

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pertanyaan Wawancara

- Pertanyaan Wawancara Bapak Erik Suryawan (Pemilik Rumah Makan Tape Uli Cisalak)
 1. Perkenalkan diri bapak dan profesinya
 2. Apa yang bapak ketahui tentang sejarah tape uli khas Betawi?
 3. Bagaimana sejarah dan perkembangan Rumah Makan Tape Uli Cisalak?
 4. Bagaimana proses pembuatan kudapan tape uli di sini? Apakah ada resep atau teknik khusus yang diturunkan secara tradisional?
 5. Bagaimana penyajian kudapan tape uli ini?
 6. Apa keunikan dari kudapan tape uli ini?
 7. Bagaimana rencana bapak dalam menghadapi tren kuliner modern tanpa meninggalkan warisan tradisional?
 8. Apa saran untuk pecinta kuliner dan pemerintah dalam membudidayakan kudapan tape uli khas Betawi?
- Pertanyaan Wawancara Bapak Syamsuri Abdurahman (Tokoh Masyarakat Cisalak)
 1. Perkenalkan diri bapak dan profesinya
 2. Apa yang bapak ketahui tentang Rumah Makan Tape Uli Cisalak?
 3. Bagaimana menurut bapak keberadaan Rumah Makan Tape Uli Cisalak dalam mempengaruhi perekonomian dan sosial budaya masyarakat di sini?
 4. Apakah bapak melihat rumah makan Tape Uli Cisalak sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner di daerah ini?
 5. Bagaimana masyarakat lokal mendukung keberadaan rumah makan ini?
 6. Bagaimana rekomendasi terhadap pecinta kuliner dan saran mengenai Rumah Makan Tape Uli Cisalak?

Lampiran 2 Hasil Wawancara

Data Wawancara 1

Nama: Erik Suryawan

Jabatan: Pemilik Rumah Makan Tape Uli Cisalak

Tanggal Wawancara: 22 November 2024

Hasil:

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Perkenalkan diri bapak dan profesinya	Perkenalkan nama saya Erik Suryawan, saya ini sekarang generasi ke-3 dari Rumah Makan Tape Uli Cisalak, sebuah makanan yang lumayan legendaris lah, istilahnya, makanan tradisional yang masih bertahan di tahun 2024 ini
2	Apa yang bapak ketahui tentang sejarah tape uli khas Betawi?	Untuk tape uli sendiri itu kan sebenarnya ada percampuran budaya ya, karena budaya fermentasi itu, asalnya itu dari dataran Cina, digabung, asimilasi dengan kultur Betawi, ada ulinya, ada tapenya gitu, jadi memang suatu perpaduan gitu, asal-usulnya makanan tape uli ini. Jadi kalau dibilang asli ya memang asli Betawi tetapi ada percampuran budaya.
3	Bagaimana sejarah dan perkembangan Rumah Makan Tape Uli Cisalak?	Usaha Rumah Makan Tape Uli Cisalak ini dimulai pada tahun 57 tapi persis tanggalnya kapan, bulannya kapan, ya itu saya tidak terdokumentasi dari jaman kakek, kita bilangya engkong ya disini, kemudian turun ke papa saya, papa saya memulai meneruskan usaha ini sampai ketika saya di tahun

		<p>2000an, di 2000an saya masih bantu-bantu papa saya untuk meneruskan usaha keluarga ini, papa saya wafat di tahun 2017, jadi mulai saat itu saya yang ambil alih, ya semua pengelolaan Rumah Makan Tape Uli Cisalak mulai dari saya. Terus, ya sejarahnya memang tape uli tempatnya dari tahun 57 itu disini, di Cisalak ini, tidak ada berubah tempat, jadi kalau kita hitung dari tahun 57 sampai 2024 itu sekitar 67 tahun ya. Sejarah perkembangannya sendiri dari, mulai dari awal sampai sekarang ya tentu banyak perubahan, perubahannya dari segi jalan, dari segi arus lalu lintas, dulu jalur depan ini Jalan Raya Bogor itu jalur utama dari, orang dari Jakarta menuju Bogor, menuju Bandung ini yang jalur utama tapi semenjak tahun 80 an dibuka tol Jagorawi memang sekarang beralih ke jalan tol, tapi itu ga ke pengaruh karena setiap yang kita udah punya langganan, ketika dia mau makan tape uli itu dia pasti kesini, perkembangan sampai saat ini yang berat banget kemarin, mulai jaman-jaman covid itu paling berat untuk usaha kuliner ya, bukan hanya saya saja mungkin semuanya juga terkena dampak, cuman kita bertahan puji syukur kita masih bisa bertahan, kita masih bisa ada produksi, masih bisa ada penjualan, walaupun waktu jaman covid itu tinggal 10 persen produksi kita, ya kita jalanin segala hal yang sulit akhirnya sekarang kita mulai bisa bangkit lagi.</p>
--	--	--

4	<p>Bagaimana proses pembuatan kudapan tape uli di sini? Apakah ada resep atau teknik khusus yang diturunkan secara tradisional?</p>	<p>Pembuatan tape uli sendiri memang ga ada resep khusus ya, cuman perlakuan khusus ada, artinya dari beras ketan putih kita untuk ulinya sendiri kita pakai beras ketan yang nomor 1, terus kita campur sama kelapa, kelapa pun kita pilih yang terbaik lah, yang ga terlalu tua tapi ga yang terlalu muda, akhirnya itu dicampur pengukusan, semuanya sih sama aja, pengukusan perlakuannya sama, sampai kita di ulinya itu nanti ditumbuk, tumbuk pakai alu semuanya sampai halus dengan, dengan apa ya, ya memang turun temurun aja gitu, turun temurun perlakuannya sama semuanya, terus kemudian tapenya itu ada perendaman sebelumnya, pengukusan pertama, ketika jadi aron itu dicuci ulang, sampai udah dicuci ulang kita tanak lagi sampai dia matang, dari matangnya tape itu kita pendinginan, nah pendinginannya ini yang agak lama karena memang benar-benar harus suhu ruang gitu tape itu, baru bisa kita kasih ragi, setelah kita kasih ragi langsung kita simpan di tempat yang ga terkena sinar matahari langsung, tempat yang agak gelap tapi dengan sirkulasi udara yang baik gitu. Fermentasi ini berlangsung kira-kira 2 hari</p>
5	<p>Bagaimana penyajian kudapan tape uli ini?</p>	<p>Penyajianya si biasa aja, kaya uli yang sudah ditumbuk, dibungkus daun pisang sama tape yang sudah terfermentasi selama 2 hari itu kita sajikan original seperti itu, makannya juga istilahnya kalau</p>

		disini itu bahasa Cislaknya dicocol, uli sama tapenya.
6	Apa keunikan dari kudapan tape uli ini?	Tren kuliner modern seperti saat ini kan kita harus mengikuti tren itu lewat online ya, lewat online, lewat media sosial, kita aktif disana terus kita share, kita gabung dengan GoFood, kita gabung dengan Shopee Food, kita gabung dengan GrabFood. Semua penetrasi-penetrasi media sosial itu pasti kita lakukan untuk mempertahankan penjualan gitu. Untuk perlakuan produk sendiri ya tetap masih secara tradisional.
7	Bagaimana rencana bapak dalam menghadapi tren kuliner modern tanpa meninggalkan warisan tradisional?	Kalau tape uli sendiri itu sebenarnya sudah makanan yang cukup unik ya, karena ulinya ini dia maunya gurih, tapi tapenya ini dia ada rasa manisnya, jadi perpaduan gurih dan manis ini menjadi satu. Untuk perlakuannya pun ini agak berbeda, karena tape ini maunya di tempat yang dingin, uli ini maunya ditempat yang panas. Jadi, ada suatu keunikan sendiri ketika membuat uli dan tape dan dirasa itu masuk mulut, ketika dicocol disatuin uli sama tape, antara rasa gurihnya dan manisnya itu bercampur jadi satu di mulut itu, jadi enak ya kalau menurut saya gitu, itu uniknya.
8	Apa saran untuk pecinta kuliner dan pemerintah dalam membudidayakan	Kalau dari pemerintah sih memang saya berharapnya kelestarian budaya ya, untuk jaga

	kudapan tape uli khas Betawi?	kelestarian budaya makanan tradisional, ngga terkecuali dari, maksud saya bukan cuman dari tape ulinya aja, makanan-makanan tradisional pun pemerintah musti mempertahankan itu karena itu warisan, salah satu warisan budaya dari Indonesia.
--	-------------------------------	---

Data Wawancara 2

Nama: Syamsuri Abdurahman

Jabatan: Tokoh Masyarakat (Ketua RW 05 Cisalak)

Tanggal Wawancara: 22 November 2024

Hasil:

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Perkenalkan diri bapak dan profesinya ?	Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh, saya Syamsuri Abdurahman Ketua RW di wilayah Cisalak Pasar di tempat dagangnya Ko Erik tape uli, tape uli yang legend
2	Apa yang bapak ketahui tentang Rumah Makan Tape Uli Cisalak ?	Tape uli ini dibangun pada tahun 1957 waktu di jaman baba saya (baba itu engkong dalam bahasa betawi) karena, tape uli ini ciri khas di RW 5 Cisalak Pasar nggak ada nih toko tape uli cuman ini doank. Sampai jamannya Soekarno kalau mau ke Istana negara, Istana Bogor dulu lewat sini karena dulu enggak ada Tol, jadi lewat sini pasti mampir ke sini, pasti mampir di tape uli ini. Presiden Soekarno tuh.
3	Bagaimana menurut	Wah, sangat masyarakat RW 05 terutama di

	<p>bapak keberadaan Rumah Makan Tape Uli Cisalak dalam mempengaruhi perekonomian dan sosial budaya masyarakat di sini ?</p>	<p>wilayah Cisalak Pasar itu benar-bener terima kasih ke tape uli karena menjadi destinasi wisata kuliner di Cisalak Pasar, nggak ada nih orang, orang dari Jatinegara apalagi etnis- etnis Tionghoa kalau lewat sini kalau mau ke Bogor, pasti mampir di tape uli karena tape uli sangat-sangat sedap, dan perekonomian masyarakat ya bisa dibantu kalau lagi rame nih, bisa bantuin bungkusin tape uli, bisa bantuin numbuk tape uli gitu.</p>
4	<p>Bagaimana masyarakat lokal mendukung keberadaan rumah makan ini ?</p>	<p>Masyarakat lokal ikut serta membangun dan mengembangkan perekonomian tape uli ini dengan cara mulut ke mulut . Wih, si Tape uli noh disono, bahkan pernah ada warga saya dia orang Brunei kebetulan dia di Brunei tinggal cerita-cerita akhirnya ketika dia turun ke Indonesia dia mampir ke tape uli itu kenyataan bukan ngomong bohong.</p>
5	<p>Bagaimana rekomendasi terhadap pecinta kuliner dan saran mengenai Rumah Makan Tape Uli Cisalak ?</p>	<p>Wah, Tape uli Betawi ini benar-bener nggak ada duanya dah, pokoknya kalau namanya tape uli ini nih apalagi tape uli Betawi di toko Rumah Makan Tape Uli udah top markontop udah, orang ngerasain tapenya ngerasain ulinya dan yang saya iniin tape nya tidak buluk walaupun lama ya sebulan tidak buluk.</p>