

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Betawi merupakan sebuah suku yang ada di Indonesia yang bertempat tinggal di daerah Jakarta, Bogor, dan sekitarnya. Betawi adalah nusantara, hal tersebut dikarenakan kaum Betawi merupakan hasil percampuran berbagai macam kebudayaan, tidak hanya berasal dari daerah- daerah di Indonesia namun kebudayaan asing juga. Selain memiliki kebudayaan yang unik, betawi juga memiliki beberapa makanan tradisional yang populer pada masanya. Contohnya seperti Kerak Telor, Roti Buaya, Kue Ape, Kembang Goyang, Roti Gambang, dan masih banyak lagi. Di setiap makanan tradisional ini terdapat sejarah, kisah-kisah menarik dan unik. Seperti Roti Gambang, roti ini sangat populer pada zaman kolonial Belanda yang pada saat ini sudah mulai dilupakan oleh masyarakat.

Roti Gambang merupakan salah satu roti tempo dulu khas Betawi yang bahan dasarnya terbuat dari tepung terigu dan gula merah. Bentuknya yang mirip dengan alat musik tradisional Betawi yaitu Gambang Kromong membuat roti ini diberi nama Roti Gambang. Roti Gambang sendiri berasal dari akulturasi budaya yang terjadi antara Belanda dengan Jakarta, yang dimana roti ini mirip dengan roti yang diproduksi oleh orang Belanda yaitu *ontbijtkoek*. Namun, karena harganya yang terlalu mahal di zaman itu, sebagian masyarakat Jakarta mencoba mengganti beberapa bahan dan menambah rempah-rempah pada resepnya sehingga menjadi Roti Gambang saat ini. Roti Gambang sangatlah unik karena memiliki tekstur yang keras dan wangi rempah yang kuat sehingga biasanya roti ini dinikmati pada pagi hari bersama teh ataupun kopi.

Saat ini Roti Gambang cukup sulit di temukan di toko-toko roti yang ada di Indonesia. Salah satu toko roti legendaris yang masih menjual Roti Gambang adalah toko roti Tan Ek Tjoan. Toko roti Tan Ek Tjoan merupakan salah satu toko roti tertua yang ada di Indonesia yang didirikan oleh Tan Ek Tjoan, seorang pemuda Indonesia

keturunan Tionghoa. Toko ini sudah berdiri kurang lebih 99 tahun, sejak 1921. Roti Gambang ini diproduksi dan dijual oleh Tan Ek Tjoan pertama kali di Surya Kencana, Bogor, Jawa Barat. Selain itu juga, toko roti ini pernah dicicipi oleh *Dr.*

Drs. H. Mohammad Hatta. Saat ini penerus roti Tan Ek Tjoan dipegang oleh Josey, sahabat masa kecil Alexandra Tamara, Cucu Tan Ek Tjoan.

Begitu banyak sejarah dan cerita dibalik Roti gambang dan Toko Roti Tan Ek Tjoan yang masih berdiri hingga masa ini, dengan demikian dapat menarik untuk menggali lebih dalam tentang Roti Tradisional Betawi. Selain itu juga karya tulis ilmiah ini dibuat karena ingin mengangkat kembali roti tradisional yang sudah mulai dilupakan oleh masyarakat dengan harapan masyarakat Betawi sadar dan terus bangga akan Roti tradisional Betawi.

1.2 Rumusan Masalah

Banyak anak muda atau millennials yang belum mengetahui keberadaan dari Roti Gambang, roti yang sempat populer pada masanya. Kepopuleran roti gambang sampai saat ini masih dipertahankan oleh Toko Roti Tan Ek Tjoan, salah satu toko roti legendaris di Indonesia. Dalam karya tulis ini, penulis dapat mengidentifikasi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Mengapa Roti Gambang sudah mulai dilupakan pada saat ini?
2. Apa yang membuat Toko Roti Tan Ek Tjoan masih bertahan hingga saat ini dan masih menjual Roti Gambang?
3. Asal usul cerita Toko Roti Tan Ek Tjoan menjual Roti Gambang?

1.3 Tujuan Story Telling

Karya tulis ini bertujuan untuk menggali kembali cerita dan filosofi mengenai roti tempo dulu yaitu Roti Gambang yang dijual di salah satu toko roti legendaris di Indonesia yang sudah berdiri hampir satu abad lamanya. Dengan pembuatan karya tulis ini, penulis juga berharap agar dapat ikut serta dalam memperkenalkan dan melestarikan roti khas betawi kepada masyarakat muda Indonesia, tidak hanya

masyarakat Indonesia namun masyarakat dunia juga.

1.4 Target Audiens

Storytelling yang dibuat oleh penulis berfokus-kan kepada masyarakat yang berdomisilidi daerah Jakarta, yang merupakan golongan *millennials*. Yang disebut sebagai golongan *millennials* adalah mereka yang lahir di pertengahan tahun 1990-an hingga awal tahun 2000-an. Penulis berharap *storytelling* yang dibuat dapat dikenal oleh masyarakat Indonesia yang berada di luar Jakarta, selain itu penulis juga berharap bahwa Roti Gambang Betawi dapat dikenal hingga ke bangsa pasar Internasional.

