

BAB II

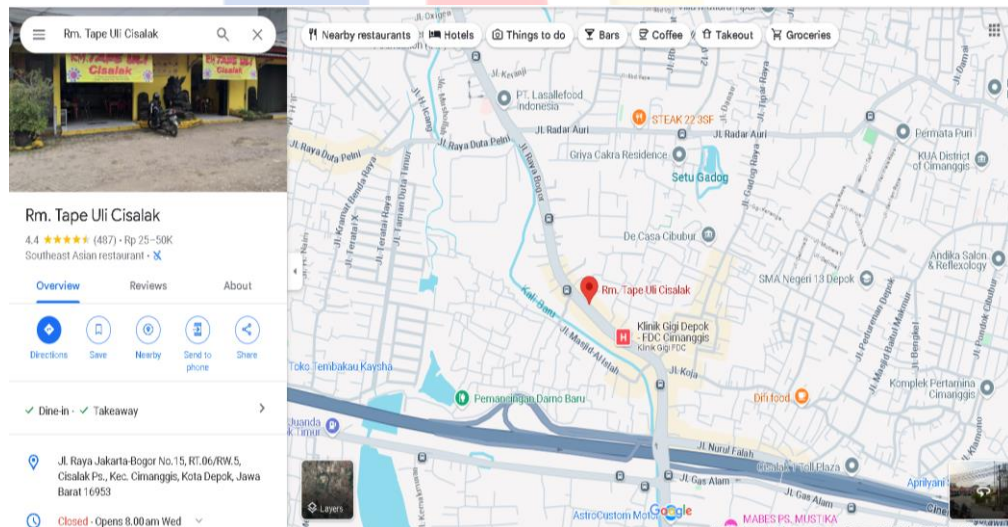
TINJAUAN OBJEK DAN PUSTAKA

2.1 Jenis Produk

Jenis produk yang akan dibahas di penelitian ini yaitu mengenai Tape Uli Khas Betawi mulai dari sejarah dan cara pembuatan.

2.2 Lokasi

Ada berbagai tempat yang berjualan tape uli khas Betawi, mulai dari rumahan, kaki lima hingga rumah makan, tetapi ada satu tempat rumah makan yang legendaris yang berada di Jl. Raya Jakarta-Bogor No.15, RT.06/RW.5, Cisalak Ps., Kec. Cimanggis, Kota Depok, Jawa Barat bernama (Rm. Tape Uli Cisalak).



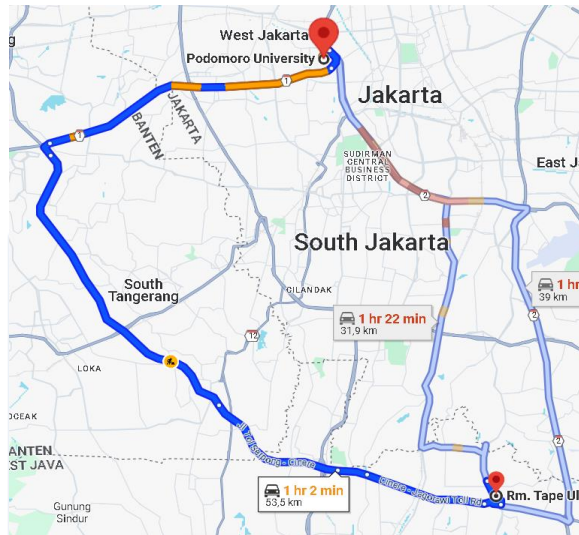
Sumber: Google Maps (2024)

Gambar 2.1 Lokasi RM Tape Uli Cisalak

Untuk menuju ke lokasi tempat penelitian ada tiga rute tercepat yang bisa ditempuh yang dimulai dari Podomoro University, rute pertama via Jl. Tol Jkt -

Tangerang/Jl. Tol Merak - Jkt and Jl. Tol Lkr. Luar Jkt 2, rute kedua via Jl.Tol Dalam Kota , dan yang ketiga via Jl. Gatot Subroto (tidak melalui jalan tol).

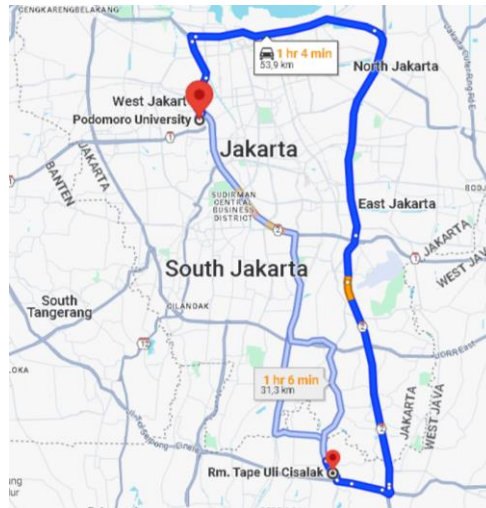
Untuk rute yang pertama via Jl. Tol Jkt - Tangerang/Jl. Tol Merak - Jkt and Jl. Tol Lkr. Luar Jkt 2 memiliki jarak 53.5 km dan waktu tempuh sekitar 1 jam 3 menit dari Podomoro University.



Sumber: Google Maps (2024)

Gambar 2.2 Rute Pertama

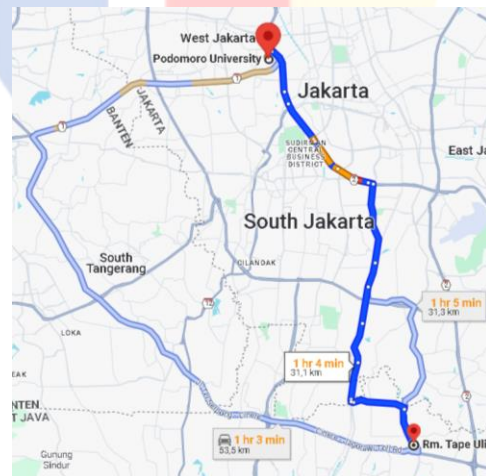
Untuk rute yang kedua via Jl. Tol Dalam Kota memiliki jarak 53.9 km dan waktu tempuh sekitar 1 jam 4 menit dari Podomoro University.



Sumber: Google Maps (2024)

Gambar 2.3 Rute Kedua

Sedangkan, untuk rute yang ketiga tidak melalui jalan tol via Jl. Gatot Subroto memiliki jarak 31.1 km dan waktu tempuh sekitar 1 jam 4 menit dari Podomoro University.



Sumber: Google Maps (2024)

Gambar 2.4 Rute Ketiga

2.3 Lama Berkecimpung

Rm. Tape Uli Cisalak yang menyajikan tape uli khas Betawi yang sudah legendaris ini pertama kali berdiri pada tahun 1957, yang dimana ini merupakan usaha keluarga yang sudah turun temurun sampai tiga generasi.

Dimana awalnya ibu dari pemilik bisnis ini sangat pandai dalam membuat tape uli. Kemudian, cara ini diturunkan kepada anaknya yaitu Suryawan Kertanegara, yang dimana akhirnya anak tersebut membangun bisnis Rumah Makan Tape Uli Cisalak yang dibantu dengan istrinya. Kini usaha Rumah Makan Tape Uli Cisalak ini dijalankan oleh generasi ketiga yaitu Erik Suryawan, anak dari Suryawan Kertanegara. Rumah Makan Tape Uli Cisalak ini juga memiliki satu cabang yang berada di Rest Area Tol Jagorawi KM. 34, Taman Teh Poci Jl. Tol Jagorawi, Sentul, Bogor.

2.4 Keunggulan Objek

Keunggulan dari Rumah Makan Tape Uli Cisalak yang berada di Jl. Raya Jakarta-Bogor No.15, RT.06/RW.5, Cisalak Ps., Kec. Cimanggis, Kota Depok, Jawa Barat ini yaitu karena sudah dijual selama hampir 67 tahun, yang tentu saja tape uli Cisalak ini mempunyai keistimewaan tersendiri, keistimewaan itulah menjadi faktor pembeda dari tape uli lainnya.

Pembuatannya juga masih sangat autentik dan tradisional, sehingga tape uli yang berada di Cisalak ini dikenal dengan ulinya yang lembut dan gurih sementara tapenya legit dan sedikit air (Fitria, 2020). Tape uli Cisalak ini juga sudah pernah mendapat piagam penghargaan pada 18 Juni 2004 yang diberikan oleh Bapak I Gede Ardika yang saat itu masih menjabat sebagai Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia. Penghargaan ini diberikan dalam bentuk apresiasi atas prestasinya dalam membina dan mengembangkan tradisi. Lalu, suasana dan lokasi dari Rumah Makan Tape Uli Cisalak ini menawarkan suasana lokal yang nyaman dan santai, dan juga akses menuju tempat ini tidak sulit dikarenakan berada di jalan utama.



Sumber: Rumah Makan Tape Uli Cisalak (2024)

Gambar 2.5 Piagam Penghargaan

2.5 Tinjauan Literatur dan Referensi

Tinjauan literatur dan referensi dari topik yang dibahas ini mengacu pada referensi dan literatur yang sudah ada sebelumnya.

Tabel 2.1 Referensi Video

| No | Judul Referensi | Link Video | Sumber |
|----|---|---|-----------------------------|
| 1 | Tape Uli Cisalak Cemilan Betawi Legendaris Sejak 1957 Betawi Punya Rase | https://www.youtube.com/watch?v=G6fA7cLMeiU | Youtube Cerita Rasa |
| 2 | Legit Menggigit Tape Uli Betawi Legendaris | https://www.youtube.com/watch?v=XDGRNjOFNgI&t=309s | Youtube CNN Indonesia |
| 3 | Imam Fauzi Tape Uli Cisalak MAKAN RECEH (14/10/21 | https://www.youtube.com/watch?v=ZBvq0VLzafQ | Youtube TRANS 7 Official |
| 4 | Sehari Menjadi | https://www.youtube.com/watch?v=ZBvq0VLzafQ | Youtube CNN |

| | | | |
|---|--|---|------------------|
| | Produsen Tape Uli Cisalak | com/watch?v=SxTuQ NyU_6Q | Indonesia |
| 5 | TEMPAT KULINER INI SUDAH DIBUKA DARI TAHUN 1957 SEBELUM ADANYA JALAN TOL JAGORAWI !! | https://www.youtube.com/watch?v=4IdAZr1m6Os | Youtube EnjoyAja |

Sumber: Olahan sendiri (2024)

Perbedaan dari kelima video yang sudah pernah ada tersebut dengan video yang telah penulis buat adalah mayoritas video tersebut rata-rata berkonsep liputan untuk televisi dan *food vlogger* yang lebih menekankan pada tape uli itu sendiri saja, yang dimana tidak menjelaskan sejarah dari Rumah Makan Tape Uli Cisalak ini lebih mendalam dan pendapat dari sisi masyarakat. Sedangkan, untuk video yang telah penulis buat ini berkonsep video dokumenter yang menekankan dari berbagai aspek seperti sejarah rumah makan dan tape uli, cara pembuatan tape uli, dan pendapat masyarakat dari Rumah Makan Tape Uli Cisalak ini.

2.6 Tinjauan Pustaka

Akulturas budaya di kalangan masyarakat Betawi telah berlangsung lama, menghasilkan tradisi Lebaran yang khas dan beragam. Selain perayaan Idul Fitri dan Idul Adha, masyarakat Betawi juga merayakan Lebaran Anak Yatim pada 10 Muharam, Lebaran Serani untuk komunitas non-Muslim, dan Lebaran Imlek bagi Betawi keturunan Tionghoa. Rizal yang merupakan seorang budayawan Betawi menyatakan bahwa keberagaman ini sebagai bentuk toleransi beragama yang sudah mendarah daging dalam kehidupan masyarakat Betawi (Teviningrum et al, 2016)

Kuliner menjadi bagian integral dari tradisi Lebaran Betawi. Di setiap perayaan, terdapat hidangan khas yang menunjukkan proses akulturasi, seperti ketupat

dan lauk-pauknya pada Idul Fitri, kue keranjang saat Imlek, pindang serani saat Natal, serta gorengan kambing saat Idul Adha (Teviningrum et al, 2016). Makanan tradisional Betawi, yang umumnya menggunakan bahan-bahan seperti kelapa, santan, dan rempah, terus berkembang seiring interaksi dengan bangsa lain. Saputra (2021) menyatakan bahwa, pengaruh bangsa lain ikut terasimilasi dalam ciri khas makanan Betawi, yang merupakan hasil perpaduan dari budaya Cina, India, Arab, Eropa, dan Portugis. Kekayaan rasa dan keragaman bahan yang terdapat dalam kuliner Betawi menggambarkan pengaruh dari budaya negara tersebut.

Secara geografis, kuliner Betawi bervariasi berdasarkan wilayah: pesisir, kota, dan pinggiran, seperti. di wilayah pesisir, misalnya, ikan menjadi bahan utama hidangan, sementara di wilayah Betawi Kota (tengah Jakarta) lebih mengutamakan semur daging dan hidangan berbahan dasar susu atau margarin yang terpengaruh budaya Eropa (Teviningrum et al, 2016). Proses migrasi masyarakat Betawi ke daerah pinggiran Jakarta juga membawa kuliner khas Betawi ke wilayah lain, seperti Depok dan Bekasi, yang memunculkan varian kuliner Betawi dengan pengaruh daerah setempat (Teviningrum et al, 2016).

Namun, perubahan sosial dan demografis telah mempengaruhi eksistensi masyarakat Betawi di Jakarta. Menurut data sensus 2000, etnis Betawi hanya sekitar 27,65% dari total penduduk Jakarta, sementara itu, pendatang dari berbagai wilayah semakin mendominasi (Krisnadi, 2018). Pemandahan warga Betawi akibat proyek pembangunan kota juga menyebabkan tersebarnya etnis Betawi ke wilayah pinggiran seperti Tangerang, Depok, dan Bekasi.

Kuliner Betawi tidak hanya dipengaruhi oleh budaya luar, tetapi juga mengandung jejak-jejak sejarah yang mendalam, termasuk tradisi pertanian dan perdagangan yang berkembang sejak zaman kolonial. Etnis Betawi terbentuk dari hasil akulturasi berbagai budaya seperti misalnya Jawa, Sunda, Melayu, Bali, dan Bugis. (Saputra, 2021)

Secara keseluruhan, tradisi Lebaran di Betawi menggambarkan keberagaman budaya yang telah mengakar sejak lama. Meskipun mengalami perubahan dalam aspek sosial dan demografis, tradisi kuliner dan perayaan Lebaran tetap menjadi elemen penting dalam mempertahankan identitas Betawi, sekaligus mencerminkan toleransi dan interaksi antarbudaya di Jakarta (Teviningrum et al, 2016). Nurmila, seorang ahli sejarah dan budaya Indonesia menyatakan bahwa kuliner khas Betawi menjadi faktor penting dalam memperkuat identitas nasional sekaligus menjaga keanekaragaman budaya Indonesia. Dia juga mengatakan, "Makanan khas Betawi bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan saksi sejarah yang mencerminkan berbagai pengaruh budaya dari masa lalu." (Nurmila. 2019 dalam, Saputra, 2024)

Makanan Betawi dapat dibedakan menjadi beberapa kategori, seperti makanan utama, makanan ringan (kudapan), dan minuman. Selain itu, pengelompokan kuliner Betawi juga didasarkan pada fungsi dan waktu pembuatannya, yaitu apakah makanan tersebut dibuat untuk konsumsi sehari-hari atau hanya disiapkan pada momen-momen khusus, misalnya untuk upacara keagamaan (Dewantara, 2021). Ada banyak macam kudapan khas Betawi, salah satunya yaitu tape uli. Kudapan ini merupakan makanan tradisional khas Betawi yang mudah kita jumpai terutama disaat lebaran. Tape ketan hitam, yang dibuat dari ketan hitam ini, adalah salah satu makanan khas di wilayah Asia, lebih tepatnya di Asia Tenggara, seperti Indonesia, Malaysia, dan Filipina, dengan sebutan lokal yang beragam (Fauziyah, 2018).




Dalam proses pembuatan tape ketan hitam ini memerlukan waktu hingga beberapa hari untuk fermentasi menggunakan ragi, sehingga hasilnya dapat terfermentasi dengan optimal (Lyliana, 2021). Filosofi dari ketan hitam ini sudah dikenal sejak dahulu kala memiliki makna kebersamaan dan menyatukan yang berarti kedekatan kita semakin erat semakin baik. Sedangkan, untuk ulinya yang berbahan dasar beras ketan putih, dalam pembuatannya uli ini direndam kurang lebih 4-6 jam (Hista. 2015 dalam, Fitriani, 2017). Dalam pembuatan uli dalam budaya masyarakat Betawi, proses ini disebut sebagai simbol kekeluargaan atau silaturahmi yang terjalin antar keluarga. Maka dari itu tape uli dipercaya sebagai simbol keharmonisan. Konon,




jika proses pembuatan jajanan ini tidak dilakukan sesuai aturan, hal itu dapat memengaruhi cita rasa dari tape uli itu sendiri. Selain itu, masyarakat Betawi juga meyakini bahwa tape uli melambangkan pesan keharmonisan antara laki-laki dan perempuan saat proses pembuatan (Wahyu 2022).

Tape uli yang terbuat dari ketan hitam hasil fermentasi memiliki berbagai manfaat kesehatan. Makanan fermentasi seperti tape ketan berpeluang mengandung bakteri baik atau jamur yang berfungsi sebagai probiotik (Khifitiyah, 2021). Probiotik adalah organisme hidup yang memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh ketika dikonsumsi dalam jumlah cukup, dengan cara meningkatkan keseimbangan mikroflora usus saat masuk ke saluran pencernaan dan memperkuat sistem imun (Yahfoufi et al., 2018).

Berikut beberapa langkah proses pembuatan Tape Uli:




Tabel 2.2 Cara Pembuatan Tape

| No | Gambar Pembuatan | Deskripsi |
|----|---|--|
| 1 |  | Siapkan bahan-bahan: ragi tape, beras ketan hitam, beras ketan putih, dan air |
| 2 |  | Cuci beras ketan, lalu rendam beras dengan air selama 4-6 jam agar ketan lebih lunak pada saat di masak |
| 3 |  | Keringkan ketan yang sudah direndam selama waktu yang ditentukan, lalu kukus ketan selama 15-30 menit sampai matang, ketan yang sudah matang memiliki tekstur yang lengket |


| | | |
|---|---|---|
| 4 |  | Dinginkan ketan yang sudah dimasak, lalu campurkan ragi dan aduk hingga merata |
| 5 |  | Pindahkan ketan ke wadah yang tertutup diamkan di tempat yang hangat selama 2-3 hari, Setelah proses fermentasi selesai cek tape uli jika sudah berwarna putih dan memiliki aroma yang khas dan rasa manis dan asam |
| 6 |  | Tape uli bisa disimpan di wadah yang tertutup dan diletakkan di kulkas agar tetap segar |

Sumber : Youtube Ruri Aprilia (2022)

Tabel 2.3 Cara Pembuatan Uli

| | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Siapkan bahan-bahan: beras ketan putih, dan kelapa |
| 2 |  | Cuci beras ketan putih, lalu tiriskan, |
| 3 |  | Rendam beras ketan putih menggunakan air bersih selama 1 hari |

| | | |
|----|---|---|
| 3 |  | Kelapa dikupas dan dibersihkan menggunakan air bersih, lalu jemur kurang lebih selama 8 jam |
| 4 |  | Beras ketan putih yang sudah direndam lalu di bilas kembali sampai bersih |
| 5 |  | Kelapa yang sudah dijemur lalu diparut dan ditaburi dengan garam |
| 6 |  | Kukus beras ketan putih sampai menjadi aron (setengah matang) |
| 7 |  | Campurkan aron dan garam sedikit demi sedikit, lalu aduk hingga rata |
| 8 |  | Kukus kembali aron sampai matang dengan sempurna |
| 9 |  | Tumbuk aron yang sudah matang menggunakan alu sampai halus |
| 10 |  | Siapkan daun pisang, dan pipihkan uli sampai merata |

| | | |
|----|---|--------------------------------|
| 11 |  | Uli ketan sudah siap disajikan |
|----|---|--------------------------------|

Sumber : Youtube Ruri Aprilia (2019)

Sebagai masyarakat Indonesia, kita harus melestarikan budaya dan makanan tradisional daerah, contohnya seperti Tape uli. Tape uli sangat mudah untuk dikembangkan dengan cara dijadikan produk olahan contohnya seperti: kue, cemilan, dan bahan baku lainnya. Inovasi ini dapat memikat anak-anak muda untuk membeli olahan Tape Uli.

