

LAMPIRAN

Gambar 6.1 PROSES PEMBUATAN GADO- GADO BETAWI



Berikut adalah lampiran gambar tahapan dalam pembuatan gado-gado tradisional yang dimulai dari memasukkan bumbu-bumbu seperti kacang tanah, cabai rawit merah, bawang putih, gula Jawa, perasan jeruk limau, asam Jawa, garam, kecap manis, air secukupnya. Lalu melakukan pengulekan, sampai bumbu hampir terlihat halus.



Kemudian, memasukkan sayuran yang sudah direbus seperti potongan kangkung, kacang panjang, kol dengan irisan kasar, taoge, kupasan kentang, labu siam, jagung manis, pare, ketimun dengan potongan kecil-kecil, tempe goreng, dan tahu dibelah bagi empat. Gado-gado siap dihidangkan dengan pelengkap menambahkan potongan telur ayam rebus, kerupuk, dan bawang goreng.



Gambar 6. 1 PROSES WAWANCARA DENGAN NARASUMBER



Pengambilan gambar *shooting* video dokumenter bersama dengan budayawan Jakarta yaitu Bapak Imbong Hasbullah dan UKT Setu Bababkan Bapak Imron, S.Pd, M.Sc untuk mendapatkan informasi detail tentang asal usul Gado-gado Betawi.



Selain itu kami juga melakukan wawancara singkat dengan sejarawan Bapak Asep Kambali untuk mengulik asal-usul dan kata dibalik “gado”, serta dengan Bapak William Wongso untuk mengetahui tentang kepopuleran Gado-gado dan peminatnya di luar negeri.

