

ABSTRAK

Nama : Andrew Misael Archangel, Vincent Osel Rijanto
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : **"CAKUE KOH ATEK"**

KULINER LEGENDARIS DI PASAR BARU JAKARTA PUSAT

Sebagai kota terbesar di Indonesia, Jakarta telah berperan sebagai pusat bisnis yang menarik perhatian dengan perpaduan unik unsur tradisional dan modern. Pasar tradisional memegang peran krusial dalam kerangka ekonomi kota, dan di antara pasar-pasar tersebut, Pasar Baru menonjol sebagai ikon penting dengan sejarah mulai dari era kolonial Hindia Belanda pada tahun 1820. Pasar ini bukan hanya tempat perdagangan, melainkan juga pusat kuliner yang kaya ragam, menawarkan berbagai hidangan yang memikat selera. Cakue Koh Atek menjadi salah satu ikon kuliner di Pasar Baru. Berdiri sejak tahun 1971, Koh Atek telah menjual cakwe autentik, meneruskan warisan bisnis keluarga yang telah berdiri sejak lama. Cakue Koh Atek tidak hanya menjadi penjual makanan, melainkan bagian integral dari warisan kuliner Jakarta. Penelitian ini memfokuskan pada sejarah dan perjalanan Cakue Koh Atek, bertujuan untuk mengungkap bagaimana ia bertahan dan berkembang hingga saat ini. Melalui wawancara langsung dengan Koh Atek dan pihak terkait, hasil penelitian menyoroti perjalanan Koh Atek dalam mempertahankan bisnisnya di tengah tantangan dan periode berubah, sambil mengeksplorasi pandangan Koh Atek terhadap menjalankan bisnis yang telah menjadi bagian sejarah kuliner Jakarta. Penelitian ini memberikan wawasan tentang ketahanan usaha kecil di tengah perubahan zaman dan dinamika ekonomi kota, serta mengungkapkan bagaimana tradisi kuliner bukan sekadar makanan, melainkan juga simbol identitas dan sejarah suatu komunitas.

Kata kunci: Cakue Koh Atek, Cakwe, Kuliner Legendaris, Pasar Baru, Kuliner Tradisional

Abstract

Name : Andrew Misael Archangel, Vincent Osel Rijanto
Study Program : Hotel Business
Faculty : School of Entrepreneur and Bussines
Title : **"CAKUE KOH ATEK"**

LEGENDARY CULINARY IN PASAR BARU CENTRAL JAKARTA

As the largest city in Indonesia, Jakarta has played a crucial role as a business hub that attracts attention with its unique blend of traditional and modern elements. Traditional markets have held a pivotal position in the city's economic framework, and among these markets, Pasar Baru stands out as a significant icon with a history dating back to the colonial era of Dutch East Indies in 1820. This market is not only a trading center but also a diverse culinary hub, offering a wide array of dishes that appeal to various tastes. Cakue Koh Atek has become one of the culinary icons in Pasar Baru. Established since 1971, Koh Atek has been selling authentic cakwe, continuing the family business legacy that has stood the test of time. Cakue Koh Atek is not just a food vendor; it is an integral part of Jakarta's culinary heritage. This research focuses on exploring the history and journey of Cakue Koh Atek, aiming to uncover how it has sustained and evolved to the present day. Through direct interviews with Koh Atek and relevant individuals, the research highlights Koh Atek's journey in maintaining his business amidst challenges and changing periods, while delving into his perspectives on running a business that has become a part of Jakarta's culinary history. This study provides insights into the resilience of small businesses amid changing times and the economic dynamics of the city. It also reveals how culinary traditions are more than just food; they serve as symbols of identity and the history of a community.

Keyword: Cakue Koh Atek, Cakwe, Legendary Culinary, Pasar Baru, Traditional Culinary