

# **Pembuatan Dodol sebagai Atraksi Wisata di Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan. Studi Kasus : Dodol Nyak Mai di Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan**

## ***Dodol Production as Tourist Attraction at Setu Babakan Betawi Cultural Village. Study Case: Dodol Nyak Mai at at Setu Babakan Betawi Cultural Village***

**Maria Pia Adiati<sup>1)</sup>, Farah Levyta<sup>2)</sup>, Dianka Wahyuningtias<sup>3)</sup>**

<sup>1)</sup>Program Studi Perhotelan, Universitas Bina Nusantara

<sup>2)</sup>Program Studi Perhotelan, Universitas Bina Nusantara

<sup>3)</sup>Program Studi Perhotelan, Universitas Bina Nusantara

15 Mei 2019

### ***ABSTRACT***

*Setu Babakan Cultural Village is a Betawi cultural reserve area. So far, people know Setu Babakan only to enjoy and see Betawi culture. But not many know that there is a Betawi Dodol producer that has long been established. Making Betawi Dodol should be a tourist attraction because of its uniqueness and take long process. The organier of Setu Babakan Betawi Village has indeed provided a visiting package for Dodol making workshops, but this method has not attracted many tourists to witness the process of making Betawi Dodol. This research was carried out in qualitative and quantitatively descriptive ways. The results of this study were to recommend the organier of Betawi Cultural Village in coordination with the producer Dodol Nyak Mai to make a schedule for making dodol that could be visited and the schedule was published through social media and cooperating with tourism schools.*

**Keyword: Cultural Village, Culinary, Dodol, Betawi**

### **ABSTRAK**

Perkampungan Budaya Setu Babakan merupakan kawasan cagar budaya Betawi. Selama ini orang mengenalnya hanya untuk berekreasi dan melihat kebudayaan Betawi. Tetapi belum banyak yang tahu bahwa disana ada produsen Dodol Betawi yang sudah lama berdiri. Pembuatan Dodol Betawi semestinya dapat menjadi atraksi wisata karena prosesnya yang unik dan panjang. UPK Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan memang sudah menyediakan paket kunjungan untuk workshop pembuatan Dodol, tetapi cara ini belum banyak menarik minat turis untuk menyaksikan proses pembuatan Dodol Betawi. Penelitian ini dilakukan dengan caradeskriptif kualitatif dan kuantitatif. Hasil dari penelitian ini adalah merekomendasikan UPK Perkampungan Budaya Betawi berkoordinasi dengan produsen Dodol Nyak Mai untuk membuat jadwal pembuatan dodol yang dapat dikunjungi dan jadwal tersebut dipublikasikan lewat sosial media maupun bekerjasama dengan sekolah pariwisata.

**Kata kunci: Perkampungan Budaya, Budaya Kuliner Dodol, Betawi**

### **PENDAHULUAN**

Pada zamannya, Dodol Betawi tak pernah lepas dari setiap acara bagi warga asli Jakarta. Mulai hajatan hingga upacara keagamaan pasti tak luput dari panganan yang terasa kenyal dan manis ini. Sekarang dodol seperti barang langka dan hanya dapat ditemui saat Lebaran. Di tengah gerusan makanan modern hanya sedikit warga yang coba mempertahankan makanan asli Betawi ini demi

mempertahankan warisan kekayaan kuliner asli Jakarta.

Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan adalah sebuah kawasan perkampungan yang ditetapkan Pemerintah Provinsi DKI Jakarta sebagai tempat pelestarian dan pengembangan budaya Betawi secara berkesinambungan. Perkampungan yang terletak di selatan Kota Jakarta ini merupakan salah satu objek wisata yang menarik bagi wisatawan yang ingin menikmati suasana khas pedesaan atau

menyaksikan budaya Betawi asli secara langsung. Di perkampungan ini, masyarakat Setu Babakan masih mempertahankan budaya dan cara hidup khas Betawi, memancing, bercocok tanam, berdagang, membuat kerajinan tangan, dan membuat makanan khas Betawi. Melalui cara hidup inilah, mereka aktif menjaga lingkungan dan meningkatkan taraf hidupnya.

Menurut Maryeti: 2016, "Yang tak kalah menarik, di perkampungan ini juga banyak terdapat warung yang banyak menjajakan makanan-makanan khas Betawi, seperti Ketoprak, Ketupat Nyiksa, Kerak Telor, Ketupat Sayur, Bakso, Laksa, Arum Manis, Soto Betawi, Mie Ayam, Soto Mie, Roti Buaya, Bir Pletok, Nasi Uduk, Kue Apem, Toge Goreng, dan Tahu Gejrot".

Dari hasil survey lapangan yang dilakukan, di brosur wisata yang dikeluarkan oleh Unit Pengelola Kawasan Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan, tidak ada jenis wisata kuliner yang tertulis. Dan dari survey yang dilakukan terhadap pelaku pariwisata seperti Finalis Abang None Jakarta tahun 2017, dosen yang mengajar di sekolah pariwisata, dan pelajar semester 4 di salah satu sekolah pariwisata, dari 62 responden, sebanyak 59,7% tidak mengetahui adanya produsen Dodol di Setu Babakan. Padahal Dodol Nyak Mai adalah dodol khas betawi dimana yang beralamatkan di Jl. Moh. Kahfi II, RT.12/RW.8, Srengseng Sawah, Jagakarsa, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12630, Indonesia. Letak Dodol Nyak Mai tidak bertempat di pinggir jalan, melainkan harus masuk melalui Gang. Kramat Bambu sekitar 100 meter untuk sampai di tempat Dodol Nyak Mai. Berdasar wawancara dengan salah satu narasumber (Pak Udin) "Nyak Mai" sendiri merupakan orang yang pertama kali yang terkenal sebagai pembuat Dodol di Setu Babakan. Pada awalnya alm. Nyak Mai hanya membuat dodol ketika acara-acara tertentu saja, seperti idul fitri, hajatan dan hanya membuat dalam porsi kecil. Melihat kondisi bahwa ada pihak yang tidak mengetahui bahwa ada produsen pembuat Dodol di UPK PBB Setu Babakan, sementara usaha ini sudah berdiri sejak tahun 1980-an, maka topik penelitian ini adalah Pembuatan Dodol sebagai Atraksi Wisata di Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan.

Studi Kasus: Dodol Nyak Mai di Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan

## LANDASAN TEORI

### Atraksi Wisata

Harris and Howard dalam Ngwira *et al* (2018) menyatakan, "A different definition of attractions proposing that it (an attraction) could be a physical or cultural element of particular place with the capabilities of satisfying tourists' specific leisure related needs. They encapsulate that these elements could be ambience in nature like climate, culture or specific to a location in cases of such things as museums or performances".

Menurut Hu and Wall masih dalam Ngwira *et al* (2018), "That an attraction is a permanent resource that can either be natural or man-made and whose main purpose of development and management is to attract tourists".

Menurut Cooper dalam Prasiasa (2013), komponen destinasi meliputi: "Attraction, amenities, Access and Ancillary services".

Atraksi (attraction) adalah bentuk kegiatan budaya, keindahan alam dan event yang memotivasi wisatawan untuk datang berkunjung. Amenities meliputi fasilitas dan pelayanan yang disediakan untuk wisatawan di destinasi wisata seperti penyediaan akomodasi, makan dan minum, hiburan dan pelayanan lainnya. Sedangkan aksesibilitas (access) adalah penyediaan sarana transportasi dengan berbagai jenis baik darat, laut maupun udara sesuai dengan kebutuhan wisatawan dan prasarana jalan raya yang memberikan kemudahan untuk mencapai destinasi wisata. Yang terakhir adalah ancillary services atau pelayanan tambahan yang meliputi pelayanan baik untuk wisatawan maupun penyedia jasa pariwisata melalui lembaga/dinas pariwisata lokal.

Ada penelitian yang menyatakan bahwa kuliner mempunyai pengaruh dalam motivasi turis untuk berkunjung ke suatu Daerah Tujuan Wisata. Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru, Akbar & Pangestuti, (Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) Vol.50, No.1 September 2017). "Culinary is a series of tourism products which are related each other. In 2014, the percentage of tourist expenditure is adequate a lot in culinary. The tourism destination which has special culinary can be a motivation for tourism to visit it."

Dari hasil penelitian Maryetti dkk, yang berjudul, Pengembangan Berkelanjutan Kampung Budaya Setu Babakan Sebagai Daya Tarik Wisata (Jurnal Destinasi Kepariwisataaan Indonesia Vol. 1 No. 1 Juni 2016),

“Kampung Budaya Setu Babakan mempunyai potensi daya tarik wisata budaya, religi, kuliner dan alam. Pengunjung sebagian besar pelajar, sehingga eduwisata merupakan prioritas utama dalam arah pengembangan secara ber-kelanjutan. Diperlukan usaha yang rutin dan terus menerus dari semua pihak yang berkepentingan untuk pemberdayaan masyarakat terhadap wisatawan. Program peningkatan kesejahteraan sosial ekonomi, kegiatan sadar wisata, sanitasi dan hygiene serta pengelolaan sampah harus terus dievaluasi dari waktu ke waktu agar memberikan hasil yang maksimal”.

Rekomendasi dari penelitian ini adalah, “Setu Babakan dapat dikembangkan menjadi daerah tujuan wisata dengan melibatkan berbagai keterampilan (atraksi) baik seni maupun budaya masyarakat setempat. Masyarakat lokal mem-butuhkan pelatihan dan penambahan wawasan untuk merubah karakter ke arah pembangunan pariwisata yang ramah lingkungan dan ramah”.

## METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif digunakan dalam penelitian ini, Metode ini digunakan untuk mengetahui dan menggali informasi tentang kuliner khas Betawi yang ada di Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan, khususnya tentang atraksi budaya secara obyektif. Metode penelitian deskriptif menjadi salah satu metode penelitian yang banyak digunakan pada penelitian yang bertujuan untuk menjelaskan suatu kejadian. Penelitian yang dilakukan bertujuan untuk mencari pengetahuan dan mengembangkan makanan Betawi khususnya pembuatan dodol dan atraksi apa saja yang ditemui di UPK Setu Babakan. Melalui penelitian ini, kita dapat menggunakan hasil dari penelitian untuk memecahkan, memahami, dan mengatasi masalah. Metode penelitian memiliki 2 cara ilmiah agar mendapatkan data yang bersifat primer dan sekunder. Metode pengumpulan data premier dan sekunder yang digunakan penulis agar mendapatkan hasil yang ingin di capai yaitu data premier berupa survey lapangan oleh peneliti dan kuesioner yang di bagikan kepada

responden. “Kuesioner merupakan cara pengumpulan data yang di lakukan dengan memberikan pertanyaan dan pernyataan tertulis untuk responden dan di jawab dengan benar. Serta teknik pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu pasti variable yang akan di ukur, dan apa yang diharapkan dari responden”, (Sugiyono: 2014), sedangkan data sekunder akan di peroleh dari buku, jurnal, Peraturan Pemerintah dan website yang memberikan informasi tentang penelitian ini.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

**Tabel 1.** Hasil survey lapangan

Jenis Wisata	
Brosur Wisata	Survey Lapangan
<b>Wisata Budaya</b>	Wisata Budaya (workshop pembuatan Batik Betawi dan toko tempat menjual Batik Betawi), serta event Lebaran Betawi.
<b>Wisata Air</b>	Wisata Buatan (Museum)
<b>Wisata Agro</b>	Wisata Kuliner (penjual makanan lokal Kerak Telor, Toge Goreng, minuman Bir Pletok serta Dodol dan produsen Dodol Betawi Nyak Mai)
	Wisata Air : sepeda air dan perahu yang disewakan

**Sumber:** observasi peneliti

### Proses Pembuatan Dodol

Dodol berbahan baku santan kelapa, tepung ketan, gula pasir, gula merah, dan garam. Proses pembuatan dodol betawi sangat rumit. Bahan baku pembuatan yang terdiri dari ketan, gula merah, gula pasir dan santan harus dimasak di atas tungku dengan kayu bakar kayu selama 8 jam. Adapun proses pembuatannya secara ringkas yaitu semua bahan yang di dapatkan dari supplier disaring terlebih dahulu (Bapak Udin mengklaim bahwa demi menjaga kualitas, mereka menyaring hingga 2 kali, agar lebih bersih. Hal ini dikarenakan bahan yang diterima dari supplier jelas belum higienis). Kemudian bahan dimasukkan kedalam wajan atau bahasa mereka “Keneng” yang terbuat dari tembaga oleh pengrajin Cirebon. Lalu diadukkan dengan spatula yang besar. Tungku yang digunakan tergolong tradisional yang menggunakan kayu bakar sebagai pengapian.

Bapak Udin tidak ingin menggunakan gas sebagai pengganti kayu bakar dikarenakan esensi tradisional dari Dodol Nyak Mai akan hilang apabila tergantikan dengan gas dan juga mesin pengaduk dodol. Bapak Udin mengklaim bahwa pengadukan tradisional membuat dodol buaatannya menjadi lebih nikmat dibandingkan dengan bantuan mesin. Adapun pembuatan dodol ini juga membutuhkan waktu yang sangat lama yakni sekitar 10-12 jam. Biasanya pembuatan dodol ditempat ini dimulai dari pukul 5 pagi hingga 3 sore, bahkan apabila dodol yang dibuat dalam jumlah sangat banyak (khususnya pada saat menjelang Lebaran) bisa hingga 5 sore. Adapun kemasan sebesar 2 ons dengan harga Rp 15.000,00, kemudian ukuran keranjang sebesar 1 kg dengan harga Rp 80.000,00 dan yang terakhir ukuran untuk hajatan sebesar 3 kg dengan harga Rp 240.000,00. Pembelian dalam jumlah banyak tidak mengalami pengurangan dikarenakan harga yang diberikan sudah nett. Dalam 1 minggu Dodol Nyak Mai ini dibuat sebanyak 3x. Dodol Nyak Mai memiliki sertifikasi halal dan IRT. Akan tetapi, no IRT mereka tidak tercantum dalam kemasan mereka. Akan tetapi, sidak oleh BPOM yang dilakukan dalam pengecekan bahan makanan pun sudah lulus uji meskipun Dodol Nyak Mai terbilang cukup nikmat dikonsumsi dibandingkan dengan dodol lainnya yang bertahan hingga 2 minggu. Dodol Nyak Mai mengklaim bahwa dodol mereka masih gurih hingga 1 bulan (3 bulan apabila dimasukkan ke kulkas).

### **Situasi atraksi pembuatan Dodol Nyak Mai di UPK Setu Babakan**

#### **Sebelum dipegang oleh Pemda DKI**

Adapun hal yang menarik disini adalah pihak UPK mengajak para siswa siswi dari tingkat SD hingga mahasiswa untuk memberikan kesempatan kepada mereka untuk mengetahui proses pembuatan dodol tradisional khas Betawi ini. Apabila peserta datang dalam jumlah besar, pihak UPK akan mengatur flow peserta agar dapat menyaksikan dan mengerti proses pembuatan dodol Betawi Nyak Mai. Sebelum tahun 2016, UPK dipegang oleh forum Pembina, hal ini membuat daerah Setu Babakan menjadi ramai dengan adanya lomba membuat dodol khas Betawi. Bahkan perlombaan ini mencapai hingga tingkat Kecamatan. Menurut Bang Udin (penerus Dodol Nyak Mai) bahwa, wilayah mereka

pernah menjuarai di tingkat DKI dalam pembuatan dodol (Juara 1).

#### **Setelah dipegang oleh Pemda DKI**

Akan tetapi, setelah 2016, UPK dipegang oleh pihak pemerintah. Hal ini menyebabkan kegiatan seperti perlombaan dan kegiatan lainnya yang dilakukan oleh UPK Pembina, hampir tidak terlihat. Adapun keluhan Bang Udin dengan ekspresi muka yang kurang semangat ketika membahas UPK dipimpin oleh Pemerintah Provinsi DKI.

Di brosur wisata memang dicantumkan workshop pembuatan dodol dan ada harganya, tetapi saat peneliti menanyakan kepada petugas UPK Babakan, yang melakukan workshop bukan dari UPK tetapi tetap diarahkan kepada produsen Nyak Mai. Dalam arti tidak ada upaya khusus dari UPK untuk menarik wisatawan datang menyaksikan atraksi pembuatan dodol Betawi.

Pembuatan Dodol Betawi kadang-kadang dilakukan saat ada Festival Kebudayaan dalam skala besar di PBB Setu Babakan, tetapi tidak rutin dijadwalkan dan dipublikasikan hari pembuatannya.

### **SIMPULAN**

#### **1. Brosur**

Melihat adanya perbedaan jenis wisata antara brosur wisata dengan hasil survey lapangan, maka disarankan UPT Perkampungan Budaya Betawi membuat brosur wisata yang lebih diperbaharui dan dapat menyebutkan bahwa di Setu Babakan terdapat wisata kuliner dan Museumnya.

#### **2. Promosi**

Membuat social media khusus untuk UPK Perkampungan Budaya Betawi yang terus diperbarui untuk menginformasikan bahwa ada di Setu Babakan ada produsen pembuat Dodol Betawi dan workshop pembuatan beberapa kuliner asli Betawi.

Instagram resmi dari Dodol Nyak Mai juga memasukkan jadwal pembuatan Dodol Betawi sehingga masyarakat yang mengaksesnya dapat mengetahui jadwal dan jika tertarik dapat langsung membuat jadwal kunjungan.

UPK Perkampungan Budaya Betawi berkoordinasi dengan produsen Dodol Nyak Mai dalam hal mendatangkan turis untuk mengetahui pembuatan Dodol Betawi. Bentuk yang bisa dilakukan adalah membuat paket: wisata kunjungan Setu Babakan dengan

ditemani guide untuk mengeksplorasi Perkampungan Budaya Betawi. Paketnya bisa dimulai dengan mengunjungi pembuatan Dodol, pembuatan Batik Betawi, lalu menjelajahi area Setu Babakan serta Museum Sejarah yang ada. Bisa bekerja sama dengan sekolah, kampus pariwisata, dan kelompok PKK. Dengan bekerjasama seperti yang sudah pernah dilakukan sebelumnya oleh Forum Pembina, maka pembuatan Dodol Betawi menjadi atraksi yang dicari jika berkunjung ke Perkampungan Budaya Betawi.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Mai, D. N. (2019, May 01). Diambil kembali dari [https://www.instagram.com/dodolnyak\\_mai\\_official/](https://www.instagram.com/dodolnyak_mai_official/)
- Maryetti, Damanik, D., Nurhidayati, H., & Wibowo, F. (2016). PENGEMBANGAN BERKELANJUTAN KAMPUNG BUDAYA SETU BABAKAN. *Jurnal Destinasi Kepariwisata Indonesia* Vol. 1 No. 1, 27-44.
- Ngwira, C., & Kankhuni, Z. (2018). What attract tourists to a destination? Is it attractions? *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, Volume 7 (1), 1-19.
- PEMERINTAH PROVINSI DKI JAKARTA DINAS PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN. (2019, January 30). Diambil kembali dari [http://ggi.dcp.ufl.edu/\\_library/files/The%20International%20Joint%20Studio%20and%20Seminar/PBB%20Setu%20Babakan\\_Bang%20Indra.compressed.pdf](http://ggi.dcp.ufl.edu/_library/files/The%20International%20Joint%20Studio%20and%20Seminar/PBB%20Setu%20Babakan_Bang%20Indra.compressed.pdf)
- Prasiasa, D. P. (2013). *Destinasi Pariwisata Berbasis Masyarakat*. Jakarta: Salemba Humanika.
- Wardiningsih, Sitti;. (2005). RENCANA PENGELOLAAN LANSKAP PERKAMPUNGAN BUDAYA BETAWI DI SETU BABAKAN-SRENGSENG SAWAH, KECAMATAN JAGAKARSA-JAKARTA SELATAN. Bogor: Institut Pertanian Bogor

