

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejarah Singkat Soto Betawi dan Perkembangannya, Soto Betawi merupakan salah satu warisan kuliner Nusantara yang harus dilestarikan, Sop ini merupakan soto yang berasal dari kota Jakarta, Soto Betawi adalah kuah bening dan kuah santan yang diisi dengan varian bahan ada daging sapi dengan jeroan dan organ hewan lainnya. Beberapa masyarakat menyukai sup jenis ini. Penggemar setidaknya hanya orang Jakarta tetapi juga masyarakat lainnya di berbagai daerah di Indonesia. (Angga & Aditya, 2019)

Soto Betawi mempunyai cita rasa beda dengan soto lainnya. Walaupun sudah terkenal, namun banyak belum mengetahui yang sejarah kuliner Soto Betawi ini. Soto Betawi yang berkuah rasa betawi, salah satunya khas kuliner soto dari Jakarta, Indonesia. Soto Betawi menggunakan susu, kuah bening dan kuah santan dibuat kental dan gurih untuk kuahnya. (Intan Deviana, 2019)

Soto Betawi kuah bening dan kuah santan dicampur dengan berbagai varian rasa ciptaan aroma khas. Daging yang dibuat ada daging sapi, urat, jeroan, babat dan usus membuat bahan-bahan terutama di Soto Betawi. Daging tekstur kelembutan mengajikan potongan tomat, kentang kuning rebus, dan daun bawang ijo tambahan tekstur rasa di setiap varian suapan. (Intan Deviana, 2019)

Soto Betawi mengajikan emping, cabe ijo dan cabe merah, tambahkan rasa asem yang lebih lezat dan sangat enak, berkuah bening dan berkuah santan punya cita rasa yang gurih kesegarannya membuat masyarakat tertarik dengan Soto Betawi. Soto Betawi khas soto Jakarta, Indonesia, menramaikan masyarakat dengan sup kuah bening dan kuah santannya rasa daging sapi dan lembut. Soto Betawi budaya perpaduan Betawi dengan pengaruh kuliner Soto Betawi. (Intan Deviana, 2019)

Soto Betawi berkuah membuat dengan kuah bening kelapa dan kuah santan kelapa yang memberi cita rasa khas lembut pada kuahnya. Bumbu rempah digunakan untuk memberi harum aroma betawi untuk kuah. Daging buat potong kecil untuk dimasak saat empuk. Untuk Soto Betawi menggunakan daging seperti daging sapi direbus dan digoreng, tetelan dan paru. Soto Betawi mengajikan kentang rebus dan goreng untuk selengkapannya, untuk memberi rasa renyah dan gurih. (Intan Deviana, 2019)

Emping dan kerupuk ikan mengajikan selengkap Soto Betawi, memberi rasa renyah dan gurih. Daun bawang menggunakan aroma segar untuk varian rasa. Tomat dan bawang ditambahkan untuk memberi kelezatan dan crispy-an pada soto. Soto Betawi selengkap bumbu saus kacang memberi rasa kacang rempah. Cabai mengajikan dampingan, memberi tingkat pedas sesuai selera. Soto Betawi mengajikan dengan nasi ataupun lontong. (Intan Deviana, 2019)

Hidangan ini sering dianggap sebagai makanan khas Jakarta dan menjadi favorit di berbagai kesempatan, termasuk saat perayaan atau acara khusus. Kelezatan Soto Betawi terletak pada perpaduan kuah santan yang lezat, daging sapi yang empuk, dan beragam bahan pelengkap yang menambah keanekaragaman rasa dan tekstur. Soto betawi lainnya, ada memasak kebaikan Soto betawi. (Angga & Aditya, 2019)

Betawi kota DKI Jakarta, Indonesia. Betawi memberi sabutan bagi masyarakat Jakarta. Sejarahnya Betawi budaya betawi berasal dari Batavia. Tahun 1740, Betawi yang bermigrasi Batavia kejadian untuk berontak lawan Belanda dan jajahiin. Berontak ini penyebab tumpahan perang darah tentara Belanda. Saat zaman dulu, Campuran budaya baur kedudukan asal Betawi dan datangnya. Belanda juga membangun Batavia untuk pemerintahan Belanda zaman dulu. Belanda bangun labuhan baru sesudah Sunda Kelapa sebutkan Tanjung Priok ke-20, Batavia mengembangkan terus kota metropolitan jumlahnya kedudukan melebihi 116.000. (Nanda Dwi Cahya, 2024)

Setelah peperangan pecah Perang Dunia II, Jepang mendudukin Indonesia dan diguasaiin Batavia. Mengapa nama Batavia dibuat terkenal di Jakarta. Saat ini Kota Batavia Jakarta kota besarintahan Republik Indonesia. Masyarakat Betawi asal yang di kota besar dimulai jual tanah dan pindah di laut Jagakarsa. (Nanda Dwi Cahya, 2014)

Pemerintah ditetapkan bagi kawasan budaya Betawi dengan tujuan dilestarikan budaya Betawi dipunah. Soto Betawi kuliner khas Jakarta untuk dasarnya soto kuah bening dan kuah santan dibuat sangat unik. Soto betawi berupa daging2 sapi, jeroan, usus, urat Bahan utama dalam Soto Betawi adalah daging, urat, usus, jeroan, lainnya. (Anindita Budhi, 2024)

Soto betawi, daging, urat, usus, jeroan dipanci rebus pisah2. Kuah kaldu menggunakan Soto Betawi kuah membuat kuah kaldu sapi. Sesudah mendidih, bahan yang dipotong kecil-kecil. buat Soto Betawi, yang disiapkan bumbu bawang merah, bawang putih, jahe, cabai. Bumbu haluskan dan tumis daun salam batang serai. Sesudah matang, bumbu dicampurkan kaldu daging soto betawi termasuk sapi, urat , usus jeroan dan lainnya. (Anindita Budhi, 2024)

Kemudian kita tambahkan kuah bening dan santan dilengkapi sajian Soto Betawi. mengajikannya, Soto betawi ditambahkan tomat, daun bawang, seledri. Bagi Soto Betawi varian rasanya. Soto betawi lezat dicicipi Nasi atau lontong, kentang rebus, cabai merah , cabai ijo, dan jeruk nipis. Soto Betawi dimiliki rasa asem beda soto lainnya. Beda bening dan santan diberikan rasa kuah bening dan kuah santan yang dinikmati susu creamy. Soto betawi sejenis soto DKI Jakarta Soto Betawi digunakan sapi, urat, usus dan jeroan. (Anindita Budhi, 2024)

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kualitas produk Soto Betawi Globe H. OJI?
2. Bagaimana kualitas pelayanan di Soto Betawi Globe H. OJI?
3. Bagaimana kepuasan konsumen terhadap kualitas produk dan pelayanan di Soto Betawi Globe H. OJI?

1.3 Tujuan Storytelling

Sesuai dengan permasalahan penelitian tersebut, maka tujuan penelitian melakukan penelitian adalah:

1. Untuk mengetahui kualitas produk di Soto Betawi Globe H. OJI
2. Untuk mengetahui kualitas pelayanan di Soto Betawi Globe H.
3. Untuk mengetahui kepuasan konsumen terhadap kualitas produk dan pelayanan di Soto Betawi Globe H. OJI.

1.4 Manfaat Storytelling

Penelitian ini memiliki harapan untuk memperdalam pemahaman tentang evolusi kuliner tradisional, khususnya soto, dalam konteks sosial dan ekonomi masyarakat setempat. Mendorong pelestarian warisan baik budaya maupun kuliner. Penelitian ini juga berharap dapat menjadi sumber inspirasi bagi para pelaku usaha kuliner dalam upaya 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 Soto Betawi Globe H. OJI dapat berkembang serta bertahan seiring perubahan zaman. Adapun bagaimana dapat adanya analisis mengenai bagaimana usaha kecil seperti Soto Betawi Globe H. OJI 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 Soto Betawi Globe H. OJI 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 industry makanan tradisional dapat diinformasikan oleh hasil penelitian ini. Pemerintah dan badan regulasi dapat mempertimbangkan langkah-langkah untuk mendukung dan melindungi warisan kuliner seperti Soto Betawi Globe H. OJI. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang strategi yang digunakan untuk mempertahankan eksistensi dalam tradisional modern, mereka dapat merancang kebijakan yang mendukung perkembangan usaha makanan tradisional yang berharga ini.