

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sejak dahulu makanan menempati urutan teratas dalam pemenuhan kebutuhan manusia, sehingga masalah pangan dikategorikan kedalam kebutuhan primer atau kebutuhan pokok. Dengan alasan itu, manusia tidak dapat melepaskan kebutuhannya untuk makan. Dalam menikmati makanan itu sendiri setiap orang mempunyai cara yang berbeda untuk memenuhi makanan sebagai salah satu kebutuhan pokok manusia. Makanan yang dikonsumsi manusia dianjurkan mengandung gizi yang sesuai dengan kebutuhan tubuh. Indonesia yang terkenal dengan keanekaragaman budayanya, juga memiliki keanekaragaman dalam makanannya. Setiap suku di Indonesia memiliki makanan khas yang berbeda dan ciri khas tersendiri dengan memadukan keterkaitan sumber perolehan bahan makanan, rempah-rempah, tata cara penyajian, tradisi pembuatan, penggunaan bumbu, hingga selera lidah masyarakat setempat. Jika diolah secara profesional, akan menjadi makanan khas dan sajian kuliner yang lezat, sehingga kuliner di Indonesia dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat dan menjadi identitas bangsa.

Selain kuliner tradisional daerah, Indonesia juga mempunyai berbagai kuliner yang dibawa oleh bangsa asing sehingga menambah perbendaharaan kuliner

Indonesia sendiri. Kuliner yang dibawah bangsa asing salah satunya melalui imperialisme oleh bangsa Eropa yaitu Belanda yakni *prekedel* yang terbuat dari kentang. Imperialisme cukup lama mendiami wilayah Nusantara Sehingga terjadinya akulturasi antara budaya dimasyarakat Nusantara waktu itu. Mulai dari makanan, pula status sosial dalam masyarakat bisa dilihat dan dibedakan. Selain melalui imperialisme, jalur perdagangan juga sangat mempengaruhi dalam dunia kuliner. Bangsa China salah satunya, banyak masakan negeri tirai bambu yang begitu melegenda seperti halnya mie ayam, pangsit, dan juga bakso. Hingga mempunyai tempat tersendiri di masyarakat Indonesia.¹

Kuliner di Indonesia mulai berkembang sekitar awal tahun 1950-an, diawali dengan terbitnya buku panduan masak untuk keperluan pengajaran di Sekolah Kepandaian Putri (SKP) dan Sekolah Guru Kepandaian Putri (SGKP). Sebagian buku-buku ini ditulis oleh guru-guru kepandaian putri dan buku ini dicetak dengan sederhana sekali. Meskipun sangat sederhana buku-buku masakan tersebut laku keras di pasaran hingga dicetak ulang sampai puluhan kali. Buku *masakan thursina* berisi 304 resep ditulis oleh Siti Mukmin dan diterbitkan oleh penerbit Surabaya merupakan salah satu buku yang paling digemari hingga di cetak ulang sebanyak 25 kali hingga akhirnya mendapat pengakuan dari Departemen Pendidikan dan Kebudayaan pada

¹ Emanuel Luis Kristian Anderson, *Budaya Kuliner Di Majalah Selera Periode 1981-1990*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma. Hlm. 45.

tahun 1954.² Kuliner sangat penting sebagai budaya bangsa. Indonesia memiliki banyak keragaman makanan yang berbeda diantara daerah, harus dijaga agar tidak diklaim Negara lain.

Salah satu kuliner khas Indonesia adalah Halua Kenari. Halua Kenari adalah cemilan khas dari Maluku Utara, makanan ringan ini terbuat dari kenari dan juga gula merah tentu saja sudah bisa dibayangkan bagaimana rasanya. Tanaman kenari memiliki banyak manfaat mulai dari batang yang dapat dijadikan perabotan rumah seperti papan dan balok, daun kering dapat dimanfaatkan sebagai pupuk alami, cangkang buah bisa digunakan sebagai bahan pembuatan arang, sementara biji kenari dapat dikonsumsi atau dijual. Namun banyak masyarakat setempat memanfaatkan biji kenari untuk memenuhi kebutuhan hidup. Biji kenari telah lama dikenal sebagai bahan untuk membuat makanan, selain digunakan sebagai makanan, biji kenari juga menjadi salah satu pendukung kebutuhan ekonomi masyarakat setempat, karena dijual dengan harga yang cukup mahal.

Tanaman kenari yang memiliki Nama ilmiahnya *Canarium Indicum* bukan hanya merupakan tanam khas daerah tertentu. Pohon yang memiliki ketinggian mencapai 40 meter dan diameter 100 cm ini tersebar di berbagai belahan dunia seperti daerah

² Tuti Soenardi dkk, (2018) *Selayang Pandang Kuiner Indonesia Peran Media Cetak dan Lembaga kuliner*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, hlm. 10.

tropis Afrika dan Asia Tenggara. Di Indonesia sendiri pohon kenari kebanyakan tumbuh di daerah timur Indonesia³.

Salah satu daerah yang terdapat banyak tanaman kenari adalah daerah Maluku Utara Pulau Makeang bertempat di Desa Suma. Tanaman kenari sangat mendominasi di Desa ini, oleh sebab itu banyak orang menyebut Pulau Makeang dengan julukan Pulau Kenari. Buah kenari telah dikelola dan dikembangkan warga turun-temurun ratusan tahun yang lalu. Dengan hasil produksi buah kenari yang melimpah, masyarakat Suma memanfaatkannya untuk membuat berbagai jenis makanan, seperti halnya Halua Kenari. Produksi Halua kenari ini tidak hanya dijual di wilayah lokal atau di kampung saja. Saat ini warga Suma mulai merambah berbagai wilayah seperti halnya di Kota Ternate dengan menjualnya dari rumah ke rumah hingga berbagai tempat yang banyak pengunjung, diantaranya pelabuhan dan bandara.⁴ Dengan adanya kuliner khas Daerah ini, para pembuat Halua Kenari sangat terbantu dalam peningkatan kesejahteraan ekonomi baik untuk para pedagang maupun kepada masyarakat sekitarnya.

Berangkat dari latar belakang yang telah dikemukakan di atas, dikesempatan ini penulis mencoba melakukan penelitian berkenaan dengan Perkembangan Usaha

³ Artikel Daerah Kita. “Halua Kenari Makanan Manis Khas Ternate Maluku Utara”. Diakses pada laman <https://www.daerahkita.com>. 23 Februari 2020.

⁴ Mahmud Ichi (2020), *Halua kenari, Sumber Pendapatan Ibu-ibu Suma*. Ternate: Journal Kabar Pulau, hlm.12.

Kuliner *Halua Kenari* di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang 2014-2022. Judul ini diangkat sebagai suatu telaah tentang kajian sejarah kuliner tradisional.

1.2 Batasan Masalah

Adapun dalam penulisan ini, penulis membatasi dalam menguraikan tiga aspek; pertama, Ruang (*Space*) ialah dimana tempat suatu peristiwa itu terjadi. Disini ialah desa Suma yang menjadi ruang (*tempat*) penelitian dilakukan. Alasan kenapa Desa Suma menjadi tempat penelitian ini dilakukan ialah dikarenakan Desa Suma merupakan salah satu Desa yang terdapat banyak tanaman kenari dan sebagian besar masyarakat Suma memanfaatkan buah kenari dikelolah menjadi makanan Tradisional Kuliner Halua Kenari demi memenuhi kebutuhan hidup.

Kedua, Temporal (*Time*) dimana batasan waktu yang di ambil ialah mulai dari tahun 2014-2022 yang akan diuraikan secara periodik. Alasan penulis melakukan penelitian yang berawal dari tahun 2014 ialah karena sesuai pengamatan peneliti pada tahun ini, operasi kapal penumpang di beberapa pelabuhan Desa di Kecamatan Pulau Makeang semakin bertambah dari sebelumnya, diantaranya Desa Wailoa, Desa Gurua, Desa Dauri, Desa Plouli, Desa Suma, dan sampai ke Pelabuhan Besar di Desa Walo. Dari beberapa pelabuhan tersebut masyarakat Suma memanfaatkan pelabuhan sebagai tempat untuk pemasaran Halua Kenari. Sehingga hasil pemasaran tersebut tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan hidup mereka dan dapat dinikmati oleh para konsumen saja, namun makanan Tradisional Kuliner Halua Kenari tersebut semakin diminati dan dikenal luas oleh masyarakat di beberapa Daerah Maluku Utara, seperti

di kota Ternate dan daerah sekitarnya. Kemudian diakhiri pada tahun 2022 dimana pada tahun ini, distribusi pemasaran Kuliner Halua Kenari semakin moderen, sehingga Pelaku Usaha tidak hanya menjual Halua Kenari di pelabuhan saja. Namun pelaku Usaha juga Memnfatkan Media sosial sebagai media pemasaran, adapun jenis media sosial yang digunakan seperti Facebook, Instagram, Twiter dan WhatsApp. Sehingga hadirnya media sosial tersebut pelaku usaha kuliner halua kenari dengan mudah melakukan pemasaran secara instan, mudah terhubung dengan pelanggan dimana pun dan kapan pun, dan dapat menghemat anggaran usaha mereka dalam melakukan pemasaran dan penjualan.

Ke tiga ialah ruang lingkup pengkajian, terutama berkaitan dengan apa yang menjadi rumusan masalah di antaranya ialah kajian tentang latar belakang awal mula pembuatan Kuliner Halua Kenari, pengelolaan Halua Kenari, serta perkembangan halua kenari dalam hal ini membahas mengenai dinamika yang terjadi pada pembuatan halua kenari dan sampai pada distribusi pemasaran, yang pada prinsipnya menyangkut dengan kajian tentang pembuatan kuliner tradisional kuliner halua kenari dengan mencoba menguraikan perubahan-perubahan yang terjadi.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, adapun rumusan masalah yang di kemukakan dalam penelitian ini ialah:

1. Bagaimna latar belakang usaha pembuatan halua kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang?

2. Bagaimana perkembangan pengelolaan Kuliner Halua Kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang?
3. Bagaimana dampak usaha pembuatan Kuliner Halua Kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang?

1.4 Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian

1.4.1 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimna latar belakang usaha pembuatan Halua Kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang (2014-2022).
2. Untuk mengetahui proses perkembangan pengelolaan Kuliner Halua Kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang (2014-2022).
3. Untuk mengetahui dampak usaha pembuatan Kuliner Halua Kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang (2014-2022).

1.4.2 Manfaat Penelitian

a. Manfaat praktis

Dengan tersedianya Naskah Akademik ini dapat memberikan informasi yang berguna bagi masyarakat dan pihak yang berkepentingan baik dalam praktek pengembangan kuliner maupun penelitian mengenai sejarah kuliner. Di samping itu Naskah Akademik tersebut diharapkan untuk menjadi satu rujukan historis dalam meningkatkan ekonomi kreatif usaha kuliner halua kenari masyarakat Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang.

b. Manfaat Teoritis

Secara umum, manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan sumbangan terhadap pengembangan ilmu pengetahuan tentang sejarah kuliner di Indonesia. Dan juga dapat bermanfaat dalam memperkaya khazanah kajian tentang sejarah kuliner tradisional, khususnya kuliner tradisional Halua kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang.

1.5 Tinjauan Sumber Dan Pustaka

Tinjauan Sumber dilakukan dalam rangka menemukan relevansi pada kajian-kajian terdahulu yang terdapat pada arsip, majalah dan juga journal. Adapun Tinjauan Pustaka dilakukan dalam rangka menemukan pembahasan pada buku-buku yang relevansi dengan kajian mengenai Kuliner Tradisional. Dengan penelitian ini sekaligus memberi posisi dalam melakukan penelitian. Relevansi penelitian sangat dibutuhkan untuk membangun konsep atau setidaknya menguatkan cara pandang dalam memahami objek penelitian. Sementara posisi yang dimaksudkan adalah menemukan celah di mana objek harus diteliti. Jika tidak demikian, maka kajian dalam prespektif yang sama akan terulang kembali.

Berdasarkan Peraturan Presiden (Perpres) Nomor 72 Tahun 2015 tentang Perubahan Atas Perpres No.6 Tahun 2009 tentang Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) telah melakukan klasifikasi terhadap subsektor ekonomi kreatif. Dari ke-16 subsektor

tersebut, Bekraf fokus mengembangkan ke enam subsektor ekonomi kreatif unggulan. Keenam subsektor ekonomi kreatif unggulan adalah Kriya, Kuliner, Fesyen, Film, pengembangan *game*, serta musik. Fokus pada 6 subsektor ini dikarenakan potensi pengembangan yang sangat besar untuk Indonesia.⁵

Seperti hasil penelitian yang dilakukan oleh Ainun Rahmaniar Karim yang berjudul “Kanari dan Orang Makeang Tinjauan Antropologi Tentang Makna dan Fungsi Tanaman” dalam kesimpulannya bahwa pandangan orang Makeang tentang tanaman kenari terdiri atas enam hal, yang meliputi ; 1) Tanaman kenari sebagai tanaman warisan leluhur, 2) Tanaman kenari sebagai tanaman berkualitas, 3) Tanaman kenari mudah dirawat, 4) Tanaman kenari sebagai bahan makanan dan minuman, 5) Tanaman kenari sebagai medium memperkokoh tali silaturahmi, 6) Tanaman kenari sebagai penunjang penting ekonomi keluarga.

Menurut Rahmaniar dalam kesimpulan hasil penelitiannya, tanaman kenari pada masyarakat Makeang memiliki fungsi ekonomi untuk memenuhi kebutuhan pokok dan memenuhi keinginan mereka seperti, menyekolahkan anak-anak mereka dan melaksanakan ibadah haji. Selain itu, manfaat tanaman kenari juga dijadikan sebagai campuran pada makanan, minuman, dan kue. Tanaman kenari juga dapat dimanfaatkan sebagai kayu bakar, obat-obat tradisional, dan bahan kosmetik.⁶

⁵ Saroh Mutaya, (2017) *Badan Ekonomi Kreatif Fokus Enam Subsektor*. Semarang:Tempo.co, hlm.1.

⁶ Ainun Rahmaniar, (2021) *Kanari Dan Orang Makeang Tinjauan Antropologi Tentang Makna dan Fungsi Tanaman*. Ternate: Program Studi Antropologi Sosial, FIB Universitas Khairun Ternate. (journal) hlm 25.

Penelitian yang dilakukan Ainun Rahmaniar Karim ini memakai kacamata antropologi dan etnografi, dalam melihat fungsi dan manfaat tanaman pohon kenari, namun pada uraian pembahasan hasil penelitiannya terlalu bersifat umum dan meluas sehingga dalam menjelaskan produksi hasil dari tanaman pohon kenari tidak terlalu spesifik pada satu objek kajian. Selanjutnya Ainun Rahmaniar Karim juga tidak menjelaskan bagaimana perubahan-perubahan yang terjadi dalam mengelolah pohon kenari secara periodik, hanya menjelaskan fungsi tanaman kenari secara umum dalam kacamata etnografi.

Adapun hasil penelitian yang dilakukan oleh Rusli Rasid dalam Skripsinya yang berjudul “Pembudidayaan Kenari dan Pengaruh Ekonomi Penduduk Desa Suma di Pulau Makeang Tahun 1970-2005” dalam kesimpulannya bahwa hasil pengolahan daging biji kenari dijadikan sebagai kebutuhan mereka yaitu dijual. Pada tahun 1970 kenari kering dijual dengan harga kenari satu cupa itu 2000 rupiah. Masyarakat desa Suma mereka tidak memakai timbangan, tetapi mereka menjual masih menggunakan alat ukuran cupa/liter. Biji kenari juga bisa digunakan untuk menambah bumbu makanan sehari-hari seperti dabu-dabu rica dan halua kenari.⁷

Penelitian yang dilakukan oleh Rusli Rasid ini menguraikan pengolahan kenari secara umum, ia mengemukakan manfaat pohon kenari mulai dari akar sampai buahnya, namun tidak menjelaskan secara spesifik pengolahan buah kenari pada satu objek manfaat, seperti bagaimana alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan

⁷ Rusli Rasid, (2016) *Pembudidayaan Kenari dan Pengaruh Ekonomi Penduduk Desa Suma di Pulau makeang Tahun 1970-2005*. Ternate: Program Studi Ilmu Sejarah, FIB Universitas Khairun Ternate. (Skripsi) hlm 53.

Buah kenari, Mulai dari pembutan, dan sampai pada distribusi pemasaran biji kenari, dan juga dampak pengolahan buah kenari belum terlalu efisien terhadap masyarakat Suma Kecamatan Pulau makeang.

Seperti yang ditulis oleh Shafira Nindita dalam Skripisnya yang berjudul “Pengembangan Sejarah Kuliner Nasi Bogana di Pawon Bogana Keraton Cirebon” dalam kesimpulannya bahwa Nasi Bogana merupakan salah satu kuliner khas yang berada di daerah Cirebon. Kuliner ini bisa disajikan pada saat acara selamatan ataupun acara perayaan lainnya. Kuliner ini dijadikan sebagai sarana bersedekah dan dibagikan secara seksama. Selain itu, makna lain dari nasi bogana adalah ucapan rasa syukur kepada Allah SWT⁸.

Penelitian yang dilakukan Shafira Nindita dalam kesimpulannya lebih spesifik pada kajian Tradisi ritualisasi penyembahan dan pemberian sedekah terhadap masyarakat setempat. Namun tidak membahas mengenai peran kuliner Nasi Bogana dalam segi ekonomi kreatif atau sebagai penghasil nilai tukar, dan tidak membahas bagaimana perubahan-perubahan yang terjadi dalam aspek sejarah secara periodik. Ia hanya menjelaskan fungsi Kuliner Nasi Bogana dalam aspek kebudayaan.

Seperti yang ditulis oleh Farah Fadhillah dalam skripsinya yang berjudul Dinamika Industri Kuliner Wingko Babat “Loe Lang Ing” Pada Tahun 1998-2019 dalam kesimpulannya bahwa dalam perkembangan industri wingko babat ini telah memberikan pengaruh positif bagi perekonomian dan mata pencaharian masyarakat

⁸ Shafira Nindita, 2021. *Pngembangan Sejarah Kuliner Nasi Bogana Di pawon Bogana Keraton Kacirebon*. Cirebon: Artikel Jumpa, hlm.733.

Babat pada tahun 1998-2019, diantaranya bagi kehidupan sosial sendiri terdapat labelling masyarakat dengan adanya penamaan Kota Babat yang dikenal sebagai kota Wingko sehingga hal ini diabadikan dengan didirikannya tugu Wingko. Selain itu, bagi kehidupan ekonomi ini dapat mengurangi angka pengangguran.⁹

Penelitian yang dilakukan oleh Farah Fadhillah dalam kesimpulannya Industri kuliner Wingko Babat telah memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat setempat, namun perbedaannya adalah alat untuk pengelolaan industri Kuliner Wingko Babat ini Sudah lebih Modern yaitu dengan mendirikan pabrik perusahaan demi mengurangi tingkat pengangguran, beda dengan pembuatan halua kenari yaang masih menggunakan alat-alat tradisional. Di sisi lain, Industri kuliner Wingko Babat ini merupakan kuliner yang berasal dari Tionghoa, sehingga perlu disadari bahwa dalam Industri Kuliner Wingko Babat ini lebih cenderung pada kepemilikan pribadi atau sekelompok orang yang memiliki kariyawan pekerja yang diistilahkan sebagai *owner*.

1.6 Kerangka Konsep dan Teori

1.6.1 Kerangka Konsep

Konsep yang digunakan dalam kajian ini tentunya adalah konsep yang relevan dengan objek kajian dimana digunakan untuk mengkaji Perkembangan Kuliner Halua Kenari yang ada di Desa Suma. Berbicara mengenai Kuliner, kita akan membahas

⁹ Farah Fadhillah Putri. (2022) *Dinamika Industri Kuliner Wingko Babat "Loe Lang Ing" Pada Tahun 1998-2019*. Surabaya: e-Journal Pendidikan Sejarah, hlm.24.

mengenai makanan khas yang ada di Desa tersebut, kita akan mengkaji mengenai latar belakang awal mula usaha Sejarah Kuliner dilakukan, cara pembuatan, dan cara-cara pemasaran kuliner Halua Kenari, dan sampai pada dampak usaha kuliner halua kenari yang menjadi mata pencarian di Desa tersebut. Olehnya itu, pengamatan dan analisa yang komperhensif sangatlah penting untuk dapat mengkaji dan mengetahui bagaimana proses jalannya dinamika Perkembangan Kuliner Halua Kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang.

Konsep yang digunakan dalam penelitian yaitu Identitas, konsep ini berkaitan dengan cara manusia mengenali dirinya sendiri dan bagaimana identitas ini terbentuk. Dalam konteks Kajian sejarah usaha kuliner tradisional dapat menggunakan konsep ini untuk memahami bagaimana masyarakat Indonesia memandang makanan sebagai bagian penting dari identitas budaya mereka.¹⁰

Selanjutnya konsep Gender. Konsep ini dapat digunakan untuk memahami peran gender dalam usaha kuliner tradisional di Indonesia. Dalam konteks ini, konsep gender dapat membantu dalam memahami bagaimana peran dan tanggung jawab yang diemban oleh kaum wanita dalam menjalankan usaha kuliner tradisional, serta bagaimana persepsi masyarakat terhadap peran dan kontribusi kaum wanita dalam kuliner tradisional¹¹.

¹⁰ Kimberle Crenshaw (1991). *Mapping the Margins: Intersectionality, Identity, Politics, and Violence Against Women of Color*. Stanford AS: Stanford law Review, hlm. 1-10.

¹¹. Bell Hook (1984). *Feminist Theory: From Margin to Center*. Boston AS: South and press, hlm.11.

Konsep Sosial dan kebudayaan. Konsep sosial dapat digunakan untuk memahami bagaimana usaha kuliner tradisional di Indonesia terkait dengan Struktur sosial dan hubungan antara individu dalam masyarakat. Konsep ini dapat membantu dalam memahami bagaimana usaha kuliner tradisional di Indonesia terkait dengan pola interaksi sosial, pembagian kerja di antara anggota, dan hubungan antara produsen dan konsumen. Sementara itu Konsep kebudayaan berkaitan dengan keseluruhan cara hidup masyarakat, termasuk cara memasak dan konsumsi makanan. Kajian sejarah Usaha kuliner tradisional dapat menggunakan konsep ini untuk memahami bagaimana masyarakat Indonesia memandang makanan dan bagaimana budaya kuliner berkembang seiring waktu. Menurut Suhardjo, Kegiatan budaya suatu keluarga, suatu kelompok masyarakat, suatu Negara atau suatu bangsa mempunyai pengaruh yang kuat dan kekal terhadap apa, kapan dan bagaimana penduduk makan. Budaya pangan tidak hanya menentukan pangan apa, tetapi untuk siapa, dan dalam keadaan bagaimana pangan tersebut dimakan.

Konsep Ekonomi. Konsep ekonomi dapat digunakan untuk memahami bagaimana usaha kuliner tradisional di Indonesia terkait dengan produksi, distribusi, dan konsumsi makanan dalam konteks perekonomian lokal. Konsep ini dapat membantu dalam memahami bagaimana usaha kuliner tradisional di Indonesia terkait dengan sumber daya ekonomi yang tersedia dan bagaimana perekonomian lokal terkait dengan usaha kuliner tradisional.¹² Menurut Jhon Howkins dalam bukunya yang berjudul *Creative Economy, How People Make Money from Ideas*. Ekonomi kreatif

¹² Ismail Suhari & R. Michael Feener, *Ibit.*, hlm. 1-10.

didefinisikan sebagai kegiatan ekonomi yang menjadikan kreativitas, warisan budaya dan lingkungan sebagai tumpuan masa depan. Proses penciptaan nilai tambah berdasarkan kreativitas, budaya, dan lingkungan inilah yang memberikan nilai tambah kepada suatu perekonomian. Intinya adalah produktifitas yang bersumber kepada orang-orang kreatif yang mengandalkan kemampuan ilmu pengetahuan yang dimilikinya.¹³

1.6.2 Kerangka Teori

Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah Teori Budaya Material, teori ini mempelajari artefak dan benda fisik sebagai bagian dari budaya dan bagaimana itu mempengaruhi perkembangan budaya. Dalam konteks kuliner tradisional, teori ini dapat digunakan untuk memahami bagaimana bahan makanan, peralatan masak, dan teknik memasak yang digunakan dalam usaha kuliner tradisional mempengaruhi perkembangan budaya kuliner di Indonesia.¹⁴ Menurut Selo Soemardjan dan Soeleman Soemardi kebudayaan berarti semua hasil karya, rasa, dan cipta masyarakat¹⁵. Dalam artian bahwa budaya material adalah hasil produksi suatu kebudayaan berupa objek atau benda yang dapat dilihat oleh indra penglihatan, misalnya makanan, alat-alat dan sebagainya.

Teori Perubahan Sosial, teori ini mempelajari perubahan sosial yang terjadi dalam masyarakat dan bagaimana itu mempengaruhi budaya dan kebiasaan masyarakat.

¹³ Jhon Howkins. (2001). *The Creative Economy, How People Make Money from Ideas*. London: Penguin, hlm.76.

¹⁴ Miller, Daniel. (2001), *Material Culture and Mass Consumption*, London, Inggris: Routledge, hlm. 12.

¹⁵ Muin Idianto. (2013). *Pengertian Kebudayaan Menurut Para Ahli*. Artikelsiana, hlm.11.

Dalam konteks kuliner tradisional, teori ini dapat digunakan untuk memahami bagaimana perubahan sosial dalam masyarakat Indonesia telah mempengaruhi perkembangan usaha kuliner tradisional, termasuk perubahan dalam kebiasaan makan dan permintaan pasar.¹⁶

Teori Penerimaan Teknologi, teori ini mempelajari bagaimana teknologi diterima dan digunakan oleh masyarakat. Dalam konteks kuliner tradisional, teori ini dapat digunakan untuk memahami bagaimana teknologi baru, seperti mesin penggiling bumbu, pemanggang dan kemasan modern, telah mempengaruhi proses produksi dan kualitas makanan dalam usaha kuliner tradisional di Indonesia.¹⁷

1.7 Metode Penelitian

1.7.1 Waktu Dan Tempat

1) Waktu Penelitian

Waktu yang direncanakan dalam penelitian ini yaitu sejak disetujuinya judul penelitian di bulan Juli 2023 sampai dengan bulan Oktober 2023. Adapun kegiatan yang akan dilakukan dalam jangka waktu tersebut yaitu mengumpulkan sumber, melakukan kritik untuk menyelidiki keabsahan sumber, menetapkan makna yang saling berhubungan dari fakta-fakta yang diperoleh, menyusun hasil penelitian, dan sampai pada ujian hasil laporan penelitian.

2) Tempat Penelitian

¹⁶ Ferdinand Tonnies (1957) *Community and Society*. New York, AS: Macmillan, hlm.3-4.

¹⁷ Everett M. Rogers (1962). *Diffusion of Innovations*. New York, AS: Free Press, hlm 11-14.

Penelitian ini dilakukan dengan mengambil tempat di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang Kabupaten Halmahera Selatan.

1.7.2 Teknik Pengumpulan Data

Sumber (sumber sejarah disebut juga data sejarah). Data dari bahasa Inggris disebut *datum* (bentuk tunggal) atau data bentuk (bentuk jamak). Bahasa Latin disebut *datum* (pemberian) yang dikumpulkan harus sesuai dengan jenis sejarah yang akan diteliti atau ditulis.¹⁸ Mengumpulkan data sejarah adalah tahap setelah tema dipilih.

Dalam melakukan penelitian, pengumpulan data juga dikenal dengan istilah *heuristik*¹⁹, eksplorasi literatur dilakukan oleh peneliti guna mendapatkan informasi tentang objek kajian. Beberapa teknik pengumpulan data dalam penelitian yaitu:

1) Studi Kepustakaan

Dalam melakukan penelitian, peneliti akan membaca sejumlah referensi berupa buku, majalah, koran, journal ilmiah dan referensi lain yang relevan dengan sejarah perkembangan usaha kuliner tradisional halua kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang. Perpustakaan yang dimaksud di antaranya adalah Perpustakaan Pusat Universitas Khairun, Perpustakaan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Khairun, Badan Arsip dan Perpustakaan Daerah Kota

¹⁸ Kontowijoyo, (2013). *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana, hlm.73.

¹⁹ A. Daliman, 2015. *Metode Penelitian Sejarah* Yogyakarta: Ombak, hlm.52.

Ternate, Badan Arsip dan Perpustakaan Daerah Propinsi Maluku Utara di Sofifi, Badan Arsip dan Perpustakaan Daerah Kabupaten Halmahera Selatan di Labuha, dan sebagainya. Referensi yang ditelusuri adalah berupa buku, artikel, majalah, koran, artikel journal ilmiah, dan sumber pustaka lainnya, yang berkaitan dengan kuliner Halua Kenari di Desa Suma sebagai sumber rujukan untuk laporan hasil penelitian.

2) Studi Kearsipan

Sesuai dengan judul Proposal Penelitian di atas maka studi kearsipan perlu dilakukan untuk pengumpulan data dengan cara mengunjungi berbagai institusi seperti pemerintah desa, lembaga pendidikan, dan perusahaan organisasi yang terdapat di desa Suma kecamatan Pulau Makeang, yang berkaitan dengan usaha kuliner Halua Kenari. Sumber arsipnya ditelusuri di berbagai institusi pemerintah ataupun swasta baik yang bersifat primer maupun sekunder, cetak maupun elektronik, bahkan jika memungkinkan peneliti melakukan penelusuran sumber-sumber yang dimaksud pada tokoh-tokoh dan warga masyarakat tertentu yang kemungkinan memiliki dan menyimpannya, baik secara pribadi maupun kolektif.

3) Studi Lapangan

Studi lapangan merupakan teknik pengumpulan data secara langsung ke lapangan dengan menggunakan teknik sebagai berikut:

a. Observasi

Sesuai judul Proposal Penelitian di atas yaitu Perkembangan Kuliner Halua Kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang Tahun 2014-2022 perlu adanya observasi untuk melakukan pengamatan data dengan menggunakan pandangan mata dan juga mengumpulkan data langsung dari lapangan. Observasi mempunyai kriteria sebagai berikut: 1) Pengamatan untuk penelitian yang direncanakan secara sistematis; 2) Pengamatan harus berkaitan dengan tujuan penelitian; 3) Penelitian dicatat secara sistematis dan dihubungkan dengan proposisi umum dan bukan dipaparkan sebagai suatu set yang menarik perhatian saja; 4) Pengamatan dapat dicek dan dikontrol atas validasi dan realibitasnya.²⁰

b. Wawancara

Secara umum Pewawancara disebut Interviewer, sedangkan orang yang diwawancarai disebut narasumber. Sesuai dengan judul proposal penelitian di atas maka peneliti tidak hanya melakukan pengambilan data pada literatur buku, dan dokumen-dokumen negara saja, agar lebih relevan dalam pengumpulan data. Peneliti juga akan melakukan wawancara kepada pelaku usaha Kuliner halua Kenari, tokoh adat, tokoh agama, tokoh pemuda, dan tokoh pemerintahan yang ada di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang. Peneliti juga akan menggali dan lebih memahami pendapat dari informan yang diwawancarai sehingga bisa memberikan informasi yang relevan berkaitan dengan objek dalam melakukan penelitian.

²⁰ Sukardi. (2020). *Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah*. Palembang: Kalpataru, hlm. 8.

4) Studi Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk peta, foto/potret, gambar, video/film (dokumenter), slide, microfilm, fotoprint, cetak biru, dan karya-karya monumental lainnya dari seseorang atau suatu kolektif yang bersifat audio visual dan media sosial yang memviralkan kuliner tradisional Halua Kenari, khususnya dari Desa Suma. Metode dokumentasi digunakan untuk mendukung sumber atau data tertulis lainnya baik secara manuskrip, cetak, maupun elektronik, lisan maupun tulisan, yang hasil analisis dan sintesisnya dielaborasi ke dalam karya tulis historiografis yang utuh.²¹

1.7.3 Teknik Analisis Data

Analisis berarti menguraikan. Dalam melihat data sejarah yang berupa lisan maupun tulisan, peneliti mulai melihat secara cermat tentang bagaimana dinamika perkembangan usaha pembuatan Kuliner Halua kenari yang menjadi objek penelitian. Selanjutnya peneliti akan melihat faktor serta komponen pendukung eksternal seperti faktor ekonomi, politik, dan kebudayaan. Setelah melakukan analisis atas semua sumber yang diperoleh maka langkah selanjutnya ialah melakukan sintesis. Sintesis sendiri berarti menyatukan kesimpulan dari hasil data dilapangan, sehingga hasil analisis data yang ditemukan telah menjadi suatu data yang komplit dan menyeluruh.

²¹ *Ibit*, hlm.8.

1.7.4 Instrumen Pengumpulan Data

Sesuai dengan judul proposal penelitian di atas yaitu Perkembangan Kuliner Halua Kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang Tahun 2014-2022, maka selama penelitian berlangsung dalam rangka menemukan sumber (data, fakta, dan bukti) sejarah yang relevan, akan digunakan sejumlah peralatan pendukung sebagai instrumen penelitian yang di antaranya adalah: pena, pensil, buku catatan, alat perekam, kamera, daftar pertanyaan, dan daftar informan. Dalam penelitian juga dilakukan Observasi/pengamatan lapangan dengan serangkaian kegiatan wawancara kepada sejumlah informan sambil melakukan pengambilan gambar atas jejak-jejak sejarah pembuatan Kuliner Tradisional Halua Kenari di lapangan.

1.8 Sistematika Penulisan

Tulisan dari hasil penelitian ini disusun berdasarkan urutan. Bab pertama (Bab I) mencoba menguraikan latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah sebagai suatu bahan diagnosa dari suatu peristiwa/perubahan. Hal ini agar tidak terjebak dengan masalah-masalah yang kompleks. Masih dalam Bab yang sama, di Bab ini menguraikan tentang tujuan dan manfaat penelitian secara singkat agar terkesan tidak sia-sia penelitian yang dilakukan, kemudian persoalan ini akan diulas lebih lanjut dalam bab selanjutnya (bab III). Selanjutnya membahas terkait dengan metode penelitian, hal ini dimaksudkan agar penelitian dilakukan secara ilmiah berdasarkan metode. Dalam bab ini menjelaskan tentang metode diantaranya ialah Waktu dan Tempat penelitian dilakukan, selanjutnya adalah Teknik Pengumpulan Data

(*heuristik*), Teknik Analisis Data serta Instrumen Pengumpulan Data. Agar penelitian yang dilakukan dapat dipertanggungjawabkan secara akademis, penelitian ini menggunakan tinjauan pustaka, kerangka konsep dan teori. Untuk teori, peneliti menggunakan Budaya Material, Perubahan Sosial, dan Penerimaan Teknologi sebagai kerangka untuk mempermudah dalam menjelaskan objek penelitian atau masalah sesuai dengan peristiwa yang akan diteliti. Terakhir dalam bab ini akan ditutupnya dengan sistematika penulisan yang mengurai mulai dari awal sampai menjelaskan hasil penelitian yang dilakukan..

Selanjutnya (Bab II). Bagian pertama di bab ini akan mengulas gambaran umum seperti letak geografis, kondisi demografis, sosial budaya, pendidikan dan agama serta kondisi ekonomi.

Selanjutnya (Bab III) adalah bagian inti dari penelitian ini yakni ialah Hasil Penelitian dan Pembahasan. Pada bab ini juga membahas tentang latar belakang usaha pembuatan kuliner halua Kenari, dengan terlebih dahulu menjelaskan sejarah singkat pembuatan halua kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang, serta membahas tentang perkembangan pembuatan dan pengelolaan kuliner Halua kenari, dari alat dan bahan yang digunakan, pemasaran, dan yang terakhir sampai pada dampak Usaha Kuliner halua Kenari pada masyarakat yang ada di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang.

Bab terakhir (Bab IV) adalah penutup, dimana hasil penelitian dirangkum semua penjelasan terkemuka dalam satu rangkaian tersendiri yakni kesimpulan

dimana menarik satu garis lurus terhadap hasil dari penelitian yang dilakukan serta mengemukakan saran tentang apa yang menjadi objek dan hasil sesuai dengan temuan-temuan yang didapatkan di lapangan selama melakukan penelitian.

