

LAMPIRAN

Lampiran 1. List Pertanyaan

- Bang Lopi
 1. Bagaimana awal dibukanya Bubur Ase Bang Lopi?
 2. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan Bubur Ase Bang Lopi?
 3. Sejak tahun berapa Bubur Ase Bang Lopi ini berjualan dan Bang Lopi sendiri sudah generasi keberapa?
 4. Menurut Bang Lopi, apa daya tarik Bubur Ase Bang Lopi yang membuat Bubur Ase Bang Lopi mampu mempertahankan eksistensinya hingga saat ini?
 5. Apa yang membedakan Bubur Ase dengan bubur lainnya dari segi rasa dan penggunaan bahan?
 6. Selain Bubur Ase, Bang Lopi menjual menu lain apa saja ? Berapa harga masing-masing menu tersebut?
 7. Bagaimana cara Bang Lopi mempertahankan konsistensi cita rasa Bubur Ase dari awal berjualan hingga saat ini?
 8. Bagaimana cara Bang Lopi menghadapi persaingan dengan pedagang Bubur Ase sejak dahulu hingga sekarang?
 9. Apa saja suka dan duka yang pernah Bang Lopi lalui selama berjualan Bubur Ase?
- Bapak Yahya Andi Saputra
 1. Menurut Bapak, bagaimana gambaran makanan Betawi secara umum?
 2. Bagaimana sejarah terciptanya Bubur Ase jika dilihat dari segi akulturasi budaya?
 3. Menurut Bapak, apa hal yang menarik dan unik dari Bubur Ase?
 4. Apa yang menyebabkan Bubur Ase langka ditemukan dan bagaimana cara untuk mempopulerkan makanan khas Betawi ini?
 5. Apa pesan yang ingin disampaikan kepada generasi muda dalam melestarikan makanan tradisional Nusantara?

- Pelanggan
 1. Seberapa sering anda berkunjung ke Bubur Ase Bang Lopi?
 2. Mengapa anda lebih menyukai Bubur Ase dibandingkan dengan bubur lainnya?
 3. Satu kata untuk menggambarkan Bubur Ase Bang Lopi.

Lampiran 2. Data Pengeluaran

Pengeluaran (3 orang)

| Pengeluaran | Biaya |
|-----------------------------|--------------------|
| Videografer | Rp1,000,000 |
| Buah tangan untuk Bang Lopi | Rp100,000 |
| Buah tangan untuk Cik Lis | Rp500,000 |
| Bapak Yahya Andi Saputra | Rp500,000 |
| Ongkos transportasi | Rp500,000 |
| TOTAL | Rp2,600,000 |

Lampiran 3. Poster

FUN FACT
BUBUR ASE
KHAS BETAWI

ACARA KHITANAN (SUNATAN)
Bubur ase menjadi salah satu makanan tradisional yang disajikan pada saat upacara Khitanan (Sunatan) yang menggunakan adat Betawi.

Belinda Novita - 31190016
Mariska Evelyn A - 31190094
Ivone Rosalia - 31190099

MULTIKULTUR !!
Timur Tengah Tionghoa
Belanda

PENJUAL BUBUR ASE YANG MASIH EKSIK

Bubur Ase Bang Lopi sudah dikenal sejak tahun 1960.

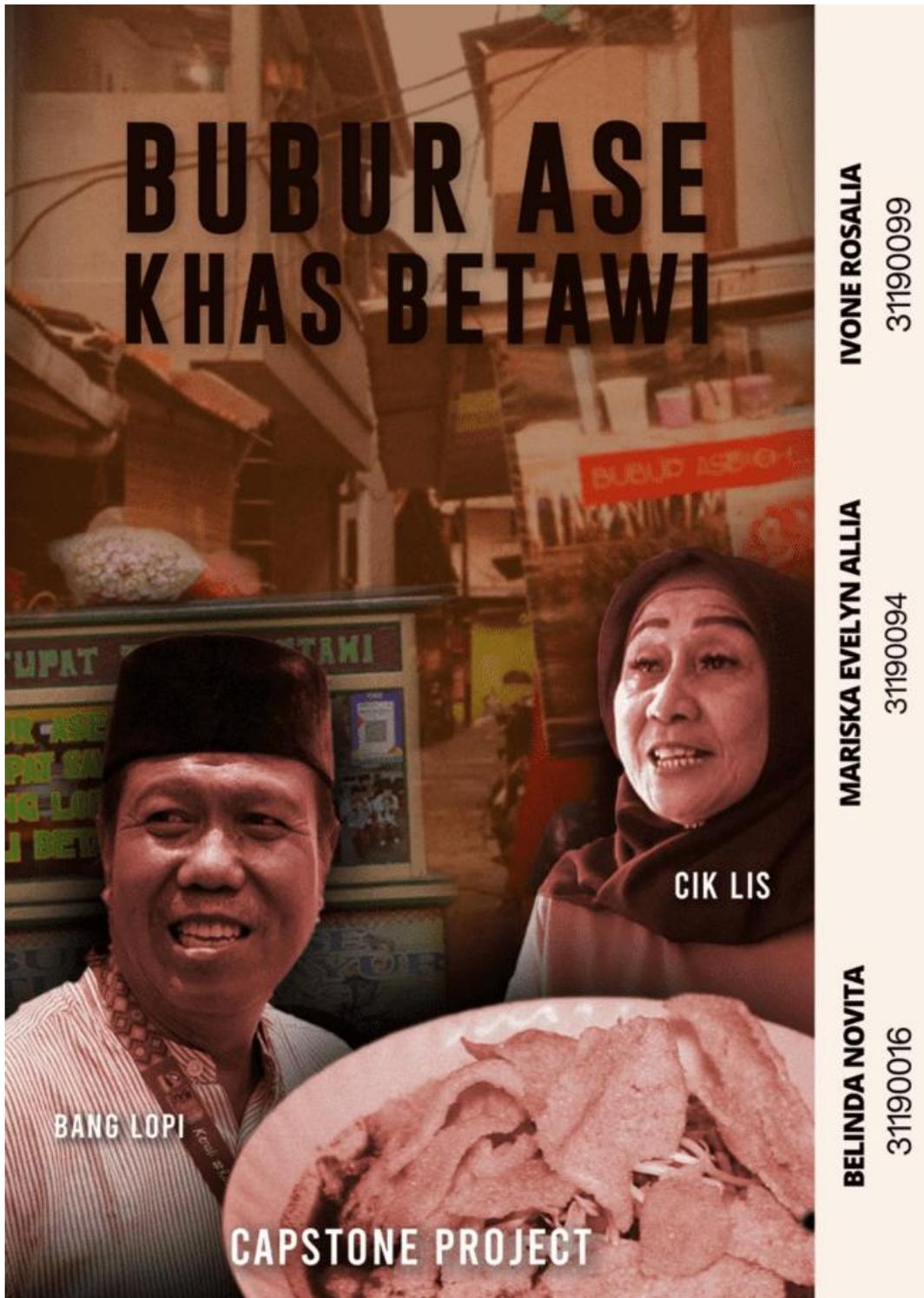
Bubur Ase Cik Lis sudah berjualan selama 22 tahun sejak tahun 2000.

BANG LOPI
Ps. Gandaria, Jl. Kb. Kacang 9 No.5

CIK LIS
Gg. At-Taqwa No.27 Tanah Abang

A bowl of bubur ase topped with pink cotton candy, peanuts, and other ingredients.

Lampiran 4. Booklet



SEJARAH BUBUR ASE

Bubur ase adalah salah satu kuliner tradisional khas Betawi yang saat ini sulit dijumpai karena penggemar dari hidangan asli Betawi ini telah berpindah selera ke kuliner modern seiring berubahnya zaman. Istilah "ase" sendiri adalah singkatan dari asinan dan semur. Bubur ase berbeda dengan bubur pada umumnya yang sebagian besar menggunakan daging ayam sebagai sumber proteinnya. Komponen-komponen dari hidangan ini antara lain bubur dan semur daging sapi sebagai komponen utama, lalu dilengkapi dengan tahu, tauge, acar timun, asinan sawi, gorengan kacang tanah, dan kerupuk. Bubur ase memiliki cita rasa yang unik dikarenakan rasa dari sawi asin yang asam dan segar menyeimbangkan rasa manis dan gurih dari kuah semur.



Keunggulan dari bubur ase sangat menarik dikarenakan terdapat tiga kebudayaan sekaligus dalam sejarah terciptanya bubur tradisional khas Betawi ini. Proses akulturasi ini dapat dilihat dari bahan-bahan yang terdapat dalam semangkok bubur ase yang merupakan perpaduan tiga kebudayaan, yaitu Tionghoa, Timur Tengah, dan Eropa. Akulturasi tersebut merupakan proses berbalasan, dimana terdapat beberapa unsur makanan asing yang kemudian diadaptasi ke dalam kebudayaan Betawi lokal.

Beberapa komponen makanan yang terdapat dalam bubur ase yang datang dari budaya Tionghoa antara lain kecap, tahu, dan tauge. Sementara itu, budaya Eropa yang terkandung dalam bubur ase adalah kata "semur" yang diserap dari bahasa Belanda, yaitu kata "Smoor" yang merupakan salah satu komponen penting pada hidangan bubur ase. Arti dari kata "Smoor" sendiri adalah hidangan yang dibuat dengan cara merebus tomat dan bawang perlahan-lahan. Sedangkan, kebudayaan Timur Tengah yang terdapat dalam semur adalah rempah-rempah yang digunakan untuk meracik bumbu semur. Kombinasi antara ketiga budaya inilah yang membawa hidangan semur Betawi menjadi santapan yang digemari sampai sekarang.



Capstone Project – Bubur Ase



Penjual BUBUR ASE

Salah satu penjual bubur ase yang masih bertahan hingga saat ini adalah Bubur Ase Bang Lopi. Gerai Bubur Ase Bang Lopi sudah dikenal sejak tahun 1960. Resep yang digunakan merupakan temuan dari ibunya yang memulai usaha bubur ase sebelum diwariskan kepada Bang Lopi. Bang Lopi sendiri telah melanjutkan usaha yang diwarisi oleh ibunya tersebut selama kurang lebih 20 tahun.

Selain bubur ase, gerai Bubur Ase Bang Lopi juga menyediakan menu hidangan khas Betawi lainnya, yaitu ketupat sayur yang dapat dinikmati oleh para pelanggan hanya dengan harga di bawah Rp25.000,00 saja. Beliau menjual berbagai macam ketupat seperti ketupat telur seharga Rp16.000,00, ketupat kentang dan ketupat tahu seharga Rp14.000,00, serta ketupat komplit seharga Rp23.000,00.

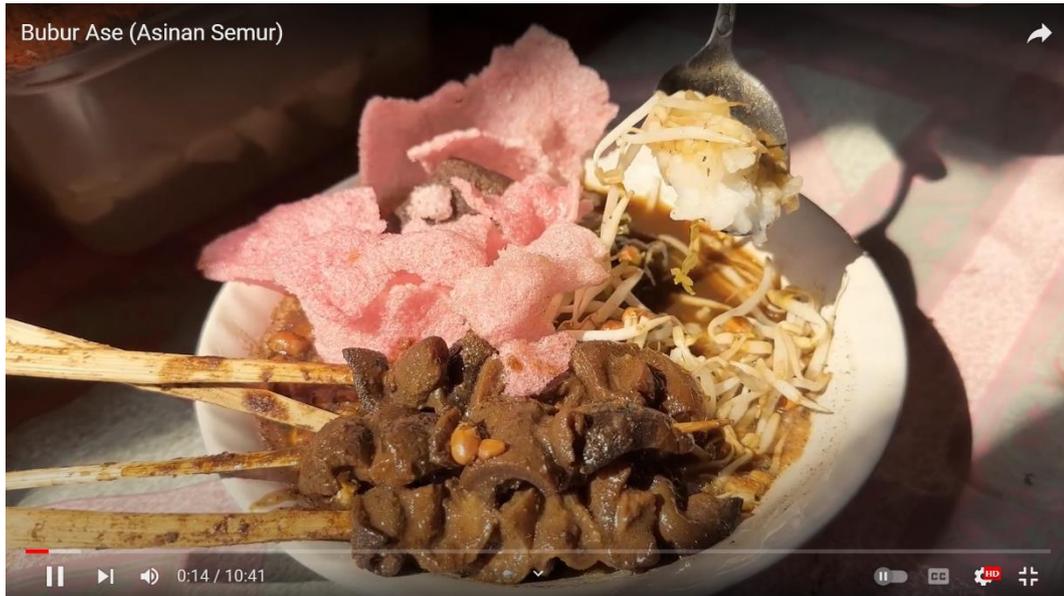
Bubur Ase Cik Lis sudah berjualan selama 22 tahun sejak tahun 2000. Sama halnya dengan Bubur Ase Bang Lopi, Bubur Ase Cik Lis juga merupakan usaha turun-temurun yang diwarisi oleh neneknya. Sejak Cik Lis melanjutkan usaha bubur ase, ia menambahkan bumbu penyedap dalam bubur ase yang menjadikan Bubur Ase Cik Lis ini masih bertahan hingga sekarang karena rasanya yang lebih gurih. Beliau mengatakan bahwa pelanggannya lebih menyukai rasa bubur ase yang dibuat oleh Cik Lis dibandingkan pendahulunya.

Bubur Ase Cik Lis memiliki keistimewaan tersendiri yang terletak pada semurnya karena tidak menggunakan daging dan penambahan *topping* pada hidangan bubur ase, yaitu sate kambing dan sate sapi. Untuk bubur ase sendiri, dijual seharga Rp12.000,00 per porsi dan untuk sate kambing maupun sapi dijual seharga Rp2.500,00 per tusuk. Untuk pelanggan yang kurang menyukai bubur atau asinan, Cik Lis biasanya menggantikan bubur dengan nasi yang disantap dengan semur tahu saja. Cik Lis menjual semur tahunya saja dengan harga Rp5.000,00 per porsi.



Capstone Project – Bubur Ase

Lampiran 6. Video



<https://www.youtube.com/watch?v=Ge3cY3VcBhA>

