

ABSTRAK

Nama : Belinda Novita, Mariska Evelyn Allia, Ivone Rosalia
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Judul : **“MELESTARIKAN BUDAYA KULINER BETAWI MELALUI SEMANGKUK BUBUR ASE”**

Bubur Ase adalah salah satu makanan legendaris khas Betawi yang saat ini sulit dijumpai karena penggemar dari hidangan asli Betawi ini telah berpindah selera ke kuliner modern seiring berubahnya zaman. Bubur Ase sendiri adalah hidangan bubur yang disajikan dengan semur daging khas Betawi, asinan sawi, taugé, acar timun, kentang, tetelan, dan tahu, lalu disiram dengan kuah semur. Bubur Ase ini tidak hanya semata merupakan kebudayaan Betawi tetapi juga mencerminkan multikultural karena terdapat 3 kebudayaan dalam Bubur Ase, yaitu Tionghoa, Timur Tengah, dan Belanda. Penjual Bubur Ase yang masih eksis hingga saat ini adalah Bubur Ase Bang Lopi dan Bubur Ase Cik Lis. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei berupa kuesioner yang disebar pada 75 responden yang penulis targetkan untuk generasi muda berusia 20-25 tahun. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Yahya Andi Saputra selaku budayawan Betawi, terlihat bahwa Bubur Ase memiliki keunikan tersendiri dikarenakan penggunaan rempah dan bahannya. Hal ini juga sesuai dengan pernyataan Bang Lopi yang menyatakan bahwa Bubur Ase memiliki keunikan dalam penggunaan semur dan asinan pada bubur. Seiring pergantian zaman, tidak banyak orang yang mengetahui dan pernah mendengar Bubur Ase, terutama generasi muda. Oleh karena itu, penulis ingin memperkenalkan dan melestarikan kembali Bubur Ase ini melalui Bubur Ase Bang Lopi dan Bubur Ase Cik Lis yang sampai saat ini masih konsisten mempertahankan cita rasa Bubur Ase-nya. Besar harapan penulis kepada para generasi muda untuk mulai melestarikan budaya khas Betawi melalui semangkuk Bubur Ase.

Kata Kunci: Betawi, Bubur Ase, Budaya, Kuliner Tradisional.

Abstract

Nama : Belinda Novita, Mariska Evelyn Allia, Ivone Rosalia

Study Program : *Hotel Business Program*

Title : **“PRESERVING THE ARCHIPELAGO’S CULTURE FROM A BOWL OF BUBUR ASE”**

Bubur Ase is one of the legendary Betawi cuisines which is currently difficult to find because fans of this original Betawi dish have shifted their tastes to modern ones as the time goes by. Bubur Ase itself is a porridge dish served with Betawi beef stew, pickled mustard greens, bean sprouts, pickled cucumbers, potatoes, tetelan, and tofu, then doused with semur sauce. Bubur Ase is not only a Betawi culture but also reflects multiculturalism because there are 3 cultures represented in Bubur Ase, which are Chinese, Middle Eastern and Dutch. The sellers of Bubur Ase that still exist today are Bubur Ase Bang Lopi and Bubur Ase Cik Lis. The research method used in this study was a survey in the form of a questionnaire distributed to 75 respondents which the authors targeted for the younger generation aged 20-25 years. Based on the results of the interview with Mr. Yahya Andi Saputra as a Betawi humanist, it can be seen that Bubur Ase has its own uniqueness due to the use of spices and ingredients. This is also in accordance with Bang Lopi's statement which states that Bubur Ase is unique in the use of stews and pickles in porridge. With the changing era, not many people know or have heard of Bubur Ase, especially the younger generation. Therefore, the author wants to introduce and preserve this Bubur Ase through Bubur Ase Bang Lopi and Bubur Ase Cik Lis which until now have consistently maintained the taste of their Bubur Ase. The author hopes that the younger generation will start preserving Betawi culture through a bowl of Bubur Ase.

Keywords: Betawi, Bubur Ase, Culture, Traditional Cuisine.