

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Jakarta merupakan kota terbesar di Indonesia dan ibu kota serta pusat bisnis dengan perpaduan antara tradisi dan modernitas, yang selama bertahun-tahun telah menetapkan posisinya sebagai pusat utama untuk pembelanjaan dan perekonomian Indonesia. Salah satu penggerak ekonomi sepanjang sejarahnya Jakarta adalah pasar tradisional. Pasar tradisional sejak dulu selalu berkembang sebagai suatu tempat bagi pertukaran barang ataupun jasa secara regional yang dapat menstimulasi pergerakan di dalam kota. Pasar juga berperan sebagai ruang publik sebuah perkotaan yang bertugas dalam pembentukan ruang sosial serta budaya (Ekomadyo, 2019). Salah satu pasar tertua di Jakarta Pusat adalah Pasar Tanah Abang. Perkembangan Pasar Tanah Abang terjadi di tahun 1974 dimana terjadi peremajaan karena tidak dapat mengikuti perkembangan kota Jakarta dan sudah tidak sanggup menampung jumlah pedagang yang terus bertambah. Maka dibangun Pasar Pusat Tanah Abang yang membuat Pasar Tanah Abang berkembang dan mampu mengikuti perkembangan kota Jakarta. Sekarang pasar Tanah Abang dikenal sebagai bursa tekstil hingga batik dalam negeri (Poernomo, D.A., 2019). Selain itu terdapat pasar yang kaya akan sejarah dan merupakan pusat perekonomian bersejarah yaitu Kawasan Pasar Baru, Jakarta Pusat (Kurniawaty, G. & Ekomadyo, A.S., 2022). Pasar Baru memiliki keunikannya sendiri yang memisahkan dirinya dari pasar-pasar lain, dengan karakter unik yang terbentuk dari perpaduan berbagai macam etnis, budaya, dan sejarah. (Austen, R. & Sutanto, A., 2020).

Pasar Baru, atau yang sebelumnya dikenal sebagai Pasar Baroe, merupakan salah satu pusat perdagangan tertua yang sudah berdiri sejak masa Hindia Belanda pada tahun 1820. Pada awalnya, Pasar Baru hanya merupakan sekedar tempat sederhana untuk aktivitas perdagangan masyarakat pribumi serta pedagang Tionghoa keliling. Seiring berjalannya waktu, pasar ini bertransformasi menjadi kawasan elit yang

dijadikan sebagai pusat perbelanjaan warga Eropa di Jakarta pada masa itu. Ramainya aktivitas pasar ini menarik perhatian para pedagang dari berbagai latar belakang etnis, termasuk India, Jepang, Jawa, dan etnis lainnya, yang ikut serta dalam berkontribusi untuk memeriahkan tempat tersebut. Keberagaman etnis tersebut tercermin dalam begitu beragamnya ruang ibadah, pemukiman, area komersial, dan bahkan festival budaya dengan ciri khas etnis tertentu (Aprianti, M., Dewi, D.A., & Furnamasari, Y.F., 2022).

Pasar Baru dikenal karena begitu luasnya pilihan kuliner yang ditawarkannya, yang mencakup mulai dari masakan tradisional Indonesia, hidangan Cina, dan sajian India. Para pengunjung memiliki kesempatan untuk menjelajahi berbagai restoran, warung makan, dan kedai kopi yang berlokasi di Pasar Baru, mengungkapkan berbagai variasi kuliner yang menarik. (Dezury, A.E., & Auliya, A., 2022). Pasar Baru yang merupakan surga berbelanja tertua di Jakarta, memiliki begitu banyak sejarah dari masa ke masa bagi para rakyat. Pasar Baru bukan hanya berperan sebagai pusat perbelanjaan, namun dengan karakternya yang unik yang terbentuk dari penggabungan antara begitu banyaknya budaya dan tradisi, juga merupakan pusat kuliner tradisional yang sudah berdiri sejak dahulu. Cita rasa makanan yang terletak di Pasar Baru merupakan suatu hal yang tidak terlupakan dan selalu terikat dengan para pengunjung setia Pasar Baru (Pingsan, C., 2021).

Namun, di era globalisasi dan modernisasi yang marak saat ini, banyak terjadinya perubahan signifikan dalam berbagai aspek kehidupan para masyarakat. Modernisasi merujuk kepada proses perubahan yang terjadi secara sosial, ekonomi, dan budaya yang terjadi karena adaptasi teknologi dan nilai-nilai baru (Inderasari, O.P. & Liastamin, A., 2022). Dalam proses modernisasi, kuliner yang berperan penting bagi budaya juga mengalami perubahan. Kebudayaan merupakan sebuah hal yang kompleks yang didalamnya mencakup hal-hal seperti kepercayaan, kesenian, hukum, moral, adat istiadat, kemampuan yang dapat diperoleh manusia sebagai bagian dari kelompok

masyarakat, dan kuliner nusantara. Namun, kenyataannya adalah seiring dengan perkembangan zaman, unsur kebudayaan di berbagai daerah pun sudah mulai tergeser. Kuliner, selain merupakan kebutuhan pokok, juga membawa nilai-nilai budaya yang menggambarkan identitas suatu golongan masyarakat (Aprianti, M., Dewi, D.A., & Furnamasari, Y.F., 2022).

Salah satu makanan dengan ikatan budaya tersebut yang sudah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari para masyarakat di Jakarta adalah cakwe, atau dikenal juga sebagai *youtiao* di beberapa budaya, adalah sebuah jenis makanan gorengan berbentuk panjang dan renyah yang berasal dari Tiongkok. Cakwe seringkali dimakan sebagai pelengkap dalam menu sarapan. Walau berasal dari Tiongkok, cakwe telah termasuk menjadi bagian dari kuliner Indonesia dan disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Makanan ini menjadi jajanan kaki lima yang sangat populer di Indonesia yang sering dijumpai di pinggir jalan (Melisa, A., 2023).

Cakue Koh Atek dikenal sebagai salah satu penjual cakwe autentik yang berada di Pasar Baru, Jakarta Pusat. Warung Cakue Koh Atek yang sudah berdiri sejak tahun 1971 ini masih mempertahankan resep yang sudah diwariskan dari ayahnya, Sutikno (Rachmadita, A., 2022). Warung "Cakue Koh Atek" telah berkembang menjadi sebuah ikon kuliner yang diakui tidak hanya oleh komunitas lokal, tetapi juga oleh wisatawan dan orang-orang dari berbagai latar belakang (Ramadhian, N., 2020). Meski bisnis kuliner semakin kompetitif dan beragam, Cakue Koh Atek tetap menarik banyak pengunjung dengan menyajikan cakwe yang berhasil menggabungkan rasa otentik ciri khas dari Cakue Koh Atek sendiri.

Sebagai perbandingan, Cakwe Gang Gloria yang berada di Gang Gloria, Glodok sudah berdiri hingga hampir 20 tahun dan merupakan salah satu kuliner yang dikenal di Gang Gloria (Kuliner, O., 2020). Namun, walaupun sudah terliput di berbagai macam artikel, namun Cakwe Gang Gloria tidak memiliki peminat yang begitu banyak. Melalui pencarian *google* pun, Cakwe Gang Gloria tidak memiliki lokasi yang terdaftar dalam *google maps*. Liputan yang dibuat tentang Cakwe Gang

Gloria pun tidak pernah mengenai Cakwe Gang Gloria itu sendiri, melainkan rekomendasi kuliner di Gang Gloria. Sehingga dapat disimpulkan bahwa walaupun Cakue Koh Atek dan Cakwe Gang Gloria memiliki latar belakang yang serupa, namun Cakue Koh Atek memiliki nilai popularitas yang jauh lebih tinggi sehingga penulis lebih tertarik dalam meliput toko tersebut.

Keberadaan Cakwe Koh Atek di dalam era modern ini juga membantu kita memahami bagaimana makanan tradisional bisa berperan dalam pelestarian budaya dan nilai-nilai lokal. Di dunia yang semakin terkoneksi oleh teknologi, makanan seperti cakwe bisa berfungsi sebagai perantara yang menghubungkan generasi muda dengan warisan budayanya. Jadi, kepentingan Cakue Koh Atek di era modern ini bukan hanya terbatas pada aspek kuliner, tetapi juga membantu dalam mempertahankan warisan budaya lokal yang berkelanjutan.

Bukan hanya itu, pendekatan yang diadopsi oleh "Cakue Koh Atek" dalam bisnisnya menunjukkan potensi bahwa makanan tradisional dapat tetap relevan bagi generasi yang lebih muda. Hal tersebut memiliki peran penting dalam menginspirasi generasi muda untuk lebih mengenal dan menghargai warisan budaya mereka, sambil tetap menjadi relevan dan adaptif terhadap perubahan.

Cakwe, yang dikenal sebagai "youtiao" dalam bahasa Cina, merupakan salah satu jenis makanan goreng yang berasal dari budaya dan sejarah Tiongkok (Aurellia, A., 2022). Walau bermula dari Tiongkok, cakwe telah mengintegrasikan diri ke dalam dapur Indonesia dan disukai oleh masyarakat dari berbagai latar belakang. Keberlanjutan cakwe di Indonesia adalah buah dari hubungan budaya dan sejarah antara Tiongkok dan Indonesia yang telah berlangsung sejak zaman perdagangan laut hingga era kolonial dan seterusnya. Beberapa catatan sejarah menunjukkan bahwa cakwe diperkenalkan di Indonesia pada awal abad ke-20 oleh para pedagang Tionghoa.

Kehadiran cakwe di Indonesia merupakan lambang dari perpaduan budaya dan sejarah yang kompleks, yang melibatkan interaksi, penyesuaian, dan akulturasi antara Tiongkok dan Indonesia. Cakwe telah menjadi salah satu contoh yang menarik

mengenai bagaimana sebuah elemen kuliner mampu menembus batas-batas budaya dan geografis untuk menjadi bagian dari identitas kuliner sebuah bangsa.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah yang akan dibahas dalam tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimana sejarah berdirinya Cakue Koh Atek hingga saat ini?
2. Bagaimana Koh Atek dapat bertahan hingga saat ini?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Memberikan informasi sejarah berdirinya Cakue Koh Atek hingga saat ini.
2. Memberikan informasi cara Koh Atek dapat bertahan hingga saat ini

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini memiliki harapan untuk memperdalam pemahaman tentang evolusi kuliner tradisional, khususnya cakwe, dalam konteks sosial dan ekonomi 5aming5at setempat. Mendorong pelestarian warisan baik budaya maupun kuliner. Penelitian ini juga berharap dapat menjadi sumber inspirasi bagi para pelaku usaha kuliner dalam upayanya untuk mempertahankan dan mengembangkan usaha tradisional di era modern ini.

### **1.4.1 Kontribusi Pengembangan Teori**

Penelitian ini dapat memberikan wawasan baru tentang bagaimana kuliner tradisional seperti Cakue Koh Atek dapat berkembang serta bertahan seiring perubahan zaman. Adapun bagaimana dapat adanya analisis mengenai bagaimana usaha kecil seperti Cakue Koh Atek beradaptasi dengan perubahan ekonomi dan sosial serta memahami dinamika sosial dan budaya yang mempengaruhi keberlangsungan usaha kuliner tradisional di Indonesia.

### **1.4.2 Kontribusi Praktik**

Hasil penelitian ini memberikan wawasan praktis kepada Cakue Koh Atek dan pemangku kepentingan sejenis tentang strategi bertahan dan

berkembang yang efektif. Penelitian juga dapat digunakan sebagai referensi untuk pengembangan pariwisata kuliner tradisional.

#### 1.4.3 Kontribusi Kebijakan

Kebijakan yang relevan dengan 6aming6 makanan tradisional dapat diinformasikan oleh hasil penelitian ini. Pemerintah dan badan regulasi dapat mempertimbangkan 6aming-langkah untuk mendukung dan melindungi warisan kuliner seperti Cakue Koh Atek. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang strategi yang digunakan untuk mempertahankan eksistensi dalam era modern, mereka dapat merancang kebijakan yang mendukung perkembangan usaha makanan tradisional yang berharga ini.

