

PENELUSURAN SEJARAH, FILOSOFI DAN BUDAYA MAKAN KUE GEPLAK KHAS BETAWI

Kezia Elsty¹, Zayyini Nahdlah²

¹Program Studi Seni Kuliner, Universitas Pradita Scientia Business Park, Jl. Gading Serpong Boulevard No.1, Curug Sangereng, Kelapa Dua, Tangerang, Banten 15810

²Magister Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Tanah Kusir, Jl. IKPN Bintaro No.4, RT.4/RW.10, Bintaro, Kec. Pesanggrahan, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12330

Informasi Artikel

Dikirim: 1 September 2020
Diterima: 23 Desember 2020

Korespondensi pada penulis :

Telepon:
0819 1118 6775
Email:
kezia.els92@gmail.com

Abstract

DKI Jakarta is the capital city of Indonesia for decades. This city becomes melting points for many cultures resulting in the development of the existing culture and food. One of the ethnicities who stay in DKI Jakarta for a long time ago is Betawi. Betawi ethnicities influence DKI Jakarta in various ways and one of them is food. Betawi also rich in a variety of food both savory and sweets. Geplak cake is one of the examples of a traditional sweets cake originated from Betawi made from toasted rice flour in a traditional way called sangrai. This research aim is to get an insight into the history, philosophy, and eating culture of Geplak cake as one of Betawi traditional cake. The descriptive qualitative approached used to analyze the data and information related to Geplak cake as Betawi traditional cake. The data and information are from the interviewees such as Betawi cultural practitioner and Geplak cake makers and sellers located in the DKI Jakarta region. Betawi Geplak cake appeared around the 1900s. There are several explanations of this cake existence such as the availability of the ingredients in an ecosystem, the creativity of ancestors, and the presence of this cake in Betawi cultural ceremony and important occasions. Geplak cake made from rice flour symbolizes prosperity and as the bridge of hospitality among the Betawi people. Geplak cake appears in important events such as engagement, wedding, and Eid al-Fitr. Eating Geplak cake, it is not only a matter of eating this cake as the food but also appreciates the value behind the cake known from history, philosophy, and eating culture. The presence of behind a story about the food itself will give value-added to the food and also be an attractive tourism product as well for representing certain tourism destination. Geplak cake as Betawi traditional cake needs to be preserved as a valuable cultural asset of DKI Jakarta because its existence enriches the whole story of DKI Jakarta.

Keywords: *Betawi Geplak Cake; Food Culture; Traditional Cake*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman sumber daya alam dan budaya yang tersebar di berbagai wilayah di seluruh penjuru negeri. Kekayaan alam dan budaya ini tentu dapat

menjadi produk pariwisata yang merupakan kekuatan Indonesia untuk mempromosikan potensi pariwisata Indonesia di kancan internasional. Sejak tahun 2014, Kementerian Pariwisata telah membuat sebuah *brand* yang bisa menjadi identitas dunia pariwisata Indonesia melalui program Pesona Indonesia untuk mempresentasikan potensi keindahan alam, budaya dan seluruh produk pariwisata di Indonesia (Noviyanti, 2014). Produk pariwisata tentu tidak terlepas dari industri yang bergerak di bawah payung Pariwisata seperti biro perjalanan, transportasi, akomodasi, hingga kuliner. Kekayaan alam dan budaya Indonesia membuat industri khususnya kuliner menghasilkan makanan yang sangat beragam.

Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khasnya masing-masing yang unik dan mengandung cerita dari daerah asalnya. Makanan khas tersebut dapat berupa produk olahan makanan asin maupun makanan manis. Makanan manis sendiri pun dapat berupa jajanan atau kue tradisional. Tidak terkecuali di Daerah Khusus Ibukota Jakarta (DKI Jakarta), meski DKI Jakarta merupakan Ibukota negara dan sarat dengan sebutan kota Metropolitan namun tentu memiliki makanan khas yang patut untuk dikenal lebih mendalam.

Di DKI Jakarta ada satu etnis yang sudah lama berada di wilayah ini yakni etnis Betawi. Betawi merupakan sebuah etnis yang ada di DKI Jakarta yang sudah mendiami Jakarta sejak zaman batu baru atau Neolitikum pada 1500 SM. Betawi merupakan etnis yang memiliki beragam budaya, bahasa, dan kultur. Penduduk Betawi itu majemuk yang berasal dari pencampuran darah berbagai suku bangsa dan bangsa asing seperti dari Belanda, Cina, Arab, India, dan Portugis (Purbasari, 2010: 5-7). Makanan khas DKI Jakarta sendiri banyak dikenal juga sebagai makanan khas Betawi yang sangat beragam dan dapat berupa hidangan utama ataupun jajanan pasar. Jajanan adalah masakan yang tidak dimakan dengan makanan utama, dimakan diantara waktu makan dengan didampingi teh, kopi atau sirup. Jajanan disebut jajanan pasar karena didapati di pasar tradisional dan didominasi oleh kue dengan warna dan rasa yang khas seperti kue cucur, kerak telur, kue mangkok, dan sebagainya. Selain itu makanan khas Betawi seperti kerak telur maupun makanan manis seperti dodol Betawi dan roti buaya sudah dikenal oleh masyarakat karena kemunculannya pada acara besar seperti ulang tahun DKI Jakarta setiap tahunnya di Pekan Raya Jakarta ataupun dijual pada pusat oleh-oleh khas DKI Jakarta. Keberadaan makanan khas Betawi ada yang sudah diketahui oleh masyarakat luas dan adapula yang kurang diketahui keberadaannya. Salah satu kue yang kurang diketahui keberadaannya adalah Kue Geplak khas Betawi. Kue Geplak Betawi menjadi salah satu dari makanan khas Betawi di DKI Jakarta yang hampir punah (Erlina, 2020) dan langka karena keberadaannya yang tidak diketahui oleh masyarakat di wilayah DKI Jakarta sendiri (Tauhid, 2014).

Makanan khas suatu daerah di Indonesia menjadi aset dan warisan budaya baik bagi masyarakat di daerah tersebut maupun bagi negara Indonesia. Dalam mengenal makanan khas suatu daerah, dapat dilihat dari berbagai perspektif seperti sejarah, filosofi, dan budaya makan. Sejarah adalah semua hal yang diketahui terhadap apa yang telah dilakukan, dipikirkan dan diharapkan atau dirahasiakan manusia baik sebagai individu atau kelompok di masa lampau (Marli, 2011). Kemudian filosofi merupakan cara mencari tahu apakah sebuah hal itu memiliki nilai, seperti halnya aktivitas makan dan minum yang memiliki nilai lebih dari sekedar untuk memenuhi kebutuhan manusia dan untuk bertahan hidup namun karena manusia memandang aktivitas makan dan minum sebagai sebuah kemungkinan pengejaran untuk memenuhi kebutuhan akan hiburan (Telfer, 2002).

Makanan bukan hanya menjadi pemenuhan kebutuhan hidup, namun menunjukkan identitas, nilai, moral, kemajuan dan kualitas suatu masyarakat dan status sosial (Ariwibowo, 2015). Makanan tidak hanya dilihat dari perspektif rasanya namun juga cerita dibaliknya yang akan membuat suatu makanan memiliki nilai lebih dan lebih berharga. Makanan tidak dapat dipisahkan juga dengan kemunculannya dalam upacara kebudayaan penting dan menjadi simbol suatu nilai dalam wilayah tertentu. Seperti juga di Minangkabau dalam penelitian yang dilakukan oleh Davis dalam *Hierarchy of Complementary? Gendered Expression of Minangkabau Adat* (Nurti, 2017), makanan berfungsi sebagai suatu makna dalam komunikasi antar kelompok, ekspresi penting dalam hubungan sosial (kepercayaan, kecurigaan, konflik, keselarasan, status, dan simbol hubungan baru maupun mempererat hubungan yang ada).

Kue Geplak khas Betawi sebagai makanan yang berasal dari wilayah DKI Jakarta tentu memiliki cerita menarik yang menjadi cerminan dari peradaban etnis Betawi sejak kemunculannya hingga saat ini. Cerita dari kue Geplak khas Betawi sendiri tentu dapat diketahui lebih lanjut melalui

penelusuran sejarah, filosofi dan budaya makan yang belum banyak dibahas dalam tulisan ilmiah. Penelusuran dari segi sejarah, filosofi dan budaya makan dapat menjadi sumber dokumenter yang dapat dijadikan manuskrip yang dapat dibaca oleh generasi turun temurun baik masyarakat umum maupun untuk tujuan akademis serta sebagai upaya melestarikan kue khas Betawi di DKI Jakarta.

METODE

Metode adalah cara sistematis yang digunakan untuk melakukan suatu pekerjaan sehingga dapat mencapai suatu tujuan. Metodologi penelitian ilmiah adalah ilmu yang membahas mengenai cara mencari kebenaran dan asas-asas gejala alam, masyarakat, atau kemanusiaan berdasar kepada disiplin ilmu yang bersangkutan yang memenuhi ilmu pengetahuan (Sugiarto *et al*, 2015). Penelitian kualitatif menekankan pada pemahaman mengenai masalah-masalah yang ada dalam kehidupan sosial berdasarkan realita pada kondisi penataan alami. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data menggunakan teknik pengambilan sampel purposif dengan memilih subjek purposif yang merupakan tokoh budayawan Betawi yang memiliki pengetahuan lebih mendalam mengenai makanan khas Betawi. Kemudian teknik pengambilan sampel didukung dengan *snowball sampling* yang mana tokoh budayawan Betawi merekomendasikan tokoh budayawan lainnya yang dapat menjadi narasumber. Wawancara mendalam (*depth interview*) dilakukan kepada tokoh budayawan Betawi dengan menanyakan pertanyaan dengan topik sejarah, filosofi dan budaya makan kue Geplak khas Betawi. Hasil wawancara direkam dan dituangkan dalam bentuk transkrip wawancara. Wawancara dilakukan kepada tiga tokoh betawi yakni Bapak Andi Yahya Saputra, Ibu Cucu Sulaicha dan Ibu Annisa Diah Sitawati dari Lembaga Kebudayaan Betawi, DKI Jakarta. Observasi dan wawancara juga akan dilakukan kepada penjual dan pembuat Kue Geplak khas Betawi untuk mendapatkan data mengenai proses pembuatan Kue Geplak khas Betawi. Penjual kue Geplak Betawi yang diwawancarai adalah Ibu Yuyun yang memiliki toko kue khas Betawi di daerah Pejaten, Jakarta Selatan. Pengumpulan data dari narasumber baik tokoh budayawan Betawi dan penjual kue Geplak dilakukan pada Oktober hingga Desember 2019. Penelitian dilakukan di daerah Setu Babakan dan Jagakarsa Jakarta Selatan dan Lembaga Kebudayaan Betawi di Jalan Rasuna Said, Jakarta Selatan. Di samping itu, data sekunder dilakukan dengan studi kajian Pustaka dari literatur dan jurnal terkait makanan Betawi dan Kue Geplak khas Betawi akan dijadikan sumber data dalam penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tinjauan sejarah, filosofi dan budaya makan Kue Geplak khas Betawi didapat melalui wawancara mendalam dengan beberapa narasumber dari dua kategori yakni Lembaga Kebudayaan Betawi (LKB) dan penjual Kue Geplak Khas Betawi di daerah Setu Babakan dan Pejaten, Jakarta Selatan.

Sejarah Kue Geplak Betawi

Bila dilihat dari berbagai pendekatan, setidaknya ada lima perspektif untuk mengenal asal Kue Geplak khas Betawi. Pendekatan pertama dapat dilihat dari asal kue ini tercipta. Saputra (2019) menjelaskan saat ini tidak ada dokumen tertulis dan tidak diketahui persisnya kapan kue ini tercipta. Namun keberadaan kue ini dapat dikaitkan dengan keberadaan ekosistem dengan segala hasil bumi di dalamnya. Makanan dan lingkungan merupakan hal yang tidak dipisahkan karena pembuatan makanan sebagian besar dari ketersediaan bahan pangan yang disediakan oleh lingkungan yang dalam hal ini disebut ekosistem pada suatu tempat di mana aktivitas keseharian dan kehidupan suatu masyarakat berlangsung (Untari, 2016). Ketersediaan bahan pada ekosistem yang ada mempengaruhi pemikiran nenek moyang untuk mengolah hasil bumi yang tercatat juga pada relief-relief Candi Borobudur di mana kegiatan terkait kuliner sudah ada sejak abad ke-8 yang ditandai dengan adanya relief kegiatan memasak di dapur atau masyarakat yang mengangkut padi. Kreatifitas masyarakat juga yang akhirnya melahirkan sebuah makanan khususnya kue. Asal Kue Geplak Betawi dapat ditelusuri dari membedah bahan-bahan dari kue ini salah satunya beras. Bahan lainnya adalah kelapa parut sangrai, larutan gula, daun pandan, dan daun jeruk. Kue Geplak Betawi ini dapat ditemui pada masyarakat Betawi pinggiran. Penggunaan bahan hasil bumi padi yang diolah menjadi kue Geplak Betawi juga menjadi upaya untuk menjadikan bahan tersebut untuk memiliki manfaat lebih yakni menjadi cemilan kue.

Pendekatan kedua adalah dengan kehadiran bangsa Belanda yang melakukan eksplorasi dan pendataan terhadap hasil bumi yakni rempah-rempah atau lainnya, berkembangnya industri pengolahan bahan makanan seperti pengolahan tebu menjadi gula dan membuka jalan perdagangan dan interaksi bangsa Indonesia dengan bangsa lain seperti orang Melayu, orang Tionghoa, dan orang Arab yang menjadi ruang tukar pengalaman antar bangsa yang melahirkan varian makanan. Salah satu penjual kue Geplak Betawi yakni Ibu Yuyun (2019) juga menjelaskan bahwa dirinya merupakan orang Betawi yang berasal dari keberagaman etnis nenek moyangnya yang berasal dari Arab, Cina, dan juga Betawi. Ibu Yuyun mempelajari cara membuat kue Geplak Betawi dari neneknya dahulu dan kue Geplak Betawi menjadi salah satu kue yang dijualnya di toko kue miliknya di Pejaten, Jakarta Selatan.

Pendekatan ketiga adalah makanan dijadikan sebagai salah satu barang persembahan pada ritual-ritual seperti yang tercatat pada masa Kerajaan Tarumanegara pada abad ke-5. Pada masa itu Raja Purnawarman mengadakan megaproyek untuk mengelola sungai Citarum yang mengalir ke banyak wilayah salah satunya DKI Jakarta sebagai upaya irigasi dan mengatasi banjir (Raditya, 2018). Keberhasilan pengelolaan sungai ini membuat Kerajaan Tarumanegara mengadakan banyak ritual, sedekah bumi, baritan dan upacara yang mana pada upacara-upacara penting masa itu dilakukan penyembelihan 500-1.000 kerbau dan juga sudah banyak disajikan beragam jenis kue. Makanan dan kue yang disajikan tentu merupakan bentuk sebuah ucapan syukur dan permohonan doa selamat untuk masa atau tujuan tertentu.

Pendekatan keempat dari segi geografis, etnis Betawi dahulu dibagi menjadi dua kategori yakni Betawi tengah dan Betawi pinggiran. Betawi tengah meliputi Jakarta Pusat dan bagian Jakarta lainnya yang mengarah ke utara. Sedangkan Betawi pinggiran atau juga disebut Betawi ora meliputi bagian timur dan selatan Jakarta serta daerah lain disekitarnya yang sekarang dikenal dengan Bekasi dan Bogor yang dipengaruhi oleh kebudayaan dan adat istiadat Sunda (Purbasari, 2010). Menurut Winarno dalam Kumpulan Makanan Tradisional I (Noviadji, 2014), makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah yang spesifik, diolah menggunakan cara memasak yang turun temurun warisan leluhur terdahulu. Kue Geplak khas Betawi ditemui di Betawi pinggiran yang diperkuat dengan pernyataan salah satu narasumber yang mana kue ini dapat ditemui pada rumah orang Betawi yang tinggal di wilayah Betawi pinggiran (Sulaicha, 2019).

Pendekatan kelima dari segi waktu, perkembangan kuliner khususnya kue-kue tidak muncul begitu saja melainkan dipengaruhi oleh salah satunya pengetahuan untuk mengolah bahan makanan yang kemudian diolah menjadi olahan kue. Perkembangan kue banyak terjadi pada awal abad ke-20 seiring dengan pertumbuhan industri olahan bahan makanan. Kue Geplak Betawi juga ada beriringan dengan keberadaan etnis Betawi yang diakui keberadaannya sebagai sebuah kelompok etnis dan sebagai satuan sosial dan politik pada 1923 (Erwanto, 2014). Hal ini pun diperkuat dengan pernyataan dari Ibu Sulaicha selaku narasumber yang lahir pada tahun 1944 dan kue ini sudah ada pada masa kecilnya.

Filosofi Kue Geplak Betawi

Geplak adalah penganan yang dibuat dari adonan durian, sirsak, nangka atau kelapa dicampur gula dan vanili (KBBI, 2019). Geplak yang dimaksud oleh KBBI adalah makanan yang banyak ditemui di Yogyakarta namun Geplak juga merupakan kue Khas Betawi. Kue Geplak Betawi diambil dari kata Geplak yang berasal dari Bahasa Betawi Arkais atau klasik atau kuno yang artinya keras (Saputra, 2019). Bukan dalam artian keras secara tekstur namun karena Kue Geplak Betawi sudah dipadatkan dan mengeras makanya dapat juga dikatakan keras. Kata Geplak diambil dari bunyinya karena cara pembuatannya yang dipadatkan, ditekan dan dikeplak-keplak sehingga lahirnya nama Geplak.

Filosofi kue Geplak Betawi dapat dilihat dari filosofi bahannya yakni beras yang dicampur, beras sebagai hasil bumi menunjukkan kemakmuran dari masyarakat setempat dan merupakan ukuran kebersamaan. Bila suatu makanan terbuat dari ketan, maka memiliki arti melekatkan silaturahmi, tapi karena terbuat dari tepung beras maka menunjukkan keberkahan dan menyambung silaturahmi. Proses pembuatan kue Geplak khas Betawi berasal dari adonan yang tadinya berserakan kemudian dirapatkan kembali, disitulah filosofi untuk menyambung silaturahmi dapat terlihat.

Kue Geplak Betawi juga memiliki peran dalam berbagai acara Betawi. Kue ini menjadi kue yang disertakan dalam hantaran lamaran dan pernikahan, bersama dengan kue-kue lainnya seperti kue wajik dan dodol betawi. Biasanya kue hantaran pernikahan dan lamaran hanya terjadi pada acara Betawi

pinggiran. Kue ini juga disajikan pada meja teh pada acara pernikahan dan karena sifatnya yang tahan lama dibanding kue-kue basah maka kue Geplak Betawi akan terus disajikan pada acara pernikahan untuk tamu-tamu yang tidak sempat hadir di hari acara berlangsung dan tamu-tamu yang adalah orang Betawi tidak keberatan untuk memakan kue yang sudah sehari-hari disajikan di acara tersebut. Kue Geplak Betawi pun tidak hanya hadir pada acara lamaran atau nikahan maupun Idul Fitri saja, tapi juga acara-acara penting lain seperti sunatan tapi lebih dari itu kue Geplak Betawi juga merupakan cemilan yang dibuat oleh tuan rumah untuk menyambut tamu tertentu, teman akrab saat sedang berkumpul bersama untuk disajikan dengan teh atau kopi pahit yang panas untuk mengimbangi rasanya yang manis. Bentuk kue Geplak Betawi yang juga aslinya dibuat pada tenong atau loyang besar dan permukaannya digaris-garis kemudian dipotong-potong mengikuti garisnya untuk menyesuaikan dengan ukuran konsumsi.

Keberadaan Kue Geplak Betawi pada acara-acara Betawi juga merupakan sebuah makna kebanggaan dan gengsi. Kebanggaan dari pembuat yang bisa memberikan kue ini bersamaan dengan kue-kue lain khususnya pada hantaran lamaran atau pernikahan karena dianggap sanggup untuk menyajikan kue-kue ini dalam jumlah banyak kepada tamu undangan dan sanggup berbalas-balasan untuk saling memberikan kue. Hal ini juga menunjukkan kemampuan ekonomi seseorang ketika mampu menyiapkan kue untuk hantaran dalam jumlah besar dan bervariasi untuk keluarga mepelai.

Kemudian adanya taburan tepung beras yang sudah disangrai berwarna putih pada permukaan kue Geplak Betawi memiliki tujuan supaya kue ini tidak lengket, menambah tekstur dari kue ini dan meningkatkan penampilan. Pemakaian taburan tepung beras sangrai berwarna putih ini pun memiliki makna filosofi yang mana bubuk putih menyerupai bedak yang biasa digunakan oleh perempuan sebagai elemen perias wajah. Ketika perempuan merias wajah tentu memiliki tujuan untuk terlihat lebih cantik sebelum bertemu dengan orang lain, begitu pula dengan kue Geplak Betawi yang dibuat lebih cantik sebelum dinikmati.

Kue Geplak Betawi memiliki nama yang berasal dari bunyi yang dihasilkan saat melakukan pembuatannya sehingga munculah nama tersebut. Kue Geplak Betawi juga memiliki makna penyambung silaturahmi karena terbuat dari tepung beras yang dipadatkan dengan bahan-bahan lokal lainnya seperti kelapa dan gula yang menjadikannya semakin otentik dan bahan-bahan ini juga memiliki harga yang relatif murah. Kue Geplak Betawi pun juga disebut kue murah karena memang harganya pun yang relatif murah. Meski begitu Kue Geplak Betawi ini juga menjadi bagian dari kue hantaran lamaran dan pernikahan yang juga menunjukkan kebanggaan dari pembuatnya bahwa kue ini bisa diberikan sebagai tanda silaturahmi dari satu keluarga ke keluarga yang lain. Terbukti juga dengan kehadiran kue ini sebagai sarana untuk menyambung silaturahmi pada acara hantaran lamaran dan pernikahan, sunatan, Idul Fitri maupun kumpul-kumpul.

Budaya Makan Kue Geplak khas Betawi

Kue Geplak Betawi hadir pada acara-acara tertentu seperti acara lamaran atau pernikahan. Pada acara tersebut terdapat meja teh di mana berbagai makanan disajikan di sana termasuk Kue Geplak Betawi (Sitawati, 2019). Kue Geplak Betawi pun menjadi salah satu kue yang paling dinanti saat Idul Fitri atau acara-acara tertentu karena keberadaannya yang hanya sekali-kali dibuat maka kue ini sangat dinanti oleh anak-anak asli Betawi ketika Ibu mereka membuatnya dan menyajikan di meja makan mereka (Saputra, 2019). Selain pada acara-acara besar, Kue Geplak Betawi juga ada pada hari-hari biasa saat tuan rumah akan menyambut tamu yakni kerabat atau teman atau saat arisan sebagai cemilan yang disukai orang asli Betawi (Sulaicha, 2019). Menurut Saidi (1997), orang Betawi tidak begitu menyukai makanan yang rasanya terlalu manis. Kue atau jajanan pasar menjadi teman ngopi (minum kopi) dan ngete (minum teh). Orang Betawi pun memiliki kebiasaan minum kopi yang agak kental dengan sedikit gula dan disajikan di dalam cangkir dan minum teh yang cenderung bening, dengan sedikit rasa manis (Saidi, 1997). Kue Geplak Betawi memiliki rasa yang manis dan sangat nikmat bila disajikan dengan sesuatu yang panas dan memiliki kontras rasa seperti teh atau kopi pahit yang hangat untuk menyeimbangkan Kue Geplak Betawi. Tidak ada cara khusus dalam menikmati Kue Geplak Betawi ini, namun pada penyajian Kue ini dibiarkan dalam keadaan ukuran besar, utuh dan belum terpotong-potong kecil-kecil sesuai dengan suapan satu orang sehingga kue ini perlu dipotong atau

dibelah menggunakan tangan yang mana cara ini kurang praktis dan mengurangi sisi higienisnya karena dibelah menggunakan tangan. Selain itu bentuk dari Kue Geplak ini juga jadi tidak seragam karena potongan kue ini tergantung dari intuisi orang yang memotongnya meski beberapa Kue Geplak Betawi sudah digarisi secara manual (tidak menggunakan alat ukur) sebelum ditabur tepung beras sangrai putih.

KESIMPULAN

Kue Geplak khas Betawi merupakan kue yang berasal dari Betawi pinggiran yang mana sudah ada keberadaannya pada tahun 1900-an. Kue Geplak sendiri merupakan hasil kreatifitas dan pengetahuan leluhur etnis Betawi di wilayah DKI Jakarta yang memanfaatkan bahan pangan yang tersedia melimpah di wilayah DKI Jakarta. Kue Geplak khas Betawi juga terbuat dari bahan-bahan seperti tepung beras yang disangrai, kelapa parut yang disangrai disatukan dengan larutan gula yang melambungkan penyambung silaturahmi dan kebersamaan antar orang Betawi. Kue Geplak khas Betawi juga dapat ditemui di upacara penting seperti lamaran dan Idul Fitri. Kue Geplak khas Betawi mendapatkan namanya dari suara yang dihasilkan ketika membuat kue ini. Kue Geplak khas Betawi yang manis pun dipadupadankan dengan teh dan kopi pahit sebagai penyeimbang rasa dan dapat ditemui di dalam rumah orang Betawi. Penelusuran terhadap sejarah, filosofi dan budaya makan dari kue khas suatu daerah dapat meningkatkan nilai kue tersebut bukan dari segi rasa saja namun pengetahuan terhadap kue itu menjadi salah satu produk pariwisata untuk wilayah DKI Jakarta dan warisan budaya yang baik untuk dilestarikan yang berguna bagi pengetahuan masyarakat umum maupun tujuan akademis. Upaya pelestarian dengan dokumentasi sejarah, filosofi, dan budaya makan bukan hanya berlaku untuk kue Geplak khas Betawi saja namun juga dapat diimplementasikan pada kue khas daerah lainnya di Indonesia.

DAFTAR RUJUKAN

- Ariwibowo, GA (2015). Pendidikan Selera: Perkembangan Budaya Makan Dalam Rumah Tangga Urban Jakarta Pada Periode 1950-an. *Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*, 7, 312-324.
- Erlina. (2020). 23 Kue Khas Betawi, Banyak yang Hampir Punah! Retrieved from <https://jejakpiknik.com/kue-khas-betawi/>
- Erwanto, H. (2014). Etnis Betawi: Kajian Historis. *Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*, 6, 179-192.
- KBBI. (2020). Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) [Electronic version]. Retrieved from <https://kbbi.web.id/geplak>
- Marli, S (2011). Sejarah dan Pendidikan Sejarah [Electronic version]. *Jurnal Cakrawala Kependidikan*, 9.
- Noviadji, Benny R. (2014). Desain Kemasan Tradisional Dalam Konteks Kekinian. *Jurnal Fakultas Desain*, 1 (1), 10-21.
- Noviyanti, S. (2014). Peluncuran “Wonderful Indonesia” dan “Pesona Indonesia”. Retrieved from <https://travel.kompas.com/read/2014/12/24/164500827/Peluncuran.Wonderful.Indonesia.dan.Pesona.Indonesia>.
- Nurti, Y. (2017). Kajian Makanan dan Perspektif Antropologi. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19, 2-3.
- Purbasari, Mita. (2010). Indahnya Betawi. *Humanoira*, 1, 3-8.
- Raditya, Iswara N. (2018). Sejak Raja Tarumanegara, Daerah Jakarta Sudah Jadi Langganan Banjir. Retrieved from <https://tirto.id/sejak-raja-tarumanegara-daerah-jakarta-sudah-jadi-langganan-banjir-dabG>

- Saidi, R (1997). *Profil Orang Betawi Asal Muasal, Kebudayaan, dan Adat Istiadatnya*. Jakarta: Gunara Kata.
- Saputra, Andi Yahya. (2019). Sejarah, Filosofi dan Budaya Makan Kue Geplak Betawi. Hasil Wawancara Pribadi: 5 November 2019, Lembaga Kebudayaan Betawi.
- Sitawati, Annisa Diah. (2019). Sejarah, Filosofi dan Budaya Makan Kue Geplak Betawi. Hasil Wawancara Pribadi: 25 November 2019, Lembaga Kebudayaan Betawi.
- Sulaicha, Cucu. (2019). Sejarah, Filosofi dan Budaya Makan Kue Geplak Betawi. Hasil Wawancara Pribadi: 12 November 2019, Lembaga Kebudayaan Betawi.
- Sugiarto, Tonny, H., dan Djoko, S. (2015). *Metodologi Penelitian Hospitaliti dan Pariwisata*. Tangerang: Matana Publishing.
- Tefler, E. (2002). *Food for Thought Philosophy and Food*. New York: Taylor and Francis.
- Untari, DT (2016). The Potential Development of Betawi Culinary as An Ecotourism Product in Jakarta. *Binus Business Review*, Volume 7, 275-280.
- Yuyun. (2019). Sejarah, Filosofi dan Budaya Makan Kue Geplak Betawi. Hasil Wawancara Pribadi: 25 November 2019, Dodol Sari Rasa Ibu Yuyun.