



Nilai Filosofis Makanan Tradisional Etnik Betawi untuk Pendidikan Karakter

Adinda Hanna Humaira,^{1*} Suswandari,¹ Rudy Gunawan¹

¹Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Pof. DR. HAMKA, Indonesia
Email: ardanahanna29@gmail.com, suswandari@uhamka.ac.id, rudyansich@gmail.com

*Korespondensi

Article History: Received: 07-09-2025, Revised: 02-02-2026, Accepted: 31-02-2026, Published: 31-03-2026

Abstrak

Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya yang mencerminkan identitas suatu etnik termasuk etnik Betawi. Ditengah arus globalisasi dan modernisasi warisan kuliner tradisional semakin terpinggirkan, padahal di dalamnya tersimpan filosofi hidup, nilai sosial, dan ajaran moral yang berpotensi untuk ditransformasikan ke dalam pendidikan karakter. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional etnik Betawi yang ada di daerah Kemang sebagai tempat penelitian mencakup makanan ringan, makanan berat, dan minuman, serta menganalisis nilai-nilai filosofis yang dapat mendukung pembentukan karakter. Penelitian ini menggunakan pendekatan Kualitatif dengan metode Etnografi oleh Spradley, teknik analisis data yang digunakan ialah "12 Alur Penelitian Maju Bertahap". Teknik ini mampu menggali makna mendalam dari simbol, nilai, dan praktik budaya yang tertanam dalam makanan tradisional etnik Betawi secara berurutan dan terencana. Dengan mengikuti tahapan seperti menetapkan informan hingga menulis etnografi, penulis tidak hanya memahami bentuk fisik makanan. Tetapi, juga nilai filosofis dan makna budaya yang melekat di dalamnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai-nilai filosofis yang ada pada makanan maupun minuman tradisional etnik Betawi, berpotensi besar untuk dimasukkan dalam pendidikan karakter. Khususnya dalam pembelajaran kontekstual berbasis budaya lokal, makanan maupun minuman tradisional dapat dijadikan sebagai media untuk menanamkan nilai karakter. Seperti gotong royong, tanggung jawab, kesederhanaan, dan cinta budaya.

Kata Kunci:

nilai filosofis; proses penyajian; waktu penyajian

Abstract

Traditional food not only serves to fulfill biological needs, but also contains cultural values that reflect the identity of an ethnic group, including the Betawi ethnic group. Amidst the currents of globalization and modernization, traditional culinary heritage is increasingly marginalized, even though it contains a philosophy of life, social values, and moral teachings that have the potential to be transformed into character education. This study aims to identify the types of traditional Betawi ethnic food in the Kemang area as the research location, including snacks, heavy meals, and drinks, and analyze philosophical values that can support character formation. This study uses a Qualitative approach with the Ethnography method by Spradley, the data analysis technique used is "12 Step-by-Step Forward Research Flow". This technique is able to explore the deep meaning of symbols, values, and cultural practices embedded in traditional Betawi ethnic food in a sequential and planned manner. By following stages such as determining informants to writing ethnography, the author not only understands the physical form of food. But, also the philosophical values and cultural

meanings inherent in it. The research results show that the philosophical values inherent in traditional Betawi food and beverages have significant potential for inclusion in character education. Particularly in contextual learning based on local culture, traditional food and beverages can serve as a medium for instilling character values, such as mutual cooperation, responsibility, simplicity, and a love of culture.

Keywords:

philosophical values; presentation process; presentation time



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

Pendahuluan

Manusia memiliki sejumlah kebutuhan dasar. Makanan dan minuman adalah salah satu kebutuhan manusia yang paling mendasar. Sebagaimana dalam teori Maslow, kebutuhan fisiologis dibagi menjadi yang paling mendasar dan memiliki tingkat prioritas tertinggi. Yaitu memenuhi kebutuhan tubuh meliputi kebutuhan cairan (minuman), makanan, dan nutrisi, kebutuhan eliminasi, istirahat dan tidur, aktivitas, dan keseimbangan suhu tubuh, serta kebutuhan akan seksualitas. Kebutuhan kedua adalah kebutuhan akan perlindungan dan keamanan, Kebutuhan pada urutan ketiga yaitu kebutuhan akan rasa cinta dan kasih. kebutuhan mendasar pada Tingkat keempat dan kelima, kebutuhan akan penghargaan dan kebutuhan akan aktualisasi diri (Sada, 2017).

Menurut Abraham Maslow, kebutuhan manusia tersusun dari yang paling dasar hingga tertinggi (Sutikno, 2020). Kebutuhan paling dasar adalah kebutuhan fisiologis seperti makanan, minuman, istirahat, dan tempat tinggal. Tingkat kedua adalah kebutuhan keamanan yang mencakup perlindungan fisik, stabilitas hidup, dan keamanan finansial. Tingkat ketiga adalah kebutuhan kasih sayang dan interaksi sosial. Setelah kebutuhan tersebut terpenuhi, manusia mencari pengakuan dan penghargaan sebagai kebutuhan tingkat keempat. Tingkat tertinggi adalah aktualisasi diri, yaitu kemampuan individu untuk mengembangkan potensi dan berkontribusi positif bagi masyarakat.

Terdapat dua aspek kehidupan yang saling berhubungan: kesehatan dan kerohanian. Kesehatan yang baik menjadi fondasi kuat untuk meraih kesuksesan, tidak hanya dalam bidang akademik. Selain efeknya pada kesehatan fisik, makanan bergizi juga berpengaruh pada kesehatan mental (Kasingku, 2023). Makanan bergizi tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan jasmani, tetapi juga memperkuat kesiapan rohani dalam menghadapi tantangan hidup. Pola makan yang teratur membantu menjaga kesehatan tubuh serta memelihara jiwa dan akal manusia. Selain sebagai kebutuhan dasar, makanan juga merupakan bagian dari budaya yang dapat menjadi identitas suatu daerah. Pendapat ini ditegaskan oleh Sofyan (2020) bahwa Indonesia memiliki beragam kuliner kaya rempah karena lokasi geografisnya yang strategis dan sumber daya alam yang melimpah. Sebagian besar makanan tradisional masih dibuat menggunakan resep turun-temurun sehingga cita rasanya tetap terjaga. Keanekaragaman rempah-rempah juga menyebabkan setiap daerah memiliki rasa masakan yang berbeda-beda. Saputra (2024) juga menyoroti keanekaragaman masakan yang dimiliki Indonesia, yang menjadi daya tarik tersendiri. Masakan Indonesia beragam dan ditemukan di seluruh Nusantara. Bahkan masakan Indonesia mendapatkan pengakuan internasional karena rasanya yang unik dan

beragam. Hidangan khas dari daerah tertentu dikenal sebagai makanan khas daerah. Makanan adalah komponen dari pola siklus hidup. Krisnawati (2022) menemukan bahwa budaya dan masakan tradisional saling berkaitan, dan segala sesuatu tentang cara penyajiannya terasa alami. Setiap hidangan tradisional Indonesia memiliki latar belakang dan filosofi yang menjelaskan bahan dan metode persiapan yang digunakan. Masakan khas Indonesia tidak hanya disukai masyarakat lokal, tetapi juga wisatawan mancanegara karena cita rasanya yang khas dan unik sehingga mendapat pengakuan internasional. Indonesia memiliki sekitar 1.340 etnis yang tersebar di 34 provinsi dengan beragam budaya seperti adat istiadat, tradisi, dan sistem teknologi (Portal Indonesia.go.id). Keragaman tersebut melahirkan berbagai masakan tradisional sebagai salah satu hasil budaya yang menarik. Setiap etnik memiliki variasi makanan, cara pengolahan, dan penyajian yang unik. Masakan tradisional dapat dipahami dari berbagai perspektif seperti filosofi, sejarah, dan budaya kuliner, yang juga menjadi identitas daerah, salah satunya di DKI Jakarta.

Setiap daerah di Indonesia mempunyai makanan khas tradisional yang memiliki cerita dan sejarah, makanan tersebut dapat berupa kue-kue maupun makanan berat. Salah satunya ialah di Daerah Khusus Ibukota Jakarta (DKI Jakarta) (Elsty & Nahdiah, 2020). Wilayah DKI Jakarta memiliki satu etnis yang menjadi identitas dalam budaya, yaitu etnis Betawi. Etnik Betawi berasal dari perkawinan campuran dengan suku lain yang sudah ada di Batavia (sekarang Jakarta) seperti Ambon, Bali, Banda, Bugis, Bima, Buton, Flores, Jawa, Melayu, Sunda, dan Sumbawa. Dalam dokumen sejarah di Jakarta, asal usul terbentuknya etnik Betawi ialah melalui perkawinan antar etnis yang datang ke Batavia untuk kepentingan Belanda (Suswandari, 2017b).

Dari segi makanan, cita rasa masakan Betawi banyak dipengaruhi oleh berbagai suku dan ras yang mendiami kota Batavia pada saat itu. Kesimpulan ini dipertegas berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Krisnadi (2018) bahwa perbedaan tempat tinggal dan hadirnya para pendatang juga mempengaruhi beragam jenis kuliner tradisional Betawi. Terbentuknya etnik Betawi melalui proses akulturasi seperti Jawa, Minang, Bugis, Sunda, dan Jawa. Serta akulturasi dengan kelompok ras seperti Cina, India, Portugis, dan Arab (Natalina et al., 2023). Kehadiran para pendatang dari berbagai suku dan ras ke wilayah Batavia (Jakarta saat ini). Memberikan pengaruh pada banyaknya hasil makanan khas Betawi dengan cita rasa berbeda dan dengan bahan-bahan yang beragam.

Makanan tradisional yang dimiliki oleh etnis Betawi memiliki banyak ragam baik dari bentuk, warna, rasa, dan ukuran. Menurut pendapat Hendrassukma et al., (2020), makanan khas Betawi memiliki banyak variasi dan berbentuk jajanan pasar. Jajanan pasar adalah makanan yang dikonsumsi di sela-sela waktu makan dengan teh, kopi, atau sirup. Jajanan pasar juga tidak dikonsumsi sebagai hidangan utama. Istilah jajanan pasar didapat karena makanan tersebut banyak terjual di pasar tradisional dan memiliki banyak ragam warna dan rasa, seperti kue mangkuk, kue cucur, dan kerak telur. Selain itu, masyarakat akrab dengan hidangan manis seperti dodol Betawi dan roti buaya.

Cita rasa masakan Betawi yang memiliki karakter unik dalam pengolahannya dipengaruhi oleh kekayaan alam yang melimpah dan gaya hidup yang mengandalkan pengolahan sumber daya alam. Alhasil, masakan Betawi memiliki banyak potensi untuk dikembangkan dan juga menarik wisatawan yang ingin mencobanya (Nurseha et al., 2024). Pendapat lain menyebutkan ciri khas dari kuliner

etnik Betawi adalah nasi uduk, Soto Betawi, Soto Tangkar, Sayur besan, Sayur bebanci, Gabus pucung, Bir pletok, Roti Buaya, Kerak telur, Asinan Betawi, dan Selendang mayang (Suswandari, 2017). Makanan tidak hanya menjadi kebutuhan biologis, tetapi juga mencerminkan nilai budaya, kebersamaan, filosofi hidup, dan identitas masyarakat (Parmono, 1993). Namun, modernisasi membuat nilai tersebut mulai tergerus, terutama di perkotaan seperti Jakarta. Penelitian ini bertujuan meningkatkan pemahaman masyarakat Betawi, khususnya di Kemang, Jakarta Selatan, terhadap makna budaya makanan dan minuman tradisional yang mulai kurang dikenal oleh generasi muda.

Dalam kajian identitas budaya kuliner dangke makanan khas Massenrempulu, Darwis (2022) menunjukkan bahwa kekayaan kuliner Indonesia dipengaruhi oleh kondisi geografis dan ketersediaan rempah-rempah. Makanan tradisional diwariskan secara turun-temurun sehingga mempertahankan cita rasa asli. Namun belum berfokus pada makanan Betawi secara spesifik. Krisnawati (2022) menambahkan bahwa budaya dan makanan tradisional saling berkaitan, terutama dalam cara penyajian dan filosofi di balik setiap hidangan. Sebagai contoh, studi oleh (Utami, 2018) mengidentifikasi bahwa masyarakat menggunakan makanan sebagai alat untuk berekspresi. Dalam komunitas atau di seluruh masyarakat, makanan adalah kekuatan pendorong di balik perilaku individu.

Selain itu, penelitian terbaru dalam bidang pendidikan dengan kajian kebutuhan dasar manusia mengaitkan makanan tidak hanya sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai bagian dari pemenuhan kebutuhan sosial, penghargaan, dan aktualisasi diri dalam konteks budaya Betawi (Sada, 2017). Pada dasarnya, makanan merupakan kebutuhan biologis pertama pada manusia. Karena itu, melalui studi Sada (2017) dijelaskan bahwa makanan bukan hanya sekadar pemenuhan kebutuhan biologis. Namun, aktualisasi diri dalam konteks budaya Betawi. Budaya dan masakan tradisional saling berkaitan, dan segala sesuatu tentang cara penyajiannya terasa alami. Setiap hidangan tradisional Indonesia memiliki latar belakang dan filosofi yang menjelaskan bahan dan metode persiapan yang digunakan. Seperti yang ditegaskan oleh Sofyan (2020), masakan Indonesia sangat beragam dan tersebar di seluruh Nusantara. Keunikan dan keragaman rasanya telah mendapat pengakuan internasional, sementara hidangan dari daerah tertentu dikenal sebagai makanan khas daerah.

Makanan dipandang sebagai bagian dari identitas komunitas, sehingga makanan Betawi bukan sekadar konsumsi, tetapi juga representasi jati diri etnik Betawi. Etnis Betawi telah lama mendiami wilayah DKI Jakarta sejak zaman Neolitikum sekitar 1500 SM dan merupakan hasil percampuran berbagai suku bangsa, yang memengaruhi keragaman budaya, bahasa, dan tradisi yang dimilikinya (Erwantoro, 2014). Sejalan dengan pendapat di atas Natalina et al., (2023) Etnik Betawi terbentuk melalui proses akulturasi seperti Jawa, Minang, Bugis, Sunda, dan Jawa. Serta akulturasi dengan kelompok ras seperti Cina, India, Portugis, dan Arab. Misalnya studi oleh (Untari, 2018) Menyoroti, terdapat enam kuliner Betawi yang mengadaptasi budaya Timur Tengah, yaitu nasi kebuli, kue kamir, gulai kambing, nasi bukhari, alie bagente, dan kue abug. Selain itu, ada empat kuliner yang dipengaruhi budaya Cina, yaitu laksa, hungkue, mi juhi, dan sayur godok. Laksa dan mi juhi berbahan dasar mi yang berasal dari Cina sejak sekitar 2000 tahun lalu pada masa Dinasti Han, dan kemudian memengaruhi perkembangan kuliner tradisional Betawi seiring masuknya budaya Cina ke Jakarta.

Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi dan mendeskripsikan nilai-nilai budaya dalam makanan tradisional etnik Betawi dengan menggali makna filosofis, sosial, dan historis melalui penyajian, bahan, serta teknik pengolahannya. Penelitian menjadi penting karena melihat pengaruh perkembangan zaman terhadap keberadaan dan nilai makanan tradisional. Hasilnya diharapkan menjadi dasar upaya pelestarian kuliner Betawi melalui pendidikan, komunitas, dan kebijakan budaya.

Metode

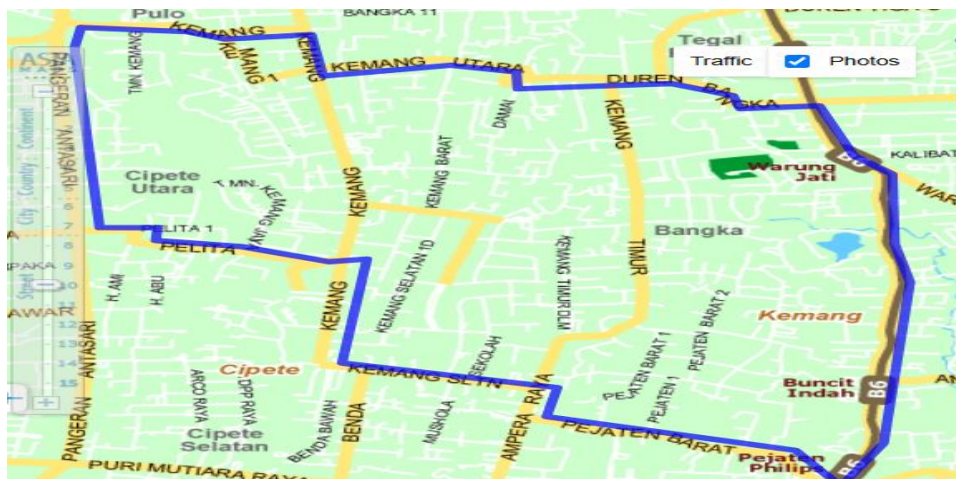
Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi Spradley untuk memahami budaya, perilaku, dan makna sosial melalui observasi dan partisipasi langsung. Metode ini dipilih untuk menggali nilai filosofis makanan tradisional Betawi melalui observasi, wawancara, dan analisis budaya. Penelitian melibatkan dua subjek, yaitu pelaku kuliner Betawi di Kemang (informan Mpok Ed dan Mpok Em) dan masyarakat Betawi Kemang Jakarta Selatan (informan Ibu Tn, Ibu Na, dan Ibu Ev). Pelaku kuliner memproduksi dan menyajikan makanan tradisional, sedangkan masyarakat Betawi memiliki ikatan budaya dengan komunitas setempat. Kedua subjek membantu memahami praktik, nilai, dan makna budaya dalam kuliner Betawi.

Prosedur penelitian meliputi penetapan informan, wawancara, pencatatan etnografi, analisis berbagai jenis pertanyaan, hingga penulisan etnografi. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam semi-terstruktur dengan Mpok Ed, Mpok Em, Ibu Tn, Ibu Na, dan Ibu Ev tentang makanan, bahan, dan proses pembuatannya. Peneliti juga melakukan observasi partisipasi dengan mengamati langsung pembuatan dan penyajian kuliner Betawi serta mendokumentasikannya dengan foto. Analisis data menggunakan “12 alur penelitian maju bertahap” Spradley (1997) untuk menggali simbol, nilai, dan praktik budaya. Pendekatan ini memungkinkan penelitian memahami tidak hanya bentuk fisik makanan, tetapi juga nilai filosofis dan makna budayanya.

Hasil dan Pembahasan

Kondisi Masyarakat Betawi di Wilayah Kemang

Berdasarkan pengamatan penulis, wilayah Kemang di Jakarta Selatan terletak di antara Kelurahan Bangka dan Kemang Timur dalam Kecamatan Mampang Prapatan. Kawasan utamanya berada di Jalan Kemang Raya, Jalan Prapanca Raya, dan Jalan Bangka Raya. Kemang terbagi menjadi empat zona utama yang menunjukkan perbedaan lapisan sosial dan budaya. Kemang Timur dan Utara merupakan wilayah budaya Betawi yang masih aktif, sedangkan Kemang Selatan dan Pusat lebih banyak terpengaruh oleh arus urbanisasi dan gaya hidup kosmopolitan. Secara geografis, Kemang dikelilingi oleh daerah padat penduduk serta kawasan elite dan komersial, menjadikannya sebagai wilayah campuran antara pemukiman warga lokal dan komunitas ekspatriat. Peta wilayah Kemang dapat dicermati pada gambar dibawah ini.



Gambar 1. Peta Wilayah Kemang, Jakarta Selatan
Sumber: *Streetdirectory.com*

Menurut masyarakat Betawi yang masih menetap dan tinggal di daerah Kemang, “Dulu sebelum adanya rumah serta restoran, di sini merupakan sawah. Karena adanya pergeseran inilah wilayah Kemang beralih fungsi sebagai pusat wilayah komersial (Wawancara dengan Fs, tanggal 6 Mei 2025). Kemang merupakan contoh nyata dari kawasan urban yang mengalami transformasi sosial dan budaya secara signifikan. Kawasan ini dulunya adalah permukiman warga lokal dengan nuansa kampung yang kuat. Namun kini, Kemang telah berkembang menjadi tempat tinggal berbagai kalangan, termasuk ekspatriat. Ekspatriat merupakan Warga Negara Asing yang bekerja, maupun menetap pada jangka waktu tertentu. Meski mengalami modernisasi dan urbanisasi yang pesat, jejak budaya Betawi di Kemang masih terlihat melalui arsitektur tradisional, rumah Betawi, dan kehidupan sosial warga asli. Masyarakat Betawi setempat terus berupaya mempertahankan identitas dan nilai budaya mereka melalui komunitas serta kegiatan budaya yang diwariskan turun-temurun, sehingga Kemang menjadi cerminan dinamika Jakarta yang modern namun tetap kaya sejarah dan budaya.

Makanan Tradisional Etnik Betawi

1. Makanan Camilan Khas Betawi

a. Dodol Betawi

Proses pembuatan dodol bisa memakan waktu 7–8 jam; diperlukan kesabaran, sehingga tingkat kepadatan yang dimiliki oleh dodol sempurna. Ini mencerminkan bahwa dalam hidup, segala sesuatu yang berharga butuh kesabaran. Dalam wawancara mendalam yang kami lakukan, Ibu Tn selaku informan pada penelitian ini menjelaskan bahwa: “Buat Dodol itu lama dan harus rame-rame, engga bisa sendiri” (Wawancara dengan Tn, 3 April 2025). Penjelasan tersebut menjelaskan bahwa tidak mudah bagi orang Betawi untuk memasak dodol, maka dari itu biasanya dodol disajikan hanya pada saat momen Lebaran. Dodol dibuat dari tepung beras, santan, dan gula merah yang diaduk selama 7–8 jam hingga kental dan berwarna cokelat kehitaman. Proses pembuatannya melibatkan banyak orang, mulai dari menyiapkan bahan hingga membungkus, sehingga mengajarkan kerja sama dan tolong-menolong. Proses yang lama juga melatih ketelitian, kesabaran, dan

ketekunan, serta mencerminkan filosofi hidup masyarakat Betawi bahwa keberhasilan membutuhkan proses dan tidak instan.

b. Ongol-ongol

Dalam wawancara mendalam, peneliti bersama dengan Ibu Tn menjelaskan: “Proses pembuatan Ongol-ongol ini juga memerlukan kesabaran dan ketelatenan” (Wawancara dengan Tn., 3 April 2025). Berdasarkan penjelasan dari Ibu Tn selaku informan, proses membuat ongol-ongol selain membutuhkan kemampuan, diperlukan juga kesabaran dan ketelatenan dalam membuatnya. Ongol-ongol dibuat dengan merebus gula merah hingga larut, lalu dicampur dengan adonan tepung sagu dan dimasak hingga mengental, kemudian dituangkan ke wadah dan ditaburi kelapa parut. Bahan yang sederhana mencerminkan nilai kesederhanaan dalam kehidupan masyarakat Betawi. Teksturnya yang kenyal dan manis menggambarkan sikap lentur serta kemampuan beradaptasi dalam kehidupan. Sifat lengket pada kue ini melambangkan kelekatan dan kebersamaan dalam hubungan sosial. Karena makna tersebut, ongol-ongol sering disajikan dalam acara adat Betawi seperti pernikahan dan syukuran sebagai bentuk penghormatan terhadap tradisi (Agustin & Nurjanah, 2023).

c. Geplak

Geplak Betawi biasanya berbentuk pipih, berwarna putih atau coklat, dan berbahan dasar parutan kelapa yang dicampur dengan gula merah atau gula pasir. Teksturnya agak keras di luar, tapi tetap legit dan manis di dalam. Dua bahan utama seperti kelapa dan gula, merupakan bahan-bahan yang tidak sulit untuk ditemukan. Hal ini mencerminkan cara pandang hidup masyarakat Betawi yang gampang dan tidak mau ambil pusing. Rasa manis pada kue geplak menjadi simbol keharmonisan dan kerukunan dalam hubungan berkeluarga. Teksturnya yang sedikit keras namun lembut dan manis di dalamnya menggambarkan karakter orang Betawi yang tegas namun peduli. Geplak dibuat dengan merebus gula merah, mencampurnya dengan adonan tepung beras, lalu ditambahkan kelapa sangrai hingga kecokelatan dan sedikit tepung beras sebagai warna putih pada geplak. Warna geplak yang cerah seperti putih, merah muda, dan hijau melambangkan kegembiraan, keberkahan, dan harapan hidup yang baik, sehingga kue ini menjadi simbol doa agar pemilik hajat atau keluarga mendapat rezeki dan kebahagiaan.

d. Kue Cucur

Berdasarkan informasi yang disampaikan oleh Informan, “proses pembuatannya yang membutuhkan ketelatenan dengan memperhatikan suhu minyak agar adonan pada bagian tengah kue ini menjadi mekar sempurna” (Wawancara dengan Na, 3 April 2025). Berdasarkan penjelasan informan di atas, kue cucur membutuhkan adonan yang mekar pada bagian tengah. Dibutuhkan kefokuskan dan ketelatenan dalam melihat suhu minyak yang pas digunakan dalam membuat kue ini. Kue Cucur dibuat dari tepung beras, tepung terigu, gula merah, gula pasir, garam, air, dan daun pandan. Gula merah, gula pasir, garam, dan daun pandan direbus lalu disaring, kemudian dicampur dengan tepung beras dan tepung terigu hingga menjadi adonan. Adonan didiamkan sekitar 5 jam sebelum digoreng. Proses pembuatan kue cucur membutuhkan ketelatenan agar berhasil, sehingga mencerminkan nilai kesabaran untuk memperoleh hasil yang baik. Mekarnya bagian

tengah kue melambangkan keterbukaan hati dalam memberi, rasa manisnya melambangkan harapan akan kehidupan yang penuh berkah dan kebahagiaan, sedangkan pinggir kue yang lebar menjadi simbol doa agar memperoleh rezeki yang luas.

e. Wajik

Proses pembuatan wajik hampir sama dengan proses pembuatan dodol, yaitu membutuhkan waktu yang lama untuk mengaduk adonannya. Proses memasak wajik memerlukan waktu lama. Hal ini diperlukan untuk hasil yang sempurna. Makanan ini biasa digunakan oleh masyarakat Betawi, sebagai makanan hantaran pernikahan dan syukuran. Wajik ini sering disajikan dalam upacara adat, syukuran, atau acara keluarga. “Selain memiliki cita rasa manis yang khas dari perpaduan ketan dan gula merah, wajik juga menyimpan makna filosofis yang mendalam dalam proses pembuatannya” (Wawancara dengan Na, 3 April 2025). Wajik adalah kue dari beras ketan yang dimasak dengan santan, gula merah, dan kelapa hingga bertekstur lengket dengan rasa manis gurih. Proses pembuatannya dimulai dengan mengukus ketan, lalu dimasak sambil diaduk selama sekitar 7–8 jam. Ketan melambangkan eratnya hubungan dalam keluarga dan masyarakat, sedangkan proses memasak yang lama mencerminkan kesabaran, ketekunan, dan kerja keras.

f. Kue Cincin

Tidak seperti Wajik, kue Cincin bukanlah termasuk ke dalam kategori makanan khusus yang disajikan pada saat momen-momen penting. Namun, kue cincin ini juga memiliki makna tersendiri dalam kehidupan masyarakat Betawi. Kue khas Betawi satu ini memiliki bentuk unik menyerupai cincin yang melambangkan keutuhan, kesatuan, dan keharmonisan dalam keluarga. Kue Cincin ini merupakan makanan yang cocok disajikan sebagai makanan pendamping. “Biasanya kue Cincin ini disajikan pada saat orang Betawi sedang santai di rumah sambil ditemani segelas kopi maupun teh” (Wawancara dengan Na, 3 April 2025). Kue Cincin adalah camilan dari tepung ketan dan gula merah yang dibentuk bulat berlubang lalu digoreng hingga berwarna coklat keemasan, bertekstur kenyal dengan rasa manis gurih. Adonannya didiamkan selama dua hari sebelum digoreng agar mekar dan tidak keras. Perpaduan manis gula merah dan gurih kelapa melambangkan keseimbangan hidup, sementara kue ini juga menjadi simbol kebahagiaan dalam kebersamaan saat bercengkerama atau menjamu tamu.

g. Kue Ape

Berdasarkan hasil wawancara mendalam bersama informan, “Kue Ape ini bukanlah hal asing yang belum pernah dilihat sebelumnya, karena kue Ape masih dijual dengan menggunakan gerobak dorong” (Wawancara dengan Ev, 3 April 2025). Makanan khas Betawi yang satu ini memang lebih sering dijumpai oleh para penjual kaki lima. Meski terlihat sederhana, kue ape memiliki makna filosofis yang terkandung di dalamnya. Kue Ape berbentuk bulat dengan pinggiran tipis renyah dan bagian tengah tebal empuk, biasanya hijau dari daun pandan. Terbuat dari tepung beras, santan, gula, *vanilla powder*, dan pewarna alami, dimasak di wajan kecil tanpa minyak. Adonan dicampur dengan bahan, diberi pandan, didiamkan satu jam, lalu dimasak hingga matang. Bentuk bulat dan tekstur melambangkan keseimbangan kelembutan dan ketegasan dalam hidup. Warna hijau dan pinggiran lebar

mencerminkan kesegaran, harapan hidup berkah, dan keterbukaan masyarakat Betawi.

h. Akar Kelapa

Kue akar kelapa adalah kue kering goreng berbentuk seperti akar atau ranting berpilin-pilin. Terbuat dari campuran tepung ketan dan tepung ketan, kelapa parut, gula, telur, mentega, dan sedikit santan, lalu dibentuk menggunakan cetakan khusus sebelum digoreng. Rasa kue ini manis gurih dan teksturnya renyah. Biasanya disajikan saat Hari Raya atau disimpan dalam toples sebagai kudapan tamu. “Akar kelapa tidak setiap hari akan kita lihat, biasanya akar kelapa ini hanya muncul pada saat momen-momen tertentu. Makanan ini memang disuguhkan hanya pada saat hari raya dan festival kuliner tradisional,” (Wawancara dengan Ev, 3 April 2025). Kue Akar Kelapa adalah kue renyah berbentuk akar pohon kelapa yang melambangkan silaturahmi dan kuatnya akar budaya. Kue ini dibuat dari tepung ketan dan tepung beras yang dicampur dengan telur, gula, dan mentega, lalu dicetak dan digoreng. Bentuknya yang berpilin menggambarkan lika-liku kehidupan yang harus dijalani dengan keteguhan, sementara akar kelapa melambangkan pentingnya mengingat dan menghargai asal-usul serta tradisi.

i. Kue Gemblong

Kue gemblong adalah jajanan tradisional berbentuk lonjong bulat, terbuat dari adonan ketan yang digoreng, kemudian dilapisi gula merah cair yang mengeras. Teksturnya kenyal di dalam dan manis lengket di luar. Umumnya disajikan dalam tampah atau toples pada acara keluarga atau hari besar keagamaan. “Gemblong bisa dimakan buat camilan pagi atau buat sore hari, engga ada batasan kalau mau nikmatin makanan ini” (Wawancara dengan Em, 4 April 2025). Berdasarkan penjelasan dari informan, yaitu Mpok Em, Gemblong masih dapat dinikmati di setiap suasana. Kue Gemblong dapat dinikmati kapan saja karena tidak terkait dengan momen tertentu. Kue ini dibuat dari tepung ketan, kelapa parut, tepung beras, dan gula merah sebagai pemanis alami. Adonan dicampur lalu digoreng, sementara gula merah dimasak hingga mengental sebagai pelapis. Setelah matang, gemblong disiram dengan gula merah di seluruh permukaannya. Gula merah melambangkan ikatan keluarga, sedangkan sifat ketan yang lengket menjadi simbol persatuan dan kekompakan masyarakat Betawi.

j. Kue Unti

Kue unti Betawi adalah salah satu jajanan tradisional khas Betawi yang berbahan dasar parutan kelapa yang dimasak dengan gula merah (disebut “unti”), lalu dibungkus dalam lapisan luar seperti adonan singkong, tepung beras, atau kadang dibalut dalam kulit dadar dari tepung terigu. Menurut Mpok Em, sebagai informan pada penelitian ini, “Unti sendiri ialah isian kue tradisional khusus kue khas Betawi” (Wawancara dengan Em, 4 April 2025). Penjelasan yang diberikan informan menjelaskan bahwa istilah “Unti” sendiri mengacu pada isi manis dari kelapa parut. Kue Unti adalah kue tradisional dari tepung beras, sagu, gula merah, dan kelapa parut yang dibungkus daun pisang lalu dikukus hingga matang. Kue ini sering digunakan sebagai isian berbagai kue tradisional dengan rasa manis yang melambangkan kebahagiaan tersembunyi dan ketulusan hati. Daun pisang

melambangkan kesederhanaan dan kedekatan dengan alam, sementara proses pembuatannya mencerminkan kesabaran dan ketekunan.

k. Kue Bugis

Kue Bugis memiliki tekstur yang kenyal, manis, dan legit, serta bentuknya biasanya oval atau bulat lonjong. Mpok Em, informan pada penelitian ini, menjelaskan bahwa: “Kue ini emang namanya Bugis, tapi asalnya dari Betawi. Betawi punya ini,” (Wawancara dengan Em, 4 April 2025). Pendapat Mpok Em tersebut menegaskan bahwa kue Bugis ini bukan berasal dari Sulawesi Selatan, tapi telah menjadi bagian dari warisan kuliner masyarakat Betawi dan punya ciri khas tersendiri dalam penyajian dan rasanya. Kue Bugis terbuat dari tepung ketan, sagu, gula merah, kelapa parut, dan daun pisang. Tepung ketan dicampur dengan sagu dan gula merah, diberi isian kelapa dan gula merah, lalu dibungkus dengan daun pisang dan dikukus. Daun pisang melambangkan kesederhanaan dan nilai ekologis masyarakat Betawi. Kulit kenyal dan lengket melambangkan eratnya hubungan keluarga, sementara isian manis mengajarkan bahwa nilai seseorang tidak hanya dari tampilan luar. Kue Bugis hadir dalam hajatan dan acara keluarga sebagai simbol kebahagiaan, kekompakan, dan pesan moral.

l. Kue Nanam

Kue Nanam Betawi adalah salah satu kue tradisional khas Betawi yang unik dan cukup langka. Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung beras, santan, dan gula merah dan dikenal karena proses pembuatannya yang khas, yaitu dikukus secara berlapis hingga membentuk tekstur yang padat namun lembut. Menurut Mpok Em sebagai informan, “Nama "Nanam" juga dimaknai sebagai simbol menanam nilai-nilai kehidupan sejak dini. Seperti orang tua yang “menanam” ajaran baik pada anak-anaknya lewat tradisi, termasuk makanan” (Wawancara dengan Em, 4 April 2025). Kue Nanam dinamai dari proses pembuatannya yang berlapis-lapis seperti menanam satu per satu lapisan. Kue ini dibuat dari tepung beras, tepung ketan, kelapa parut, gula merah, dan kunyit sebagai pewarna alami. Adonan dibuat dari campuran tepung ketan dan kelapa parut, lalu diberi isian kelapa dan gula merah sebelum digoreng. Proses berlapis melambangkan nilai kebaikan, kebersamaan, kesabaran, dan ketekunan dalam kehidupan.

m. Kue Apem

Mpok Em selaku informan menjelaskan bahwa: “Kue “Apem” ini diyakini berasal dari bahasa Arab "afwan" yang berarti maaf” (Wawancara dengan Em, 4 April 2025). Berdasarkan penjelasan dari informan, kue apem sering disajikan dalam ritual saling memaafkan seperti menjelang Ramadan, tahlilan, dan doa bersama. Nama “apem” diyakini berasal dari kata Arab afwan yang berarti maaf, melambangkan pentingnya saling memaafkan. Kue ini dibuat dari tepung beras, tape singkong, santan, dan gula yang difermentasi lalu dikukus atau dipanggang. Bentuknya bulat pipih berwarna putih atau kecokelatan dengan rasa manis sedikit asam dan tekstur lembut. Kue apem menjadi bagian penting dalam tradisi dan acara keagamaan masyarakat Betawi. Mpok Em sebagai informan pada penelitian ini juga menambahkan: “Kue Apem itu biasanya disajikan pada saat bulan puasa atau hari raya aja” (Wawancara dengan Mpok Em, 4 April 2025). Kue apem dibuat dari campuran tepung terigu dan tepung beras yang diaduk menjadi adonan. Air gula

merah yang telah dimasak dan disaring kemudian dicampurkan ke dalam adonan. Adonan diberi ragi dan sedikit garam, lalu didiamkan sekitar satu jam hingga mengembang. Setelah itu, adonan dikukus hingga matang dan ditaburi kelapa parut. Proses fermentasi ini melambangkan bahwa manusia memerlukan waktu dan proses untuk menjadi pribadi yang lebih baik.

n. Kue Pisang Aduk

Kue Pisang Aduk Betawi adalah salah satu kue tradisional khas masyarakat Betawi yang terbuat dari campuran pisang matang, tepung beras, gula, dan santan, lalu diaduk menjadi adonan dan dikukus dalam daun pisang. Kue ini memiliki tekstur lembut, rasa manis alami dari pisang, dan aroma harum dari daun pisang serta santan. Pendapat Mpok Em sebagai informan mengatakan: “Kue Pisang aduk itu sederhana, tapi ngangenin. Sama kayak orang Betawi ada aja yang bikin bahagia,” (Wawancara dengan Em, 4 April 2025). Pisang Aduk adalah kue sederhana Betawi yang disajikan sebagai camilan sehari-hari maupun pada pengajian, syukuran, atau hantaran. Terbuat dari pisang, santan, dan tepung beras, hal ini mencerminkan kesederhanaan masyarakat Betawi. Proses pembuatannya adalah dengan mencampur tepung, sagu, dan santan, diisi pisang, lalu dikukus dengan daun pisang. Teksturnya lembut dan rasanya manis, melambangkan kelembutan dan ketulusan dalam bermasyarakat. Kue ini juga menjadi simbol kesederhanaan, kebersamaan, dan cinta terhadap warisan budaya Betawi.

o. Putu Mayang

Putu Mayang adalah kue tradisional Betawi dari tepung beras atau kanji, dibentuk seperti mi halus berwarna-warni dan disajikan dengan kuah santan manis serta gula merah cair. Bentuknya menyerupai benang atau tali, melambangkan ikatan sosial dan pentingnya menjaga silaturahmi. Teksturnya kenyal dan lembut, dengan warna umum putih, merah muda, dan hijau. Menurut informan, yaitu Mpok Em: “Makna yang ada pada makan ini tuh udah keliatan dari bentuknya, yaitu seperti ikatan tali” (Wawancara dengan Em, 4 April 2025). Putu Mayang sering disajikan dalam syukuran, pengajian, hajatan, dan pesta pernikahan Betawi. Terbuat dari tepung beras, sagu, santan, dan gula merah, dicetak seperti mi lalu dikukus. Setelah matang, disajikan dengan siraman gula merah cair. Tiga warnanya, putih, merah muda, dan hijau, melambangkan keindahan dalam keberagaman. Perpaduan santan gurih dan gula merah manis mencerminkan keseimbangan hidup dan kelembutan dalam memperlakukan sesama.

p. Talam Bumbu

Talam bumbu adalah salah satu jenis kue basah tradisional Betawi yang dikenal dengan dua lapis rasa dan warna. Bagian atas biasanya berwarna coklat atau kuning keemasan karena terbuat dari campuran tepung dan gula merah. Sementara bagian bawahnya berwarna putih gurih karena santan. Menurut Mpok Em sebagai informan penelitian ini, talam bumbu merupakan salah satu jenis kue tradisional khas Betawi yang tergolong dalam kategori kue basah. Meskipun namanya mengandung kata “bumbu”, talam bumbu bukanlah kue pedas seperti masakan berbumbu, melainkan merujuk pada penggunaan campuran bahan gurih dan manis, sehingga menghasilkan rasa yang khas dan seimbang (Wawancara dengan Em, 4 April 2025). Talam bumbu dibuat dari tepung beras, santan, sagu, daun kucai, bumbu kelapa

pedas, dan bawang goreng. Tepung beras dicampur santan dan sagu, dimasukkan ke cetakan, lalu dikukus. Setelah matang, bagian atas diberi daun kucai, bumbu kelapa pedas, dan bawang goreng. Perpaduan gurih dan manis mencerminkan karakter kuliner Betawi yang kaya rasa namun sederhana. Dua lapisan berbeda warna dan rasa melambangkan keberagaman, sedangkan harmoni manis-gurih mencerminkan keseimbangan hidup.

q. Tape Uli

Tape uli adalah sajian khas Betawi yang terdiri dari dua bahan utama: tape ketan (biasanya tape ketan hitam atau putih) dan uli (olahan ketan yang ditumbuk hingga padat dan kenyal). Tape disajikan bersama uli sebagai pasangan dalam satu piring, terkadang disajikan dengan daun pisang sebagai alas. Menurut informan, yaitu Mpok Em: "Tape uli itu ibarat dua hati, yang beda rasa tapi bisa cocok. Kalo dikasih ke calon mantu, artinya kita ridho dan berharap mereka bisa nyatu terus kayak tape sama uli," (Wawancara dengan Em, 4 April 2025). Berdasarkan penjelasan dari informan, tape uli biasanya hadir dalam acara syukuran, kenduri, Maulid Nabi, khitanan, lamaran, atau sebagai berkat untuk tetangga dan kerabat, simbol berbagi rezeki dan mempererat hubungan sosial. Bahan yang digunakan mudah didapat, yaitu beras ketan, kelapa muda, daun pisang, dan tape. Beras ketan direndam sehari, dikukus, dicampur kelapa muda, lalu dikukus lagi hingga matang. Adonan dikukus kemudian ditumbuk dan dibungkus dengan daun pisang. Tape disajikan sebagaiocolan pada uli, melengkapi sajian tradisional ini.

2. Makanan Berat Khas Betawi

a. Soto Betawi

Soto Betawi adalah sup khas Jakarta yang menggunakan kuah santan atau susu, dengan isi potongan daging sapi dan jeroan. Terdapat menu tambahan sebagai taburan seperti kentang goreng yang telah diiris, daun seledri, daun bawang, emping, dan bawang goreng lalu diberi irisan tomat. Menurut informan, yaitu Ibu Tn., "Kuahnya yang gurih, soto Betawi ini biasa disajikan dengan sepiring nasi" (Wawancara dengan Tn, 3 April 2025). Soto Betawi dibuat dari daging dan jeroan sapi dengan kuah santan atau susu, dilengkapi dengan kentang goreng, tomat, seledri, daun bawang, dan bawang goreng. Bumbu seperti lada, bawang putih, dan bawang merah ditumis lalu dimasak bersama daging hingga empuk, serta ditambah rempah seperti daun salam, jahe, serai, cengkeh, dan pala untuk aroma. Kuah yang kaya dan beragam isian mencerminkan perpaduan budaya Betawi, sementara proses pembuatannya yang panjang melambangkan kerja keras, ketelitian, dan kebersamaan.

b. Gado-gado

Gado-gado adalah makanan berbahan dasar sayuran rebus seperti kacang panjang, tauge, kentang, kol, dan bayam, yang dicampur dengan lontong, tahu, tempe, dan telur rebus, lalu disiram saus kacang dan ditaburi kerupuk. Rasanya gurih, segar, dan mengenyangkan. Menurut pendapat informan, yaitu Mpok Ed yang merupakan penjual gado-gado, "Seiring berjalannya waktu, gado-gado ini sudah menjadi simbol dari masakan Indonesia yang mengedepankan keseimbangan rasa dan manfaat bagi tubuh" (Wawancara dengan Ed, 3 April 2025). Ibu Tn yang juga merupakan informan dalam penelitian menambahkan bahwa: "Gado-gado

memiliki berbagai macam sayuran di dalamnya, menjadi simbol keragaman masyarakat Betawi yang bersatu menjadi satu identitas, yaitu Betawi” (Wawancara dengan Tn, 3 April 2025). Menurut informan penelitian, Mpok Ed dan Ibu Tn., gado-gado bukan sekadar makanan penghilang lapar, tetapi juga bermanfaat bagi tubuh dan sarat makna filosofis. Sayuran direbus dan dicampur dengan tahu, tempe, kentang, serta bumbu kacang dari cabai, terasi, kencur, dan bawang putih. Keberagaman sayuran mencerminkan keseimbangan gizi, sementara saus kacang menyatukan bahan sebagai simbol kebaikan dan kebersamaan. Perebusan sayuran melambangkan kesederhanaan dan hidup sehat. Penyajian langsung di hadapan pembeli menunjukkan kejujuran dan keterbukaan masyarakat Betawi.

c. Nasi Ulam

Nasi Ulam adalah nasi berbumbu rempah dan daun kemangi, disajikan dengan lauk seperti dendeng, telur dadar iris, tempe orek, bihun, dan taburan serundeng. Terdapat dua versi: nasi ulam basah dengan kuah semur dan nasi ulam kering tanpa kuah, keduanya gurih dengan aroma khas. Hidangan ini kerap hadir dalam acara keluarga, arisan, dan perayaan adat. Nasi ulam menjadi simbol kebersamaan dan rasa syukur. Penyajiannya mempererat hubungan antaranggota masyarakat. Menurut Mpok Ed selaku informan dan penjual nasi ulam menjelaskan bahwa: “Nasi ulam memiliki dua variasi penyajian yang dikenal di kalangan masyarakat Betawi, yaitu nasi ulam basah dan nasi ulam kering. Nasi ulam basah diguyur sama kuah semur. Dan untuk, nasi ulam kering itu engga pake kuah biasanya hanya pakai taburan serundeng, daun kemangi, sama kacang goreng,” (Wawancara dengan Ed, 3 April 2025). Nasi Ulam dibuat dari beras yang dimasak dengan daun salam, serai, minyak, dan air, lalu disajikan dengan serundeng kelapa parut, gula merah, rempah, serta pelengkap seperti semur tahu, bihun, dan telur dadar. Bumbu ditumis hingga kering lalu ditaburkan di atas nasi. Rempah dan daun kemangi memberi aroma khas yang melambangkan keseimbangan tubuh, jiwa, dan kearifan lokal, sementara proses pembuatannya mencerminkan ketekunan dan kreativitas kuliner masyarakat Betawi.

3. Minuman Khas Betawi

a. Bir Pletok

Bir Pletok adalah minuman tradisional non-alkohol khas Betawi yang terbuat dari campuran rempah-rempah seperti jahe, serai, kayu manis, cengkeh, dan secuil kayu secang yang memberi warna merah. Makna yang ada dalam minuman bir pletok mengajarkan bahwa menjaga kesehatan tubuh tidak harus dilakukan dengan cara yang bertentangan dengan nilai budaya dan keyakinan. Ibu Tn sebagai informan dalam penelitian ini menjelaskan bahwa: “Minuman ini diperuntukkan untuk menghangatkan badan, masuk angin, bisa diminum hangat ataupun dingin” (Wawancara dengan Tn., 4 April 2025). Sejalan dengan pendapat dari Ibu Tn., Ibu Ev yang juga merupakan informan dalam penelitian ini mengatakan: “Bir pletok sendiri memiliki dua cara dalam penyajiannya, bisa diminum selagi hangat atau diberikan es batu” (Wawancara dengan Ev, 4 April 2025). Penjelasan dari dua informan tersebut, menjelaskan bahwa Bir Pletok adalah minuman tradisional Betawi yang dibuat dari rebusan rempah seperti kayu secang, jahe, cengkeh, kayu manis, dan serai, lalu disaring dan disajikan. Minuman ini dapat diminum panas atau dingin sesuai selera, serta bermanfaat untuk menghangatkan tubuh dan menjaga

kesehatan. Kandungan rempahnya melambangkan keseimbangan tubuh, pikiran, dan lingkungan, sehingga Bir Pletok menjadi simbol budaya dan kreativitas masyarakat Betawi dalam menjaga tradisi.

b. Es Selendang Mayang

Es selendang mayang merupakan salah satu minuman khas yang dimiliki oleh etnis Betawi. Rasanya yang manis dan tampilannya yang cantik menjadi ciri khas pada minuman ini. Ibu Ev selaku informan menjelaskan bahwa “Penamaan es selendang mayang ini berasal dari warna-warna tampilan minuman yang mirip seperti warna selendang” (Wawancara dengan Ev, 3 April 2025). Es Selendang Mayang adalah minuman tradisional Betawi dari puding kenyal tepung sagu atau hunkwe berwarna merah, putih, dan hijau, disajikan dengan santan, gula merah, dan es batu. Bentuk dan namanya menyerupai selendang penari, mencerminkan nilai estetika dan identitas budaya Betawi. Warna merah melambangkan semangat dan keberanian, putih kesucian dan ketulusan, hijau kesegaran dan keseimbangan alam. Puding dibuat dari campuran tepung sagu aren dan tepung beras yang dimasak bersama pandan dan gula hingga mengental. Setelah dipotong, puding disajikan dengan kuah santan dan air gula merah.

Kesimpulan

Makanan tradisional etnik Betawi memuat nilai-nilai filosofis yang mencerminkan karakter luhur pada masyarakatnya, baik dari makanan camilan, makanan berat, maupun minuman. Ketiga jenis makanan tersebut bukan hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan jasmani, tetapi juga menjadi sarana penyampaian pesan moral, budaya, dan spiritual secara turun-temurun. Nilai-nilai filosofis yang ada pada makanan maupun minuman tradisional etnik Betawi berpotensi besar untuk dimasukkan dalam pendidikan karakter. Khususnya dalam pembelajaran kontekstual berbasis budaya lokal, makanan maupun minuman tradisional dapat dijadikan sebagai media untuk menanamkan nilai karakter seperti gotong royong, toleransi, tanggung jawab, kesederhanaan, dan cinta budaya. Wilayah Kemang, Jakarta Selatan. Merupakan wilayah urban yang tetap menyimpan jejak budaya Betawi, ini merupakan contoh nyata bahwa warisan budaya bisa bertahan di tengah modernisasi. Keberadaan makanan, minuman, dan festival besar Betawi di wilayah Kemang. Menjadi bukti pentingnya pelestarian budaya melalui jalur kuliner, sebagai sarana pendidikan formal maupun informal.

Ucapan Terima kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung penyusunan artikel ini. Terutama kepada Prof. Suswandari selaku dosen pembimbing atas bimbingan, arahan, dan saran yang berharga. Terima kasih juga kepada keluarga atas dukungan moril dan materiil yang diberikan dengan penuh kesabaran dan keikhlasan. Apresiasi disampaikan kepada civitas akademika yang telah mendidik dan membimbing penulis. Ucapan terima kasih turut diberikan kepada rekan-rekan Program Studi Pendidikan Sejarah yang selalu saling membantu dan menguatkan.

Referensi

- Agustin, D., & Nurjanah, N. (2023). Makna Leksikal dan Kultural Upacara Adat Betawi: Kajian Antropolinguistik. *Salingka*, 20(1), 33-50. <https://salingka.ppjbsip.com/index.php/SALINGKA/article/view/832>.
- Darwis, R. (2022). Kajian identitas budaya kuliner dangke makanan khas Massenrempulu. *Lingue: Jurnal Bahasa, Budaya, dan Sastra*, 2(1), 38-51. <https://doi.org/10.33477/lingue.v2i1.1389>
- Elsty, K., & Nahdlah, Z. (2020). Penelusuran Sejarah, Filosofi Dan Budaya Makan Kue Geplak Khas Betawi. *Pesona: Jurnal Pariwisata*, 5(2), 69-75. <https://doi.org/10.26905/jpp.v5i1.4745>.
- Erwantoro, H. (2014). Etnis Betawi: Kajian Historis. *Patanjala: Journal of Historical and Cultural Research*, 6(2), 179-192.
- Hendrassukma, D., Nediari, A., & Fanthi, R. (2020). Transformasi Gerobak Makanan Tradisional Pada Desain Konter Makanan Tradisional Betawi di Pusat Jajan Tematik. *Aksen: Journal of Design and Creative Industry*, 4(2), 5-18. <https://doi.org/10.37715/aksen.v4i2.1311>.
- Kasingku, J. D. (2023). Peran Makanan Sehat Dalam Meningkatkan Kesehatan Fisik dan Kerohanian Pelajar. *Jurnal Pendidikan Mandala*, 8(3), 853-859. <https://doi.org/10.58258/jupe.v8i3.5891>.
- Krisnadi, A. R. (2018, September). Gastronomi makanan Betawi sebagai salah satu identitas budaya daerah. In *National Conference of Creative Industry*. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/ncci/article/view/1221>.
- Krisnawati, I. (2022). Nasi liwet Solo, kuliner tradisional dengan keunikan sejarah, budaya dan filosofi. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 3(2), 102-111.
- Natalina, H. D., Rahmanita, M., & Wulan, S. (2023). Roti Gambang sebagai Makanan Tradisional Betawi. *Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 9(3), 1005-1014. <https://doi.org/10.32884/ideas.v9i3.1431>.
- Nurseha, N., Suswandari, S., Digdoyo, E. & Absor, N. F. (2024). Ecotourism Development Strategy in Preserving Local Wisdom of Betawi Culture. *Jurnal Pendidikan IPS*, 14(1), 112-118. <https://doi.org/10.37630/jpi.v14i1.1536>.
- Parmono. (1993). Konsep Nilai Menurut Max Scheler. *Jurnal Filsafat*, 16(November), 43-51. <https://doi.org/10.22146/jf.31366>.
- Sada, H. J. (2017). Kebutuhan dasar manusia dalam perspektif pendidikan Islam. *Al-Tadzkiyyah: Jurnal Pendidikan Islam*, 8(2), 213-226. <https://doi.org/10.24042/atjpi.v8i2.2126>.
- Saputra, F. A. (2024). Nilai-Nilai Budaya Pada Masyarakat Betawi Dilihat Dari Makanan Khas Tradisional. *Sajaratun: Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah*, 9(1), 94-109. <https://doi.org/10.37478/sajaratun.v9i1.4340>.
- Sasongko, R. D., & Jumardi. (2021). Setu Babakan: Betawi Village in terms of History. *Santhet: Jurnal Sejarah, Pendidikan, dan Humaniora*, 5(2), 161-164.

- Sofyan, M. A. (2020). Eksistensi megono sebagai identitas kultural: Sebuah kajian antropologi kuliner dalam dinamika variasi makanan global. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 15(1), 45-62. <https://doi.org/10.14421/jsr.v15i1.1751>.
- Spradley, J. P.(1997). *Metode Etnografi*. Tiara Wacana.
- Suswandari, S. (2017). Local History of Jakarta and Multicultural Attitude (Historical Local Study of Betawi Ethnic). *Journal of Education, Teaching and Learning*, 2(1), 34-41. <https://doi.org/10.26737/jetl.v2i1.142>.
- Suswandari. (2017). *Buku Kearifan Lokal Etnik Betawi (Mapping Sosio-kultural Masyarakat Asli Jakarta)*. Pustaka Pelajar.
- Sutikno, P. Y. (2020). Era digital? Pendidikan seni musik berbasis budaya sebagai sebuah inovasi pembelajaran di sekolah dasar. *Jurnal Kreatif: Jurnal Kependidikan Dasar*, 11(1), 39-49. <https://doi.org/10.15294/kreatif.v11i1.25959>.
- Untari, D. T., Darusman, D., Prihatno, J., & Arief, H. (2018). Strategi pengembangan kuliner tradisional Betawi di DKI Jakarta. *EKUITAS (Jurnal Ekonomi dan Keuangan)*, 2(3), 313-340. <https://doi.org/10.24034/j25485024.y2018.v2.i3.4011>.
- Utami, S. (2018). Buku Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>.
- Wawancara dengan Ed pada tanggal 3 April 2025.
- Wawancara dengan Em pada tanggal 4 April 2025.
- Wawancara dengan Ev pada tanggal 3 April 2025.
- Wawancara dengan Fs pada tanggal 6 Mei 2025.
- Wawancara dengan Tn pada tanggal 3 April 2025.
- Wibowo, R. A., & Ayundasari, L. (2021). Tradisi palang pintu masyarakat Betawi dalam konteks budaya Islam. *Jurnal Integrasi Dan Harmoni Inovatif Ilmu-Ilmu Sosial*, 1(1), 38-44. <https://doi.org/10.17977/um063v1i1p38-44>.
- Widodo, A. (2021). Pentingnya Pendidikan Karakter dalam Dunia Pendidikan. In *Social, Humanities, and Educational Studies (SHES): Conference Series*. <https://jurnal.uns.ac.id/SHES/article/view/66370/37434>.
- Windiani. (2016). Menggunakan Metode Etnografi dalam Penelitian Sosial. *Dimensi*, 9(2), 87-92. <https://journal.trunojoyo.ac.id/dimensi/article/download/3747>.