National Conference of Creative Industry:
Sustainable Tourism Industry for Economic Development
Universitas Bunda Mulia, Jakarta, 5-6 September 2018
e-ISSN No: 2622-7436

GASTRONOMI MAKANAN BETAWI SEBAGAI SALAH SATU IDENTITAS BUDAYA DAERAH

Antonius Rizki Krisnadi

Hospitality dan Pariwisata, Universitas Bunda Mulia, Jakarta, akrisnadi@bundamulia.ac.id

ABSTRAK:

Indonesia terdiri dari aneka ragam suku bangsa yang masing-masing memiliki adat istiadat, seni budaya dan bahasa yang khas, yang merupakan sumber untuk tumbuh dan berkembangnya kreatifitas. Berdasarkan hakikat pengertian Identitas Nasional Bangsa sebagaimana dijelaskan diatas maka Identitas Nasional suatu bangsa tidak dapat dipisahkan dengan jati diri suatu bangsa atau lebih populer. Identitas Nasional pada hakikatnya juga merupakan manifestasi nilai nilai budaya yang tumbuh dan berkembang dalam berbagai aspek kehidupan. Hubungan budaya dan gastronomi terbentuk karena gastronomi adalah produk budidaya pada kegiatan pertanian sehingga pengejawantahan warna, aroma dan rasa dari suatu makanan dapat ditelusuri asal usulnya dari lingkungan tempat bahan bakunya dihasilkan. Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Fokus dalam penelitian ini adalah Gastronomi makanan Betawi sebagai Identitas Budaya. Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber dan studi literature dapat disimpulkan bahwa istilah gastronomi menekankan kepada budaya atau filosofi yang terkandung dalam makanan khas atau makanan tradisional di suatu daerah. Dilihat dari 4 tahapan yaitu sejarah, budaya, geografis dan metode memasaknya. Dari semua tahapan ini sangat berkaitan erat dengan latar belakang sebuah filosofi yang mempunyai peran bagi kehidupan masyarakat dan ini merupakan sebuah identitas sebuah daerah sebagai nilai khas atau cirri dari budaya Betawi tersebut yang harus bisa dipertahankan dan dilestarikan untuk generasi berikutnya.

Kata kunci : Gastronomi, Makanan, Budaya Betawi, Identitas Budaya

ABSTRACT:

Indonesia consists of a variety of ethnic groups, each of which has its own customs, cultural arts and distinctive language, which is a source of creativity and growth. Based on the nature of the understanding of the National National Identity as described above, the national identity of a nation cannot be separated from the identity of a nation or more popular. National identity is essentially a manifestation of cultural values that grow and develop in various aspects of life. The cultural and gastronomic relationships formed due to gastronomy are cultivation products in agricultural activities so that the embodiment of the color, aroma and taste of a food can be traced back to the origin of the environment in which the raw material is produced.
The research approach used in this study is a qualitative approach. The focus in this study is the gastronomy of Betawi food as a Cultural Identity.
Based on the results of interviews with resource persons and literature studies it can be concluded that the term gastronomy emphasizes the culture or philosophy contained in traditional foods or foods in an area. Viewed from 4 stages, namely the history, culture,

e-ISSN No: 2622-7436

geography and cooking methods. From all of these stages, it is closely related to the background of a philosophy that has a role for people's lives and this is an identity of a region as a distinctive value or characteristic of the Betawi culture that must be maintained and preserved for the next generation.

Keywords: Gastronomy, Food, Betawi Culture, Cultural Identity

PENDAHULUAN

Penduduk asli DKI Jakarta adalah masyarakat Betawi namun saat ini mencari etnis Betawi di Kota DKI Jakarta kini tidak mudah. Keberadaan mereka justru hampir menghilang dari pusat kota DKI Jakarta. Berdasarkan survey kependudukan berdasarkan etnis di DKI Jakarta.

Tabel 1 - Survey Kependudukan Berdasarkan Etnis

Etnis di Jakarta pada tahun 1930, 1961, dan 2000			
Etnis	**Tahun 1930**	**Tahun 1961**	**Tahun 2000**
Jawa	11,01%	25,4% *	35,16%
Betawi	36,19%	22,9%	27,65%
Sunda	25,37%	32,85%	15,27%
Tionghoa	14,67%	10,1%	5,53%
Batak	0,23%	1,0%	3,61%
Minangkabau	0,60%	2,1%	3,18%
Melayu	1,13%	2,8%	1,62%
Bugis	--	0,6%	0,59%
Madura	0,05%	--	0,57
Banten	--	--	0,25
Banjar	--	0,20	0,10
Minahasa	0,70%	0,70	--
Lain-lain	10,05%	1,35%	6,47%

* Catatan: Termasuk Suku Madura di dalamnya

Sumber: https://data.jakarta.go.id/dataset/data-jumlah-penduduk-provinsi-dki-jakarta

Menurut data diatas berdasarkan data sensus penduduk tahun 2000 jumlah etnis Betawi di Jakarta tinggal sekitar 27,65%. Sisanya pendatang dari etnis Jawa (35,16%), Sunda (15,27%), Tionghoa (5,53%), Batak (3,61%) dan Minangkabau (3,18%). Selain itu ada etnis Melayu, Bugis, Madura, Banten dan Banjar. Saat ini masyaraka etnis Betawi bertempat tinggal di 3 provinsi, yaitu Provinsi DKI Jakarta, Banten (kota dan Kabupaten Tangerang) dan Jawa Barat (kota dan Kabupaten Bekasi, Kota dan Kabupaten Karawang, Kota Depok dan Kabupaten Bogor).

Semakin tergusurnya masyarakat Etnis Betawi serta kemajemukan penduduk Jakarta yang sudah terjadi sejak dulu ini tentu menimbulkan terjadinya interaksi sosial dan kawin campur antaretnis. Kondisi ini menyebabkan terbentuknya budaya Betawi menjadi unik dan kaya warna. Namun, membanjirnya pendatang dari berbagai wilayah di Nusantara, kawin campur yang melunturkan ciri kebetawian, serta berpindahnya masyarakat Betawi ke pinggiran Jakarta, membuat semakin berkurangnya jumlah Etnis Betawi yang ada dalam Kota Jakarta.

Sayangnya seiring perkembangan zaman serta kemajemukan penduduk DKI Jakarta yang terus menerus bertambah dan makanan Tradisional Betawi mulai tersingkir akibat perubahan serta pertambahan penduduk. Munculnya kebudayaan-kebudayaan baru dari pendatang yang semakin lama membuat kebudayaan Betawi tersingkir dan terjadinya akulturasi atau kawin campur antar etnis yang membuat kebudayaan Betawi menjadi semakin mempunyai corak.

Bila melihat Betawi secara umum maka yang terlihat adalah merupakan hasil perkawinan berbagai macam kebudayaan, baik yang berasal dari daerah-daerah lain di Nusantara maupun kebudayaan asing. Contoh akulturasi dalam bidang kuliner adalah Nasi Uduk, kemiripan antara nasi uduk dan nasi lemak di Malaysia dan beberapa wilayah di Sumatera, adalah bukti pengaruh Melayu dalam kuliner Betawi, selain bahasa atau logat. Perbedaan nasi uduk dan nasi lemak adalah penggunaan rempah daun. Nasi lemak menggunakan daun pandan, sedangkan nasi uduk memanfaatkan daun serai dan daun salam. Ada juga nasi uduk yang menggunakan rempah lebih lengkap, seperti jahe, lengkuas, kapulaga dan cengkih.

Proses akulturasi yang sangat beraneka ragam membuat kebudayaan Betawi mempunyai corak yang beragam dan unik. Ini merupakan kekayaan yang menjadi indentitas sebuah daerah sebagai salah satu aset dari kekayaan bangsa. Identitas ini yang perlu dilestarikan dan dijaga sehingga dapat bertahan dalam perkembangan dan perubahan zaman.

Gastronomi juga merupakan motif utama dibalik pelaku-pelaku yang mempersiapkan dan siapa yang menggerakan sampai tersedianya keperluan bahan makanan dan minuman, antara lain seperti para pembudidaya, petani nelayan, pemburu hewan, juru masak, atau apapun judul atau kualifikasi mereka.

e-ISSN No: 2622-7436

Menurut Santich B (2004), Gastronomi adalah panduan mengenai berbagai cara yang melibatkan setiap hal tentang makanan dan minuman. Kajiannya sangat interdisipliner yang berkaitan dengan refleksi dari sebuah sejarah, dampak budaya dan suasana lingkungan mengenai "Bagaimana *(How)*, di mana (*where*), kapan (*when*), dan mengapa (*why*)Gastronomi atau tata boga adalah seni atau ilmu akan makanan yang baik (*Good eating).*

Dari sejak lama masyarakat Indonesia tidak hanya kaya kan ragam hidangan kuliner dan tata cara teknik memasak, tetapi juga, sejarah, budaya dan cara makan, bahkan sampai legenda dan filosofi di balik makanan itu. Hingga detik ini kuliner belum menjadi identitas bangsa yang bisa membedakan bangsa Indonesia dengan bangsa lainnya. Kuliner nusantara merupakan contoh yang diwariskan secara turun menurun dalam sebuah kolektif tertentu sebagai salah satu identitas produk budaya dari keragaman komunitas bersepakat bersatu dalam wadah negara Indonesia.

Identifikasi Masalah

Berabad-abad gastronomi telah dimaknai oleh bangsa dan budaya dipelbagai belahan dunia, namun sampai sekarang belum memilih gambaran holistik tentang identitas kuliner budaya Betawi apalagi terhadap pemahaman dan pandangan tentang gastronomi serta keterkaitannya dengan berbagai aspek. Dalam hal ini, peneliti ingin meneliti mengenai Gastronomi Makanan Khas Betawi sebagai Identitas Budaya?

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui realitas budaya yang terkandung dalam makanan khas Betawi sebagai identitas budaya daerah. Memperkenalkan gastronomu dalam sudut pandang sejarah, budaya, geogradis dan peralatan yang digunakan. Secara umum dalam penelitian ini diharapkan dapat memperluas pengetahuan mengenai Gastronomi sebagai budaya Betawi yang tidak banyak diketahui masyarakat sebagai salah satu identitas budaya yang dimiliki di DKI Jakarta.

TINJAUAN PUSTAKA

GASTRONOMI

Pengertian Gastronomi menurut Rao, Monin & Durand (2003) Gastronomi menggambarkan pengaruh dari lingkungan (geografi dan iklim) dan budaya (sejarah dan etnis) terhadap komponen aroma, tekstur serta rasa dalam makanan dan minuman. Identitas gastronomi merupakan kepentingan suatu daerah (Negara) dalam menentukan keragaman budaya dan retorika kuliner.

Menurut Gilleisole (2001:235) gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu makanan yang baik (*good eating*). Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman.

e-ISSN No: 2622-7436

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa studi (ilmu) tata boga yang terdapat mengenai budaya dan sejarah yang terkandung didalamnyayang menjadikan identitas budaya suatu daerah.

Koridor kajian gastronomi umumnya menekankan kepada 4 (empat) elemen, yaitu: (Ketaren, 2017)

1. Sejarah : yakni mengenai asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan.
2. Budaya : yakni mengenai factor yang mempengaruhi masyarakat setempat mengkonsumsi makanan tersebut.
3. Lansekap Geografis : mengenai factor lingkungan (alam & etnis yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut.
4. Metode memasak : yakni mengenai proses memasak secara umum. Bukan mengenai teknis memasak karena seorang gastronom tidak harus bisa memasak.

Keempat elemen itu dinamakan dengan *tangible* (nyata, jelas dan terwujud) yang selalu dipakai sebagai tolak ukur masyarakat barat jika bicara gastronomi.

Identitas nasional sama dengan identitas kebangsaan. identitas berasal dari bahasa inggris yaitu “identity” yang berarti ciri,tanda dan jati diri.yang melekat pada seseorang maupun kelompok sosial. jadi dapat di simpulan identitas nasional yatu ciri,tanda atau jati diri bangsa yang berbeda dengan bangsa lain. identitas bangsa indonesia yang membedakan dengan bangsa lainnya antara lain ideologi pancasila sbg dasar filsafat,pandangan kehidupan,dan dasar negara. Pengertian identitas nasional yang dikemukakan oleh koentowibisono (2005) manifestasi nilai budaya yang tumbuh dan berkembang dalam aspek kehidupan suatu bangsa atau negara dengan cirri khas suatu bangsa.

Potensi pada masing-masing daerah di Indonesia untuk mengangkat Kuliner Gastronomi sebagai sebuah indentitas sangat besar dengan memanfaatkan kearifan lokal dikarenakan dalam kearifan gastronomi lokal dapat dijadikan sebagai salah satu indikator lokal yang berbasis pada budaya dengan tradisi dalam berbagai daerah yang terbentuk sebagai keunggulan budaya daerah masing-masing. Kearifan lokal dalam kuliner gastronomi mengandung sistem kepercayaan, norma, budaya yang ditunjukkan dalam tradisi yang diwariskan secara turun menurun.

Kebijakan dalam kuliner indonesia lebih ditekankan kepada Gastronomi lokal dalam melestarikan warisan tradisional hidangan masakan-masakan para leluhur yang ritual, nilai religi, filosofi, identitas dan akar jati diri kebangsaan.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif ini secara spesifik lebih diarahkan pada penggunaan metode studi kasus. Menurut Lincoln dan Guba (Dedy Mulyana 2004:201) penggunaan studi kasus sebagai suatu metode penelitian kualiatatif memiliki beberapa keuntungan, yaitu:

1. Studi kasus dapat menyajikan pandangan dari objek yang diteliti.

e-ISSN No: 2622-7436

2. Studi kasus menyajikan uraian yang menyeluruh yang mirip dengan apa yang dialami pembaca kehidupan sehari-hari.
3. Studi kasus merupakan sarana efektif untuk menunjukkan hubungan antara peneliti dan responden.
4. Studi kasus dapat memberikan uraian yang mendalam yang diperlukan bagi penilaian atau transferabilitas.

Pemilihan metode ini didasari fakta bahwa tema dalam penelitian ini budaya Betawi yang terus menerus terpinggir dan makanan khas Betawi yang jarang sekali ditemu di DKI Jakarta.

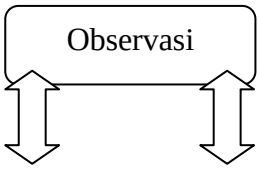
Subjek Penelitian

Pada penelitian kualitatif tidak menggunakan istilah populasi, karena penelitian kualitatif berangkat dari kasus tertentu yang ada pada situasi sosial tertentu dan hasil kajiannya tidak akan diberlakukan ke populasi, tetapi ditransferkan ke tempat lain pada situasi sosial yang memiliki kesamaan dengan situasi sosial pada kasus yang dipelajari. Sugiono (2009: 216) mengemukakan bahwa sampel dalam penelitian kualitatif bukan dinamakan responden, tetapi sebagai nara sumber, atau partisipan, informan, teman dan guru dalam penelitian. Selain itu, sampel juga bukan disebut sampel statistik, tetapi sampel teoritis, karena tujuan penelitian kualitatif adalah untuk menghasilkan teori.Penentuan sampel dalam penelitian kualitatif dilakukan saat peneliti mulaimemasuki lapangan dan selama penelitian berlangsung.Subjek penelitian ini adalah Presiden asosiasi dalam Indonesia Gastronomy Association (IGA) perkumpulan yang memperjuangkan kepentingan gastronomi kepulauan nusantara Indonesia yang dapat dijadikan narasumber sebagai acuan dalam membuat penelitian ini yaitu Bapak Indrakarona Ketaren seorang pakar gastronomi dan kebudayaan.

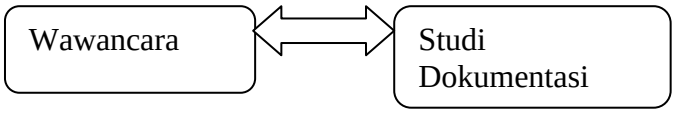
Dalam penelitian kualitatif, teknik pengumpulan data dapat dilakukan melalui setting dari berbagai sumber, dan berbagai cara. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi teknik wawancara, teknik observasi dan teknik dokumentasi, triangulasi.

Triangulasi adalah teknik pemerikasaan keabasahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain dalam membandingkan hasil wawancara terhadap objek penelitian (Moloeng, 2004:330).

Triangulasi teknik, berarti peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yang berbeda-beda untuk mendapatkan data dari sumber yang sama. Teknik Triangulasi dalam penelitian ini dapat digunakan sebagai berikut:

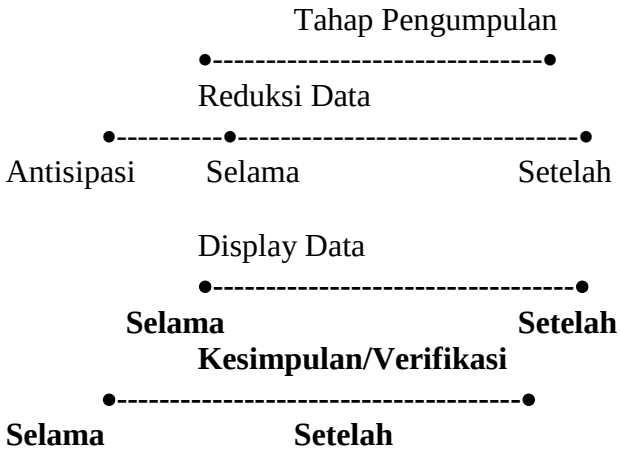


e-ISSN No: 2622-7436



Gambar 1. Letak Triangulasi

Analisis data penelitian kualitatif dilakukan sejak sebelum memasuki lapangan, selama di lapangan dan setelah selesai di lapangang. Namun dalam penelitian kualitatif, analisis data lebih difokuskan selama proses dilapangan bersamaan dengan pengumpulan data. Dalam kenyataannya analisis data kualitatif berlangsung selama proses pegumpulan data dari pada setelah selesai pengumpulan data. Adapun tahapan analisis data selama proses dilapangan bersamaan dengan pengumpulan data sebagai berikut:



Gambar 1. Tahapan Pengumpulan Data

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

SEJARAH BETAWI

Kategori orang Betawi baru muncul pada sensus tahun 1930 setelah pengkuan terhadap adanya kelompok etnis Betawi diproklamirkan Husni Thamrin, tokoh masyarakat Betawi, tahun 1923 dengan mendirikan Perkoempoelan Kaoem Betawi. Sebelumnya, masyarakat Betawi menyebut diri mereka berdasarkan lokalitas tempat tinggal, misalnya orang kemayoran, orang senen, atau orang rawabelong.

Teori arkeologis turut memberi bukti bahwa lahirnya masyarakat yang kini bermukim di Jakarta diperkirakan dimulai sejak 1500 tahun SM (Zaman Batu Neolitikum). Ini didasari atas ditemukannya artefak pecahan gerabah berupa alat dapur atau alat makan; alat berburu seperti kapak persegi, beliung, dan serpihan batu; perhiasan seperti gelang

batu; serta alat bercocok tanam dari batu. Benda-benda tersebut ditemukan di beberapa wilayah yang berada di sekitar aliran Sungai Ciliwung, Cisadane, Kali Bekasi, dan Citarum yang menyebar di sekitar Kota Jakarta. Mulai dari Cengkareng, Sunter, Kebon Sirih, Tanah Abang, Rawa Belong, Sukabumi, Kebon Nanas, Jatinegara, Cawang, Cililitan, Kramat Jati, Condet, Pasar Minggu, Pondok Gede, Tanjung Barat, Lenteng Agung, Kelapa Dua, Cipete, Pasar Jumat, Karang Tengah, Ciputat, Pondok Cabe, Cipayung hingga serpong.

Berdasarkan buku dari Akademi Kuliner Indonesia (2016) Mencari etnis Betawi di Kota Jakarta kini tidak mudah. Keberadaan mereka justru hanpir "menghilang" dari pusat Kota Jakarta dan kini orang Betawi bertempat tinggal menyebar di tiga provinsi, yaitu Provinsi DKI Jakarta, Banten (Kota dan Kabupaten Tangerang) dan Jawa Barat (Kota dan Kabupaten Bekasi, Kota dan Kabupaten Karawang, Kota Depok dan Kabupaten Bogor). Perpindahan besar-besaran warga Jakarta dari tengah kota ke pinggiran salah satunya disebabkan oleh program pembangunan Gelora Bung Karno (GBK) untuk menyambut ASIAN GAMES IV tahun 1960-an, misalnya, penduduk asli Betawi di Kampung Senayan, Pertunduan, Bendungan Udik dan Pejompongan pun digusur.

Ribuan warga Betawi dari area senayan ini dipindahkan ke daerah Tebet yang kala itu berupa rawa-rawa. Sebagian besar warga kampung Senayan kemudian pindah ke kampung lain, seperti Kebayoran Baru, Pasar Minggu, Lenteng Agung, bahkan Bekasi dan Depok. Kejadian serupa dialami warga Betawi di daerah kuningan saat pemerintahan Gubernu Ali Sadikin tahun 1974. Warga yang sebagian besar beternak sapi perah dan perajin batik melipir ke Pasar Minggu dan Depok. Begitu juga dengan warga Kampung Pondok Pinang yang harus melepaskan tanah untuk kemudian dibangun perumahan elit Pondok Indah. Di masa pemerintahan Gubernur Surjadi Soedirdja (1992-19970 juga terjadi penggusuran untuk proyek pembangunan rumah susun, menciptakan kawasan hijau dan memperbanyak daerah resapan air.

JEJAK KULINER BETAWI

Bagian ini memuat refleksi berdasarkan temuan hasil penelitian. Pembahasan lebih kepada suatu uraian komprehensif, sehingga dapat mengelaborasi seluruh data temuan penelitian serta teoritisasi atau jabaran konsep yang diharapkan mampu dijembatani *gap of knowledge*. Sebaliknya bila temuan bertumpu pada konstruksi makna, maka mengacu pada *theoretical framework* yang dijelaskan sebelum metodologi penelitian.Ditulis dengan menggunakan tipe huruf Times New Roman 12pt, 1 spasi dan rata kiri kanan (*justify*).

Warga Betawi secara garis besar tinggal terbagi menjadi tiga wilayah, yakni wilayah pesisir (di tepian pantai), wilayah tengah (ditengah Kota Jakarta, sering disebut Betawi Kota) dan wilayah pinggir. Perbedaan wilayah ini membawa pengaruh pada jenis kuliner khas Betawi, baik lauk pauk maupun kue-kue. Hadirnya pendatang dari India, Arab Cina Belanda dan Portugis pun menyebabkan Akulturasi Budaya, termasuk makanan khas Betawi.

e-ISSN No: 2622-7436

Kekhasan makanan Betawi lebih terasa di wilayah pinggiran dan pesisir dimana tradisi dan budaya tradisional Betawi masih dijalankan dalam kehidupan sehari-hari.
Perjalanan sejarah Betawi tentu saja mempengaruhi budaya dan pola kehidupan masyarakat Betawi. Salah satunya terlihat dari keragaman kulinernya. Pengaruh tradisi China misalnya tampak dari beberapa jenis makanan Betawi, contohnya penggunaan bahan dasar tahu dan masakan berbahan ikan seperti Ikan Cing Cuan. Lalu sajian dari ikan ekor kuning atau ikan pisang-pisang yang diberi bumbu tauco.
Masuknya budaya-budaya asing yang mempengaruhi, menambah keanekaragaman dan corak dari Makanan khas budaya Betawi yang mempunyai unsur kebudayaan didalamnya.

Berdasarkan wawancara dengan narasumber

- Gastronomi dan pembahasan mengenai Gastronomi

  Menurut hasil wawancara dengan narasumber dapat disimpulkan bahwa ilmu mengenai hubungan makanan dan seni budaya dimana ilmu tersebut secara holistik menjadi satu kesatuan proses yang dimulai dari mencari sejarah, memilih bahan baku, persiapan sebelum memasak, proses memasak lalu penyajiannya. Pembahasan dalam Kajian Gastronomi adalah:
  1. Sejarah seperti bahan baku asal usul dilakukan secara manual dan tradisional.
  2. Budaya dalam hal ini seperti agama dan kepercayaan, adat istiadat serta kearifan lokal.
  3. Gegrafis dari faktor lingkungan dan iklim.
  4. Metode memasak baik peralatan yang digunakan untuk memasak dan otentikasi dari rasa makanan.
- Hubungan budaya dengan gastronomi.
  Dapat disimpulkan bahwa pengertian dari gastronomi mempelajari dari berbagai komponen budaya yang terdapat didalamnya adalah sejarah, budaya, gegrafis serta metode memasak. Contoh dalam makanan khas Betawi adalah Roti Buaya, adat istidat Betawi Roti Buaya identik dengan pernikahan Betawi. Berbentuk buaya merupakan sebuah simbol janji setia mempelai pria kepada wanita.
- Akulturasi makanan khas Betawi dari pengaruh budaya lain.
  Banyak makanan khas Betawi mendapatkan pengaruh dari budaya lain. Akulturasi makanan Betawi mendapat pengaruh dari Tiongkok, Arab, Portugis dan Belanda. Hasil akulturasi ini menambah aset kebudayaan Betawi yang menjadi keunikan atau khas yang perlu kita lestarikan.
- Makanan khas Betawi yang sesuai dengan komponen-komponen Gastronomi.

  Nasi Kebuli
  Pertama kali oleh orang-orang India dibawa oleh para pedagang dari Gujarat, India. Jadi, mereka berdagang dan memperkenalkan agama Islam dan tradisi mereka, Orang-orang Gujarat dikenal sebagai orang Koja. Lama-kelamaan orang Koja terdesak dengan kedatangan para pedagang dari Yaman yang juga mempunyai resep nasi kebuli. Sebenarnya masyarakat Betawi sudah mengenal lebih dulu nasi Kebuli dari Orang Koja, tetapi para ulama-ulama itu mencampurkan rempah-rempah khas Timur Tengah dan India yang berhasil menciptakan aroma khas sendiri ditambah dengan bahan utama yaitu daging kambing. Hasil perpaduan ini yang diakui sebagai makanan Khas Masyarakat Betawi. Itu semua dilihat dari

e-ISSN No: 2622-7436

sejarahnya dan Geografis Batavia yang menjadi pusat perdagangan pada jaman dahulu. Dilihat dari Budaya, karena nasi Kebuli diperkenalkan sebagai penyebaran agama Islam maka dalam budaya Betawi nasi Kebuli ini disajikan dalam perayaan agama Islam seperti pada saat Bulan Ramadhan, Maulid Nabi , Hari Raya Idul Fitri.

- Makanan Betawi yang hampir punah
  Bubur Ase dan Sate Asem, anak muda keturunan Betawi saat ini belum tentu tahu mengenai kedua jenis makanan ini. Kedua makanan ini sudah sangat jarang dijumpai dan menghilang dengan kemajemukan pertumbuhan penduduk di DKI Jakarta. Ciri khas makanan ini membedakan budaya Betawi dengan daerah lain.
- Menjaga kelestarian dan keanekaragaman makanan khas Betawi
  Bagaimana cara melestarikannya, menurut pendapat saya perlu kita inventory atau kita catat kembali masakan-masakan khas Betawi serta resep-resep asli perlu kita catat dalam sebuah buku yang menjadi pedoman keaslian dari rasa, tekstur serta sejarah dan filosofi didalamnya, karena banyak sekali ahli-ahli atau tokoh-tokoh Betawi yang masih hidup seperti JJ. Rizal, Ridwan Said dan masih banyak lagi yang bisa kita ajak diskusi dalam membuat sebuah buku yang memuat itu semuanya. Lalu kemudian memberikan edukasi-edukasi kepada masyarakat mengenai makanan khas Betawi melalui seminar, FGD, Festival kebudayaan. Sayang kalau tidak dilestarikan, ini akan dilupakan dan akan berakibat mengikisnya budaya Betawi di DKI Jakarta karena pembauran yang massif dan tidak terkendali. Lalu kemudian dibuatlah sebuah perkampungan Betawi, ya memang sudah ada di setu babakan, tetapi tidak cukup dalam usaha melestarikannya.
- Gastronomi Makanan khas Budaya Betawi sebagai wujud Identitas Budaya Daerah.

  Cerminan budaya asli suatu daerah atau suatu bangsa merupakan cerminan bagi negara itu sendiri, karena itu merupakan jati diri atau identitas suatu bangsa. Contoh DIY Yogyakarta, Identitas budaya yang sangat kental karena setiap lapisan masyarakat masih melestarikan budaya jawa disana, sekarang DKI Jakarta. ada banyak dippinggiran DKI Jakarta dengan melestarikan budaya Betawi masing-masing. Ini suatu permasalahan serius, kalo ini tidak diberikan sebuah program dalam pelestarian maka Budaya Betawi hanya tinggal cerita saja. Identitas budaya Betawi hilang ditelan peradaban jaman.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dengan narasumber, dapat disimpulkan bahwa istilah gastronomi menekankan kepada budaya atau filosofi yang terkandung dalam makanan khas atau makanan tradisional di suatu daerah. Dilihat dari 4 tahapan yaitu sejarah, budaya, geografis dan metode memasaknya. Dari semua tahapan ini sangat berkaitan erat dengan latar belakang sebuah filosofi yang mempunyai peran bagi kehidupan masyarakat. Permasalahan serius terjadi di DKI Jakarta, masyarakat Betawi mulai tersingkir di pesisir atau dipinggir DKI Jakarta seperti depok, Bekasi dan Tangerang, namun tidak semua tersingkir di pinggir DKI Jakarta, adapula yang masih bertahan di Ibu Kota DKI Jakarta seperti condet, cempaka putih dll. Seiring perkembangan jaman dan Ibu Kota DKI Jakarta dijadikan sebagai pusat perkonomian bangsa, banyak penduduk dari daerah-daerah di luar DKI Jakarta yang mencari pekerjaan dan bertempat tinggal di DKI Jakarta yang menambah tersingkirnya penduduk asli Betawi serta kebudayaan yang bercampur menyebabkan kebudayaan Betawi semakin tersingkir.

e-ISSN No: 2622-7436

Salah satu akibat dari hal ini adalah banyaknya makanan khas Betawi yang saat ini jarang sekali diketemukan, keunikan dan khas makanan Betawi tak cukup mampu dalam melawan arus perubahan dan perkembangan masyarakat di DKI Jakarta, ditambah program pemerintah jaman dahulu menggusur Kampung Betawi yang saat ini menjadi Gedung olahraga sepakbola yang menyebabkan tersebarnya masyarakat Betawi yang bermukim dipinggiran Ibu Kota DKI Jakarta. Hal ini menjadi perhatian khusus bagi Pemerintah pusat dan daerah dalam menjaga kebudayaan Betawi yang semakin lama semakin tersingkir karena kebudayaan menjadi identitas sebuah daerah dan kebudayaan daerah menjadi identitas sebuah bangsa.

Hasil dan kesimpulan berdasarkan studi literature. Menurut buku Akademi Kuliner Indonesia (2016:115) kehidupan Masyarakat Betawi identik dengan nafas keislaman yang kental. Ajaran-ajaran Islam yang diperkenalkan oleh para-para pedagang dari India, Hadramau, Yaman cukup menambah kebudayaan Betawi berbalut nuansa Islami yang dilakukan secara turun menurun:

A. Maulidan

Peringatan Maulid Nabi Muhammad SAW setiap 12 Rabiul selalu dirayakan dengan meriah. Masyarakat Betawi yang hadir di duduk melingkar di masjid atau mushola. Di tengah lingkaran disiapkan kembang setaman, segelas air putih, setanggi alias dupa dibakar sebagai pengharum ruangan dan minyak wangi. Minyak wangi dicolekkan ke tangan semua hadirin dan penutup acara ini menyantap jajanan khas, yaitu kue pepe, ditemani secangkit teh dan kopi. Lalu kemudian bersama-sama menyantap nasi kebuli yang dimasak dengan campuran daging kambing dan dibumbui aneka rempah aromatic. Suasana maulidan juga diramaikan dengan tetabuhan rebana dan kecimpring.

Gambar Nasi Kebuli

B. Malam Nisfu Sya'Ban

Perayaan yang digelar dalam menyambut bulan ramadhan dan sebagai sarana untuk mendoakan arwah para kerabat agar diampuni dosa-dosanya. Warga Betawi biasanya memborong ketupat untuk dimasak di rumah dan berbagai lauk pauk seperti semur daging, sayur godog, semur jengkol dan sambal. Setelah matang, ketupat dan lauk pauk dikirim ke mesjid atau mushola terdekat dan selepas shalat maghrib boleh mencicipi makanan yang disajikan, tak jarang pula warga Betawi saling berkirim ketupat dengan lauk pauk lengkap.

C. Andilan Daging Penanda Idul Fitri.

e-ISSN No: 2622-7436

Idul Fitri momen yang paling sacral bagi umat Islam di seluruh dunia. Sederet menu istimewa yang khas memeriahkan meja saji, beberapa sajian diantaranya:

1. Ketupat Betawi

   Dulu, ketupat dibuat dari daun pandan besar dan bukan janur, sehingga setelah direbus ketupat akan beraroma daun pandan. Bentuknya ketupat mini dan dimasak dengan santan dan abu merang sehingga bercita rasa legit dan gurih. Sayur sambal godog, semur dan opor ayam selalu setia menjadi pendamping ketupat.

Gambar 3 Ketupat Sayur Betawi

2. Sayur Babanci

   Meskipun namanya sayur namun bahan yang digunakan tidak mengandung sayur sama sekali. Sering disebut ketupat babanci karena disantap bersama ketupat yang disajikan sebagai salah satu menu istimewa bagi sebagian masyarakat Betawi saat perayaan Idul Fitri.

Gambar 4 Sayur Babanci

3. Semur

   Sajian Betawi yang kesohor ini terbuat dari potongan daging sapi atau kerbau dengan kuah kecap yang dimasak hingga *nyemek*, bukan berkuah banyak. Semur biasanya di damping dengan bencok aliat kering kentang ala Betawi.

Gambar 5Semur Betawi

4. Aneka Manisan

e-ISSN No: 2622-7436

Masyarakat Betawi sangat menyukai manisan. Manisan dihidangkan saat hari raya agar kehidupan di masa mendatang terasa lebih manis. Yang paling wajib adalah manisan buah atep (beluluk) atau yang paling dikenal dengan sebutan kolang kaling.

Gambar 6 Manisan Kolang Kaling

5. Lapis Legit

Kue Lapis Legit dengan aroma khas spekuk memang banyak dijual. Berasal dari Belanda yaitu *spekkoek*, kepanjangan dari kata spek yang merujuk pada lemak babi yang berlapis-lapis. Namun pembuatan di Indonesia tidak diperbolehkan menggunakan lemak babi. Bahan lemak diganti dengan mentega dan kuning telur. Spikoe yang asli hanya terdiri dua lapisan coklat dan kuning saja, namun seiring perkembangannya disesuaikan dengan lidah Indonesia dan mendapat pengaruh dari kebudayaan tiongkok, kemudian kue ini dikenal dengan kue lapis legit yang berlapis banyak.

Gambar 7 Lapis Legit

C. Imlek, Lebarannya Orang Tionghoa

Keberadaan orang Tionghoa sudah ada sebelum Belanda menjejakkan kakinya di Batavia. Makanan yang disajikan pun mendapatkan pengaruh akulturasi dari masyakat tionghoa seperti.

1. Pindang Bandeng

Pindang Bandeng biasanya disajikan sebagai salah satu makanan saat imlek di kalangan Tionghoa-Betawi. Penjual ikan bandeng akan menjamur di beberapa lokasi yang merupakan sentra pemukiman kaum Tionghoa Keturunan, seperti di Rawa Belong, Meruya, Bekasi dan Tangerang. Bagi Masyarakat Tionghoa, Bandeng ikan yang mempunyai banyak duri justru melambangkan rejeki yang berlimpah/kemakmuran.

e-ISSN No: 2622-7436

Gambar 5.7 Pindang Bandeng

Makanan lainnya seperti perayaan hari raya tionghoa lainnya, seperti kue keranjang, manisan kolang kaling, lapis legit dan kue mangkok.

D. "Lebaran Serani" Alias Natalan

Betawi memang identik dengan agaman Islam, bahkan konteks kebetawian warganya pun ditentukan salah satunya oleh kepercayaan yang bernuansa Islam. Masih menjadi perdebatan namun ditemukan juga agama dan kepercayaan lain yang dilakukan secara turun menurun. Setidaknya ada dua lokasi yang merujuk pada komunitas Kristen dan Katolik di pinggir Jakarta, yaitu: Kampung Tugu di Kecamatan Koja, Jakarta Utara dan Kampung Sawah yang lokasinya berbatasan dengan Jakarta Timur dan Bekasi. Makanan yang disajikan dalam lebaran serani ini adalah:

1. Pindang Serani

   Sajian ini mirip dengan pindang bandeng yang disajikan warga Betawi keturunan Tionghoa saat perayaan Imlek. Hanya saja, kuah pindang serani berwarna cokelat kekuningan dan lebih bening dibandingkan pindang bandeng. Pindang serani berasal dari pindang yang identik dengan hidangan berkuah dan Serani berasal dari kata Nasrani atau Kristen. Warga Kampung Tugu Koja umumnya beragama Kristen sehingga sebutan hidangan ini merujuk pada pindangnya orang Nasrani menjadi pindang Serani

Gambar 5.8Pindang Serani

2. Semur Daging Kerbau

   Jamuan natal di Kampung Sawah tidak jauh berbeda dengan sajian Lebaran Umat Muslim. Semur dan opor menjadi sajian utama. Semur dan opor menjadi sajian utama. Uniknya, seumur yang terhidang tidak menggunakan daging sapi, melainkan daging kerbau. Dagingnya lebih liat dan keras, seratnya pun lebih kasar dari daging sapi sehingga memasak semur ini membutuhkan waktu yang lebih lama. Untuk membeli seekor kerbau, umumnya warga Kampung Sawah akan mengumpulkan dana bersama (patungan) dari beberapa keluarga.

3. Bekasem

   Ada yang bilang sayur in sebagai Sayur Lodeh Betawi karena penampilannya memang mirip. Sayur berkuah santan ini berisi kacang panjang, labu siam dan

e-ISSN No: 2622-7436

melinjo, buah melinjo, jagung dan terong. Sajian ini termasuk salah satu menu yang disajikan dalam perayaan Natal di Kampung Sawah.

Gambar 5.8Sayur Bekasem

Berdasarkan literature diatas dapat disimpulkan bahwa, keanekaragaman budaya Betawi tak lepas dari seluruh makanan khas Betawi yang menjadi pelengkap adat istiadat. Penyebaran agama Islam di Batavia pada jaman dahulu mempunyai banyak sekali pengaruh terhadap Kebudayaan Betawi, kehidupan orang Tiongkok yang sudah ada sebelum jaman Belanda, kemudian Belanda yang menjajah dan menduduki Batavia serta pedagang-pedagang yang berasal dari India, Yaman memberikan corak warna warni bagi Kebudayaan Betawi khususnya Makanan khas Betawi yang menambah kekayaan dan keanekaragaman budaya Betawi.

Namun sangat disayangkan identitas budaya Betawi sudah sangat jarang kita jumpai bahkan pada saat ulang tahun DKI Jakarta pun tak terasa kental dengan Budaya Betawi yang notabene adalah penduduk Betawi adalah penduduk Asli DKI Jakarta. Sebuah identitas budaya suatu daerah merupakan cerminan dari kebudayaan daerah itu sendiri. Hal ini dapat didukung oleh pernyataan para hali bahwa menurut Kenneth Burke dalam Liliweri (2011:72) Identitas budaya dapat diartikan sebagai suatu cirri berupa budaya yang membedakan suatu bangsa atau kelompok masyarakat dengan kelompok yang lainnya. Setiap kelompok masyarakat atau bangsa pasti memiliki budaya sendiri yang berbeda dengan bangsa lainnya. Dalam hal ini, Indonesia yang memiliki berbagai macam suku bangsa juga memiliki berbagai macam budaya yang berbeda-beda. Budaya yang dimiliki oleh masing-masing kelompok tersebut mempunyai cirri dan keunikan tersendiri dibandingkan dengan kelompok-kelompok masyarakat lainnya. Dan hal tersebutlah yang membedakan budaya antar suku atau kelompok masyarakat di Indonesia.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Kesimpulan

Berdasarkan hasil wawancara dan studi literature dapat dilihat banyak sekali makanan khas Betawi yang asing didengar dan jarang kita jumpai. Pengaruh kebijakan pemerintah dan penyebaran masyarakat Betawi yang mulai tersingkir dipinggiran DKI Jakarta, kemajemukan penduduk DKI Jakarta yang multi etnis serta edukasi bagi generasi muda menjadi salah satu factor dari permasalahan ini.

Berbagai macam aneka makanan khas Betawi yang beraneka ragam dan kaya akan keunikan serta mempunyai unsure Gastronomi di dalam setiap makanan khas Betawi yang perlu kita lestarikan dan kita jaga keberadaannya yang bisa menjadikan sebagai suatu symbol atau cirri khas yang menjadi cirri khas kebudayaan suatu daerah. Ciri khas kebudayaan ini menjadi identitas kebudayaan bagi suatu daerah yang perlu kita lestarikan untuk generasi yang akan datang.

Saran

Berdasarkan hasil dan kesimpulan yang didapat dalam penelitian ini. Peneliti dapat memberikan saran yang tertera dibawah ini:

1. Pemerintah daerah membuat sebuah studi literature inventaris kebudayaan mengenai makanan khas Betawi mulai dari penamaan makanan, penyebaran, resep asli, penyajian dan filosofi atau unsure kebudayaan yang terdapat didalamnya. Hal ini dapat menambah nilai edukasi bagi generasi-generasi muda dimasa yang akan datang dan dapat mempelajari mengenai makanan khas Betawi.
2. Membuat festival-festival kebudayaan Betawi skala nasional maupun Internasional.
3. Mengembangkan Wisata Gastronomi makanan khas Betawi. Pengembangan Wisata Gastronomi ini dapat dijadikan studi atau penelitian selanjutnya bagi para akademisi dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

Alo Liliweri. 2011.Komunikasi serba ada serba makna. Kencana : Jakarta

Gilleisole. 2001.Psikologi Umum. Bandung: Bumi Aksara.

Hayagreeva Rao, Philippe Monin, Rodolphe Durand *American Journal of Sociology*. January 2003, Vol. 108, Issue 4, Pages 795-843.

Ketaren, Indra. 2017. Gastronomi Upaboga Indonesia. IGA Press. Jakarta.

Mulyana, Deddy. 2004. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

Mulyana, Deddy. 2012. Ilmu Komunikasi: Suatu Pengantar. Bandung: PT RemajaRosdakarya.

Moleong Lexy J. 2004, *Metodologi Penelitian Kualitatif,* Bandung: Remaja Rosdakarya.

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. International Journal of Hospitality Management, 23(1), 15-24.

Sugiyono, 2009, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatifdan R&D, Bandung : Alfabeta.

Siswomihardjo Koento Wibisono, 2005, *Identitas Nasional Aktualisasi Pengembangnnya Melalui Revitalisasi Pancasila,* Makalah disampaikan pada Kursus Calon Dosen Pendidikan Kewarganegaraan yang diselenggarakan oleh Depdiknas Dirjen Dikti di Jakarta pada tanggal 12-23 Desember 2005.

https://data.jakarta.go.id/dataset/data-jumlah-penduduk-provinsi-dki-jakarta diakses pada 11 Juli 2018