

3

MENJELAJAHI WARISAN KULINER BETAWI: SEKILAS MASAKAN TRADISIONAL GABUS PUCUNG

NURUL SUKMA LESTARI, AMANDA GLENNYS MIRANDA DEWI,
SAFIATUR ROKHMAH, HANA DESSY NATALINA

Received: 27 December 2023; Accepted: 20 January 2024; Published: 30 March 2024
Ed. 2024; 6 (3): 344 - 352

Abstract

The Betawi tribe is a native tribe of Jakarta. The Betawi tribe is experiencing a process of cultural assimilation from domestic and foreign immigrants. Betawi is famous for its various customs and culture. Food and drink are one component of community customs which are part of culture. This research aims to determine the existence of gabus pucung, the meaning of gabus pucung in Betawi culture, and how efforts can be made to preserve gabus pucung. The research method used in this research is qualitative using literature study methods, distributing questionnaires, and interviews with several sources. Questionnaires were distributed to 300 Jakarta residents and 90 Betawi people. The results of this research are that snakehead fish is very rare, this is because it is difficult to get snakehead fish, which is the main ingredient and very few restaurants offer this food. Gabus Pucung has meaning in the Mengkeng ceremony and the Nyorok tradition which continues today. Even though conservation efforts have been stated in the 2014 Ministerial Regulation, the government has not implemented them consistently. Conservation efforts carried out by the government can be carried out in various forms, starting with addressing the root of the problem, namely the scarcity of snakehead fish, which is important in preparing Gabus Pucung. In addition to devising solutions to ensure a sustainable supply of this essential ingredient, governments can also spearhead outreach programs, hold seminars, and organize culinary exhibitions and competitions.

Keywords: gabus pucung, Betawi, traditional food, conservation.

PENDAHULUAN

Perkembangan sektor pariwisata membuka peluang bagi pertumbuhan produk wisata, termasuk bidang kuliner (HARSANA ET AL., 2019). Keberagaman budaya dan kekayaan kuliner menjadi magnet utama yang menarik perhatian wisatawan dari berbagai belahan dunia. Seiring dengan meningkatnya minat wisatawan untuk menjelajahi keunikan kuliner setiap destinasi, pelaku industri pariwisata, termasuk pemilik restoran, pedagang kaki lima, dan produsen makanan lokal, memiliki kesempatan emas untuk memberikan kontri-

busi signifikan. Makanan memainkan peran penting dalam meningkatkan jumlah pengunjung yang datang ke suatu tempat. Keunikan dan keanekaragaman kuliner suatu lokasi dapat menjadi daya tarik utama bagi pengunjung. Banyak yang menjadikan eksplorasi kuliner sebagai salah satu hal utama yang mereka lakukan selama perjalanan (LESTARI dan APRILLIA, 2021). Jakarta, sebagai ibukota Indonesia, sejak lama telah menjadi titik pertemuan berbagai suku dari seluruh nusantara dan menyimpan sejarah yang kaya, termasuk jejak sejumlah bangsa asing yang telah me-

mengaruhi perkembangan kota ini (WINDIANY ET AL., 2023). Suku Betawi adalah penduduk asli Jakarta (TIFFANY ET AL., 2023). Suku Betawi pada awalnya muncul sebagai hasil akulturasi budaya antara penduduk pribumi dan kelompok etnis lain yang datang ke Batavia, yang pada masa kolonial dikenal sebagai Jakarta. Budaya, bahasa, dan tradisi yang dimiliki oleh suku Betawi menjadikan suku ini unik.

Masyarakat Betawi terbagi menjadi dua segmen besar, yaitu Betawi Tengah atau Betawi Kota, dan Betawi Pinggiran. Betawi Tengah mencakup wilayah-wilayah yang terletak setelah pemerintahan kolonial Belanda, khususnya Gementee Batavia, tidak termasuk wilayah tertentu seperti Tanjung Priuk dan sekitarnya. Sebaliknya, Betawi Pinggiran jika dilihat dari sebaran geografisnya terbagi lagi menjadi dua komunitas, yaitu Betawi Pinggiran Utara dan Betawi Pinggiran Timur.

Betawi Pinggiran Utara mengacu pada penduduk Betawi yang tinggal di wilayah utara dan barat Jakarta, serta Tangerang. Cara hidup mereka sangat dipengaruhi oleh budaya Tiongkok, yang menandai perpaduan unik antara tradisi Betawi dengan unsur-unsur dari lingkungan budaya Tiongkok sedangkan Betawi Pinggiran Timur mencakup masyarakat Betawi yang bermukim di wilayah timur dan selatan Jakarta, Bekasi, dan Bogor. Adat istiadat dan praktik budaya komunitas ini mengandung pengaruh Sunda, yang mencerminkan perpaduan yang kaya antara warisan Betawi dan tradisi Sunda. Dikotomi dalam masyarakat Betawi, yang dipengaruhi oleh unsur-unsur budaya yang berbeda, menambah kedalaman, dan keragaman lanskap budaya wilayah Jakarta (UNTARI ET AL., 2017).

Budaya Betawi saat ini yang kaya akan bahasa dan tradisi mencerminkan pengaruh berbagai negara yang pernah datang ke Indonesia, termasuk Arab, Belanda, Tionghoa, Portugis, dan lainnya. Selain itu, keberagaman budaya Betawi atau Jakarta saat ini juga berasal dari perpaduan budaya dari berbagai suku yang

mendiami wilayah ini, seperti Jawa, Sunda, Minang, Bugis, dan Ambon (RAHMAWATI, 2022). Makanan tradisional seperti “gabus pucung” menunjukkan kekayaan budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi dan merupakan bagian budaya Betawi (MUTIARANI, 2022). Keberagaman budaya yang memengaruhi perkembangan kuliner Betawi dapat dilihat dari kehadiran “gabus pucung” dalam menu Betawi. Dengan memakan hidangan tradisional seperti “gabus pucung”, Betawi mempertahankan identitas budayanya. Warisan kuliner ini mengandung nilai-nilai sejarah, kearifan lokal, dan keunikan kultural yang membentuk karakter Betawi, selain rasanya yang lezat. Karena itu, menjaga keberlanjutan dan kelestarian makanan tradisional seperti “gabus pucung” merupakan upaya untuk merawat dan merayakan kekayaan budaya masyarakat Betawi (DWI, 2023). Gabus Pucung diakui sebagai salah satu dari 96 warisan budaya Indonesia dan menjadi salah satu delapan warisan yang berasal dari DKI Jakarta. (DINAS KEBUDAYAAN, 2021). Gabus Pucung, masakan khas Betawi yang telah terkenal sejak lama, mengambil namanya dari kombinasi ikan gabus dan bumbu pucung atau kluwek (Indonesia.go.id, 2019).

Hal ini membuat penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut tentang (1) eksistensi gabus pucung, (2) makna gabus pucung dalam budaya Betawi, dan (3) upaya yang dapat dilakukan untuk melestarikan gabus pucung.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif atau metode interpretive karena data penelitian lebih berkenaan dengan interpretasi data yang ditemukan di lapangan. Penelitian kualitatif bertujuan untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang fenomena yang dialami oleh subjek penelitian, yang mencakup aspek-aspek seperti perilaku, persepsi, motivasi, dan lain-lain secara menyeluruh (FADLI, 2021).

Penelitian ini menggunakan berbagai teknik pengumpulan data untuk mendapatkan informasi yang komprehensif.

Yang pertama adalah studi literatur, yaitu untuk menelaah ide-ide terkait dan temuan-temuan penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan masalah penelitian dilakukan melalui tinjauan pustaka. Penelitian ini diharapkan akan mendapatkan hasil untuk menjawab tujuan penelitian berdasarkan penemuan-penemuan sebelumnya.

Yang kedua untuk mengumpulkan data dari suku Betawi dan penduduk Jakarta. Penelitian ini menggunakan penyebaran kuesioner. Penyebaran kuesioner ini bertujuan untuk mengumpulkan masukan, pendapat, dan data mengenai status Gabus Pucung sebagai warisan budaya khususnya, suku Betawi dan masyarakat Jakarta. Penyebaran kuesioner ini diharapkan dapat menghasilkan informasi penting tentang seberapa terkenal, dihormati, dan dijaganya Gabus Pucung di kalangan suku Betawi dan masyarakat Jakarta.

Yang ketiga adalah dengan pendekatan wawancara. Narasumber dari wawancara ini adalah Pemilik Restoran Betawi, Haji Nasun, menjadi salah satu subjek wawancara yang dipilih dengan cermat. Lokasinya tercantum di situs resmi Pariwisata Jakarta sehingga menimbulkan pertanyaan. Lembaga Kebudayaan Betawi, Kantor Unit Pengelola Kampung Budaya Betawi Setu Babakan, dan Dapur Betawi di Cinere juga turut diwawancarai.

Tujuan metode wawancara ini adalah untuk memperoleh wawasan langsung dan pengetahuan yang lebih luas dari pihak-pihak yang terlibat langsung dalam penyelenggaraan, promosi, atau pelestarian Gabus Pucung melalui wawancara. Pertanyaan wawancara dibuat untuk membahas topik-topik seperti pentingnya Gabus Pucung bagi warisan budaya Betawi, kesulitan dalam melestarikannya, dan inisiatif yang dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN: Kuliner Betawi

Berdasarkan hasil wawancara dengan para narasumber, didapatkan informasi bahwa be-

berapa daerah yang membentuk Betawi mempunyai kuliner khasnya masing-masing. Karena Betawi Tengah lebih terpengaruh oleh budaya pendatang, masakannya menggunakan bahan-bahan mewah, seperti semur, lapis legit, kastengel, dan lain sebagainya. Namun, karena adat dan budaya Betawi yang masih dipraktikkan dalam kehidupan sehari-hari, Pinggiran Betawi mempunyai ciri khas kuliner Betawi yang lebih khas. Ikan merupakan salah satu makanan pokok yang biasa dijadikan makanan sehari-hari masyarakat Betawi Pinggiran.

Gabus Pucung adalah menyajikan ikan gabus yang diolah melalui proses yang khas. Awalnya, ikan digoreng hingga matang sempurna lalu direndam atau dimasak kembali dalam kuah kental berwarna hitam yang dibuat dari buah pucung. Dalam bahasa Betawi, istilah kluwek yang merupakan unsur familiar dalam masakan rawon disebut dengan pucung. Yang membedakan Pucung dengan rawon adalah kuahnya yang lebih kental, berkat beragamnya bumbu yang digunakan dalam penyiapannya yang cermat. Pendekatan kuliner yang bernuansa ini berkontribusi pada profil rasa unik yang membedakan Gabus Pucung dalam kekayaan kuliner Betawi.

Gabus Pucung

Kebergantungan historis terhadap ikan gabus dalam masakan Betawi dapat ditelusuri kembali ke era kolonial Belanda ketika ikan ini melimpah di kolam, sungai, dan lahan basah di Jakarta. Masyarakat Betawi, yang cerdas dalam memilih kuliner menganggap ikan gabus lebih disukai dibandingkan ikan mas dan nila yang lebih mahal.

Saat ini, keadaan telah banyak mengalami perubahan, meskipun habitat ikan gabus yang dulunya berkembang pesat menjadi sumber yang nyaman selama masa kolonial, tantangan kontemporer, termasuk perubahan lingkungan dan urbanisasi, telah berdampak pada ketersediaan ikan ini. Akibatnya, kelangkaan pedagang yang menjual Gabus Pucung di Jakarta turut berkontribusi pada semakin memudarn-

ya hidangan tradisional ini dari lanskap kuliner kota. Sayangnya, semakin berkurangnya aksesibilitas Gabus Pucung menyebabkan semakin berkurangnya kesadaran generasi sekarang akan kelezatan khas Betawi ini.

Dengan perpaduan berbagai rasa yang cermat, Gabus Pucung yang terkenal dengan karakternya yang kaya dan gurih, mewujudkan esensi sejarah kuliner Betawi. Buah pucung menambahkan rasa khas dan agak manis pada kuahnya, menyeimbangkan profil rasa dari kombinasi hangat bawang putih, bawang merah, kemiri, cabai merah, lengkuas, kunyit, dan terasi. Percampuran rempah-rempah yang rumit ini tidak hanya menghormati tradisi kuliner dapur Indonesia, tetapi juga membuat Gabus Pucung menjadi sajian kuliner yang luar biasa dalam rasa.

Meskipun memerlukan perhatian terhadap detail persiapannya, rasa yang seimbang dapat tercapai dengan memadukan bumbu, proses memasak yang sempurna, dan membiarkan ikan terendam dengan baik dalam kuahnya. Teknik ini, yang berakar pada kuliner tradisional Betawi, dapat menghilangkan rasa amis yang tidak diinginkan dari ikan gabus. Gabus Pucung merupakan kombinasi bahan-bahan yang berkualitas. Perpaduan harmonis antara ikan gabus dan rempah-rempah yang diolah secara turun temurun menghasilkan sajian yang menggugah selera, yang merupakan bukti kekayaan kuliner Betawi yang kaya dan beragam.

Eksistensi Gabus Pucung

Untuk mengetahui eksistensi gabus pucung saat ini, dilakukan penyebaran kuisisioner kepada warga Jakarta dan penduduk yang merupakan etnis Betawi. Terkumpul 300 responden yang merupakan warga Jakarta dan 90 responden yang merupakan etnis Betawi. Berikut perbandingan hasil jawaban dari penyebaran kuisisioner terhadap penduduk Jakarta dan Suku Betawi:

TABEL 1: DATA KUISISIONER

DATA	Etnis Betawi	Warga Jakarta
	90 responden	300 responden
Usia	17-35 tahun	17-35 tahun
Mengetahui tentang Gabus Pucung	61 responden mengetahui tentang Gabus Pucung	89 responden mengetahui tentang Gabus Pucung
Sumber Responden Mengetahui tentang Gabus Pucung	Keluarga	Keluarga
Responden Mencicipi Gabus Pucung	41 responden dari 61 responden pernah mencicipi Gabus Pucung	53 responden dari 89 responden, pernah mencicipi Gabus Pucung
Tempat Responden Mencoba Gabus Pucung	Dirumah	Dirumah
Responden pernah Mempromosikan Gabus Pucung	Dari 61 responden, 31 mempromosikan Gabus Pucung	-
Responden Sulit Menemukan Gabus Pucung	50 responden dari 61 responden menyatakan sulit untuk menemukan Gabus Pucung.	70 responden dari 89 responden menyatakan sulit menemukan Gabus Pucung.
Apakah Gabus Pucung Perlu di Lestarikan	61 responden setuju bahwa Gabus Pucung perlu dilestarikan	89 responden setuju bahwa Gabus Pucung perlu dilestarikan

Pengetahuan tentang Gabus Pucung di kalangan masyarakat Jakarta tampaknya masih terbatas, seperti yang terlihat dari temuan kuisisioner. Berdasarkan dari 300 responden warga Jakarta, hanya 89 orang yang mengenal masakan ini dan dari 90 penduduk yang merupakan Etnis Betawi hanya 61 yang mengetahui tentang gabus pucung. Sebagian di antara responden yang mengetahui keberadaan gabus pucung belum pernah mencicipinya, dan mayoritas dari mereka menghadapi tantangan dalam menemukan Gabus Pucung di Jakarta sebab para responden pernah mencicipi gabus pucung di rumah atau lingkungan keluarga. Untuk responden yang berasal dari Etnis Betawi, 31 menyatakan bahwa mereka pernah mempromosikan gabus pucung sedangkan semua responden menyatakan bahwa perlu untuk melestarikan gabus pucung sebagai bagian budaya Betawi.

Berdasarkan hasil penyebaran kuisisioner, mayoritas dari responden sulit untuk menemukan gabus pucung sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa eksistensi gabus pucung di Jakarta sudah sangat langka. Hal ini disebabkan selain sulitnya mencari tempat yang menjual gabus pucung dan pengetahuan masyarakat terutama generasi muda tentang gabus pu-

cung juga sangat minim. Untuk menjaga keberadaan Gabus Pucung yang merupakan salah satu delapan warisan budaya DKI Jakarta harus segera diupayakan pelestariannya.

Makna Gabus Pucung dalam Budaya Betawi

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada pemilik Rumah Makan Betawi Haji Nasun yaitu Ibu HN, pemilik Dapur Betawi yaitu Bapak HD, Unit Pengelola Perkampungan Budaya Betawi yaitu Bapak IS dan salah satu pekerja di Lembaga Kebudayaan Betawi yaitu Bapak YAS. Sebagai hasil rangkaian wawancara ini, jelas bahwa pemangku kepentingan ini sangat penting untuk mempertahankan warisan kuliner Betawi. Semua orang, dari pengusaha kuliner hingga tokoh budaya, berkontribusi untuk menjaga kekayaan kuliner dan menjaga identitas kultural yang unik. Kebagaman kuliner yang menjadi ciri khas masyarakat Betawi dijaga dengan baik berkat kerja sama antara pengusaha, pengelola perkampungan budaya, dan lembaga kebudayaan.

TABEL 2: MAKNA GABUS PUCUNG DALAM BUDAYA BETAWI

Nara sumber	Jawaban
Ibu HN	Yang saya ketahui gabus pucung adalah makanan sehari-hari warga Betawi. Saya tidak mengetahui maknanya dalam budaya Betawi.
Bpk. HD	Gabus Pucung itu adalah makanan sehari-hari masyarakat Betawi yang biasanya disantap hanya dengan nasi. Setau saya tidak bermakna apa-apa dalam budaya Betawi.
Bpk. IS	Kalo makna, saya juga belum menemukan litelatur dan folklornya. Yang saya tahu, Gabus Pucung itu digunakan dalam kehidupan sehari-hari saja sebagai lauk pauk.
Bpk.YAS	Secara filosofis, Gabus Pucung hanya makanan biasa. Tetapi Gabus Pucung adalah bagian dari makanan yang terdapat dalam acara adat Upacara Mangkeng yaitu upacara yang dilakukan sebelum akad nikah. Gabus Pucung dengan makna agar saat berkeluarga nanti, lincuh dalam mencari rezeki seperti ikan gabus yang bergerak dengan lincuh.

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat ditarik simpulan bahwa pedagang yang menjual Gabus Pucung saja tidak mengetahui ke-

beradaan gabus pucung dalam Budaya Betawi. Mereka hanya mengetahui bahwa gabus pucung adalah makanan yang terbuat dari ikan gabus yang dimasak dengan menggunakan kuah berwarna hitam yang berasal dari kluwek atau pucung. Gabus pucung merupakan hidangan lauk yang disajikan sehari-hari. Makna gabus pucung dalam Budaya Betawi didapatkan melalui informasi yang diberikan oleh bapak YAS. Beliau menyatakan bahwa gabus pucung merupakan salah satu masakan yang ada pada acara adat yaitu “Upacara Mangkeng”. Upacara ini adalah suatu upacara yang dilakukan sebelum akad nikah, Gabus Pucung memiliki makna yaitu agar saat berkeluarga nanti, dapat lincuh dalam mencari rezeki seperti ikan gabus yang bergerak dengan gesit. Selain itu, menurut Dinas Kebudayaan, (2021), bagi warga Betawi, gabus pucung merupakan komponen penting dalam tradisi ‘nyorog’ dan bukan hanya sekedar hidangan kuliner. Tradisi Nyorog memiliki makna memberikan atau menyajikan hidangan dari anak kepada orang tua, atau dari menantu kepada mertua, tradisi ini dilakukan menjelang bulan puasa atau pada perayaan Idul Fitri sebagai upaya mempererat tali silaturahmi.

Makna Gabus Pucung dalam budaya Betawi terlihat jelas dari wawancara yang dilakukan dan studi literatur. Hidangan ini memiliki makna budaya yang mendalam, dan berfungsi lebih dari sekedar kenikmatan kuliner. Ia berfungsi sebagai simbol budaya dan berperan penting dalam berbagai adat istiadat, upacara, dan ritual masyarakat Betawi. Kekayaan budaya yang terkait dengan Gabus Pucung berakar kuat pada warisan dan identitas masyarakat Betawi sehingga menunjukkan pentingnya peran Gabus Pucung sebagai artefak budaya yang patut dilestarikan dan diakui. Gabus Pucung merupakan makanan yang wajib ada pada upacara Mangkeng dan tradisi Nyorok, kedua upacara dan tradisi ini masih dijalankan hingga kini di lingkungan warga Betawi (IDRIS, 2023; LAINUFAR, 2023).

Upaya yang dapat Dilakukan untuk Melestarikan Gabus Pucung

Peneliti meminta beberapa narasumber untuk menjawab pertanyaan yang bertujuan untuk mendapatkan pemahaman tentang tindakan apa yang dapat diambil untuk melestarikan gabus pucung sebagai bagian dari warisan budaya Betawi. Tujuan dari pertanyaan-pertanyaan ini adalah untuk mengumpulkan informasi, perspektif, dan rekomendasi dari narasumber tersebut terkait dengan upaya pelestarian dari gabus pucung.

TABEL 3: PERLUNYA PELESTARIAN GABUS PUCUNG

Nara sumber	Apakah gabus pucung perlu dilestarikan?
Ibu HN	Sangat perlu, karena sudah langka.
Bpk. HD	Sangat perlu, karena sudah langka.
Bpk. IS	Saya rasa bisa saja, karena di daerah lain juga sudah sulit ditemukan Gabus Pucung. Saya secara pribadi setuju.
Bpk.YAS	Makanan itu memiliki nilai kearifan lokal maka sudah seharusnya makanan ini dipertahankan.

Pemahaman yang didapat dari wawancara menggarisbawahi kebutuhan mendesak untuk melestarikan Gabus Pucung. Salah satu faktor kunci yang berkontribusi terhadap urgensi ini adalah kelangkaan Gabus Pucung dalam dunia kuliner sehingga konservasi terhadapnya menjadi penting. Selain itu, wawancara ini menyoroti kekayaan kearifan lokal yang terkandung di Gabus Pucung dan menekankan pentingnya budaya dan sejarah. Perpaduan unik antara rasa, teknik memasak, dan konteks budaya di sekitar Gabus Pucung menjadikannya bagian berharga dari warisan Betawi, yang patut mendapat upaya berkelanjutan untuk pelestarian dan promosinya.

TABEL 4: UPAYA PEMERINTAH DALAM MELESTARIKAN GABUS PUCUNG

Nara sumber	Apakah upaya pemerintah dalam melestarikan gabus pucung?
Ibu HN	Saya kurang tahu, tetapi banyak staff pemerintahan yang memakan Gabus Pucung disini.
Bpk. HD	Setahu saya belum ada perhatian khusus dari pemerintah.
Bpk. IS	Pemerintah dapat mengembangkan upaya memperkenalkan masakan Betawi, termasuk Gabus Pucung, melalui tindakan nyata seperti kegiatan bazaar, expo, atau atraksi budaya. Saat ini, upaya tersebut sering kali dibatasi pada kegiatan sesekali, seperti lomba memasak Gabus Pucung.
Bpk.YAS	Pemerintah perlu memberikan dukungan konkret kepada usaha-usaha pelestarian kuliner Betawi, termasuk Gabus Pucung. Di DKI Jakarta, PERDA No.4 Tahun 2015 telah menggarisbawahi pentingnya menjaga, melestarikan, mengembangkan, dan memanfaatkan kuliner Betawi, termasuk warisan seperti Gabus Pucung.

Meskipun pemerintah telah memulai upaya pelestarian, wawancara-wawancara tersebut menggarisbawahi adanya kesenjangan besar dalam dampak upaya-upaya ini. Ketidakteraturan dalam implementasi inisiatif pelestarian telah menghambat efektivitasnya. Untuk mengatasi masalah ini secara komprehensif, pemerintah harus mengambil pendekatan yang lebih konsisten dan berkelanjutan. Hal ini mungkin melibatkan peninjauan kembali strategi konservasi yang ada, menetapkan kerangka kerja terstruktur untuk implementasi, dan membina kolaborasi dengan masyarakat lokal dan pemangku kepentingan. Dengan melakukan hal ini, pemerintah dapat memperbesar dampaknya, memastikan pelestarian warisan budaya dan kuliner seperti Gabus Pucung menjadi lebih sukses dan bertahan lama.

Pembahasan

Berdasarkan wawancara dengan narasumber, terlihat jelas bahwa Gabus Pucung telah mendarah daging dalam budaya Betawi sejak lama. Namun, jika dilihat dari konteks sejarah Jakarta, ada kemungkinan Gabus Pucung berasal dari daerah, negara, atau suku lain. Sebagaimana disoroti dalam Upaboga Indonesia Gastronomi (KETAREN, 2017) bahwa kreasi kuliner ini mendapat pengaruh tradisi

kuliner Eropa. Perpaduan yang menarik ini menunjukkan sejarah kuliner yang kaya dan beragam, yang memadukan budaya Betawi dengan elemen gastronomi global.

Gabus Pucung, yang tertanam kuat dalam budaya Betawi, berfungsi sebagai lauk pauk yang memiliki beragam makna budaya. Selain perannya sebagai kuliner yang nikmat, Gabus Pucung juga menjadi unsur penting dalam Upacara Mangkeng, yaitu sebuah ritual penting pra-pernikahan yang menggarisbawahi seluk-beluk budaya tradisi perkawinan Betawi. Dimasukkannya Gabus Pucung dalam upacara ini memunyai makna simbolis, bertujuan untuk menanamkan ketangkasan ikan gabus kepada pasangan yang akan segera menikah. Simbolisme ini meluas ke kemampuan mereka menavigasi dan mengapresiasi nuansa rezeki saat mereka memulai perjalanan menciptakan sebuah keluarga.

Eksplorasi lebih lanjut terhadap kedalaman budaya di sekitar Gabus Pucung mengungkap hubungannya dengan adat Nyorog sehingga menambah lapisan lain pada makna budayanya. Gabus Pucung memainkan peran penting dalam tradisi nyorog, keluarga saling bertukar hadiah untuk merayakan dimulainya ramadan. Persembahan kuliner ini menjadi wujud nyata niat baik, melambangkan dimulainya masa refleksi dan hubungan spiritual. Selain itu, Dinas Kebudayaan, (2021) memaparkan praktik calon menantu nyorog-ing makanan Gabus Pucung kepada calon mertuanya. Tindakan ini berfungsi sebagai jembatan budaya, mempererat tali kekeluargaan, dan mengungkapkan niat tulus mempelai pria. Tidak hanya menampilkan kekayaan warisan kuliner Betawi, tetapi juga mengedepankan aspek komunal dan relasional yang terjalin dalam tatanan kehidupan sehari-hari. Intinya, Gabus Pucung hadir lebih dari sekadar hidangan; gabus pucung dapat mewujudkan narasi budaya, hubungan sosial, dan isyarat simbolis warisan budaya Betawi yang dinamis dan beragam.

Berdasarkan wawancara dengan berbagai sumber, terlihat bahwa Gabus Pucung mengalami penurunan prevalensi, meski sejumlah warung dan restoran masih mencantumkannya dalam menu mereka. Faktor utama yang menyebabkan kelangkaan Gabus Pucung adalah berkurangnya ketersediaan ikan gabus, bahan utama masakan tradisional ini. Ikan gabus yang digunakan dalam pembuatan Gabus Pucung biasanya bersumber dari kolam, sungai, dan rawa.

Responden menyoroti bahwa tempat makan yang menawarkan hidangan khas ini sangatlah jarang ditemui. Mengingat kendala-kendala tersebut dan keunikan Gabus Pucung, yang bergantung pada spesies ikan tertentu, konsensusnya jelas—terdapat kebutuhan mendesak untuk melestarikan dan menjaga kuliner tradisional Betawi ini. Pengakuan atas berkurangnya kehadiran Gabus Pucung menggarisbawahi pentingnya upaya bersama untuk melestarikan Gabus Pucung dan memastikan warisannya yang berkelanjutan dalam kekayaan kuliner Betawi.

KESIMPULAN

Kewajiban melestarikan Gabus Pucung tidak hanya sekadar upaya individu, tetapi juga memerlukan inisiatif kolaboratif yang melibatkan lembaga pemerintah dan masyarakat. Pendekatan kolaboratif ini ditegaskan dalam pedoman yang dituangkan dalam Undang-Undang Nomor 29/2007 tentang Pemprov DKI Jakarta, serta SKB Menbudpar dan Mendagri Nomor 40 dan 42 Tahun 2008 tentang Pedoman Pelestarian Kebudayaan Pemerintah Daerah Khusus Ibu Kota Jakarta memiliki tanggung jawab untuk mengembangkan budaya Betawi secara bersamaan dengan budaya lain yang berkembang di ibu kota. Selain itu, makanan dan minuman tradisional termasuk dalam kategori tradisi yang harus dilestarikan, menurut Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor 10 tahun 2014 tentang pedoman pelestarian tradisi. Tujuan pelestarian tradisi adalah untuk menjaga, mengem-

bangkan, dan memanfaatkan kebudayaan yang tersebar dan diwariskan dari generasi ke generasi. Tujuan utamanya adalah untuk meningkatkan peran aktif pemerintah dan memberdayakan partisipasi masyarakat.

Upaya konservasi yang dilakukan pemerintah dapat dilakukan dalam berbagai bentuk, dimulai dengan mengatasi akar permasalahannya, yaitu kelangkaan ikan gabus yang penting dalam persiapan Gabus Pucung. Selain merancang solusi untuk memastikan pasokan berkelanjutan dari bahan penting ini, pemerintah juga dapat memelopori program sosialisasi, mengadakan seminar, menyelenggarakan pameran, dan mengatur kompetisi kuliner. Kegiatan ini bertujuan untuk memperdalam pemahaman masyarakat mengenai makna sejarah dan budaya Gabus Pucung dalam ranah kuliner Betawi.

Pada saat yang sama, keterlibatan masyarakat memainkan peran penting dalam melestarikan Gabus Pucung. Masyarakat dapat berkontribusi aktif dengan memperkenalkan Gabus Pucung kepada keluarga sehingga menumbuhkan apresiasi masyarakat terhadap kuliner unggulan ini. Pendekatan bottom-up ini selaras dengan tujuan yang lebih luas, yakni menanamkan rasa kebanggaan dan kesadaran budaya dalam masyarakat sehingga memastikan bahwa Gabus Pucung terus berkembang sebagai salah satu elemen khas kuliner Betawi.

DAFTAR PUSTAKA

DINAS KEBUDAYAAN.

2021. *Warisan Budaya Tak Benda*. Dinas Kebudayaan.

DWI, A.

2023. *15 Makanan Khas Betawi yang Unik dan Populer*. Tempo.Co.

FADLI, M. R.

2021. *Memahami Desain Metode Penelitian Kualitatif*. *Humanika*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>

HARSANA, M., BAIQUNI, M., HARMAYANI, E., & WIDYANINGSIH, Y. A.

2019. *Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta*. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>

IDRIS, F.

2023. *Memaknai Upacara Mangkeng dalam Masyarakat Betawi*. *Senibudaya betawi.Com*. <https://www.senibudayabetawi.com/7973/memaknai-upacara-mangkeng-dalam-masyarakat-betawi.html>

INDONESIA.GO.ID.

2019. *Gabus Pucung, Si Hitam dari Betawi*.

KETAREN, I. B.

2017. *Gastronomi Upaboga Indonesia*. <https://buku.masuk.id/2021/04/11/pdf-buku-gastronomi-upaboga-indonesia-terbitan-rajawali-pers-2/>

LAINUFAR, I. R.

2023. *Tradisi Nyorog Asal Betawi: Berawal dari Sesajen untuk Dewi Sri dan Berkembang Menjadi Ajang Silaturahmi Tradisi Nyorog Asal Betawi: Berawal dari Sesajen untuk Dewi Sri dan Berkembang Menjadi Ajang Silaturahmi*. *INews.D*. <https://www.inews.id/news/nasional/tradisi-nyorog-asal-betawi-berawal-dari-sesajen-untuk-dewi-sri-dan-berkembang-menjadi-ajang-silaturahmi>

LESTARI, N. S., & APRILLIA, J. G.

2021. *Tanco, Perpaduan Rasa yang Eksotis*. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 12(2), 106–114. <https://doi.org/10.31294/khi.v12i2.9939>

MUTIARANI, E.

2022. *Potensi Makanan Nasi Tumpang Lethok sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Klaten*. Jurnal Budaya Nusantara, 5(2), 95–100. <https://doi.org/10.36456/b.nusantara.vol5.no2.a5133>

RAHMAWATI, S. N. Y

2022. *Pelestarian Perkampungan Budaya Betawi: dari Condet ke Srengseng Sawah*. Jurnal Artefak, 9(2), 113. <https://doi.org/10.25157/ja.v9i2.7537>

TIFFANY, C. A., ERVINA SAFITRI HERDIANING, & PUTRI KUSVIANTI.

2023. *Keunikan Roti Buaya Betawi: sebagai Lambang Kesetiaan di Kota Depok Jawa Barat*. Peshum : Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Humaniora, 2(4), 689–699. <https://doi.org/10.56799/peshum.v2i4.1729>

UNTARI, D. T., AVENZORA, R., DARUSMAN, D., PRIHATNO, J., & ARIEF, H.

2017. *Betawi Traditional Culinary; Reflection the History of Jakarta (Formerly Known as Batavia)*. Journal of Economic Development, Environment and People, 6(4), 64. <https://doi.org/10.26458/jedep.v6i4.554>

WINDIANY, R. A., NAWA, D. R. O., & SUPRIYONO.

2023. *Akulturasasi Budaya Etnis Belanda dalam Makanan Nusantara Perkedel*. Jurnal Budaya Nusantara, 6(1), 228–232. <https://doi.org/10.36456/b.nusantara.vol6.no1.a6508>