

ABSTRAK

RUDI RUHIAT. NPM. 06221711018. PERKEMBANGAN USAHA KULINER HALUA KENARI DI DESA SUMA KECAMATAN PULAU MAKEANG 2014-2022 (Tinjauan Sejarah Kuliner Tradisional). Dibimbing oleh Dr. Abd. Rahman, S.S., M.Si (Pembimbing I) dan Irfan Ahmad, S.S., M.A (Pembimbing II) 2024

Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui tentang sejarah Kuliner Tradisional Halua Kenari di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang, Latar Belakang pembuatan Halua kenari, sejarah perkembangan pembuatan Halua Kenari, dan dampak usaha kuliner Halua kenari terhadap masyarakat Suma Kecamatan Pulau Makeang 20014-2022, dengan fokus pembahasan mengenai perubahan-perubahan yang terjadi dalam segi pembuatan, alat dan bahan, serta distribusi pemasaran Usaha Kuliner Halua kenari dan sampai pada dampaknya terhadap masyarakat Suma. Berdasarkan hasil yang diperoleh, bahwa pembuatan Kuliner Halua Kenari sudah sejak tahun 1980-an dan pada tahun 2000-an para pelaku Usaha mulai membangun Usaha untuk di perdagangkan, seperti pada tahun 2014 pelaku Usaha mulai merambat di berbagai daerah, salah satunya di Kota Ternate untuk melakukan penjualan. Pada tahun 2018-2022 dengan perkembangan teknologi semakin maju, sehingga para pelaku usaha dengan mudah memproduksi Halua kenari dengan alat-alat yang lebih modern serta pola pemasaran hasil produksi Kuliner Halua kenari melalui Sosial media seperti *Waatsap* dan *Facebook*. Dengan demikian dampak Usaha Kuliner halua Kenari pada kehidupan masyarakat Suma cukup membantu dalam meningkatkan kebutuhan mereka. Data yang diperoleh selama melakukan penelitian adalah dengan melakukan studi pustaka, karsipan, dokumentasi, serta studi wawancara dengan beberapa informan penting yang dipilih berdasarkan purposif di mana informan merupakan masyarakat yang menetap secara turun temurun di Desa Suma Kecamatan Pulau Makeang. Semua data yang diperoleh selama melakukan penelitian hingga melakukan intrepretasi, kritik serta analisis adalah menggunakan metode sejarah.

Kata kunci: *Halua Kenari, Kuliner Tradisional, Desa Suma, Pulau Makeang, Tinjauan Sejarah.*

ABSTRACT

RUDI RUHIAT. NPM. 06221711018. DEVELOPMENT OF THE HALUA WALNUT CULINARY BUSINESS IN SUMA VILLAGE MAKEANG ISLAND DISTRICT 2014-2022 (Overview of Traditional Culinary History). Supervised by Dr. Abd.Rahma, S.S., M.Si (Advisor I) and Irfan Ahmad, S.S., M.A (Advisor II) 2024

This research aims to find out about the history of the Halua Kenari Traditional Culinary in Suma Village, Makeang Island District, the background of making Halua Kenari, the history of the development of Halua Kenari making, and the impact of the Halua Kenari culinary business on the Suma community, Makeang Island District 2014-2022, with a focus on discussing changes that occur in terms of manufacturing, tools and materials, as well as marketing distribution of the Halua Kenari Culinary Business and their impact on the Suma community.. Based on the results obtained, the production of Halua Kenari Culinary has been around since the 1980s and in the 2000s business actors began to build businesses for trading, as in 2014 business actors began to spread to various areas, one of which was in Ternate City to make sales. In 2018-2022, with increasingly advanced technological developments, business actors can easily produce Halua walnuts using more modern tools and marketing patterns for Halua walnut culinary production through social media such as Waatsap and Facebook. Thus, the impact of the Halua Kenari Culinary Business on the lives of the Suma people is quite helpful in increasing their needs. The data obtained during the research was by conducting literature studies, archives, documentation, as well as interview studies with several important informants who were selected on a purposive basis where the informants were people who had lived for generations in Suma Village, Makeang Island District. All data obtained during research and interpretation, criticism and analysis use historical methods.

Keywords: Halua Walnut, Traditional, Culinary, Suma Village, Makeang Island, Historical Overview.