

Pengenalan Sejarah Kuliner Khas Palembang (Martabak Har) Kepada Siswa SMA Muhammadiyah 3 Palembang

Apriana^{1*}, Yuliarni², Nur Ramadhan³, Wendy Anugrah⁴, Fatmah⁵, Nurhayati⁶

^{1,2,3,4,5,6}Prodi Pendidikan Sejarah FKIP, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

email: ^{1*}nisrina.dani@gmail.com, ²yuliarnieriel@gmail.com,

³ramadhannur546@gmail.com, ⁴wendy_wao@yahoo.com, ⁵fatriana_fatmah@gmail.com,

⁶dina666799@gmail.com

ABSTRAK

Perkembangan globalisasi dan budaya populer telah memengaruhi kebiasaan anak muda, khususnya dalam pola konsumsi dan gaya hidup, sehingga berimplikasi pada menurunnya ketertarikan terhadap sejarah dan budaya lokal. Salah satu bentuk budaya lokal yang dekat dengan kehidupan generasi muda adalah kuliner tradisional. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk memperkuat pemahaman sejarah lokal Sumatera Selatan melalui pengenalan sejarah kuliner khas Palembang, yaitu Martabak HAR, dengan menyesuaikan pendekatan pada kebiasaan dan minat anak muda. Sasaran kegiatan adalah siswa SMA Muhammadiyah 3 Palembang sebagai representasi generasi muda. Metode pelaksanaan meliputi ceramah interaktif, diskusi partisipatif, pemanfaatan media visual dan digital, serta pengaitan sejarah Martabak HAR dengan kebiasaan konsumsi kuliner dan aktivitas sosial anak muda masa kini. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman siswa terhadap sejarah lokal serta tumbuhnya kesadaran akan pentingnya melestarikan kuliner tradisional di tengah dominasi makanan modern. Selain itu, siswa menunjukkan respons positif karena materi disampaikan secara kontekstual dan relevan dengan pengalaman keseharian mereka. Kegiatan PkM ini membuktikan bahwa pendekatan berbasis kebiasaan anak muda melalui sejarah kuliner mampu menjadi strategi efektif dalam penguatan sejarah lokal dan pembentukan identitas budaya generasi muda.

Kata Kunci:

Sejarah Lokal,
Martabak Har,
SMA

ABSTRACT

The development of globalization and popular culture has influenced young people's habits, particularly in consumption patterns and lifestyles, which has led to a declining interest in local history and culture. One form of local culture that is closely connected to the daily lives of the younger generation is traditional cuisine. This Community Service Program (Pengabdian kepada Masyarakat/PkM) aims to strengthen the understanding of South Sumatra's local history through the introduction of Palembang's traditional culinary history, namely Martabak HAR, by adapting the approach to the habits and interests of young people. The program targeted students of SMA Muhammadiyah 3 Palembang as representatives of the younger generation. The activities were conducted through interactive lectures, participatory discussions, the use of visual and digital media, and by linking the history of Martabak HAR with contemporary youth culinary consumption habits and social activities. The results indicate an improvement in students' understanding of local history as well as the growth of awareness regarding the importance of preserving traditional cuisine amid the dominance of modern food culture. Moreover, students showed positive responses as the materials were delivered in a contextual manner and were relevant to their daily experiences. This PkM activity demonstrates that a youth habit-based approach through culinary history can serve as an effective strategy for strengthening local history and shaping the cultural identity of the younger generation.

Keywords:

Local history,
Martabak HAR,
Senior High School
Students

Submitted: 15 Januari 2026; Reviewed: 03 Februari 2026; Accepted: 12 Februari 2026

How to cite: Apriana, A., Yuliarni, Y., Ramadhan, N., Anugrah, W., Fatmah, F., & Nurhayati, N. (2026). Introduction to the History of Palembang's Culinary Specialties (Martabak Har) to Students of Muhammadiyah 3 Senior High School Palembang. *Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat (JPPM)*, 7(1), 214-220. <https://doi.org/10.52060/jppm.v7.i1.3937>

PENDAHULUAN

Pengabdian ini berangkat dari kurangnya pengetahuan generasi muda mengenai sejarah dan budaya yang ada wilayahnya. Kemajuan sains dan teknologi khususnya gadget telah menambah parah hilangnya antusias untuk mempelajari sejarah dan budaya yang berasal dari daerah masing-masing. Dewasa ini, teknologi informasi dan komunikasi berkembang pesat dengan berbagai bentuk dan kepentingan dapat tersebar luas ke seluruh dunia. Oleh karena itu globalisasi tidak dapat dihindari kehadirannya, terutama dalam bidang pendidikan. Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang disertai dengan semakin kencangnya arus globalisasi dunia membawa dampak hilangnya minat para generasi muda untuk mengetahui dan memahami sejarah dan budaya yang ada sebagai warisan nenek moyang yang memiliki nilai-nilai kearifan lokal. Melihat kenyataan bahwa masyarakat saat ini lebih memilih kebudayaan asing yang mereka anggap lebih menarik ataupun lebih unik dan praktis. Sejarah dan kebudayaan lokal banyak yang luntur akibat dari kurangnya generasi penerus yang memiliki minat untuk belajar dan mewarisinya (Saenal, 2019).

Teknologi internet merupakan teknologi yang memberikan informasi tanpa batas dan dapat diakses oleh siapa saja (Kadir, 2018). Apa lagi bagi anak muda internet sudah menjadi santapan mereka sehari-hari. Jika digunakan secara semestinya tentu akan memperoleh manfaat yang berguna. Sekarang ini banyak pelajar dan mahasiswa yang menggunakan tidak semestinya. Misal untuk membuka situs-situs porno, bahkan sampai terkena penipuan bukan hanya internet saja, ada lagi pegangan wajib mereka yaitu hand phone, apalagi sekarang ini mulai muncul hand phone yang berteknologi tinggi. Mereka justru berlomba-lomba untuk memilikinya, tapi dari aspek sejarah dan kebudayaan kita belum tentu mereka mengetahuinya. Hal ini jika kita lihat dari segi sosial, maka kepedulian terhadap masyarakat menjadi tidak ada karena mereka lebih memilih kesibukan dengan menggunakan hand phone tersebut. Dilihat dari sikap, banyak anak muda yang tingkah lakunya tidak tahu sopan santun dan cenderung tidak peduli terhadap lingkungan. Disebabkan globalisasi menganut kebebasan dan keterbukaan sehingga mereka bertindak sesuka hati mereka (Steger, 2020). Hubungannya dengan nilai jati diri akan berkurang karena tidak ada rasa cinta terhadap budaya bangsa sendiri dan rasa peduli terhadap masyarakat. Padahal generasi muda adalah penerus masa depan bangsa (Agustin, 2011).

Kurangnya pembelajaran sejarah dan budaya merupakan salah satu sebab dari mudarnya budaya lokal bagi generasi muda. Oleh karena itu, pembelajaran tentang sejarah dan budaya, harus ditanamkan sejak dini. Namun sekarang ini banyak yang sudah tidak menganggap penting mempelajari sejarah budaya lokal. Hal ini dibuktikan dengan dalam setiap rencana pembangunan pemerintah, bidang sejarah, sosial budaya masih mendapat porsi yang sangat minim. Padahal melalui pembelajaran budaya, kita dapat mengetahui pentingnya budaya lokal dalam membangun budaya bangsa serta bagaimana cara mengadaptasikan budaya lokal di tengah perkembangan zaman yaitu era globalisasi (Sedyawati, 2006). Tanggung jawab terhadap pelestarian warisan budaya semata-mata bukanlah milik pemerintah sendiri. Namun, harus ada peran masyarakat yang bersentuhan langsung dengan objek pelestarian tersebut (Apriana, Fatmah, & Yulisa, 2025).

Pemilihan SMA Muhammadiyah 3 Palembang sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat didasarkan pada beberapa pertimbangan strategis. Sekolah ini merupakan salah satu SMA swasta yang berada di lingkungan perkotaan Palembang dengan karakteristik siswa yang heterogen dan memiliki kedekatan langsung dengan budaya lokal, termasuk dalam hal kuliner khas Palembang. Namun, kedekatan geografis tersebut belum sepenuhnya diiringi dengan pemahaman, apresiasi, dan literasi yang memadai terhadap potensi kuliner lokal sebagai bagian dari identitas budaya dan peluang ekonomi. Salah satu kuliner khas Palembang yang memiliki nilai historis dan ekonomi tinggi adalah Martabak HAR. Martabak HAR tidak hanya dikenal sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai simbol kearifan lokal yang telah berkembang menjadi usaha kuliner legendaris memiliki nilai sejarah dan berpotensi sebagai inspirasi kewirausahaan. Sayangnya, berdasarkan pengamatan awal, sebagian siswa SMA Muhammadiyah 3 Palembang masih memandang kuliner khas daerah hanya sebatas makanan konsumsi sehari-hari, tanpa memahami nilai sejarah, proses produksi, inovasi, serta peluang usaha yang terkandung di dalamnya.

Keterkaitan antara Martabak HAR dan siswa SMA Muhammadiyah 3 Palembang terletak pada aspek edukasi budaya dan pengembangan jiwa kewirausahaan sejak dini. Di tengah maraknya kuliner modern dan makanan cepat saji, minat siswa terhadap kuliner tradisional cenderung menurun. Hal ini menyebabkan rendahnya pengetahuan siswa mengenai asal-usul Martabak HAR, keunikan rasa dan

bahan, serta potensi kuliner tersebut sebagai produk unggulan daerah yang mampu bersaing di tingkat nasional. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menjadikan SMA Muhammadiyah 3 Palembang sebagai mitra strategis dengan tujuan meningkatkan pengetahuan, kesadaran, serta minat siswa terhadap kuliner khas Palembang, khususnya Martabak HAR, baik sebagai warisan budaya maupun sebagai peluang pengembangan ekonomi kreatif di masa depan. Selain itu mengingat Palembang adalah sebuah kota yang kosmopolitan. Keragaman penduduk telah memperkaya kebudayaan yang ada di kota ini, sehingga kebudayaan ini menjadi khas Palembang yang menjadi milik bersama (Suhardono, 2023).

METODE

Dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat, tim PkM telah melakukan penyusunan rencana metode yang akan dilakukan yaitu mencakup; perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.

1. Perencanaan

Tahap perencanaan diawali dengan identifikasi masalah dan kebutuhan mitra, yaitu siswa SMA Muhammadiyah 3 Palembang. Identifikasi dilakukan melalui observasi awal dan diskusi dengan pihak sekolah untuk memperoleh gambaran mengenai tingkat pemahaman siswa terhadap kuliner khas Palembang serta minat mereka terhadap kewirausahaan berbasis budaya lokal. Tahap ini sejalan dengan teori needs assessment yang menekankan pentingnya pemetaan kebutuhan sebelum merancang suatu program agar kegiatan yang dilakukan tepat sasaran.

Selanjutnya, tim pengabdian menyusun tujuan kegiatan, materi, serta metode penyampaian yang relevan dengan karakteristik siswa SMA. Materi difokuskan pada pengenalan kuliner khas Palembang, khususnya Martabak HAR, meliputi sejarah, keunikan bahan dan cita rasa, serta potensi pengembangan sebagai usaha kuliner. Perencanaan juga mencakup penentuan waktu, lokasi kegiatan, pembagian tugas tim, serta penyusunan instrumen evaluasi. Dalam tahap ini digunakan pendekatan pembelajaran kontekstual (contextual learning), di mana materi dikaitkan dengan kehidupan sehari-hari siswa agar lebih mudah dipahami.

2. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan merupakan implementasi dari rencana yang telah disusun. Kegiatan pengabdian dilaksanakan secara langsung di SMA Muhammadiyah 3 Palembang dengan melibatkan siswa sebagai peserta utama. Metode yang digunakan meliputi ceramah interaktif, diskusi, dan tanya jawab, sehingga siswa tidak hanya menjadi pendengar pasif tetapi juga berpartisipasi aktif dalam proses pembelajaran. Pendekatan ini didasarkan pada teori pembelajaran partisipatif yang menekankan keterlibatan aktif peserta untuk meningkatkan pemahaman dan daya serap materi.

Dalam pelaksanaan kegiatan, tim pengabdian menyampaikan materi mengenai Martabak HAR sebagai kuliner khas Palembang, mulai dari latar belakang sejarah, proses pembuatan secara umum, hingga nilai ekonomi dan peluang usaha yang dapat dikembangkan. Selain itu, siswa juga diajak untuk berdiskusi mengenai tantangan pelestarian kuliner tradisional di tengah maraknya kuliner modern. Kegiatan ini bertujuan menumbuhkan kesadaran siswa terhadap pentingnya menjaga kearifan lokal sekaligus membangun jiwa kewirausahaan sejak dini.

3. Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian serta dampaknya terhadap peserta. Evaluasi dilakukan melalui pengamatan selama kegiatan berlangsung, sesi tanya jawab, serta pemberian pertanyaan atau refleksi singkat kepada siswa setelah kegiatan selesai. Evaluasi ini mengacu pada teori evaluasi pembelajaran yang menekankan pengukuran aspek kognitif (pengetahuan), afektif (sikap), dan psikomotorik (partisipasi).

Hasil evaluasi digunakan untuk menilai peningkatan pemahaman siswa mengenai kuliner khas Palembang, khususnya Martabak HAR, serta perubahan sikap mereka terhadap kuliner tradisional dan peluang kewirausahaan lokal. Selain itu, evaluasi juga menjadi bahan refleksi bagi tim pengabdian untuk melakukan perbaikan dan pengembangan program serupa di masa mendatang agar lebih efektif dan berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dilakukan sesuai dengan rencana kegiatan yaitu melakukan kegiatan Penguatan Sejarah Lokal Sumatera Selatan melalui Pengenalan Sejarah Kuliner Khas Palembang (Marabak HAR) di SMA Muhammadiyah 3 Palembang.

1. Pengenalan Sejarah dan Cara Pembuatan Marabak HAR

Kegiatan dilakukan dengan memulai presentasi menggunakan media Power Point yang berisi mengenai sejarah martabak HAR khas Palembang. Martabak HAR bukan sekadar makanan, tetapi juga merupakan bagian dari warisan budaya kuliner Palembang yang telah dikenal luas karena cita rasanya yang khas dan sejarahnya yang unik. Melalui presentasi ini, saya berharap kita dapat mengenal lebih dalam asal-usul, keunikan, serta daya tarik Martabak HAR sebagai ikon kuliner khas Palembang. Berikut gambar instruktur menjelaskan mengenai sejarah martabak HAR:



Gambar 1. Penjelasan Sejarah Martabak HAR

Gambar 1 menunjukkan instruktur memberikan penjelasan materi tentang sejarah kuliner Martabak HAR khas Palembang kepada siswa SMA Muhammadiyah 3 Palembang. Materi yang dibahas yaitu mengenai rumah makan martabak HAR yang pertama kali didirikan oleh Haji Abdul Rozak pada tahun 1947. H. Abdul Rozak menurut hasil penelitian Amelia, Apriana, & Dina (2024) merupakan saudagar dari India yang merantau ke Palembang dan menikah dengan perempuan asli dari Palembang, lalu mendirikan sebuah rumah makan dengan olahan telur yang dicampurkan dengan kuah kari. Kuah kari ini merupakan jenis masakan khas yang dibawa dari India. Pada awalnya H. Abdul Rozak membuat martabak HAR karena rasa kerinduannya terhadap negara asalnya India. Karena pada tahun 1947 perekomonian Indonesia masih dikatakan sulit walaupun Indonesia telah merdeka. Dari situlah Haji Abdul Rozak terus berjuang atau berusaha bagaimana agar perekomonian membaik, kemudian martabak Bombay diubah atau disederhanakan menjadi adonan tepung yang hanya berisikan satu atau dua buah telur ayam maupun telur bebek dan disajikan dengan kuah kari. Kemudian Haji Abdul Rozak menjual martabak khas India ini dengan namanya Martabak HAR sesuai dengan namanya yaitu Haji Abdul Rozak. Tanggal 7 Juli tahun 1947 merupakan peristiwa bersejarah, Martabak mulai dinikmati warga di Restoran Elite Pasar 16 Ilir (sekarang Jalan Kebumen). Martabak legends sampai saat ini dengan branch HAR kepanjangan nama Haji Abdul Rozak.

Kini martabak HAR menjadi makanan khas Palembang yang menjadi salah satu makanan paling favorit selain pempek. Martabak HAR memiliki ciri khas yaitu diisi dengan dua buah telur, bisa telur ayam ataupun telur bebek, lalu diberi irisan daging tanpa menggunakan bawang yang digunakan pada martabak biasa. Istimewanya hidangan yang satu ini disajikan bersama siraman kuah kari kental. Saat dimakan akan terasa gurihnya. Kentalnya kuah kari disebabkan oleh kentang yang menjadi salah satu bahan pembuat kuah. Potongan-potongan daging pun menambah gurih isi kuah berbumbu ini. Adapun bahan-bahan pembuatannya terdiri dari dua buah telur, bisa telur ayam ataupun telur bebek, lalu diberi irisan daging tanpa menggunakan bawang yang digunakan pada martabak biasa. Istimewanya hidangan yang satu ini disajikan bersama siraman kuah kari kental. Saat dimakan akan terasa gurihnya. Kentalnya kuah kari disebabkan oleh kentang yang menjadi salah satu bahan pembuat kuah. Adapun bahan utama pembuat bahan kulit martabak (tepung terigu, air, minyak), Telur ayam/bebek. Bumbu kari

(kunyit, bawang, rempah India), sambal cuka merah. Sementara itu, kuah karri sendiri dibuat dari campuran santan kental, daging kambing atau sapi, kentang, serta rempah-rempah seperti kayu manis, cengkeh, dan pala. Cara pembuatan Martabak HAR: membuat adonan kulit yaitu Campur tepung terigu dan garam, tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis. Bentuk bulatan seukuran bola pingpong, lumuri minyak, dan diamkan selama ± 1 jam, ini akan membuat adonan lebih elastis. Selanjutnya membuat kuah kari dengan cara tumis bumbu halus dengan rempah utuh hingga harum. Masukkan potongan daging, aduk rata. Tuang santan, tambahkan kentang, garam, gula, dan kaldu sapi. Masak dengan api kecil hingga daging empuk lalu tuang larutan tepung terigu untuk mengentalkan kuah. Angkat dan sisihkan. Tahap akhir adalah pembuatan martabak, panaskan minyak di wajan datar. Ambil satu bulatan adonan, pipihkan hingga sangat tipis. Letakkan di atas wajan, pecahkan telur di tengahnya, lalu lipat rapi. Goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan.

Selanjutnya setelah martabak selesai dibuat tibalah waktu untuk menghidangkannya. Terdapat dua cara penyajian martabak HAR yaitu ada dua cara menambahkan kuah karri pada martabak HAR, yakni dapat langsung disiramkan di atas martabak yang telah matang atau dipisahkan menggunakan mangkuk. Tambahkan kecap asin dihidangkan dengan campuran cabai rawit untuk menambah sensasi pedas yang melengkapi kuah kari.

2. Tanya Jawab

Setelah instruktur menjelaskan mengenai sejarah dan cara pembuatan martabak HAR kemudian dilanjutkan dengan sesi selanjutnya yaitu sesi tanya jawab. Pada sesi ini diharapkan siswa dapat memberikan pemahaman dan membuka ruang diskusi dengan mengajukan pertanyaan seputar materi yang telah disampaikan. Melalui sesi tanya jawab ini, diharapkan kita dapat saling berbagi informasi, pandangan, maupun pendapat terkait keunikan, sejarah, dan cita rasa Martabak HAR. Berikut gambar siswa melakukan tanya jawab mengenai materi yang telah disampaikan:



Gambar 2. Sesi Tanya Jawab

Gambar 2 menunjukkan sesi tanya jawab mengenai materi yang telah disampaikan oleh pemateri. Pada sesi ini ada beberapa siswa yang bertanya mengenai sejarah martabak HAR, bagaimana cara mengolah martabak HAR agar tidak mudah basi. Selanjutnya instruktur mulai menjawab satu persatu pertanyaan yang diberikan oleh siswa. Di mulai dengan menjawab pertanyaan mengenai sejarah martabak HAR, yaitu didirikan oleh Haji Abdul Rozak pada tahun 1947, rumah makan tersebut didirikan sebagai pengobat rindu terhadap tanah kelahirannya India. Untuk pertanyaan kedua mengenai cara mengolah martabak HAR agar tidak mudah basi dikonsumsi, instruktur menjawab untuk menjaga agar martabak HAR yaitu dengan cara disimpan di kulkas dan dipanaskan ketika akan dimakan. Selanjutnya dibuka sesi kedua terdapat dua pertanyaan yaitu mengenai hubungan sejarah martabak HAR dengan proses islamisasi dan bisakah isian martabak diganti dengan isian lainnya. Instruktur menjawab pertanyaan sesi kedua yaitu *pertama*, mengenai hubungan sejarah martabak HAR dengan islamisasi di Palembang, terdapat hubungan yang erat dimana Islam masuk ke Nusantara khususnya

Palembang salah satunya dibawah oleh para ulama yang berasal dari Gujarat India sehingga tidaklah heran terdapat akulturasi budaya ketika Islam masuk ke Palembang salah satu diantaranya dalam bidang kuliner yaitu martabak HAR. *Kedua*, mengenai isian martabak yang dulunya hanya menggunakan telur sekarang bisa divariasikan dengan isian sayuran seperti kentang diberi daun bawang dan lain-lain lalu dimasukkan diadonan telur, maka jadilah martabak sayur, selain itu isi martabak bisa juga diisi dengan irisan daging atau ayam.

3. Penutup

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat mengenai kuliner khas Palembang, Martabak HAR, yang dilaksanakan di SMA Muhammadiyah 3 Palembang ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam menambah wawasan dan pengetahuan siswa tentang kekayaan kuliner Palembang. Martabak HAR tidak hanya memiliki nilai cita rasa yang khas, tetapi juga nilai sejarah dan budaya yang perlu dilestarikan. Kami berharap kegiatan ini dapat menjadi sarana edukasi yang bermanfaat serta menumbuhkan rasa cinta dan kebanggaan generasi muda terhadap kuliner lokal martabak HAR yang menjadi salah satu ikon kuliner Palembang. Dengan adanya pemahaman yang baik, diharapkan siswa mampu berperan aktif dalam menjaga dan mengembangkan warisan kuliner Palembang di masa yang akan datang. Selain itu juga, Martabak HAR, tidak hanya sebagai makanan khas, tetapi juga sebagai peluang usaha yang dapat dikembangkan. Kuliner lokal ini memiliki nilai ekonomi yang besar apabila dikelola dengan baik dan inovatif.



Gambar 3. Foto bersama guru dan siswa SMA Muhammadiyah 3 Palembang

Dari kegiatan mengabdikan yang telah lakukan oleh Tim Pengabdian Masyarakat FKIP UM Palembang dari Prodi Pendidikan Sejarah nampak bahwa siswa yang sebelumnya hanya mengetahui Martabak HAR sebagai makanan khas Palembang sekarang mereka telah mengenai sejarahnya dan juga mengetahui siapa pendiri awal kuliner khas Palembang tersebut. Demikian kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat mengenai kuliner Martabak HAR khas Palembang yang telah kami laksanakan di SMA Muhammadiyah 3 Palembang. Kami mengucapkan terima kasih kepada pihak sekolah, guru, dan siswa yang telah berpartisipasi aktif sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik. Semoga kegiatan ini memberikan manfaat dan inspirasi bagi seluruh peserta khususnya siswa SMA Muhammadiyah 3 Palembang.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan tema Pengenalan Sejarah Kuliner Khas Palembang (Martabak HAR) kepada siswa SMA Muhammadiyah 3 Palembang telah terlaksana dengan baik dan mendapat respons yang positif dari peserta. Melalui kegiatan ini, siswa memperoleh pengetahuan baru mengenai sejarah, nilai budaya, serta perkembangan Martabak HAR sebagai salah satu ikon kuliner khas Palembang. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan wawasan siswa tentang warisan budaya lokal, tetapi juga menumbuhkan rasa bangga dan

kepedulian terhadap pelestarian kuliner tradisional daerah. Antusiasme siswa selama kegiatan menunjukkan bahwa pengenalan sejarah kuliner dapat menjadi media pembelajaran yang menarik dan edukatif. Dengan demikian, PkM ini diharapkan dapat berkontribusi dalam memperkuat pemahaman generasi muda terhadap identitas budaya Palembang serta mendorong mereka untuk turut melestarikan dan mempromosikan kuliner khas daerah di masa mendatang.

REFERENSI

- Agustin, D. S. Y. (2011). Penurunan Rasa Cinta Budaya dan Nasionalisme Generasi Muda Akibat Globalisasi. *Jurnal Sosial Humaniora (JSH)*, 4(2), 177–185. <https://doi.org/10.12962/j24433527.v4i2.632>
- Amelia, S., Apriana, & Dina, N. (2024). Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembuka Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001. *Danadyaksa Historica*, 4(1), 40–46. <https://doi.org/10.32502/jdh.v4i1.8323>
- Apriana, A., Fatmah, F., & Yulisa, W. (2025). Transformasi Nilai-nilai Budaya Arab dalam Tradisi Perkawinan Adat Palembang. *Raudhah Proud To Be Professionals: Jurnal Tarbiyah Islamiyah*, 10(1), 129–145. <https://doi.org/https://doi.org/10.48094/raudhah.v10i1.808>
- Kadir, A. (2018). *Pengenalan teknologi informasi*. Yogyakarta: Andi.
- Saenal. (2019). Upaya Melestarikan Budaya Indonesia di Era Globalisasi. *Ad-Dariyah: Jurnal Dialektika Sosial Dan Budaya*, 1(1), 1–11. <https://doi.org/10.55623/ad.v1i1.25>
- Sedyawati, E. (2006). *Budaya Indonesia: Kajian Arkeologi, Seni, dan Sejarah*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Steger, M. B. (2020). *Globalization: A very short introduction*. Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/actrade/9780198849452.001.0001>
- Suhardono, E. (2023). *Kebijakan Kemaritiman Indonesia Formulasi dan Implementasi* (S. H. Sumantri, Ed.). Malang: PT. Literasi Nusantara Abadi Grup.