

ABSTRAK

Nama : Anastasia Elsa Angela, Novita Sangadi

Program Studi : Bisnis Perhotelan

Judul : Pesona Dodol Betawi Legendaris Hj. Maryam

Dodol Betawi merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang berasal dari suku Betawi. Seiring berjalannya waktu, produsen dodol Betawi yang masih mempertahankan cara tradisional sudah jarang ditemukan. Dodol Betawi Hj. Maryam merupakan usaha dodol Betawi yang merupakan bisnis keluarga dan sekarang sudah turun ke generasi ketiga. Namun sayangnya, masih banyak orang yang tidak mengetahui sejarah dan proses pembuatan dodol Betawi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah berdirinya Dodol Betawi Hj. Maryam, untuk mengetahui proses pembuatan Dodol Betawi Hj. Maryam serta untuk mengetahui bagaimana strategi usaha yang diterapkan Dodol Betawi Hj. Maryam untuk dapat bertahan hingga saat ini. Narasumber dalam penelitian terdiri dari 2 (dua) orang, yakni pemilik Dodol Hj. Maryam yaitu Bapak H. Dedi Albatawi dan pekerja yaitu Bapak Ugay. Hasil yang dicapai dalam penelitian adalah Dodol Betawi Hj. Maryam merupakan salah satu usaha dodol Betawi legendaris yang harus dilestarikan. Proses pembuatan dodol Betawi Hj. Maryam dilakukan menggunakan alat dan cara yang tradisional dengan kayu bakar, wajan baja, dan gelo atau pengaduk. Walau dengan promosi yang minim dan packaging yang sangat sederhana, usaha ini terus bertahan dan berkembang. Hal tersebut tidak hanya karena masih mempertahankan cara tradisional, namun juga kualitas produk yang konsisten dan berkualitas serta harga yang terjangkau.

Kata Kunci: Dodol Betawi, Makanan Tradisional, Makanan Indonesia, Betawi

Abstract

Name : Anastasia Elsa Angela, Novita Sangadi

Study Program : Hotel Business

Title : The Charm Of The Legendary Dodol Betawi Hj. Maryam

Dodol Betawi is one of Indonesia's traditional foods originating from the Betawi ethnic. As time goes by, it is rare to find dodol Betawi producers who still business and has now passed down to the third generation. However, unfortunately, there are still many people who do not know the history and process of making dodol Betawi. This study aims to determine the history of the establishment of Dodol Betawi Hj. Maryam, to find out the process of making Dodol Betawi Hj. Maryam and to find out what are the business strategy implemented by Dodol Betawi Hj. Maryam to be able to survive this far. The informants in the study consisted of 2 (two) people, namely the owner of Dodol Hj. Maryam, Mr. H. Dedi Albatawi and the worker, Mr. Ugay. The results achieved in the study were Dodol Betawi Hj. Maryam is one of the legendary Betawi dodol businesses that must be preserved. The process of making dodol Betawi Hj. Maryam is still done using traditional tools and methods with firewood, steel pans, and gelo or stirrers. Even with minimum advertisement and very simple packaging, this business continues to survive and grow. This is not only because they still maintain traditional methods, but also always consistent about their products' quality and affordable prices.

Keyword: Dodol Betawi, Traditional Food, Indonesian Food, Betawi