SEJARAH MARTABAK KUBANG MENGUAK KISAH RASA LEGENDARIS DARI RANAH MINANG

Septri[1], Dwi Febri Anggraini[2], Nola Wulan Dari[3], Rahma Fadhilah[4], Riva Ridha Putri[5]

[1,2,3,4,5]*Universitas Negeri Padang*
E-mail : Septri@fik.unp.id

ABSTRAK

Martabak Kubang merupakan salah satu kuliner khas Minangkabau yang telah melegenda dan dikenal luas di berbagai daerah di Indonesia. Artikel ini mengupas sejarah kemunculan Martabak Kubang yang berasal dari Nagari Kubang, Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat. Penelitian ini bertujuan untuk menelusuri asal-usul, proses penyebaran, dan transformasi rasa Martabak Kubang dalam konteks budaya masyarakat Minang yang dikenal akan tradisi merantau. Metode yang digunakan adalah studi pustaka dan wawancara dengan pelaku usaha serta tokoh masyarakat setempat. Hasil kajian menunjukkan bahwa Martabak Kubang tidak hanya menjadi simbol kuliner, tetapi juga repre sentasi identitas budaya Minang yang mampu bertahan dan beradaptasi di tengah arus modernisasi. Keunikan rasa yang berasal dari perpaduan daging cincang berbumbu, daun bawang, serta kuah cuka khas, menjadikan Martabak Kubang sebagai warisan kuliner yang memiliki nilai sejarah dan sosial yang tinggi.

Kata Kunci : *Martabak Kubang, Kuliner Minangkabau, Sejarah Makanan, Budaya Merantau, Warisan Kuliner.*

ABSTRACT

Martabak Kubang is one of the legendary traditional Minangkabau dishes that has gained widespread recognition across various regions in Indonesia. This article explores the history of Martabak Kubang, which originated from Nagari Kubang, Lima Puluh Kota Regency, West Sumatra. The study aims to trace the origins, the process of dissemination, and the transformation of Martabak Kubang's flavor within the cultural context of the Minang people, who are well-known for their tradition of migration (merantau). The research methods used include literature study and interviews with local business owners and community figures. The findings reveal that Martabak Kubang is not only a culinary icon but also a representation of Minang cultural identity that has managed to survive and adapt amidst modernization. The unique flavor, resulting from a blend of seasoned minced meat, scallions, and a distinctive vinegarbased sauce, makes Martabak Kubang a culinary heritage with significant historical and social value.

Keywords : *Kubang Grand Mosque, Cultural Heritage, Minangkabau Architecture, Restoration, Preservation*

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara dengan keberagaman budaya dan tradisi, salah satunya tercermin dari kekayaan kulinernya. Setiap daerah memiliki sajian khas yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga sarat dengan nilai-nilai historis dan identitas budaya. Salah satu kuliner tradisional yang telah melegenda adalah Martabak Kubang, makanan khas Minangkabau yang berasal dari Nagari Kubang, Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat.

Martabak Kubang sering disebut juga dengan Martabak Mesir, sebuah sebutan yang muncul karena pengaruh budaya Arab dan India yang masuk melalui jalur perdagangan pada masa silam (Suryatini, 2015). Hidangan ini merupakan perpaduan unik antara daging sapi cincang berbumbu rempah khas Minang, telur, dan daun bawang, yang dibungkus dalam adonan tipis dan disajikan dengan kuah cuka manis pedas. Keunikan ini menjadikannya berbeda dari martabak telur pada umumnya (Pratiwi, 2019).

Keberadaan Martabak Kubang juga tidak lepas dari tradisi merantau masyarakat Minangkabau. Melalui budaya merantau, Martabak Kubang menyebar ke berbagai kota di Indonesia dan menjadi bagian dari identitas kuliner Minang di perantauan (Syamsir, 2017). Bahkan, perintis Martabak Kubang modern seperti Haji Yusri Darwis (Hayuda) berhasil mengembangkan usaha martabak ini secara profesional sejak tahun 1971 di Jakarta (Fauziah, 2019).

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk mengkaji sejarah, persebaran, dan makna budaya Martabak Kubang dalam masyarakat Minangkabau. Pendekatan kualitatif dipilih karena sesuai untuk menggali fenomena sosial dan budaya secara mendalam melalui pemahaman makna yang terkandung dalam narasi, praktik, dan simbol kuliner tradisional (Moleong, 2017).

Sumber data utama dalam penelitian ini diperoleh melalui studi pustaka dan wawancara semiterstruktur. Studi pustaka dilakukan dengan menelaah buku, jurnal ilmiah, artikel berita, serta dokumen lain yang relevan terkait sejarah dan budaya Martabak Kubang. Sementara itu, wawancara dilakukan secara langsung dan daring kepada pelaku usaha Martabak Kubang, khususnya yang berasal dari Nagari Kubang, serta tokoh masyarakat Minangkabau yang memahami aspek budaya dan sejarah kuliner daerah tersebut.

Teknik analisis data yang digunakan adalah model analisis interaktif Miles dan Huberman, yang meliputi tiga tahap: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Miles & Huberman, 1994). Validitas data diperoleh melalui triangulasi sumber, yaitu dengan membandingkan data dari pustaka, narasumber, dan observasi terhadap praktik produksi Martabak Kubang.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian melalui studi pustaka dan wawancara, diketahui bahwa Martabak Kubang berasal dari Nagari Kubang, Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat. Makanan ini pertama kali diperkenalkan oleh perantau Minangkabau yang mengadopsi dan

memodifikasi resep martabak Timur Tengah menjadi sajian khas lokal. Martabak Kubang memiliki ciri khas berupa kulit tipis berisi daging cincang berbumbu, telur, daun bawang, serta disajikan dengan kuah cuka manis-pedas. Selain itu, hasil wawancara menunjukkan bahwa penyebaran Martabak Kubang ke berbagai daerah di Indonesia sangat dipengaruhi oleh tradisi merantau masyarakat Minang. Pelaku usaha seperti Haji Yusri Darwis, pendiri "Martabak Kubang Hayuda", menjadi tokoh penting dalam mempopulerkan martabak ini di luar Sumatera Barat sejak tahun 1971. Identitas kuliner ini tetap terjaga meskipun mengalami adaptasi bentuk usaha modern di berbagai kota besar seperti Jakarta, Pekanbaru, dan Bandung.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Martabak Kubang bukan hanya produk kuliner biasa, melainkan sebuah cerminan dari dinamika budaya masyarakat Minangkabau yang kompleks. Sebagai makanan yang berakar dari pengaruh budaya Timur Tengah, Martabak Kubang telah mengalami proses adaptasi dan akulturasi yang menjadikannya khas Minang. Proses ini merupakan contoh nyata dari apa yang disebut Koentjaraningrat (2009) sebagai dinamika budaya, yakni kemampuan suatu masyarakat untuk menerima unsur asing, mengolahnya, dan menjadikannya bagian dari budaya lokal tanpa kehilangan identitas asal. Dalam kasus Martabak Kubang, adaptasi itu terlihat jelas pada penggunaan bumbu rendang, kuah cuka khas Minang, dan metode pengolahan yang tidak sepenuhnya mengikuti resep aslinya dari luar negeri.



Gambar 1. Martabak Kubang

Penyebaran Martabak Kubang ke berbagai daerah di Indonesia juga tidak bisa dilepaskan dari peran penting budaya merantau masyarakat Minangkabau. Merantau bukan hanya tradisi ekonomi dan sosial, tetapi juga menjadi sarana transmisi budaya, termasuk dalam hal kuliner. Perantau Minang membawa serta pengetahuan dan keterampilan membuat Martabak Kubang ke kota-kota besar seperti Jakarta, Pekanbaru, Medan, dan Bandung. Dalam konteks ini, makanan menjadi simbol identitas yang dapat memperkuat ikatan komunitas perantau sekaligus menjadi sarana pengenalan budaya Minang. Kepada masyarakat luas (Syamsir, 2017). Tidak jarang pula, usaha martabak dijadikan sebagai pintu masuk dalam membangun ekonomi keluarga dan memperluas jejaring sosial di tanah perantauan.

Salah satu bukti konkret peran budaya merantau dalam pelestarian Martabak Kubang adalah kisah sukses Haji Yusri Darwis atau Hayuda, yang merintis usaha martabak sejak 1971. Kesuksesannya tidak hanya dalam hal bisnis, tetapi juga dalam menjaga orisinalitas rasa dan

menyebarkan reputasi Martabak Kubang sebagai kuliner legendaris. Bahkan, Martabak Kubang kini telah menjadi merek dagang yang dikenal luas dan melekat pada citra makanan khas Sumatera Barat (Fauziah, 2019). Keberhasilan ini menunjukkan bahwa kuliner bisa menjadi medium diplomasi budaya sekaligus alat mobilitas sosial bagi perantau.

Dari sisi sosial dan budaya, Martabak Kubang mengandung nilai-nilai penting yang menjadikannya lebih dari sekadar makanan. Dalam masyarakat Minangkabau, makanan tradisional seperti Martabak Kubang sering dikaitkan dengan makna kebersamaan, identitas keluarga, dan kebanggaan daerah asal. Sajian ini kerap disajikan dalam acara-acara keluarga atau pertemuan komunitas perantau. Hal ini menunjukkan adanya fungsi sosial yang melekat pada makanan sebagai pemersatu dan penguat solidaritas sosial. Lebih jauh, makanan tradisional juga berperan sebagai bentuk perlawanan terhadap homogenisasi budaya yang dibawa oleh arus globalisasi (Pratiwi, 2019).

Daya tahan Martabak Kubang hingga kini juga menjadi bukti kemampuan kuliner tradisional untuk beradaptasi dalam konteks modern. Meskipun banyak makanan cepat saji dari luar negeri masuk dan berkembang pesat, Martabak Kubang tetap bertahan dan bahkan menjadi pilihan favorit di kalangan anak muda dan keluarga. Hal ini berkaitan dengan adanya strategi pelaku usaha yang menjaga kualitas bahan, resep yang autentik, serta inovasi dalam pengemasan dan promosi. Dengan kata lain, Martabak Kubang telah berhasil memadukan nilai tradisi dan kebutuhan pasar modern.

Dengan mempertimbangkan berbagai aspek tersebut, Martabak Kubang layak disebut sebagai warisan budaya tak benda yang tidak hanya memiliki nilai kuliner, tetapi juga nilai sejarah, sosial, dan ekonomi. Perjalanan kuliner ini menggambarkan bagaimana satu jenis makanan dapat menyimpan narasi panjang tentang interaksi budaya, mobilitas sosial, serta upaya pelestarian identitas lokal di tengah perubahan zaman.

KESIMPULAN

Martabak Kubang merupakan warisan kuliner khas Minangkabau yang tidak hanya menyajikan kelezatan rasa, tetapi juga merepresentasikan dinamika budaya, sejarah, dan identitas sosial masyarakat Minang. Berawal dari adaptasi kuliner asing, Martabak Kubang berkembang menjadi ikon kuliner lokal melalui proses akulturasi yang kuat dan peran strategis budaya *merantau* dalam penyebarannya. Keberhasilannya bertahan dan dikenal luas hingga kini menunjukkan bahwa makanan tradisional dapat menjadi sarana pelestarian budaya, alat pemersatu komunitas, serta potensi ekonomi yang mampu bersaing di tengah modernisasi. Oleh karena itu, Martabak Kubang tidak hanya perlu dilestarikan dari sisi resep dan rasa, tetapi juga dari nilai-nilai budaya yang menyertainya.

DAFTAR PUSTAKA

Fauziah, A. (2019). *Ini Sejarah Panjang Martabak Kubang Hayuda dari Ranah Minang*. Detikfood. Diakses dari https://food.detik.com/info-kuliner/d-4693578/ini-sejarah-panjang-martabak-kubanghayuda-dari-ranah-minang

Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*.

Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
Moleong, L. J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi Revisi). Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
Pratiwi, F. D. (2019). Kuliner Tradisional Indonesia dan Dinamika Identitas Budaya. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(1), 45–52.
Suryatini, N. (2015). Pengaruh Budaya Asing terhadap Makanan Tradisional Indonesia: Studi Kasus Martabak Mesir. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 6(2), 66–72.
Syamsir, A. (2017). *Budaya Merantau dan Transformasi Ekonomi Masyarakat Minangkabau*. Padang: Andalas University Press.