
ROTI KETAWA: SIMBOL BUDAYA DAN KEUNIKAN KULINER KOTA PEMATANGSIANTAR

Oleh

Fahmi Ramadhan¹, Ria Pinola Sari², Lestari Dara Cinta Utami Ginting³, Lila Pelita Hati⁴

^{1,2,3,4}Program Studi S1 Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara

Email: ¹fr7848355@gmail.com, ²riapinolasari79@gmail.com,
³lestaridaracinta@usu.ac.id, ⁴lila@usu.ac.id

Article History:

Received: 17-12-2023

Revised: 12-01-2024

Accepted: 23-01-2024

Keywords:

Roti Ketawa, Souvenirs,
Culinary, Pematangsiantar

Abstract: *This research aims to investigate the history, cultural influence, and economic role of Roti Ketawa as a typical souvenir of Pematangsiantar City. This research method uses a historical approach by collecting sources from the internet, journals, and through interviews with business owners and consumers of Roti Ketawa. In addition, interview techniques were also carried out with a number of respondents who were experienced in the production and consumption of Roti Ketawa. Qualitative data analysis is used to summarize information from interviews and sources collected. From the results of this study, it is concluded that Roti Ketawa is not only an ordinary culinary product, but also a symbol of joy and optimism that plays an important role in shaping the city's identity. Roti Ketawa also makes a significant contribution to the local economy and tourism, making it an attraction for tourists. However, sales of Roti Ketawa face challenges in attracting the younger generation as consumers. The implications of these findings can help Roti Ketawa business owners in designing marketing strategies that are more appealing to the younger generation. In addition, local governments can also utilize this information to support tourism promotion and local economic development in Pematangsiantar City*

PENDAHULUAN

Oleh-oleh, atau yang dikenal sebagai buah tangan, merupakan sebuah tradisi umum dalam budaya di banyak tempat di dunia di mana seseorang membawa sesuatu dari perjalanannya, biasanya dari daerah lain, untuk diberikan kepada keluarga, teman, atau rekan kerja yang tinggal di daerahnya (KBBI Online, 2016). Oleh-oleh dapat berupa makanan khas, souvenir, kain tradisional, atau barang-barang unik lainnya yang mewakili kekayaan budaya dari tempat yang dikunjungi. Dalam konteks penelitian ini, topik yang diangkat adalah oleh-oleh berupa kuliner atau jajanan.

Kuliner merupakan bagian penting dari warisan budaya suatu bangsa dan mencerminkan identitas serta keanekaragaman masyarakat (Utami, 2018: 38). Lebih dari

sekadar konsumsi makanan, kuliner menjadi salah satu cara untuk mengekspresikan kekayaan tradisional, sejarah, dan kebiasaan suatu wilayah. Setiap kota atau daerah di Indonesia memiliki ciri atau kuliner khasnya sendiri, begitu juga dengan kota-kota di Sumatera Utara seperti Kota Pematangsiantar.

Kota Pematangsiantar merupakan sebuah kota di Provinsi Sumatera Utara, Indonesia, yang terkenal dengan beragam tempat wisata dan kekayaan budayanya. Sebagai kota pintu masuk menuju Kawasan Destinasi Wisata Prioritas Nasional Danau Toba, Pematangsiantar menawarkan berbagai daya tarik, termasuk dalam hal kuliner. Salah satu oleh-oleh yang terkenal dari kota ini adalah Roti Ketawa.

Roti Ketawa merupakan roti berwarna coklat dengan taburan wijen di atasnya. Roti ini sekilas mirip dengan onde-onde yang biasa ditemukan di daerah lain di Indonesia. Roti Ketawa sudah eksis sejak tahun 1978 dan telah menjadi bagian tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Sumatera Utara, khususnya di Kota Pematangsiantar. Nama "Roti Ketawa" dipilih karena saat digoreng, roti ini akan merekah dan menyerupai orang yang tertawa. Dengan tekstur rapuh namun tidak terlalu manis, Roti Ketawa menjadi favorit banyak orang, terutama sebagai oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke kota ini.

Namun, meskipun Roti Ketawa memiliki popularitasnya sendiri di kalangan tertentu, terdapat tantangan dalam mencapai pasar yang lebih luas. Generasi muda cenderung kurang tertarik pada roti ini, yang lebih diminati oleh kalangan tua. Salah satu masalahnya adalah kebutuhan untuk mengubah pendekatan pemasaran agar lebih menarik bagi generasi muda yang mungkin memiliki preferensi yang berbeda dalam hal makanan. Ditengah pesatnya kemajuan zaman dan semakin bervariasinya jenis kuliner, persaingan di dunia kuliner semakin ketat. Namun, Roti Ketawa tetap mempertahankan tempatnya di hati penikmatnya dan menjadi pilihan oleh-oleh dari Kota Pematangsiantar. Dengan latar belakang ini, penelitian ini bertujuan untuk memahami sejarah, pengaruh kebudayaan, serta peran ekonomi Roti Ketawa sebagai oleh-oleh khas Kota Pematangsiantar.

LANDASAN TEORI

Oleh-oleh, juga dikenal sebagai buah tangan, merupakan suatu tradisi umum dalam budaya di banyak tempat di dunia. Ini adalah praktek di mana seseorang membawa sesuatu dari perjalanannya, biasanya dari daerah lain, untuk diberikan kepada keluarga, teman, atau rekan kerja yang tinggal di daerahnya (KBBI Online, 2016). Oleh-oleh dapat berupa makanan khas, souvenir, kain tradisional, atau barang-barang unik lainnya yang mewakili kekayaan budaya dari tempat yang dikunjungi. Topik pembahasan dalam penelitian ini adalah oleh-oleh berupa kuliner atau jajanan.

Menurut Utami (2018:38), "Kuliner merupakan bagian penting dari warisan budaya suatu bangsa dan mencerminkan identitas serta keanekaragaman masyarakat. Lebih dari sekadar konsumsi makanan, kuliner menjadi salah satu cara untuk mengekspresikan kekayaan tradisional, sejarah, dan kebiasaan suatu wilayah. Makanan yang kita pilih, cara kita menyantapnya, dan dengan siapa kita menikmatinya, semuanya menjadi bagian dari pengalaman sosial yang mendalam. Makanan tidak hanya menjadi sumber nutrisi, tetapi juga sarana untuk menjalin dan memperkuat hubungan sosial." Setiap kota atau daerah di Indonesia pasti memiliki ciri atau kuliner khasnya masing-masing, begitu juga dengan kota-kota di Sumatera Utara seperti kota Pematangsiantar.

Berdasarkan artikel yang ditulis oleh Septi Dwisabrina (2021:1), Roti Ketawa adalah sejenis roti atau kue khas yang berasal dari Kota Pematangsiantar, Sumatera Utara, Indonesia. Roti ini memiliki sejarah dan keunikan tersendiri, baik dari segi bentuk maupun rasanya. Roti Ketawa Sambo, salah satu jenis Roti Ketawa, telah menjadi ikon khas Kota Pematangsiantar dan populer di berbagai daerah di Indonesia. Roti Ketawa juga memiliki peran penting dalam identitas kota, kontribusi terhadap perekonomian lokal, dan daya tarik pariwisata. Roti Ketawa dapat ditemukan di berbagai tempat di Kota Pematangsiantar dan bahkan telah diekspor ke berbagai daerah, seperti Kalimantan dan Papua. Beberapa toko online juga menawarkan Roti Ketawa sebagai oleh-oleh khas Kota Pematangsiantar.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode sejarah dengan empat tahapan, yaitu heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi (Nina Herlina, 2020: 29-30). Tahap pertama adalah heuristik, yang merupakan tahap pengumpulan sumber. Dalam hal ini, penulis mengumpulkan sumber-sumber terkait Roti Ketawa dari internet, jurnal, dan melalui wawancara dengan pemilik usaha dan konsumen Roti Ketawa. Wawancara dilakukan dengan Bapak Joni sebagai pemilik usaha Roti Ketawa serta beberapa konsumen.

Selanjutnya, penelitian ini menggunakan teknik wawancara sebagai salah satu pendekatan untuk mengumpulkan data kualitatif dari responden. Wawancara merupakan proses interaksi langsung antara peneliti dan responden, di mana peneliti mengajukan pertanyaan yang relevan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Sumber data diperoleh melalui pengamatan langsung di lapangan.

Tahap kedua adalah kritik terhadap sumber-sumber sejarah. Peneliti melakukan kritik terhadap keaslian dan kelayakan data yang diperoleh melalui sumber-sumber internet dan jurnal. Selain itu, kritik juga dilakukan terhadap sumber-sumber lisan yang diperoleh melalui wawancara dengan mempertimbangkan situasi dan profil narasumber. Setelah melalui tahap kritik terhadap sumber, peneliti melakukan interpretasi terhadap fakta-fakta yang diperoleh. Tahap ini melibatkan pemahaman dan penyusunan hubungan antara fakta-fakta sejarah sehingga membentuk kesatuan yang utuh dan jelas. Tahap terakhir adalah historiografi atau penulisan sejarah. Peneliti menyimpulkan hasil penelitian dengan menggabungkan hasil penafsiran fakta-fakta menjadi satu kesatuan tulisan sejarah yang koheren.

HASIL DAN PEMBAHASAN

- **Deskripsi Umum Kota Pematangsiantar**

Kota Pematangsiantar adalah salah satu kota di Provinsi Sumatera Utara, Indonesia, yang didirikan pada tanggal 14 November 1956 berdasarkan UU Nomor 8 Tahun 1956 yang mengukuhkannya sebagai kota terpisah dari Kabupaten Simalungun. Sebagai satu-satunya kotamadya di sekitar kawasan Danau Toba, Kota Pematangsiantar sering dianggap sebagai pintu masuk ke Kawasan Destinasi Prioritas Nasional Danau Toba, menjadikannya sebagai titik transit yang penting bagi wisatawan lokal maupun mancanegara.

Secara geografis, Kota Pematangsiantar terletak di titik koordinat 2° 53' 20" – 3° 01' 00" Lintang Utara dan 99° 1' 00" – 99° 6' 35" Bujur Timur, dengan luas wilayah mencapai 79,971 km² dan ketinggian 400-500 meter di atas permukaan laut. Kota ini terbagi menjadi 8 wilayah administratif kecamatan, yaitu:

- Kecamatan Siantar Marihat
- Kecamatan Siantar Marimbun
- Kecamatan Siantar Selatan
- Kecamatan Siantar Barat
- Kecamatan Siantar Utara
- Kecamatan Siantar Timur
- Kecamatan Siantar Martoba
- Kecamatan Siantar Sitalasari

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2020, penduduk Kota Pematangsiantar mencapai 268.254 jiwa dengan kepadatan penduduk 3.354 jiwa per km². Jumlah penduduk perempuan sedikit lebih banyak dibandingkan penduduk laki-laki, dengan 132.615 jiwa laki-laki dan 135.639 jiwa perempuan.

Kota Pematangsiantar berbatasan dengan beberapa wilayah administratif, yaitu:

- Sebelah Barat: Kec. Panombeian Panei, Kab. Simalungun.
- Sebelah Selatan: Kec. Siantar, Kab. Simalungun.
- Sebelah Timur: Kec. Siantar dan Kec. Gunung Malela, Kab. Simalungun.
- Sebelah Utara: Kec. Tapan Dolok, Kab. Simalungun.

Motto Kota Pematangsiantar adalah "sapangambe manoktok hitei," yang berasal dari bahasa Batak Simalungun dengan arti "saling bergotong-royong demi mencapai tujuan yang mulia." Saat ini, Walikota Pematangsiantar adalah Ibu Susanti Dewayani, yang menjabat untuk periode 2022-2027.

- **Sejarah dan Perkembangan Produksi Roti Ketawa**

Roti Ketawa merupakan salah satu makanan khas Kota Pematangsiantar, Sumatera Utara, yang memiliki latar belakang sejarah yang kaya dan terkait erat dengan budaya setempat. Roti ini pertama kali dikenal pada tahun 1978, dikembangkan oleh seorang warga Kota Pematangsiantar (Asriyati, 2019). Roti Ketawa memiliki ciri khas unik yaitu bentuk bulatnya yang akan merekah seperti wajah tersenyum atau tertawa ketika digoreng. Nama "Roti Ketawa" diambil dari karakteristik roti ini yang tampak "ketawa" saat ditekan, meskipun lebih merujuk pada sifat roti tersebut daripada pada cerita atau legenda tertentu. Awalnya, Roti Ketawa hanya dijual di beberapa restoran lokal di Kota Pematangsiantar. Namun, popularitasnya terus meningkat seiring berjalannya waktu, menjadikannya sebagai oleh-oleh yang dicari oleh para wisatawan yang mengunjungi kota ini.

Pesona Roti Ketawa terletak pada tampilannya yang unik dan menarik. Roti ini hadir dalam berbagai ukuran, mulai dari ukuran jumbo sebesar bola pingpong hingga versi mini seukuran kelereng. Selain daya tarik visualnya, Roti Ketawa juga membawa simbolisme yang signifikan. Nama "Ketawa" yang berarti tawa dalam bahasa Indonesia mencerminkan keceriaan dan kebahagiaan yang umum di kalangan masyarakat Pematangsiantar. Roti Ketawa telah menjadi ikon yang mewakili keceriaan kota, terutama dengan adanya gerai Roti Ketawa Sambo yang terletak di Jalan Asahan, dekat dengan Monumen Selamat Datang Kota Pematangsiantar.

Roti Ketawa Sambo merupakan usaha yang berawal dari gagasan yang muncul setelah belajar dari seorang teman. Ide ini muncul saat pulang kampung pada tahun 2008. Proses pengembangan roti ini melibatkan pembelajaran langsung dan pencatatan manual, termasuk penggunaan takaran bahan-bahan seperti tepung dan gula untuk mencapai tekstur dan rasa

khas (Asriyati, 2019).

Secara tradisional, proses produksi Roti Ketawa melibatkan beberapa langkah penting. Pertama, bahan-bahan seperti tepung terigu berprotein rendah atau sedang atau pengganti tepung alternatif diolah menjadi adonan. Setelah adonan siap, roti dibentuk dan digoreng hingga berwarna cokelat keemasan. Namun, dengan berkembangnya teknologi, proses produksi Roti Ketawa mengalami perubahan signifikan. Mesin-mesin modern telah digunakan untuk meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk. Meskipun demikian, usaha ini tetap menggunakan bahan baku dari pedagang lokal untuk mempertahankan kualitas produknya. Roti Ketawa menghadapi tantangan dalam menjaga konsistensi kualitas di tengah kenaikan harga bahan baku. Untuk menjaga keaslian produk, pemilik lebih memprioritaskan kualitas daripada kuantitas. Meskipun demikian, produsen Roti Ketawa terus beradaptasi dengan kemajuan teknologi untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi.

- **Pengaruh Roti Ketawa dalam Kebudayaan Lokal dan Perannya dalam Perekonomian Kota Pematangsiantar**

Roti Ketawa telah menjadi simbol penting dalam menginspirasi budaya dan identitas lokal di Pematangsiantar. Selain menjadi oleh-oleh khas dari kota ini, Roti Ketawa telah menjadi elemen tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari serta identitas khas Pematangsiantar. Lebih dari sekadar cita rasa yang lezat, bentuk unik Roti Ketawa menggambarkan keceriaan dan kebahagiaan, mencerminkan semangat ceria dan keramahan dalam budaya lokal, menjadi lambang optimisme dalam rutinitas harian (Asriyati, 2019).

Roti Ketawa tidak sekadar menjadi produk makanan, tetapi juga merek yang diidentifikasi oleh produsen lokal sebagai representasi dari kebanggaan terhadap produk lokal dan warisan budaya mereka. Dengan demikian, Roti Ketawa telah mengangkat dirinya dari sekadar makanan menjadi ikon yang mencerminkan kekayaan budaya dan identitas yang unik dari Pematangsiantar. Setiap gigitan Roti Ketawa membawa cerita tentang keunikan dan kekayaan budaya kota ini.

Peran ekonomi Roti Ketawa sangat penting dalam struktur ekonomi lokal Pematangsiantar. Sebagai oleh-oleh yang khas dari kota ini, Roti Ketawa telah menjadi sumber pendapatan bagi banyak produsen dan penjual roti di daerah tersebut. Industri makanan ringan seperti Roti Ketawa merupakan ciri khas oleh-oleh dari Kota Pematangsiantar. Dengan meningkatnya permintaan, produsen Roti Ketawa telah meningkatkan kapasitas produksinya, termasuk penggunaan teknologi seperti mesin pengaduk adonan (Anugrah, 2018).

Roti Ketawa telah menjadi elemen penting dalam perekonomian Pematangsiantar. Sebagai oleh-oleh khas kota, Roti Ketawa memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan pendapatan lokal. Meskipun usaha ini tidak melibatkan banyak orang, namun telah memberikan sumber pendapatan bagi produsen, pegawai, dan penjual roti, serta mempertahankan pasar oleh-oleh khas daerah ini. Contohnya, Toko Roti Ketawa Sambo pada tahun 2017 memproduksi 500 pcs per hari dan 180.000 pcs per tahunnya, dengan harga jual Rp. 10.000/pcs, menghasilkan pendapatan sebesar Rp.1.800.000.000,- dengan Rp.89.600.000,- untuk biaya tenaga kerja (Anugrah, 2018).

Roti Ketawa juga memiliki dampak yang signifikan dalam sektor pariwisata. Banyak wisatawan yang berkunjung ke Pematangsiantar menjadikan Roti Ketawa sebagai tujuan wisata kuliner utama. Bukan hanya menarik bagi wisatawan domestik, Roti Ketawa juga

menarik perhatian wisatawan internasional yang ingin menikmati keunikan kuliner Indonesia. Sebagai hasilnya, Roti Ketawa telah menjadi daya tarik utama yang membantu meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan ke Pematangsiantar, memberikan kontribusi yang signifikan terhadap ekonomi dan pariwisata di kota tersebut. Meskipun tidak ada promosi yang aktif, popularitas Roti Ketawa telah menyebar melalui mulut ke mulut dan memberikan kontribusi yang berarti dalam mempertahankan ekonomi lokal serta memperkenalkan kekayaan kuliner khas Pematangsiantar ke dunia luar.

- **Pandangan Masyarakat Terhadap Pentingnya Melestarikan dan Mempromosikan Roti Ketawa**

Roti Ketawa telah menjadi ikon kuliner di Kota Pematangsiantar, menarik minat dan perhatian dari berbagai kalangan masyarakat yang telah mencicipinya. Dalam wawancara dengan sejumlah individu dari luar kota, terungkap pandangan yang konsisten terkait pentingnya melestarikan serta mempromosikan Roti Ketawa.

Masyarakat luar, seperti Mutiara Nisa (20 Tahun) dari Kalimantan Barat, menunjukkan ketertarikan awal yang timbul dari aspek unik dalam namanya. Namun, beberapa narasumber, termasuk Annisa (20 Tahun) dari Simalungun, menyoroti bahwa roti ini menarik perhatian bukan hanya dari namanya yang unik, tetapi juga dari bentuk dan rasa yang berbeda dari roti pada umumnya. Mereka menegaskan bahwa ini adalah produk yang patut dicoba dan direkomendasikan kepada teman atau keluarga yang berkunjung ke Pematangsiantar.

Kritik yang ditawarkan juga memunculkan gagasan bahwa promosi dan eksistensi Roti Ketawa bisa ditingkatkan, terutama melalui media sosial. Narasumber menyarankan agar komunitas lokal dapat berperan lebih aktif dalam memperkenalkan oleh-oleh khas daerahnya ke masyarakat luar. Sebagai contoh, Mutiara Nisa menggarisbawahi pentingnya promosi produk lokal melalui media sosial guna menarik minat masyarakat dari luar kota.

Keseluruhan, mereka sepakat bahwa Roti Ketawa memiliki potensi besar untuk menjadi lebih dikenal di luar Pematangsiantar. Hal ini didasarkan pada aspek rasa yang unik dan kemampuannya untuk diterima oleh berbagai kalangan, memberikan harapan akan peran pentingnya Roti Ketawa sebagai bagian dari identitas kuliner khas kota, serta mendorong upaya melestarikannya untuk generasi mendatang. Mereka menekankan bahwa penting bagi masyarakat setempat untuk aktif dalam mempromosikan dan menjaga eksistensi produk lokal ini agar tetap menjadi bagian dari warisan kuliner yang tak ternilai di Pematangsiantar.

KESIMPULAN

Dari hasil dan pembahasan di atas, dapat disimpulkan bahwa Roti Ketawa memiliki peran yang signifikan dalam berbagai aspek kehidupan di Kota Pematangsiantar, baik dari segi budaya, ekonomi, maupun pariwisata. Roti Ketawa bukan hanya sekadar makanan khas, tetapi juga sebuah simbol keceriaan dan identitas kota yang menggambarkan semangat ceria dan keramahan dalam budaya lokal. Dengan bentuknya yang unik dan tampilannya yang menarik, Roti Ketawa telah menjadi ikon yang mewakili kekayaan budaya dan identitas yang unik dari Pematangsiantar.

Secara ekonomi, Roti Ketawa memberikan kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan pendapatan lokal. Sebagai oleh-oleh khas kota, Roti Ketawa telah menjadi

sumber pendapatan bagi banyak produsen, pegawai, dan penjual roti di daerah tersebut. Industri makanan ringan seperti Roti Ketawa merupakan ciri khas oleh-oleh dari Kota Pematangsiantar yang juga memiliki dampak yang signifikan dalam sektor pariwisata. Roti Ketawa telah menjadi tujuan wisata kuliner utama yang menarik minat wisatawan domestik maupun internasional, membantu meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan ke Pematangsiantar.

Dalam pandangan masyarakat, Roti Ketawa dianggap sebagai sebuah warisan kuliner yang patut dilestarikan dan dipromosikan lebih luas. Masyarakat luar telah menunjukkan minat dan antusiasme terhadap Roti Ketawa, namun beberapa kritik juga muncul terkait dengan perlunya peningkatan promosi dan eksistensi Roti Ketawa, terutama melalui media sosial.

Secara keseluruhan, Roti Ketawa memiliki potensi besar untuk terus berkembang dan menjadi lebih dikenal di luar Pematangsiantar. Penting bagi masyarakat setempat untuk terus aktif dalam melestarikan dan mempromosikan Roti Ketawa agar tetap menjadi bagian dari warisan kuliner yang tak ternilai di Pematangsiantar.

SARAN

Saran untuk pengembangan lebih lanjut adalah meningkatkan upaya promosi Roti Ketawa, baik secara lokal maupun nasional, agar dapat menjangkau lebih banyak orang. Selain itu, pihak terkait juga perlu memperhatikan keberlanjutan produksi Roti Ketawa dengan menjaga kualitas bahan baku dan proses produksi yang berkualitas, serta mempertimbangkan inovasi dalam pengembangan produk untuk tetap bersaing di pasar yang semakin kompetitif. Dengan demikian, Roti Ketawa dapat terus menjadi bagian penting dari warisan kuliner dan identitas khas Pematangsiantar yang patut dilestarikan dan diapresiasi.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Herlina, Nina. (2020). *Metode Sejarah. Bandung*. Satya Historika, Hal. 39.
 - [2] A, Sinuraya. (2022). "*Pengembangan Usaha Roti Ketawa Dengan Rancang Bangun Mesin Pengaduk Adonan Roti dan Mesin Spinner Untuk Meningkatkan Produksi Roti Ketawa*." *Peduli*, Vol. 6, No. 2, Hal. 24-31.
 - [3] Purba, Rinanda, dkk. (2021). "*Perancangan Strategi Visual Kreatif Re-Branding Roti Ketawa*." *Jurnal Desain, Multimedia, dan Industri Kreatif Proporsi*, Vol. 6, No. 2, Hal. 7.
 - [4] Siallagan, Sri, Anita, dkk. (2020). "*Penerapan Fuzzy Sugeno dalam Usaha Roti Ketawa*." *Kesatria: Jurnal Penerapan Sistem Informasi (Komputer dan Manajemen)*, Vol. 1, No. 2, Hal. 73-76.
 - [5] Utami, Sri. (2018). "*Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya*." *Universitas Pancasila Journal*, Vol. 8, No. 2, Hal. 36-44.
 - [6] Anugrah, M. R. (2018). *Analisis Ekonomi Usaha Roti Ketawa Sambo (Studi Kasus: UD. Roti Ketawa Sambo Cap Ayam Raket, Kota Pematangsiantar)*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara (UMSU): Medan.
- Dwisabrina, S. (2021, Mei 24). Nikmatnya Roti Ketawa Sambo, Kuliner Khas Siantar yang Wajib Anda Bawa Pulang. *Tribunnews.com*. Diakses pada 15 Januari 2024, dari <https://tribunpontianaktravel.tribunnews.com/2021/05/24/nikmatnya-roti-ketawasambo-kuliner-khas-siantar-yang-wajib-anda-bawa-pulang>

- [7] Fromindonesia.id, Asriyati. (2019, 5 September). "*Apa yang Lucu dari Roti Ketawa?*" Diakses pada 1 Desember 2023, <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2019/09/05/apa-yanglucu-dari-roti-ketawa>.
- [8] Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). Diakses pada tanggal 23 Desember 2023, <https://kbbi.web.id/oleh-oleh>.
- [9] Kota Pematang Siantar Dalam Angka 2023 (pdf). Badan Pusat Statistik. Diakses pada 29 November 2023, www.siantarkota.bps.go.id.