

KERAK TELOR: KULINER KHAS IBU KOTA JAKARTA (BETAWI)

Yudhiet Fajar Dewantara

¹*Hospitality dan Pariwisata, Universitas Bunda Mulia, Jakarta , Ydewantara@bundamulia.ac.id)*

ABSTRAK:

Jakarta dikenal sebagai Kota Besar yang memiliki beragam budaya. Salah satunya adalah di bidang kuliner. Kuliner Indonesia tidak hanya sekedar dikonsumsi melainkan memiliki nilai filosofi tersendiri, contohnya seperti kerak telur. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses Sejarah Kerak telur , cara pembuatan dan asal usul kerak telur memberikan informasi tentang makna Gastronomi dan Filosofi Kerak telur serta mengetahui Kondisi Pelastarian Kuliner Betawi . Lokasi kajian adalah seperti yang tertuang dalam judul di atas, yaitu di kawasan Kemayoran dan Setu Babakan, khususnya di sentra-sentra kuliner Kerak Telor, di antaranya di daerah Jakarta Utara dan Jakarta Selatan. Metode pengumpulan data pada penelitian yang digunakan yaitu dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Kemudian dari data yang dianalisis secara kualitatif dan disajikan secara deskriptif. Penelitian yang menggunakan metode deskriptif kualitatif ini bertujuan untuk mengangkat salah satu kuliner tradisional DKI Jakarta dengan menitikberatkan pada sisi sejarah berikut asal mula penamaan Kerak telur, Budaya yang ada pada makanan kerak telur, Laskap Geografi , Metode memasak serta upaya pelestarian yang dilakukan oleh Pemerintah DKI Jakarta. Diperoleh data di lokasi penelitian sebuah hasil yang cukup baik dari upaya pemberdayaan yang dilakukan oleh Pemerintah DKI Jakarta sehingga nama. Upaya yang baik untuk menjaga rasa, pola sajian, dan promosi yang gencar terbukti ampuh untuk mengangkat salah satu warisan budaya tak benda yang ada di Provinsi DKI Jakarta. Kesimpulan kerak telur merupakan makanan betawi (ibu kota Jakarta) akan tetapi tidak ada yang mengetahui pasti asal usunya., kerak telur jumbuh mendapatkan pengaruh budaya dari eropa, chia dan arab. Tempat yang menjual kerak telur tadinya berasal dari daerah mampang dan berkembang ke beberapa daerah seperti setu babakan, dan kemayoran. Sarannya adalah pemerintah harus membantu dalam pelestarian kuliner Betawi mengingat begitu banyaknya kuliner Betawi yang sudah hampir punah, contohnya dengan mengadakan festival rutin setiap tahunnya.

Kata Kunci: Kerak Telor, Kuliner , DKI Jakarta

ABSTRACT:

Jakarta is known as a Big City that has a variety of cultures. One of them is in the culinary field. Indonesian cuisine does not only bring consumers who have their own philosophical values, for example like egg crusts. The purpose of this study is how and the origin of the egg crust provides information about the meaning of gastronomy and philosophy of egg crust as well as knowing the conditions of Betawi Culinary Preservation. The location of the study is as stated in the title above, namely in the Kemayoran and Setu Babakan areas, especially in the Kerak Telor culinary centers,

**National Conference of Creative Industry:
Sustainable Tourism Industry for Economic Development**

Universitas Bunda Mulia, Jakarta, 5-6 September 2018

e-ISSN No: 2622-7436

held in North Jakarta and South Jakarta. Data collection methods in the research used are observation, interviews, and documentation. Then from the data analyzed qualitatively and presented descriptively. The research which uses descriptive qualitative method aims to eliminate one of the traditional culinary of DKI Jakarta by focusing on the historical side and the origin of naming egg crust, culture in food egg crust, geographic landscape and cooking and maintenance by the DKI Jakarta government. Data obtained at the study site is a fairly good result from the empowerment efforts carried out by the DKI Jakarta Government. A good effort to use taste, presentation patterns, and promotions that have been proven to be effective in lifting one of the existing cultural heritage in DKI Jakarta Province. Egg crust tips are betawi food (the capital city of Jakarta) but no one knows for sure where they come from. The egg crust gets cultural influences from Europe, Chia and Arabic. A very difficult place to travel from an easy and developing area to several areas such as Setu Babakan, and Kemayoran. His advice is that the government must be petrified in the preservation of Betawi culinary, remembering exactly like Betawi culinary that is almost extinct, for example by holding a routine festival every year.

Keywords: *Kerak Telor, Culinary , DKI Jakarta.*

PENDAHULUAN

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi. Cita rasa yang terkandung dalam setiap menu makanan dan minuman adalah kelanjutan dari telah dipenuhinya terlebih dahulu kebutuhan pokok tersebut. Perihal cita rasa berikut variasi dari cara penyajian dan proses pemasakan adalah hal yang sebenarnya sudah lama ada dan masih di anggap unsur nomor dua karena memang kurang menjadi syarat utama dari sebuah pemenuhan kebutuhan pokok pada masa dahulu. Beranjak dari zaman ke zaman, cita rasa makanan dan minuman menjadi semakin mengarah pada unsur utama dalam setiap sajian. Kondisi ini memungkinkan adanya unsur baru dari cita rasa yang akan menggerus cita rasa lama yang sudah lama ada. Meskipun sebenarnya cita rasa “lama” tersebut sebenarnya terasa nikmat, namun apa yang menjadi unsur baru dan trend memang menjadi daya tarik tersendiri dari sekelompok masyarakat untuk mencoba dan menjadikannya sebagai sebuah prestise. Sebagai contoh adalah maraknya instant food, atau dapat dikatakan junk food, yang saat ini sudah tersebar di setiap penjuru wilayah di tanah air. Sangat ironis memang karena sebuah sajian yang didesain dan diracik oleh nenek moyang bangsa kita dan menjadi trade mark dari sebuah wilayah kemudian secara tiba-tiba harus terusir oleh sajian baru yang datang begitu cepat. Padahal menurut Wuriyanto (2008: 3) bahwa identifikasi dan klarifikasi kuliner tradisional dapat diketahui dari salah satu jenis makanan, minuman, dan jajanan. Meskipun sudah banyak upaya yang dituangkan untuk menarik konsumen, sebagai generasi pewaris cita rasa nenek moyang sudah seharusnya kita harus tetap berupaya untuk melestarikan cita rasa yang terkandung dalam berbagai jenis kuliner agar tidak punah. Indonesia memiliki beragam keunikan baik dari segi cita rasa, penyajian, maupun cara pembuatan yang terkandung dalam berbagai menu makanan khas mulai dari tingkat desa, kecamatan, kabupaten/kota, hingga ke tingkat provinsi. Jakarta memang unik karena tidak bisa sekedar mewakili etnis penduduk aslinya, yaitu Betawi, tetapi juga menjadi rumah

**National Conference of Creative Industry:
Sustainable Tourism Industry for Economic Development**

Universitas Bunda Mulia, Jakarta, 5-6 September 2018

e-ISSN No: 2622-7436

bagi berbagai manusia, suku, budaya, dan etnis lain yang datang, hidup, dan berkembang di dalamnya. Masih banyak perdebatan yang menganggap suku Betawi bukan merupakan penduduk asli Jakarta. Meskipun sudah banyak upaya yang dituangkan untuk menarik konsumen, sebagai generasi pewaris cita rasa nenek moyang sudah seharusnya kita harus tetap berupaya untuk melestarikan cita rasa yang terkandung dalam berbagai jenis kuliner agar tidak punah. Indonesia memiliki beragam keunikan baik dari segi cita rasa, penyajian, maupun cara pembuatan yang terkandung dalam berbagai menu makanan khas mulai dari tingkat desa, kecamatan, kabupaten/kota, hingga ke tingkat provinsi.

Jakarta memang unik karena tidak bisa sekedar mewakili etnis penduduk aslinya, yaitu Betawi, tetapi juga menjadi rumah bagi berbagai manusia, suku, budaya, dan etnis lain yang datang, hidup, dan berkembang di dalamnya. Masih banyak perdebatan yang menganggap suku Betawi bukan merupakan penduduk asli Jakarta. Beberapa makanan langka Betawi yang lain adalah Bubur Ase (bubur ayam dengan asinan sawi dan kuah semur), Sayur Gabus Pucung, Es Selendang Mayang, dan Nasi Ulam (mendapat pengaruh Timur Tengah). Cara penyajian makanan dapat dilakukan sesuai keperluan, ada yang disajikan untuk konsumsi harian, acara bersifat keluarga, kepentingan komersil, dan lain-lain. Patut diperhatikan bahwa jumlah menu tergantung dari cara penyajiannya. Ada cara penyajian yang hanya membutuhkan satu menu saja, ada juga yang membutuhkan beberapa menu. Keterkaitan dengan tradisi sangat kental dalam proses penyajian makanan. Jakarta dikenal sebagai Kota Besar yang memiliki beragam budaya. Salah satunya adalah di bidang kuliner. Kuliner Indonesia tidak hanya sekedar dikonsumsi melainkan memiliki nilai filosofi tersendiri, contohnya seperti kerak telur. Sejak diberitakan diberbagai media 'Kerak Telor Kuliner Betawi yang nyaris Punah' beberapa tahun silam, kini penjaja kerak telur sudah mulai banyak di jumpai. Tak hanya ada di Setu Babakan Jakarta Selatan, saat Pekan Raya Jakarta namun juga di beberapa Mall di Ibu Kota.

Kerak Telor sendiri adalah sebuah jajanan atau biasa disebut makanan ringan disaat santai bagi warga Betawi. Terbuat dari Ketan, kelapa, udang kering, merica, garam, dan telur. Kerak telur ini sendiri memiliki metode memasak yang cukup unik. Berdasarkan latar belakang di atas maka terdapat identifikasi masalah yang dapat disimpulkan yakni :

Tidak adanya yang mengetahui asal usul kerak telur, Banyak pedagang kerak telur yang tidak mengetahui asal usul kerak telur. Banyaknya pedagang kerak telur yang bukan berasal dari betawi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses Sejarah Kerak telur , cara pembuatan dan asal usul kerak telur memberikan informasi tentang makna Gastronomi dan Filosofi Kerak telur serta mengetahui Kondisi Pelastarian Kuliner Betawi .

TINJAUAN PUSTAKA

Potensi Wisata Kuliner

Wisata kuliner berbeda dengan produk wisata lainnya seperti wisata bahari, wisata budaya dan alam yang dapat dipasarkan sebagai produk wisata utama namun wisata kuliner biasanya dipasarkan sebagai produk wisata penunjang. Menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (International Culinary Tourism Association/ICTA) wisata kuliner merupakan kegiatan makan dan minum yang unik dilakukan oleh setiap pelancong yang berwisata.

**National Conference of Creative Industry:
Sustainable Tourism Industry for Economic Development**

Universitas Bunda Mulia, Jakarta, 5-6 September 2018

e-ISSN No: 2622-7436

Di Indonesia wisata kuliner wisata kuliner menjadi bagian dari jenis wisata secara umum. Baik wisatawan yang datang secara rombongan maupun perseorangan, maupun spontan dan terorganisasi, wisata kuliner merupakan hal yang ingin dicoba. Tidaklah lengkap rasanya berkunjung ke daerah wisata tanpa mencoba kuliner khas daerah. Meskipun belum menjadi produk wisata utama tetapi kehadiran wisata kuliner menjadi subproduk yang mendukung potensi wisata yang sudah ada. Menurut Bachrul Hakim (2009) kita harus memusatkan perhatian kita pada kiprah bisnis kuliner di dalam industri pariwisata Indonesia. Suku Betawi sebagai penduduk asli Jakarta agak tersingkirkan oleh penduduk pendatang, Mereka keluar dari Jakarta dan pindah ke wilayah-wilayah yang ada di provinsi Jawa Barat dan provinsi Banten. Budaya Betawi pun tersingkirkan oleh budaya lain baik dari Indonesia maupun budaya barat.

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. Oleh karena itu, penting sekali untuk melestarikan warisan kuliner nenek moyang.

Gastronomi

Gastronomi atau tata boga adalah seni atau ilmu tentang makanan yang baik (good eating). Gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minum. Istilah gastronomi pertama kali muncul pada judul sebuah puisi di Prancis pada tahun 1801 (Berchoux, 1804 dalam Scarpato, 2002) yang berhubungan dengan kenikmatan dalam menikmati makanan dan minuman. Selanjutnya Ardika (2011) menambahkan bahwa gastronomi juga mencakup pengetahuan yang rinci tentang makanan dan minuman nasional dari berbagai negara besar di seluruh dunia. Peran gastronomi adalah sebagai landasan untuk memahami bagaimana makanan dan minuman digunakan dalam situasi– situasi tertentu.

Menurut Ketaren (2017) Gastronomi Memiliki Aspek, bidang atau sudut pandang gastronomi ada 5 (lima) yakni :

- a. Gastronomi Praktis
- b. Gastronomi Teoritis
- c. Gastronomi Teknis
- d. Gastronomi Molekuler
- e. Gastronomi Makanan

Menurut (Ketaren2017), Seorang gastronom tidak harus bisa memasak atau pandai memasak, namun yang penting adalah yang bersangkutan adalah seorang yang paham mengenai keahlian memasak (cookery) dan atau mengetahui tentang seni makanan yang baik. Oleh karena itu gastronomi disusun sesuai tahapan seni keahlian sebagai berikut :

1. Sejarah antara lain asal usul bahan baku masakan, cara budi dayanya bahan baku, teknik dan presentasi dan lain-lain.
2. Budaya antara lain faktor etnis lokal (termasuk agama, kepercayaan, tradisi adat istiadat dan nilai-nilai kearifan lokal) yang mempengaruhi masyarakat mengkonsumsi makanan tersebut, bagaimana budaya makan masyarakat setempat, mengapa masakan itu penting bagi masyarakat setempat, kemampuan

berinovasi terhadap komponen, tekstur dan rasa dalam makanan maupun lain-lain.

3. Lansekap Geografis antara lain faktor lingkungan dan iklim yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut, produk pertanian yang tersedia, tingkat keragaman suku lokal dan etnis pendatang yang mempengaruhi masakan setempat.
4. Metode memasak antara lain teknik dan proses memasak secara umum, peralatan dapur yang digunakan, rasa makanan yang berlaku dan lain-lain.

Histori Kerak Telor

Kerak telor merupakan warisan masa lalu. Kerak Telor sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda. Semuanya berawal dari puluhan tahun yang lalu dimana makanan lezat yang satu ini tercipta secara tidak sengaja atau coba – coba dari sekawanan orang Betawi yang tinggal di daerah Menteng ibukota Jakarta. Waktu itu di Jakarta atau dulu dikenal dengan Batavia masih mempunyai banyak pohon kelapa yang tumbuh memenuhi wilayah Batavia, dikarenakan banyaknya pohon Kelapa yang tumbuh masyarakat Betawi sangat memanfaatkan hasil dari buah Kelapa itu. Sekitar tahun 1970 an masyarakat Betawi mulai memberanikan diri menjajakan Kerak Telor di kawasan Tugu Monas, perlahan tapi pasti makanan yang satu ini mulai menjadi daya tarik orang orang yang datang ke Jakarta, tidak hanya sampai disitu saja makanan yang satu ini juga sempat menjadi makanan orang orang elit pada zaman dulu.

Ada dua jenis Kerak Telor yang kita kenal sampai sekarang :Kerak Telor Ayam : Terbuat dari Telor Ayam, Kerak Telor Bebek : Terbuat dari Telor Bebek

METODE PENELITIAN

Penelitian mengenai kuliner kerak telor merupakan sebuah penelitian yang bersifat deskriptif kualitatif. Artinya bahwa bahasan yang disajikan termuat dalam bentuk deskripsi tanpa menguak sisi statistik baik dalam bentuk tabel ataupun cross tabulasi. Sajian data yang ada bersumber dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari keterangan informan yang diperoleh dengan menggunakan teknik snowball sampling. Dengan kata lain, informan awal akan memberikan informasi identitas informan lainnya yang tahu dan mengerti seluk beluk keberadaan Kerak telor di kawasan DKI Jakarta. Sumber pertanyaan yang akan ditanyakan pada informan biasanya telah tersaji dalam sebuah pedoman wawancara. Hasil wawancara tercatat baik dalam bentuk tulisan kunci ataupun terekam dalam format audio. Sementara itu, data sekunder diperoleh dengan mengunjungi sumber informasi ilmiah yang biasanya ada di perpustakaan. Perlu diketahui bahwa tulisan yang mengkaji mengenai sejarah dan deskripsi kerak telor secara kualitatif saat ini masih sangat minim dan tersaji secara parsial.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Data hasil penelitian diperoleh dari teknik wawancara. Wawancara dilakukan terhadap lima orang informan yang dianggap representatif terhadap obyek masalah dalam penelitian. Berikut ini merupakan data dari Enam informan dalam penelitian ini. Informan yang dijadikan sebagai subjek penelitian yaitu 6 orang yakni 1 orang ahli

kuliner (gastronomi) 1 orang budayawan Betawi dan 4 orang pedagang kerak telur yang berada di masing-masing tempat

1) Sejarah Asal Usul Kerak telur

Kerak telur merupakan makanan betawi yang sudah ada pada zaman kolonial belanda dan merupakan makanan yang disukai oleh para masyarakat belanda, kerak telur ini adalah hasil makanan coba-coba saja. selain itu Telor merupakan salah satu pilihan dari orang colonial belanda dalam catatan tahunan merupakan hasil peternakan yang mudah di dapat. Selain itu pada waktu itu di Jakarta atau dulu dikenal dengan Batavia masih mempunyai banyak pohon kelapa yang tumbuh subur memenuhi wilayah Batavia, pada saat ini makanan ini menjadi sdari orang betawi angat populer dan jarang sekali di temukan kecuali pada event event tertentu saja

2) Budaya makanan

Kebudayaan berpindah dari setiap generasi manusia, setiap generasi selalu melanjutkan apa yang telah mereka pelajari dan apa yang mereka sendiri tambahkan dalam budaya tersebut. Kebudayaan juga sebagai jalan arah di dalam bertindak dan berpikir sesuai dengan pengalaman yang sudah dimilikinya. Kebudayaan merupakan penentu keinginan dan perilaku yang paling mendasar untuk mendapatkan nilai, persepsi, preferensi dan perilaku dari lembaga-lembaga penting lainnya. Menurut Purbasari 2010 : Pengaruh Melayu cukup kuat pada masyarakat penduduk pesisir dan tengah, sementara pengaruh kebudayaan Sunda cukup kental pada kebudayaan penduduk pinggiran dan udik. Namun, keempat sub wilayah kebudayaan itu diikat oleh satu bahasa yang sama, yaitu bahasa Melayu. Kerak telur salah satu jenis makanan tradisional yang kerap di sebut omlet bebatavia, dimana Kebudayaan Betawi mendapat pengaruh oleh beberapa aspek Tradisional, Alkurturasi Budaya dari Eropa, Cina, dan Arab, Mimikri, dan Local Globalize Cuisine . Kebudayaan Betawi tidak berpatokan pada 4 aspek itu ketika berkembang di Indonesia sehingga berpatokan pada asal nama sulit menentukan keabsahan dan keaslian suku bangsa Betawi. Sifat campur aduk dalam dialek Betawi adalah cerminan dari kebudayaan Betawi secara umum, yang merupakan hasil perkawinan berbagai macam kebudayaan, baik yang berasal dari daerah lain di Nusantara, maupun kebudayaan asing. Dengan keragaman yang luar biasa ini, artinya orang Betawi dapat menyerap kebudayaan asing yang diadaptasikan dengan lingkungan dan kebudayaan sendiri

3) Lanskap Geografis

Menurut Ketaren 2017 Lanskap Geografis antara lain faktor lingkungan dan iklim yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut, produk pertanian yang tersedia, tingkat keragaman suku lokal dan etnis pendatang yang mempengaruhi masakan setempat. Sedangkan menurut Danhi R (*What is your country's culinary identity* - 2003) Lanskap Lingkungan (geografis), mencakup antara lain: Peralatan dapur asli yang digunakan masyarakat setempat, Produk makanan pokok masyarakat setempat, Produk pertanian yang tersedia. bahwa kerak telur memang berasal dari betawi karena menurut sejarahnya pada waktu itu di Jakarta atau dulu dikenal dengan Batavia masih mempunyai banyak pohon kelapa yang tumbuh subur memenuhi wilayah Batavia, dikarenakan banyaknya pohon Kelapa masyarakat Betawi ingin memanfaatkan hasil dari buah Kelapa itu selain diminum atau dibikin minyak saja dan hasil peternakan yang ada dikala itu adalah telur bebek yang dijadikan bahan untuk pembuatan kerak

telor.

4) Metode memasak.

Metode memasak adalah proses pengolahan makanan yang menghasilkan masakan enak, bergizi dan menarik perlu dilakukan proses-proses tertentu dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Metode memasak dalam pembuatan kerak telur disini adalah Teknik dan proses memasak secara umum, peralatan dapur yang digunakan, rasa makanan yang berlaku dan lain-lain

A. Peralatan memasak

Peralatan memasak adalah peralatan yang di gunakan dalam membuat kerak telur . Berikut

1) Wajan

Penggorengan, kualii, atau wajan adalah alat memasak terbuat dari baja atau logam lain yang diletakkan di atas kompor atau tungku dan digunakan untuk wadah makanan yang akan diolah. Kata "wajan" berasal dari kata waja yang dalam bahasa Jawa berarti "baja" atau "besi". Penggunaannya terutama digunakan di Pulau Jawa dan di Jakarta. Di daerah lainnya istilah Melayu , kualii lebih umum. Di Jawa, kata "kualii" (bahasa Jawa: kwali) lebih merujuk ke wadah serupa panci namun terbuat dari tanah liat. Agar wajan tidak mudah lengket dan berkarat, perlu dilakukan pelapisan terlebih dahulu dengan menggunakan minyak atau lemak padat.

Pada pembuatan kerak telur ini biasanya menggunakan wajan tidak ada wajan yang khusus pada pembuatan kerak telur.



Gambar 1. Wajan Kerak telur

Sumber : Hasil Observasi penulis

2) Anglo

Anglo adalah tungku dengan fungsi seperti kompor yang terbuat dari terakota (tanah liat). Berbeda dari kompor, anglo tidak memiliki ruang pemanas tertutup, sehingga api pembakar terbuka langsung dari bahan bakarnya. Prinsip pemakaian anglo sama seperti tungku batu sederhana, hanya saja dibuat ruang di bagian bawah untuk menampung abu sisa pembakaran bahan bakar padat, seperti arang atau batu bara. Di bagian atas anglo diberi tonjolan untuk meletakkan periuk, dandang, atau panci. Anglo dapat difungsikan pula sebagai alat pembakar dengan di bagian atasnya diletakkan tungku. Tungku anglo telah dikenal sejak lama di Nusantara. Kerajaan Majapahit, yang terkenal dengan penguasaan teknologi terakota yang tinggi, memiliki peninggalan berupa anglo yang berhias ukiran. Adapaun gambar dapat di lihat pada

gambar 2



Gambar 2. Aglo Kerak telur
Sumber : Hasil Observasi penulis

3) Arang rambutan

Menurutnya, Para pejual Kerak telur Arang kayu rambutan akan membuat makanan Anda menjadi lebih harum. Buah rambutan memberi aroma tersendiri juga tajam pada olahan makanan. Keunggulan lainnya, kayu rambutan memungkinkan pembakaran terjaga lebih lama. "Kayu rambutan menstabilkan suhu api, bau asapnya pun lebih enak. Kalau pakai arang dari kayu lainnya, Anda akan kelelahan sebab harus selalu mengipas agar suhu api tetap terjaga." Adapun gambar arang rambutan dapat di lihat pada gambar 3.



Gambar 3. Arang Kayu Rambutan
Sumber : Wikipedia

4) Sutil/ sodet

Alat untuk memasak yang di gunakan untuk mengambil kerak telur setelah kerak telur tersebut matang. Alat ini biasa di gunakan dalam pengolahan makanan yang digoreng, maupun di tumis. Sutil yang digunakan adalah yang tipis di bagian jung namun agak sedikit tebal dikarenakan jika terlalu tebal di takutkan tidak bias mengerok bagian kerak telur yang pipih.



Gambar 4. Sodet Untuk Pembuatan Kerak Telor

Sumber : Hasil Observasi penulis

5) Rotan Bambu

Alat ini agak langka di pasaran karena menurut para penjual kerak telur wajib menggunakan alat ini dikarenakan alat rotan ini tahan panas dan dapat di gunakan untuk mengaduk serta untuk memipihkan kerak telur menjadi rata. Betuk rotan ini agak setengah lingkaran.



Gambar 5. Rotan Untuk Pembuatan Kerak Telor

Sumber : Hasil Observasi penulis

B. Bahan Pembuatan kerak telur

Bahan Yang digunakan dalam pembuatan kerak telur adalah bahan yang ada pada zaman dahulu kala dan masih ada hingga saat ini, ada pun bahan bahan yang di maksud adalah sebagai berikut:

1) Telor bebek

Pengertian telur -Menurut Sudaryani (2003), telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Dari sebutir telur didapatkan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat – zat gizi yang sangat baik & mudah dicerna. Pada pembuatan kerak telur biasanya menggunakan telur bebek karena telur bebek memiliki rasa yang gurih , legit serta tebal. Penggunaan telur bebek ini memang sudah ada pada jaman dahulu, memang pada dahulu kala hanya ada telur bebek

2) Beras Ketan,

Ketan adalah sejenis biji-bijian sereal yang memiliki tekstur dan kandungan yang mirip dengan beras. Ketan sendiri cukup populer dengan nama beras ketan. Ketan didapatkan dari padi ketan yang tumbuh di daerah tropis seperti Asia Tenggara. Ketan memiliki bentuk seperti beras yaitu bulat lonjong dan berukuran sedikit lebih besar dibanding beras lokal. Warna ketan adalah putih susu dan keruh tidak seperti beras yang terlihat transparan.

Menurut Wahyuni (2017) Rasanya manis dan mengenyangkan. Nama ketan sendiri dalam kepercayaan masyarakat Jawa memiliki banyak makna. Ketan dapat diartikan sebagai “kraketan” atau “ngraketke ikatan”, yang artinya “merekatkan ikatan”. Maka, ketan dapat menjadi simbol eratnya persaudaraan antarsesama manusia. Nama ketan juga konon diambil dari kata “khatam” dari bahasa Arab yang berarti “tamat”.

3) Ebi

Ebi (dari bahasa Jepang artinya "udang"; yang lebih mendekati adalah dari bahasa Hokkian : Hebi atau bahasa Mandarin : Xiāmi ; Hanzi Tradisional : ; Hanzi Sederhana) adalah udang kecil-kecil yang sudah dikeringkan. Ebi biasanya digunakan sebagai bumbu dalam masakan Indonesia atau masakan Tionghoa-Indonesia. Ebi merupakan bahan makanan persilangan budaya dari tionghoa. Oleh sebab itu ebi merupakan salah satu bukti bahwa kerak telur memiliki perbedaan budaya yang ada pada kuliner Indonesia.

4) Kelapa sangrai (Serundeng Kelapa)

Serundeng adalah makanan khas Indonesia yang sering digunakan sebagai lauk-pauk nasi. Serundeng dibuat dari parutan kelapa yang disangrai hingga kuning kecoklatan dengan bumbu-bumbu seperti cabai, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kunyit, gula, Kencur, daun salam, daun jeruk dan lengkuas. Bumbu-bumbu ini dilumatkan sebelum digunakan. Serundeng umumnya dihidangkan dengan irisan daging sapi goreng, yaitu hidangan serundeng daging, atau ditaburkan di atas soto, ketan, atau burasa (makanan Makassar) untuk menambah gurih rasa masakan tersebut. Serundeng dalam kerak telur disini berfungsi menambah gurih dari kerak telur itu sendiri sehingga kerak telur memiliki rasa yang gurih dari telur, ebi dan kelapa.

5) Bawang goreng

Bawang goreng adalah sajian bawang merah serta campuran garam ditambah berbagai rempah yang diiris hingga halus kemudian digoreng dengan minyak panas sampai berwarna kecoklatan dan harum lalu di angkat dan siap dihidangkan. Umumnya sajian ini ditabur pada banyak masakan Indonesia sebagai penyedap dan penambah cita rasa. Manfaat bawang merah yang diolah dengan cara digoreng bisa dijadikan MSG atau penyedap alami dalam berbagai jenis masakan. Segala jenis masakan yang ditambahkan dengan bawang goreng ini akan jauh lebih gurih namun tetap aman untuk di konsumsi karena tidak mengandung bahan pengawet. Bahkan, menyantap nasi yang dicampur bawang goreng saja sudah cukup nikmat sebagai pengganti lauk pauk. Untuk semua bahan dapat di lihat pada gambar 6



Gambar 6. Bahan Pembuatan Kerak Telor

Sumber : Hasil Observasi penulis

C. Penyajian Kerak telur

Penyajian dalam pembuatan kerak telur menggunakan teknik memasak yang biasa atau yang sering di pakai dalam penyajian kerak telur bersama dengan serundeng dan bawang goreng biasanya disajikan menggunakan piring yang di alasi kertas. Pada jaman dahulu kerak telur menggunakan daun pisang agar terjaga aromanya dan rasanya yang khas jika di balut dengan daun pisang.

D. Kondisi dan Upaya Pelastarian kerak telur

Berikut adalah kutipan hasil wawancara mengenai pelastarian terhadap Kuliner betawi dalam kerak telur Strategi yang dikembangkan oleh Pemda DKI Jakarta dapat dikatakan terinspirasi dari kepopuleran Kota Jakarta. Di kota ini, menurut Nurwitasari (2015: 92-102) upaya serius dilakukan Pemkot Bandung untuk memberdayakan gastronomi di bidang makanan sebagai upaya memikat wisatawan. Selain itu Menurut data dari Direktorat Internalisasi Nilai dan Diplomasi Budaya Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI, sampai tahun 2014 sudah tercatat 2.652 Warisan Budaya Tak Benda yang ada di Indonesia. Karya budaya yang tercatat antara lain adalah Gabus Pucung, Nasi Uduk, Sayur Besan, Kerak Telor, Roti Buaya, dan Bir Pletok, yakni merupakan kuliner dari DKI Jakarta. Hal tersebut menunjukkan bahwa kuliner khas Betawi memiliki keunikan tersendiri yang patut dilestarikan.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi. Setelah manusia untuk pertama kalinya mengenal proses pemasakan dan penggunaan bumbu, manusia mulai mengembangkan variasi masakan sehingga tercipta menu masakan yang hingga kini tidak terhitung jumlahnya. Menu dan citarasa masakan adalah dinamis, artinya tergantung dari minat dan kecintaan masyarakat terhadap menu masakan tersebut. Datangnya menu dan trend kuliner baru kedalam sebuah kelompok menjadi sebuah ujian bagi kuliner yang sudah ada dan melekat di hati masyarakat. Sejarah Kerak telur tidak ada mengetahui secara pasti asal usul untuk kerak telur dikarenakan makanan ini , dimana Kerak telur merupakan makanan betawi yang sudah ada pada zaman colonial belanda dan merupakan makanan yang disukai oleh para masyarakat belanda. Karena kerak telur ini adalah hasil kuliner betawi yang hanya coba-coba saja namun pada saat ini makanan ini menjadi sangat populer dan jarang sekali di temukan kecuali pada event event tertentu saja. Kebudayaan kuliner betawi mendapat pengaruh dari Eropa, Cina, dan Arab, tetapi kebudayaan Betawi juga mempengaruhi ketiga kebudayaan tersebut ketika berkembang di Indonesia sehingga berpatokan pada asal nama sulit menentukan keabsahan dan keaslian suku bangsa Betawi. Lanskap Geografis kerak telur memang berasal dari betawi karena menurut sejarahnya pada waktu itu di Jakarta atau dulu dikenal dengan Batavia masih mempunyai banyak pohon kelapa yang tumbuh subur memenuhi wilayah Batavia, dikarenakan banyaknya pohon kelapa. masyarakat Betawi ingin memanfaatkan hasil dari buah Kelapa itu selain diminum atau dibikin minyak saja dan hasil peternakan yang ada dikala itu adalah telur bebek yang dijadikan bahan untuk pembuatan kerak telur. Metode memasak : ada 6 unsur dalam metode memasak dimana dibedakan menjadi peralatan memasak, & teknik pengolahan kerak telur, penyajian kerak telur, serta kondisi dan upaya pemerintah dalam pelestarian kerak telur. Dinama kulaitias bahan yang di gunakan haruslah sangat baik dan tidak ada usnsur apapun dalam penggunaan bahan pembuatan kerak telur. Untuk peralatan memasak tidak ada yang

**National Conference of Creative Industry:
Sustainable Tourism Industry for Economic Development**

Universitas Bunda Mulia, Jakarta, 5-6 September 2018

e-ISSN No: 2622-7436

spesifik di gunakan kecuali bahan untuk mengaduk yang terbuat dari rotan dan arang yang di gunakan harus dari arang kayu rambutan. Sedangkan penyajian yang digunakan adalah menggunakan kertas nasi. Sedangkan teknik memasaknya tidak ada teknik khusus yang dipakai. Hanya saja menggunakan teknik membalik wajan agar mematangkan telornya. Saat ini kuliner kerak telur dapat dikatakan sudah semakin berkembang. Hal tersebut dapat terlaksana karena ada upaya serius dari Pemerintah Daerah Khusus Ibukota Jakarta untuk mengangkat berbagai potensi budaya yang dapat meningkatkan taraf perekonomian masyarakat di DKI Jakarta. Langkah-langkah yang dilakukan secara khusus dibebankan kepada Instansi yang terkait dengan bidang industri, bidang perdagangan, juga bidang kebudayaan, dan bidang pariwisata DKI Jakarta. Instansi terkait tersebut kemudian berupaya melakukan pembinaan dan pengembangan kuliner Betawi lainnya agar lebih dikenal tidak saja oleh masyarakat DKI Jakarta tetapi juga di daerah lainnya. Salah satu upaya yang dilakukan adalah dengan mengadakan Festival Kuliner Betawi dan Festival Kerak Telor.

DAFTAR PUSTAKA

- BachrulHakim.2009.BisakahWisataKulinerIndonesiaDijual,melalui<http://www.w.Sinarharapan.co.id>
- Danhi, R. (2003). What is your country's culinary identity? *Culinology Currents*, Winter 2003.
- Ketaren, Indara Karona. 2017. *Gastronomi Upaboga Indonesia*, Jakarta
- Nurwitasari, Ayu. "Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung," dalam *BARISTA* Volume 2, Nomor 1 Juli 2015 hlm. 92 – 102.
- Wahyuni, Trisanti Tri. 2017. *Filosofi Ketan, Kolak, dan Apem dalam Tradisi Ruwahan*. [Online] available at <https://kuahramen.com/2017/11/09/filosofi-ketan-kolak-dan-apem-dalam-tradisi-ruwahan/>
- Wurianto, Arif Budi. *Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional Di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore)*, "Laporan Penelitian", Malang: Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang, 2008