

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Dasar Pemikiran

Setiap kawasan di Nusantara memiliki budaya yang berbeda, baik dari hal yang bersifat abstraksi pengetahuan, fisik arsitektur bangunan, pakaian, hingga makanan. Indonesia merupakan salah satu negara yang mempunyai keunikan pada keberagaman kulinernya. Kuliner di Indonesia memang cukup terbilang kaya akan citarasa dan memiliki nilai seni pada saat proses pengolahannya. Seni pada proses pengolahan yang dimaksud adalah menggunakan berbagai perkakas masak yang tradisional, cara memasak yang tradisional, dan cara penyajian yang khas diatas mangkuk kecil.

Jejak kuliner Indonesia sangat mungkin untuk ditelusuri. Berbagai literatur sejarah seperti laporan perjalanan para penjelajah dunia banyak menggambarkan tentang kebiasaan kuliner Indonesia sejak masa kerajaan. Hal ini tentunya memunculkan hipotesa bahwa masyarakat Indonesia kuno sudah mengenal berbagai cara untuk mengolah makanan. Kabupaten Pemalang merupakan salah satu kabupaten yang memiliki panganan khas hasil olahan turun temurun. Dalam mengolah makanan, masyarakat Kabupaten Pemalang mengenal sebuah jenis panganan nasi yang bernama "Nasi Grombyang".

Nasi Grombyang adalah sebuah sajian yang telah ada sejak lama dan menggunakan resep turun menurun serta menggunakan alat memasak tradisional saat mengolahnya. Nasi Grombyang ialah makanan yang sekilas mirip dengan perpaduan antara soto dan rawon. Kuahnya berwarna coklat pekat karena menggunakan banyak sekali rempah-rempah sebagai pemberi citarasa pada kuahnya.

Cara penyajiannya pun unik, dimana porsi kuah lebih banyak dibandingkan dengan porsi nasi dan dagingnya sehingga ketika disajikan terlihat seperti bergoyang-

goyang, yang dalam bahasa Jawa disebut ‘Grombyang’. Karena hal itulah, makanan khas Pemalang ini dinamakan Nasi Grombyang. Ramuan pada menu ini terdiri dari nasi, irisan daging dan kuah, disajikan dalam mangkuk kecil dan dilengkapi sate daging sapi dan serundeng yang telah diolah sehingga menambah lezat dari Nasi Grombyang.

Citarasa yang ada di dalam makanan menunjukkan identitas suatu bangsa. Hal tersebut dikarenakan ciri khas suatu kuliner sejatinya diuntungkan dengan citarasa yang sedap karena didukung dengan bumbu-bumbu yang berkualitas seperti adanya rempah-rempah yang terdapat di suatu negara. Kuliner sendiri merupakan konsep tentang makanan. Kuliner juga dianggap sebagai elemen dari kebudayaan, yang berkaitan dengan akar historis, kolonialisme, mitos, agama, dan nilai suatu masyarakat.

Kabupaten Pemalang merupakan salah satu Kabupaten yang terletak di Jalur Pantai Utara atau Pantura, Provinsi Jawa Tengah. Kabupaten Pemalang memiliki 14 Kecamatan dan 222 Kelurahan/Desa. Secara administratif, Kabupaten Pemalang berbatasan langsung dengan Laut Jawa di sebelah Utara, Kabupaten Pekalongan di sebelah Timur, Kabupaten Purbalingga dan Kabupaten Banyumas di sebelah Selatan, dan Kabupaten Tegal di sebelah Barat.

Kabupaten Pemalang memiliki daya tarik yang perlu untuk dikembangkan, yaitu makanan atau kuliner khas Kabupaten Pemalang. Sejatinya, makanan ialah salah satu komponen yang selalu dibutuhkan oleh manusia. Di Kabupaten Pemalang sendiri, Nasi Grombyang menjadi salah satu kuliner khas yang diandalkan. Keunikan citarasa khas Kabupaten Pemalang dapat direpresentasikan dalam semangkuk Nasi Grombyang karena penggunaan perkakas yang tradisional, cara memasak yang turun-temurun, penyajian yang khas, serta penamaan yang sesuai dengan karakteristik penyajian dari kuliner Nasi Grombyang. Semua masyarakat Kabupaten Pemalang pasti mengetahui

bagaimana cara pembuatan Nasi Grombyang. Akan tetapi, tidak semua masyarakat Kabupaten Pemalang mampu menghasilkan citarasa lezat pada kuliner unik satu ini saat diperjual-belikan.

Dahulu saat tahun 1960-an, alun-alun Pemalang menjadi tempat favorit para penjual Nasi Grombyang untuk berkeliling menjual dagangannya. Namun kini para pedagang tersebut tak lagi menampakkan dirinya untuk berjualan Nasi Grombyang. Sehingga dari sekian banyak penjual Nasi Grombyang di zaman dahulu, hanya tersisa beberapa saja yang sampai sekarang masih eksis berjualan Nasi Grombyang yaitu Warso, Waridin, dan Dwi.

Salah satu penjual Nasi Grombyang itu bernama Warso. Warso sudah berjualan Nasi Grombyang bersama pamannya sejak tahun 1978 dan terus konsisten dalam mempertahankan dagangan miliknya hingga Warso dapat mendirikan kiosnya sendiri pada tahun 1992. Sebelum menetap di kios seperti sekarang, Warso sama seperti dengan pedagang Nasi Grombyang lainnya, menjajakan dagangannya dengan berkeliling di sekitaran alun-alun Pemalang atau beberapa daerah lainnya di Pemalang.

Mengetahui eksistensi Nasi Grombyang Warso yang telah berdiri sejak 1978 merupakan hal yang menarik bagi peneliti. Di satu sisi, makanan bukan hanya sekedar soal kenikmatan yang tersaji melalui menu yang berada pada meja makan atau hanya sekedar membuat perut menjadi kenyang. Dengan makanan tentunya kita akan belajar lebih dalam mengenai latar belakang bagaimana ciri khas suatu daerah yang menjadi model untuk melihat pola-pola pembentukan kuliner, yang mana kondisi di setiap daerah disesuaikan dengan kondisi geografis serta kehidupan masyarakatnya.

Yang membedakan antara penelitian sejenis yaitu penelitian Fitri (2019) dengan penelitian yang akan peneliti lakukan ialah topik pembahasan yang diangkat. Penelitian terdahulu lebih banyak membahas mengenai pendapatan dari penjualan Nasi

Grombyang terhadap pertumbuhan ekonomi. Yang mana dalam konteks ini metode penelitian yang digunakan ialah kuantitatif.

Tujuannya pun berbeda-beda, yaitu untuk menganalisis pengaruh harga, kualitas produk, dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan konsumen (Fitri, 2019). Sedangkan penelitian yang dilakukan kali ini ingin membahas lebih mendetail terkait dengan strategi Warso dalam mempertahankan eksistensi Nasi Grombyang miliknya di Kabupaten Pemalang. Penelitian ini akan membahas mulai dari perjuangan awal Warso merintis usaha tersebut, hingga Warso dapat mendirikan kios sendiri.

Nasi Grombyang Warso sendiri dapat dikatakan sebagai *icon* kuliner khas Kabupaten Pemalang, karena Warso merupakan generasi kedua yang berjualan. Keluarga Warso yaitu pamannya merupakan pelopor Nasi Grombyang sehingga Warso sangat menjaga keaslian rasanya. Selain itu, Nasi Grombyang Warso juga selalu menjadi tiga teratas dalam beberapa website yang merekomendasikan nasi grombyang ternikmat di Kabupaten Pemalang. Dilihat dari cara pembuatannya, semua di masak dengan menggunakan kayu bakar, sedangkan beberapa penjual yang lain sudah menggunakan kompor. Dan menurut peneliti hal tersebut tentunya berpengaruh terhadap citarasa. Peneliti juga tertarik meneliti Nasi Grombyang milik Warso karena Warso dapat menjual Nasi Grombyang dalam jumlah porsi yang terbilang banyak, di mana setiap harinya dapat menghabiskan rata-rata 80kg daging sapi.

B. Pembatasan dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Dalam penyusunan karya ilmiah, pembatasan masalah merupakan hal penting untuk memberikan arahan yang tepat agar penelitiannya tidak keluar dari permasalahan yang diteliti. Pembatasan masalah pada penelitian mengacu pada dua aspek, yaitu aspek spasial (ruang) dan aspek temporal (waktu). Pada penelitian ini, aspek spasial (ruang)

yang digunakan yaitu Alun-alun Kabupaten Pemalang. Hal ini dikarenakan penelitian yang dilakukan berlangsung di Alun-alun Kabupaten Pemalang, dengan melakukan wawancara terhadap Warso dan orang-orang terdekatnya yang terlibat.

Selain itu, peneliti juga akan mengunjungi kantor Pemkab (Pemerintah Kabupaten) Pemalang untuk melakukan beberapa sesi wawancara agar mendapatkan jawaban mengenai peran pemerintah dalam melestarikan kuliner khas Kabupaten Pemalang. Sedangkan untuk aspek temporal, batas temporal yang ditentukan yaitu dimulai tahun 1978 ketika Pak Warso mulai merintis usaha Nasi Grombyangnya dengan berjualan keliling alun-alun Kabupaten Pemalang.

Batasan akhir penelitian ini yaitu pada tahun 1992, ketika Warso berhasil merintis usahanya sampai dapat mendirikan kiosnya sendiri.

2. Perumusan Masalah

Dari dasar pemikiran diatas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengapa Nasi Grombyang Warso dapat dianggap sebagai *icon* kuliner di Kabupaten Pemalang?
2. Apa saja upaya yang dilakukan Warso dalam merintis penjualan Nasi Grombyang (1978-1986)?
3. Bagaimana strategi Warso dalam mempertahankan bahkan meningkatkan eksistensi Nasi Grombyang (1986–1992)?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merekonstruksi sejarah Nasi Grombyang Warso sejak merintis usahanya sampai dengan berhasil mempunyai kios sendiri.

2. Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini bisa dilihat dari dua sudut pandang. Meskipun secara teoritik tidak menghasilkan teori baru, tetapi penelitian ini diharapkan dapat menambah kajian tentang sejarah kuliner. Khususnya tentang Nasi Grombyang Warso mulai dari awal berdirinya sampai sekarang sudah menjadi kuliner ikonik Kabupaten Pemalang sehingga penelitian yang akan datang memiliki lebih banyak referensi mengenai Nasi Grombyang Warso.

Penelitian ini juga banyak membahas tentang awal mula terciptanya nasi Grombyang, proses pembuatan nasi Grombyang, dan pengembangan bisnis nasi Grombyang. Diharapkan melalui penelitian ini, masyarakat di luar wilayah Kabupaten Pemalang akan tertarik untuk berbisnis nasi Grombyang. Dengan menjamurnya bisnis nasi Grombyang diluar Kabupaten Pemalang, maka dapat semakin meningkatkan popularitas nasi Grombyang.

Topik ini merupakan topik yang ketersediaan referensinya masih minim sehingga penelitian terdahulu yang dijadikan sumber dalam penelitian ini masih terbatas. Peneliti melakukan penelitian ini dengan harapan dapat dijadikan referensi untuk penelitian-penelitian yang akan dilakukan mengenai pembahasan Nasi Grombyang Warso. Dengan adanya penelitian ini, akan menambah jumlah referensi sebagai bahan penyusunan penelitian tersebut baik ditingkat sekolah, lingkungan masyarakat, maupun di Prodi Pendidikan Sejarah Universitas Negeri Jakarta.

D. Kerangka Analisis

Secara etimologis kuliner adalah kata terapan dari “*culinary*”, yang berasal dari bahasa Latin “*culina*” yang berarti dapur (tempat memasak makanan). Menurut Utami, perbedaan kuliner dan makanan adalah kuliner merupakan proses memasak yang akan

menghasilkan makanan, sedangkan makanan adalah sumber energi bagi tubuh yang bisa berupa hasil dari proses memasak maupun tidak. Sedangkan persamaan antara kuliner dan makanan adalah sama-sama bisa menjadi simbol yang melambangkan sebuah identitas kebudayaan (Utami, 2018).

Kuliner sejatinya sudah menjadi kebutuhan seluruh manusia. Tanpa adanya makanan, maka kebutuhan diri manusia tidak dapat terpenuhi. Kuliner sendiri tentunya memiliki sejarah yang panjang, mulai dari sejarah bahan-bahan yang digunakan hingga tata cara pengolahannya. Namun kenyataannya kuliner di Indonesia tidak terlalu mengalami banyak perubahan. Contohnya seperti penyajian makanan pada masa kolonial dengan pasca kolonial hanya merubah tampilan luarnya saja, tapi tidak dengan citarasanya. Kuliner Indonesia memang sudah dikenal dengan citarasanya yang sangat khas.

Peneliti menemukan istilah yang mengarah pada sejarah kuliner ini di dalam salah satu buku yang dipilih sebagai sumber, yaitu buku “Mustikarasa : Resep Masakan Indonesia Warisan Soekarno”. Istilah “Hegemoni Selera” muncul dan digunakan untuk memperoleh ketetapan mengenai selera yang telah distandarkan secara ideal pada masa kolonial. Untuk meneguhkan identitas makanan khas Indonesia, isi buku ini merekonstruksi tatanan kuliner yang nantinya dapat digunakan sebagai bahan sumber penelitian.

Teori yang digunakan untuk mendukung penelitian historis kali ini, diantaranya yaitu Teori Strategi (Marrus, 2002), dan Teori Difusi Kebudayaan (Ratzel, 1844). Peneliti memilih teori-teori tersebut karena dianggap sesuai dan dapat digunakan untuk memperkuat sumber-sumber yang akan digunakan dalam penelitian ini. Marrus (2002:31) mengemukakan bahwa strategi merupakan suatu proses penentuan rencana para pemimpin puncak yang difokuskan pada tujuan jangka panjang organisasi disertai

dengan penyusunan cara atau upaya untuk mencapai tujuan. Dalam hal ini, teori strategi menurut Marrus dapat dikaitkan dengan upaya yang sudah dilakukan oleh Warso selaku pemilik usaha dalam mempersiapkan strategi yang terbukti sukses untuk mengembangkan usahanya sejak awal merintis sampai dengan mendirikan warung makannya sendiri.

Hal ini senada dengan apa yang dikemukakan oleh Quinn (1999:10) yaitu strategi merupakan salah satu bentuk atau rencana yang menggabungkan antara tujuan utama dan rangkaian tindakan dalam suatu organisasi menjadi suatu kesatuan yang utuh. Strategi yang disusun dengan baik nantinya dapat membantu dalam menyusun dan mengalokasi sumber daya yang dimiliki perusahaan agar dapat bertahan dan menjadi sesuatu yang unik. Strategi yang baik disusun berdasarkan kemampuan dan juga dibangun dari kelemahan perusahaan itu sendiri, serta antisipasi perubahan lingkungan.

Jika dikaitkan dengan topik penelitian yang dipilih, Warso dapat membentuk strategi dengan cara menggabungkan tujuan dari didirikannya usaha kuliner Nasi Grombyang dengan kebijakan yang Warso terapkan, serta langkah-langkah yang dilakukan dalam meningkatkan usaha Nasi Grombyang miliknya. Keterkaitan antara teori yang peneliti gunakan terhadap bisnis Nasi Grombyang Warso adalah Warso dapat menyusun strategi dari kelemahan usahanya, melihat target pasar, dan juga gerakan pesaing untuk mengantisipasi perubahan lingkungan. Dengan strategi ini, Warso dapat sukses mempertahankan eksistensi Nasi Grombyang miliknya.

Teori Difusi Kebudayaan menurut Ratzel (1844), didefinisikan sebagai pemindahan unsur suatu budaya terhadap budaya lain. Menurut Malinowski (1983: 27), pelaku dan unsur budaya berperan terhadap terjadinya difusi kebudayaan. Proses terbentuknya difusi dalam unsur budaya menurut Malinowski, diantaranya disebabkan

oleh migrasi masyarakat yang berpindah dari satu tempat ke tempat lainnya. Masyarakat yang berpindah tempat merupakan pelaku difusi kebudayaan dengan membawa unsur kebudayaan dari tempat yang lama ke tempat yang baru.

Menurut Anna Meigs, kuliner adalah hasil konstruksi budaya yang mengeksplorasi bagaimana makanan dan makan dapat dipahami sebagai suatu alat yang mampu menyatukan beragam organisme, baik fisiologis dan mistis, dalam kehidupan tunggal (Meigs, 1997: 95-106). Teori Anna Meigs ini juga memperkuat teori Difusi Kebudayaan yang peneliti pilih dalam penelitian ini.

Menurut Koentjaraningrat (1996: 152), hal tersebut terjadi pada saat sekelompok manusia bermigrasi menempuh jarak yang sangat jauh sehingga mereka membawa sesuatu yang berbeda, dan mereka pula yang menyebarkannya secara luas. Dari pernyataan ini, dapat dikaitkan juga dengan topik yang dipilih oleh peneliti. Nasi Grombyang memang salah satu kuliner khas Kabupaten Pematang Jaya.

Akan tetapi bahan yang digunakan untuk memperkaya rasa Nasi Grombyang seperti rempah-rempah tidak hanya berasal dari Kabupaten Pematang Jaya saja. Dalam hal ini, difusi kebudayaan dapat terjadi, seperti proses penyebaran rempah-rempah akibat adanya mobilisasi masyarakat luar ke dalam Kabupaten Pematang Jaya hingga memutuskan untuk bermukim dan menyebarkan rempah-rempah tersebut untuk digunakan dalam mengolah makanan khas daerah setempat.

Seperti yang dijelaskan oleh Wirdaningsih (2019) seorang dosen di Universitas Negeri Padang yang mengampu mata kuliah Antropologi dalam bukunya yang berjudul "*Antropologi Kuliner*", "bagaimanapun aspek-aspek yang terdapat di dalam kehidupan manusia pada akhirnya akan mempengaruhi kemunculan makanan, sehingga dapat juga dikatakan makanan merupakan bagian dari suatu fenomena kebudayaan yang terbentuk dari kebiasaan masyarakat saat mengonsumsi. Hal ini menjadikan kuliner sebagai

kebiasaan makan (*food habits*). Pola perilaku yang dipraktikkan secara berulang-ulang akan menghasilkan sebuah kebiasaan makan dan kebiasaan tersebut menjadikan manusia lebih menghargai, memahami, dan menganggap bahwa kuliner begitu berarti pada dirinya.”

E. Metode dan Bahan Sumber

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode historis. Yaitu suatu penelitian yang melewati analisis kritis terhadap rekam jejak masa lalu, merekonstruksi peristiwa yang imajinatif melalui data-data terkait dengan mengikuti tahapan heuristik, kritik sumber, interpretasi dan historiografi (Gottschalk, 1985).

Sebelum melakukan penelitian, peneliti tentunya harus menentukan terlebih dahulu metode penelitian apa yang akan digunakan. Pada dasarnya, metode penelitian ialah salah satu cara ilmiah guna mendapatkan data yang nantinya dimanfaatkan untuk mencapai tujuan penelitian. Cara ilmiah termasuk ke dalam salah satu kegiatan dalam penelitian yang memiliki ciri-ciri keilmuan, seperti rasional, empiris, dan sistematis.

Rasional ialah kegiatan dalam proses penelitian yang dilakukan dengan suatu proses yang logis sehingga dapat dijangkau oleh nalar manusia. Selanjutnya, empiris ialah cara yang dapat diamati oleh indera manusia seperti penglihatan dan pendengaran sehingga cara yang digunakan dapat diamati. Sedangkan sistematis ialah proses atau langkah-langkah yang dilakukan secara berurutan dan logis selama penelitian berlangsung.

Untuk metode yang digunakan dalam penelitian kali ini ialah metode penelitian historis. Penelitian historis sendiri memiliki tujuan untuk menemukan gagasan dan merekonstruksi masa lampau dengan mengumpulkan, mengevaluasi, memverifikasi, serta menyatukan beberapa bukti hingga membentuk bukti baru guna menegakkan fakta

untuk memperoleh kesimpulan yang kuat. Dengan kata lain, penelitian historis dilakukan untuk mendeskripsikan suatu peristiwa, tetapi bukan yang terjadi pada waktu penelitian berlangsung.

Adapun langkah-langkah yang harus dilakukan dalam penelitian historis, diantaranya yaitu:

1. Pemilihan Topik

Menurut Kuntowijoyo (2013), langkah pertama yang harus dilakukan dalam penelitian historis ialah pemilihan topik. Pemilihan topik harus didasari oleh aspek kedekatan emosional dan intelektual. Aspek kedekatan emosional dalam penelitian ini adalah karena peneliti memiliki ketertarikan terhadap sejarah kuliner, khususnya kuliner Nasi Grombyang. Secara geografis, peneliti merasa Kabupaten Pemalang berdekatan dengan lokasi kampung halaman peneliti. Secara sosial atau budaya, peneliti juga memahami mengenai Kabupaten Pemalang karena letak geografis yang dekat dengan kampung halaman peneliti.

Sedangkan aspek kedekatan intelektual dalam penelitian ini adalah karena peneliti menempuh pendidikan pada Prodi Sejarah sehingga meneliti tentang sejarah perkembangan Nasi Grombyang Warso sangat berkaitan dengan bidang keilmuan yang telah ditempuh oleh peneliti. Selain itu, peneliti telah melakukan studi literatur untuk memperdalam pengetahuan tentang kuliner Nasi Grombyang khas Pemalang.

2. Pengumpulan Sumber

Langkah kedua dalam penelitian historis ialah pengumpulan sumber atau heuristik. Pada tahap ini, peneliti mencari sumber-sumber atau informasi baik secara lisan maupun tulisan yang berkaitan dengan topik penelitian yang dipilih. Di tahap yang kedua ini, peneliti mencari sumber atau informasi mengenai sejarah Nasi Grombyang,

asal mula berdirinya usaha Nasi Grombyang Warso, dan upaya Warso dalam mempertahankan eksistensi dari Nasi Grombyang milik Warso.

Proses pencarian sumber dilakukan di Perpustakaan Nasional yang berada di Jl. Medan Merdeka Selatan No. 11, RT. 11/ RW. 2, Kecamatan Gambir, Jakarta Pusat. Dari pencarian sumber tersebut, peneliti menemukan buku dengan Judul Rijsttafel – Budaya Kuliner Indonesia Masa Kolonial (1870 -1942) dan buku Jejak Rasa Nusantara – Sejarah Makanan Indonesia karya Fadly Rahman. Selain dari Perpustakaan Nasional, peneliti juga membeli beberapa buku mengenai sejarah kuliner, seperti buku Jejak Pangan – Sejarah Silang Budaya dan Masa Depan karya Andrian Maryoto dan buku Mustikarasa – Resep Masakan Indonesia Warisan Soekarno yang diterbitkan oleh Departemen Pertanian tahun 1967.

3. Verifikasi atau Kritik Sumber

Langkah ketiga dalam penelitian historis ialah verifikasi atau kritik sumber. Seperti yang tercantum dalam buku Pengantar Ilmu Sejarah karya Kuntowijoyo, verifikasi atau kritik sumber dibagi menjadi dua macam. Yang pertama ialah autentisitas atau keaslian sumber (kritik ekstern) yang digunakan untuk membuktikan keaslian sumber seperti surat, notulen, gaya bahasanya, gaya penelitian, susunan kalimat, susunan huruf, hingga seluruh penampilan luarnya untuk mengetahui keasliannya. Yang kedua ialah kredibilitas atau kebiasaan dipercayai (kritik intern) yang dalam tahapannya, peneliti harus memperhatikan isi dari sumber yang telah ditemukan.

Pada tahap ini, peneliti tentunya melakukan pemeriksaan apakah sumber yang didapatkan asli atau tidak. Untuk sumber yang berasal dari *literature review*, peneliti dapat memastikan bahwa sumber tersebut asli karena didapat dari sumber terpercaya seperti Perpustakaan Nasional, *Google Scholar*, *DOAJ*, dan *Academia.edu*. Selain itu,

peneliti juga sudah memperhatikan gaya penelitian dan tata bahasa yang digunakan dalam sumber yang dipilih.

Untuk kredibilitas isinya sendiri, peneliti menganggap bahwa isi dari sumber yang dipilih kredibel, karena melalui proses penelitian. Bukan hanya gabungan dari beberapa *website* saja. Peneliti menyeleksi isi dan informasi didalamnya serta membandingkannya dengan topik serupa sebagai contoh dari buku “Mustikarasa : Resep Masakan Indonesia Warisan Soekarno” oleh Komunitas Bambu, “Rijsttafel Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942” oleh Fadly Rahman, dan “Antropologi Kuliner” oleh Wiridanengsih. Setelah itu, barulah peneliti dapat melakukan verifikasi dari sumber yang dipilih sesuai dengan yang dibutuhkan dalam proses penelitian.

4. Interpretasi atau Penafsiran Sumber

Langkah selanjutnya setelah verifikasi atau kritik sumber ialah interpretasi atau penafsiran sumber. Interpretasi juga terdiri dari dua macam, yaitu analisis dan sintesis. Pada tahap analisis, peneliti menguraikan hasil analisisnya berdasarkan sumber yang telah didapatkan sebelumnya. Lalu, pada tahap sintesis peneliti dapat menyatukan sumber data yang telah didapatkan menjadi satu informasi baru yang utuh. Pada tahap sintesis ini, peneliti menafsirkan fakta sejarah yang berasal dari beberapa gabungan *literature review* dengan mencoba mendeskripsikan tentang Eksistensi Nasi Grombyang Warso di daerah Pematang pada tahun 1978 – 1992.

5. Historiografi

Selanjutnya, langkah terakhir dalam penelitian historis ialah historiografi atau penyajian dalam bentuk tulisan. Dalam tahap ini, peneliti melakukan proses penelitian dalam disajikan dalam bentuk skripsi. Penelitian yang dilakukan oleh peneliti menggunakan deskriptif naratif, yaitu penelitian sejarah yang disusun berdasarkan

kronologis peristiwa dengan menganalisis sumber yang didapat, baik sumber lisan maupun sumber tulisan. Untuk penyajian dalam bentuk tulisan ini, peneliti nantinya akan menyusun mengenai sub bahasan yang sudah dipilih untuk mengisi tiap bab sehingga menghasilkan informasi baru berdasarkan sumber yang telah diverifikasi sebelumnya.



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*