



---

## Martabak Bangka sebagai *Living Heritage* dan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi

Iga Safa Marwani<sup>1</sup>, Zakia Ayu Lestari<sup>2</sup>, Anugrah Gusta Prima<sup>3</sup>, Riska Ramadhani<sup>4</sup>

Politeknik Bintan Cakrawala<sup>1</sup>, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung<sup>2</sup>, Dinas Pariwisata Kebudayaan dan Kepemudaan Olahraga Provinsi Kepulauan Bangka Belitung<sup>3</sup>, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung<sup>4</sup>, Indonesia

Email Korespondensi: [iga@pbc.ac.id](mailto:iga@pbc.ac.id), [zakia.ayu@unmuhbabel.ac.id](mailto:zakia.ayu@unmuhbabel.ac.id), [ageeep@gmail.com](mailto:ageeep@gmail.com), [riskaramadhani318@gmail.com](mailto:riskaramadhani318@gmail.com)

---

Article received: 05 Mei 2026, Review process: 12 Mei 2026

Article Accepted : 29 Mei 2026, Article published: 19 Juni 2026

---

### ABSTRACT

Martabak Bangka is a traditional culinary product that has evolved through a process of cultural acculturation between the Chinese community and local society on Bangka Island. Although it is widely recognized as a regional specialty, studies that position Martabak Bangka as a living heritage and a potential gastronomic tourism attraction remain limited. This study aims to explore its oral history, acculturation process, cultural production practices, and authenticity, as well as to identify its potential as a gastronomic tourism attraction based on local wisdom. The research employs a descriptive qualitative approach with a case study design focusing on a traditional Martabak Bangka business in Pangkalpinang City that has been operating since 1989. Data were collected through in-depth interviews, observation, and documentation, and were analyzed using data reduction, data display, and conclusion drawing techniques. The findings reveal that Martabak Bangka possesses strong historical and cultural values, reflected in the consistency of its recipes, traditional production techniques, and the intergenerational transmission of culinary knowledge. The open production process also facilitates social interaction and cultural experiences that can be directly observed by visitors. These findings indicate that Martabak Bangka represents a living heritage with significant potential to be developed as a gastronomic tourism attraction based on local wisdom, while simultaneously supporting the preservation of regional culinary identity.

**Keywords:** Martabak Bangka; living heritage; gastronomic tourism; cultural acculturation; culinary authenticity.

### ABSTRAK

Martabak Bangka merupakan kuliner tradisional yang berkembang melalui proses akulturasi budaya antara komunitas Tionghoa dan masyarakat lokal di Pulau Bangka. Meskipun dikenal sebagai makanan khas daerah, kajian yang menempatkan Martabak Bangka sebagai warisan budaya hidup (*living heritage*) dan potensi atraksi wisata gastronomi masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi sejarah lisan, proses akulturasi, praktik budaya produksi, dan keaslian Martabak Bangka serta mengidentifikasi potensinya sebagai atraksi wisata gastronomi berbasis kearifan lokal. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan desain studi kasus pada salah satu usaha martabak tradisional di Kota Pangkalpinang yang telah beroperasi sejak tahun 1989. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi, kemudian

---

*dianalisis melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Martabak Bangka memiliki nilai historis dan budaya yang kuat yang tercermin dari konsistensi resep, teknik produksi tradisional, serta pewarisan pengetahuan kuliner lintas generasi. Proses produksi yang dilakukan secara terbuka juga menghadirkan interaksi sosial dan pengalaman budaya yang dapat diamati secara langsung. Temuan ini menunjukkan bahwa Martabak Bangka merupakan warisan budaya hidup yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi berbasis kearifan lokal serta mendukung pelestarian identitas kuliner daerah.*

**Kata Kunci:** Martabak Bangka; warisan budaya hidup; wisata gastronomi; akulturasi budaya; keaslian kuliner.

## PENDAHULUAN

Dalam kajian gastronomi, makanan tidak hanya dipahami sebagai sarana pemenuhan kebutuhan biologi, tetapi juga sebagai representasi Sejarah, identitas budaya, memori kolektif, dan praktik sosial suatu masyarakat (Müller et al., 2022). Gastronomi memandang makanan sebagai hasil interaksi antara manusia, lingkungan, budaya, dan pengetahuan lokal yang berkembang secara turun-menurun. Oleh karena itu, nilai suatu kuliner tidak hanyaterletak pada cita rasanya, tetapi juga pada sejarah pembentukannya, proses produksi, makna budaya yang dikandungnya, serta pengalaman yang dihidirkannya bagi masyarakat maupun pengunjung. Struktur gastronomi sendiri ditopang oleh beberapa elemen utama, yaitu sejarah dan keaslian hidangan, nilai budaya dan kearifan lokal, kondisi geografis, serta teknik pengolahan tradisional yang diwariskan antargenerasi (Putra, 2021).

Di dalam pariwisata, gastronomi berkembang menjadi salah satu bentuk wisata berbasis pengalaman yang memungkinkan wisatawan memahami budaya lokal melalui makanan. Wisatawan tidak hanya mengonsumsi produk kuliner, tetapi juga menikmati cerita sejarah, mengamati proses pengolahan, berinteraksi dengan pelaku kuliner, serta merasakan nilai-nilai budaya yang melekat pada makanan tersebut. Sehingga kuliner tradisional tidak lagi dipandang sekadar sebagai komoditas ekonomi, melainkan sebagai sumber daya budaya yang dapat memperkuat identitas destinasi dan menciptakan pengalaman wisata yang autentik (WORRACHANANUN, 2025). Potensi ini sangat relevan bagi Indonesia yang memiliki keragaman kuliner berbasis kearifan lokal sebagai hasil interaksi budaya yang berlangsung selama berabad-abad (Krisnadi, 2018).

Pulau Bangka merupakan salah satu wilayah yang memiliki sejarah perjumpaan budaya yang panjang, terutama antara masyarakat lokal dan komunitas Tionghoa perantauan. Interaksi tersebut melahirkan berbagai bentuk akulturasi budaya, termasuk dalam bidang kuliner. Salah satu produk kuliner yang merepresentasikan proses tersebut adalah Martabak Bangka atau yang secara lokal dikenal sebagai Hok Lo Pan. Secara sejarah, makanan ini berkembang dari tradisi kuliner komunitas Tionghoa yang bermukim di Bangka pada akhir abad ke-19 dan kemudian mengalami proses adaptasi hingga diterima secara luas oleh masyarakat setempat (Rianti Angelina, 2018). Martabak Bangka dalam perkembangannya tidak hanya bertahan sebagai makanan populer, tetapi juga menjadi bagian dari identitas

---

kuliner daerah yang melekat dalam kehidupan sosial masyarakat (Levyda et al., 2021).

Keberadaan Martabak Bangka menarik untuk dikaji karena memperlihatkan keterkaitan antara sejarah, akulturasi, oraktik budaya, dan keaslian kuliner dalam satu produk makanan. Teknik pembuatan adonan beragi yang masih dipertahankan, penggunaan resep keluarga yang diwariskan secara turun-temurun, serta proses produksi yang dilakukan secara terbuka menunjukkan bahwa martabak tidak hanya hadir sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai praktik budaya yang hidup. Aktivitas produksi dan penjualan martabak di ruang publik menghadirkan interaksi sosial yang memungkinkan masyarakat maupun pengunjung menyaksikan secara langsung proses memasak, teknik pemangangan, hingga penyajian produk. Situasi ini menjadikan martabak sebagai bagian dari pengalaman budaya yang dapat diamati dan dinikmati secara langsung.

Meskipun memiliki nilai sejarah dan budaya yang kuat, kajian akademik mengenai Martabak Bangka masih relative terbatas. Sebagian besar penelitian terdahulu lebih menitikberatkan pada aspek pemasaran, perilaku konsumen, atau pengembangan usaha kuliner. Pendekatan tersebutbeum banyak menjelaskan bagaimana sejarah, akulturasi budaya, praktik produksi tradisional, dan keaslian dari kuliner berkontribusi dalam membentuk pengalaman yang berpotensi dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi. Padahal, dalam perspektif pariwisata gastronomi, pengalaman wisata tidak hanya dibangun oleh produk makanan yang dikonsumsi, tetapi juga oleh narasi sejarah, nilai budaya, proses produksi, serta interaksi sosial yang menyertainya.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kajian yang mampu menjelaskan keterkaitan antara sejarah, akulturasi, praktik budaya, dan keaslian dari Martabak Bangka sebagai warisan budaya hidup sekaligus sumber daya budaya yang berpotensi dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi. Penelitian ini dilakukan pada salah satu usaha martabak legendaris di Kota Pangkalpinang yang telah beroperasi sejak tahun 1989 dan mempertahankan formula serta teknik produksi tradisional secara konsisten. Keberlanjutan praktik tersebut menunjukkan adanya proses transmisi pengetahuan kuliner yang berlangsung lintas generasi dan menjadi salah satu indikator penting warisan budaya hidup (Rocillo-Aquino et al., 2021).

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana sejarah lisan, proses akulturasi, praktik budaya produksi, dan keaslian dari Martabak Bangka disusun serta dipertahankan dalam kehidupan sosial masyarakat. Melalui pemahaman terhadap aspek-aspek tersebut, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam melihat bagaimana kuliner tradisional dapat berubah dari warisan budaya hidup menjadi potensi atraksi wisata gastronomi berbasis kearifan lokal di Pulau Bangka.

## METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan desain studi kasus pada salah satu usaha martabak tradisional di Kota Pangkalpinang yang telah beroperasi sejak 1989. Informan dipilih secara *purposive*, yaitu pemilik sekaligus

penjual. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan secara kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil wawancara menunjukkan bahwa resep dan tata cara pengolahan kuliner ini tetap konsisten dari awal penjualan hingga sekarang tanpa mengalami perubahan rasa yang berarti. Konsistensi tersebut dijaga melalui penggunaan takaran bahan khas lokal yang dirahasiakan sebagai warisan keluarga. Proses pembuatan Martabak Manis diawali dengan menyiapkan adonan cair dan campuran tepung terigu, telur, ragi, santan, dan soda kue. Sleuruh bahan diaduk secara manual hingga mencapai kekentalan yang pas, kemudian didiamkan selama beberapa jam hingga adonan mengembang sempurna. Setelah loyang besi tebal berbentuk bundar mencapai suhu panas yang ideal, margarin dioleskan secara merata sebelum adonan dituangkan ke dalam loyang. Ketebalan adonan diatur agar bagian tengah tetap lembut, sedangkan bagian pinggir menjadi tipis, gurih, dan renyah. Proses pemanggangan dipantau hingga muncul lubang-lubang kecil/sarang kecil pada permukaan adonan. Pada tahap ini, gula pasir ditaburkan secara merata, lalu loyang ditutup kembali hingga martabak matang sempurna.

*"Dari dulu sampai sekarang tidak ada perubahan sama sekali dalam cara pembuatan ataupun resep kami. Kami tetap mempertahankan takaran asli dari bahan-bahan rahasia lokal yang disimpan di dalam keluarga agar cita rasa asli dari martabak ini tetap sama seperti generasi sebelumnya." (wawancara dengan pemilik, 2026)*

Aktivitas pembuatan martabak bangka ini menunjukkan adanya praktik budaya yang khas di ruang publik urban Pangkalpinang. Proses produksi dilakukan secara terbuka di bagian depan usaha sehingga menciptakan ruang sosial yang dinamis terutama pada sore dan malam hari. Pembeli umumnya berdiri di dekat area memasak untuk menyaksikan secara langsung tahapan pengolahan makanan.

Daya tarik utama yang paling dinantikan konsumen meliputi proses pemberian *topping* yang melimpah, teknik pemanggangan adonan, serta interaksi verbal yang hangat dengan penjual.

*"Kami memang sengaja membuat meja adonan dan loyang ini terbuka di depan supaya pembeli bisa melihat langsung kebersihannya dan proses pembuatannya. Biasanya sambil menunggu, mereka suka bertanya-tanya atau ngobrol". (wawancara dengan karyawan, 2026).*

Temuan ini menunjukkan bahwa martabak memiliki nilai sosial yang melampaui fungsi sebagai makanan karena juga menghadirkan pengalaman budaya yang melibatkan interaksi langsung antara penjual dan pembeli.

Selain menarik bagi konsumen lokal, martabak juga memiliki daya tarik bagi wisatawan domestik maupun luar daerah. Informan menyebutkan bahwa pembeli datang dari berbagai wilayah, termasuk wisatawan dan bahkan kalangan selebriti yang berkunjung ke Bangka untuk mencoba martabak tersebut.

---

*“Selalu ada pembeli dari luar daerah, bahkan kalangan selebriti dari berbagai daerah pernah mampir untuk mencoba martabak ini” (wawancara dengan pemilik, 2026).*

Temuan ini menunjukkan bahwa proses produksi tidak hanya berfungsi sebagai bagian dari pengalaman sosial yang memperkuat kedekatan antara penjual dan pembeli.

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa martabak Bangka tidak dapat dipahami hanya sebagai produk kuliner, melainkan juga sebagai warisan budaya yang hidup dalam praktik sehari-hari masyarakat. Hal ini sejalan dengan pandangan bahwa makanan berfungsi sebagai sistem simbol yang merekam memori kolektif, struktur sosial, dan identitas budaya suatu komunitas (Koerich & Müller, 2022). Dalam hal ini, martabak menjadi medium untuk melihat bagaimana sejarah, akulturasi, dan praktik sosial saling berkaitan dalam kehidupan masyarakat Bangka (Richards, 2021).

Dari sisi sejarah lisan, konsistensi rasa dan cara pembuatan yang dipertahankan sejak lama menunjukkan adanya mekanisme pewarisan pengetahuan tradisional. Resep keluarga yang tidak diubah menjadi bukti bahwa nilai otentisitas dianggap penting oleh pelaku usaha. Kondisi ini memperkuat pandangan bahwa kuliner tradisional tidak hanya bertahan karena nilai ekonominya, tetapi juga karena ia membawa memori keluarga dan identitas daerah yang diwariskan secara turun-temurun (Levyda et al., 2021). Dengan kata lain, rasa martabak menjadi bentuk arsip budaya yang hidup melalui praktik langsung, bukan hanya melalui catatan tertulis (Putra, 2021).

Dari sisi praktik budaya, proses pembuatan yang dilakukan secara terbuka menghadirkan ruang sosial yang menarik. Pembeli dapat melihat langsung bagaimana adonan diolah, dipanggang, dan diberi *topping*, sehingga proses memasak menjadi bagian dari pengalaman konsumsi itu sendiri. Dalam kajian antropologi pangan, kondisi seperti ini menunjukkan bahwa penyiapan pangan tradisional dapat berfungsi sebagai media komunikasi sosiokultural yang menciptakan kedekatan antara penjual dan pembeli (Richards, 2021). Hal ini juga memperlihatkan bahwa kuliner tradisional masih memiliki daya hidup dalam membangun interaksi sosial di ruang publik urban (Yıkmış et al., 2024).

Dari sisi akulturasi, martabak Bangka memperlihatkan bahwa makanan dapat mengalami perjalanan sosial yang panjang hingga diterima sebagai identitas bersama. Secara historis, makanan ini memiliki kaitan dengan komunitas tertentu, tetapi dalam praktik keseharian masyarakat Bangka, martabak telah menjadi milik bersama tanpa sekat etnis yang kaku. Proses ini menunjukkan bahwa akulturasi pangan tidak selalu berarti hilangnya asal-usul, melainkan dapat dipahami sebagai penerimaan, adaptasi dan pemaknaan ulang oleh masyarakat lokal (Richards, 2021). Dengan demikian, identitas kuliner tidak bersigat statis, melainkan dibentuk oleh relasi sosial yang terus berubah (Levyda et al., 2021).

Temuan ini juga menjawab latar belakang penelitian yang menyoroti pentingnya kuliner tradisional sebagai potensi pariwisata gastronomi. Martabak Bangka memiliki nilai lebih karena tidak hanya menawarkan rasa, tetapi juga

pengalaman visual, interaksi langsung, dan cerita sejarah yang dapat dikembangkan menjadi daya tarik wisata. Dalam pariwisata, elemen-elemen tersebut dapat menjadi modal penting untuk membangun wisata kuliner berbasis kearifan lokal tanpa menghiangkan keaslian produk (Worrachananun, 2024). Karena itu, martabak Bangka tidak hanya diposisikan sebagai komoditas ekonomi, tetapi juga sebagai produk budaya yang menyimpang sejarah, identitas dan hubungan sosial masyarakat setempat (Krisnadi, 2018).

Secara keseluruhan, temuan penelitian menunjukkan bahwa Martabak Bangka memiliki karakteristik yang mendukung posisinya sebagai warisan budaya hidup (*living heritage*). Sejarah kuliner yang panjang, proses akulturasi budaya Tionghoa dan masyarakat Bangka, proses praktek produksi yang diwariskan secara turun-temurun, serta konsistensi cita rasa membentuk keaslian yang tetap terjaga hingga saat ini. Pada saat yang sama, proses pembuatan yang dilakukan secara terbuka, interaksi antara penjual dan pembeli, serta narasi sejarah yang menyertai produk tersebut menghadirkan pengalaman budaya yang dapat diamati secara langsung. Karakteristik tersebut mengindikasikan bahwa Martabak Bangka tidak hanya memiliki nilai budaya, tetapi juga berpotensi dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi berbasis kearifan lokal.

## SIMPULAN

Martabak Bangka tidak hanya dipahami sebagai produk kuliner, tetapi juga sebagai warisan budaya yang hidup dan terus dipertahankan dalam kehidupan masyarakat. Konsistensi resep, teknik pembuatan, dan cita rasa menunjukkan adanya pewarisan pengetahuan tradisional yang dijaga secara turun-temurun melalui praktik keluarga. Hal ini menegaskan bahwa martabak Bangka memiliki nilai historis dan kultural yang melampaui fungsi ekonominya sebagai makanan. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa proses produksi martabak yang dilakukan secara terbuka menciptakan ruang interaksi sosial antara penjual dan pembeli, sehingga martabak berfungsi sebagai praktik budaya yang menghadirkan pengalaman sosial di ruang publik. Informasi dari pelaku usaha menunjukkan bahwa Martabak Bangka juga menarik minat pengunjung dari luar daerah. Kondisi ini mengindikasikan bahwa Martabak Bangka memiliki daya tarik sosial dan budaya yang berpotensi dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi berbasis kearifan lokal.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih dapat disampaikan kepada pihak sponsor atau pendanaan, dapat juga kepada pihak-pihak yang terlibat dalam penelitian dan orang-orang terkasih (hindari ucapan terimakasih yang berbunga-bunga) serta ucapan terimakasih pada Al-Zayn: Jurnal Ilmu Sosial & Hukum.

## DAFTAR RUJUKAN

- Hermawan, B., & Winoto, S. W. (2022). Akulturasi perkembangan makanan ringan Tiongkok di Kota Surabaya. *Prosiding Seminar Nasional Ilmu Terapan (SNITER) 2022*, 6(1), 1-10.
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, Article 100581. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581>
- Krisnadi, A. R. (2018). gastronomi makanan Betawi sebagai salah satu identitas budaya daerah. *Prosiding National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development*, 381-397. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1311>
- Levyda, L., Ratnasari, K., & Giyatmi, G. (2021). Authentic food souvenir to support MSMEs and local wisdom in Bangka Belitung, Indonesia. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 35(2), 531-536. <https://doi.org/10.30892/gtg.35234-681>
- Putra, A.N. (2021). Literature review of food tourism, culinary tourism and gastronomy tourism. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 1(4), 517-526.
- Rianti, A. (2018). Food culture acculturation of martabak cuisine originally from Indoa to Indonesia. *Studi Budaya Nusantara*, 2(1), 57-65. <https://doi.org/10.21776/ub.sbn.2018.002.01.06>
- Rocillo-Aquino, Z., Cervantes-Escoto, F., Leos-Rodríguez, J. A., & Espinoza-Ortega, A. (2021). What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions. *Journal of Ethnic Foods*, 8, Article 38. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00113-4>
- Wahyuni, S. (2023). *Antropologi kuliner Nusantara: Akulturasi dan identitas*. Pustaka Budaya.
- Worrachananun, M. W. (2024). Sustainable food tourism: Impacts, opportunity, and challenges in the modern era. *Asian Administration and Management Review*, 7(1), 12-25.
- Yıkıms, S., Türköl, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Aslan, S. T., Rabail, R., & Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18, Article 101363. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363>