

ANALISA POTENSI WISATA KULINER KHAS BETAWI DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA DI KOTA DKI JAKARTA

Yudhiet Fajar Dewantara¹

Program Studi Hospitality dan Pariwisata, Fakultas Ilmu Sosial Dan Humaniora,
ydwantara@bundamulia.ac.id,

ABSTRACT

There are very few conventional culinary tours (Betawi culinary specialties) in DKI Jakarta due to the displacement of the Betawi people to the suburbs, as a result there are many native foods that are almost extinct in the capital city of Jakarta. . The purpose of the research is to identify potential places for Betawi culinary tourism, to recognize Betawi specialties, to recognize the position of culinary tourism in tourism development. The research method used for this research is an associative qualitative method in which the problem formulation helps researchers to construct a relationship between the social situation or domain of one area and another. Using observation data collection techniques, interviews, documentation, and triangulation / combination. The results of the study indicate that the potential for typical Betawi culinary tourism is spread throughout DKI Jakarta, starting from the area, Setu babakan, Rawa belong, Meruya, Condet and Pasar Minggu. There is Betawi culinary originating from side dishes of betawi, typical Betawi spinggann food, insedential Betawi food, typical Betawi snacks. And by typical Betawi, each place has its own power over the existing food.

The conclusion of this research is that tourists need food to eat, and this can have a positive impact on tourism development. The role of tourists for culinary tours must be better in processing everything both products and servants. Not only that, the Regional Government also provided training called the Professional Training Center which was shown for actors involved in tourism. And the government recommends that besides holding training, apart from providing a special place for Betawi culinary tourism, there is promotional assistance carried out by the government so that people who sell Betawi specialties are helped.

Keywords: Culinary Tourism, Betawi, Food

RIWAYAT ARTIKEL

Diterima: Mei 2020

Disetujui: Agustus 2020

Diterbitkan: Februari 2021

PENDAHULUAN

Pariwisata di Indonesia ialah area ekonomi berarti di Indonesia. Pada tahun 2009, pariwisata menaiki barisan ketiga dalam perihal pendapatan devisa sehabis komoditi minyak serta gas dunia dan kelapa sawit. Bersumber pada informasi wikipedia tahun 2016, jumlah turis mancanegara yang tiba ke Indonesia sebesar 11. 525. 963 juta lebih ataupun berkembang sebesar 10, 79% dibanding tahun sebelumnya. Bersumber pada informasi dari lembaga Pusat Statistik(2017), sebelas provinsi yang sangat kerap didatangi oleh para wisatawan merupakan

Bali dekat lebih dari 3, 7 juta disusul, DKI Jakarta, Wilayah Eksklusif Yogyakarta, Jawa Timur, Jawa Barat, Sumatra Utara, Lampung, Sulawesi Selatan, Sumatera Selatan, Banten serta Sumatera Barat. Dekat 59% wisatawan bertamu ke Indonesia buat tujuan liburan, sedangkan 38% buat tujuan bidang usaha. Singapore serta Malaysia merupakan 2 negeri dengan memo jumlah turis paling banyak yang tiba ke Indonesia dari area ASEAN. Sedangkan di area Asia (tidak tercantum ASEAN) turis Cina terletak di antrean awal disusul Jepang, Korea Selatan, Taiwan serta India. Jumlah pendatang paling banyak dari area Eropa berawal dari negeri Britania Raya disusul oleh Belanda, Jerman serta Prancis.

Berdasarkan hal tersebut, perkembangan pariwisata di indonesia sudah mengalami pertumbuhan yang sangat pesat. Terbukti pada

upaya pemerintah menggalakan program wisata dengan berbagai promosi untuk membuat destinasi-destinasi wisata yang memiliki keunggulan sport-spot tertentu bisa menarik para wisatawan.

Tabel 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara Tahun 2017-2019

Wisatawan	2017	2018	2019
Wisatawan Mancanegara	14.039.799	15.810.305	16.106.954

(Sumber: Data Olahan Peneliti dari Badan pusat statistik)

Peningkatan jumlah wisatawan manca negara bisa di lihat pada tabel di atas yang membuktikan bahwa setiap tahunnya menunjukkan peningkatan pada jumlah kunjungan wisatawan manca negara. Tentu saja peningkatan jumlah wisatawan di Indonesia bisa menjadi sektor penggerak perekonomian negara. Jenis-jenis wisata di Indonesia yang kerap di kunjungi wisatawan meliputi wisata alam, budaya dan buatan. Seperti kita ketahui peningkatan pariwisata sedang mengalami perkembangan yang baik, melalui potensi potensi pariwisata yang harus tetap dikembangkan seperti wisata alam, wisata sejarah, wisata budaya, dan wisata kuliner.

Wisata kuliner merupakan suatu kebutuhan pokok untuk dapat dikonsumsi dalam setiap perjalanan wisata dengan berbagai jenis rempah rempah yang mencari khas pada daerah itu sendiri. Rempah rempah yang berbagai macam membuat turis ingin buat bertamu kembali. Dengan seiringnya DKI Jakarta merupakan Bunda Kota dari Indonesia, yang dimana turis mancanegara hendak memakai DKI Jakarta bagaikan pintu masuk buat memahami keragaman pariwisata yang dipunyai Indonesia, salah satu metode buat memberitahukan pariwisata pada turis tidak hanya dari adat DKI Jakarta adapula darmawisata kuliner yang sedang bertumbuh, tetapi tidak banyak sedang mengenang serta malah melalaikan darmawisata kuliner konvensional DKI Jakarta spesialnya golongan belia dikala ini, sebab sedemikian itu banyak timbul darmawisata kuliner terkini alhasil terjalin perpindahan tren dimana kuliner konvensional telah tidak sedemikian itu banyak disukai dibanding santapan adat lain, alhasil karakteristik khas darmawisata kuliner Betawi di DKI Jakarta memudar serta dengan cara tidak langsung darmawisata kuliner khas Betawi di DKI Jakarta hadapi penyusutan dalam kemajuan pariwisata. Seperti kita tahu DKI Jakarta mempunyai berbagai hasil pangkal energi alam yang dapat

dijadikan bagaikan karakteristik khas kuliner lokal, alhasil warga lokal DKI Jakarta yang beberapa besar orang Betawi ataupun asli Jakarta butuh mengatur dan memberitahukan kembali semacam perihalnya kehadiran pasar di wilayah DKI Jakarta yang sedang senantiasa terdapat bagaikan produsen kuliner asli DKI Jakarta yang bermaksud supaya kehadiran darmawisata kuliner senantiasa populer

TINJAUAN PUSTAKA

Wisata Kuliner

Menurut Ardika (dalam Putra,et.al.,2014) wisata kuliner suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan. Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi nikmatnya makanan, tetapi yang lebih penting adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut. Menurut Minta Harsana (2008:27), wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela dan bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman khas. International Culinary Tourism Association (ICTA) menyatakan wisata kuliner bukan hal yang baru, berhubungan dengan agrowisata namun lebih terfokus pada bagaimana suatu makanan maupun minuman dapat menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya.

Sejarah Perkembangan Wisata Kuliner

Wisata kuliner merupakan industri pariwisata yang relatif baru. Berkembang mulai tahun 2011, ketika Erik Wolf mengesahkan berdirinya International Culinary Tourism Association (ICTA). ICTA menawarkan beragam program terkait wisata kuliner yang mengutamakan pendidikan dan pelatihan. Awal 2007, ICTA mulai menyediakan berbagai layanan konsultasi wisata kuliner. Konsultasi terutama untuk solusi terhadap peningkatan permintaan kuliner pada industri pariwisata, selain pemberian konsultasi pada bidang kepemimpinan dalam pengembangan dan pemasaran wisata kuliner. Tahun sebelumnya, para akademisi pariwisata seluruh dunia telah mengadakan penelitian terhadap wisata kuliner. Berbagai penelitian wisata kuliner menemukan hal-hal yang menarik dalam perkembangan industri

pariwisata. Wisata kuliner menjadi sebuah industri masa depan industri pariwisata. Bahkan, Lucy Long seorang peneliti dari University Bowling Green, Ohio telah mencetuskan wisata kuliner pada 1998. Kegiatan wisata kuliner memang dipaparkan oleh Long, L. M. pada tahun 2006 dalam bukunya "Culinary Tourism". Kegiatan wisata kuliner meliputi kegiatan mencicipi makanan di restoran-restoran etnik, mengunjungi festival makanan, mencoba makanan pada saat melakukan perjalanan wisata dan juga memasak di rumah.

Fungsi dan Tujuan Wisata Kuliner

Berikut peran penting dalam industri wisata kuliner :

- a. Menjadi pusat pengalaman berwisata bagi wisatawan. Dari sudut pandang wisatawan, makanan dengan identitas lokal setara dengan perjalanan mengelilingi museum dan monumen.
- b. Menjadi pembentuk identitas yang signifikan pada masyarakat era pascamodern sebagai elemen dari identitas dan representasi budaya lokal.
- c. Sebagai produk wisata budaya kreatif. Gastronomi diharapkan dapat menuju ke arah kemajuan yang memiliki adab, budaya, mempersatukan dengan tidak menolak bahan-bahan baru dari gastronomi lain yang dapat memperkembangkan atau memperkaya gastronomi tradisional.

Kuliner Nusantara

Awal abad Masehi, jalur perdagangan tidak lagi melewati jalur darat (jalur sutera) tetapi beralih ke jalur laut, sehingga secara tidak langsung perdagangan antara Cina dan India melewati selat Malaka. Untuk itu, Indonesia ikut berperan aktif dalam perdagangan tersebut. Akibat hubungan dagang tersebut, maka terjadilah kontak atau hubungan antara Indonesia dengan India dan Indonesia dengan Cina. Hal inilah yang menjadi salah satu penyebab masuknya budaya India ataupun budaya Cina ke Indonesia dan menghasilkan lintas budaya, khususnya dari segi kuliner. Pada awalnya, budaya dan masakan India yang sangat berpengaruh di Indonesia contohnya ada pada penggunaan bumbu-bumbu seperti jinten, ketumbar, jahe, dan kare yang sering disajikan dengan santan.

Setelah itu, pengaruh pedagang dari Arab pun ikut memperkaya masakan Indonesia seperti masakan sate yang terinspirasi dari masakan arab yaitu Kebab, begitu juga halnya dengan masakan yang menggunakan daging kambing. Tidak hanya pedagang Arab, para pedagang dari Cina juga membawa bahan pangan dari negara mereka seperti mi, kacang kedelai, dan berbagai macam sayuran. Kolonisasi oleh bangsa Belanda memperkenalkan cita rasa baru dan bahan pangan seperti lada yang berasal dari Meksiko, kacang dari Amerika untuk bumbu sate dan gado-gado. Singkong dari Karibia dan kentang dari Amerika Selatan. Tak hanya itu, bermacam-macam sayuran seperti kubis, kembang kol, kacang panjang, wortel, dan jagung diimpor masuk ke Indonesia sehingga menciptakan berbagai macam masakan baru.

Tradisi Kuliner Indonesia

Pada dasarnya, tidak ada satu bentuk tunggal "masakan Indonesia", tetapi lebih kepada keanekaragaman masakan regional yang dipengaruhi secara lokal oleh kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing. Seperti negar-negara di daerah Asia Tenggara, makanan lauk pauk di Indonesia disajikan lebih sedikit dibandingkan dengan makanan pokoknya. Pada umumnya, bentuk penyajian makanan Indonesia disajikan berupa makanan pokok dengan lauk-pauk berupa daging, ikan atau sayur di sisi piring sebagai ciri utama. Apapun jenis masakannya sering kali dilengkapi dengan sambal sebagai pelengkap kenikmatan kuliner

Ditinjau dari segi gastronomi praktis, beberapa masakan khas Indonesia dikaitkan dengan perayaan tertentu seperti perayaan agama, antara lain :

- a. Pada saat hari raya Lebaran yang dirayakan oleh umat Muslim, masakan menggunakan ketupat adalah masakan yang umum disajikan.
- b. Pada Hari Raya Nyepi yang dirayakan umat Hindu biasanya disajikan kue kering dan manisan. Pada perayaan Hari Kemerdekaan, ada budaya untuk mengadakan lomba memakan kerupuk udang untuk anak-anak dan lomba membuat tumpeng bagi para wanita. Sementara, di saat "Selamatan", yaitu tradisi berdoa sebelum kegiatan tertentu seperti pernikahan atau membangun rumah, tumpeng atau nasi kuning yang dibentuk seperti kerucut disajikan.

Kalsifikasi jenis kuliner khas Nusantara

Makanan Indonesia memiliki susunan menu yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, buah-buahan, sambal, sedap sedapan, dan minuman, bahkan berbagai jenis jajanan pinggir jalan sebagai makanan ringan. Pada prinsipnya makanan Indonesia dapat dikelompokkan sebagai berikut: 1. Hidangan pokok (nasi dan penggantinya), 2. Hidangan lauk pauk, 3. Hidangan sayur, 4. Buah-buahan, 5. Sambal, 6. Makanan ringan atau kudapan, 7. Minuman, 8. Jajanan Pinggir Jalan

Potensi Wisata Kuliner Khas Betawi

Menurut Lisa Agustina (2012:13), suatu daerah memungkinkan sekali memiliki daya tarik yang menjadi magnet yang menyebabkan orang tertarik mengunjungi daerah tersebut. Objek yang menjadi unsur daya tarik kedatangan wisatawan di suatu daerah tujuan wisata dapat berupa potensi alam, potensi budaya, potensi hasil akal budi manusia, seperti seni budaya masyarakat yang unik, ataupun potensi-potensi lainnya yang menjadi daya tarik wisata yang kuat. Menurut Bondan Winarno (2008) industri kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagipara wisatawan mancanegara maupun lokal karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada disetiap daerah. Dibandingkan dengan negara tetangga, kuliner di Indonesia sangat beragam.

Di Kota DKI Jakarta sendiri yangdimana penduduknya adalah rata rata mayoritas dari suku Betawi, yang diartika suku Betawi adalah sebuah suku bangsa di Indonesia yang penduduknya umumnya bertempat tinggal di Jakarta. Sejumlah pihak berpendapat bahwa suku Betawi berasal dari hasil kawin-mawin antar etnis dan bangsa di masa lalu. Secara biologis, mereka yang mengaku sebagai orang Betawi adalah keturunan kaum berdarah campuran aneka suku dan bangsa yang didatangkan oleh Belanda ke Batavia. Suku-suku yang mendiami Jakarta sekarang antara lain, Jawa, Sunda, Melayu, Minang, Batak, dan Bugis.

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 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.

METODELOGI PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan survey. Menurut Endang Mulyatiningsih (2011:38). Pembahasan dilakukan dengan penjelasan deskripsi. Pendekatan kualitatif menurut Anselm Strauss dan Juliet Corbin merupakan penelitian yang menghasilkan temuan tanpa bantuan prosedur statistik dalam analisisnya. Data yang didapat bersumber dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari narasumber melalui observasi langsung, wawancara mendalam (in depth interview) dan FGD (Focus Group Discussion). Narasumber yang menjadi informan merupakan pakar/tokoh dan ahli kuliner Betawi. Semua hasil wawancara dan observasi dicatat dengan lengkap dan teliti. Sedangkan data sekunder didapatkan dari sumber tertulis, baik buku maupun informasi digital, hingga dokumentasi lain yang berkaitan dengan obyek penelitian ini kuliner khas Betawi pada umumnya. Narasumber untuk penelitian ini adalah Yahya Andi Saputra Informan 1, Hj Cucu Sulaicha informan 2 yang nama dan kiprahnya dalam pelestarian kuliner Betawi sudah tak perlu lagi diragukan serta Agus Purwanto dari dinas pariwisata kota Jakarta Barat Informan 3 dan bapak Encu Suhani dinas Pariwisata dan Kebudayaan Informan 4. Ke Empat juga aktif di Lembaga Kuliner Betawi. Wawancara mendalam yang dilakukan terhadap para narasumber ini diharapkan dapat memberi pandangan, masukan, dan saran yang komprehensif tentang potensi kuliner khas betawi sebagai daya tarik wisata kuliner Jakarta.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Daerah-daerah yang menjadi objek wisata kuliner tersebut adalah daerah yang memiliki karakteristik ramai, memiliki kekentalan budaya yang terjaga, dan memiliki potensi alam maupun buatan manusia yang mendukung. Berdasarkan wawancara dengan dinas pariwisata kebudayaan Jakarta Informan 4 mengatakan daerah yang memiliki potensi kuliner khas Jakarta terdapat pada beberapa wilayah dan menyebar di seluruh wilayah DKI Jakarta seperti di Jakarta barat, Jakarta pusat, Jakarta barat dan Jakarta timur. Sedangkan yang dibilang oleh Informan 1 dan informan 2 menyatakan untuk daerah yang banyak menjual makanan khas betawi berda di wilayah Kemayoran, Monas, Rawa Belong, Meruya, Condet, Setu Babakan dan Pasar minggu dimana wilayah tersebut terdapat wilayah cagar budaya yang lengkap mulai dari kebudayaan hingga kulinernya.

Makanan Lauk Pauk Betawi

Seperti kita ketahui DKI Jakarta merupakan Ibu Kota Negara dan kota terbesar di Indonesia. Jakarta merupakan satu-satunya kota di Indonesia yang memiliki status setingkat provinsi sehingga dengan demikian begitu beragam sekali makanan khas yang jarang ditemui di daerah lain. Informan 2 mengatakan bahwa makanan khas Betawi yang ada di DKI Jakarta dibagi menjadi beberapa golongan yang dimana bertujuan untuk mempermudah pengkategorian setiap jenis makanan, yaitu lauk-pauk, makanan sepinggan, makanan insidental, makanan kecil atau kudapan, dan oleh-oleh. Lauk-pauk adalah makanan yang dimakan sebagai pendamping karbohidrat berupa nasi, lontong atau sejenisnya, makanan khas Betawi yang digolongkan lauk-pauk yaitu di antaranya adalah Gabus Pucung, Pecak Gurame, Sop Kambing, Soto Betawi, Pindang Bandeng, Soto Tangkar, Laksa Betawi. Adapun jenis jenis lauk pauk makanan khas betawi yang populer adalah sebagai berikut:

Gabus Pucung

Makanan ini terdiri dari ikan gabus yang tebal dan gurih dagingnya ini diolah dengan bumbu khas Betawi. Keluak yang hitam gurih yang menjadi bumbu utamanya.

Pecak Gurame

Pecak gurame disajikan dengan semburat aroma cabai dan bawang yang kuat. Ditambah dengan taburan cabai merah, cabai rawit merah, jeruk nipis, bawang merah, bawang putih, lengkuas hingga jahe.

Soto Betawi

Makanan ini terdiri dari daging (ayam/sapi), kentang, dan daun bawang. Kuahnya aslinya bukan dari santan seperti yang sekarang beredar, tapi dari susu sapi murni. Hanya saja dalam perkembangannya, susu sapi ini diganti dengan santan.

Sop dan Sate Kambing

Hidangan ini populer khas Betawi di Jakarta. Sop Kaki Kambing berbahan baku kaki kambing muda, yang dicampur dengan jeroan serta kuahnya yang bercampur dengan sejumlah hrempah-rempah.

Soto Tangkar

Selain soto Betawi, makanan khas Jakarta lainnya adalah soto tangkar. Konon, makanan ini diciptakan pada saat era kolonial Belanda di Jakarta. Saat itu, masyarakat Betawi hanya bisa membeli iga sapi dengan sedikit daging, inilah yang oleh masyarakat disebut dengan tangkar. Meski begitu, masyarakat Betawi yang kreatif menyulapnya menjadi sajian yang lezat.

Makanan Sepinggan

Makanan sepinggan adalah makanan yang disajikan dalam porsi yang tidak mengenyangkan. Makanan yang biasanya termasuk dalam kelompok ini adalah makanan yang sudah mengandung sumber karbohidrat dan protein. Menurut informan 2 betawi memiliki makanana sepinggan seperti Bubur ase, nasi uduk, gado gado, nasi ulam. Dan Infoman 1 menyatakan Makanan Betawi banyak memiliki makanan sepinggan, artinya makanan yang ada karbohidratnya namun tidak mengenyangkan. Makanan sepinggan antara lain Gado-gado, Bubur Ase, Nasi Ulam, Nasi Uduk. Jenis-jenis hidangan sepinggan antara lain sebagai berikut:

Gado-Gado

Makanan ini terdiri dari sayuran yang direbus dan dicampur jadi satu, dengan bumbu kacang yang

dihaluskan biasanya dipadupadankan dengan nasi atau lontong.

Bubur Ase

Istilah “Ase” adalah kauh semur yang encer. Bubur Ase adalah bubur nasi yang disantap dengan kauh semur, tetelan dan kentang serta bumbu atau tambahan lainnya.

Nasi Ulam

Nasi Ulam dibuat dari nasi biasa, tidak dimasak dengan santan. Ciri khasnya adanya taburan serundeng kelapa di atas nasi putih. Kemudian juga tambahannya seperti tempe goreng, tempe goreng tepung, dadar telur, sedikit taoge, ketimun iris dan daun semanggi

Nasi Uduk

Nasi uduk adalah nasi putih yang dimasak dengan kauh santan sehingga nasinya sedikit “berisi dan sudah ada rasanya”, disajikan dengan bawang goreng, diberi lauk tambahan dan sambal kacang

Makanan Insidental

Betawi juga memiliki makanan insidental, makanan insidental menurut Informan 1 dan informan 2 adalah Makanan insidental yang dimaksud adalah makanan yang belum tentu dijumpai di setiap harinya, karena makanan ini khusus diadakan atau dibuat pada saat-saat tertentu saja, misalnya selamatan, hajatan, tahlilan, upacara adat, dan lain sebagainya. Makanan insidental antara lain kupat babanci, nasi kebuli, asinan betawi, roti buaya, tape uli, kue lapis legit, sagon bakar.

Ketupat Babanci

Seperti namanya maka unsur utama sajiannya adalah ketupat. Ketupat ini disantap dengan kauh santan berisi daging sapi dan diberi aneka bumbu rempah seperti kemiri, bawang merah, bawang putih, cabai, dan buah jali-jali (tumbuhan ini sudah punah dari tanah Jakarta). Biasanya makan ini muncul pada saat hari raya idul fitri

Nasi Kebuli

Resep nasi kebuli asli khas arab ini dicampur dengan potongan daging kambing. Menurut para orang tua bahwa resep nasi kebuli kambing asli berasal dari arab dan dibawa ke indonesia oleh orang-orang arab yang menetap di betawi. Karena kelezatan cita rasa nasi kebuli khas arab inilah, maka saat ini menjadi masakan asli masyarakat

betawi, karena ternyata cita rasanya cocok dengan lidah warga betawi

Asinan Betawi

Asinan sayuran orang Betawi dari Jakarta. Berbagai jenis sayuran yang diasinkan dan diawetkan seperti sawi, kubis, taoge, tahu, selada disajikan dalam bumbu kacang yang dicampur cuka dan cabai, ditaburi kacang goreng dan krupuk (khususnya krupuk mi)

Roti Buaya

Buaya berbentuk roti dalam masyarakat Betawi merupakan representasi dari kesetiaan. Oleh karena itu harus diberikan sepasang. Roti buaya adalah salah satu prasyarat yang harus ada dalam upacara pernikahan Betawi.

Tape Uli

Tape uli merupakan makanan tradisional khas betawi yang mudah kita jumpai terutama disaat lebaran. Rasanya kue ini memang khas sekali sehingga tape uli khas betawi ini banyak disukai oleh semua kalangan (Sumber: Hasil Olah data penulis 2020)

Kudapan Betawi

Makanan khas Betawi juga memiliki kudapan atau yang lebih sering kita dengar adalah cemilan yang disajikan diluar makanan utama. Menurut Informan 2 Betawi memiliki kudapan kecil atau kue biasanya di makan bersamaan dengan kopi atau teh. Dan menurut pak Yahya Betawi memiliki kue khas tersendiri seperti kue ape, ongol-ongol, kue rangi dan lain-lain. Kudapan pada kebudayaan Betawi dihidangkan sambil minum kopi dan teh sambil bersantai. Kudapan betawi antara lain kerak telur, kue rangi, ongol-ongol, kue cente manis, kue kembang goyang, roti gambang, es selendang mayang, sengkulun, dan kue ape.

Kerak Telor

Mendengar nama “kerak telur” mungkin bagi sebagian orang akan langsung mengaitkannya dengan Pekan Raya Jakarta (PRJ). Hal ini disebabkan karena banyaknya pedagang kerak telur yang bisa kita jumpai di acara PRJ tersebut.

Kue Rangi

Kue rangi atau biasa disebut sagu rangi terbuat dari tepung kanji dicampur dengan kelapa yang diparut kasar. Dahulu, orang memanggang kue

rangi dengan memanfaatkan api yang berasal dari kayu bakar atau arang

Ongol-Ongol

Ongol-ongol adalah makanan khas Betawi yang hampir punah. di beberapa pasar tradisional ongol-ongol biasa dijual oleh para pedagang dengan harga yang sangat murah. Tampilan ongol-ongol terlihat seperti agar-agar. Bahan baku pembuatannya adalah tepung sagu, air, dan menggunakan gula.

Kue Ape

Kue ape Betawi jika dilihat lagi mirip dengan kue cucur. Tekstur kue ini adalah renyah dan garing. Terlebih lagi pada bagian pinggirnya yang semakin nikmat. Lezat dan wanginya kue ape merupakan hasil dari pandan yang berwarna hijau dan tanpa menggunakan pewarna buatan. Di sisi lain, kue ape banyak yang menyebutnya sebagai kue serabinya Jakarta. Atau bahkan menyerupai pancake.

Roti Gambang

Roti gambang sebenarnya sejenis dengan kue bolu, hanya saja bedanya dia tidak memakai gula putih tapi memakai gula merah sebagai pemanis makanannya. Jadilah akhirnya warnanya coklat seperti gula merah. (Sumber : Hasil Olah data penulis 2020)

Oleh-oleh Betawi

Oleh-oleh adalah sesuatu yang dibawa oleh seorang wisatawan ke rumahnya untuk kenangan yang terkait dengan benda itu. Menurut informan 1 dan informan 2 mengatakan bahwa oleh-oleh khas Betawi biasanya dodol betawi, kue kembang goyang dan bir pletok, selain makanan bisa juga baju khas betawi, sabuk, peci dan miniature odel-odel. Oleh-oleh makanan khas Betawi adalah dodol betawi, semur jengkol, bir pletok.

Dodol Betawi

Dodol yang legit ini sebenarnya tidak kalah pamornya dengan dodol Garut. Sayangnya tidak mudah menjumpai dodol Betawi di ibukota, hanya di kampung Dodol yang terletak bilangan Jakarta selatan saja. Kita akan mudah menjumpai dodol Betawi karena wilayah tersebut merupakan tempat produksi dan penjualan dodol Betawi.

Semur Jengkol

Semur jengkol mempunyai citarasa yang sangat enak dan juga harganya pun sangat terbilang murah

dan juga terjangkau. Walau kini sudah ada semur jengkol dberbagai daerah, tetapi orang bilang yang lebih enak itu yang dari asalnya, yaitu khas dari betawi. Namun soal rasa ya itu sih tergantung dari selera anda masing-masing.

Bir Pletok

Bir pletok adalah salah satu minuman khas Betawi. Embel-embel bir pada minuman ini bukan berarti mengandung alkohol. Bir pletok justru merupakan minuman kebugaran dari rempah alami yang memiliki beragam khasiat.

PEMBAHASAN

Kata kuliner berasal dari bahasa Inggris, yaitu *culinary* yang berarti “urusan masak memasak”. Kata kuliner tersebut menjadi luas di Indonesia karena adanya media masa dan televisi. Berdasarkan pengertian tersebut, bagi anda yang memiliki hobi jalan-jalan dan makan sangat cocok untuk melakukan kegiatan kuliner ini. Karena mencari hal yang baru sama seperti belajar, dan kuliner juga memiliki arti sebagai mencari hal yang baru dalam bidang makanan dan berpergian. Seiring berjalannya waktu wisata kuliner pun berkembang mulai dari kuliner yang semakin beragam hingga ke pengolahannya yang semakin canggih sehingga variasi makanan pun meningkat, oleh sebab itu makanan tradisional saat ini banyak dicari oleh wisatawan wisatawan lokal. Namun ada beberapa kuliner yang masih bertahan, tetapi juga sudah hilang, maka perlu sekali untuk kembali mengenali jenis-jenis kuliner jaman dulu khususnya kuliner khas Betawi, karena kuliner khas Betawi merupakan aset budaya yang dapat memberikan dampak positif dalam pengembangan pariwisata. Seperti namanya yang dahulu “Wisata Boga” berubah dan berkembang menjadi “Wisata Kuliner” yang dapat diartikan kuliner jaman sekarang adalah kuliner tradisional yang sudah melekat pada budaya itu sendiri dan semakin berkembang. Tetapi tidak hanya sebatas itu, peran bagi wisata kuliner pun harus lebih baik dalam mengolah segala sesuatu baik *product* atau pelayanannya dalam segi manapun contohnya seperti variasi makanan, kualitas makanan, penyajian makanan, pelayanan, harga yang ditawarkan, penampilan pada tempat menjual, sarana dan prasarana maupun aksesibilitas dalam menjangkau tempat wisata kuliner tersebut, sehingga dalam pencapaian Pemerintahan Dinas

Pariwisata terhadap target kunjungan wisatawan di masa yang datang dapat tercapai. Kerak Telor, Nasi Uduk, Sop dan Sate Kambing, Soto Betawi, Soto Tangkar merupakan sederetan kecil dari begitu banyak macam-macam wisata kuliner khas Betawi di DKI Jakarta yang sudah dikenal oleh wisatawan lokal baik dari dalam kota maupun luar kota DKI Jakarta.

Selain dari wisata kuliner yang ikut berperan dalam pengembangan pariwisata, pihak dari Pemerintah Dinas Pariwisata pun turut membantu dalam pengembangan pariwisata seperti meningkatkan kualitas atau meremajakan pada sarana dan prasarana untuk aksesibilitas dalam menuju tempat wisata contohnya peningkatan jumlah bus pada transjakarta, MRT (Mass Rapid Transit), dan LRT (Light Rail Transit) serta pemerintah sedang memprogramkan akan adanya fasilitas semacam tempat informasi di 5 titik yang berada di wilayah DKI Jakarta (Monas, Museum Tekstil, Museum Kota Tua, Sarinah, Bandara Soekarno Hatta, dan Bandara Halim Perdana Kusuma). Selain dari itu Pemerintah Daerah pun juga membekali suatu pelatihan yang disebut juga dengan Pusat Pelatihan Profesi yang ditujukan kepada pelaku pelaku yang berkecimpung dalam pariwisata (Wawancara dengan Bapak Suheni, Kepala Seksi Pengembangan Produk) Dengan demikian bagaimana peran wisata kuliner khas Betawi dan Pemerintah Dinas Pariwisata dalam pengembangan pariwisata di Kota DKI Jakarta.

SIMPULAN

DKI Jakarta merupakan sebuah Ibu Kota Indonesia, DKI Jakarta tidak ahnya terkenal sebagai Ibu Kota saja, tetapi budaya dan makanan tradisionalnya yang sangat melekat. Suku asli Jakarta ialah suku Betawi, suku Betawi memiliki beberapa menu hidangan makanan yang sangat khas bagi suku Betawi, seperti : Gabus Puncung, Pecak Gurame, Soto Betawi, Sop dan Sate Kambing, Pindang Bandeng, Soto Tangkar, Laksa Betawi, Gado-Gado, Bubur Ase, Nasi Ulam, Nasi Uduk khas Betawi, Ketupat Babanci, Nasi Kebuli, Asinan Betawi, Roti Buaya, Tape Uli, Kue Lapis Legit, Sagon Bakar, Kerak Telor, Kue Rangi, Ongol-Ongol, Kue Cente Manis, Kue Kembang Goyang, Roti Gambang, Es

Selendang Mayang, Sengkulun, Kue Ape, Dodol Betawi, Semur Jengkol, dan Bir Pletok. Makanan tersebut dikategorikan agar mempermudah pengkategorian setiap jenis makanan. Dan kuliner Betawi yang diatas merupakan sederetan kecil dari begitu banyak macam-macam wisata kuliner khas Betawi di DKI Jakarta yang sudah dikenal oleh wisatawan lokal baik dari dalam kota maupun luar kota DKI Jakarta.

Kuliner pada suatu daerah sangat menguntungkan, karena wisatawan membutuhkan makanan untuk dimakan, dan hal ini dapat memberikan dampak positif dalam pengembangan pariwisata. Tetapi tidak hanya sebatas itu, peran bagi wisata kuliner pun harus lebih baik dalam mengolah segala sesuatu baik produk atau pelayannya dalam segi manapun. Tak hanya itu Pemeritnah Daerah pun juga membekali pelatihan yang disebut dengan Pusat Pelatihan Profesi yang ditunjukkan kepada pelaku yang berkecimpung dalam pariwisata.

SARAN

Sebaiknya pemerintah selain mengadakan pelatihan, dibuka juga ruang khusus dimana terdapat satu daerah titik kumpulnya wisata kuliner khas Betawi. Namun perhatikan juga dengan lahan pakir agar wisatawan yang berkunjung menggunakan mobil pribadi tidak khawatir. Selain disediakan tempat khusus untuk wisata kuliner Khas Betawi, setiap tempat destinasi wisata yang terdapat di wilayah DKI Jakarta mewajibkan menyediakan tempat untuk berjualan makanan maupun minuman khas Betawi. Adanya bantuan promosi yang dilakukan oleh pemerintah agar masyarakat yang menjual makanan khas Betawi terbantu.

REFERENSI

- Badan pusat statistik. 2020. Jumlah Kunjungan Wisman Menurut Kebangsaan dan Bulan Kedatangan Tahun 2017 - 2019. Diunduh tanggal 1 mei 2020.
- Bondan Winarno. 2008. Industri Kuliner Diusulkan Masuk dalam RUU Pariwisata, melalui <http://www.Jajanan.com>
- C. Michael Hall, et. al. 2003. Food Tourism Around The World: Development, management,

and markets. Amsterdam: Butterworth-Heinemann

Endang, Mulyatiningsih. 2011. Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik. Yogyakarta: Andi

Heny Setyawati. 2014. (<http://henysetyawati.weebly.com/menu-lauk-pauk.html>) diakses pada 4 Maret 2020 pukul 10:31 WIB

Minta Harsana dan Maria Tri Widayati. 2007. Pengembangan Taman Kuliner Condong Catur

sebagai Tujuan Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman. Yogyakarta (Skripsi)

Putra et.al. 2014. The Evaluation of Indonesia Import Policies of Garlic. *Green Journal of Business and Management Studies* Vol 5 (1). Pp. 016-030.

**/m@ya