

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Dasar Pemikiran

Kuliner merupakan seni kehidupan yang dapat memberikan banyak pelajaran di dalamnya. Salah satunya melalui semangkok soto. Jika berbicara mengenai soto, makanan yang biasa dinikmati oleh masyarakat Indonesia ini, seringkali sudah dianggap sebagai ‘makanan asli’ Indonesia, nyatanya telah mengalami proses panjang.¹ Pada abad XIX, soto telah begitu populer di Semarang untuk pertama kalinya.²

Salah satu peneliti dari Perancis yang konsisten menulis mengenai sejarah kebudayaan Jawa, Sejarawan Denys Lombard, dalam bukunya “*Nusa Jawa Silang Budaya: Jaringan Asia*” menyinggung tentang keberadaan soto yang ada di Nusantara dengan pernyataan sebagai berikut:

*“Masakan tertentu yang asalnya khas Cina, seperti soto ayam dan soto babat, telah menjadi masakan setempat.”*³

Hal tersebut memperlihatkan bahwa sebenarnya soto telah mengalami proses akulturasi dengan keadaan wilayah dimana makanan tersebut berada. Terbukti bahwa makanan jenis ini tidak begitu sama rasanya di setiap daerah Indonesia.

¹ Disebutkan bahwa gulai, kari, soto (*caudo*), tempe, kecap, ketela, panada, bika, bolu, dan teknik mengawetkan daging merupakan suksesnya percampuran (*amalgamation*) citarasa unsur asing dengan cita rasa lokal yang berlangsung selama berabad-abad. Lihat Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Masakan Indonesia*, (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2016), hlm. 283-284.

² Esther Kuntjara, “Chinese-Indonesians: Their Lives and Identities” *Makalah dalam Proceedings of International Conference*, Grand Candi Hotel, Semarang 14-16 November 2013, hlm. 155.

³ Denys Lombard, *Nusa Jawa Silang Budaya: Jaringan Asia*, (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2005), hlm. 320.

Keanekaragaman variasi rasa dan bentuk soto yang ada di Indonesia merupakan manifestasi dari teori materialisme budaya (*cultural materialism*) dengan memberi perincian komprehensif bahwa faktor determinasi dapat membentuk sifat atau karakter dalam suatu benda, salah satunya disebabkan oleh faktor geografi, agama, dan adat setempat.⁴

Berikut ini ragam khas soto di Indonesia antara lain: Soto Kudus, jenis soto yang berasal dari Jawa Tengah ini, di dalamnya tidak menggunakan daging sapi karena pengaruh budaya Hindu yang menganggap hewan tersebut suci, sebagai gantinya soto tersebut menggunakan daging kerbau. Selanjutnya, terdapat Soto Lamongan yang identik dengan bumbu gurihnya karena wilayah Jawa Timur sangat terkenal komoditi garamnya, sehingga masyarakatnya terbiasa memasak dengan cita rasa cenderung asin atau gurih. Selain itu, Soto Banyumas (Sroto) dengan tambahan bumbu kacang yang legit, lontong, dan soun sebagai isian. Soto tidak hanya terdapat di Jawa saja, namun Sumatera juga terkenal dengan Soto Padang yang kuat akan kualitas rempahnya.⁵

Apabila di setiap wilayah memiliki soto dengan ciri khasnya masing-masing, begitu juga dengan ibu kota Jakarta, telah tercipta jenis soto yang disebut Soto Betawi. Salah satu rumah makan soto yang tetap bertahan hingga sekarang adalah Soto Betawi H. Maruf. Usaha rumah makan Soto Betawi tersebut, kini dikelola oleh generasi ketiga yaitu cucu dari pemilik Soto Betawi yang sudah lama terkenal sejak zaman kolonial. Para pembelinya akrab memanggilnya Soto Maruf.

⁴ Marvin Harris, *Cultural Materialism: The Struggle for Science of Culture*, (New York: Random House, 1979), hlm. xi.

⁵ Amelylia Frisca, "Berburu Aneka Citarasa Soto Nusantara yang Khas dan Nikmat", dalam *Info Kuliner*, Edisi 02, Tahun IV, 24 September-07 Oktober 2010, hlm. 18.

Sotonya dapat dinikmati di empat lokasi cabang rumah makan yang berbeda, diantaranya berada di Taman Ismail Marzuki atau Jalan Cikini Raya, nomor 73, Jakarta Pusat; Jalan RP. Soeroso 36, Menteng, Jakarta Pusat; Food Colony, lantai 2, Plaza Festival; dan Food Colony, lantai 4, Plaza Atrium.⁶ Selain itu, untuk memudahkan para pelanggannya, rumah makan ini melayani pemesanan daring.⁷

Dalam kajian penelitian ini, dengan judul “*Menelusuri Perjalanan Kuliner Pedagang Kaki Lima Menjadi Pedagang Bintang Lima: Soto Betawi H. Maruf (1943-1983)*”, penulis akan menggunakan pendekatan sosial ekonomi (*social economy approach*).⁸ Soto Betawi H. Maruf dinilai dapat memberikan kepuasan terhadap masyarakat Jakarta tepatnya di Menteng, Jakarta Pusat, sebagai salah satu daftar pilihan makanan yang paling dinantikan.⁹ Penulis mencoba untuk meneliti lebih lanjut perkembangan usaha ini, dikarenakan masih sangat jarang tulisan sejarah ekonomi yang bersifat mikro (*micro history*), salah satunya mengenai permasalahan tata usaha makanan.¹⁰

⁶ Narasumber memberikan keterangan bahwa lokasi rumah makan yang berada Taman Ismail Marzuki (TIM) dilakukan relokasi ke Jalan Pramuka Raya 64d, Matraman, Jakarta Timur untuk sementara waktu dikarenakan kompleks TIM sedang melakukan revitalisasi yang rencananya akan selesai hingga 2021. *Wawancara* dengan Siti Arfiah Muchlis (cucu Maruf bin Shahib dari salah satu anak yang bernama Muchlis Maruf), RM. Soto Betawi H. Maruf, Jalan RP. Soeroso 36, Menteng, Jakarta Pusat, 02 Desember 2019, pukul 12.19-13.53 WIB.

⁷ Pemesanan menu yang tersedia di RM. Soto Betawi H. Maruf dapat dipesan melalui laman web (*website*): <http://sotobetawimaruf.com>, media sosial (*instagram*): sotohmaruf, dan kontak telepon (*whats app*): 021-3148817 atau 0857-7536-8588.

⁸ Soto Maruf merupakan gambaran sosial masyarakat yang mengalami dampak perubahan sosial akibat adanya peristiwa politik dan ekonomi yang terjadi pada 1943-1983, sehingga dalam penelitian ini tidak hanya sekadar membicarakan aspek ekonominya saja. Penelitian ini memiliki tujuan untuk melihat Maruf bin Shahib sebagai rakyat biasa melakukan kegiatan ekonomi tidak terlepas dari perubahan sosial akibat dari adanya kebijakan pemerintah. Lihat Antonio Merlo, *Political Economy and Policy Analysis*, (New York: Routledge, 2019), hlm. 3-4.

⁹ Disebutkan bahwa kepuasan ini dalam teori sosial ekonomi adalah mampu memberikan pelayanan yang baik (*good quality services*) bagi para pelanggannya, Lihat Gustav Cassel, *The Theory of Social Economy*, (New York: Reprints of Economic Classic, 1967), hlm. 15.

¹⁰ Dijelaskan sejarah mikro memiliki kemampuan mengungkap kompleksitas realitas pengalaman individu dengan menjangkau fakta yang lain. Lihat István M. Szijártó dan Sigurður Gylfi Magnússon, *What is Microhistory ? Theory and Practice*, (New York: Routledge, 2013), hlm. 124.

Soto Betawi H. Maruf adalah usaha makanan yang telah dirintis sebelum masa kemerdekaan, tepatnya pada 1943. Soto Betawi H. Maruf diciptakan pertama kali oleh Maruf bin Shahib, orang Betawi asli, kelahiran Pasar Rumput, 1912. Maruf bin Shahib terlahir dari golongan rakyat biasa, masa kecilnya pun tidak pernah merasakan pendidikan di sekolah formal, seperti Sekolah Rakyat (SR).¹¹ Sekolah mulai hadir sejak diperkenalkannya politik etis, namun kebijakan tersebut tercipta hanya untuk segelintir orang saja yang memiliki keistimewaan khusus (*privilege*) dari pemerintah dengan latar belakang keluarga terpandang.¹² Pendidikan umum adalah cara untuk melatih seseorang agar dapat memegang suatu posisi jabatan dalam suatu status di masyarakat, terutama pemerintah sangat memerlukan tenaga kerja yang terampil dan terdidik.¹³ Hal tersebut sangat dibutuhkan sebagai cara untuk mengurangi biaya pemerintah.

Pada awal perjalanan karirnya, Maruf bin Shahib belum memiliki pekerjaan yang tetap. Kesempatan untuk melakukan berbagai pekerjaan dilakukan, termasuk menjajakan dagangan pikulan yaitu berjualan soto.¹⁴ Jenis pekerjaan yang dilakukan Maruf bin Shahib menunjukkan bahwa ketika sektor pekerjaan formal (*formal labour market*) tidak dapat menerima semua angkatan kerja atau usia produktif untuk bekerja di dalamnya, maka lahirlah marginalisasi pekerjaan yaitu menciptakan berbagai jenis pekerjaan informal (*informal labour sector*).¹⁵

¹¹ *Ibid.*

¹² Susan Blackburn, *Jakarta: Sejarah 400 tahun*, (Depok: Masup Jakarta, 2011), hlm. 133.

¹³ Djoko Soekiman, *Kebudayaan Indis: dari Zaman Kompeni sampai Revolusi*, (Depok: Komunitas Bambu, 2014), hlm. 59.

¹⁴ Pekerjaan lainnya yaitu supir dan kuli bangunan. *Wawancara* dengan Mufti Maulana Muchlis (cucu Maruf bin Shahib dari salah satu anak yang bernama Muchlis Maruf), RM. Soto Betawi H. Maruf, Jalan Pramuka Raya 64d, Jakarta Timur, 03 Desember 2019, pukul 11.00-12.09 WIB.

¹⁵ Colin C. Williams dan Jan Windebank, *Informal Employment in the Advanced Economies: Implications for Work and Welfare*, (London: Routledge, 1998), hlm. 26.

Dalam menjalankan usahanya, perkembangan Soto Betawi H. Maruf sangat dipengaruhi dengan adanya kebijakan pemerintah yang selalu berganti, mulai dari masa pendudukan Jepang hingga pemerintahan Gubernur Jakarta Soeprapto. Berdasarkan tinjauan terhadap lokasi berdagangnya, Soto Betawi H. Maruf berada di wilayah pusat ekonomi dan pemerintah (*center of business and government*).

Pada 1918, Menteng memang sengaja dibangun untuk permukiman eksklusif bagi para pejabat kolonial.¹⁶ Meskipun demikian, Maruf bin Shahib menawarkan pilihan soto yang tidak hanya menyajikan daging sebagai pelengkap, akan tetapi juga terdapat lidah, otak, paru, dan jantung. Tidak menutup kemungkinan, soto dijadikan makanan alternatif bagi masyarakat kelas menengah bawah, sesuai dengan asal katanya yaitu *saoto* 烧肚, yang berarti memasak jeroan.¹⁷ Makanan dapat menunjukkan status sosial seseorang dalam masyarakat, salah satunya penggunaan daging di dalam isian soto.¹⁸ Pandangan mengenai daging mahal dan hanya dapat dinikmati oleh masyarakat kelas menengah atas, sudah dikenal sejak zaman kolonial, sedangkan jeroan harganya relatif lebih murah, sehingga lekat sebagai makanan rakyat.¹⁹ Di bawah pendudukan Jepang, berjualan soto dilakukan dengan tidak mudah, Maruf bin Shahib banyak menghadapi tindakan subversif yang dilakukan pemerintah.²⁰

¹⁶ Disebutkan bahwa walaupun Menteng merupakan wilayah yang diperuntukkan sebagai hunian eksklusif untuk orang Eropa, akan tetapi pada kenyataannya terlihat beberapa bangunan sederhana di sekitarnya. Lihat Christopher Silver, *Planning the Megacity: Jakarta in the Twentieth Century*, (New York: Routledge, 2008), hlm. 56-58.

¹⁷ Russell Jones, *Loan-Words in Indonesian and Malay*, (Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2008), hlm. 295.

¹⁸ Massimo Montanari, *Food is Culture*, (New York: Columbia University Press, 2006), hlm. 123.

¹⁹ Mufti Maulana Muchlis, *loc. cit.*

²⁰ Tindakan subversif yang dilakukan pemerintah Jepang antara lain: perampokan, perampasan, penculikan, dan pembunuhan acak. Lihat Robert Cribb, *Para Jago dan Kaum Revolusioner Jakarta 1945-1949*, (Depok: Masup Jakarta, 2010), hlm. 85.

Setelah Jepang menyerah terhadap sekutu pada 15 Agustus 1945,²¹ kondisi Indonesia perlahan kembali stabil. Maruf bin Shahib pun melanjutkan usaha berdagang soto. Upaya yang perlu dilakukan untuk mencapai hasil maksimal dalam menjual suatu barang adalah lokasi atau target pasar yang akan dituju. Berdasarkan keterangan yang dimuat dalam artikel majalah varia yang berjudul “*Tjikini Si Gondangdia: Soto Pak Ma’rup Memang Si Dia!*” menjelaskan sudah sejak 1943, Maruf bin Shahib menyandarkan dagangannya tepat berada di belakang Stasiun Gondangdia, berhadapan dengan pertemuan antara Jalan Teuku Umar dan Jalan Lengkeng. Jika dihitung lebih lanjut, sudah dua puluh tahun, Maruf bin Shahib memilih tempat tersebut sebagai lokasi strategis berjualan Soto Betawi hingga 1960-an.

Keputusan memilih wilayah berdagang di tempat tersebut karena banyaknya taksi yang beroperasi, sehingga tidak jarang para supir menjadikan soto sebagai santapan makan siang.²² Mengutip keterangan dalam buku “*Pasar Gambir, Komik Cina, dan Es Shanghai: Sisi Melik Jakarta 1970-an*” bahwa:

*“Indikasi bahwa suatu makanan kaki lima di Jakarta yang enak dan murah dapat diperhatikan dari banyaknya supir taksi yang makan di situ. Dahulu supir taksi punya level lebih tinggi daripada supir bus sehingga kalau mencari tempat makan juga tidak sembarangan. Apalagi dulu supir taksi kebanyakan dari Sumatera yang mempunyai kebiasaan selera makan tinggi.”*²³

²¹ Merle Calvin Ricklefs, *Sejarah Indonesia Modern 1200-2008*, (Jakarta: PT. Serambi Ilmu Semesta, 2008), hlm. 443.

²² Dalam penelitian ini, Soto Betawi H. Maruf mampu memenuhi kebutuhan dan keinginan masyarakat kelas menengah bawah dengan memiliki kualitas rasa yang baik dan murah. Legitimasi tersebut dapat mensugesti konsumen lebih banyak lagi, termasuk TNI AD. Disebutkan bahwa ketertarikan seseorang memilih suatu barang dipengaruhi oleh tiga hal, diantaranya: *pertama* harga, *kedua* nilai atau daya tarik yang dimiliki barang tersebut, dan *ketiga* sesuai dengan yang diinginkan konsumen. Lihat Monika J. A. Schröder, *Food Quality and Consumer Value: Delivering Food that Satisfies*, (New York: Springer – Verlag Berlin Heidelberg, 2003), hlm. 58.

²³ Zeffry Alkatiri, *Pasar Gambir, Komik Cina, dan Es Shanghai: Sisi Melik Jakarta 1970-an*, (Depok: Masup Jakarta, 2010), hlm. 108.

Jakarta telah menjadi daya tarik tersendiri bagi semua orang, termasuk para pendatang dari daerah yang memiliki tujuan mencari pekerjaan di kota ini. Struktur lapisan masyarakat atau status sosial di dalamnya semakin bervariasi,²⁴ diantaranya saling memiliki ketergantungan (*between have and have not's*). Pertambahan penduduk secara signifikan merupakan sesuatu yang tidak dapat dihindari. Hal tersebut telah menjadi permasalahan baru untuk bidang ketenagakerjaan dan kota yang semakin padat. Pemerintahan Gubernur Jakarta yang dipimpin oleh Tjokropanolo (1977-1982) berinisiatif untuk memberdayakan pedagang kecil supaya tetap produktif dengan memberi izin berjualan di bahu jalan.²⁵ Salah satu dari usaha rakyat tersebut adalah Soto Betawi H. Maruf. Perubahan yang terjadi pada soto ini yaitu mengembangkan usahanya dengan pindah lokasi berdagang ke Pasar Kembang, Cikini, Jakarta Pusat yang sudah tidak menggunakan pikulan, akan tetapi telah memiliki bangunan semi permanen yang cukup luas dengan mengontrak di sebuah kios dari 1971.²⁶

Seiring perkembangan kota yang metropolis, Soto Betawi H. Maruf terus mengalami berbagai perubahan. Perencanaan terhadap tata ruang Jakarta yang ideal sebagai ibu kota, tentunya membuat pemerintah selanjutnya yaitu Gubernur Jakarta Raden Soeprapto (1982-1987) segera mengambil tindakan (*making policy*) untuk mengatasi permasalahan mengenai tidak adanya regulasi ketat terhadap para pedagang kaki lima, sehingga menimbulkan kemacetan dan mengakibatkan kota semakin tidak teratur atau kacau (*chaotic city*).

²⁴ George Gmelch et.al, *Urban Life: Readings in the Anthropology of the City*, (Illinois: Waveland Press, 2010), hlm. 74.

²⁵ Kees Grijns dan Peter J. M. Nas, *Jakarta Batavia: Esai Sosio-Kultural*, (Jakarta: Banana, 2007), hlm. 255.

²⁶ Mi Hen, "Soto Haji Maruf: Jawab Tantangan", dalam *Media Indonesia*, 25 Maret 1990.

Salah satu dampak yang dirasakan oleh Soto Betawi H. Maruf ketika pemerintah berupaya untuk membersihkan para pedagang kaki lima dari bahu jalan yaitu harus berkali-kali pindah mencari tempat berdagang yang baru. Tidak berlangsung lama, Maruf bin Shahib mulai menata kembali usaha sotonya dan semakin berkembang ketika Taman Ismail Marzuki hadir di wilayah Cikini. Peresmian pusat kesenian Jakarta ini, dilaksanakan tepat di hari pahlawan, 10 November 1968. Tempat tersebut akan menjadi ramai dengan para seniman dan massa yang ingin mencari hiburan.²⁷ Suatu keberuntungan, Maruf bin Shahib dapat mendirikan rumah makan untuk pertama kalinya pada 1983.²⁸

Aneka jenis usaha soto telah berkembang jauh sebelum masa kemerdekaan. Jenis makanan satu ini telah banyak memenuhi iklan surat kabar, salah satunya yang terdapat dalam *Algemeen Indisch dagblad: de Preangerbode* yang memberi informasi rekomendasi menu Soto Babat Djakarta.²⁹ Akan tetapi, yang membedakan dengan keberadaan Soto Betawi yang lain secara umum tidak dapat bertahan mengikuti perubahan kondisi ekonomi dan politik ibu kota Jakarta, sehingga bagi penulis sangat menarik untuk meneliti kuliner Soto Betawi H. Maruf yang dapat bertahan selama empat dekade lamanya.³⁰ Penelitian ini mencoba memahami latar belakang tersebut untuk mengetahui perkembangan Soto Betawi H. Maruf.

²⁷ Banyak pertunjukkan berupa drama, pameran seni rupa, diskusi sastra, tarian daerah, pemberian hadiah sastra, dan pagelaran musik. Lihat Sjah, Pusat Kesenian Djakarta: Taman Ismail Marzuki, dalam *Variasari*, 06 November 1968.

²⁸ Dalam menjalankan usahanya, Soto Betawi H. Maruf berhasil mengalami mobilitas sosial naik (*upward mobility*) yang dipengaruhi oleh keadaan politik yang sedang berlangsung. Lihat Ioan Davies, *Social Mobility and Political Change*, (London: Pall Mall Press, 1970), hlm. 77.

²⁹ Preangerbode, "Advertentie", dalam *Algemeen Indisch dagblad: de Preangerbode*, 28 juni 1957.

³⁰ Soto Betawi H. Maruf dapat mengatasi berbagai tantangan yang ada dalam beberapa perubahan sosial yang terjadi akibat adanya peristiwa politik dan ekonomi yang terjadi dari 1943 sampai 1983. Jika dihitung Soto Betawi H. Maruf dapat bertahan selama empat 40 tahun dari 1943-1983.

Dalam menjalankan usaha rumah makannya, Soto Betawi H. Maruf banyak mendapat pengaruh dari keterlibatan pendatang. *Pertama*, perekrutan pegawai pun dilakukan terutama untuk membantu urusan memasak di dapur agar dapat melayani pelanggan dengan lebih cepat, mayoritas yang menjadi pekerja yaitu berasal dari suku Sunda dan suku Jawa.³¹ *Kedua*, setelah rumah makan ini semakin berkembang, Maruf bin Shahib menambah menu makanan yaitu sate sapi yang mendapat pengaruh dari keberadaan para pendatang Madura di Jakarta. *Ketiga*, mengenai pelanggan Soto Betawi H. Maruf yang berasal dari berbagai wilayah di luar Jakarta.³²

Soto Betawi H. Maruf semakin banyak digemari dari berbagai kalangan masyarakat. Tokoh-tokoh negara yang tidak pernah ketinggalan untuk menyantap nikmatnya soto ini adalah A. H. Nasution, Soediro, Harmoko, keluarga Soeharto, keluarga Abu Rizal Bakrie, serta Fahmi Idris. Menurut Fahmi Idris yang merupakan Menteri Perindustrian pada Kabinet Indonesia Bersatu Jilid 1 (2004-2009) menyatakan bahwa suatu keharusan meluangkan waktu untuk makan Soto Betawi H. Maruf.³³ Keberhasilan Maruf bin Shahib didalam berdagang soto sejak 1943 dapat mengantarkannya pergi berhaji untuk menunaikan kewajiban rukun islam yang kelima. Ditambah lagi pertama kalinya, pada 1983, Maruf bin Shahib berhasil memiliki rumah makan di kompleks Taman Ismail Marzuki. Akhirnya, usaha ini terkenal dengan sebutan Rumah Makan (RM) Soto Betawi H. Maruf.

³¹ Hal tersebut sangat bertolak belakang dengan tradisi usaha Cina yang sangat menjaga keotentikan resep masakan keluarga. Lihat Ken Albala, *Food: A Cultural Culinary History*, (Virginia: The Great Courses, 2013), hlm. 57.

³² *Wawancara* dengan Namin Idris, RM. Soto Betawi H. Maruf, Jalan RP. Soeroso 36, Menteng, Jakarta Pusat, 29 November 2019, pukul 15.56-17.30 WIB.

³³ Fitri, "Fahmi Idris, Menteri Perindustrian: Bersama Istri Tak Pernah Lewatkan Menyantap Soto Betawi di TIM", dalam *Info Kuliner*, Edisi 16, Tahun II, 06-09 April 2009, hlm. 37.

1.2. Pembatasan dan Perumusan Masalah

Penelitian ini akan membahas perubahan yang terjadi di dalam Soto Betawi H. Maruf. Keberadaan soto tersebut masih bertahan hingga sekarang, akan tetapi sesuai dengan sifat sejarah yaitu ilmu yang memanjang dalam waktu (diakronik).³⁴ Oleh karena itu, penulis memilih periode peristiwa dari 1943 yang merupakan awal mula Maruf bin Shahib berjualan soto hingga 1983 memiliki sebuah rumah makan akibat adanya kebijakan Gubernur Jakarta Soeprapto dalam memperbaiki citra kota dari banyaknya pedagang kaki lima. Kebijakan ini dijadikan momentum oleh Maruf bin Shahib untuk mendirikan rumah makan.³⁵

Sesuai dengan cara kerja sejarah yang selalu beriringan antara waktu dan tempat terjadinya peristiwa.³⁶ Penulis memfokuskan tempat penelitian di Menteng, Jakarta Pusat karena tempat tersebut representasi kota metropolitan yang menjadi tolak ukur keberhasilan Soto Betawi H. Maruf dapat naik kelas dalam industri kuliner.

Penulis menguraikan penelitian ini, yang berjudul “*Menelusuri Perjalanan Kuliner Pedagang Kaki Lima Menjadi Pedagang Bintang Lima: Soto Betawi H. Maruf (1943-1983)*”, dengan perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana mobilitas sosial yang terjadi pada Soto Betawi H. Maruf seiring perkembangan kota Jakarta dari 1943-1983 ?
2. Bagaimana peran para pendatang di Jakarta dapat membantu perkembangan usaha Soto Betawi H. Maruf ?

³⁴ Kuntowijoyo, *Penjelasan Sejarah*, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2008), hlm. 5.

³⁵ Kebijakan ini seharusnya akan mematikan usaha soto tersebut, akan tetapi Maruf bin Shahib menjadikan ini momentum mendirikan sebuah rumah makan dan soto ini pun mengalami kenaikan kelas sosial. Bagi Maruf bin Shahib sendiri, rumah makan ini adalah bukti kesuksesan.

³⁶ Edward Hallett Carr, *What is History ?*, (London: Penguin Books, 1990), hlm. 110.

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Dari perumusan masalah diatas, dengan judul penelitian “*Menelusuri Perjalanan Kuliner Pedagang Kaki Lima Menjadi Pedagang Bintang Lima: Soto Betawi H. Maruf (1943-1983)*” merupakan peristiwa yang dapat menggambarkan dinamika kehidupan Jakarta dan Soto Betawi H. Maruf dari 1943-1983. Penjabaran tersebut sudah termasuk dalam kriteria dapat menjelaskan peristiwa sejarah sebagai ilmu.³⁷ Makanan tidak hanya sekadar dijadikan kebutuhan primer dalam kehidupan manusia, tetapi dapat digunakan sebagai sarana untuk memahami interaksi di dalamnya. Interaksi tersebut terkait dengan politik, ekonomi, budaya, dan sejarah.³⁸

Selain itu, dalam penelitian ini, penulis mencoba untuk menjawab rumusan masalah tersebut dengan analisa bahwa:

1. Pemerintahan dari 1943-1983, telah menyebabkan berbagai perubahan bagi perkembangan Jakarta sebagai kota metropolitan. Hal tersebut sangat berdampak terhadap salah satu objek makanan, yaitu Soto Betawi H. Maruf. Soto tersebut telah mengalami arah positif yaitu mobilitas naik (*upward mobility*).
2. Perkembangan Soto Betawi H. Maruf tidak terlepas dari keterkaitan para pendatang yang terletak di kawasan Menteng, Jakarta Pusat. Hubungan para pendatang tersebut dengan usaha ini yaitu sebagai konsumen, pegawai rumah makan, dan pengaruh budaya makan.

³⁷ Disebutkan sejarah sebagai ilmu memiliki tiga sifat: *pertama*, *hermeunitics* dan *verstehen*, menafsirkan, dan mengerti; *kedua*, waktu yang memanjang; *ketiga*, peristiwa tunggal. Lihat Kuntowijoyo, *op. cit.*, hlm. 10.

³⁸ Annie Hauck-Lawson (ed.) et.al, *Gastropolis: Food and New York City*, (New York: Columbia University Press, 2010), hlm. xiv.

1.4. Metode dan Bahan Sumber

Sesuai dengan kaidah metode penelitian sejarah, penulis mencoba untuk melakukan penelitian dengan melalui lima tahapan, antara lain: pemilihan topik; heuristik; verifikasi; interpretasi; dan penulisan sejarah.³⁹ Berikut penjabaran mengenai metode penelitian ini:

1. Pemilihan Topik

Ketertarikan penulis untuk meneliti sejarah kuliner, terutama Soto Betawi H. Maruf karena sub penelitian sejarah yang termasuk dalam kajian sejarah mikro ini, dapat menggambarkan realitas kehidupan Jakarta.⁴⁰

2. Heuristik

Heuristik merupakan proses pengumpulan sumber sejarah. Berkaitan dengan sumber sejarah dapat dibagi menjadi dua yaitu sumber primer dan sumber sekunder.

- Sumber Primer adalah sumber yang berasal dari kesaksian pertama, saat peristiwa tersebut terjadi.⁴¹ Dalam penelitian ini, penulis menggunakan sumber primer antara lain:
 - a. Artefak berupa foto koleksi pribadi dan gerobak etalase makanan Soto Betawi H. Maruf dari 1943
 - b. Saksi Sejarah yaitu sumber yang didapat melalui hasil wawancara dengan tiga juru masak yang sempat bekerja di Rumah Makan Soto Betawi H. Maruf sejak 1976-1983 yaitu Aminudin, Namin Idris, dan Tugino

³⁹ Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2013), hlm. 69.

⁴⁰ István M. Szijártó dan Sigurður Gylfi Magnússon, *loc. cit.*

⁴¹ Louis Gottschalk, *Mengerti Sejarah*, (Depok: Universitas Indonesia Press, 1983), hlm. 35

c. Surat Penghargaan atas keikutsertaan dalam Pasar Malam Angkasa Puri

d. Foto Rumah Makan Soto Betawi Bang Udin

e. Kan Pō

- Sumber Sekunder adalah sumber yang bukan berasal dari informasi sezaman, namun seringkali digunakan untuk memperoleh pengetahuan lebih mendalam mengenai latar belakang yang ditemukan dalam sumber sezaman.⁴² Sumber sekunder yang digunakan antara lain:

a. Surat Kabar yang dibagi menjadi tiga jenis, antara lain sebagai berikut:

Surat Kabar Nasional berbahasa Indonesia (Berita Ekonomi dan Keuangan, Kompas, Media Indonesia, dan Warta Kota), Surat Kabar Tionghoa berbahasa Melayu (*Sin Po*), dan Surat Kabar Berbahasa Belanda (*Algemeen Indisch dagblad: de Preagerbode*, *Bataviaasch nieuwsblad*, *De Indische Courant*, *Het nieuws van den dag voor Nederlansch-Indie*, *Java-bode: nieuws handels-en advertentieblad voor Nederlansch-Indie*, dan *Onze toekomst*)

b. Majalah dan Tabloid bertemakan hiburan dan kuliner, diantaranya seperti: Majalah Historia: Kuliner Nusantara Rasa dan Cerita, Majalah Tempo: Antropologi Kuliner Indonesia, Majalah Varia, Majalah Variasari, dan Tabloid Info Kuliner

c. Buku Teks Tematis yang membahas mengenai sejarah kuliner, sejarah antropologi, sejarah ekonomi, sejarah politik, sejarah Jakarta, sejarah pendudukan Jepang, dan buku tematis lainnya

⁴² *Ibid.*, hlm. 78.

- d. Wawancara dengan penerus generasi ketiga Rumah Makan Soto Betawi H. Maruf yaitu Mufti Maulana Muchlis dan Siti Arfiah Muchlis
- e. Wawancara dengan cucu A. H. Nasution yaitu Eka Trisny Edyanti
- f. Wawancara dengan pengurus dinas Museum Jenderal Besar Dr. A. H. Nasution yaitu Royen
- g. Jurnal, Skripsi, dan Tesis

Semua sumber yang diperoleh yaitu sumber primer dan sumber sekunder, penulis mendapatkannya dari:

- Rumah Makan Soto Betawi H. Maruf
- Rumah Makan Soto Betawi Bang Udin
- Arsip Nasional Republik Indonesia
- Museum Jenderal Besar Dr. A. H. Nasution
- Perpustakaan Nasional Republik Indonesia
- Perpustakaan Pusat Universitas Indonesia
- Koleksi Dosen Sejarah Universitas Negeri Jakarta
- Koleksi Pribadi Penulis
- Media Sosial (*Instagram*)

3. Verifikasi

Verifikasi merupakan proses penulis untuk memilah sumber yang ditemukan di lapangan untuk diuji kredibilitas data, sehingga dapat menghasilkan fakta sejarah.⁴³ Penulis berusaha melakukan pencarian informasi dengan semua jenis sumber baik primer atau sekunder untuk mendekati kebenaran data.

⁴³ *Ibid.*, hlm. 96.

4. Interpretasi

Interpretasi merupakan penafsiran atau analisa terhadap fakta sejarah yang telah melalui proses kritik.⁴⁴ Penulis mengkonstruksi penelitian ini yaitu Soto Betawi H. Maruf telah mengalami mobilitas sosial naik dan pentingnya peran pendatang dalam usaha Soto Betawi H. Maruf.

5. Penulisan Sejarah

Dalam tahap akhir yaitu proses penulisan sejarah terhadap proses perubahan usaha Soto Betawi H. Maruf yang disusun secara kronologi dari 1943-1983.⁴⁵



⁴⁴ Kuntowijoyo, *op. cit.*, hlm. 78.

⁴⁵ *Ibid.*, hlm. 80.

1.5. Sistematika Penulisan

Dalam sistematika penulisan ini, penulis akan menjelaskan maksud dari penelitian yang dipaparkan dalam empat bagian:

Bab *pertama* merupakan pendahuluan yang terdiri dari latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah, tujuan dan kegunaan penelitian, metode dan bahan sumber, serta sistematika penulisan.

Bab *kedua* merupakan penjelasan awal mula berdirinya Soto Maruf pada 1943-1945 yang membahas asal-usul perkembangan soto di Indonesia, latar belakang Maruf bin Shahib berdagang soto, dan dampak politik kontrol Jepang terhadap perkembangan Soto Maruf.

Bab *ketiga* merupakan dinamika mobilisasi Soto Maruf dari 1946 sampai 1983 yang membahas Soto Maruf di Pasar Boplo (1946-1950), Soto Maruf di Pos Kereta Api Gondangdia (1950-1971), Soto Maruf di Pasar Kembang Cikini (1971-1983), dan Soto Maruf di Taman Ismail Marzuki (1983). Selain itu, dalam pembahasan tersebut, terdiri dari beberapa sub-bab, antara lain sebagai berikut: pembangunan Jakarta, integrasi pekerja kantor, supir taksi, dan Soto Maruf, pejabat Menteng dan pengalaman makan Soto Maruf, gagasan filantropis Gubernur Tjokropranolo, Soto Maruf di dalam lingkaran pedagang kaki lima, perekrutan pegawai, kebijakan penataan kota Jakarta oleh Gubernur Soeprapto, pendirian rumah makan, penambahan menu, dan dampak keberhasilan usaha Soto Maruf.

Bab *keempat* merupakan penutup yang terdiri dari kesimpulan dan hasil penelitian.