

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG**

Indonesia adalah negara dengan keanekaragaman budaya yang sangat kaya di dunia. Berbagai macam suku bisa ditemui dari Sabang sampai Merauke. Suku-suku tersebut tentu saja memiliki keunikannya masing-masing. Baik itu dari segi bahasa, adat istiadat, pola tingkah laku, kesenian, makanan khas dan lain sebagainya. Tidak mengherankan sebagai sebuah negara yang secara geografis jauh dari Benua Eropa ataupun Amerika, Indonesia tetap menjadi destinasi favorit untuk *pelesir*. Sebut saja Bali, sebuah kepulauan kecil, bahkan bisa disebut terpencil letaknya, merupakan destinasi favorit wisata. Pada tahun 2012 Bali berada di urutan pertama, di susul Yogyakarta, Nusa Tenggara, dan Papua sebagai tempat yang paling banyak di kunjungi wisatawan asing.<sup>1</sup> Destinasi wisata tersebut antara lain Pantai Sanur, Kuta, Pura Besakih, Tanah Lot, dan sebagainya di Bali. Sementara dari Yogyakarta kita mengenal Candi Prambanan, Kraton Yogyakarta, dan Malioboro. Selanjutnya, Nusa Tenggara memiliki pantai Senggigi, Gili Trawangan, serta Pulau Komodo. Sementara itu, dari papua kita mengenal Raja Ampat dan Taman Nasional Teluk Cendrawasih.

Tingginya animo wisatawan untuk mengunjungi tempat-tempat tersebut bukan hanya disebabkan oleh keindahan alam, yang natural dan alami. Tetapi

---

<sup>1</sup> *Kompas*, Minggu 05 Desember 2010.

juga, dan barangkali ini yang paling penting adalah wisata budaya. Misalnya di Bali, keunikan budaya masyarakatnya adalah penopang utama wisata Bali, yang membuat pulau ini menempati urutan terdepan wisata di Indonesia.<sup>2</sup> Bahkan di Yogyakarta, Lombok, dan Papua pun para wisatawan sangat tertarik dengan budaya lokal yang ada di sana.<sup>3</sup>

Budaya dalam hal ini merupakan komoditas. Keunikan dan keberagamannya yang memang tersedia di seluruh pelosok Indonesia menjadi magnet yang paling kuat untuk menarik wisatawan. Tarian tradisional, ukiran kayu, patung, lukisan, hingga makanan khas tradisional tidak hanya dimaknai sebagai tradisi yang memiliki nilai kearifan tetapi juga bernilai ekonomis.<sup>4</sup> Hal ini

---

<sup>2</sup> Wisata-wisata budaya di Bali berkisar pada upacara-upacara atau pagelaran yang dilaksanakan masyarakatnya. Selain itu, juga mentalitas masyarakat Bali yang cenderung *nyeni*. Kedua hal ini sulit untuk dipisahkan karena saling tumpang tindih. Artinya, upacara-upacara atau pagelaran yang dilaksanakan pada hakikatnya bagian integral masyarakat Bali sekaligus juga sebagai sebuah seni (tari). Sebagai contoh Tari Kecak, tarian ini merupakan tarian yang bersumber cerita *Ramayana* dan menjadi bagian dari ritual masyarakat Bali untuk mengusir roh jahat. Namun, setelah masuk ke dalam ruang lingkup pariwisata tari ini juga dianggap sebagai sebuah seni yang bernilai ekonomi. Masih banyak wisata Bali yang didasarkan dari kebudayaan masyarakatnya, sebut saja Ngaben, Tari Barong, Makotek, dan sebagainya. Mengenai keberagaman budaya Indonesia yang sangat bernilai dan dianggap sebagai warisan bagi dunia sekaligus destinasi wisata, lihat *Warisan Indonesia Untuk Dunia*, majalah *GATRA* edisi khusus 17 Agustus 2010, No. 40 Tahun XVI, (Jakarta: PT Era Media Informasi, 2010)

<sup>3</sup> Di Yogyakarta kita mengenal Grebeg Maulud, Sekaten, dan Gamelan; di Lombok kita kenal Upacara Bau Nyale dan Desa Adat Suku Sasak; dari Papua kita mengenal kebudayaan Suku Asmat dan Dani, serta Tari Tobe. *Ibid.*

<sup>4</sup> Mark Hobart, "Impossible Culture", sebuah kuliah umum yang di FIB UGM dengan moderator Prof. Dr. Faruk. Di selenggarakan di Ruang Multimedia, Gedung Margono, Lt. 2. Mark Hobart seorang profesor dari *SOAS* Inggris pakar antropologi media memberikan pernyataan radikal bahwa kebudayaan itu *nothing*.

menunjukkan terjadinya pergeseran nilai dan posisi, yaitu pada masa kini keadiluhungan sudah semakin samar disebabkan jelujuran komersialisasi dalam segala aspek.<sup>5</sup>

Yogyakarta dalam konteks historis-kultural memenuhi syarat untuk tumbuh menjadi tujuan wisata favorit seperti itu. Sejarahnya yang panjang membuat Yogyakarta tidak hanya dimaknai sebagai kota wisata yang menjadikan budaya sebagai ujung tombak pariwisatanya, tetapi juga wisata sejarah yang mengandung romantisme tentang kerajaan tradisional, peperangan, interaksi dengan bangsa Barat, dan perjuangan kemerdekaan.<sup>6</sup> Kenyataan ini tidak pelak membuat Yogyakarta dilengkapi kelengkapan warisan budaya dan sejarah, dimulai dari bangunan bersejarah, istana tradisional, kebudayaan kraton (Jawa), kreativitas masyarakat yang menghasikan karya-karya seni berkualitas atau juga makanan-makanan-makanan yang merupakan hasil akulturasi budaya. Khusus untuk hal yang disebut terakhir Yogyakarta di kenal sebagai Kota Gudeg.

---

Ia melihat budaya yang sudah menjadi komoditas sudah tidak bisa didefinisikan lagi secara jelas, Yogyakarta 16 Januari 2013.

<sup>5</sup> Fenomena yang terjadi pada masa pasca-modernisme adalah pemutarbalikkan sesuatu yang awalnya dianggap luhur menjadi tidak lebih dari sesuatu yang “biasa” saja. Ini erat kaitannya dengan budaya konsumsi yang menempatkan segalanya sebagai komoditas. Kebudayaan misalnya, konsep abstrak ini dikristalkan melalui simbol-simbol dan kesan-kesan yang terlihat dipermukaan, kasat mata, dan bisa dibeli, serta kualitasnya dihargai sesuai dengan nilai uang yang dihasilkannya. Lihat Yasraf Amir Piliang, *Dia yang Dilipat: Tamasya Melampaui Batas-Batas Kebudayaan*. (Bandung: Jalasutra, 2004).

<sup>6</sup> Romantisme sejarah tentang Yogyakarta memiliki signifikansi penting dalam sejarah Indonesia. Mulai dari adanya kerajaan tradisional warisan kerajaan Mataram Islam, asal dari pahlawan Pangeran Diponegoro dalam Perang Jawa (1825–30), sebagai wilayah vorstenlanden, Ibu Kota Republik Indonesia masa Revolusi (1946–1949), dan masih banyak lagi.

Makanan tradisional yang terkenal di level nasional maupun internasional. Namun, gudeg bukanlah makanan hasil akulturasi antara dua budaya yang berbeda. Gudeg merupakan makanan yang berakar di dalam masyarakat Yogyakarta.<sup>7</sup> Pada konteks ini, yakni makanan hasil akulturasi antara dua budaya, akan sangat menarik membicarakan *rijsttafel*. Menurut Fadly Rahman, *rijsttafel* merupakan suatu sajian makan nasi yang dihidangkan secara spesial, lahir dari persentuhan budaya bangsa Eropa dengan Pribumi berupa makanan berat ala Pribumi yang digabungkan dengan konsumsi ringan menu Eropa.<sup>8</sup> Selanjutnya, keberadaan makanan ini berhubungan juga dengan turisme Indonesia pada masa kolonial karena *rijsttafel* menjadi salah satu manifestasi *mooi indie*. Dengan kata lain, hidangan ini adalah daya tarik wisata (komoditas) Hindia-Belanda bagi wisatawan mancanegara. Selain itu, keberadaannya juga merupakan simbol status, yang mana hanya sebagian kecil orang bisa menikmatinya. Oleh karena itu, *rijsttafel* hanya dihidangkan pada jamuan makan besar para petinggi kolonial atau

---

<sup>7</sup> Gudeg adalah jenis makanan “berat.” Terdiri dari nasi, gori (nagka muda) yang manis dan gurih, *krecek*, santan kental, dan dipadukan dengan beragam lauk pauk seperti telur, ayam, tahu serta tempe. Yang membuat gudeg unik tidak lain adalah gori yang menjadi bahan baku utama. Hingga saat ini belum ditemukan literatur tentang sejarah gudeg dalam arti yang mampu menelusuri asal-usul dan kapan makanan tersebut muncul selain spekulasi yang berasal dari cerita lisan masyarakat. Gudeg menurut asumsi umum adalah makanan tradisional masyarakat Yogyakarta.

<sup>8</sup> Fadly Rahman, *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870–1942*, (Jakarta: Gramedia, 2011), hlm. 8.

di hotel berbintang. Di Yogyakarta sendiri, hotel yang sering menyajikan *rijsttafel* sebagai menu utama adalah Hotel De Jogja dan Toegoe.<sup>9</sup>

Di samping kuliner hasil akulturasi dengan bangsa Barat, masyarakat Indonesia juga menyimpan kekayaan kuliner hasil pencampuran dengan keturunan Tionghoa. Siapa yang tidak kenal dengan *siaw may*, *kwetiaw*, *mie ayam*, *tofu* (tahu) dan *bakpau* adalah makanan dari etnis Tionghoa yang sudah berkembang di seluruh daerah. Keberadaannya sudah menjadi bagian integral masyarakat Indonesia pada umumnya dan Yogyakarta khususnya. Bahkan tahu sudah diproduksi sejak abad ke-10 di Nusantara.<sup>10</sup> Selain semua makanan tersebut, satu lagi jenis makanan yang populer dan menjadi semacam identitas khas Kota Yogyakarta, makanan itu adalah Bakpia. Realitas yang terjadi seperti ini, tidak hanya terjadi di Kota Yogyakarta tetapi hampir di seluruh wilayah nusantara dalam lingkup teritorial dan administratif yang disebut kota. Kota yang bersifat heterogen memungkinkan terjadinya pertemuan berbagai budaya dan lapisan sosial di dalamnya.<sup>11</sup>

Sebetulnya jika menempatkan Yogyakarta dalam lingkup provinsi, makanan khas daerah ini banyak sekali, tidak hanya bakpia. Sebagai contoh

---

<sup>9</sup> *Ibid*, hlm. 59.

<sup>10</sup> [http://historia.co.id/artikel/budaya/1304/Majalah-Historia/Sejarah\\_tahu,\\_tahu\\_Sejarah](http://historia.co.id/artikel/budaya/1304/Majalah-Historia/Sejarah_tahu,_tahu_Sejarah), diunduh pada tanggal 06 Juni 2014, pukul 11.00 WIB.

<sup>11</sup> Abdurrachman Surjomihardjo, "Rekonstruksi Sejarah Kota Melalui Perkembangan Tiga Jalur Pranata Sosial" dalam T. Ibrahim Alfian dkk. (ed), *Dari Babad Sampai Hikayat Sampai Sejarah Kritis*, (Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 1992), hlm. 256-270.

*geplak* dari Bantul, *tiwul* dari Gunung Kidul, *gaplek* Kulonprogo, salak Pondoh dari Sleman dan sebagainya. Namun satu yang hal membedakan, makanan-makanan tersebut adalah hasil diversifikasi hasil pertanian di pedesaan. Berupa peningkatan mutu komoditas pertanian supaya memiliki nilai jual lebih tinggi. Juga semua makanan tersebut diklaim sebagai makanan khas tradisional masyarakat daerah. Sementara itu bakpia, makanan “impor” ini tumbuh dan mapan di jantung ibu kota provinsi, kota Yogyakarta. Hal ini menjadi salah satu ciri khas budaya perkotaan, yang mana sektor ekonominya sudah lepas sama sekali dari pertanian.<sup>12</sup>

Dari sudut pandang ekonomi, bakpia merupakan sebuah unit usaha skala kecil yang berada di sebuah kampung yang sudah tidak menjadikan pertanian sebagai tulang punggung ekonomi masyarakatnya. Aktivitas ekonomi di luar pertanian ini erat kaitanya dengan budaya perkotaan yang berorientasi pada wiraswasta.<sup>13</sup> Secara kebahasaan wiraswasta ini merupakan alih bahasa dari bahasa Inggris *entrepreneur* yang memiliki berbagai pengertian. Pengertian ini merujuk pada orang-orang yang memiliki kemampuan dan sikap yang mandiri, kreatif, inovatif, dan berani menanggung resiko rugi.<sup>14</sup> Jika dilihat dari perspektif

---

<sup>12</sup> Kuntowijoyo, *Metodologi Sejarah Edisi Kedua*, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2003), hlm. 62-63.

<sup>13</sup> *Wira* artinya prajurit yang berani dan *swasta* artinya berdiri sendiri. Lihat Djoko Suryo, “Sektor Swasta dalam Perspektif Sejarah”, dalam *Jurnal Prisma*, 1986, hlm. 26.

<sup>14</sup> McClelland memberikan pengertian bahwa *entrepreneur* adalah jiwa yang dimiliki orang-orang yang berani mengambil resiko dan mahir dalam

institusi bakpia termasuk ke dalam industri rumah tangga. Industri yang mendasarkan pada efisiensi dan tenaga kerja. Hans Dieters Evers menyebutnya *one-man enterprise*.<sup>15</sup> Hal ini sejalan dengan bakpia, dalam menjalankan usahanya, si pengusaha yang berstatus pemilik sekaligus ahli pembuat produk juga terjun ke lapangan untuk memasarkan dan mendistribusikannya.

Selanjutnya, jika mencoba memasukkannya pada konteks historis, dan dalam tataran tertentu konteks sosio-kultural bakpia adalah sebuah produk olahan makanan yang dimiliki sebuah komunitas. Secara historis bakpia adalah makanan “impor” dari negeri Cina yang dibawa oleh para imigran Tionghoa pada dekade awal abad ke-20. Bakpia ini konon sudah ada sejak tahun 1930.<sup>16</sup> Dimiliki oleh keluarga-keluarga pedagang Tionghoa yang banyak menempati pusat Kota Yogyakarta.

Jenis makanan ini awalnya bukanlah makanan komersil, juga bukan makanan yang bernilai kultural seperti kue keranjang yang sering menjadi kue dalam perayaan Imlek. Posisinya adalah sebagai pelengkap dari kue keranjang tersebut dan sebagai *snack* keluarga.<sup>17</sup> Namun kesulitan ekonomi beberapa keluarga Tionghoa barangkali adalah faktor yang bisa memengaruhi makanan ini

---

mengkoordinasi kegiatan ekonomi. Djoko Suryo, “Sektor Swasta dalam Perspektif Sejarah” *Ibid*, hlm. 26.

<sup>15</sup> Hans-Dieter Evers, “Ekonomi Bayangan, Produksi Subsisten, dan Sektor Informal: Kegiatan Ekonomi di Luar Jangkauan Pasar dan Negara”, dalam Jurnal *Prisma* no. 5 tahun 1991, hlm. 28.

<sup>16</sup> *Exploring Jogja*, edisi 7.

<sup>17</sup> Wawancara dengan Hartoyo, 30 September 2013, pemilik Bakpia 55, pukul 10.15 WIB, di Pathuk

menjadi dikomersilkan. Mengingat, relevansinya dengan konteks waktu tahun 1930-an pada saat Hindia-Belanda mengalami depresi ekonomi. Pada masa ini, seperti sudah diulas Yudi Prasetyo, aktivitas ekonomi perdagangan orang-orang Cina (Tionghoa-pen) di Yogyakarta mengalami kemunduran. Kemunduran ini selain disebabkan faktor internal yang terkait “nafsu berspekulasi” juga karena faktor eksternal, yaitu persaingan bisnis dan Depresi Ekonomi 1930. Pengaruh ini jelas terlihat terhadap para pedagang yang mengalami penurunan penghasilan dan penurunan status. Dari seorang distributor menjadi pedagang eceran dan dari pemilik toko kolontong besar menjadi pedagang pasar.<sup>18</sup>

Di samping itu, perubahan bakpia menjadi semakin komersil juga bisa dikaitkan dengan konteks historis Revolusi Fisik. Asumsi ini muncul dari keterangan bahwa ada salah satu pabrik bakpia yang didirikan tahun 1948 (Bakpia 75). Dalam sejarah politik Indonesia, tahun 1948 bertepatan dengan tahun ketika Belanda melakukan agresi militer ke II ke Indonesia. Khusus daerah Yogyakarta terjadi pula aksi gerilya yang dipimpin oleh Jendral Sudirman. Kondisi perekonomian Indonesia masa Revolusi (1945-1950) mengalami masa-masa sulit. Tidak terkecuali Yogyakarta, infrastruktur ekonomi yang rusak, seperti irigasi, lahan-lahan pertanian, dan pasar-pasar karena perang berpengaruh terhadap perekonomian masyarakat Yogyakarta.<sup>19</sup>

---

<sup>18</sup> Yudi Prasetyo, “Aktivitas Ekonomi Perdagangan Orang Cina Di Kota Yogyakarta”, *Skripsi Jurusan Ilmu Sejarah FIB UGM: 2008 Yogyakarta*, hlm 72–73

<sup>19</sup> M. C. Ricklefs, *Sejarah Indonesia Modern*, (Yogyakarta : Gadjah Mada University Press, 2005), hlm. 349.



## B. Permasalahan dan Pertanyaan Penelitian

Bakpia adalah kue berbentuk bulat pipih. Bahan bakunya tepung terigu, kacang hijau, gula. Kemasannya di bungkus oleh karton yang berbentuk kotak. Kue ini mempunyai isi, biasanya isinya adalah kacang hijau manis karena telah diberi gula. Kue ini sebenarnya berasal dari negeri Cina, aslinya bernama *Tou Luk Pia*, berasal dari bahasa mandarin yang artinya adalah kue pia (kue) kacang hijau.<sup>20</sup> Bakpia mulai diproduksi di kampung Pathuk Yogyakarta, sejak sekitar tahun 1930-an (Bakpia 55). Waktu itu masih diperdagangkan secara eceran, dikemas dalam besek tanpa label dengan peminat yang masih terbatas. Kemasan bakpia kemudian berkembang hingga mengalami perubahan menjadi kertas karton yang disertai label tempelan.<sup>21</sup> Saat ini bakpia sudah berkembang pesat. Baik itu perkembangan yang terkait modifikasi produk, dari mulai rasa, isi, dan kualitas maupun perkembangan skala usahanya. Untuk skala usaha beberapa pabrik bakpia sudah tergolong usaha menengah yang memiliki manajemen semi-modern; memiliki tenaga kerja dengan spesifikasi tertentu.

Dengan mengacu kepada latar belakang dan permasalahan yang telah dipaparkan di atas, menarik untuk mengkaji dinamika makanan ini dari awal kemunculannya hingga menjadi makanan khas kota Yogyakarta saat ini. Kajian tersebut meliputi proses historis yang melibatkan aspek spasial dan temporal, beserta tentu saja sektor ekonomi masyarakat kota. Oleh sebab itu, fokus

---

<sup>20</sup> Drs. Teo Sudarman dkk., Kamus Cina- Mandarin, (Surabaya: Appolo, 1993), hlm. 213.

<sup>21</sup> Diunduh dari [www.bakpia25.com](http://www.bakpia25.com) pada tanggal 6 april 2011 pukul 19.23

penelitian ini adalah menelusuri Bakpia sebagai makanan khas yang berasal dari Pathuk, sebuah Unit usaha berskala kecil yang memiliki kemandirian untuk berkembang dan menjadi *brand* khas Kota Yogyakarta, dan Bakpia, baik itu sebagai makanan yang berasal dari budaya campuran maupun makanan yang mempunyai nilai sebagai komoditas, khususnya industri pariwisata.

Pertanyaan-pertanyaan penelitiannya berkisar pada:

1. Sejak kapan keahlian membuat bakpia ini dimiliki oleh masyarakat pathuk?
2. Mengapa bakpia menjadi komoditas usaha bagi masyarakat di Pathuk?
3. Bagaimana proses bakpia bertahan sebagai usaha kecil hingga menjadi makanan khas Yogyakarta dan menyebar hampir ke seluruh wilayah Yogyakarta?
4. Bagaimana posisi penting Bakpia sebagai komoditas ekonomi industri pariwisata?

### **C. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup spasial penelitian ini adalah daerah Pathuk, sebuah perkampungan di pusat kota Yogyakarta sebagai sebuah kesatuan produksi yang mana pabrik-pabrik Bakpia berada.

Selanjutnya, ruang lingkup temporal penelitian ini mengambil rentang waktu 1948–2012. Tahun 1948 dipilih sebagai batasan awal karena tahun ini pabrik Bakpia Pathuk 75 awal berdiri dan mulai memasarkan produknya di sekitar kota Yogyakarta. Tahun 2012 sendiri dipilih karena pada tahun tersebut pabrik-

pabrik di Pathuk sudah mulai menerima bantuan pemerintah berupa modal usaha, pelatihan teknis, dan manajemen usaha serta promosi.<sup>22</sup> Pada tahun ini pula usaha-usaha Bakpia mengalami perkembangan sangat pesat terkait kuantitas dan semakin diakui sebagai *oleh-oleh* khas Kota Yogyakarta.<sup>23</sup>

#### **D. Tujuan Penelitian**

Hakikat utama sejarah adalah merekonstruksi masa lalu. Oleh sebab itu, penelitian ini secara umum bertujuan mengungkap hal-ikhwal peristiwa yang dialami manusia dalam ruang dan waktu tertentu. Dengan mengacu kepada latar belakang dan permasalahan yang telah dipaparkan, tujuan penelitian ini adalah mengkaji sejarah wirausaha Bakpia yang menjadi makanan daerah Pathuk yang diawali oleh bakpia 55 sampai banyak bakpia Pathuk lainnya; bakpia Pathuk 75, bakpia Pathuk 25, bakpia Pathuk Sonder dan sebagainya.

Penelitian ini hendak menulis sejarah sosial-ekonomi masyarakat kota dengan usaha kecil bakpia sebagai fokus kajian. Karya sejarah tentang usaha kecil masyarakat sebuah kota sepertinya belum banyak yang dikaji oleh sejarawan,

---

<sup>22</sup> Laporan Diskoperindag Kota Yogyakarta, “Proyek Bimbingan dan Pengembangan Industri Kecil”, (Yogyakarta: Diskoperindag, 2000, tidak diterbitkan).

<sup>23</sup> Diunduh dari *sindonews*, “Pemkot Yogya Buat Profil Industri Bakpia Patuk”, Jumat, 22 November 2013.

terutama industri makanan. Padahal sebagai sebuah produk makanan bakpia mempunyai arti yang sangat penting; sebagai ikon kota Yogyakarta dan sebagai salah satu sektor perekonomian utama masyarakat kota Yogyakarta.

### **E. Tinjauan Pustaka**

Penyusunan kerangka berfikir dalam penelitian ini tidak bisa lepas dari pustaka-pustaka yang dijadikan sumber referensi. Sumber-sumber berupa buku yang sudah diterbitkan ataupun penelitian akademis (skripsi) berfungsi dalam banyak hal. Bisa menjadi inspirasi dalam hal tema, metodologi penelitian, atau bisa juga menjadi titik tolak yang membedakan penelitian ini dengan referensi yang di tinjau.

*Pertama*, Karya berjudul *Kota-Kota di Jawa: Identitas, Gaya Hidup dan Permasalahan Sosial*.<sup>24</sup> Buku ini berisi artikel-artikel mengenai sejarah kota dari semua sudut pandang. Pembahasan mengenai identitas kota memberi banyak informasi dalam penguatan pemahaman dinamika sejarah-kota-kota di Jawa. Faktor-faktor budaya yang berbenturan dengan modernisasi di satu sisi, bersama berubahnya orientasi pandangan masyarakat di sisi lain, ternyata berpengaruh terhadap tumbuhnya masalah-masalah baru. Seperti kesempatan kerja, kepadatan penduduk, dan identitas kota itu sendiri. Penelitian ini berusaha mencoba

---

<sup>24</sup> Sri Margana, M. Nursam (peny), *Kota-Kota di Jawa: Identitas, Gaya Hidup dan Permasalahan Sosial*, (Yogyakarta: Penerbit Ombak, 2010).

mengambil celah dari buku tersebut berupa tidak adanya bahasan yang fokus terhadap sejarah industri kecil di perkotaan.

*Kedua*, Majalah *Prisma* yang bertema “Wiraswasta Indonesia: Adakah Mereka?” sangat relevan dalam beberapa hal. *Pertama*, dengan mengangkat wacana kewirausahaan artikel-artikelnya mengkaji mengapa kewiraswastaan di Indonesia mandeg. Hal menarik dalam artikel yang berjudul “Kewiraswastaan dan Perkembangan Ekonomi Indonesia” karya John Roepke mengemukakan bahwa hal itu disebabkan, walau secara implisist, bukan karena orang pribumi tidak mempunyai jiwa kewirausahaan. Akan tetapi, karena kesempatan bantuan pemerintah terhadap sektor ini kurang. Baik itu bantuan yang berkaitan dengan proteksi, modal, maupun pelatihan-pelatihan kewirausahaan. Tidak mengherankan perkembangan *home industry* berjalan dalam jalurnya sendiri.<sup>25</sup>

*Ketiga*, skripsi berjudul “Dari Ekonomi Informal ke Ekonomi Formal: Mochi Sukabumi Pada 1964-2009” karya Muhammad Iqbal Awaludien menjadi titik tolak untuk penelitian ini.<sup>26</sup> Dalam pembahasannya, mochi sebagai makanan khas kota Sukabumi menjalani proses yang cukup panjang sampai diakui sebagai makanan khas Kota Sukabumi. Berawal dari makanan keluarga yang diwariskan turun temurun, hingga menjadi komoditas yang komersil dan menjadi identitas utama kota. Perbedaannya, jika Muhammad Iqbal melihat mochi dalam pengertian sosial-ekonomi dan menempatkannya sebagai industri kecil informal-

---

<sup>25</sup> *Prisma*, No. 9 Oktober 1978, hlm. 66-82.

<sup>26</sup> Muhammad Iqbal Awaludien, “Dari Ekonomi Informal ke Ekonomi Formal: Mochi Sukabumi pada 1964-2009”, *Skripsi Jurusan Ilmu Sejarah FIB UGM: 2012 Yogyakarta*. Hlm 61–62.

formal, penelitian ini lebih berfokus pada lahirnya produk makanan dan hubungannya dengan industri pariwisata kota Yogyakarta.

Buku selanjutnya adalah karya Fadly Rahman yang berjudul *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial, 1870-1942*. Secara spesifik buku ini menarasikan sejarah kuliner yang muncul akibat perpaduan dari kebudayaan yang berbeda, yaitu budaya Eropa dan Pribumi. Pertemuan antara kebudayaan yang berbeda mampu menghasilkan produk budaya yang unik, yang berbeda dengan budaya aslinya. Meskipun begitu, unsur-unsur budaya penopangnya dari keduanya tidak hilang sama sekali bahkan menyatu sehingga menghasilkan budaya baru. Meminjam istilahnya Djoko Sukiman, Budaya Indis. Buku ini berperan dalam penyusunan logika tentang bagaimana menarasikan sejarah kuliner yang masih langka dalam historiografi Indonesia. Mengingat, bakpia sendiri merupakan jenis makanan “impor” yang akhirnya dari Tiongkok yang pada perkembangannya bersentuhan dengan masyarakat Pribumi.

Terakhir, buku *Metodologi Sejarah* dari Kuntowijoyo berandil besar dalam penyusunan alur logika penelitian sejarah. Sejarah berkaitan dengan proses, karena itu sejarah berarti proses perubahan dari suatu kondisi menuju ke kondisi yang lain.<sup>27</sup> Buku ini juga memberikan banyak pemahaman dalam model penulisan sejarah. Sejarah kuliner sendiri karena itu, berusaha ditempatkan pada sejarah kota. Hal ini disebabkan bakpia secara integral masuk ke dalam aspek

---

<sup>27</sup> Kuntowijoyo, *Metodologi Sejarah Edisi Kedua*, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2003), hlm. 84.

ekonomi perkotaan dan “diklaim” oleh masyarakat kota Yogyakarta sebagai sebuah citarasa asli Yogyakarta.

## **F. Metode dan Sumber**

Penulis mengambil judul Antara Kemandirian dan Ketergantungan: Dinamika Sosial Ekonomi Bakpia Pathuk Yogyakarta 1948 - 2012 karena tulisan mengenai sejarah kuliner di Yogyakarta dalam konteks sejarah Indonesia masih sangat sedikit.

Kendati demikian, sebagai satu tulisan sejarah maka akan menggunakan metode sejarah<sup>28</sup> dengan langkah – langkah sebagai berikut :

- a) Mencari materi untuk dikerjakan/mencari sumber informasi ( *Heuristik* )

Pegumpulan sumber dilakukan terlebih dahulu dengan mencari narasumber berdasarkan kategorisasi yang relevan dengan penelitian, yaitu para pemilik bakpia, individu-individu yang terkait dengan bakpia, dalam hal ini tukang becak, preman, pedagang kaki lima, pemilik toko oleh-oleh, wisatawan. Adapun pemilihan sumber lisan selain para pemilik bakpia, dimaksudkan untuk mencari informasi tentang bakpia dari sudut pandang yang lain. Disamping itu, sumber-sumber lisan tersebut pun akan bermanfaat untuk melihat posisi penting bakpia untuk kehidupan mereka

---

<sup>28</sup> Metode sejarah menurut Garraghan, dapat diartikan sebagai sebuah bagian penting yang sistematis dan aturan – aturan yang dibentuk untuk tujuan membantu secara efektif dalam mengumpulkan sumber – sumber material sejarah, menilai sumber– sumber tersebut secara kritis dan memberikan sebuah sintesis ( umumnya dalam bentuk tertulis ) dari hasil pencarian yang dicapai. Mengenai ini lihat Gilbert J. Garraghan. *A Guide to Historical Method*, (New York, Fordham University Press,1957), hlm. 33.

yang merepresentasikan kehidupan ekonomi kota Yogyakarta dalam lingkup industri pariwisata. Selanjutnya, pengumpulan sumber sekunder dibutuhkan dari majalah ataupun jurnal-jurnal yang secara khusus membahas fenomena sosial-ekonomi masyarakat. Bisa disebutkan di sini adalah jurnal prisma yang banyak membahas tentang ekonomi informal, ekonomi golongan masyarakat lemah, dan ekonomi perkotaan. Pengumpulan sumber juga melibatkan data-data dari pemerintah tentang industri kecil menengah kota Yogyakarta, koran lokal, aartikel-artikel dari internet, dan tentu saja buku-buku sejarah yang relevan dengan skripsi ini.

- b) Penilaian terhadap materi/ sumber dari sudut pandang nilai, bukti (*Critism*), tahap ini dikenal sebagai kritik sejarah.

Kritik sejarah atau verifikasi menyangkut pemilihan sumber-sumber yang relevan. Tidak hanya itu verifikasi juga terkait pengujian kaslian sumber secara internal dan eksternal. Verifikasi internal dilakukan dengan cara menyeleksi sumber-sumber yang didapatkan dari penelitian, baik berupa sumber lisan maupun tulisan, mana yang relevan mana yang tidak untuk menjelaskan peristiwa sejarah. Hal ini bisa dilakukan melalui mengomparasikan antara fakta yang didapatkan dari sejarah lisan dan fakta yang berasal dari buku ataupun dokumen pemerintah. Sehingga akhirnya bisa diambil satu fakta yang akan digunakan untuk memperkuat penulisan sejarah.

- c) pernyataan resmi atas penemuan heuristik dan kritik, yang termasuk dalam tahap ini adalah kumpulan – kumpulan data sejarah dan presentasi yang



diberikan (umumnya dalam bentuk tertulis), dimana disinilah akan muncul kebenaran objektif dan signifikan.

Tahap ini dikenal juga dengan interpretasi sejarah. Tahap ini merupakan hasil dari verifikasi atau kritik sumber. Pada tahap interpretasi fakta disusun (rekonstruksi) dalam bentuk tulisan. Tulisan ini merupakan produk akhir daripada penelitian sejarah.

Adapun pengumpulan data akan dilakukan dengan cara penelitian:

1. Kepustakaan ( *Library Research* )

Cara penelitian dengan metode ini memusatkan pencarian pada sumber-sumber pustaka, yakni dengan mengambil, menelaah, dari buku – buku, koran, atau pun literatur – literatur lain yang berhubungan dengan tema yang akan dikerjakan. Diantaranya, data-data dari Diskoperindag kota Yogyakarta diperlukan untuk mengetahui perkembangan *home industry* ini. Selanjutnya, yang paling penting harus dilakukan dalam pencarian sumber adalah akses masuk ke arsip pemerintah kota Yogyakarta. Hal ini dilakukan untuk mencari data-data penduduk, pendapatan masyarakat, serta pendapatan kelurahan. Dalam hal ini kampung Pathuk sebagai sentra industri bakpia.

Penelitian ini juga akan memanfaatkan majalah atau surat kabar lokal atau nasional yg khusus memberitakan tentang bakpia dan tidak harus informasi tentang bakpia saja, informasi tentang kota Yogyakarta pada rentang waktu 1948-2012 akan sangat diperlukan untuk memperkuat fakta-fakta dalam proses penulisan sejarah bakpia di kota Yogyakarta.

## 2. Wawancara ( *interview* )

Wawancara berguna untuk menggali memori kolektif masyarakat. Karena selain sebagai salah satu metode sejarah lisan, wawancara dalam sebuah penelitian sejarah juga dapat digunakan untuk menambah kekayaan eksplanasi. Oleh sebab itu, menggali sumber lisan dari para pemilik pabrik adalah hal mutlak dalam penelitian ini, karena akan mampu menggali informasi mengenai latar belakang pendirian usahanya, dari mana mereka mendapatkan keahlian itu, menceritakan pengalamannya dalam usaha ini, dan sebagainya.

Dari dua metode di atas masih harus dilakukan verifikasi (kritik sejarah) untuk memenuhi autentik tidaknya serta kredibilitasnya. Langkah selanjutnya adalah interpretasi yakni terdiri dari analisis dan sintesis<sup>29</sup>, dari hasil interpretasi inilah akan ditemukan fakta-fakta. Fakta-fakta inilah yang kemudian menjadi bahan penulisan dan siap disajikan dalam tulisan yang sistematis.

## G. Sistematika Penulisan

Tulisan sejarah tidak bisa terlepas dari periodisasi. Sebagai sebuah konsep dari sejarawan, periodisasi adalah elemen penting, bahkan sangat penting dalam eksplanasi sejarah.<sup>30</sup> Dalam sistematika ini, periodisasi diharapkan bisa menjelaskan proses, lebih memberikan kejelasan, tepatnya mengenai

---

<sup>29</sup> Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*, (Yogyakarta : Bentang Pustaka, 2005), hlm. 98 – 104.

<sup>30</sup> Kuntowijoyo, *Penjelasan Sejarah: Historical Explanation*, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2008), hlm. 22.

perkembangan unit-unit historis beserta pergeserannya dalam sebuah interval waktu.<sup>31</sup>

Tiap bab mempunyai fokus yang berbeda-beda tentu saja. Bab-bab itu akan mewakili satu aspek sebagai fokus. Hal ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa interval waktu pada penelitian ini relatif pendek. Jadi, ada kecenderungan melebar dalam ruang, selain memanjang dalam waktu. Isi penelitian terdiri dari lima bab. Rinciannya adalah sebagai berikut:

Bab I, berisi deskripsi mengenai bakpia sebagai sebuah industri dan produk di kota Yogyakarta yang dilengkapi pula dengan interpretasi mengenai sejarah awal makanan ini. Secara teknis bab ini adalah bab yang berisi latar belakang dan permasalahan, pertanyaan penelitian, ruang lingkup, tujuan penelitian, metode dan sumber, tinjauan pustaka, dan sistematika penulisan.

Bab II, berisi introduksi mengenai sejarah Kota Yogyakarta beserta sejarah perkembangan ekonominya secara periodik. Di samping itu, akan dipaparkan juga mengenai kondisi geografis, keadaan sosial-ekonomi masyarakat Yogyakarta pada masa kontemporer.

Bab III, menyajikan sejarah pendirian industri-industri bakpia di Kampung Pathuk. Narasi mengenai awal pabrik-pabrik ini berdiri, latar belakang pendirian, perkembangan, dan terkait posisi sosial-ekonominya didalam masyarakat. Baik itu masyarakat kampung Pathuk sendiri maupun lingkup yang lebih luas, yaitu masyarakat Kota Yogyakarta sampai makanan ini menjadi sektor utama ekonomi masyarakat kota.

---

<sup>31</sup>Sartono Kartodirdjo, *Pemikiran dan Perkembangan Historiografi Indonesia: Suatu Alternatif*, (Jakarta: PT. Gramedia, 1982), hlm. 31.

Bab IV, fokus bab ini adalah eksplanasi yang menyangkut relevansi antara industri bakpia dan industri pariwisata di Yogyakarta.

Bab V, adalah kesimpulan yang menghubungkan keseluruhan isi dari semua bab. Keterkaitan-keterkaitan interpretasi antara unit-unit historis yang ada didalamnya.