

ABSTRAK

Nama : Geraldus Justin, Vincent Vieri
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Wisata Kuliner Tape Uli Khas Betawi

Tape Uli khas Betawi merupakan kudapan tradisional yang melibatkan akulturasi budaya fermentasi dari dataran Tiongkok dengan tradisi Betawi. Proses pembuatannya yang dilakukan secara turun-temurun melibatkan beras ketan berkualitas tinggi, kelapa parut, dan fermentasi dengan ragi. Rumah Makan Tape Uli Cisalak, yang telah berdiri sejak 1957, memegang peranan penting dalam menjaga keaslian cita rasa tape uli dari cara pembuatannya yang masih tradisional dan turun temurun, seperti dalam pembuatan masih menggunakan tungku dan kayu bakar, sehingga dalam proses pembuatannya juga dibutuhkan waktu yang cukup lama. Rumah Makan Tape Uli Cisalak ini juga sekaligus menjadi destinasi wisata kuliner satu-satunya di Kota Depok yang menyajikan tape uli di rumah makan. Selain meningkatkan perekonomian lokal melalui daya tarik wisata, rumah makan ini terus melestarikan tradisi di tengah modernisasi dengan memanfaatkan media sosial dan platform daring seperti *ShopeeFood*, *GoFood* dan *GrabFood*. Wisata kuliner tape uli memiliki potensi besar karena memberikan dampak positif seperti dapat mendukung pengembangan perekonomian lokal, terutama dengan inovasi dan dukungan masyarakat sekitar. Strategi seperti dokumentasi proses pembuatan, distribusi yang lebih luas, dan renovasi tempat makan dapat memperkuat daya tarik tape uli sebagai ikon kuliner Betawi. Dengan menghadirkan keseimbangan antara tradisi dan modernisasi, tape uli menjadi simbol keharmonisan budaya sekaligus warisan kuliner yang perlu dilestarikan di tengah perkembangan zaman. Metode penelitian menggunakan kualitatif yang menekankan pada makna, sehingga mendapatkan data primer dari teknik wawancara,

Kata Kunci: Wisata, Kuliner, Tape Uli, Betawi, Modernisasi

ABSTRACT

Nama : Geraldus Justin, Vincent Vieri
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Wisata Kuliner Tape Uli Khas Betawi

Tape Uli, a traditional Betawi delicacy, reflects the cultural assimilation of fermentation techniques from China with Betawi traditions. Its preparation, passed down through generations, involves high-quality glutinous rice, grated coconut, and fermentation with yeast. Rumah Makan Tape Uli Cisalak, established in 1957, plays a significant role in preserving the authentic taste of tape uli through traditional and time-honored methods, such as using wood-fired stoves for cooking, which requires a considerable amount of time. Rumah Makan Tape Uli Cisalak is also the sole culinary tourism destination in Depok City that serves tape uli in a dedicated eatery. In addition to boosting the local economy through its appeal as a tourist attraction, this establishment continues to preserve traditions amid modernization by leveraging social media and online platforms like ShopeeFood, GoFood, and GrabFood. Tape uli culinary tourism holds great potential due to its positive impact, including fostering local economic development through innovation and community support. Strategies such as documenting the production process, expanding distribution, and renovating the restaurant can enhance tape uli's appeal as an iconic Betawi dish. By balancing tradition and modernization, tape uli serves as a symbol of cultural harmony and a culinary heritage that must be preserved amid the evolving times. The research employs a qualitative method focusing on meaning, gathering primary data through interviews.

Keywords: Tourism, Culinary, Tape Uli, Betawi, Modernization.