

SEJARAH DAN EKSISTENSI TOKO MAISON WEINER SEBAGAI TOKO ROTI PERTAMA DI JAKARTA (1936-2016)



Muhammad Yusuf Ramdhoni

1403619009

Skripsi yang Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN HUKUM

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2026

ABSTRAK

Muhammad Yusuf Ramdhoni. *Sejarah dan Eksistensi Toko Maison Weiner sebagai Toko Roti Pertama di Jakarta (1936–2016).* Skripsi. Jakarta: Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum, Universitas Negeri Jakarta. 2026.

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan latar belakang berdirinya Toko Maison Weiner serta menganalisis strategi yang digunakan dalam mempertahankan eksistensinya sebagai salah satu toko roti tertua dan legendaris di Jakarta selama periode 1936–2016. Maison Weiner merupakan toko roti yang didirikan oleh Lee Liang Mey atau Nyonya Gem pada tahun 1936 di kawasan Kwitang, Jakarta Pusat. Toko ini menjadi bagian penting dalam sejarah kuliner Jakarta karena mampu bertahan melewati berbagai perubahan sosial, politik, dan ekonomi sejak masa kolonial hingga era Reformasi.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode historis yang meliputi lima tahapan, yaitu pemilihan topik, heuristik, verifikasi (kritik sumber), interpretasi, dan historiografi. Sumber yang digunakan terdiri atas sumber primer berupa wawancara dengan Heru Laksana selaku generasi ketiga pemilik Maison Weiner serta sumber sekunder berupa buku, jurnal, skripsi, artikel, dan berbagai dokumen yang relevan dengan sejarah kuliner, sejarah roti, serta perkembangan masyarakat Batavia dan Jakarta.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdirinya Maison Weiner tidak terlepas dari pengaruh budaya kuliner Belanda yang berkembang di Batavia pada masa kolonial. Pengalaman Lee Liang Mey dalam mempelajari teknik pembuatan roti dan pastry khas Eropa menjadi modal utama dalam mendirikan usaha tersebut. Sejak awal berdiri, Maison Weiner dikenal karena mempertahankan resep tradisional, kualitas produk, serta metode produksi yang diwariskan secara turun-temurun. Dalam perkembangannya, toko ini mampu bertahan menghadapi berbagai tantangan, mulai dari masa pendudukan kolonial, kemerdekaan Indonesia, krisis ekonomi, hingga persaingan industri bakery modern.

Eksistensi Maison Weiner hingga tahun 2016 didukung oleh beberapa faktor, yaitu konsistensi dalam menjaga kualitas dan cita rasa produk, keberhasilan regenerasi kepemimpinan dari generasi pertama hingga generasi ketiga, kemampuan beradaptasi terhadap perkembangan selera konsumen, serta pelestarian nilai historis dan identitas budaya yang melekat pada toko tersebut. Dengan demikian, Maison Weiner tidak hanya berfungsi sebagai tempat usaha, tetapi juga menjadi bagian dari warisan sejarah kuliner Jakarta yang mencerminkan proses akulturasi budaya Eropa, Tionghoa, dan Indonesia.

Kata Kunci: sejarah kuliner, roti, Maison Weiner, Kwitang, Jakarta, eksistensi usaha, akulturasi budaya.

ABSTRACT

Muhammad Yusuf Ramdhoni. *Sejarah dan Eksistensi Toko Maison Weiner sebagai Toko Roti Pertama di Jakarta (1936–2016).* Thesis. Jakarta: History Education Study Program, Faculty of Social Sciences and Law, Jakarta State University. 2026.

This research aims to explain the background to the establishment of Maison Weiner and analyze the strategies used to maintain its existence as one of the oldest and most legendary bakeries in Jakarta during the period 1936–2016. Maison Weiner was founded by Lee Liang Mey, also known as Mrs. Gem, in 1936 in the Kwitang area of Central Jakarta. This shop is an important part of Jakarta's culinary history because it has survived various social, political, and economic changes from the colonial period to the Reformation era.

The method used in this research is the historical method, which includes five stages: topic selection, heuristics, verification (source criticism), interpretation, and historiography. The sources used consisted of primary sources in the form of interviews with Heru Laksana, the third-generation owner of Maison Weiner, as well as secondary sources in the form of books, journals, theses, articles, and various documents relevant to culinary history, the history of bread, and the development of society in Batavia and Jakarta.

The research results indicate that the founding of Maison Weiner was inseparable from the influence of Dutch culinary culture that flourished in Batavia during the colonial era. Lee Liang Mey's experience in learning European bread and pastry making techniques was a key asset in establishing the business. Since its inception, Maison Weiner has been known for upholding traditional recipes, product quality, and production methods passed down through generations. Throughout its development, the shop has weathered various challenges, from the colonial occupation, Indonesian independence, economic crises, to competition in the modern bakery industry.

Maison Weiner's continued existence until 2016 is supported by several factors: consistency in maintaining product quality and taste, the successful regeneration of leadership from the first to the third generation, the ability to adapt to evolving consumer tastes, and the preservation of the shop's historical value and cultural identity. Thus, Maison Weiner serves not only as a place of business but also as part of Jakarta's culinary heritage, reflecting the acculturation of European, Chinese, and Indonesian cultures.

Keywords: *culinary history, bread, Maison Weiner, Kwitang, Jakarta, business existence, cultural acculturation.*

Intelligentia - Dignitas

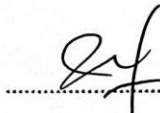
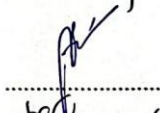
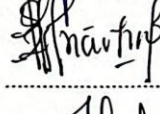
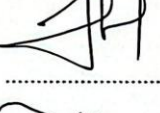
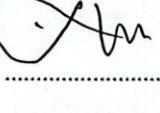
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Penanggung Jawab/Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum

Universitas Negeri Jakarta


Firdaus Wajdi, S.Th.I., M.A., Ph.D.
NIP. 198107182008011016

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	<u>Dr. Nur'aeni Marta, S.S., M.Hum.</u> NIP. 197109222001122001 Ketua		22/ 7 2026
2.	<u>Dr. Abrar, M.Hum.</u> NIP. 196110281987031004 Penguji Ahli I		22/ 7 2026
3.	<u>Sri Martini, S.S., M.Hum.</u> NIP. 197203241999032001 Penguji Ahli II		22/ 7 2026
4.	<u>Humaidi, M.Hum.</u> NIP. 198112192008121001 Pembimbing I		22/ 7 2026
5.	<u>Dr. Nurzengky Ibrahim, M.M.</u> NIP. 196110051987031005 Pembimbing II		22/ 7 2026

Tanggal Lulus: 03 Agustus 2026

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini, mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum Universitas Negeri Jakarta:

Nama : Muhammad Yusuf Ramdhoni

NIM : 1403619009

Program Studi : S1 Pendidikan Sejarah

Menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul "Sejarah dan Eksistensi Toko Maison Weiner Sebagai Toko Roti Pertama di Jakarta (1936-2016)" adalah:

1. Skripsi ini asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (ahli madya, sarjana, magister, dan/atau doctor) baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni hasil gagasan dan rumusan penelitian saya sendiri. Tanpa bantuan dari orang lain, kecuali bimbingan dan arahan dari Dosen Pembimbing.
3. Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis maupun dipublikasikan ke orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai sitasi dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar Pustaka.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menanggung segala sanksi akademik sesuai dengan yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 20 Juli 2026

A handwritten signature in black ink is written over a yellow rectangular revenue stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem in the center, with the text 'UPAJARAN NEGARA' on the left, '1000' in large numbers, and 'METERAI TEMPEL' and '88A99A0X135477400' at the bottom.

Muhammad Yusuf Ramdhoni

LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI,
SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: (021) 4894221
Laman: lib.unj.ac.id.

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Muhammad Yusuf Ramdhoni
NIM : 1403619009
Fakultas/Prodi : Ilmu Sosial dan Hukum/S1 Pendidikan Sejarah
Alamat Surel : myusuframdioni80@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas Karya Ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-Lain (.....)

yang berjudul: **Sejarah dan Eksistensi Toko Maison Weiner Sebagai Toko Roti Pertama di Jakarta (1936-2016).**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini, UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, dan mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan/atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 22 Juli 2026

Muhammad Yusuf Ramdhoni

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Dan bahwa manusia hanya memperoleh apa yang telah diusahakannya. Dan sesungguhnya usahanya itu kelak akan diperlihatkan (kepadanya). Kemudian akan diberi balasan kepadanya dengan balasan yang paling sempurna.”

(Q.S. An-Najm: 39-41)

Never give up on your dreams, even when the path seems impossible, because every great achievement begins with someone who refuses to quit despite countless obstacles.

Skripsi ini saya persembahkan untuk Almarhumah Mamah, Papah, Kakakku, dan Keluarga Besar saya yang menyayangi dan memberikan semangat dalam kondisi apapun itu. Tak lupa juga, para sahabat terdekat yang telah memberikan saya motivasi agar bisa bangkit menyelesaikan skripsi ini.

Intelligentia - Dignitas

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkat, nikmat, dan rahmat dari Allah SWT karena atas izin dan karunia-Nya telah memberikan jalan bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Shalawat serta salam penulis panjatkan kepada baginda Nabi Muhammad SAW beserta para keluarga dan sahabatnya yang menjadi panutan hidup hingga masa kini. Adapun judul yang penulis angkat dalam skripsi ini adalah *Sejarah dan Eksistensi Toko Maison Weiner sebagai Toko Roti Pertama di Jakarta (1936–2016)*.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu dalam proses penyelesaian penelitian skripsi ini. Terima kasih penulis ucapkan kepada Bapak Firdaus Wajdi, M.A., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum, Universitas Negeri Jakarta, Ibu Dr. Nur'aeni Marta, S.S., M.Hum., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum, Universitas Negeri Jakarta. Secara khusus, penulis menyampaikan terima kasih kepada Bapak Humaidi, S.Pd., M.Hum., selaku Dosen Pembimbing pertama yang telah memberikan bimbingan, arahan, pendalaman, serta perbaikan terhadap tulisan yang penulis angkat dalam skripsi sehingga menjadi lebih baik dan juga kepada Bapak Dr. Nurzengky Ibrahim, M.M., selaku Dosen Pembimbing II sekaligus Penasihat Akademik yang telah memberikan masukan, kritik, dan saran terhadap skripsi yang penulis susun. Terima kasih pula penulis haturkan kepada Bapak Dr. Abrar, M.Hum selaku Penguji Ahli, Ibu Sri Martini, S.S., M.Hum selaku Sekretaris, dan Ibu Dr. Nur'aeni Marta, S.S., M.Hum selaku Ketua Penguji telah memberikan kritik dan saran dalam rangka perbaikan penulisan skripsi penulis agar

meningkatkan kualitas skripsi saya. Terima kasih juga kepada Bapak Firdaus Hadi Santosa, M.Pd., Bapak Dr. M. Fakhruddin, M.Si., Ibu Dr. Kurniawati, S.Pd., M.Si., Bapak M. Hasmi Yanuardi, S.S., M.Hum., Bapak Djunaidi, M.Hum., Bapak Sugeng Prakoso, S.S., M.T., Bapak Diki Tri Apriansyah Putra, S.Pd., M.Hum., Bapak Nur Fajar Absor, S.Pd., M.Pd., Ibu Maisarah, S.Pd., M.A., Ibu Lobelia Asmaul Husna, S.Pd., M.Pd., Ibu Putri Ananada Saka, S.Ant., M.A., Ibu Afifah Sholihah, M.A. selaku Dosen Pendidikan Sejarah Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan banyak ilmu selama penulis menempuh perkuliahan.

Terima kasih tak terhingga penulis ucapkan kepada Almarhumah Mamahku tercinta, Ibu Maslichah, terima kasih atas seluruh doa yang dipanjatkan selama ini untuk mendoakan penulis dalam setiap langkah yang dilewatinya. Mohon maaf penulis tidak bisa menyelesaikan studi tepat waktu, terutama di kala mamah masih ada. Kendati demikian, semoga mamah tetap senang dan bangga dengan apa yang sudah penulis raih saat ini dan kelak nanti. Untuk Papahku yang saya sayangi, Bapak Mukhroji, terima kasih atas segala perjuangan, kerja keras, kesabaran, kepercayaan, serta doanya untuk penulis. Dukungan dan dorongan dari Papah yang menjadi penguat penulis saat ini untuk menyelesaikan studi ini. Penulis juga memohon maaf kepada Papah karena tidak bisa menyelesaikan studi tepat waktu. Terima kasih juga kepada kakak saya tercinta, Fitria Gita Ramadhan yang tak henti-hentinya memberikan semangat dan motivasi agar saya bisa menyelesaikan studi ini dan lanjut ke tahap yang lebih tinggi untuk membanggakan orang tua kelak. Kepada Qiandra Sheza Ashalina, keponakan om yang paling cantik, terima kasih kamu sudah hadir dalam hidupku untuk menemani serta memberikan semangat dalam proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih kepada Viesca Indah Ocktavia,

Pakde Kuri, dan Tante Yenny yang selalu memberikan dorongan kepada penulis untuk proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih sudah menjadi keluarga yang hangat untuk menemani proses tumbuhnya penulis.

Savitri Adriani, S.Pd, sahabat terbaik penulis yang lebih dahulu lulus. Terima kasih sudah jadi sahabat penulis yang selalu memberikan semangat, motivasi, bahkan bantuan yang banyak untuk mencerahkan pikiran penulis terhadap penyusunan skripsi ini. Terima kasih juga sudah mau sabar dalam menghadapi segala proses perjalanan penulis dalam menyusun skripsi ini. Semoga tali silaturahmi kita tetap terjaga ya. Kepada Indah Alfiyyah Septiani, S.Pd., sahabat penulis juga yang telah lulus lebih dahulu daripada penulis. Terima kasih sudah memberikan afirmasi-afirmasi positif kepada penulis serta meluangkan waktu untuk membantu hal-hal yang menjadi kesulitan bagi penulis dalam proses penyusunan skripsi ini. Tetap jaga hubungan persahabatan kita ya. Para sahabatku yang tergabung dalam grup “Butuh Obat”, Ibu Suci Nursita, M.Pd, Gr., Sri Rahayu, S.Pd, Gr., dan Budy Pradana, A.Md, M.I. Terima kasih kalian sudah menyemangati penulis dan memberikan motivasi agar menyelesaikan studi ini. Semoga kita semua sukses bersama dan tidak melupakan satu sama lain ya. Terima kasih kepada rekan-rekan kerja di SMA Al-Jihad Jakarta dan SMP Mutiara I yang telah berkontribusi untuk terus memberikan semangat, dorongan-dorongan positif sehingga penulis mampu menyelesaikan masa studinya. Terima kasih juga penulis haturkan kepada narasumber dari topik penelitian skripsi ini, yaitu Bapak Heru Laksana, terima kasih sudah meluangkan waktu untuk diwawancarai oleh penulis untuk memenuhi data dalam proses penyusunan skripsi ini. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan

penulis secara satu per satu, tetapi tidak mengurangi rasa terima kasih dan syukur penulis.

Terakhir, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada satu sosok yang selama ini diam-diam berjuang tanpa henti, dia adalah seorang laki-laki yang punya cita-cita yang tinggi, tetapi sering kali sulit ditebak isi pikiran dan hatinya. Terima kasih kepada diriku sendiri, Muhammad Yusuf Ramdhoni. Anak bungsu dari pasangan Mukhroji dan Maslichah yang sekarang berusia 25 tahun yang dikenal sangat perfeksionis dalam segala hal, keras kepala, dewasa dalam beberapa hal, tapi pada dasarnya sifatnya masih seperti anak kecil. Aku bangga terhadap setiap langkah yang kau lewati dan atas semua pencapaian yang sudah dilalui sejauh ini. Walau terkadang harapan itu tidak sejalan dengan keinginanmu, semesta memberikan pelajaran terhadap penulis bahwa setiap yang diberikan haruslah dijalankan sebagaimana mestinya. Jangan lelah untuk terus berusaha, berjuang, dan tetaplah bahagia di setiap keadaan. Rayakan apapun dalam dirimu dan jadikan dirimu bersinar dimanapun kamu berpijak. Aku berdoa semoga setiap langkah dari kaki kecilmu itu selalu dilancarkan, diperkuat, dikelilingi oleh orang-orang yang kau cintai, dan impianmu satu persatu akan terwujud.

Jakarta, 25 Juni 2026

Penulis

Intelligentia - Dignitas

Muhammad Yusuf Ramdhoni

NIM. 1403619009

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR ISTILAH	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Dasar Pemikiran	1
B. Pembatasan dan Perumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegiatan Penelitian	6
D. Metode dan Bahan Sumber Penelitian	7
BAB II BUDAYA ROTI DAN INDUSTRI BAKERY	
DI BATAVIA	15
A. Budaya Konsumsi Roti di Hindia Belanda	15
B. Komunitas Tionghoa dan Industri Kuliner Batavia	19
C. Perkembangan Bakery di Batavia	22
BAB III SEJARAH DAN EKSISTENSI MAISON	
WEINER (1936-2016)	27
A. Latar Belakang Berdirinya Maison Weiner	27
B. Perkembangan Maison Weiner Tahun 1936-1965	41
C. Perkembangan Maison Weiner Tahun 1966-1998	49
D. Perkembangan Maison Weiner Tahun 1999-2016	58
E. Faktor-Faktor Eksistensi Maison Weiner	65
BAB IV KESIMPULAN	72
DAFTAR PUSTAKA	78
RIWAYAT HIDUP	84

DAFTAR ISTILAH



Akulturas	: Proses percampuran dua kebudayaan atau lebih yang menghasilkan budaya baru tanpa menghilangkan unsur budaya asli.
Asimilasi	: Proses pelebaran dua kelompok budaya yang berbeda sehingga membentuk budaya yang relatif sama.
<i>Bakery</i>	: Usaha atau tempat yang memproduksi dan menjual roti, kue, pastry, dan produk sejenisnya.
<i>Pastry</i>	: Produk bakery berbahan dasar tepung, lemak, dan mentega yang menghasilkan tekstur berlapis.
<i>Roombater</i>	: Mentega murni khas Belanda yang sering digunakan dalam pembuatan roti dan kue.
<i>Colonial Heritage</i>	: Warisan peninggalan masa kolonial yang masih dapat ditemukan hingga saat ini.
Eksistensi	: Keberadaan atau kemampuan suatu lembaga, usaha, atau individu untuk tetap bertahan dan diakui.
Fermentasi	: Proses pengembangan adonan roti menggunakan ragi sehingga menghasilkan tekstur yang mengembang.
<i>Hagelslag</i>	: Meses coklat khas Belanda yang biasa ditaburkan di atas roti tawar.
Kerstkrans	: Kue tradisional Belanda yang biasanya disajikan saat perayaan Natal.

Maison : Kata dalam bahasa Prancis yang berarti rumah atau toko.

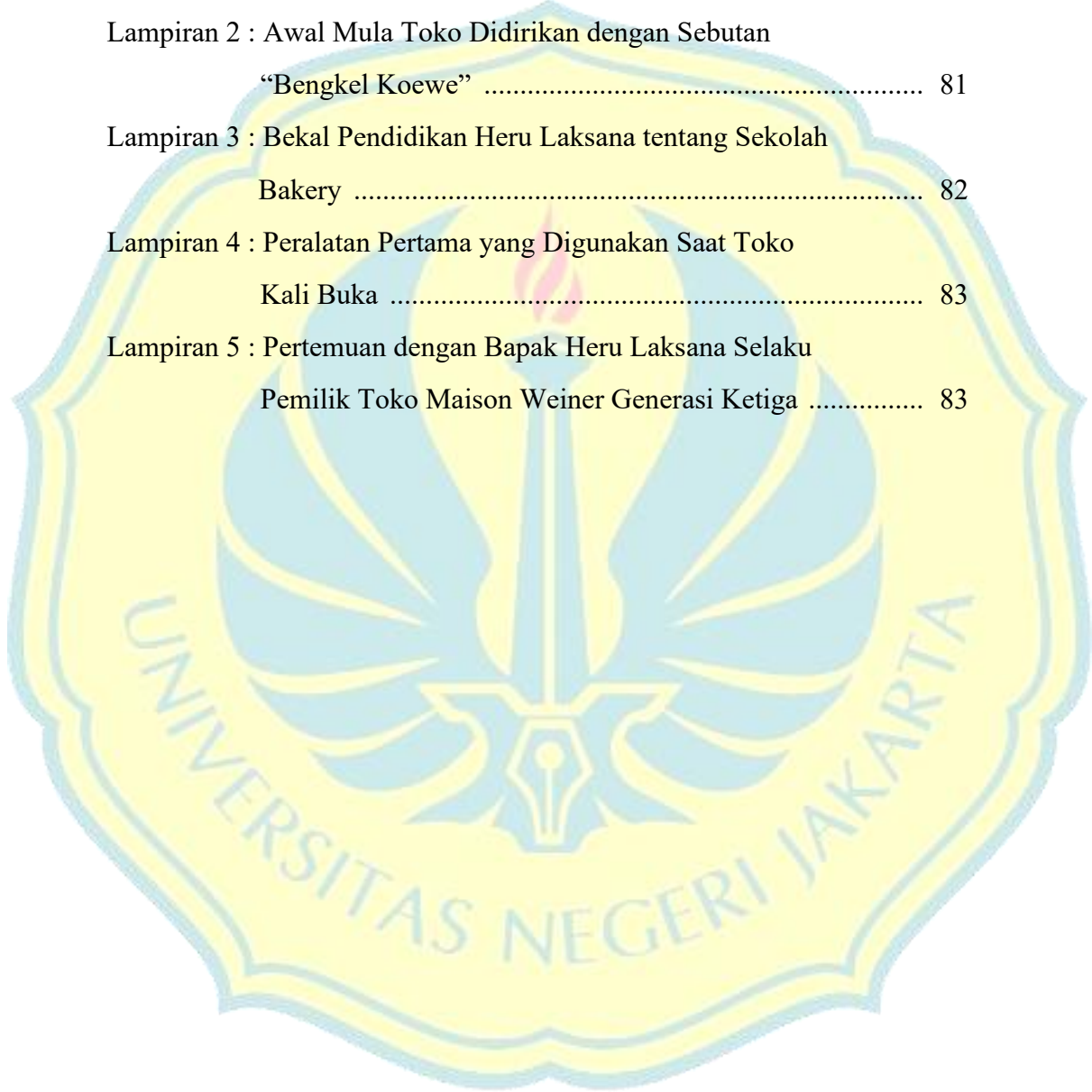
Ontbijtkoek : Kue tradisional Belanda berbahan rempah-rempah yang dikenal sebagai kue sarapan.



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pemilik Generasi Pertama Maison Weiner	
Cake Shop, Lee Liang Mey	81
Lampiran 2 : Awal Mula Toko Didirikan dengan Sebutan	
“Bengkel Koewe”	81
Lampiran 3 : Bekal Pendidikan Heru Laksana tentang Sekolah	
Bakery	82
Lampiran 4 : Peralatan Pertama yang Digunakan Saat Toko	
Kali Buka	83
Lampiran 5 : Pertemuan dengan Bapak Heru Laksana Selaku	
Pemilik Toko Maison Weiner Generasi Ketiga	83



Intelligentia - Dignitas