

# Upaya Pelestarian dan Pengembangan Kue Tradisional Betawi

Aprilia Andriyanti<sup>1\*</sup>, Budi Setiawan<sup>2</sup>

<sup>12</sup> Universitas Pradita

**Abstrak:** Kue tradisional Betawi mengalami kemunduran diakibatkan kurangnya peminat dan globalisasi yang masuk semakin membuat kue tradisional Betawi hampir hilang. Kue pancong, kue rangi, kue ape, dan kue cubit, merupakan contoh dari kue tradisional Betawi yang menghadapi tantangan serius dari globalisasi dan modernisasi yang masuk di tengah kebudayaan, yang mengakibatkan menurunnya minat dan keberlanjutan kue tradisional ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui upaya pelestarian dan pengembangan kue tradisional Betawi sebagai bagian dari warisan budaya kuliner Indonesia. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode wawancara dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kurangnya peminat, persaingan dengan makanan modern, dan kurangnya generasi penerus adalah faktor utama yang menyebabkan kue tradisional Betawi semakin jarang ditemukan. Upaya pelestarian dan pengembangan yang efektif meliputi pelaksanaan lokakarya, penyelenggaraan event kebudayaan, promosi melalui media sosial, inovasi dalam rasa, kemasan dan bentuk kue, serta pendidikan dan pelatihan untuk generasi muda diharapkan dapat mempertahankan eksistensi dari kue tradisional Betawi yang hampir hilang.

**Kata Kunci:** Kue Tradisional Betawi, Pelestarian, Pengembangan, Inovasi, Globalisasi

DOI:

<https://doi.org/10.47134/pjpp.v2i1.3307>

\*Correspondence: Aprilia Andriyanti

Email:

[aprilia.andriyanti@student.pradita.ac.id](mailto:aprilia.andriyanti@student.pradita.ac.id)

Received: 19-09-2024

Accepted: 20-10-2024

Published: 21-11-2024



**Copyright:** © 2024 by the authors.  
Submitted for open access publication  
under the terms and conditions of the  
Creative Commons Attribution (CC BY)  
license  
(<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

**Abstract:** Traditional Betawi cakes are experiencing a decline due to a lack of interest and the incoming globalization is increasingly making traditional Betawi cakes almost disappear. Kue pancong, kue rangi, kue ape, and kue cubit, are examples of traditional Betawi cakes that face serious challenges from globalization and modernization that have entered the culture, resulting in a decline in interest and sustainability of these traditional cakes. This study aims to determine the efforts to preserve and develop traditional Betawi cakes as part of Indonesia's culinary cultural heritage. This research uses a qualitative approach with interview and observation methods. The results showed that lack of enthusiasts, competition with modern food, and lack of the next generation are the main factors that cause traditional Betawi cakes to be increasingly rare. Effective preservation and development efforts include implementation of workshops, organizing cultural events, promotion through social media, innovation in the taste, packaging and shape of cakes, as well as education and training for the younger generation are expected to maintain the existence of traditional Betawi cakes that are almost lost.

**Keywords:** Traditional Betawi Cakes, Preservation, Development, Innovation, Globalization

## Pendahuluan

Makanan lokal dapat dijadikan sebagai atraksi wisata bagi wisatawan sebagai identitas atau kebanggaan dari suatu daerah karena memiliki hubungan dengan budaya, juga dapat sebagai pemasukan ekonomi lokal dan nasional (Lestari, 2020). Masyarakat Betawi merupakan penduduk asli Jakarta, dan masyarakat Betawi saat ini terpinggirkan. Mereka meninggalkan Jakarta dan pindah ke wilayah Provinsi Jawa Barat dan Banten. Budaya Betawi juga telah terpinggirkan oleh budaya lain. Makanan tradisional sebagai budaya Betawi sangatlah penting karena mencerminkan hubungan masyarakat Betawi dengan lingkungannya (Untari et al., 2019). Kuliner tradisional Betawi yang merupakan bagian dari budaya Betawi saat ini mulai tersingkirkan. Modernisasi yang masuk telah membawa kuliner tradisional Betawi pada ambang kemusnahan, juga membuat masyarakat Betawi kurang memiliki rasa bangga terhadap kuliner tradisional Betawi (Untari, 2020).

Kue tradisional adalah kue khas dalam negeri sebagai hasil warisan dari para pendahulu bangsa yang diajarkan secara turun temurun sejak dahulu, dan juga kue tradisional biasanya terdapat di pasar tradisional (Kamal & Herryani, 2020). Keberagaman kuliner yang dimiliki Indonesia merupakan sebuah kekayaan yang penting, sangat disayangkan jika kuliner ini terkikis oleh globalisasi dan modernisasi. Kuliner merupakan hal yang penting sebagai bagian dari budaya Betawi, masyarakat Betawi yang bercampur dengan budaya asing menghasilkan kuliner yang menjadi identitas dan kekayaan budaya Betawi. Betawi berakulturasi dengan beberapa budaya di dunia, seperti Timur Tengah, Eropa, dan Cina. Kue Cubit dan Kue Leker merupakan contoh dari adaptasi budaya Eropa. Kue tradisional Betawi merupakan bagian penting dari kekayaan kuliner Indonesia, yang membawa serta nilai sejarah dan budaya yang mendalam. Kue-kue ini memiliki peran yang sangat penting, baik sebagai hidangan sehari-hari maupun sebagai simbol dalam berbagai upacara adat dan perayaan Masyarakat (Untari, 2020).

Elsty (2021) melakukan penelitian terhadap kue geplak yang merupakan salah satu contoh dari kue tradisional Betawi. Berdasarkan survei yang telah dilakukan oleh Elsty (2021), sebanyak 78.40% responden tidak mengetahui kue geplak, hanya sebanyak 21.60% responden yang mengetahuinya. Sebanyak 84,30% responden tidak pernah merasakan kue geplak, hanya sebanyak 15,70% responden yang pernah merasakan kue geplak. Peneliti kebudayaan Betawi, Yahya Andi Saputra mengatakan bahwa ada beberapa makanan Betawi mulai langka, contohnya kue sengkulun. Masyarakat lebih menyukai hal yang praktis dan generasi muda saat ini menyukai hal yang trendi, baru dan makanan cepat saji. Makanan Betawi memiliki filosofi yang mendalam, salah satunya yaitu dodol betawi yang memiliki makna perekat silaturahmi atau rasa persaudaraan (Fatwa, 2019).

Pelestarian adalah proses pengelolaan sumber daya secara hati-hati untuk memastikan keberlanjutannya bagi generasi mendatang, yang melibatkan kegiatan riset, pemeliharaan, pemanfaatan, dan pengembangan (Arsyalizi, 2020). Makanan tradisional memiliki standar tertentu yang berbeda dari makanan modern, yaitu memiliki sejarah dan

asal-usul, memanfaatkan bahan-bahan lokal yang tersedia, masyarakat lokal memiliki keahlian dalam mengolah bahan tersebut menjadi makanan tradisional, pengolahan makanan menggunakan peralatan tertentu yang memiliki kesan khusus bagi masyarakat, dan makanan tradisional memiliki cita rasa yang unik sehingga disukai dan dirindukan oleh masyarakat (Natalina, 2023). Pelestarian kue tradisional dapat dilakukan dengan menyesuaikan kue tradisional dengan masyarakat saat ini, seperti inovasi rasa bentuk, dan kemasan yang dibuat menarik, juga menjaga keaslian dari resep yang sudah ada sejak zaman dulu (Ashari et al., 2021). Pelestarian kue tradisional dapat dilakukan dengan sosialisasi kepada masyarakat setempat, memberikan pelatihan membuat kue tradisional dan juga menjadikannya sebagai oleh-oleh khas daerah tersebut dengan menggunakan kemasan yang menarik, modern atau terbaru, dan ilustrasi yang menarik (Safutra et al., 2024). Pelestarian makanan tradisional merupakan salah satu cara untuk mempertahankan makanan tradisional agar tetap ada dan sebagaimana seharusnya ada seperti pada pembangunan pariwisata kuliner. Hal ini sangat menunjukkan kondisi Indonesia yang merupakan negara dengan beragam kebudayaan di dalamnya. Kebudayaan ini sendiri meliputi Bahasa, suku, ras, kesenian, adat, hingga makanan dan minuman (Safutra et al., 2024).

Pengembangan adalah proses yang disusun secara sistematis untuk memperbaiki, meningkatkan, atau menyempurnakan sesuatu dalam jangka waktu yang lama sehingga produk yang dihasilkan lebih berkualitas dan bermanfaat (Cahya et al., 2021). Salah satu kota metropolitan seperti Kota Jakarta memiliki ciri khas makanan tradisional Betawi, namun hal ini kurang dibanggakan dan kurang dikembangkan oleh masyarakat (Natalina, 2023). Pengembangan kue tradisional dapat dilakukan dengan melakukan promosi melalui pameran juga media sosial (Usman et al., 2022). Mengembangkan inovasi terhadap kue tradisional Betawi menggunakan bahan baku baru dan inovasi tambahan yang unik dapat menarik perhatian dari masyarakat (Astiana & Tiarani, 2024). Sangat disayangkan, perkembangan kuliner modern justru menggeser keberadaan makanan tradisional Betawi, khususnya di tengah pesatnya urbanisasi Jakarta. Konsep modernisasi telah mengikis eksistensi budaya kuliner Betawi. Namun, hadirnya pasar makanan tradisional Betawi memberikan harapan baru. Dengan pasar ini, kue tradisional dapat menembus pasar perkotaan dan sekaligus menghidupkan kembali budaya Betawi, pasar ini akan menjadi peluang bagi pengrajin kecil menengah dan masyarakat tradisional Betawi yang dapat memasarkan produknya dengan lebih luas (Untari et al., 2019).

Pengembangan kue tradisional akan memberikan dampak terhadap usaha apa yang dilakukan guna mengembangkan kue tradisional tersebut. Pengembangan kue tradisional tidak hanya terbatas pada pengembangan penggunaan bahan baku, pengembangan model usaha yang digunakan. Namun, pelaku usaha juga perlu untuk melakukan pengembangan dalam hal pemasaran dan promosi kue tradisional kepada konsumen. Baik bisnis kecil ataupun dalam bentuk besar pengembangan strategi dalam memasarkan produk sangatlah penting agar produk yang dipasarkan dapat terdistribusikan dengan efektif kepada target pasar yang telah ditentukan. Sementara itu, pengembangan dalam hal kemasan produk

juga tidak kalah memiliki peran penting didalam pemasaran. Kemasan yang menarik dan unik akan cenderung lebih menarik perhatian konsumen untuk melakukan pembelian. Adapun strategi yang dapat digunakan dalam mengembangkan pemasaran dan promosi produk kue tradisional ialah melalui penentuan target pasar secara spesifik, melakukan pemasaran dan promosi dengan memanfaatkan media sosial yang mana saat ini hampir semua masyarakat menggunakan media sosial. Disisi lain, pemilihan tempat usaha yang strategis juga termasuk ke dalam langkah pengembangan pemasaran kue tradisional (Usman et al., 2022).

Kue tradisional Betawi adalah bagian penting dari warisan budaya kuliner Indonesia yang harus dilestarikan dan dikembangkan. Keberadaannya mencerminkan sejarah, tradisi, dan identitas masyarakat Betawi yang kaya akan nilai-nilai lokal. Upaya pelestarian dan pengembangan kue tradisional Betawi sangat penting untuk memastikan warisan budaya ini tidak punah dan tetap dapat dinikmati oleh generasi mendatang. Adanya modernisasi yang datang menyebabkan kue tradisional Betawi hampir hilang dari masyarakat, selain itu dengan adanya budaya baru yang masuk menyebabkan masyarakat bahkan generasi muda lebih condong pada budaya baru dibandingkan budaya sendiri yang membuat kue tradisional Betawi mengalami kemunduran (Untari, 2020). Globalisasi dan modernisasi telah mengakibatkan semakin tergesernya keberadaan kue-kue tradisional oleh makanan modern yang lebih praktis dan instan (Sofian et al., 2020). Dikutip dari kemenparekraf.go.id, selendang mayang, kue cincin, kembang goyang, kue talam pandan, dan putu mayang merupakan contoh dari kue tradisional Betawi (Hendriyani, 2023). Menurut Untari (2020) Kue Rangi, Kue Ape, Roti Gambang, Dodol Betawi, Kue Pancong, Kue Cincin, Kembang Goyang, Kue Cubit, dan Kue Leker merupakan contoh dari kue tradisional Betawi.



**Gambar 1.** Contoh Kue Tradisional Betawi (Kue Cubit dan Kue Leker)

Sumber: Dokumen Peneliti, 2024

**Tabel 1.** Sejarah Kue Tradisional Betawi

| Nama Kue  | Sejarah Kue                                                                                                                                              |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kue Cubit | Akulturasasi dengan Belanda yaitu kue poffertjes, panekuk mini yang diperkenalkan oleh Belanda ketika menjajah Indonesia.                                |
| Kue Leker | Istilah "leker" yang melekat pada kue ini berasal dari bahasa Belanda yang berarti "enak". Secara bahan dan pengolahan merupakan makanan asli nusantara. |

Sumber: Untari, 2020

Diatas terdapat foto dan tabel yang menjelaskan mengenai sejarah kue tradisional Betawi yaitu kue cubit dan kue leker. Dikarenakan dokumentasi dan penelitian yang kurang memadai, sehingga sejarah kue tradisional Betawi lain tidak dapat dipaparkan dengan baik. Pelatihan keterampilan dalam pembuatan kue tradisional yang didukung oleh pemerintah lokal dapat meningkatkan produktivitas dan keterampilan masyarakat, sekaligus mengurangi tingkat kemiskinan. Kebijakan yang mendukung pelestarian budaya kuliner harus mencakup bantuan teknis, finansial, dan promosi untuk memastikan bahwa usaha-usaha kecil yang bergerak di bidang ini dapat berkembang dan bersaing dipasar yang lebih luas (Sunarto dan Ansori, 2020).

Peneliti tertarik untuk mengetahui bagaimana upaya yang perlu dilakukan untuk melestarikan kue tradisional Betawi. Hal ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana warisan budaya kuliner Indonesia yang mulai berkurang dikarenakan modernisasi dan globalisasi. Upaya penelitian ini dilakukan untuk membuat generasi muda agar dapat lebih memahami dan mengenali makanan tradisional khususnya makanan tradisional Betawi.

## Metodologi

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yaitu metode yang digunakan untuk memahami suatu fenomena yang terjadi, disajikan dengan penjelasan dari data yang telah didapatkan (Fadli, 2021). Penentuan sampel secara purposive sampling, yaitu memilih sampel yang memiliki karakteristik yang sesuai dengan tujuan penelitian. (Sutrisno et al., 2022). Hadi & Assegaff (2022) menyatakan penentuan ukuran sampel yang layak dalam penelitian yaitu 30 sampai 500. Pengambilan sampel berdasarkan kriteria yang sudah ditentukan oleh peneliti, seperti individu yang mengetahui kue tradisional Betawi, individu yang pernah membeli kue tradisional Betawi, dan penjual kue tradisional Betawi.

Metode pengumpulan data yang diterapkan dalam penelitian ini adalah observasi langsung dan wawancara terstruktur. Observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung objek atau peristiwa yang menjadi fokus penelitian (Radianza dan Mashaba, 2020). Wawancara terstruktur adalah suatu bentuk wawancara yang dirancang dengan pertanyaan-pertanyaan yang sudah disusun sebelumnya dan diajukan kepada narasumber (Radianza & Mashaba, 2020). Analisis data dalam penelitian ini mengikuti model Miles dan Huberman yang terdiri dari tiga tahap yaitu reduksi data, pemaparan data, dan penarikan kesimpulan. (Sari & Elsty, 2024). Reduksi data yaitu merangkum dan memfokuskan pada hal yang penting, pemaparan data yaitu menguraikan data yang telah didapatkan dengan bentuk deskriptif agar mudah dipahami, dan penarikan kesimpulan yaitu hasil akhir dari pengumpulan data (Fadli, 2021).

## Pembahasan

Dari hasil wawancara mengenai upaya pelestarian dan pengembangan kue tradisional Betawi menunjukkan bahwa kue-kue seperti kue pancong, kue rangi, kue ape, dan kue cubit adalah yang paling populer di kalangan masyarakat. Meskipun demikian, kue-kue ini semakin jarang ditemukan di pasaran karena beberapa alasan utama seperti



kurangnya peminat, persaingan dengan makanan modern, dan banyak penjual yang sudah tua tanpa ada penerus. Hal ini menunjukkan adanya ketidakseimbangan antara warisan kuliner tradisional dan tren makanan modern yang lebih disukai oleh generasi muda. Selain itu, proses pembuatan kue yang dianggap sulit dan membutuhkan keterampilan khusus juga menjadi faktor penghambat dalam melestarikan kue tradisional Betawi. Beberapa jenis kue tradisional Betawi tetap eksis dan banyak disukai masyarakat hingga sekarang. Kue pancong dan kue cubit sering disebut oleh narasumber sebagai kue yang masih banyak diminati karena rasanya yang khas dan mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional serta acara-acara tertentu. Jenis-jenis kue ini tidak hanya sekedar makanan, tetapi juga merupakan bagian dari identitas budaya Betawi yang perlu dilestarikan.

Salah satu alasan utama mengapa kue tradisional Betawi semakin jarang ditemukan adalah karena kurangnya peminat. Perkembangan zaman dan masuknya berbagai jenis makanan modern dari luar negeri membuat kue-kue tradisional Betawi kurang diminati oleh generasi muda. Selain itu, banyak penjual kue tradisional yang sudah berusia lanjut sehingga tidak ada penerus yang melanjutkan usaha tersebut. Faktor lain yang turut mempengaruhi adalah proses pembuatan kue tradisional yang dianggap sulit dan memerlukan ketelitian serta bahan-bahan yang terkadang sulit didapat. Hal ini menyebabkan kue tradisional Betawi tidak sepopuler makanan modern yang lebih praktis dan cepat saji.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, upaya pelestarian dan pengembangan berdasarkan observasi, telaah jurnal dan referensi lainnya yang bisa dilakukan yaitu:

#### **A. Upaya Pelestarian Kue Tradisional Betawi**

##### **1. Pelaksanaan *Workshop* Berkelanjutan Dalam Rangka Pelestarian Kue Tradisional Betawi**

Melalui *Workshop* berkelanjutan terkait kue tradisional, dapat menjadi salah satu cara untuk pelestarian dan pengembangan kue tradisional. *Workshop* berkelanjutan ini dapat menjadi ajang untuk para pengusaha kue tradisional, komunitas kuliner, dan masyarakat umum untuk berbagi pengalaman dan menambah pengetahuan berdasarkan informasi yang ada. Pelaksanaan *workshop* berkelanjutan ini dapat dilaksanakan dengan bekerja sama melibatkan Dinas Kebudayaan Pariwisata DKI Jakarta, Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi Usaha Kecil dan Menengah Provinsi DKI Jakarta (PPKUKM), komunitas dan asosiasi profesi yang berhubungan dengan kuliner daerah.

Melalui *workshop* berkelanjutan ini juga, khususnya generasi muda dapat mengetahui kue tradisional melalui *workshop* yang diselenggarakan secara besar dan meriah. *Workshop* berkelanjutan mengenai kue tradisional sangat penting untuk menarik perhatian bagi turis ataupun masyarakat, juga sebagai bentuk pelestarian dari makanan tradisional. Pelaksanaan *workshop* berkelanjutan ini juga memberikan pengetahuan lebih bagi para pengusaha kue tradisional (Čavić & Sekulić, 2021). Pada *workshop* berkelanjutan ini nantinya, narasumber akan memaparkan penjelasan secara langsung terkait komponen-komponen tentang kue tradisional, khususnya kue tradisional

Betawi. Kemudian, memaparkan tentang pentingnya untuk melestarikan kue tradisional yang telah ada sejak dulu di tengah era modern saat ini. Hal ini bertujuan agar generasi selanjutnya dapat tetap mengetahui apa saja kue tradisional yang ada di Betawi.

Peserta *workshop* diberikan bekal tentang ide-ide yang mendorong pertumbuhan kreativitas khususnya dalam pemanfaatan kue tradisional menjadi produk-produk yang memiliki inovasi baru dan dikemas sedemikian rupa agar dapat lebih menarik perhatian. Melalui hal ini, diyakini bahwa dapat menciptakan pertumbuhan aktivitas usaha di dalam masyarakat lokal dan secara tidak langsung juga membangun kembali pariwisata kuliner yang strategis dalam rangka memberikan dorongan pada ketahanan pelestarian kue tradisional secara berkelanjutan (Sarumaha et al., 2024). Sasaran dari pelaksanaan *workshop* berkelanjutan ini ialah generasi muda, ibu rumah tangga, pelaku usaha, pegiat budaya, dan stakeholders terkait seperti pihak pemerintahan yaitu Pemerintah Desa, Pemerintah Kecamatan, Pemerintah Kota, Dinas Kebudayaan, Pariwisata, dan Kepemudaan Olahraga DKI Jakarta.

## **2. Mengadakan Festival Budaya Dapat Mengenalkan Kembali Kue-Kue Tradisional Kepada Masyarakat Luas**

Festival kebudayaan yang dapat dilakukan pada taraf nasional maupun internasional. Dampak positif dari festival bertaraf internasional adalah tidak hanya masyarakat dalam negeri yang mengetahui kue tradisional Betawi ini, melainkan juga wisatawan mancanegara yang hadir dalam festival tersebut. Festival kebudayaan bertujuan untuk mempertahankan kebudayaan lokal khususnya dan agar dapat dikenal oleh masyarakat luar. Hal ini juga menjadi bagian dari upaya pemerintah daerah terutama dalam pelestarian kebudayaan yang disebabkan akan adanya persaingan dengan budaya modern saat ini (Diva et al., 2024).

Mengadakan festival kebudayaan dapat menjadi sarana edukasi mengenai kue tradisional, juga sebagai sarana untuk mempromosikan warisan kuliner bangsa yang sudah hampir hilang. Generasi muda yang kurang mengetahui tentang kue tradisional dapat belajar mengenai sejarah, bahan, dan cara pembuatan kue tradisional, sehingga dapat meningkatkan rasa cinta terhadap budaya lokal dan mendorong mereka untuk melestarikannya. Dalam festival kebudayaan ini, juga dapat diadakan aktivitas seperti *workshop*, pameran kue tradisional beserta sejarahnya, demo memasak, lomba inovasi membuat kue tradisional, dan juga membuka stand penjualan kue tradisional. Festival budaya bukan hanya sebagai hiburan, tetapi juga dapat berperan sebagai penyalur mengenai pengetahuan budaya lokal (Zou et al., 2021).

Festival budaya ini dapat diselenggarakan secara khusus pada bidang gastronomi. Gastronomi memiliki keterkaitan dengan panduan dan nasehat terkait apa yang dapat dimakan dan diminum, kapan, bagaimana, dimana, dan bagaimana kombinasi yang digunakan. Gastronomi merupakan bagian dari pariwisata budaya dengan menikmati makanan yang menjadi daya tarik utama. Penyelenggaraan gastronomic tourism merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam rangka

melakukan pencarian pengalaman di daerah tujuan pariwisata gastronomi untuk menikmati pameran, pasar, event, demonstrasi dan acara memasak, mencicipi berbagai produk makanan khususnya kue tradisional (Abdillah et al., 2023).

### **3. Pendidikan dan Pelatihan untuk Generasi Muda Agar Mengenali dan Melestarikan Kue Tradisional Betawi**

Salah satu cara untuk mempertahankan kue tradisional Betawi yang efektif adalah melalui pendidikan, dimana anak-anak diperkenalkan dengan kue-kue tradisional sejak dini melalui pameran atau festival di sekolah-sekolah. Melibatkan dan bekerja sama dengan akademisi untuk melakukan pelatihan dengan kegiatan PkM, KKN, dan implementasi terhadap MBKM. Selain itu, penyediaan tempat khusus atau gerai untuk menjual kue tradisional di area publik bisa menjadi cara untuk memudahkan masyarakat mengakses dan mengenal kue-kue tersebut. Kolaborasi antara pemerintah dan masyarakat dalam bentuk program UMKM juga bisa membantu meningkatkan produksi dan promosi kue tradisional Betawi. Program pelatihan dan pendampingan merupakan langkah penting untuk memberdayakan masyarakat dalam menghasilkan produk kue tradisional yang berstandar dan mampu bersaing di pasaran.

Meneruskan pengetahuan kepada generasi selanjutnya merupakan cara penting untuk mendorong ekonomi yang berkelanjutan dan peningkatan kemampuan masyarakat sehingga dapat memberikan cita rasa kue tradisional pada masyarakat nasional dan internasional (Nyarota & Musundire, 2022). Menurut Sulistyaningtyas dan Fauziah (2019), pengembangan buku panduan dan modul pelatihan yang terstruktur dapat menjadi solusi untuk memastikan bahwa pengetahuan tentang kue tradisional ini tidak hilang dan dapat diwariskan secara konsisten kepada generasi berikutnya. Pendidikan dan pelatihan formal dalam bentuk modul atau buku panduan dapat membantu dalam standarisasi dan pemahaman yang lebih baik tentang proses pembuatan kue tradisional.

Sebagai contoh, penelitian Saputra et al., 2021, mengenai kue lumpang yang merupakan makanan khas dari daerah Lahat yang akan dilestarikan dengan cara sosialisasi pada masyarakat agar makanan lokal tidak kalah dengan makanan modern dan generasi berikutnya tetap mengetahui kue lumpang, juga sebagai pendorong ekonomi masyarakat, pemasaran bisnis dengan memanfaatkan media sosial untuk menjangkau lebih banyak orang.

### **4. Wisata Kuliner**

Kuliner adalah salah satu bagian dari hasil budaya, sehingga kuliner memiliki peran penting sebagai kebudayaan Betawi yang dikarenakan kuliner menjadi refleksi atas hubungan suku Betawi dengan lingkungannya. Kuliner tradisional Betawi sendiri mencakup kembang goyang, rendang Betawi, semur daging, rengginang, kuping gajah, kue jahe, wajik, dodol Betawi, manisan papaya, sagon, gulai dan dendeng Betawi, dan



sebagainya. Adapun kue tradisional Betawi yang mengadopsi budaya timur Tengah, China, dan Eropa mencakup kue leker dan kue cubit (Dewantara, 2021).

Mempertahankan keaslian kuliner merupakan tantangan tersendiri terlebih di zaman saat ini. Salah satu pelestarian yang dapat dilakukan ialah membangun pariwisata berbasis kuliner tradisional. Pembangunan pariwisata ini diawali dengan melakukan penelitian terhadap ragam makanan dan minuman tradisional, khususnya kue tradisional Betawi baik kue tradisional asli atau yang telah dilakukan modifikasi. Dalam Pembangunan ini juga, sangat perlu untuk melibatkan peran pemerintah setempat untuk memberikan dorongan dan dukungan dalam proses pembangunan wisata kuliner. Kemudian, mengumpulkan seluruh komunitas pembuat kue tradisional untuk dapat bersatu demi keberlangsungan pembangunan pariwisata kuliner tradisional berkelanjutan (Widyawan et al., 2024). Partisipasi dalam event internasional atau nasional, dimana penjual kue tradisional Betawi dapat ikut serta, bisa menjadi cara efektif untuk mempromosikan kue-kue ini ke pasar yang lebih luas dan dapat menjangkau masyarakat yang lebih luas pula. Tidak hanya masyarakat lokal, tetapi masyarakat internasional. Penjual kue tradisional dapat bekerja sama dengan BPPI atau Bumi Pelestarian Pusaka Indonesia, Pemprov DKI, Kemenparekraf, Kementerian luar negeri dan juga duta besar negara lain. Mengadakan bazar atau festival makanan secara rutin juga dapat menarik perhatian masyarakat dan wisatawan untuk mencoba dan mengenal lebih jauh tentang kue tradisional Betawi. Festival makanan merupakan bagian dari kuliner modern, festival juga dapat menjadi tempat untuk mempromosikan produk lokal kepada masyarakat luas (Fontefrancesco & Zocchi, 2020).

## **B. Upaya Pengembangan Kue Tradisional Betawi**

### **1. Pengembangan Pemasaran dan Promosi Kue Tradisional Betawi**

Pengembangan pemasaran dan promosi yang bisa dilakukan pelaku wirausaha kue tradisional Betawi adalah dengan mengikuti perkembangan teknologi saat ini, yaitu melalui media sosial. Setelah melakukan proses produksi, pelaku usaha dapat melakukan pemotretan produk sebagus mungkin sehingga terlihat menarik untuk kemudian dipasarkan melalui media sosial seperti; (1) Melalui platform Instagram, media sosial Instagram tentu sudah tidak asing lagi bagi seluruh masyarakat. Di era saat ini hampir seluruh penduduk menggunakan media sosial Instagram. Melalui platform ini, pelaku usaha dapat memasarkan dan mempromosikan kue tradisional Betawi yang telah dilakukan pemotretan dan rekaman secantik mungkin untuk menarik perhatian konsumen, (2) Melalui platform facebook, platform ini telah lama ada dan sudah menjadi salah satu wadah bagi para pelaku usaha untuk memasarkan dan memproduksi produk yang dimiliki. Melalui platform ini, pelaku usaha dapat memasarkan produk kue tradisional Betawi melalui akun yang dimiliki, melalui grup jual beli khusus makanan terutama kue tradisional. Promosi melalui sosial media dapat dikatakan efektif karena dapat dilakukan kapanpun dan dimanapun (Infante & Mardikaningsih, 2022).

Dalam melakukan pemasaran dan promosi produk kue tradisional, pelaku usaha juga dapat mengembangkan inovasi lain agar konsumen semakin tertarik untuk membeli seperti memberlakukan sistem potongan harga atau diskon untuk setiap pembelian kue tradisional Betawi, memberikan bonus untuk beberapa pembelian oleh konsumen sehingga konsumen dapat merasa lebih puas ketika melakukan pembelian. Kemudian, yang paling penting dalam melakukan pemasaran dan promosi produk kue tradisional ini ialah menentukan target pasar terlebih dahulu (Madinah & Mardiyah, 2021).

Disisi lain, tempat yang strategis juga mempengaruhi proses pemasaran dan promosi secara offline. Pelaku usaha dapat memanfaatkan tempat-tempat yang strategis dalam menjajakan kue tradisional Betawi, seperti pada tempat Car Free Day (CFD), atau tempat yang mudah untuk dilihat dan dijangkau oleh konsumen. Kemasan produk juga perlu untuk diperhatikan dalam proses ini, hal ini dikarenakan dengan kemasan produk yang higienis dan unik akan memiliki nilai lebih dalam proses pemasaran dan promosi sehingga konsumen akan tertarik untuk membeli kue tradisional Betawi tersebut.

## **2. Inovasi Dalam Rasa, Bentuk Kue, dan Kemasan**

Beberapa kue tradisional Betawi telah mengalami inovasi dan pengembangan untuk tetap relevan dengan selera masyarakat saat ini. Misalnya, kue pancong yang kini hadir dengan berbagai varian rasa yang lebih modern seperti coklat, keju, dan matcha. Inovasi rasa ini tidak hanya mempertahankan eksistensi kue pancong, tetapi juga menarik minat generasi muda yang selalu mencari variasi baru dalam makanan. Menurut penelitian (Rosidin et al., 2021), pengembangan produk lokal yang baik dan benar dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat setempat serta memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian daerah. Kue-kue seperti kue cubit dan kue ape juga telah diadaptasi dengan tambahan topping-ting yang bervariasi seperti keju dan meses untuk menambah daya tariknya. Inovasi-inovasi ini menunjukkan bahwa kue tradisional Betawi masih memiliki potensi besar untuk berkembang dan diterima oleh masyarakat luas, asalkan dilakukan dengan pendekatan yang kreatif dan sesuai dengan perkembangan zaman. Selain itu, bentuk dan kemasan kue tradisional juga diperbarui agar lebih menarik dan praktis untuk dibawa. Kemasan yang menarik dan inovatif dapat menaikkan perhatian pelanggan, juga dapat membuat pelanggan ingin membeli suatu produk (Elkhattat & Medhat, 2022). Desain kemasan sebagai bagian dari cara untuk meningkatkan daya jual produk (Rosita et al., 2021).

## **Simpulan**

Kue tradisional Betawi yang mencerminkan sejarah, tradisi dan nilai-nilai lokal mulai tergeser oleh perkembangan zaman. Masyarakat lebih menyukai hal yang praktis, modern, dan trendi membuat keadaan kue tradisional Betawi mundur. Kue tradisional Betawi seperti kue pancong, kue rangi, kue ape, dan kue cubit masih memiliki popularitas di kalangan masyarakat, namun keberadaannya semakin terancam oleh karena kurangnya peminat, persaingan dengan makanan modern yang masuk, dan keterbatasan penerus yang

melestarikan tradisi ini sangat mengkhawatirkan. Pengembangan dan pelestarian untuk kue tradisional Betawi sangat penting untuk menjaga kuliner dan kebudayaan Betawi tetap bertahan sepanjang masa. Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan upaya kolaboratif dari berbagai pihak, termasuk pelaksanaan lokarya, penyelenggaraan event kebudayaan, promosi melalui media sosial, inovasi dalam rasa dan bentuk kue, serta yang paling penting yaitu pendidikan dan pelatihan untuk generasi muda yang penuh potensi dan kreativitas, yang mampu membawa perubahan positif bagi bangsa. Hal ini juga dapat membantu pemasukan ekonomi masyarakat dengan mengembangkan kue tradisional Betawi menjadi modern, kekinian, dan dikemas dengan menarik sehingga masyarakat luas tertarik dengan kue tradisional Betawi dan dapat bersaing dengan makanan modern. Strategi ini tidak hanya akan memperkenalkan kembali kue-kue tradisional Betawi kepada masyarakat luas tetapi juga memastikan keberlanjutannya sebagai bagian dari warisan kuliner Indonesia. Diharapkan bagi penelitian selanjutnya dapat memberikan upaya-upaya pelestarian dan pengembangan dari kue tradisional Betawi lebih jauh lagi dan lebih inovatif hingga masyarakat menyadari pentingnya melestarikan dan mengembangkan kue tradisional Betawi sebagai bagian dari warisan budaya lokal.

### Daftar Pustaka

- Abdillah, F., Ayuningsih, F., Rachmat, T. A., Studi, P., & Perhotelan, B. (2023). Indigenous Festival dan Pembelajaran Gastronomi Pada Program Studi Bisnis Perhotelan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), 2023.
- Ani, J., Lumanauw, B., & Tampenawas, J. (2022). Pengaruh citra merek, promosi dan kualitas layanan terhadap keputusan pembelian konsumen pada e-commerce Tokopedia di kota Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 10(1), 663-674.
- Arsyalizi, F. V. (2020). Upaya Melestarikan Kue Papais Sebagai Kue Tradisional Khas Cirebon. *Culinaria*, 2(1).
- Ashari, N., Yogha, S., & Lasmanawati, E. (2021). Teaching preservation of Kemojo Cake (Bolu Kemojo) as a traditional cake of the Malay community of Riau Province. *Indonesian Journal of Multidiciplinary Research*, 1(2), 229-234.
- Astari, S. BETAWI CULTURAL VILLAGE AS YOUNG GENERATION COLLABORATION SPACE TO PRESERVE JAKARTA. *International Review of Humanities Studies*, 8(2), 16.
- Astiana, R., & Tiarani, D. M. (2024). Inovasi Kue Talam dengan Tepung Almond. *JURNAL MANAJEMEN KULINER*, 3(1), 137-143.
- Cahya, A. D., Rahmadani, D. A., Wijiningrum, A., & Swasti, F. F. (2021). Analisis pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia. *YUME: Journal of Management*, 4(2).
- Čavić, S., Mandarić, M., & Sekulić, D. (2021). Gastronomic events in the function of creating a brand of a tourist destination: The example of strudel festival in Dolovo. *Економика пољопривреде*, 68(3), 659-674.

- Diva, M., Abdul Azis, M., & Mutiara Deniar, S. (2024). Festival Wisata Budaya Internasional 2023 Sebagai Paradiplomasi dan Upaya Pelestarian Budaya Lokal Oleh Pemerintah Daerah Provinsi Kalimantan Selatan. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 10(2), 393–407. <https://doi.org/10.35326/pencerah.v10i2.4916>
- Dewantara, Y. F. (2021). Analisa potensi wisata kuliner khas Betawi dalam pengembangan pariwisata di kota DKI Jakarta. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6(1), 20-28.
- Effendi, M., & Arifin, H. S. (2024). Strategi Pengelolaan Lanskap Wisata di Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan Jakarta. *Jurnal Lanskap Indonesia*, 16(1), 84-98.
- Elkhattat, D., & Medhat, M. (2022). Creativity in packaging design as a competitive promotional tool. *Information Sciences Letters*, 11(1), 135-145.
- Elsty, K. (2021). BETAWI GEPLAK CAKE BECOMES A STRANGER IN ITS LAND. *Journal of Tourism Destination and Attraction*, 9(2), 161-168.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika*, Vol. 21, No. 1. 10.21831/hum.v21i1. 38075. 33-54
- Fatwa, A.M. (ed.) (2019) Nasib Kuliner Betawi di Kampung Sendiri, ValidNews.id. Available at: <https://validnews.id/nasional/Nasib-Kuliner-Betawi-Di-Kampung-Sendiri-aV>, diakses tanggal 27 Juni 2024.
- Fatzry, J. (2022, September 04). Melestarikan Betawi Lewat Festival Condet 2022. Retrieved from liputan6.com: <https://www.liputan6.com/photo/read/5060271/melestarikan-betawi-lewat-festival-condet-2022?page=1>, diakses tanggal 21 Juli 2024.
- Fontefrancesco, M. F., & Zocchi, D. M. (2020). Reviving traditional food knowledge through food Festivals. The case of the pink asparagus Festival in Mezzago, Italy. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4, 596028.
- Hadi, D. S. C., & Assegaff, S. (2022). Analisis Aplikasi Mobile Banking Jenius Menggunakan Metode Technology Acceptance Model (TAM) Di Kota Jambi. *Jurnal Manajemen Sistem Informasi*, 7(4), 666-677.
- Hendriyani, G. A. D. (2023, September 3). Siaran Pers: Rekomendasi Jajanan Pasar Khas Jakarta yang Wajib Dicipi Selama KTT ASEAN 2023. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. <https://www.kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-rekomendasi-jajanan-pasar-khas-jakarta-yang-wajib-dicipi-selama-ktt-asean-2023>, diakses tanggal 24 Agustus 2024.
- Kamal, F. F., & Herryani, H. (2020). Penerapan Teknik Molekular Gastronomi Pada Kombinasi Bentuk Kue Putu Mayang. *Eduturisma*, 4(2).
- Lestari, N. S. (2020). Roti Gambang, acculturation bread from Betawi. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 3(1), 40-48.
- Madinah, F., & Mardiyah, S. (2021). Strategi Pengembangan Pemasaran untuk Memajukan Kewirausahaan Kue Tradisional. *J+PLUS UNESA*, 10(2), 151–157.
- Natalina, H. D., Rahmanita, M., & Wulan, S. (2023). Roti Gambang sebagai Makanan Tradisional Betawi. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 9(3), 1005-1014.

- Nyarota, M., Chikuta, O., & Musundire, R. (2022). Towards Cultural Heritage Preservation through Indigenous Culinary Claims: A Viewpoint. *Journal of African Cultural Heritage Studies*, 3(1).
- Radianza, J., & Mashabai, I. (2020). Analisa Pengendalian Kualitas Produksi Dengan Menggunakan Metode Seven Tools Quality Di PT. Borsya Cipta Communica. *Jurnal Industri dan Teknologi Samawa*, 1(1), 17-21.
- Rizal, A. S. (2024, Mei 11). Silat Palang Pintu, Kuliner Betawi Ramaikan Lebaran Tenaabang 2024. Retrieved from SinPo.id: <https://sinpo.id/detail/72370/silat-palang-pintu-kuliner-betawi-ramaikan-lebaran-tenaabang-2024>, diakses tanggal 21 Juli 2024.
- Rosidin, O., Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). Leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Pandeglang. *LITERA*, 20(1). <https://doi.org/10.21831/LTR.V20I1.33908>
- Rosita, E., Astuti, E. P., & Fadilah, I. (2021). Doodle Art dalam Kemasan Kembang Goyang. *PARAVISUAL: Jurnal Desain Komunikasi Visual dan Multimedia*, 1(1), 9-16.
- Safutra, F., Rinyati, A. A. M., Agustin, T., Alfikri, M. I., & Heriyanti, L. (2024). Pelatihan Produksi Kue Rafflesia Tat (Kura Tat) Berbahan Tepung Mocaf Sebagai Upaya Pelestarian Kue Tradisional Bengkulu. *Jurnal Gerakan Mengabdikan untuk Negeri*, 2(1), 7-13.
- Saputra, Y., Hertati, L., Puspitawati, L., Gantino, R., & Ilyas, M. (2021). Pengembangan Kuliner Kue Lumpang Khas Daerah Lahat Guna Melestarikan Kuliner Asli Daerah. *ABDIMASY: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 46-52.
- Sari, W. N., & Elsty, K. (2024). Introducing Tuak, the Traditional Alcoholic Beverage of the Dayak Muara Tribe in Kalimantan, Indonesia: Gastronomy Identity Unveiled. *Mutiara: Multidiciplinary Scientifict Journal*, 2(2), 863-878.
- Sarumaha, H., Yustika Wati Zai, R., Aidil Huda, M., & Ziliwu, S. (2024). Pengenalan Makanan Khas Tradisional Kinobo Sebagai Warisan Budaya Nusantara. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 552-559. <https://doi.org/10.31960/caradde.v7i3.2184>
- Sulistyaningtyas, R. E., & Fauziah, P. (2019). Pengembangan buku panduan permainan tradisional untuk meningkatkan kemampuan motorik kasar anak usia 5-6 tahun. *JPPM (Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(1). <https://doi.org/10.21831/JPPM.V6I1.23477>
- Sunarto, S., & Ansori, T. (2020). Pelatihan ketrampilan sebagai upaya memberdayakan masyarakat (Studi kegiatan pelatihan ketrampilan pembuatan kue dan keripik di Jama'ah Muslimat NU Desa Serangan Kecamatan Sukorejo tahun 2019). *Journal of Community Development and Disaster Management*, 2(1). <https://doi.org/10.37680/jcd.v2i1.988>
- Sutrisno, S., Tannady, H., Wahyuningsih, E. S., Supriatna, D., & Hadayanti, D. (2022). Analisis Peran Gaya Hidup Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Automotif City Car. *Management Studies and Entrepreneurship Journal (MSEJ)*, 3(6), 4139-4145.



- 
- Sofian, D. I., Syarief, A., & Saidi, A. I. (2020). Pengembangan aplikasi mobile pengenalan alat musik tradisional Betawi dengan memanfaatkan teknologi augmented reality. *Jurnal Seni dan Reka Rancang: Jurnal Ilmiah Magister Desain*, 3(1). <https://doi.org/10.25105/JSRR.V3I1.8288>
- Untari, D. T., Avenzora, R., Darusman, D., Arief, H., & Prihatno, J. (2019). STRATEGI PENGEMBANGAN KULINER TRADISIONAL BETAWI DI DKI JAKARTA. *Ekuitas: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan*, 2(3), 313–340.
- Untari, D. T. (2020). *Ekowisata Kuliner Tradisional Betawi* (1st ed.). Tribudhi Pelita Indonesia.
- Usman, U., Syardiansyah, S., & Juliati, J. (2022). Pengembangan kue tradisional khas Aceh sebagai produk unggulan Desa Peukan Langsa Kota. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 1377-1392.
- Virliana Arsyalizi, F., Perhotelan, P., & Jakarta, A. (2019). UPAYA MELESTARIKAN KUE PAPAIS SEBAGAI KUE TRADISIONAL KHAS CIREBON (Vol. 1).
- Widyawan, I., Bakti, I., Munajat, M. D. E., & Novianti, E. (2024). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi Berkelanjutan Berbasis Masyarakat Lokal di Kampung Lembur Sawah, Kota Bogor. *JurnalPanggung*, 34(3), 297–314.
- Zou, Y., Meng, F., Bi, J., & Zhang, Q. (2021). Evaluating sustainability of cultural festival tourism: From the perspective of ecological niche. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 48, 191-199.