

**Pelestarian Kue Rangi Sebagai Warisan Budaya Gastronomi
Betawi**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Sebagai Salah Satu Syarat Sarjana Pariwisata



Disusun Oleh

Natasya Fadillah Budiyanti

1904927

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2023

LEMBAR PENGESAHAN
PELESTARIAN KUE RANGI SEBAGAI WARISAN BUDAYA GASTRONOMI
BETAWI

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr Dewi Turgarini, S.S., MM. Par
NIP. 197003202008122001

Pembimbing II



Hilman Taufiq Abdillah, S.Pd., M. Pd
NIP. 920200119880308101

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr Dewi Turgarini, S.S., MM. Par
NIP. 197003202008122001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul” Pelestarian kue Rangi Sebagai Warisan Budaya Gastronomi Betawi” ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 2 Juli 2023

Pembuat Pernyataan

Natasya Fadillah Budiyan

1904927

LEMBAR HAK CIPTA

**PELESTARIAN KUE RANGI SEBAGAI WARISAN
BUDAYA GASTRONOMI BETAWI**

Oleh:

Natasya Fadillah Budiyantri

1904927

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Natasya Fadillah Budiyantri
Universitas Pendidikan Indonesia
2023

Hak Cipta dilindungi Undang Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang,
difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin peneliti.

PRAKATA

Puji syukur kepada kehadiran Allah swt yang sudah memberikan nikmat Rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti yang diberikan kesehatan lahir batin serta senantiasa melindungi, membimbing, mempermudah, dan menyertai langkah peneliti dalam segala proses penyusunan skripsi ini. Tidak lupa juga sholawat serta salam selalu tercurah limpahkan kepada Nabi Muhammad Saw., sahabat-sahabatnya, tabi'in serta umatnya.

Selama proses penelitian skripsi yang berjudul” Pelestarian Kue Rangi Sebagai Warisan Budaya Gastronomi Betawi” ini peneliti menemukan berbagai hambatan. Namun berkat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak, akhirnya peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Peneliti menyadari masih banyak kekurangan dalam penelitian skripsi ini dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan informasi. Oleh sebab itu, peneliti mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Peneliti berharap bahwa skripsi ini akan memberikan manfaat untuk pihak pihak yang berkepentingan serta menjadi langkah awal peneliti untuk melanjutkan tahap selanjutnya.

Bandung, 2 Juli 2023

Natasya Fadillah Budiyantri

1904927

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Peneliti ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar besarnya kepada pihak yang telah membantu peneliti dalam menyusun skripsi ini, yaitu kepada:

1. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia
2. Prof. Dr. Agus Mulyana, M. Hum, selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M. Par selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia selaku dosen pembimbing pertama yang telah meluangkan waktu dan membantu peneliti dalam menyusun skripsi.
4. Hilman Taufiq Abdillah., selaku dosen pembimbing kedua yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan dan semangat serta membantu peneliti dalam menyusun skripsi ini.
5. Seluruh dosen mata kuliah Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya yang telah memberikan pengalaman, waktu, dan ilmunya kepada peneliti selama duduk di bangku perkuliahannya
6. Ayah Budi Utomo dan Mama isyanti selaku orang tua peneliti yang telah membiayai pendidikan dan mendoakan serta memberikan dukungan baik moral dan material kepada peneliti
7. Muhammad Alfilza Budiyaniti selaku adik peneliti yang selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini
8. Seluruh narasumber baik dari pelaku usaha, pemerintah, pakar, pemeharti, pekerja, responden wisatawan serta masyarakat lainnya yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan informasi data kepada peneliti
9. Teman sekolah peneliti yang tidak bisa peneliti sebutkan satu per satu yang sudah menyemangati peneliti dalam menyusun skripsi ini.
10. Fera Widi Astuti, Kanando, Ayu selaku teman seperjuangan kuliah, tempat berkeluh kesah serta saling membantu dan mendukung peneliti dalam menyelesaikan Pendidikan di program studi Manajemen Industri Katering UPI

11. Kakak tingkat Manajemen Industri Katering yang tidak bisa peneliti sebutkan yang telah membantu peneliti selama proses perkuliahan.
12. Seluruh teman seperjuangan Manajemen Industri Katering Angkatan 2019 yang memberikan pengalaman selama perkuliahan
13. Mang Dedi dan Mang Dani selaku karyawan fotocopy yang sudah membantu peneliti dalam merapihkan file skripsi
14. Natasya Fadillah Budiyaniti selaku diri saya sendiri yang sejauh ini belum menyerah dan berusaha untuk menyelesaikan pendidikan di program studi Manajemen Industri Katering UPI.

Natasya Fadillah Budiyaniti

1904927

NATASYA FADILLAH BUDIYANTI. 1904927. “PELESTARIAN KUE RANGI SEBAGAI WARISAN BUDAYA GASTRONOMI BETAWI”

ABSTRAK

Jakarta merupakan ibu kota negara Indonesia yang memiliki latar belakang penduduk beranekaragam dan juga mempunyai kekayaan gastronomi beraneka ragam disebut Hidangan Betawi. Hidangan Betawi tersebut mulai dari makanan berat, makanan ringan, minuman, dan kue tradisional. Dibalik banyaknya hidangan betawi terdapat upaya pelestarian yang dilakukan oleh stake holder dengan mengembangkan sembilan unsur gastronomi. Ada beberapa hidangan Betawi yang masih banyak diketahui masyarakat sekitar namun jenis hidangan ini cukup langka karena keberadaannya mulai tersisihkan dengan jenis kue modern lainnya, salah satunya, yaitu Kue Rangi. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini menggunakan teknik wawancara dan observasi dengan stakeholder untuk mendapatkan data.

Hasil penelitian ini adalah untuk mengetahui potensi gastronomi yang terdapat di dalam Kue Rangi ini sehingga dapat dilestarikan sebagai Warisan Budaya Gastronomi Betawi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat nilai gastronomi pada Kue Rangi kemudian dirancang menjadi sebuah paket wisata yang dapat ditawarkan, dan memiliki potensi untuk dikembangkan dari segi inovasi kemasan, dan sebagai atraksi gastronomi.

Kata Kunci: Gastronomi; Kue Rangi; Pelestarian; Betawi

NATASYA FADILLAH BUDIYANTI. 1904927. “PRESERVATION OF RANGI CAKES AS A BETAWI GASTRONOMIC CULTURAL HERITAGE “

ABSTRACT

Jakarta is the capital city of Indonesia which has a diverse population background and also has a variety of gastronomic riches called Betawi Dishes. The Betawi dishes range from heavy meals, snacks, drinks and traditional cakes. Behind the many Betawi dishes are conservation efforts carried out by stake holders by developing nine gastronomic elements. There are several Betawi dishes that are still widely known by the local community, but these types of dishes are quite rare because their existence has begun to be sidelined by other types of modern cakes, one of which is Rangi Cake. This research method uses qualitative methods with a descriptive approach. This study uses interview and observation techniques with stakeholders to obtain data.

The results of this study are to determine the gastronomic potential contained in this Rangi Cake so that it can be preserved as a Betawi Gastronomic Cultural Heritage. The results of this study indicate that there is a gastronomic value in Rangi Cake which is then designed into a tour package that can be offered, and has the potential to be developed in terms of packaging innovation, and as a gastronomic attraction.

Keywords: Gastronomy; Rangi Cake; Preservation; Betawi

DAFTAR ISI

PRAKATA	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	10
1.3 Tujuan Penelitian	10
1.4 Kegunaan Penelitian	11
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	12
2.1 Pariwisata	12
2.1.1 Daya Tarik Wisata	13
2.1.2 Atraksi Wisata	14
2.2 Gastronomi	15
2.2.1 Nona Helix	18
2.3 Kualitas Produk	19
2.4 Upaya Pelestarian dan Keberlanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	20
2.5 Pola Perjalanan Wisata	21
2.6 Paket Wisata	22
2.7 Makanan Tradisional	22
2.7.1 Kue Rangi	23
2.8 Etnis Betawi	24
2.9 Penelitian Terdahulu	25
2.10 Kerangka Pemikiran	29
BAB 3 METODE PENELITIAN	30
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	30
3.2 Metode Penelitian	30
3.3 Partisipan dan Tempat Penelitian	31

3.3.1 Partisipan	31
3.3.2 Tempat Penelitian.....	31
3.4 Operasionalisasi Variabel.....	31
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	33
3.6 Instrumen Penelitian	34
3.7 Teknik Pengumpulan Data.....	35
3.7.1 Wawancara	35
3.7.2 Observasi	35
3.7.3 Studi Dokumentasi.....	36
3.7.4 Studi Kepustakaan	36
3.8 Hasil Pengujian Validitas.....	36
3.8.1 Uji Validitas.....	36
1. Triangulasi.....	36
2. Member Check.....	37
3.9 Teknik Analisis Data	37
1. Reduksi Data	38
2. <i>Data Display</i>	38
3. Conclusion Drawing/Verification	38
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	39
4.1.1 Daerah Khusus Ibu Kota Jakarta	39
4.1.2 Awal Kedatangan Para Pendatang ke Jakarta	39
4.1.3 Jakarta Sebagai Sebuah Masyarakat Campuran	41
4.1.4 Objek Daya Tarik Wisata DKI Jakarta	43
4.1.5 Destinasi Wisata Gastronomi DKI Jakarta.....	44
4.2 Pelaksanaan Penelitian	45
4.3 Temuan dan Pembahasan	47
4.3.1 Komponen Gastronomi Pada Kue Rangi	47
4.3.1.1 Filosofi, Sejarah, dan Tradisi.....	47
4.3.1.2 Bahan Baku	53
4.3.1.3 Memasak/Kuliner	64
4.3.1.4 Mencicipi	73

4.3.1.5 Menghidangkan.....	77
4.3.1.6 Belajar dan Meneliti Makanan	82
4.3.1.7 Mencari Pengalaman Unik	86
4.3.1.8 Etika dan Etiket	90
4.3.1.9 Kandungan Gizi	92
4.3.2 Kualitas Produk Kue Rangi Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi	93
4.3.2.1 Rasa atau Bau / <i>Flavour Consistency</i>	93
4.3.2.2 Tekstur, Bentuk, dan Potongan/ <i>Teksture/Form/Shape</i>	94
4.3.2.3 <i>Visual Appeal</i>	95
4.3.2.4 Daya Penarik Lewat Bau Harum/ <i>Aromatic Appeal</i>	96
4.3.3 Upaya Pelestarian dan Keberlanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia .	97
4.3.3.1 Pemerintah.....	103
4.3.3.2 Pelaku Usaha dan Pekerja	103
4.3.3.3 Pemasok.....	105
4.3.3.4 Pakar Gastronomi dan Pemeharti	105
4.3.3.5 Nongovernment Organization.....	106
4.3.3.6 Media Informasi.....	107
4.3.4 Bentuk Perencanaan Paket Wisata dan Inovasi Kemasan Gastronomi Kue Rangi.....	108
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN	115
5.1 Simpulan	115
5.2 Saran.....	116
DAFTAR PUSTAKA	118
LAMPIRAN	120

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Faktor Motivasi wisatawan di Amerika Latin untuk mengunjungi suatu destinasi	2
Gambar 1.2 Hasil Pra penelitian kuisisioner	8
Gambar 1.3 Hasil Pra penelitian kuisisioner	8
Gambar 1.4 Hasil Pra penelitian kuisisioner	9
Gambar 1.5 Hasil Pra penelitian kuisisioner	9
Gambar 2.1 Komponen Gastronomi	16
Gambar 2.2 Nona Helix	18
Gambar 2.3 Kue Rangi	23
Gambar 3.1 Gambar Triangulasi Teknik	37
Gambar 4.1 Infografis Filosofi, Sejarah, dan Tradisi Kue Rangi	52
Gambar 4.2 Gula merah	62
Gambar 4.3 Tepung Sagu	62
Gambar 4.4 Kelapa Parut	62
Gambar 4.5 Garam	62
Gambar 4.6 Vanili	63
Gambar 4.7 Tepung Hunkwee	63
Gambar 4.8 Lokasi Persebaran Bahan Baku Aneka Kue Jadoel Rangi	63
Gambar 4.9 Perbedaan Cara Memasak Kue Rangi Pada Zaman Dahulu dan Sekarang	67
Gambar 4.10 Proses Mengukus Kelapa Parut	68
Gambar 4.11 Proses Menjemur Tepung Sagu	69
Gambar 4.12 Proses Mencampurkan Tepung Sagu dan Kelapa Parut	69
Gambar 4.13 Kelapa Parut dan Tepung Sagu yang sudah dicampur	69
Gambar 4.14 Proses Mengentalkan Saus Gula Merah	70
Gambar 4.15 Proses Memasak Kue Rangi	70
Gambar 4.16 Proses Menghidangkan Kue Rangi	70

Gambar 4.17 Saus Gula Merah Yang Sudah Dikentalkan	71
Gambar 4.18 Infografis Pembuatan Kue Rangi	72
Gambar 4.19 Cara Mencicipi Kue Rangi.....	77
Gambar 4.20 Cara Menghidangkan Kue Rangi	82
Gambar 4.21 Buku Kuliner Betawi Selaksa Rasa & Cerita	86
Gambar 4.22 Contoh kue yang memiliki kesamaan dengan kue rangi.....	90
Gambar 4.23 Bentuk Kue Rangi Pada Zaman Dahulu dan Sekarang.....	95
Gambar 4.24 Salah Satu Cara Menghidangkan Kue Rangi.....	96
Gambar 4.25 Proses Memasak Kue Rangi Menggunakan Kayu Bakar	97
Gambar 4.26 Infografis Tanggapan Pemerintah dalam Melestarikan Kue Rangi	103
Gambar 4.27 Infografis Pelaku Usaha dan Pekerja dalam Melestarikan Kue Rangi	104
Gambar 4.28 Media Promosi Online Yang Dilakukan Oleh Pelaku Usaha Kue Rangi	104
Gambar 4.29 Infografis Tanggapan Pemasok Toko Aneka Kue Jadoel Rangi	105
Gambar 4.30 Infografis Pakar Gastronomi & Pemeharti Mengenai Pelestarian Kue Rangi	106
Gambar 4.31 Infografis Tanggapan NGO dalam Melestarikan Kue Rangi.....	107
Gambar 4.32 Tanggapan Media Informasi dalam Melestarikan Kue Rangi	108
Gambar 4.33 Informasi Kue Rangi di Channel Youtube	108
Gambar 4.34 Infografis Wisata Gastronomi Kue Rangi	113
Gambar 4.35 Brosur Paket Wisata Gastronomi Kue Rangi.....	113
Gambar 4.36 Rancangan Gambar Kemasan Kue Rangi.....	114
Gambar 4.37 Rancangan Desain Kemasan Kue Rangi.....	114

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia 2021-2022 ...3	3
Tabel 1.2 Jumlah Kunjungan Wisatawan Yang Datang ke Jakarta 2017-20193	3
Tabel 1.3 Jumlah Kunjungan Wisatawan Yang Datang ke DKI Jakarta 2020-20224	4
Tabel 1.4 Survey Kependudukan Berdasarkan Etnis6	6
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu25	25
Tabel 2.2 Kerangka Pemikiran30	30
Tabel 3.1 Operasionalisasi Instrumen Peneliti31	31
Tabel 3.2 Jenis dan Sumber Data Penelitian.....34	34
Tabel 4.1 Jumlah dan Pertumbuhan Penduduk DKI Jakarta Tahun 1941-19640	40
Tabel 4.2 Komposisi Penduduk Jakarta Berdasarkan Etnisitas 196142	42
Tabel 4.3 Tempat Objek Daya Tarik Wisata DKI Jakarta43	43
Tabel 4.4 Destinasi Wisata Gastronomi DKI Jakarta44	44
Tabel 4.5 Data Narasumber45	45
Tabel 4.6 Data Temuan Filosofi, Sejarah, dan Tradisi48	48
Tabel 4.7 Data Temuan Bahan Baku Kue Rangi53	53
Tabel 4.8 Resep Aneka Kue Jadoel Rangi62	62
Tabel 4.9 Data Temuan Memasak/Kuliner64	64
Tabel 4.10 Cara Membuat Kue Rangi68	68
Tabel 4.11 Data Temuan Mencicipi Kue Rangi.....73	73
Tabel 4.12 Data Temuan Menghidangkan Kue Rangi78	78
Tabel 4.13 Data Temuan Belajar dan Meneliti Makanan.....83	83
Tabel 4.14 Data Temuan Mencari Pengalaman Unik.....86	86
Tabel 4.15 Data Temuan Etika dan Etiket.....90	90
Tabel 4.16 Data Temuan Kandungan Gizi Kue Rangi92	92
Tabel 4.17 Data Temuan Rasa atau Bau/ <i>Flavour Consistency</i>93	93

Tabel 4.18 Data Temuan Tekstur, Bentuk, dan Potongan/ <i>Texture/Form/Shape</i>	94
Tabel 4.19 Data Temuan <i>Visual Appeal</i>	95
Tabel 4.20 Data Temuan <i>Aromatic Appeal</i>	96
Tabel 4.21 Data Temuan Perlindungan	98
Tabel 4.22 Data Temuan Paket Wisata Kue Rangi.....	109
Tabel 4.23 Rancangan Kunjungan Wisata Gastronomi Kue Rangi.....	11

DAFTAR PUSTAKA

- Marthaputra, R. A., Tugarini, D., & Priatini, W. (2021). Potensi Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Kota Cirebon. *JURNAL GASTRONOMI INDONESIA*, 9(1), 19–33. <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i1.526>
- Hajiman, H., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Persepsi Wisatawan Terhadap Tradisi Makan Bedulang Sebagai Wisata Gastronomi Di Belitung Timur. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 13–31. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.414>
- Arsyalizi, F. V. (2020). Upaya Melestarikan Kue Papais Sebagai Kue Tradisional Khas Cirebon. *Culinaria*, 2(1), 1–30. <https://ejournal.akpindo.ac.id/index.php/culinaria/article/view/996>
- Susilowati, T. Y. (2021). Peranan Kuliner Tradisional Sebagai Pendukung Pariwisata di Setu Babakan. *Jurnal EDUTURISMA*, 6(November), 18–32.
- Hardyanti, H., & Faidatun, N. (2022). Makanan Tradisional Mangut Beong sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kabupaten Magelang Jawa Tengah. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 4(1), 20–32. <https://doi.org/10.31334/jd.v4i1.2551>
- Syarifuddin, D., M. Noor, C., & Rohendi, A. (2017). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisaya. *Abdimas*, 1(1), 4–8. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas>
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Lestari, N. S. (2020). Roti Gambang, Acculturation Bread From Betawi. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 3(1), 40–48. <https://doi.org/10.17509/jithor.v3i1.23468>

- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Journal of Indonesian History*, 9(1), 17–27. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jih/article/view/40040>
- Nabilla, T., Turgarini, D., & Pratiwi, I. I. (2022). Development of Gastronomic Tourism Guide Application 42 Development of Gastronomic Tourism Guide Application. *Journal of Tourism Education (JoTE)*, 2(1), 42–51.
- Sinthiya, K., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 32–50. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.415>
- Industri Pariwisata*, 4(1), 32–50. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.415>
- JATIGEDE KECAMATAN JATIGEDE KABUPATEN SUMEDANG Lisnani Nur Alia, W., Turgarini, D., & Taufiq, H. (2018). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Di. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur>