

## PERANAN HAJI ABDUL ROZAK SEBAGAI PEMBUKA KULINER MARTABAK HAR INDIADI PALEMBANG 1947-2001

Siti Amelia<sup>1</sup>, Apriana<sup>2</sup>, Nurhayati Dina<sup>3</sup>

Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Universitas Muhammadiyah Palembang

[sitiamelia1003@gmail.com](mailto:sitiamelia1003@gmail.com)<sup>1</sup>, [Nisrina.dani@gmail.com](mailto:Nisrina.dani@gmail.com)<sup>2</sup>, [dina666799@gmail.com](mailto:dina666799@gmail.com)

### Abstrak

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah (1) untuk mengetahui latar belakang Haji Abdul Rozak membukakuliner martabak HAR India ke Palembang pada tahun 1947 (2) Untuk mengetahui peranana Haji Abdul Rozak dalam memperkenalkan kuliner martabak HAR India ke Palembang pada tahun 1947-2001 (3) Untuk mengetahui Bagaimana dampak dari upaya Haji Abdul Rozak dalam mengembangkan kuliner Martabak HAR bagi kehidupan masyarakat Palembang dalam bidang ekonomi dan sosial budaya. Metode dan jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah: Metode kualitatif historis dan deskriptif, dengan pendekatan geografis, sosiologis, antropologis, kultural dan ekonomi. Setelah data terkumpul melalui metode heuristik, selanjutnya dilakukan verifikasi, interpretasi, dan pada tahap akhir dilakukan penulisan sejarah (historiografi). Hasil dari penelitian ini adalah dampak yang ditimbulkan dari keberadaan kuliner martabak India diPalembang berdampak pada sektor ekonomi dengan hadirnya kuliner martabak HAR dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar, menjadi ide jualan yang menarik bagi orang lain, dampak sosial budaya yaitu adanya pengaruh budaya India yang juga masuk menjadi bagian dari budaya Palembang. Seperti halnya makanan atau kuliner India yang asli, kini dapat Anda temukan di Palembang, misalnya makanan asli Palembang yaitu ragi dan celimpungan.

**Kata Kunci:** Peranan, Haji Abdul Rozak Pembawa, Kuliner Martabak India

### Abstract

*The objectives of this study are (1) to find out the background of Haji Abdul Rozak opening the HAR Indian martabak culinary to Palembang in 1947 (2) To find out the role of Haji Abdul Rozak in introducing the HAR Indian martabak culinary to Palembang in 1947-2001 (3) To find out the impact of Haji Abdul Rozak's efforts in developing the HAR Martabak culinary for the lives of the Palembang community in the economic and socio-cultural fields. The methods and types of research used in this study are: Historical and descriptive qualitative methods, with geographical, sociological, anthropological, cultural and economic approaches. After the data is collected through the heuristic method, verification, interpretation are carried out, and in the final stage, history is written (historiography). The results of this study are the impacts caused by the existence of Indian martabak culinary in Palembang have an impact on the economic sector with the presence of HAR martabak culinary being able to open up employment opportunities for the surrounding community, becoming an interesting selling idea for others, the socio-cultural impact is the influence of Indian culture which is also part of Palembang culture. Just like authentic Indian food or cuisine, you can now find it in Palembang, for example authentic Palembang food, namely ragi and celimpungan.*

**Keyword:** Role, Haji Abdul Rozak Carrier, Indian Martabak Culinary

©Pendidikan Sejarah FKIP UM Palembang

DOI: <https://doi.org/10.32502/jdh.v4i1.8323>

### Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan ragam etnis dan budayanya dan setiap kebudayaan memiliki ciri khas yang berbeda-beda dari tiap etnis dan suku tersebut. Perbedaan itu dapat dilihat dari bentuk fisik, bahasa, agama, hingga hal-hal yang bersangkutan dengan kehidupan.

Indonesia termasuk dalam salah satu negara agraris yang terbentang pulaupulau pada setiap garis khutulistiwa.

Palembang pada saat ini merupakan ibu kota Provinsi Sumatra Selatan. Sebagai ibu kota yang menjadi pusat dari pemerintah dan kehidupan masyarakat di Sumatra Selatan

Palembang selalu memiliki daya tarik tersendiri sepanjang sejarahnya. Jika ditarik jauh ke belakang, Palembang identik dengan kemaharajaan yang gemilang di masa lampau, yaitu masa kesriwijayaan kerajaan Palembang dan Kesultanan Palembang Darusalam. (Muljana, 1981 : 30).

Indonesia memiliki bermacam-macam kuliner makanan terdiri dari makanan yang beraneka ragam bentuk dan rasa. Kuliner juga erat kaitannya dengan masyarakat, karena kuliner merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Selain itu kuliner di Indonesia dapat menciptakan makanan khas, selain untuk keperluan sendiri ternyata banyak juga yang tersebar luas ke daerah-daerah lain dan menjadikan makanan khas tersebut sebagai makanan yang paling dicari saat berkunjung di daerah tersebut. (Sutardi, 2008 : 128).

Kuliner menjadi pelengkap setiap kegiatan wisata yang sudah tren dikalangan masyarakat dari dulu hingga sekarang. Di Palembang sendiri kuliner memiliki wujud, variasi, dan cara penyajian makanan secara tersendiri yang dapat dihubungkan dengan segala aspek yang ada dalam kehidupan manusia dalam pemakaiannya. Kegiatan kuliner di Palembang dimulai pada saat adanya hubungan antara kerajaan Sriwijaya dengan Dinasti Tang yang terjadi sekitar tahun 683-740 Masehi atau abad ke VII Masehi yang pada saat itu Sriwijaya mengirimkan utusan dan memberikan upeti ke Dinasti Tang sebagai tanda persahabatan dengan Kekaisaran Dinasti Tang dan sebaliknya juga Dinasti Tang mengirim utusan ke Sriwijaya. Setelah itu kerajaan Sriwijaya dan Dinasti Tang resmi menjalin hubungan diplomatik di bidang perdagangan, kemudian Sriwijaya mulai mengeksport barang komoditi mulai dari rempah-rempah, cendana, kapur barus, dan kayu hitam sedangkan untuk kegiatan ekspor negeri Cina ke Sriwijaya diekspor berupa keramik, air mawar, bumbu masakan, wangi-wangian dan obat-obatan (Hasan, 2016 : 65).

Makanan khas tersebut mampu membuat Indonesia menjadi negara dengan salah satu makanan khas terbanyak di dunia, dan dari beberapa makanan tersebut masuk nominasi makanan terenak di dunia. Selain dari daerah-daerah di atas terdapat pula makanan khas dari kota Palembang Sumatra selatan. Dari kota ini terdapat beberapa makanan khas seperti burgo, lakso, laksan, mie celor, bolu kojo, tekwan, pempek dll (Maria, 2008 :129).

Pempek atau empek-empek adalah makanan olahan daging ikan yang dihaluskan dan di-campur tepung sagu atau tepung kanji, makanan khas dari Palembang berikutnya ialah Tekwan bahan dasarnya sama dengan bahan untuk

membuat pempek biasanya disajikan dalam bulatan kecil dengan kuah udang yang rasanya khas. Mie Celor adalah hidangan mie yang di-sajikan bersama kuah santan dan kaldu udang, selain itu juga ada tauge, telur rebus, irisan daun bawang, seledri dan bawang goreng. Bolu Kojo terbuat dari tepung terigu dan telur bebek bolu kojo ini mempunyai ciri khas berwarna hijau. Kue Delapan Jam, disebut kue delapan jam karena kue ini memang butuh waktu hingga 8 jam saat membuatnya, karena proses pembuatannya cukup lama jajanan khas Palembang ini dulunya hanya di sajikan untuk kaum Bangsawan. Selanjutnya ialah Martabak HAR salah satu makanan khas Palembang yang terbuat dari adonan tepung dan di isi dengan beberapa telur ayam ataupun telur bebek disajikan dengan kuah karri yang terbuat dari percampuran kentang (Idris, 2022 : 31)

Palembang sebagai ibu kota Sumatera Selatan memiliki beraneka ragam makanan khasnya. Jenis-jenis makanan khas ini terus berkembang sesuai dengan perkembangan zaman terhadap makanan. Salah satunya ialah Martabak HAR. makanan yang identik dengan India ini dibawah oleh H. Abdul Rozak yang merupakan warga negara India yang merantau ke wilayah Palembang. Martabak adalah salah satu

makanan yang disukai masyarakat dari beranekaragam makanan yang ada di Palembang. Martabak terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu martabak bangka, atau martabak manis dan martabak telur yang rasanya asin dan berkuah. Menurut Sri Sukeksi dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, martabak manis adalah makanan yang terbuat dari adonan terigu, telur, gula yang ditaburi bubuk kacang tanah dan coklat, kemudian dipanggang dan dilipat, sedangkan martabak telur adalah makanan terbuat dari adonan tepung terigu (untuk lapisan luar) dan adonan telur, daging giling (cincang), dan rempah (untuk bagian isi) yang kemudian digoreng (Sundari, 2008 : 36). Dalam proses pembuatan martabak telur, diperlukan beberapa tahapan sebagaimana dijelaskan oleh Abu, salah satu pegawai di rumah makan martabak HAR berikut ini :

*Tahap pertama adalah persiapan kemudian percampuran bahan baku lalu menggoreng martabak, terakhir adalah penyajian. Martabak telur ini memiliki ukuran yang kecil ataupun perorangan yang siap untuk dihidangkan kepada konsumen. Masakan yang telah diadopsi oleh masyarakat Indonesia itu sendiri salah satunya adalah karri yang dipopulerkan di Palembang, kuah karri ini disajikan dengan olahan martabak telur. Martabak ini dipopulerkan oleh H Abdul Rozak yang kemudian diberi nama Martabak HAR ( Abu, Wawancara 4 Januari 2023).*

Haji Abdul Rozak sendiri pertama kali mendirikan rumah makan martabak ini sejak tahun 1947. H Abdul Rozak 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 karri. kuah karri ini merupakan jenis masakan has yang dibawa dari India. Semakin lama martabak ini kemudian dikenal luas oleh masyarakat Palembang (Syarkowie, 2010 : 12).

Martabak HAR selalu dicari banyak penikmatnya tidak terkecuali

wisatawan luar kota. Ciri khas Martabak HAR yakni 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 karri disebabkan oleh kentang yang menjadi salah satu bahan pembuat kuah. Potongan-potongan daging pun menambah gurih isi kuah berbumbu ini (Teguh, Wawancara 4 Januari 2023)

Bisnis kuliner martabak HAR pasti memiliki perhatian ekstra untuk mempertahankan eksistensinya di tengah-tengah persaingan kuliner. Martabak HAR ini berbeda dari jenis martabak lainnya di Indonesia, karena merupakan olahan yang memang tercipta dari Palembang. Martabak ini sudah mengalami banyak inovasi yang membuatnya berbeda dan menggunakan bumbu rempah dari Indonesia agar citarasanya dapat diterima oleh masyarakat Indonesia, khususnya orang Palembang. Dapat dilihat dari tekstur martabak HAR tampak tidak ada perbedaan dengan martabak di India karena sama-sama memakai kuah karri yang merupakan khas negara India, tetapi perbedaannya dapat dirasakan setelah memakanya, martabak HAR memiliki kuah karri yang tidak terlalu kental, aroma yang tidak terlalu menyengat dan rasa yang tidak terlalu kuat seperti kuah asli dari India karena sudah dimodifikasi, sehingga berbeda rasanya. Sebelum terkenal dan besar di Kota Palembang, pada awalnya martabak ini hanya sebuah jajanan kecil yang dulunya masih menggunakan gerobak dalam penjualannya (Setiawan, 2019 : 6)

Dari uraian-uraian diatas, peneliti termotivasi untuk mengkaji lebih mendalam mengenai Peranan Haji Abdul Rozak sebagai Pembawa Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001 karena belum banyak yang membahas tentang kuliner di Palembang khususnya tentang martabak HAR, padahal makanan ini merupakan salah

satu makanan yang terkenal dan wajib dicoba saat berada di kota Palembang.

### Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode sejarah (historis). Menurut Kuntowijoyo (1994 : 99) penelitian historis sifatnya mengkaji peristiwa-peristiwa masa silam dengan cara menguji kebenaran pandangan atau pendapat tentang masa lalu.

Teknik analisis data dilakukan tiga tahap yaitu meliputi tahap-tahap reduksi data (*data collection*), *display data* (penyajian data) dan penarikan kesimpulan/*verifikasi*.

### Hasil dan Pembahasan

Penelitian mengenai *Peranan Haji Abdul Rozak Sebagai Pembuka Kuliner India di Palembang 1947-2001*, akan membahas mengenai Latar belakang Haji Abdul Rozak membuka kuliner Martabak HAR India di Palembang pada tahun 1947, peranan Haji Abdul Rozak dalam membuka kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001 dan dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner Martabak HAR India yang dibawa Haji Abdul Rozak bagi perekonomian masyarakat Palembang yang akan diuraikan sebagai berikut :

#### 1. Latar Belakang Haji Abdul Rozak Membuka Kuliner Martabak HAR India di Palembang Pada Tahun 1947

Sebelum penulis membahas mengenai latar belakang Haji Abdul Rozak terlebih dahulu penulis akan menjelaskan siapa Haji Abdul Rozak, dan bagaimana keseharian Abdul Rozak yang akan diuraikan berikut ini :

Haji Abdul Rozak adalah salah satu keturunan India yang terlahir dari keluarga sederhana merupakan anak dari pasangan Bapak Mahidin dan Ibu Maria merupakan anak pertama dari tujuh bersaudara, datang ke Palembang dengan tujuan ingin merubah nasib keluarga sampai tibanya Haji Abdul Rozak

menikahi seorang gadis asli keturunan Palembang yaitu Hj, Nayu Husna dan mempunyai delapan orang anak dari hasil pernikahannya. Sampai pada Haji Abdul Rozak pertama kali membuka kuliner asli India yaitu Martabak HAR India. Sejarah awal atau pertama kali Haji Abdul Rozak membuka kuliner asli India di Palembang karena rasa kerinduannya dengan kampung halamannya yaitu India (Bombay), dengan cara menciptakan makanan asli India dengan tujuan dapat mengobati rasi rindunya dengan kampung halamannya.

Haji Abdul Rozak adalah seorang yang pekerja keras yang mampu merubah kondisi perekonomian keluarganya agar menjadi lebih baik lagi dengan berbagai cara di cobanya, seperti : menjadi petugas kebersihan , menjadi penjual kacang dan es batu dengan cara menjualkan berkeliling kota Palembang dan tauke-tauke yang ada di kota Palembang.

#### 2. Peranan Haji Abdul Rozak dalam Membuka Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947-2001

##### a. Sebagai Tokoh yang Membawa, Membuka, Memperkenalkan dan Mengembangkan Kuliner Martabak HAR.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap Anwar, sahabat dekat Haji Abdul Rozak juga menjelaskan bahwa : Secara tidak langsung Haji Abdul Rozak sangat mempunyai peran penting terhadap kuliner Martabak HAR India. Haji Abdul Rozak yang membawa kuliner asli India kini menjadi salah satu makanan atau kuliner kota Palembang yang membuat salah satu kebanggaan kota Palembang (Anwar, Wawancara : 25 Oktober 2022).

Syamsul, pengunjung Rumah Makan Martabak HAR Sekip Palembang juga mengatakan bahwa : Pendiri atau pemilik kuliner Martabak India ini sangat mempunyai peran penting dalam proses adanya salah satu kuliner Palembang ini, Haji Abdul Rozak sudah mempunyai perannya tersendiri

dalam membawa kuliner India ke Palembang, tanpa adanya Haji Abdul Rozak yang membawa atau memperkenalkan kuliner khas India ini yang sekarang sering disebut dengan kuliner Martabak HAR mungkin kita tidak dapat menikmati kuliner yang lezat ini sampai saat ini (Syamsul, Wawancara : 4 Januari 2023).

Berdasarkan dari beberapa pendapat narasumber di atas, maka dapat disimpulkan bahwa Haji Abdul Rozak berperan sebagai orang yang membuka kuliner martabak HAR India di Palembang 1947.

#### **b. Sebagai Tokoh yang Berjasa Membuka Kuliner Martabak HAR India di Palembang 1947**

Rumah Makan Martabak HAR India yang berdiri sejak 1947 sudah banyak mempunyai beberapa cabang dan memiliki beberapa karyawan yang berkerja di setiap cabang rumah makan martabak HAR India, sebagaimana dijelaskan oleh Teguh selaku orang kepercayaan keluarga Haji Abdul Rozak yaitu :

Cukup panjang Pak Haji menjalankan bisnis kuliner ini, yaitu lebih kurang 54 tahun, oleh karena H.Abdul Rozak semakin tua dan kesulitan menangani usahanya sendiri, semakin hari kondisi kesehatan Bapak Haji Abdul Rozak semakin menurun, maka martabak HAR semakin sulit terkendali. Pada tahun 2001 H. Abdul Rozak tutup usia pada umur 91 tahun. Lalu Usaha Rumah Makan HAR diteruskan oleh putranya yaitu Haji Abu Bakar Rozak dan sekarang Martabak HAR selain tetap eksis di industri kuliner juga memiliki beberapa cabang yang ada di kota Palembang . Perkembangan Rumah makan ini sangat signifikan sampai Haji Abdul Rozak dapat membuka Rumah makan Martabak HAR India di beberapa tempat seperti Martabak HAR pusat, Sekip, HAR lamo, PTC, Kol Atmo, Steet, Sako, Kebun bunga, HAR Rumah Linmas dan Lorong kulit (Teguh, wawancara : 24 Oktober 2022).

Dari uraian di atas dapat penulis simpulkan bahwa Haji Abdul Rozak sebagai tokoh yang berjasa membawa, memperkenalkan dan mengembangkan kuliner Martabak HAR India di Palembang mulai dari tahun 1947 sampai sekarang (2023).

#### **c. Sebagai Tokoh yang Mengkoloborasikan Martabak Bombay Menjadi Martabak HAR**

Berdasarkan hasil wawancara terhadap Anwar, sahabat dekat Haji Abdul Rozak bahwa :

Sejarah dari awal adanya martabak HAR India ini adalah karna kerinduan Haji Abdul Rozak terhadap kampung halamannya yaitu Bombay India, maka dari situlah Haji Abdul Rozak mengobati rasa kerinduannya dengan cara membuat atau menciptakan makanan khas India yaitu martabak bombay. Martabak bombay merupakan salah satu makanan asli India yang berisikan sayuran dan sedikit cincangan daging, martabak bombay merupakan jenis makanan sedang yang berbahakan dari adonan tepung terigu yang di isi dengan campuran sayuran dan sedikit di tambahi cincangan daging sapi martabak bombay mempunyai isian utama yang tidak boleh tinggal dalam sajian nya yaitu bawang bombay (Anwar, wawancara 4 januari 2023).

Martabak bombay India yang dikaloborasikan oleh Haji Abdul Rozak menjadi Martabak HAR India saat ini menjadi salah satu kuliner kota Palembang yang wajib di coba pada saat berkunjung ke kota Palembang, tanpa adanya Haji Abdul Rozak yang berperan sebagai pembawa kuliner India ke Palembang mungkin masyarakat saat ini tidak dapat merasakan makanan atau kuliner khas India yang seenak ini, terutama Martabak bombay yang kemudian disederhanakan atau dikoloborasikan oleh Haji Abdul Rozak menjadi martabak HAR dengan Brand nya sendiri sampai saat ini.

#### **d. Dampak yang Ditimbulkan Dengan Adanya Kuliner Martabak HAR India yang dibawah Haji Abdul Rozak Bagi Perekonomian Masyarakat Palembang**

##### **1. Dampak dalam bidang Ekonomi**

Dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner martabak HAR India yang dibuka oleh Haji Abdul Rozak berdampak dalam perekonomian masyarakat Palembang yaitu : dengan adanya Rumah Makan Martabak HAR maka dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar atau masyarakat Palembang seperti menjadi pekerja atau pelayan Rumah Makan, juru parkir dan timbulnya jastip atau jasa titip dari jasa transportasi serta menjadi ide jualan yang menarik bagi masyarakat dengan cara mengikuti berjualan martabak meskipun berbeda dalam segi varian dan rasa.

##### **2. Dampak dalam Bidang Sosial Budaya**

Dampak sosial budaya yang ditimbulkan dari adanya kuliner martabak HAR India ke Palembang berpengaruh terhadap kebudayaan India yang ikut masuk bergabung menjadi kebudayaan Palembang. seperti halnya makanan atau kuliner asli India kini sudah banyak ditemui di Palembang terutama dengan kuah kari India yang sekarang banyak dijumpai makanan Indonesia terutama makanan Palembang yang disajikan bersama dengan kuah kari seperti contohnya makanan asli Palembang yaitu ragit dan celimpungan.

#### **Simpulan**

1. Peranan Haji Abdul Rozak dalam memperkenalkan kuliner martabak HAR India di Palembang 1947-2001, *pertama* Haji Abdul Rozak mempunyai peranan sebagai orang yang membawa,

memperkenalkan, membuka dan mengembangkan kuliner Martabak HAR India di Palembang dari tahun 1947 sampai sekarang (2023). *Kedua* Haji Abdul Rozak berperan sebagai tokoh yang mengkolaborasikan martabak bombay menjadi martabak telur memperkenalkan menu terbaru seperti martabak sayur, menciptakan menu terbaru seperti nasi briyani dan nasi minyak dengan brand namanya sendiri yaitu Haji Abdul Rozak.

2. Dampak yang ditimbulkan dengan adanya kuliner Martabak India di Palembang berdampak pada bidang ekonomi dan sosial budaya. Pada *bidang ekonomi*, dengan adanya Rumah Makan Martabak HAR maka dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar atau masyarakat Palembang seperti menjadi pekerja atau pelayan Rumah Makan, juru parkir dan timbulnya jastip atau jasa titip dari jasa transportasi serta menjadi ide jualan yang menarik bagi masyarakat dengan cara mengikuti berjualan martabak meskipun berbeda dalam segi varian dan rasa., sedangkan dampak *sosial budaya* yaitu adanya pengaruh terhadap kebudayaan India yang ikut masuk bergabung menjadi kebudayaan Palembang. seperti halnya makanan atau kuliner asli India kini sudah banyak ditemui di Palembang terutama dengan kuah kari India yang sekarang banyak dijumpai makanan Indonesia

terutama makanan Palembang yang disajikan bersama dengan kuah kari seperti contohnya makanan asli Palembang yaitu ragit dan celimpungan

### Daftar Pustaka

- Hasan, Abdul . 2016. *Sejarah dan Kebudayaan Minahasa*. Magelang :Raja grafindo.
- Idris , Muhammad. 2022. *Penguatan Nilai-nilai kearifan lokal*. Jakarta : Media Sains Indonesia.
- Kuntowijoyo. 1994. *Pendekatan Konsep dan Teoretis*. Bandung-Jawa Barat.
- Maria nafisah .2008. *Makanan Tradisional*, Jakarta 129.
- Muljana. 1981. *Kedatuan Sriwijaya*. Palembang : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Setiawan Dedi. 2019. *Perkembangan Kuliner Martabak HAR di Palembang Pada Tahun 2000-2017*. Skripsi : Tidak diteritkan
- Sundari Sri. 2008. *Jejak Rasa Nusantara Makanan Indonesia*. Jakarta: Remaja Rosdakarya.
- Sutardi, Widyosiswoyo (2014). *Ilmu Budaya Dasar*. Jakarta : Pustaka Umum