BAB II. SEJARAH MARTABAK BANGKA

II.1. Pengertian Sejarah

Menurut Marwan Supriadi dalam *buku sejarah 1* untuk SMA/MA kelas sepuluh.Sejarah adalah kejadian yang terjadi di masa lampau yang disusun berdasarkan peninggalan-peninggalan berbagai peristiwa.atau secara sederhana, pengertian sejarah adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari segala peristiwa atau kejadian yang telahterjadi pada masa lampau dalam kehidupan umat manusia.

Sejarah dalam bahasa Yunani dari kata Historia yang berarti penyelidikan atau pengetahuan yang diperoleh melalui penelitian yang mendalam. Menurut bahasa Arab, sejarah berasal dari kata syarataun yang berarti pohon kayu yang bercabang-cabang karena sejarah kembang antara satu titik kejadian yang bercabang ke titik kejadian yang lain yang saling berhubungan. Menurut bahasa Jawa, sejarah berasal dari kata badad yang berarti riwayat dan sejarah atau dapat berarti memotong tumbuhan dengan pisau sehingga terang.Di dalam bahasa Inggris, sejarah berasal dari kata Historia yang berarti masa lampau, masa lampau umat manusia.

Sedangkan dalam bahasa sejarah menurut bahasa terbagi dua yakni pengertin sejarah dalam arti sempit dan dalam arti luas.Pengertian sejarah dalam arti sempit adalah kejadian atau peristiwa.Sedangkan pengertian sejarah dalam arti luas adalah suatu peristiwa manusia dari akar dalam realisasi diri dengan kebebasan dan keputusan daya rohani.

Definisi sejarah menuru pada ahli adalah sebagai berikut

1. Sartono Kartodidjo

   Menurut Sartono Kartodidjo, sejarah dapat dibedakan dalam tiga jenis, yaitu sejarah mentalitas *(mentalited history)*, sejarah sosial (sosiological history), dan sejarah struktural *(structural history).*

2. Ibnu Khaldun

   Mendefinisikan sejarah sebagai catatan tentang masyarakat umat manusia atau peradaban dunia, tentang perubahan-perubahan yang terjadi pada watak masyarakat itu.

Jadi bisa disimpulkan dalam pembahasan diatas sejarah adalah ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang catatan umat manusia, perubahan-perubahan yang dialami manusia dan pristiwa masa lampau yang dialami manusia lalu disusun dengan bukti-bukti peristiwa dan peninggalan-peninggalan berbagai pristiwa.

II.1.1 Definisi Kue

Menurut *kbbi.web.id* kue adalah pangganan yang dibuat dengan bahan yang bermacam-macam seperti soda kue, trigu, dan putih telur. kue mempunyai berbagai sejis sepertikue basah yang cara pembuatan dengan dikukus namu kue ini cepat busuk karena mengandung zat cair, contohnya kue lapis atau kue pisang, ada juga kue kering yang cara penggerjaannya dipanggang maupun dipanggang diriangan bersuhu panas atau *oven*, kue ini dapat disimpan lebih lama karena tidak mengandung zat basah.

Jadi dapat disimpulkan bahwa kue adalah makanan pengganti nasi ataupun makanan pokok yang terbuat dari campuran terigu, telur, dan mempunyai banyak bentuk dan jenis.

II.2.1 Kue Tradisional Martabak Bangka

Martabak adalah makanan atau kue tradisional yang berasal dari kepulauan Bangaka Belitung yang nama daerahnya adalah hok lo pan atau kue orang hok lo, lalu ada juga yang memanggilnya Pendekok, dipanggil Pendekok karena orang Belanda menyebut kue jenis ini dengan Penekuk yang dikarenakan setelah matang kue ini ditekuk dan dipotong-potong sesuai kebutuhan dan diluar daerah sering disebut martabak bandung atau pun martabak saja.

Rasa dari martabak kebanyakan manis, biasanya dicampur dengan keju ataupun coklat dan dengan ditaburi sedikit bubuk kacang tanah lalu tekstur kue ini sangat lembut, gurih saat dimakan, dengan begitu kue ini cepat tersebar karena pas dengan lidah orang Indonesia.

II.2.2 Sejarah Martabak Bangka

Sebenarnya untuk kapan martabak manis dibuat tidak ada yang mengetahui dengan pasti tapi menurut bapak Elvian Akhmad sebagai budayawan provinsi Bangka belitungmartabak pertama kali dibuat oleh suku imigran Tionghoa yang didatangkan oleh VOC ke Indonesia lewat izin Sultan Mahmud badaruddin pada saat itu untuk mengatasi eksplotasi timah di pulau Bangka dan dijadikan kuli tambang timah pada masa itu. Orang Tionghoa yang dikirim adalah laki-laki miskin didaerah Guang Dong dan tergiur untuk datang ke pulau Bangka karena di Tiongkok sedang terjadi perang dikarenakan peralihan antara dinasti Ming (Han) dan Ching (Mongol) berharap mendapatkan imbalan bagus dan pulang lagi ke Tionkok.

Ada beberapa suku yang dikirim langsung dari Cina salah satunya adalah suku Hok lo dan suku Hakka, dan menurut bapak Mie Khiong seorang penjual martabak Bangka pada saat itu mayoritas adalah suku Hakka (*khek*).. Sekian lama imigran Tiongkok dijadikan kuli tambang dengan bayaran yang minim membuat mereka banyak terlilit hutang dan orang Tiongkok terbiasa dengan judi, prostitusi dan candu. Dengan keadaan yang serba kekurangan karena kesalahan sendiri membuat imigran Tiongkok pada saat itu tidak bisa kembali lagi ke tanah mereka dan untuk menanggulangi kelaparan pada saat itu imigran dari suku Hokian atau *khek* memanfaatkan gandum yang banyak tersedia pada saat itu untuk dijadikan bahan pembuat kue dengan tekstur kenyal, legit dan tebal dengan rasa manis lalu dipanggang diatas loyang atau wadah untuk memanggang martabak sebagai makanan pokok pengganti untuk kalangan kuli tambang pada masa itu.

Tetapi kue martabak sendiri memakai nama suku Hok lo sebagai nama kue martabak pada saat itu, padahal kue martabak dibuat sendiri oleh suku hokian atau *khek* tanpa ada campur tangan dari suku Hok lo. Menurut bapak Elvian Evendi martabak pada saat itu dinamai dengan suku hok lo Karena tingakat strata lebih tinggi dari suku Hok lo dari pada suku lainnya yang bermigrasi di Bangka pada saat itu, jadi untuk menaikan status sosial pada kue suku Hokian atau *khek* memanfaatkan kedekatan anatar suku untuk menaikan strata sebuah udapan dengan harapan kue martabak bisa sepopuler dan stratanya menjadi lebih baik

dengan nama suku Hok lo, lalu diperkenalkanlah kue martabak dengan nama Hok lo pan pada masa itu.

Dulunya martabak dibuat dengan menggunakan wadah berupa loyang dari kuningan dengan cara dimasak dengan hanya ditaburi dengan biji wijen, kini martabak telah banyak varian rasa yang ditawarkan, penyebaran martabak Bangka ke seluruh Indonesia sangat banyak bahkan martabak Bangka sering disebut dengan Martabak Bandung. Sebutan itu ada karena udapan ini mulai dikenal luas dan pertama dijual belikan di daerah Bandung dan untuk sebutan kue terang bulan salah satu narasumber bapak Mie Khiong karena dulu martabak selalu dibuat pada saat bulan sedeang terang atau pada saat bulan purnama dan kenapa dibuatnya juga bulat dan coklat terang itu mengambarkan bulan yang sedang menerangi malam dan rasa manis diibaratkan dengan suasana malam bulan purnama.

II.2.3 Perbedaan Martabak di Bangka dan di Luar Bangka

Dari pembicraan dengan narasumber yang ada di Bangka yaitu bapak Mie Khiong yang sudah 20 tahun menjual martabak manis Bangka menyebutkan perbedaan rasa bisa saja terjadi, bukan hanya diluar Bangka bahkan antar penjual sudah sangat berbeda rasanya, itu biasanya terjadi karena ada perbedaan resep dari turun temurun tapi untuk perbedaan rasa yang diluar Bangka biasanya kalau di Bangka rasa martabaknya lebih gurih, teksturnya lembut, lipatannya lebih tebal.

Sekarang juga banyak pedagang luar menawarkan varian rasa dan untuk Bangka juga sudah mulai mengeluarkan varian rasa seperti martabak green tea, stroberry, dan lain-lain, tapi tetap saja pembeli lebih banyak memesan dengan rasa konvensional (coklat, Keju dan Coklat-keju).



Gambar II.1. Martabak Manis Bangka

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2016)

II.2.4 Bahan Martabak Bangka dan Cara Pembuatan

Berikut adalah bahan untuk membuat martabak manis Bangka yang didapat dari narasumber bapak Mie Khiong

Bahan :

1. Tepung Terigu
2. Gula Pasir
3. Baking Powder
4. Ragi
5. Garam
6. 175 ml air
7. Telur

Bahan Taburan :

1 Gula Pasir
2 Susu kental manis
3 Keju, meises

Cara Pembuatan :

1. Kocok tepung terigu, setengah gula pasir (25 gram) dan baking powder dengan air sampai lembut. Masukkan ragi instan dan diamkan minimal selama 1 jam.
2. Kocok telur dengan sisa gula pasir hingga rata, masukkan ke dalam adonan tepung, aduk rata.
3. Panaskan cetakan martabak dengan api kecil dan olesi dengan minyak atau margarin. Tuangkan adonan ke dalamnya. Biarkan hingga adonan mengeluarkan buih dan berpori, taburkan gula pasir lalu tutup hingga matang. Angkat.
4. Olesi martabak dengan margarin dan taburi dengan meses, keju dan kemudian tuangi dengan susu kental manis. Belah menjadi dua bagian dan lipat membentuk setengah lingkaran. Potong potong martabak sebelum dihidangkan.

II.2. Analisis Pemasalahan

Berdasarkan permasalahan yang ada, masyarakat Bangka sendiri tidak ada yang tahu betul dengan sejarah martabak Bangka.Hal ini disebabkan kurangnya informasi sehingga banyak penyampaian tentang martabak Bangka yang tidak lengkap dan malasnya anak-anak dan orang dewasa untuk mengetahui informasi tentang makanan daerah sendiri.

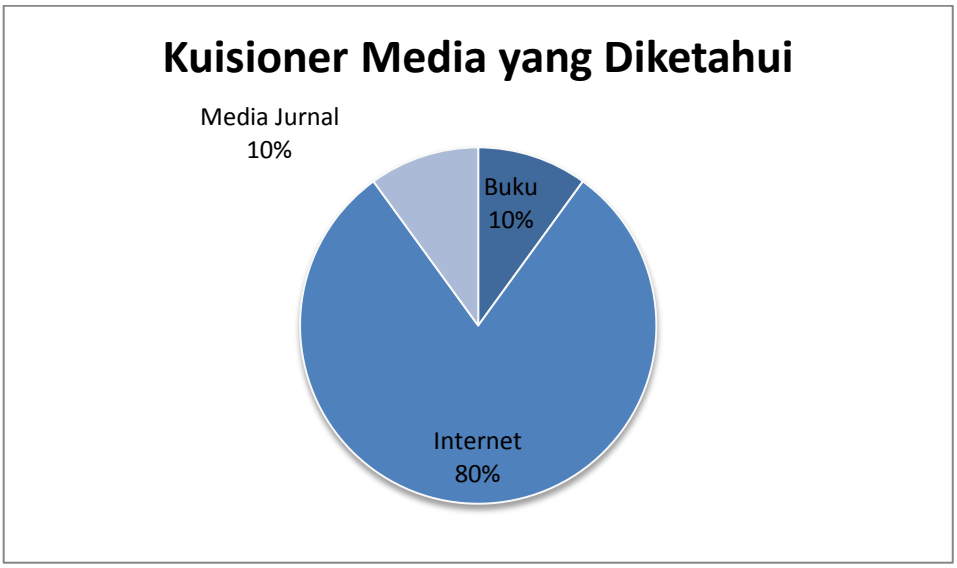
Dalam pengambilan kuisioner, kuisioner ini disebar dengan jumlah 50 orang yang menjawab dan ada tujuh pertanyaan yang diajukan dalam metode kuisioner tertutup dan tidak tertutup dan hasil yang mengetahui Sejarah yang ada didalam martabak Bangka dengan 70% anak-anak Bangka yangmengetahui sejarah dalam martabak Bangka dan 30% tidak tahu tentang sejarah martabak Bangka. Kuisioner desebar kepada mahasiswa Bangka yang ada diluar Bangka karena mereka telah mengetaui perbedaan rasa martabak Bangka yanga ada didalam dan diluar Bangka.



Gambar II.2. Grafik kuisioner tentang Pengetahuan Sejarah Martabak Bangka

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2016)

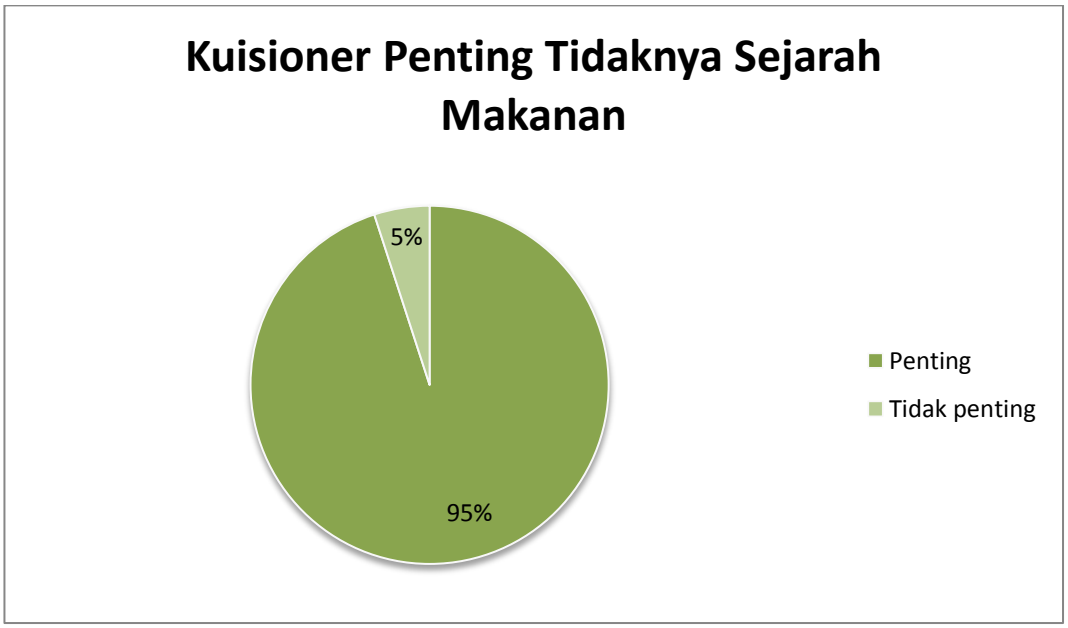
Permasalahan lainnya seperti sedikitnya media yang membahas martabak Bangka, dalam kuisioner yang disebarkan yang mendapatkan informasi dari buku hanya 10% dan alasannya karena bukunya terlalu banyak huruf tidak ada gambar dan membosankan, untuk yang mendapatkan informasi dari internet 20% dan kebanyakan mereka mengetahui dari mulut ke mulut, dengan 70%.



Gambar II.3. Grafis Kuisioner Media yang Diketahui Masyarakat Bangka

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2016)

Tetepi dalam ketidak tahuan mereka terhadap sejarah martabak Bangka masih menganggap bahwa sejarah sebuah makanan itu penting terbukti dari pengambilan kuisioner ada 95% yang mengatakan bahwa sejarah makanan itu pentingdan yang menyatakan tidak penting 5% saja.



Gambar II.4. Gafik kuisioner penting tidaknya sejarah makanan
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2016)

Pengambilan kuisioner membuktikan bahwa mereka masih sangat mementingkan budaya dan sejarah yang ada di Bangka termasuk sejarah martabak Bangka tetapi harus ada peningkatan dalam mediannya agar bisa menarik minat yang tidak terlalu peduli dengan kisah dan cerita yang ada dalam martabak Bangka.

II.3. Resume

Permasalahan sebetulnya banyak masyarakat yang tidak begitu mengetahui cerita dan kisah diblik makanan martabak Bangka dikarenakan penyampaian yang kurang lengkap, ketidak pedulian dan kurangnya media yang menarik dan dikemas dengan menarik.

Ada media yang membahas tentang martabak, tetapi pembahasan selalu secara luas tidak terfokus kepada martabaknya saja, lalu ada yang membahas martabak

secara menarik tetapi isi tentang martabak terlalu sedikit.Media informasi yang biasa ditemukan adalah Koran, web, komik singkat pada social media.

Dari permasalah yang ada diatas perlu ada media yang membahas martabak secara penuh dan dikemas secara kreatif agar informasi yang disampaikan bisa tersampaikan kepada masyarakat dan bisa diterima dengan baik.