

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini, wisata kuliner menjadi salah satu wisata yang potensial untuk menarik daya tarik suatu wilayah atau kota. Maka dari itu, wisata kuliner menjadi hal yang sangat penting di dunia pariwisata karena menjadi aktivitas bagi para wisatawan untuk mencari kuliner yang khas dan unik dari kota atau daerah tersebut. Wisata kuliner sendiri artinya sebagai kegiatan yang berkaitan dengan pengalaman seseorang dalam menikmati hidangan berupa makanan dan minuman yang autentik dan memiliki keunikan tersendiri (Ratnasari dkk, 2020).

Kuliner merupakan komoditas yang menarik untuk dikembangkan dan sangat erat kaitannya dengan upaya peningkatan kualitas pariwisata, juga budaya. Kuliner, terutama yang memiliki unsur budaya dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan. Dalam konteks ekonomi kreatif, kuliner mencakup unsur kreativitas, estetika, tradisi dan kearifan lokal (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif 2014 dalam, Hakim & Hamidah, 2022). Maka dari itu, kuliner tradisional sendiri memainkan peran yang penting dalam memajukan kebudayaan. Bisa terlihat dari tingkat keterlibatannya dalam berbagai situasi dan aktivitas sosial (Hakim & Hamidah, 2022).

Sudah banyak kuliner tradisional dari Indonesia yang sudah mendunia seperti rendang, nasi goreng, bakso, gado-gado dan masih banyak lagi (Mustinda, 2020). Tetapi, selain itu juga masih banyak kuliner Indonesia yang tidak kalah autentik yang tersebar di berbagai daerah, salah satu contohnya kuliner betawi yang biasanya tersebar di Jakarta.

Banyak berbagai macam kuliner khas betawi yang sudah dikenal masyarakat luas, seperti soto Betawi, kerak telur, nasi uduk Betawi, lontong sayur, dan masih banyak lagi (Saputra, 2024). Selain makanan berat khas Betawi yang sudah banyak dikenal masyarakat, ada juga kudapan khas Betawi yang tidak kalah diminati oleh

masyarakat lokal hingga mancanegara seperti, kue cucur, kue rangi, kue pancong, kue lapis Betawi dan masih banyak lagi. Tetapi ada juga kuliner Betawi yang sudah mulai langka di jaman sekarang, sebagai salah satu contohnya adalah Tape Uli khas Betawi

Tape uli adalah makanan khas Betawi yang terdiri dari tape dan uli, kudapan yang keduanya sama-sama berbahan dasar beras ketan dengan proses pembuatan yang berbeda (Dewanti, 2021). Tape uli ini juga salah satu kuliner khas Betawi yang terbuat dari beras ketan yang telah difermentasi. Proses fermentasinya memberikan cita rasa yang khas dan tekstur yang kenyal. Tape uli biasanya disajikan sebagai kudapan atau cemilan dan memiliki rasa yang manis dengan sedikit rasa asam karena proses fermentasinya. Tape uli biasanya dikonsumsi pada acara khusus maupun sebagai makanan sehari-hari rakyat Betawi. Masyarakat Betawi sendiri menghadirkan tape uli di berbagai acara dan peringatan hari raya besar seperti Iduladha, Lebaran, dan perayaan Maulid (Tifani et al, 2019).

Tape uli sendiri memberikan contoh bagaimana teknik fermentasi sederhana dapat menciptakan makanan yang memiliki rasa dan tekstur yang unik, serta bagaimana makanan tersebut dapat mencerminkan nilai-nilai budaya dan sosial suatu komunitas. Keberadaannya dalam perayaan adat dan sebagai camilan sehari-hari menunjukkan pentingnya kuliner tradisional dalam kehidupan masyarakat Betawi.

Tape uli sebagai kuliner khas Betawi mengakar dari sejarah dan budaya Betawi itu sendiri (Tifani et al, 2019). Betawi adalah suku asli Jakarta yang memiliki warisan kuliner yang kaya dan beragam. Tape uli sendiri menjadi salah satu dari banyak hidangan tradisional Betawi yang memiliki nilai budaya tinggi karena menjadi bagian tak terpisahkan dari warisan kuliner masyarakat Betawi (Sari, 2019). Proses pembuatannya dimulai dengan menumbuk beras ketan yang telah direndam dalam air, kemudian adonan tersebut dibiarkan difermentasikan selama beberapa hari hingga menjadi tape dengan tekstur kenyal dan cita rasa yang khas.

Meskipun banyak variasi tape di seluruh daerah Indonesia, tape uli khas Betawi memiliki ciri khas tersendiri dalam cara pembuatannya dan rasa akhirnya yang manis

dan asam dari tapenya dan gurih dari ulinya (Sari, 2019). Selain sebagai makanan ringan atau cemilan, tape uli juga sering disajikan dalam berbagai acara adat atau perayaan di Jakarta dan sekitarnya, menjadi bagian penting dari warisan kuliner dan budaya Betawi yang harus dijaga dan dilestarikan.

Di jaman sekarang ini tape uli sudah tersebar di berbagai daerah, tetapi juga sudah mulai tidak terekspos dan sudah mulai sulit dicari, hal ini biasanya dikarenakan kurangnya minat pembeli dari makanan tersebut, kurangnya sumber daya alam, maraknya makanan modern, dan masih banyak lagi. Maka dari itu, tape uli sebagai warisan kuliner khas Betawi ini butuh lebih dilestarikan agar tidak hilang karena zaman. Tape uli juga memiliki cukup potensi untuk dikembangkan sebagai produk khas Betawi untuk meningkatkan perekonomian lokal dengan cara inovasi produk, dokumentasi, pemasaran, dsb.

Maka dari itu, penting untuk melestarikan dan menelusuri lebih dalam lagi mengenai dari sejarah kuliner tape uli khas Betawi ini yang dimana didalamnya memiliki cerita sejarah, seperti dalam proses pembuatannya yang masih dibuat secara turun temurun dan tradisional, terdapat filosofi dan nilai-nilai yang dapat diambil, seperti nilai-nilai keharmonisan dan kekeluargaan antara masyarakat Betawi itu sendiri. Penting juga di jaman sekarang ini untuk bisa melestarikan kuliner khas Betawi ini di tengah modernisasi agar kudapan ini tidak terlupakan di kalangan masyarakat, dan bisa menjadi potensi daya tarik wisata kuliner khas Betawi di daerah tersebut, yang tentunya bisa berdampak bagi perekonomian masyarakat Betawi itu sendiri.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat ditemukan perumusan masalah sebagai berikut:

- Apa yang menjadi sejarah dari tape uli khas Betawi?
- Bagaimana cara pembuatan kuliner tape uli khas Betawi?

- Bagaimana potensi wisata kuliner tape uli Khas Betawi untuk meningkatkan perekonomian lokal?
- Bagaimana upaya yang dilakukan untuk melestarikan kuliner tape uli khas Betawi di tengah modernisasi?

1.3 Tujuan Storytelling

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka dapat ditemukan tujuan masalah sebagai berikut:

- Untuk menggali sejarah dan asal usul tape uli khas Betawi.
- Untuk meneliti bagaimana cara pembuatan tape uli khas Betawi baik dengan cara modern atau tradisional
- Untuk menggali potensi tape uli sebagai produk unggulan yang dapat meningkatkan perekonomian lokal masyarakat Betawi.
- Untuk mengidentifikasi upaya yang diperlukan untuk melestarikan kuliner tape uli khas Betawi di tengah modernisasi.

1.4 Manfaat Storytelling

Berdasarkan tujuan makalah yang telah dipaparkan, maka dapat ditemukan manfaat makalah bagi:

- Pemerintah DKI Jakarta
 - Untuk menjadi dasar penelitian tentang tape uli bagi kebijakan pemerintah dalam melestarikan warisan budaya dan kuliner lokal. Pemerintah DKI Jakarta dapat menggunakan hasil penelitian yang bisa menjadi suatu strategi pelestarian budaya dan kuliner.
 - Untuk Pemerintah DKI Jakarta bisa memanfaatkan makanan tradisional ini untuk mempromosikan destinasi wisata kuliner, sehingga dapat menarik perhatian wisatawan baik dari dalam negeri maupun mancanegara, untuk mendorong pengembangan sektor pariwisata.

- Masyarakat Betawi/Jakarta
 - Untuk membantu dalam mendokumentasikan dan melestarikan resep, teknik pembuatan, dan tradisi yang terkait dengan tape uli. Ini penting untuk menjaga warisan budaya dan memastikan bahwa pengetahuan kuliner ini tidak hilang.
 - Untuk menggali potensi mengenai wisata kuliner tape uli khas betawi, yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat lokal.

- Industri Kuliner
 - Untuk membantu dalam meningkatkan proses produksi dan kualitas tape uli, sehingga membuatnya lebih dikenal dan tidak terlupakan di pasar. Mulai dari informasi tentang bahan baku, teknik pembuatan, dan penyimpanan yang tepat bisa sangat berguna.

- Mahasiswa
 - Untuk mempertahankan dan melestarikan wisata kuliner tape uli khas Betawi kepada generasi muda dan masyarakat luas untuk lebih memahami dan mengapresiasi sejarah dan tradisi pembuatan tape uli.
 - Untuk sebagai sarana edukasi bagi para mahasiswa dalam meningkatkan kesadaran masyarakat betapa pentingnya melestarikan makanan tradisional dalam budaya lokal.