerangka konseptual sejarah ekonomi desa. Sejarah ekonomi desa merupakan ekonomi primitif sekaligus ekonomi petani, yang kedua-duanya masih terdapat dalam masyarakat dengan kerangka ekonomi pasar sekarang ini. Beberapa kemungkinan permasalahan ini yaitu faktor ekonomi, sektor-sektor ekonomi, komoditas, pertumbuhan dan problem-problem.<sup>24</sup> Dalam kajian ini penulis melihat kue tradisional sebagai perekonomian masyarakat desa Kampung Tengah, kue tradisional diproduksi oleh anggota keluarga dan juga pekerja.

Penelitian ini menyimpulkan bahwa perkembangan luas area dan penjualan kue tradisional di desa kampung tengah menunjukkan peningkatan. Pengolahan dan pengelolaan kue tradisional yang dilakukan oleh ibu rumah tangga dan pekerja di kelurahan kampung tengah akan meningkatkan dan mensejahterakan ekonomi masyarakat di desa tersebut.

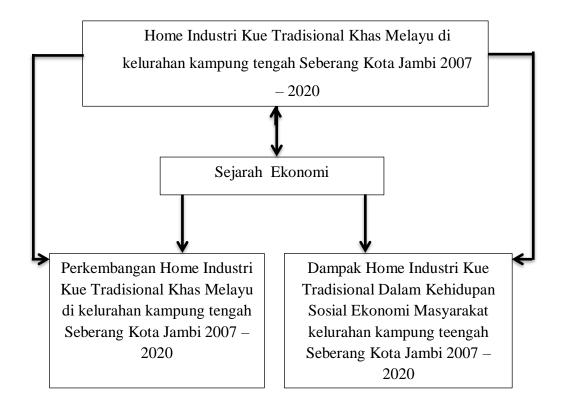
Kue tradisional adalah kudapan atau makanan ringan yang berasal dari suatu daerah tertentu yang memberikan ciri khas pada daerah itu sendiri. Setiap daerah memiliki kue tradisional yang berbeda-beda. Kue tradisional berasal dari hasil olahan yang berupa masakan yang erat kaitannya dengan makanan yang dikonsumsi sehari-hari dan menjadi gaya hidup di setiap daerah dengan cita rasa yang khas.

\_

<sup>&</sup>lt;sup>24</sup> Kuntowijoyo, *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: PT Tiara Wacana Yogya, 2003. hlm. 100.

Kue tradisional dapat dibedakan dari proses pembuatan yang masih menggunakan alat tradisioanal dan resep turun temurun dari warisan nenek moyang. Kue tradisional sering disajikan pada acara-acara yang masih memberikan kesan adanya unsur adat, seperti acara pernikahan, acara khinatan, upacara adat, maupun upacara keagamaan.<sup>25</sup>

Berdasarkan pemikiran diatas, maka bisa dijelaskan kerangka berfikir yang akan mempermudah langkah dari penelitian seperti dibawah ini:



# 1.7 Metode penelitian

Penulis menggunakan metode penulisan sejarah. Metode sejarah merupakan proses penguji dan menganalisa secara kritis rekaman dan peninggalan masa lampau oleh sejarawan dan proses perkembangan kue

<sup>&</sup>lt;sup>25</sup> Rochani, Siti. Cara Membuat Kue Serabi. Cibitung, Jawa Barat: Ganeca Exact. 2007.

tradisioanl yang dilakukan oleh desa Kampung tengah.<sup>26</sup> Penelitian sejarah ada empat tahap yaitu: heuristik, kritik sumber, interpertasi dan historiografi.

#### 1.7.1 Heuristik

Heuristik adalah suatu teknik, mencari dan mengumpulkan sumber. Tahap ini merupakan tahap pertama yang harus dilakukan dalam merekonstruksi masa lampau. Penulis mengumpulkan sumber-sumber baik itu tulisan maupun lisan yang relevan dengan tema penelitian. Penelusuran sumber-sumber dapat dilakukan di tempat yang memungkinkan.

Penelusuran sumber-sumber tersebut seperti perpustakaan berupa bukubuku mengenai home industri kue tradisonal, arsip nasional/daerah yaitu mewawancarai salah satu pegawai yang mengetahui jenis2 kue tradisional, dan dokumen pribadi berupa foto dan video pembuatan kue tradisional di Kelurahan Kampung Tengah.<sup>27</sup> Selain itu dapat juga mencari sumber lisan seperti wawancara.

Sumber primer yaitu sumber yang diperoleh langsung dari wawancara langsung kepada pemilik home industri. Pengumpulan data dalam penelitian ini penulis menggunakan teknik literatur, pengamatan lapangan, wawancara dan diskusi dengan pemilik usaha kue tradisional. Sedangkan sumber sekunder penulis mengumpulkan sumber menggunakan buku-buku, jurnal, dan skripsi yang berkaitan dengan judul proposal.

\_

90.

<sup>&</sup>lt;sup>26</sup> Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: PT Bentang Pustaka, 2005. hlm.

<sup>&</sup>lt;sup>27</sup> Nelly Indrayani *Teori dan metodologi sejarah* (UNJA:2019) hlm 8

#### 1.7.2 Kritik Sumber

Sumber untuk penulisan sejarah ilmiah bukan sembarang sumber, tetapi sumber-sumber itu terlebih dahulu harus dinilai melalui kritik ekstern dan kritik intern. Pada tahap ini, dari segi dokumen mengacu pada kebenaran sumber dengan mengkritisi isi dari dokumen yang digunakan apakah terbukti kebenarannya atau tidak. Kemudian, penulis membandingkan sumber yang satu dengan sumber yang lain untuk mencari data yang lebih akurat yang berkaitan dengan tema penelitian.<sup>28</sup>

Setelah melakukan heuristik, metode selanjutnya adalah kritik sumber, ada dua yaitu kritik eksternal dan kritik internal.<sup>29</sup> Dalam penulisan ini penulis tidak menemukan sumber sejarah seperti arsip, manuskrip dan naskah, tetapi penulis menggunakan sumber wawancara, buku dan jurnal yang berkaitan dengan pembahasan kue tradisional sebagai komoditas perekonomian masyarakat desa kampung tengah.

### 1.7.3 Interpretasi

Interpretasi sejarah sering disebut juga dengan analisis sejarah. Hal ini, ada dua metode yang digunakan, yaitu analisis dan sintesis. Analisis berarti menguraikan sedangkan sintesis berarti menyatukan. Keduanya dipandang sebagai metode utama di dalam interpertasi sejarah. Analisis sejarah itu sendiri bertujuan melakukan sintesis atas jumlah fakta yang diperoleh dari

 $<sup>^{28}</sup>$  *Ibid* hlm 9

<sup>&</sup>lt;sup>29</sup> A Dahliman, *Metodologi Penelitian Sejarah*. Yogyakarta: Ombak, 2012, hlm. 64.

<sup>&</sup>lt;sup>30</sup> Kuntowijoyo, *Pengantar lmu Sejarah*. Yogyakarta: Yayasan Benteng Budaya, 1995.

sumber-sumber sejarah dan bersama-sama dengan teori-teori disusunlah fakta itu dalam suatu interpertasi yang menyeluruh.

# 1.7.4 Historiografi

Historiografi adalah penyajian hasil interpretasi fakta dalam bentuk tulisan historiografi sebagai puncak dari rangkaian penelitian sejarah, dan dari tahapan inilah dapat diketahui baik buruknya hasil penelitian secara keseluruhan. Dalam penulisan sejarah aspek kronologi sangat penting. Langkah terakhir penelitian data yang telah melewati beberapa proses penyaringan hingga menjadi kesimpulan akhir yang akurat dan relevan, sehingga data tersebut dapat ditulis dan dipaparkan sesuai dengan kerangka tulisan dalam bentuk penulisan sejarah.

### 1.8 Sistematika Penulisan

Untuk mendapat gambaran singkat dan mempermudah pemahaman yang akan dibahas dalam penelitian ini, maka penulis akan mendeskripsikan sistematika penulisan ini sebagai berikut :

## BAB I: PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang (a) Latar Belakang, (b) Rumusan Masalah, (c) Ruang Lingkup Penelitian, (d) Tujuan dan Manfaat Penelitian, (e) Tinjauan Pustaka, (f) Metode Penelitian (g) Sistematika Penulisan.

### BAB II: Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Menggambarkan tentang lokasi wilayah penelitian kelurahan Kampung Tengah.

- BAB III: Sejarah awal berdirinya dan Perkembangan Home Industri Kue

  Tradisional Khas Melayu di kelurahan kampung tengah Seberang Kota

  Jambi 2007 2020.
- BAB IV: Dampak Home Industri Kue Tradisional Dalam Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat kelurahan kampung tengah Seberang Kota Jambi 2007 – 2020.

BAB V : Berisi kesimpulan dan penutup