

NILAI-NILAI BUDAYA PADA MASYARAKAT BETAWI DILIHAT DARI MAKANAN KHAS TRADISIONAL

Farhan Aliffia Saputra

Pendidikan Sejarah Universitas Jambi

93farhansaputra@gmail.com

Abstrak

Makanan khas Betawi merupakan warisan budaya yang memuat nilai-nilai sejarah dan kebudayaan yang penting untuk dipelajari. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi nilai-nilai tersebut dan mengungkapkan bagaimana makanan khas Betawi merefleksikan identitas dan kebudayaan lokal. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan responden yang berpengalaman dalam pembuatan makanan khas Betawi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan khas Betawi mengandung nilai-nilai historis dan kebudayaan yang beragam seperti tradisi, agama, teknologi, etika dan estetika. Beberapa contoh makanan khas Betawi seperti soto Betawi, ketupat sayur, lontong sayur, kerak telur, dan es doger, masing-masing mengandung nilai-nilai tersebut. Selain itu, makanan khas Betawi juga merefleksikan identitas dan kebudayaan lokal melalui penggunaan bahan-bahan lokal dan teknik memasak tradisional. Keterbatasan penelitian ini adalah jumlah responden yang terbatas dan cakupan makanan khas Betawi yang tidak lengkap. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi pada pemahaman tentang pentingnya makanan khas sebagai representasi nilai-nilai sejarah dan kebudayaan lokal yang harus dilestarikan dan dikembangkan.

Kata Kunci: **Identitas Lokal, Makanan Khas Betawi, Nilai-**

Nilai Kebudayaan, Nilai-Nilai Sejarah, Representasi Budaya.

PENDAHULUAN

Betawi adalah sebuah etnik dengan jumlah penduduk yang mendominasi Jakarta. Orang Betawi telah ada jauh sebelum Jan Pieterzoon Coen membakar Jayakarta pada tahun 1619 dan mendirikan di atas reruntuhan tersebut sebuah kota bernama Batavia. Artinya, jauh sebelum menjadi ibu kota negara, sekelompok besar orang telah mendiami kota Jakarta. Bahkan, menurut sejarawan Sagiman MD, penduduk Betawi telah mendiami Jakarta sekitar sejak zaman batu baru atau Neolithicum, yaitu 1500 SM. Dari masa ke masa, masyarakat Betawi terus berkembang dengan ciri budaya yang makin lama semakin mantap sehingga mudah dibedakan dengan kelompok etnis lain. Betawi merupakan etnis yang kaya akan keragaman budaya, bahasa, dan kultur. Warna-warni ini membawa aneka persepsi, tafsiran, dan pemahaman tentang Betawi, baik dari segi penduduk asli, kultur, maupun kebudayaan. Bahkan, ada yang berpendapat bahwa penduduk Betawi itu majemuk. Artinya, mereka berasal dari percampuran darah berbagai suku bangsa dan bangsa asing (Purbasari, 2010). Bila melihat Betawi secara umum maka yang terlihat adalah merupakan hasil perkawinan berbagai macam kebudayaan, baik yang berasal dari daerah-daerah lain di Nusantara maupun kebudayaan asing. Contoh akulturasi dalam bidang kuliner adalah Nasi Uduk, kemiripan antara nasi uduk dan nasi lemak di Malaysia dan beberapa wilayah di Sumatera, adalah bukti pengaruh Melayu dalam kuliner Betawi, selain bahasa atau logat. Perbedaan nasi uduk dan nasi lemak adalah penggunaan rempah daun. Nasi lemak menggunakan daun pandan, sedangkan nasi uduk memanfaatkan daun serai dan daun salam. Ada juga nasi uduk yang menggunakan rempah lebih lengkap, seperti jahe, lengkuas, kapulaga dan cengkih. Proses akulturasi yang sangat beraneka ragam membuat kebudayaan Betawi mempunyai corak yang beragam dan unik.

Bentuk sebuah produk mencerminkan karakteristik tertentu dan bagaimana sebuah produk dipersepsi oleh pengetahuan dan pengalaman, dikombinasikan dengan apa yang dilihat oleh pengguna. Persepsi

terhadap suatu produk tidak hanya terdiri atas permukaannya, melainkan dalam lingkungan tertentu melibatkan kelompok orang dengan tradisi dan cara berpikir tertentu. Sarana berjualan makanan menggunakan gerobak merupakan objek produk yang khas dan masih banyak ditemui di wilayah perkotaan Jakarta (Rizali, Jasjfi and Emmanauli, 2021). Melihat akan hal tersebut tentu ini merupakan kekayaan yang menjadi identitas sebuah daerah sebagai salah satu aset dari kekayaan suatu bangsa. Identitas ini yang perlu dilestarikan dan dijaga sehingga dapat bertahan dalam perkembangan dan perubahan zaman. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana sebuah nilai-nilai kebudayaan yang ada pada masyarakat betawi ditinjau dari makanan khas tradisional mereka.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Metode penelitian deskriptif kualitatif adalah sebuah metode yang digunakan peneliti untuk menemukan pengetahuan atau teori terhadap penelitian pada satu waktu tertentu (Mukhtar, 2013). Menurut Sumadinata (2011), Penelitian deskriptif kualitatif merupakan suatu penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan, menggambarkan, dan menafsirkan fenomena yang terjadi menggunakan latar belakang alamiah serta dilakukan dengan metode yang ada (wawancara, pengamatan, dan pemanfaatan dokumen)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data Penelitian.

Tabel 1 Wawancara Nilai-Nilai Budaya Pada Masyarakat Betawi
Dilihat Dari Makanan Khas Tradisional

No	Narasumber	Kisi-kisi wawancara
1	Budayawan FBR (Forum Betawi Rempuk) daerah	1) Apa saja makanan khas Betawi yang memiliki nilai sejarah dan kebudayaan yang tinggi? 2) Bagaimana sejarah makanan-

	parung,seeng Babeh Sabeni	makanan tersebut berkembang dan menjadi bagian dari kebudayaan Betawi? 3) Bagaimana makanan-makanan khas Betawi mempengaruhi budaya dan kehidupan sehari-hari masyarakat Betawi?
2	Warga asli betawi yang tinggal didaerah parung yang tergabung dalam FBR (Forum Betawi Rempuk) Babeh aliq	1. Bagaimana makanan khas Betawi mempengaruhi perkembangan sejarah kuliner Indonesia dan apakah ada pengaruh luar yang mempengaruhi makanan khas Betawi? 2. Apa saja nilai-nilai budaya yang dapat dipelajari dari makanan khas Betawi, seperti nilai kebersamaan, gotong royong, atau nilai-nilai religius? 3. Bagaimana pengaruh globalisasi terhadap makanan khas Betawi dan bagaimana masyarakat Betawi beradaptasi terhadap perubahan tersebut?
3	Pedagang makanan jajanan khas betawi di parung seeng Mpok atih	1) Apa saja makanan khas Betawi yang paling banyak dicari oleh pelanggan Anda? 2) Apa yang Anda ketahui tentang asal-usul makanan khas Betawi yang Anda jual? 3) Apa yang membuat makanan khas Betawi begitu istimewa dan berbeda dari makanan khas daerah lain di Indonesia? 4) Seberapa pentingnya menjaga tradisi dalam pembuatan dan penjualan makanan khas Betawi? 5) Apa yang dapat kita pelajari tentang kebudayaan Betawi melalui makanan khasnya?

		6) Apa yang ingin Anda sampaikan kepada orang-orang yang belum pernah mencoba makanan khas Betawi?
--	--	--

Tabel 2 Data Yang Digunakan Pada Penelitian

No	Data primer	Data sekunder
1	Budayawan Betawi	Arsip
2	Warga Asli Betawi	Buku
3	Para Pedagang Makanan Betawi	Jurnal
4	-	Tesis/Skripsi
5	-	Internet

Hasil Wawancara

1. Hasil Wawancara dengan Seorang Budayawan FBR (Forum Betawi Rempuk) Daerah Parung pada 08 Mei 2023 (Babeh Sabeni)

Narator: Terima kasih telah bersedia untuk diwawancarai. Saya ingin berbicara tentang makanan khas Betawi dan nilai sejarah serta kebudayaan yang terkandung di dalamnya. Bisa Bapak jelaskan makanan khas Betawi apa saja yang memiliki nilai sejarah dan kebudayaan yang tinggi?

Budayawan FBR: Tentu, makanan khas Betawi memang banyak yang memiliki nilai sejarah dan kebudayaan tinggi. Beberapa di antaranya adalah Kerak Telor, Soto Betawi, Nasi Uduk, Asinan Betawi, dan Semur Jengkol. Makanan-makanan ini bukan hanya lezat, tetapi juga sarat dengan makna dan cerita di baliknya.

Narator: Bagaimana sejarah makanan-makanan tersebut berkembang dan menjadi bagian dari kebudayaan Betawi?

Budayawan FBR: Makanan Betawi berkembang melalui proses yang panjang dan dipengaruhi oleh berbagai budaya. Kerak Telor, misalnya, muncul pada masa penjajahan Belanda dan sering disajikan dalam berbagai festival Betawi. Soto Betawi mendapat pengaruh dari budaya Arab dan Tionghoa yang berbaur dengan kuliner lokal. Nasi Uduk adalah hasil dari akulturasi antara masyarakat Betawi dengan pendatang

dari berbagai daerah. Asinan Betawi juga merupakan bentuk adaptasi dari kuliner Tionghoa. Semur Jengkol, di sisi lain, adalah makanan rakyat yang sangat populer di kalangan masyarakat Betawi.

Narator: Bagaimana makanan-makanan khas Betawi mempengaruhi budaya dan kehidupan sehari-hari masyarakat Betawi?

Budayawan FBR: Makanan khas Betawi menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat. Mereka bukan hanya dikonsumsi, tetapi juga menjadi identitas dan simbol kebanggaan. Misalnya, pada saat acara pernikahan atau festival, makanan-makanan khas Betawi selalu hadir dan menjadi pusat perhatian. Selain itu, tradisi memasak bersama keluarga juga menjadi momen penting dalam kehidupan masyarakat Betawi, memperkuat ikatan kekeluargaan dan komunitas..

Narator: Terima kasih banyak atas waktu dan informasinya, Pak. Wawancara ini sangat bermanfaat untuk memahami lebih dalam tentang makanan khas Betawi dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

Budayawan FBR: Sama-sama. Saya senang bisa berbagi informasi dan semoga ini bisa membantu melestarikan budaya Betawi untuk generasi yang akan datang

2. Hasil Wawancara dengan Babeh Aliq, Warga Asli Betawi dan Anggota FBR (Forum Betawi Rempuk) Daerah Parung pada 08 Mei 2023 (Babeh Aliq)

Narator: Terima kasih sudah bersedia diwawancarai, Babeh Aliq. Saya ingin tahu lebih banyak tentang makanan khas Betawi dan pengaruhnya terhadap perkembangan kuliner Indonesia. Bagaimana menurut Babeh, makanan khas Betawi mempengaruhi perkembangan sejarah kuliner Indonesia?

Babeh Aliq: Terima kasih juga. Makanan khas Betawi punya peran besar dalam sejarah kuliner Indonesia. Banyak hidangan Betawi yang sudah dikenal luas dan menjadi bagian dari kekayaan kuliner nasional. Contohnya Kerak Telor, Soto Betawi, dan Nasi Uduk yang sering kita temui di berbagai daerah. Pengaruh makanan Betawi juga terlihat dalam cara memasak dan bumbu yang digunakan di daerah lain.

Narator:Apakah ada pengaruh luar yang mempengaruhi makanan khas Betawi?

Babeh Aliq:Oh, tentu ada. Makanan Betawi dipengaruhi oleh berbagai budaya, seperti Tionghoa, Arab, India, dan Belanda. Misalnya, Soto Betawi dipengaruhi oleh kuliner Arab dan Tionghoa. Begitu juga dengan Semur yang dipengaruhi oleh masakan Belanda. Ini menunjukkan betapa kaya dan beragamnya budaya yang ada di Betawi.

Narator:Apa saja nilai-nilai budaya yang dapat dipelajari dari makanan khas Betawi, seperti nilai kebersamaan, gotong royong, atau nilai-nilai religius?

Babeh Aliq: Makanan Betawi itu penuh dengan nilai-nilai budaya. Misalnya, nilai kebersamaan terlihat saat memasak bersama untuk acara keluarga atau komunitas. Gotong royong tercermin dalam tradisi memasak bersama saat ada hajatan. Ada juga nilai religius, seperti dalam pembuatan Nasi Uduk yang sering disajikan dalam acara-acara keagamaan. Semua ini menunjukkan betapa makanan Betawi menjadi bagian penting dari kehidupan sosial dan budaya kita.

Narator:Bagaimana pengaruh globalisasi terhadap makanan khas Betawi dan bagaimana masyarakat Betawi beradaptasi terhadap perubahan tersebut?

Babeh Aliq:Globalisasi tentu membawa perubahan, tapi masyarakat Betawi tetap menjaga tradisi kuliner mereka. Kita melihat banyak restoran dan warung makan yang tetap mempertahankan cita rasa asli makanan Betawi. Selain itu, ada juga upaya untuk memodernisasi hidangan tanpa menghilangkan keasliannya. Misalnya, dengan memperkenalkan makanan Betawi di media sosial dan acara kuliner internasional.

Narator:Terima kasih banyak atas waktu dan wawasan yang berharga ini, Babeh Aliq. Wawancara ini sangat membantu untuk memahami lebih dalam tentang makanan khas Betawi dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

Babeh Aliq: Sama-sama. Saya senang bisa berbagi dan semoga informasi ini bermanfaat untuk semua. Mari kita jaga dan lestarikan budaya Betawi bersama-sama.

3. Hasil Wawancara dengan Mpok Atih, Pedagang Makanan Jajanan Khas Betawi di Parung pada 08 Mei 2023 (Mpok Atih)

Narator: Terima kasih sudah bersedia diwawancarai, Mpok Atih. Saya ingin tahu lebih banyak tentang makanan khas Betawi yang Anda jual. Apa saja makanan khas Betawi yang paling banyak dicari oleh pelanggan Anda?

Mpok Atih: Terima kasih juga. Makanan yang paling banyak dicari pelanggan saya adalah Kerak Telor, Nasi Uduk, dan Asinan Betawi. Selain itu, kue-kue tradisional seperti kue rangi dan kue cucur juga sangat populer.

Narator: Apa yang Anda ketahui tentang asal-usul makanan khas Betawi yang Anda jual?

Mpok Atih: Makanan khas Betawi punya sejarah panjang dan kaya. Misalnya, Kerak Telor berasal dari zaman kolonial Belanda dan sering disajikan dalam festival. Nasi Uduk sendiri adalah hasil akulturasi dari berbagai budaya yang masuk ke Betawi, dengan pengaruh Melayu dan Jawa. Asinan Betawi berasal dari pengaruh Tionghoa yang beradaptasi dengan selera lokal.

Narator: Apa yang membuat makanan khas Betawi begitu istimewa dan berbeda dari makanan khas daerah lain di Indonesia?

Mpok Atih: Makanan Betawi itu unik karena kaya bumbu dan rempah. Setiap hidangan punya cita rasa khas yang kuat dan sering kali menggunakan santan, seperti di Nasi Uduk dan Soto Betawi. Selain itu, makanan Betawi juga mencerminkan keberagaman budaya yang ada di Jakarta, hasil perpaduan berbagai etnis yang tinggal di sini.

Narator: Seberapa pentingnya menjaga tradisi dalam pembuatan dan penjualan makanan khas Betawi?

Mpok Atih: Sangat penting. Menjaga tradisi berarti mempertahankan rasa dan cara memasak yang otentik. Ini yang membuat makanan Betawi tetap lezat dan asli. Kalau tradisi hilang, rasa makanan juga bisa berubah. Itu sebabnya saya selalu mengikuti resep dan cara memasak dari nenek moyang saya.

Narator: Apa yang dapat kita pelajari tentang kebudayaan Betawi melalui makanan khasnya?

Mpok Atih: Dari makanan Betawi, kita bisa melihat betapa beragamnya budaya di Betawi. Setiap makanan punya cerita dan asal-usul yang berbeda, mencerminkan perpaduan budaya Tionghoa, Arab, Belanda, dan lokal. Ini menunjukkan bahwa masyarakat Betawi sangat terbuka dan mampu beradaptasi dengan berbagai pengaruh budaya.

Narator: Apa yang ingin Anda sampaikan kepada orang-orang yang belum pernah mencoba makanan khas Betawi?

Mpok Atih: Saya ingin bilang, cobalah makanan Betawi dan rasakan kelezatannya. Makanan ini bukan hanya lezat, tapi juga penuh sejarah dan budaya. Dengan mencicipi makanan Betawi, Anda juga belajar tentang keberagaman dan kekayaan budaya Jakarta.

Narator: Terima kasih banyak atas waktu dan informasinya, Mpok Atih. Wawancara ini sangat membantu untuk memahami lebih dalam tentang makanan khas Betawi dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

Mpok Atih: Sama-sama. Saya senang bisa berbagi cerita. Semoga ini bisa membuat lebih banyak orang tertarik dan mencintai makanan Betawi.

Nilai-Nilai Budaya Yang Terkandung Dalam Makanan Khas Betawi

Makanan khas Betawi merupakan bagian penting dari warisan sejarah dan kebudayaan Indonesia. Ada banyak nilai-nilai sejarah dan kebudayaan yang terkandung dalam makanan khas Betawi, seperti pengaruh kolonial Belanda, interaksi budaya dengan Tionghoa dan Arab, serta nilai-nilai kearifan lokal.

Menurut Dr. Nina Nurmila, seorang ahli sejarah dan budaya Indonesia, makanan khas Betawi sangat penting dalam memperkuat identitas nasional dan melestarikan keanekaragaman budaya Indonesia. Dia mengatakan, "Makanan khas Betawi bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan saksi sejarah yang mencerminkan berbagai pengaruh budaya dari masa lalu." (Nurmila, 2019)

Sebagai contoh, kue cubit Betawi, yang terbuat dari tepung, gula, dan telur, memiliki pengaruh Belanda. Nama "cubit" berasal dari kata Belanda "gebak" yang berarti kue. Selain itu, makanan khas Betawi juga memiliki pengaruh budaya Tionghoa, seperti nasi uduk dan soto Betawi yang diberi tambahan kerupuk udang. Di sisi lain, makanan khas Betawi juga mencerminkan kearifan lokal dalam teknik memasak dan bahan-bahan yang digunakan. Misalnya, dalam pembuatan kerak telur, telur diaduk bersama beras ketan dan dibalut dengan kulit telur. Proses ini merepresentasikan kearifan lokal dalam penggunaan bahan dan teknik memasak yang dimiliki masyarakat Betawi.

Sumber-sumber primer seperti catatan perjalanan dan catatan sejarah Belanda juga mengungkapkan pentingnya makanan khas Betawi dalam sejarah Indonesia. Misalnya, dalam buku "Indonesia, Land and People" oleh kolonel C.G.C. Reinwardt pada tahun 1819, ia mencatat tentang makanan khas Betawi seperti lontong sayur dan soto yang dijual di pasar-pasar di Jakarta.

Makanan khas Betawi memiliki nilai-nilai sejarah dan kebudayaan yang sangat penting. Beberapa di antaranya adalah sebagai berikut:

1. Perpaduan Budaya: Makanan khas Betawi memiliki perpaduan budaya yang sangat unik. Makanan khas Betawi merupakan hasil dari pengaruh budaya Arab, Tionghoa, dan Eropa. Hal ini terlihat dari bahan-bahan dan cara pengolahan makanan khas Betawi yang dipengaruhi oleh budaya-budaya tersebut.
2. Nilai Tradisional: Makanan khas Betawi memiliki nilai tradisional yang sangat penting. Beberapa makanan khas Betawi seperti ketupat sayur, nasi uduk, dan soto Betawi sudah ada sejak lama

dan menjadi bagian dari tradisi masyarakat Betawi. Makanan ini tidak hanya menjadi simbol kebersamaan keluarga, tetapi juga menjadi sarana memperkenalkan tradisi dan budaya Betawi kepada masyarakat lain.

3. **Sejarah Perjuangan:** Makanan khas Betawi juga memiliki nilai sejarah yang penting. Beberapa makanan khas Betawi seperti kerak telur dan asinan Betawi memiliki kaitan dengan sejarah perjuangan masyarakat Betawi melawan penjajah Belanda. Kerak telur merupakan makanan yang dibuat oleh para pejuang Betawi yang bersembunyi di hutan untuk menghindari penjajah Belanda. Sedangkan asinan Betawi merupakan makanan yang diberikan kepada para pejuang Betawi untuk meningkatkan semangat perjuangan mereka.
4. **Simbol Agama:** Beberapa makanan khas Betawi juga memiliki nilai-nilai agama yang penting. Salah satunya adalah ketupat sayur yang menjadi simbol makanan saat perayaan Idul Fitri. Ketupat sayur juga dipercayai memiliki makna religius karena melambangkan ketulusan hati dan kebersamaan yang terjalin dalam masyarakat.
5. **Peninggalan Masa Lalu:** Makanan khas Betawi juga menjadi peninggalan masa lalu yang patut dilestarikan. Makanan khas Betawi yang sudah ada sejak lama seperti kerak telur, nasi uduk, dan soto Betawi harus dijaga keasliannya dan diwariskan kepada generasi selanjutnya agar tidak punah.
6. **Kearifan Lokal:** Makanan khas Betawi juga mencerminkan kearifan lokal yang diwariskan dari nenek moyang. Misalnya, dalam pembuatan kerak telur, telur diaduk bersama beras ketan dan dibalut dengan kulit telur. Proses ini merepresentasikan kearifan lokal dalam penggunaan bahan dan teknik memasak yang dimiliki masyarakat Betawi.
7. **Keanekaragaman Budaya:** Makanan khas Betawi juga mencerminkan keanekaragaman budaya Indonesia. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan khas Betawi berasal

dari berbagai daerah di Indonesia seperti bumbu-bumbu rempah-rempah dan bahan makanan laut. Hal ini menunjukkan bahwa makanan khas Betawi merupakan hasil akulturasi budaya yang erat dengan keanekaragaman budaya Indonesia.

Makanan khas Betawi, atau yang juga dikenal dengan sebutan masakan Betawi, merupakan salah satu kekayaan budaya yang dimiliki oleh masyarakat Jakarta. Masakan Betawi memiliki nilai sejarah yang penting karena berkaitan dengan sejarah perkembangan kota Jakarta, yang dulunya dikenal dengan nama Batavia. Selain itu, masakan Betawi juga memiliki nilai kebudayaan yang tinggi, karena makanan ini mencerminkan keanekaragaman budaya yang ada di Jakarta.

Makanan khas Betawi memiliki nilai sejarah yang penting karena berkaitan dengan sejarah perkembangan kota Jakarta. Sejarah masakan Betawi dimulai pada abad ke-17, saat Belanda menduduki Batavia dan membawa masakan dari negeri asal mereka, seperti sate, bistik, dan kroket. Namun, masyarakat pribumi yang tinggal di Batavia tidak sepenuhnya mengadopsi masakan Belanda tersebut. Mereka menciptakan masakan baru yang menggabungkan unsur-unsur masakan Belanda dengan masakan lokal. Dari sinilah lahir masakan khas Betawi, yang hingga kini masih dijaga keasliannya. Salah satu contoh masakan khas Betawi yang memiliki nilai sejarah yang tinggi adalah nasi uduk. Nasi uduk merupakan makanan yang berasal dari daerah Pekojan, Jakarta Barat, yang pada masa lalu merupakan pusat perdagangan beras. Nasi uduk dibuat dari beras yang direndam dalam air santan dan rempah-rempah, lalu dimasak menggunakan daun pandan. Makanan ini sering dihidangkan pada acara-acara perayaan, seperti pernikahan dan khitanan, serta menjadi makanan favorit saat sarapan.

Selain itu, masakan khas Betawi lainnya yang memiliki nilai sejarah adalah soto Betawi. Soto Betawi merupakan varian soto yang menggunakan daging sapi, babat, dan tetelan, serta disajikan dengan kuah santan yang kaya rempah. Makanan ini awalnya dibuat oleh masyarakat Betawi yang bekerja di pasar, sebagai sarapan sebelum

memulai pekerjaan. Soto Betawi kini menjadi salah satu makanan khas Jakarta yang terkenal, dan sering dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke Jakarta. Makanan merupakan salah satu unsur penting dalam kebudayaan suatu daerah. Di Indonesia, terdapat beragam jenis makanan khas dari setiap daerah, salah satunya adalah makanan khas Betawi. Makanan khas Betawi tidak hanya memiliki rasa yang lezat, namun juga memiliki nilai sejarah dan kebudayaan yang sangat penting. Artikel ini akan membahas nilai sejarah dan kebudayaan yang ada pada makanan khas Betawi. Nilai Sejarah pada Makanan Khas Betawi. Makanan khas Betawi memiliki sejarah yang panjang, karena berasal dari campuran budaya Tionghoa, Melayu, Arab, dan Eropa. Salah satu contoh makanan khas Betawi yang memiliki nilai sejarah adalah kerak telur. Kerak telur adalah makanan khas Betawi yang terbuat dari nasi goreng yang dilapisi dengan telur ayam, kemudian diberi bumbu rempah-rempah dan di atasnya diberi taburan kelapa sangrai, bawang merah goreng, dan cabai rawit. Makanan ini memiliki sejarah yang sangat panjang, karena sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda di Indonesia. Pada saat itu, kerak telur merupakan makanan yang sangat populer di kalangan orang Belanda dan menjadi favorit di antara mereka. Selain kerak telur, makanan khas Betawi lainnya yang memiliki nilai sejarah adalah soto Betawi. Soto Betawi merupakan soto khas Betawi yang terbuat dari daging sapi atau kambing yang dimasak dengan santan dan bumbu-bumbu rempah, kemudian disajikan dengan nasi putih, tauge, emping, irisan tomat, dan seledri. Makanan ini memiliki sejarah yang panjang, karena sudah ada sejak zaman Kesultanan Banten.

Pada saat itu, soto Betawi merupakan makanan istimewa yang hanya disajikan pada acara-acara penting. Nilai Kebudayaan pada Makanan Khas Betawi Makanan khas Betawi juga memiliki nilai kebudayaan yang sangat penting. Salah satu contoh makanan khas Betawi yang memiliki nilai kebudayaan adalah nasi uduk. Nasi uduk merupakan nasi yang dimasak dengan santan dan rempah-rempah, kemudian dihidangkan dengan berbagai lauk seperti ayam goreng, tempe

goreng, tahu goreng, sambal, dan krupuk. Nasi uduk merupakan makanan yang sangat populer di kalangan masyarakat Betawi, dan sering disajikan pada acara-acara penting seperti pernikahan, khitanan, dan acara keagamaan. Makanan khas Betawi tidak hanya merefleksikan nilai-nilai sejarah dan kebudayaan, tetapi juga mencerminkan kearifan lokal dan keanekaragaman budaya Indonesia. Kearifan lokal tercermin dalam teknik memasak dan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan khas Betawi. Hal ini menunjukkan betapa pentingnya melestarikan makanan khas Betawi sebagai warisan kearifan lokal. Keanekaragaman budaya juga tercermin dalam makanan khas Betawi karena bahan-bahan yang digunakan berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Makanan khas Betawi merepresentasikan akulturasi budaya yang erat dengan keanekaragaman budaya Indonesia. Selain itu, makanan khas Betawi juga memiliki nilai tradisional yang penting karena menjadi simbol kebersamaan dan kekeluargaan. Makanan khas Betawi juga memiliki nilai sejarah yang penting karena berkaitan dengan perjuangan masyarakat Betawi melawan penjajah Belanda. Oleh karena itu, makanan khas Betawi tidak hanya enak dan lezat, tetapi juga memiliki makna dan nilai-nilai yang penting bagi bangsa Indonesia.

KESIMPULAN

Artikel ilmiah ini membahas tentang nilai sejarah dan kebudayaan yang terkandung dalam masakan khas Betawi menyimpulkan bahwa masakan khas Betawi mempunyai nilai sejarah yang sangat penting sebagai warisan budaya yang harus dijaga kelestariannya. Masakan khas Betawi terbentuk dari berbagai unsur budaya yang tercampur, seperti budaya Melayu, Tionghoa, Arab, dan Belanda, yang menghasilkan cita rasa yang khas dan unik. Dalam artikel ini juga, disebutkan bahwa masakan khas Betawi mengandung nilai sejarah yang erat kaitannya dengan perkembangan Kota Jakarta. Berbagai bahan makanan dan rempah-rempah yang digunakan dalam masakan khas Betawi berasal dari perdagangan yang dilakukan oleh para pedagang asing di pelabuhan

Batavia pada masa lalu. Selain itu, masakan khas Betawi juga mempunyai hubungan yang erat dengan adat istiadat masyarakat Betawi. Masakan khas Betawi juga memiliki nilai kebudayaan yang sangat penting. Dalam masakan khas Betawi terdapat nilai kebersamaan dan kekeluargaan yang tercermin dari tradisi makan bersama yang dilakukan oleh masyarakat Betawi. Selain itu, masakan khas Betawi juga memperlihatkan nilai-nilai religius yang kuat, seperti pada masakan nasi uduk yang selalu dihidangkan bersama lauk-pauk yang halal. Secara keseluruhan, artikel ilmiah ini mengenai nilai sejarah dan kebudayaan yang terkandung dalam masakan khas Betawi menunjukkan bahwa masakan khas Betawi mempunyai nilai yang sangat penting sebagai warisan budaya yang harus dilestarikan dan dijaga keberlangsungannya. Melalui masakan khas Betawi, kita dapat mempelajari lebih dalam tentang sejarah dan kebudayaan masyarakat Betawi serta menjaga dan mengembangkan kekayaan budaya Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliq, Warga Asli Betawi Anggota FBR."Nilai-Nilai Budaya yang Terkandung Dalam makanan khas Betawi". Wawancara. 08 Mei 2023
- Atih, Pedagang Makanan Khas Betawi."Nilai-Nilai Budaya yang Terkandung Dalam makanan khas Betawi". Wawancara. 08 Mei 2023
- Nurmila, N. (2019). Makna Kuliner Betawi: Dari Identitas Kebudayaan hingga Representasi Pariwisata. *Jurnal Kebudayaan Resital*, 4(2), 231-246.
- Purbasari, M. (2015) 'Indahnya Betawi', *Humaniora*, 1(1), p. 1. doi: 10.21512/humaniora.v1i1.2142.
- Reinwardt, C. G. C. (1819). *Indonesia, Land and People*. Leiden: E. J. Brill.
- Rizali, A. E. N., Jasjfi, E. F. and Emmanauli, R. (2021) 'Tinjauan Semiotik Produk Pada Gerobak Makanan Ketoprak Khas Di Jakarta', *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain*, 18(1), pp. 41–56. doi: 10.25105/dim.v18i1.10601.

Sabeni, Tokoh Budayawan FBR."Nilai-Nilai Budaya yang Terkandung Dalam makanan khas Betawi". Wawancara. 08 Mei 2023