

**USULAN**  
**PENGABDIAN DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT**



**Pengaruh Perkembangan Budaya Betawi dalam Ragam  
Kuliner Asli Etnik Betawi dan Eksistensinya  
di Dunia Global Jakarta**

Oleh :

- Dra. Nelsusmena, M.Pd.
- Silvy Mei Pradita, M.Pd.

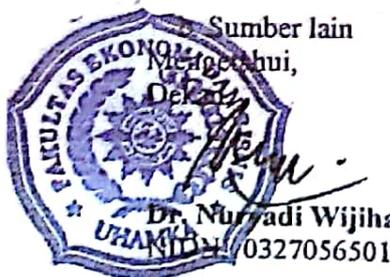
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA  
JAKARTA – JULI 2020**

## HALAMAN PENGESAHAN

Usulan pengabdian kepada masyarakat

1. Mitra Program Ibm Tokoh-tokoh dan Pedagang Kaki Lima Kuliner Etnik Betawi Jakarta Timur
2. Ketua Tim Pengusul
  - a. Nama : Dra. Nelsusmena, M.Pd.
  - b. NIP/NIDN : 195708141867032001/0014085701
  - c. Pangkat / Golongan : Lektor / IIC
  - d. Program Studi : Pendidikan Sejarah
  - e. Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan
  - f. Bidang Keahlian : Pendidikan Sejarah / PEP
  - g. Alamat Kantor : FKIP Uhamka  
Jl. Tanah merdeka Ps. Rebo Jakarta Timur  
Telp. : 021-8433941
  - h. Alamat Rumah : Jl. Waru / Chister Waru No. 6G  
RT 009 / RW 003 Kampung Gedong  
Jakarta Timur HP. 0878-8933-4687
3. Anggota Tim :
  - a. Jumlah Anggota
  - b. Nama / Keahlian : Dra. Nelsusmena, M.P.d  
Silvy Mei Pradita, M.P.d.
  - c. Mahasiswa yang terlibat : 5 anggota mahasiswa
4. Lokasi Kegiatan / Mitra
  - a. Wilayah Mitra : Wilayah Jakarta Timur  
Cendet sekitarnya
  - b. Kota : Jakarta
  - c. Provinsi : DKI Jakarta
5. Luaran yang dihasilkan : Metode
6. Jangka waktu pelaksanaan : 4 (empat) bulan
7. Total biaya : Rp. 8.000.000  
LPPM Uhamka Rp. 6.500.000
8. Tambahan lain Rp. 1.500.000

Jakarta, Juli 2020



Sumber lain

Mengetahui,

Delegasi

*[Signature]*

*[Signature]*

Dr. Nuryadi Wijiharjono, SE., MM

0327056501

Peneliti

*[Signature]*

Dra. Nelsusmena, M.Pd.



Mengetahui,

Ketua LPPM UHAMKA

*[Signature]*

Prof. Dr. Nani Solihati, M.Pd.

NIDN. 0029116401

## **A. JUDUL**

PENGARUH PERKEMBANGAN BUDAYA BETAWI DALAM RAGAM KULINER ASLI ETNIK BETAWI DAN EKSISTENSINYA DI DUNIA GLOBAL JAKARTA.

## **B. ANALISIS SITUASI**

HUT ulang tahun Jakarta ke 484 waktu tahun 2011. Ikon ini "Kian tertata yang dicintai", menimbulkan harapan adanya perubahan dan perkembangan seperti: berkurangnya kemacetan dan kesemrawutan. Demikian juga harapan terhadap "posisi Betawi" sebagai penduduk asli Jakarta yang menjadi Di tuan rumah di kota sendiri.

Ilustrasi ikon tersebut selaras dengan kebutuhan Kota Jakarta saat ini, sebagai Kota tempat bertemunya berbagai orang dengan budaya dan kepentingannya yang berbeda. Sejak J. P. Cuen mendirikan kota Batavia pada tahun 1619 berbagai Etnik telah tinggal di Batavia seperti; Cina, Jawa-Bali, Ambon, Padang ( Minangkabau ).

Perkembangan Jakarta, yang multi ras dan multi kepentingan masih terasa hingga saat ini. Sebagai bagian dari negara kesatuan republik Indonesia. Jakarta oleh para pemimpin diarahkan menjadi kota metropolitan yang berstandar internasional, seperti: mulai dari masa pemerintahan Presiden pertama Ir. Soekarno dan Gubernur Ali Sadikin masa orde baru, sehingga menunjukkan eksistensinya sebagai negara dan seterusnya.

Pada saat ini, Jakarta mempunyai ciri kehidupan perkotaan yang berorientasi pada ekonomi kapitalistik (yang berorientasi pada pasar). Sebagai buktinya, berbagai sumber daya alam ialah maupun budayanya ditransformasikan menjadi modal industri dan perdagangan kemampuan dalam melakukan pertukaran ekonomi terlihat melalui banyaknya "mall, pasar modern; menunjukkan budaya populer lebih menonjol dibandingkan dengan pertukaran sosial sebab publik seperti bersifat homogen (Porous, 2011,7).

Betawi sebagai penduduk asli Jakarta yang kaya budayanya seperti, kuliner, musik, tari, teater, seni, pakaian, kerajinan tangan, upacara-upacara dan seterusnya. Walaupun kebudayaan itu sudah mulai kalah kehadirannya dari kebudayaan modern, namun "kebudayaan Betawi" tetap memiliki penggemar dan penikmat tersendiri. Salah satu budaya "Betawi" yang menarik adalah: kulinernya. Beragam kuliner khas Etnik Betawi, yang kita ketahui dalam kehidupan sehari-hari sangatlah banyak macamnya seperti antara lain:

- Mulai dari olahan nasi, lauk, jajanan pasar hingga minumannya.
- Sekolah asli Etnik Betawi sangat familiar misalnya: nasi uduk, nasi ulam, sayur asem, sayur bening dan jajanan pasar seperti: kerak telur, selendang mayang, bir pletok, laksa Betawi dan sebagainya.

Gaya Kuliner Betawi sangat beragam, berbeda lokasi; sudah ada sentuhan rasa yang berbeda ada misalnya: laksa dan soto betawi detik umumnya laksa Betawi berkuah kuning, sedangkan kuah soto Betawi beragam ada yang berkuah santan putih kekuningan tanpa potongan tomat dan kentang goreng dan berkuah kemerahan dengan isi komplit buka (ada emping, tomat dan kentang goreng (Chaer, A. 2012).

Penelitian ini membahas; keberadaan kuliner asli jajanan pasar Etnik Betawi; berupa jajanan pasar dalam pemasarannya di dunia global masa kini. Permasalahannya: kita jarang menemui jajanan kuliner ini dalam sehari-harinya. Seperti di pasar-pasar modern maupun tradisional, mereka rata-rata menjajakan "kuliner kekinian khas Barat" yakni titik 2 makanan cepat saji yang banyak diminati oleh masyarakat sekarang. Maka peneliti dari hal tersebut menjadi latar belakang untuk dilakukan penelitian terkait ragam "kuliner Etnik Betawi serta eksistensinya di dunia global" untuk mendeskripsikan beberapa jajanan pasar kuliner asli Etnik Betawi, dalam pemasarannya dan keberadaannya.

Hal tersebut, suatu hal yang baik dalam memajukan kebudayaan Indonesia sendiri, kita bisa mengenal rupa kuliner khas negara tetangga. Tetapi berdampak buruk jika masyarakat kita lupa makanan khas negara sendiri, karena terlalu sering mengkonsumsi produk luar negeri, sehingga kekayaan kuliner yang ada di negara kita sendiri tersingkirkan dan seterusnya.

### **C. 1. PERMASALAHAN MITRA**

Dari identifikasi masalah yakni: eksistensi dan perkembangan kuliner Etnik Betawi pada masa kini. Dan beragam aneka kuliner jajanan pasar asli Etnik Betawi yang masih dijumpai hingga saat ini, pada arus globalisasi titik timbul permasalahan yaitu:

- (1). Bagaimana perkembangan kuliner jajanan pasar Etnik Betawi pada era globalisasi masa kini?
- (2). Apa sajakah macam-macam kuliner jajanan pasar Etnik Betawi yang masih bertahan sampai kini?
- (3). Bagaimanakah membedakannya dengan kuliner Etnik jajanan yang bersifat

kekinian yakni; kuliner contohnya, dari Asia dan barat (seperti; kuliner Korea, Jepang dan Kentucky " (Mc. Donald ) dan seterusnya.

## **C. 2. Pemecahan Permasalahan Mitra**

1.1. Dari hasil penelitian ini, memiliki urgensi bagi dinas pendidikan pemerintah Jakarta dengan sumber belajar siswa, yang terintegrasi dengan nilai-nilai kearifan lokal Etnik Betawi. Sebagai sumber belajar dan penguatan nilai-nilai multikultural di tengah beragamnya perkembangan teknologi di wilayah Betawi. Nilai-nilai ini terbangun dari kearifan lokal sebagai hasil penelitian ini, agar dapat dijadikan sebuah kebijakan Pemerintah Daerah dalam mengembangkan proses layanan "pembelajaran berbasis nilai budaya dan Kearifan Lokal Betawi itu sendiri, di tengah keberadaan Etnik lainnya dan semakin berkembangnya teknologi.

### **2.2. Manfaat Penelitian Ini**

- (1). Memberikan masukan kepada pemerintah, khususnya daerah Jakarta agar selalu menjaga dan melestarikan budaya Betawi agar tidak hilang dan termakan oleh waktu dan zaman.
- (2). Bagi masyarakat, memberikan informasi kepada masyarakat umumnya, agar terus mengkonsumsi Kuliner Betawi asli atau daerahnya tidak dilupakan agar sampai generasi selanjutnya. Seperti: para pelajar mahasiswa dan dosen, para pejabat pemerintah (daerah/pusat) tetap melestarikan budaya lokal dari segi multikulturalnya.

## **D. SOLUSI YANG DITAWARKAN**

Dari solusi yang ditawarkan, memberikan masukan bagi kelompok Mitra dan kelompok komunitas pada masyarakat Betawi asli seperti; para pedagang kaki lima (pedagang kuliner Etnik Betawi). Terjalin kerjasama antara pelajar mahasiswa, dosen-dosen pembimbing (para peneliti/dari pihak LPPM Uhamka) untuk lancarnya penelitian ini di lapangan yang bersangkutan.

Dan kemudian dari hasil penelitian menjadikan bahan rujukan selanjutnya, bagi peneliti berikut; mengenai Kuliner Betawi asli Betawi dalam penelitian ini, berlangsung selama 4 (empat) bulan dari: bulan Juli sampai dengan bulan Oktober tahun 2020 dan seterusnya.

## **E. HASIL YANG DIHARAPKAN**

Dan pengaruh perkembangan budaya Betawi, dalam ragam kuliner asli Etnik Betawi menurut konsep dan teori yaitu; hampir diketahui oleh seluruh masyarakat di Indonesia maupun di dunia yang dimaksudkan sebagai usaha dalam mendorong kemajuan hidup bernegara titik dengan menguji tentang kearifan lokal seperti, "hal makanan" harus bukan penelitian; sehingga Harries "dan Moran (1982) mengemukakan bahwa; cara memilih, menyiapkan dan menemukan makanan sering berbeda antara budaya yang satu dengan lainnya.

Makanan merupakan titik, salah satu karakteristik budaya makanan atau salah satu bentuk yang disentuh oleh budaya menurut Koentjaraningrat (1998) yaitu: makanan dapat dilihat dari cara memasak dan penyajiannya yang berbeda, dalam hal pengolahan dan berbeda rasanya dan seterusnya.

Menurut pendapat para ahli kuliner; terdapat suatu konsep yang terdapat suatu ciri khas masing-masing daerah yang ada di nusantara. dan kuliner merupakan; kegiatan yang dilakukan oleh seseorang selama mengunjungi tempat wisata atau tempat terdapatnya banyak makanan di daerah tersebut.

## **F. TARGET LUARAN**

Dari penelitian akan di publish pada jurnal bereputasi yaitu;

1. Dalam penyuluhan yaitu: bersama komunitas masyarakat setempat yaitu: para tokoh-tokoh daerah para pedagang kuliner Etnik Betawi, mahasiswa, dosen peneliti dan LPP Uhamka dan terlibat di lapangan tersebut.
2. Dari target, diharapkan penelitian ini, berlangsung jangka 4 bulan melalui beberapa pewawancara para kuliner jajanan Etnik Betawi seperti contoh:
  - (a). Mewawancarai penjual makanan Kuliner Betawi "asli seperti", komunitas bambu dan penjual soto Betawi yang ada di Jakarta.
  - (b). Peneliti melakukan studi awal dengan pengumpulan data-data sebagai gambaran umum (mengkaji membaca berbagai buku-buku dan jurnal) tindakan berpikir analisis yang sudah disiapkan.

## **G. TINJAUAN PUSTAKA**

- A. (1). Metode Penelitian yaitu, pendekatan penelitian kualitatif (Traversl, 2001, 29) yaitu: pendekatan kualitatif ditelaah dari makna; subjektif dan kasus spesifik yang hendak diteliti dan lain-lain.

Penelitian ini didukung, dalam proses wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada ada "narasumber seperti budayawan atau orang asli Betawi yang masih ada hingga kini atau penjual makanan atau minuman khas Betawi yang telah lama berjualan sehingga mengetahui banyak informasi seputar "Kuliner Betawi ".

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman (insight) dan menyeluruh (whole) (exhaustive) mengenai struktur-struktur yang ada.

## (2). Teknik Pengumpulan Data

Teknik yang digunakan meliputi yaitu:

- (1). Sumber penelitian yaitu: diambil oleh peneliti yaitu: dari sumber primer berupa tokoh atau masyarakat dan sumber sekunder yaitu: buku-buku jurnal dan artikel.
- (2). Pendapat dari tokoh; dari kritik sumber disebut; verifikasi (dilakukan terhadap sumber-sumber utama kritik seperti; pengujian mengenai kebenaran atau ketepatan (akurasi) dari sumber lain mengenai hal ini dalam tahap kritik ekstern sumber yang sudah ada didapatkan mengenai "ragam kuliner asli Betawi sudah relevan mengingat. "Abdul Chaer" merupakan; tokoh asli Betawi kelahiran tanah Abang tahun 1940 (valid kebenarannya).

## (3). Interpretasi

Interpretasi adalah, menguraikan fakta-fakta sejarah dan kepentingan topik sejarah serta menjelaskan masalah kekinian.

- Interpretasi yaitu; menafsirkan hubungan satu fakta dengan fakta lainnya titik dan dalam penelitian harus memahami faktor yang menyebabkan peristiwa yang terjadi, agar membandingkan data-data untuk mengungkapkan peristiwa mana yang terjadi dalam waktu yang sama.

## (4). Historiografi

Dalam tahap ini peneliti; melakukan rangkaian fakta yang sudah valid sistematis menjadi sebuah tulisan sejarah sebagai kisah/cerita. peneliti berusaha menyajikan data penelitian yang sesuai dengan kebenaran atau fakta yang benar-benar terjadi atau setidaknya mendekati dari keberadaan data untuk menganalisis bagaimana "Ragam Kuliner pada Era Globalisasi masa kini ".

#### (5). Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil beberapa: buku-buku dan jurnal-jurnal yang dilakukan penelitian historis dan dengan kajian pustaka.

Analisis data penelitian historis, semua sumber data harus dianalisis dengan teliti secara ilmiah, untuk menentukan keautentikan dan keakuratan penelitian tersebut. Untuk menghindari diterimanya statemen orang-orang terkenal. Ada 4 faktor yang harus dipertimbangkan yaitu:

1. Pengetahuan dan kompetensi pengarang
2. Selang waktu antara kejadian dan penulisan
3. Motif yang biasa dari pengarang
4. Konsistensi dari pengarang

#### B. State of the art Penelitian:

(a). Menurut "Liliwers" (2002); menyatakan; kebudayaan merupakan, pandangan hidup dari sekelompok orang dalam bentuk; perilaku, kepercayaan, nilai dan simbol-simbol yang mereka terima, tanpa sadar (semua diwariskan) melalui komunikasi dari satu generasi ke generasi lain atau berikutnya.

(b.) Menurut "Bachrul Hakim" (2009); yaitu Istiqomah kita harus memusatkan perhatian pada ada "kiprah bisnis kuliner" di dalam industri pariwisata Indonesia titik seperti; suku Betawi sebagai penduduk asli Jakarta agak tersingkir oleh penduduk pendatang ", mereka keluar dari Jakarta pindah ke wilayah-wilayah yang ada di provinsi Jawa Barat Banten dan seterusnya.

Budaya Betawi pun tersingkir oleh budaya lain, baik di Indonesia maupun budaya barat seperti;

- Sejarah Betawi begitu dinamis, mempengaruhi warisan kuliner nya dan makanan khas Betawi dipengaruhi oleh: budaya "Cina , Eropa dan Arab "karena Betawi memiliki banyak makanan khas dan lezat. karena perkembangan Kota Jakarta, ibukota Indonesia, makanan Betawi menjadi langka dan nyaris punah oleh karena itu penting untuk melestarikan warisan kuliner nenek moyang dan seterusnya.

## H. HASIL TARGET LUARAN

Dengan pelaksanaan penelitian ini, kerjasama kelompok Mitra dan mahasiswa, dosen pembimbing serta LPPM Uhamka diiringi narasi sesuai materi yang telah didiskusikan diberi masukan untuk mendapatkan nilai hasil terbaik sebagai berikut:

### 1.1. Jenis Jajanan Lokal Makanan Ringan di Pasar Betawi

Saat ini, beragam jenis makanan tersedia di berbagai tempat titik seperti; di pasar, di pinggir jalan, di toko maupun pusat perbelanjaan. Berbagai pilihan jenis makanan pun dapat kita temui dengan mudah (mulai dari makanan berat selingan hingga minuman) yang telah ada sebelumnya dalam perkembangan zaman dan menjamur di mana-mana.

Masyarakat dapat membandingkan dengan mencicipi cita rasa dari berbagai rasa dari jenis makanan yang berasal dari dalam atau luar daerah bahkan luar negeri titik termasuk diantaranya adalah, jajanan lokal khas Etnik Betawi yang kini keberadaannya mulai digerus/tergerus oleh zaman, karena persaingan dari banyak makanan yang tak kalah menggiurkan sehingga makanan lokal mulai tersingkir dan sudah dipandang sebelah mata.

Ada berbagai ragam jajanan lokal dengan jenis makanan berupa seperti; kue-kue di pasar Betawi (tahun 90-an) jajanan kue Betawi masih ada beberapa yang digemari masyarakat seperti; masih diperjualbelikan para pedagang kaki lima (asongan) di Jakarta sekitarnya seperti antara lain; kue rangi, kue ape, kue kembang goyang, kue cucur dan lain-lain.

Contoh (1). Kue kembang goyang hal ini mengalami penambahan varian seperti; rasa pandan dan dilengkapi biji wijen (tauhid / indonesia kaya).

Contoh (2). Kue cucur adalah, salah satu makanan tradisional Indonesia dapat ditemukan di berbagai daerah di Indonesia titik seperti; di pasaran (karena tergerus waktu mulai jarang adanya). Dan makanan ini banyak digemari orang, karena rasa manis dan harga yang terjangkau.

Dan kue tradisional khas Etnik Betawi ini, dihidangkan pada upacara adat ataupun dalam tiap keluarga (Aneka Kuliner Tradisional Betawi wordpress.com).

### 1.2. Upaya Pelestarian Makanan Lokal Betawi di Era Global

Dengan mulai terpinggirkan nya warga Betawi, yang paling dikhawatirkan adalah, punahnya budaya Betawi. "Salah satunya" Kuliner Betawi titik sebagai warga Jakarta tentu kita harus melestarikan "Kuliner Asli Betawi ini". karena persaingan yang ketat oleh: "makanan Barat atau asing cepat saji" dan membuat masyarakat Jakarta lebih tertarik ketimbang makanan Etnik Betawi tersebut.

Upaya pelestarian sudah dilakukan dengan cara membuat kawasan seperti contoh Setu Babakan menjadi perkampungan budaya titik di daerah ini terdapat "Museum Betawi serta pedagang kaki lima maupun asongan yang berjualan jajanan Etnik Betawi (menjajakan hampir semua makanan Betawi )".

Selain di kawasan Setu Babakan, juga di kawasan Condet "ada beragam jajanan Etnik Betawi", juga diadakan pentas kesenian Betawi secara rutin. karena hal ini harus sering ditegaskan, karena tidak adanya kawasan-kawasan yang kental dengan budaya Betawi dan sukar bagi masyarakat untuk mengelolanya secara individu.

- 1.3. Maka pada zaman serba modern ini,** masyarakat akan semakin bersifat konsumen dan ber kehidupan yang serba praktis. Akibat dari tergerusnya budaya Betawi. dan termasuk masyarakat yang terpinggirkan dan digantikan dengan imigran dari berbagai daerah, dikarenakan Jakarta merupakan ibukota yang sangat banyak lapangan pekerjaan dan sangat diperhatikan oleh pemerintah.

Perilaku masyarakat modern saat ini, bersifat praktis, membuat makanan asing dapat mudah masuk ke lingkungan kita. Masyarakat semakin tergeser seperti; makanan asli dari daerah sendiri seperti dirasakan di Jakarta. Dan sulitnya menemukan jajanan lokal Betawi selain pada HUT Jakarta seperti: di Jakarta Fair setiap tahun diadakan dan di situ Babakan dan wilayah Condet dijadikan upaya pelestarian Kuliner Betawi Jakarta.

## **I. PESERTA PENGABDIAN DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT**

- A. (1). Kelompok Mitra:** tokoh-tokoh masyarakat dan pedagang kaki lima Kuliner Betawi titik bekerjasama dengan mahasiswa, dosen-dosen pembimbing serta Ketua LPPM Uhamka.

### **B. Metode Kegiatan**

1. Heuristic atau mencari sumber untuk mendapatkan data-data atau materi, atau langkah untuk melakukan penelitian seperti, sumber primer yaitu; sumber yang didapat dari orang yang mengalami langsung yaitu: orang Betawi asli dan sumber sekunder yaitu; berupa buku-buku yang terkait dengan keberagaman Kuliner Betawi pada era globalisasi contoh (1). Berdiskusi Dandi dialog antara kelompok peneliti dan kelompok Mitra. Tentang perkembangan Kuliner Betawi asli pada masa era globalisasi.

### C. Langkah-langkah Kegiatan

1. Dialog dan wawancara, antara 2 tokoh-tokoh mitra/kelompok Mitra dan para pedagang kaki lima Kuliner Betawi berlangsung secara lancar di lapangan penelitian.
2. Tanya jawab dalam dialog dan wawancara dari masyarakat Betawi di Jakarta Timur dan Condet sekitarnya dan seterusnya.

### J. JADWAL KEGIATAN

Dalam pelaksanaan dari observasi wawancara dan pelaksanaan di lapangan dirancang untuk waktu selama 4 (empat) bulan tahun 2019/2020 dilihat dari tabel ini.

Nama Kegiatan	Bulan			
	Juli 2020	Agustus 2020	September 2020	Oktober 2020
- Penulisan dan pengajuan proposal				
- Pelaksanaan observasi, wawancara dan turun ke lapangan				
- Penyusunan dan pengumpulan laporan				

### K. ANGGARAN PENGABDIAN MASYARAKAT

Observasi dan wawancara dengan; para tokoh-tokoh masyarakat dan para pedagang kaki lima Jakarta Timur.

a. Honor panitia	Rp.	1.500.000
b. Biaya operasional di lapangan	Rp.	2.000.000
c. ATK dan bahan yang diperlukan	Rp.	900.000
d. Konsumsi	Rp.	1.500.000
e. Dokumentasi :	Rp.	<u>500.000</u>
Jumlah total	Rp.	7.000.000

- a. LPPM Uhamka Rp. 6.000.000
- b. Sumber lain Rp. 1.000.000

**L. LAMPIRAN=LAMPIRAN**

Macam-macam masakan Betawi asli Jakarta yaitu:

## L. Lempitan - Lempitan

Betawi merupakan sebutan untuk suku asli kota Jakarta. Sejarah betawi yang begitu dinamis mempengaruhi warisan kulinernya. Makanan Khas Betawi dipengaruhi oleh budaya Cina, Eropa, dan Arab. Citarasa gurih dan sedap merupakan ciri khas makanan Betawi. Sebenarnya, Betawi memiliki banyak makanan khas yang lezat. Namun, seiring perkembangan pesat kota Metropolitan Jakarta yang sekaligus ibukota negara Indonesia ini, Makanan Khas Betawi sudah banyak yang langka bahkan nyaris punah<sup>1)</sup>. Oleh karena itu, penting sekali untuk melestarikan warisan kuliner nenek moyang. Inilah 11 Makanan Khas Betawi Terpopuler versi digiku.com:

### 1. Kerak Telor



Kerak telur merupakan makanan khas Betawi yang sangat terkenal terutama pada saat acara Pekan Raya Jakarta. Kerak telur hampir mirip dengan martabak, perbedaannya terletak pada isi dan cara memuatnya. Isi kerak telur adalah ketan dan ubi. Cara memasak kerak telur, yaitu dengan dipanaskan di atas tungku arang.

### 2. Nasi Uduk



Hampir semua masyarakat Jakarta (sekalipun bukan orang Betawi) mengenal nasi uduk. Nasi uduk sangat familiar sebagai sarapan di Jakarta. Mirip dengan nasi liwet, nasi uduk yang terbuat dari beras putih dimasak bumbu-bumbu. Bumbu-bumbu nasi uduk tersebut seperti garam, santan, daun serai, daun salam, dan daun jeruk. Rasa nasi uduk sangat lezat dan gurih. Nasi uduk biasa dimakan dengan telur dadar yang diiris, semur jengkol, ayam goreng, empal, kentang balado, dan sambal kacang.

### 3. Nasi Ulam



Nasi ulam merupakan makanan khas Betawi yang juga mendapat pengaruh dari budaya kuliner Cina. Nasi ulam biasanya memakai nasi pera yang disiram dengan semur kentang/ semur tahu/ semur telur. Nasi ulam juga ditambah dengan cumi asin goreng, bihun goreng, telur dadar iris, dan perkedel kentang. Nasi ulam bertambah nikmat dengan tambahan daun kemangi, sambal, bawang goreng, dan taburan kacang tanah tumbuk.

### 4. Ketupat Sayur/ Lontong Sayur



Ketupat sayur merupakan makanan khas Betawi yang biasa dijadikan sebagai menu sarapan. Ketupat sayur terbuat dari irisan ketupat/ lontong dengan kuah santan yang gurih. Taburan ketupat sayur berupa bawang goreng, kacang kedelai, dan kerupuk/emping

## 5. Gado-gado



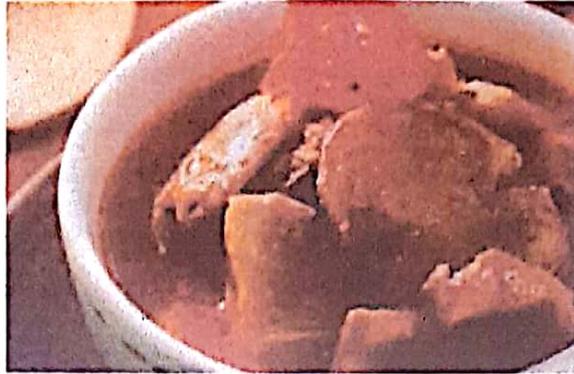
Gado-gado merupakan salah satu kuliner kebanggaan Indonesia. Orang asing menyebut gado-gado dengan sebutan 'seladanya orang Indonesia'. Gado-gado berisi lontong/ ketupat, sayuran, kerupuk dan bawang goreng. Gado-gado bisa disantap pada saat sarapan, makan siang, ataupun makan malam. Di Jakarta, banyak sekali penjual gado-gado.

## 6. Ketoprak



Ketoprak terbuat dari ketupat atau lontong yang berisi bihun, toge, dan tahu. Ketoprak Betawi dengan rasa yang lezat ini disiram dan diaduk dengan sambal kacang. Ketoprak juga ditaburi dengan kerupuk. Makanan khas Betawi ini termasuk makanan berat yang agak 'ringan'.

## 7. Semur Jengkol



Semur jengkol merupakan satu-satunya makanan khas betawi yang tak terbantahkan lagi keasliannya. Masakan khas betawi yang lain mungkin ada kembarannya di daerah lain tetapi semur jengkol hanya ada di daerah Betawi saja. Orang Betawi mampu membuat jengkol menjadi hidangan semur yang lezat. Untuk menghilangkan baunya, jengkol biasa di rendam di air kapur atau air dari rebusan tangkai padi. Dahulu, daerah Pondok Gede dan Lubang Buaya merupakan daerah di Jakarta yang banyak terdapat pohon jengkol.

## 8. Laksa Betawi



Laksa berasal dari daerah Cibinong yang kemudian merambah ke Jakarta dengan sebutan Laksa Betawi. Pengusaha Laksa Betawi biasanya orang Cina Betawi. Laksa merupakan jenis makanan sepinggan yang berkuah. Laksa berisi bihun, telur, perkedel, daun kemangi, dan daun kucai. Kuliner yang mendapat pengaruh dari Cina ini memiliki citarasa yang gurih dan manis.

**Sumber :**

1. Erwin LT, Erwin A. 2008. *Peta 100 Tempat Makan Makanan Khas Betawi di Jakarta, Bekasi, Depok, dan Tangerang*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
2. Khadafi R. 2008. *Atlas Kuliner Nusantara Makanan Spektakuler 33 Provinsi*. Jakarta: Bukune.
3. Habsari R. 2007. *Info Boga Jakarta*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

## DAFTAR KEPUSTAKAAN / REFERENSI

- Antonius Rizki Krisnadi. (2018). *Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah*. National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development. Jurnal Universitas Bunda Mulia.
- Chaer, A. (2012). *Folklore Betawi: Kebudayaan dan Kehidupan Orang Betawi*. Depok: Komunitas Bambu.
- Ekawati, D. (2015). *Eksistensialisme*. Tarbawiyah. Vol. 12, No. 1, Januari-Juni
- Norhidayah, F. *Konsep Teori Eksistensialisme*. 1 April 2014  
<https://www.kompasiana.com/fauzanurhidayah02/54f7bfdfa33311hd2084966/konsep-teori-eksistensialisme> diakses pada 16 Juni 2019
- Koentjaningrat. (2015). *Pengantar Umu Antropologi*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Mita Purbasari. *Indahnya Betawi*. Universitas Bina Nusantara.  
[Journal.binus.ac.id/index.php/Humaniora/article/download/2142/1567](http://journal.binus.ac.id/index.php/Humaniora/article/download/2142/1567) diakses pada 22 April 2018
- Kuntowijoyo. (2013). *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wicana.
- Putranto, M. S. (2005). *Teori-teori Kebudayaan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sulasman. (2014). *Metodologi Penelitian Sejarah*. Bandung: Pustaka Setia. Mita Purbasari. *Indahnya Betawi*. Universitas Bina Nusantara.  
[Journal.binus.ac.id/index.php/Humaniora/article/download/2142/1567](http://journal.binus.ac.id/index.php/Humaniora/article/download/2142/1567) diakses pada 22 April 2018.
- Sri Suneki. "Dampak Globalisasi Terhadap Eksistensi Budaya Daerah". Jurnal Ilmiah CIVIS. Vol. 2. No. 1. Januari 2012, him. 308
- Yudhiet Fajar Dewantara. "Kerak Telor: Kuliner Khas Ibu Kota Jakarta (Betawi)". (2018). National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development, Universitas Bunda Mulia.
- Eveline Y. Bayu, <https://www.Evelinaseva.wordpress.com> 25 Maret 2017 diakses pada 20 Juli 2018
- Chaer, Abdul. (2015). *Betawi Tempo Doeloe Menelusuri Sejarah Kebudayaan Betawi*. Jakarta: Masup Jakarta.
- Chaer, Abdul. (2017). *Folklor Betawi Kebudayaan & Kehidupan Orang Betawi*. Jakarta: Masup Jakarta.
- Jurnal Masyarakat & Budaya, Volume 15 No. 1 Tahun 2013

**BAB VII**  
**PERSONALIA PENELITIAN**

1. Nama : Nelsusmena
2. NPD : D.85.181
3. Pangkat / golongan : Lektor / III C
4. Jabatan : Dosen PNS
5. Fakultas : FKIP
6. Program Studi : Pendidikan Sejarah
7. Bidang Keahlian : - Pendidikan Sejarah  
- Penelitian dan Evaluasi Pendidikan / PEP