

**LEGENDA RASA KECAP MELIWIS: JEJAK PERJALANAN KULINER
PENDAMPING 1932-2024 DAN POTENSINYA SEBAGAI SUMBER
BELAJAR SEJARAH DI SMA**

Oleh

Luh Sulistia Rahayuni, NIM 2114021001

Prodi Pendidikan Sejarah

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis sejarah perkembangan dan didirikannya pabrik Kecap Sumber Rasa Cap Meliwis di Desa Temukus, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Buleleng Bali; (2) mendeskripsikan faktor-faktor produksi apa saja yang mendukung keberlangsungan pabrik Kecap Sumber Rasa Cap Meliwis di Desa Temukus, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Buleleng Bali; (3) menganalisis aspek-aspek dari Kecap Sumber Rasa cap Meliwis yang memiliki potensi sebagai sumber belajar sejarah di SMA. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode penelitian sejarah dengan pendekatan kualitatif, yakni heuristik (studi dokumen, observasi, dan wawancara), kritik sumber internal dan eksternal, interpretasi dan historiografi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan (1) sejarah berdirinya Pabrik Kecap Meliwis tahun 1932 oleh Siaw Pek Sing di Desa Temukus, (2) dinamika perkembangan Kecap Meliwis dari periode Kolonial Belanda hingga tahun 2024 yang memuat faktor-faktor produksi Kecap Meliwis, yakni pada tanah, modal usaha (uang/finansial, alat dan bahan), tenaga kerja, teknologi, dan kewirausahaan, (3) Kecap Meliwis ini dapat digunakan sebagai sumber belajar sejarah di SMA karena memiliki nilai historis yang tinggi yang bisa dikaitkan dengan Fase E materi Sejarah: Manusia, Ruang dan Waktu.

Kata kunci: Kecap Meliwis, Jejak Kuliner, Sumber Belajar

ABSTRACT

This study aims to: (1) analyze the history of the development and establishment of the Sumber Rasa Cap Meliwis Soy Sauce factory in Temukus Village, Banjar District, Buleleng Regency, Buleleng Bali; (2) describe the production factors that support the sustainability of the Sumber Rasa Cap Meliwis Soy Sauce factory in Temukus Village, Banjar District, Buleleng Regency, Buleleng Bali; (3) analyze aspects of the Sumber Rasa Cap Meliwis Soy Sauce that have the potential as a source of learning history in high school. The method used in this study is the historical research method with a qualitative approach, namely heuristics (document studies, observations, and interviews), internal and external source criticism, interpretation and historiography. The results of this study show (1) the history of the establishment of the Meliwis Soy Sauce Factory in 1932 by Siaw Pek Sing in Temukus Village, (2) the dynamics of the development of Meliwis Soy Sauce from the Dutch Colonial period to 2024 which includes the production factors of Meliwis Soy Sauce, namely land, business capital (money/finance, tools and materials), labor, technology, and entrepreneurship, (3) Meliwis Soy Sauce can be used as a source of learning history in high school because it has a high historical value that can be linked to Phase E of the History material: Humans, Space and Time.

Keywords: *Kecap Meliwis, Culinary Trail, learning resources*

