

Analisis Cita Rasa Dan Penyajian Makanan Khas Betawi Dalam Meningkatkan Minat Wisata Kuliner Di Jakarta, Studi Kasus: Soto Betawi

Asep Parantika ¹⁾, Apri Ramdani ²⁾, Dewi Melati ³⁾
Prodi Pariwisata, FEB, Universitas Nasional^{1,2)}
Politeknik Jakarta Internasional ³⁾

Jl. Sawo Manila No.61, RT.14/RW.7, Pejaten Bar., Ps. Minggu, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus
Ibukota Jakarta 12520^{1,2)}

Senayan, Kebayoran Baru, RT.7/RW.1, Senayan, Kec. Kby. Baru, Kota Jakarta Selatan, Daerah
Khusus Ibukota Jakarta 12190 ³⁾

email: aseparantika@civitas.unas.ac.id

Abstrak

Penelitian ini mengkaji peran cita rasa dan penyajian Soto Betawi sebagai faktor penting dalam meningkatkan minat wisata kuliner di Jakarta. Kuliner tradisional, seperti Soto Betawi, tidak hanya menawarkan kenikmatan rasa tetapi juga merepresentasikan identitas budaya Betawi, yang kaya akan nilai sejarah dan tradisi. Soto Betawi memiliki cita rasa khas dengan kuah kental dari santan atau susu, serta campuran rempah-rempah lokal yang memberikan aroma dan rasa unik. Hidangan ini disajikan dengan pelengkap seperti emping dan jeruk limau, yang semakin memperkaya kelezatannya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif-deskriptif untuk menggali faktor-faktor yang mempengaruhi daya tarik Soto Betawi, meliputi wawancara dengan pelaku industri kuliner dan wisatawan serta observasi di lokasi penjualan kuliner Betawi. Temuan penelitian menunjukkan bahwa kombinasi cita rasa autentik dan estetika penyajian berperan penting dalam menarik minat wisatawan lokal maupun mancanegara. Selain itu, inovasi dalam penyajian dan promosi melalui media sosial dinilai efektif dalam meningkatkan visibilitas Soto Betawi. Dengan strategi promosi yang tepat, Soto Betawi diharapkan dapat berkompetisi dengan kuliner internasional di era globalisasi. Penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pelestarian budaya kuliner Betawi dan pengembangan sektor pariwisata Jakarta sebagai destinasi wisata kuliner yang unik.

Kata kunci : Soto Betawi, Wisata Kuliner, dan Pelestarian Budaya.

Analysis of Taste and Presentation of Betawi Specialties in Increasing Interest in Culinary Tourism in Jakarta, Case Study: Soto Betawi

Abstract

This study examines the role of taste and presentation of Soto Betawi as an important factor in increasing interest in culinary tourism in Jakarta. Traditional cuisine, such as Soto Betawi, not only offers taste delights but also represents the Betawi cultural identity, which is rich in historical and traditional values. Soto Betawi has a distinctive taste with a thick sauce from coconut milk or milk, as well as a mixture of local spices that provide a unique aroma and taste. This dish is served with accompaniments such as chips and lime, which further enriches the deliciousness. This study uses a qualitative-descriptive approach to explore the factors that affect the attractiveness of Soto Betawi, including interviews with culinary industry players and tourists as well as observations at Betawi culinary sales locations. The findings of the study show that the combination of authentic taste and aesthetics of presentation plays an important role in attracting local and foreign tourists. In addition, innovations in presentation and promotion through social media are considered effective in increasing the visibility of Soto Betawi. With the right promotion strategy, Soto Betawi is expected to be able to compete with international culinary in the era of globalization. This research contributes to the preservation of Betawi culinary culture and the development of Jakarta's tourism sector as a unique culinary tourism destination.

Keyword: Soto Betawi, Culinary Tourism, and Cultural Preservation

PENDAHULUAN

Gastronomi memiliki peran penting dalam pariwisata. Tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar makan, tetapi juga mencerminkan budaya, sejarah, dan tradisi suatu daerah. Dalam konteks pariwisata, makanan tradisional menjadi jembatan penghubung antara wisatawan dengan identitas budaya dan kehidupan sosial masyarakat setempat (UNWTO, 2021). Melalui kuliner, wisatawan mendapatkan pengalaman yang mendalam tentang nilai-nilai budaya dan tradisi yang diwariskan turun-temurun.

Sebagai ibu kota Indonesia, Jakarta menawarkan keanekaragaman kuliner yang mencerminkan keragaman etnis dan budaya masyarakatnya. Makanan khas Betawi seperti Soto Betawi, Kerak Telor, Nasi Uduk, dan Gado-Gado tidak hanya disukai masyarakat lokal, tetapi juga menarik minat wisatawan domestik dan mancanegara. Soto Betawi, dengan kuah santan yang kaya akan rempah-rempah, menjadi contoh penting dari kekayaan kuliner Betawi. Berbagai hidangan tradisional ini mencerminkan harmoni budaya yang berkembang selama berabad-abad dan terus dipertahankan hingga kini (Bangsawan, 2025).

Meskipun Soto Betawi sudah terkenal, masih banyak aspek yang perlu diteliti lebih dalam untuk meningkatkan daya tarik kuliner tradisional ini dalam konteks pariwisata Jakarta. Salah satu yang perlu dieksplorasi adalah bagaimana cita rasa dan penyajian Soto Betawi dapat mempengaruhi keputusan wisatawan untuk mengunjungi Jakarta sebagai destinasi wisata kuliner. Penelitian ini akan menggali lebih jauh faktor-faktor yang mempengaruhi daya tarik Soto Betawi, seperti kesesuaian dengan tren makanan modern, ketersediaan bahan baku lokal, serta inovasi dalam penyajian yang tidak menghilangkan unsur tradisionalnya.

Inovasi dalam penyajian dan pengolahan Soto Betawi bisa menjadi salah satu faktor yang memperkuat daya tarik kuliner tradisional ini, mengingat semakin banyaknya makanan modern dan internasional yang muncul di pasar kuliner global. Oleh karena itu, penting untuk memahami bagaimana Soto Betawi bisa tetap relevan dan menarik bagi generasi muda serta wisatawan asing yang lebih terbiasa dengan makanan internasional.

Salah satu aspek penting lainnya yang perlu diteliti adalah bagaimana Soto Betawi berperan dalam pelestarian budaya lokal Betawi. Kuliner tradisional bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan bagian dari identitas budaya yang harus dilestarikan dan diwariskan kepada generasi berikutnya. Melalui upaya pelestarian kuliner tradisional ini, kita tidak hanya menjaga cita rasa asli, tetapi juga memperkenalkan nilai-nilai budaya kepada masyarakat luas, termasuk wisatawan yang berkunjung ke Jakarta. Dengan demikian, Soto Betawi berpotensi menjadi simbol dari keberagaman budaya Jakarta yang dapat memperkuat posisi kota ini sebagai destinasi wisata yang kaya akan sejarah dan tradisi.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis lebih dalam mengenai cita rasa dan penyajian Soto Betawi dalam meningkatkan minat wisatawan terhadap wisata kuliner Jakarta. Dengan menggali faktor-faktor yang mempengaruhi daya tarik kuliner ini, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan tentang bagaimana Soto Betawi bisa berkompetisi dengan kuliner internasional di pasar yang semakin global. Selain itu, penelitian ini akan merumuskan strategi promosi yang tepat untuk memasarkan Soto Betawi sebagai salah satu daya tarik utama dalam wisata kuliner Jakarta. Melalui pendekatan ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pelestarian budaya lokal Betawi dan pengembangan sektor pariwisata berbasis kuliner, sekaligus memperkuat posisi Jakarta sebagai kota tujuan wisata kuliner yang kaya akan tradisi dan budaya

KAJIAN PUSTAKA

Cita Rasa dan Penyajian Soto Betawi

Cita rasa dan penyajian menjadi faktor penting dalam daya tarik kuliner. Soto Betawi terbuat dari daging sapi dengan kuah santan kental yang kaya rempah-rempah seperti pala, cengkeh, dan kayu manis, menghasilkan rasa gurih yang khas. Hidangan ini sering disajikan dengan emping, irisan daun bawang, dan sambal, menciptakan perpaduan rasa yang kompleks namun harmonis. Keunikan ini dapat menarik wisatawan yang mencari pengalaman kuliner autentik. Menurut laporan Deloitte (2022), pengalaman rasa dan estetika penyajian adalah dua aspek yang paling mempengaruhi loyalitas wisatawan terhadap destinasi kuliner.

Strategi Promosi Kuliner Tradisional

Upaya memperkenalkan Soto Betawi kepada khalayak yang lebih luas, perlu dilakukan penelitian tentang strategi promosi yang paling efektif untuk mempromosikan kuliner tradisional di tengah tantangan globalisasi. Media sosial, festival kuliner, dan kegiatan promosi lainnya menjadi platform yang sangat efektif untuk menarik perhatian wisatawan. Dengan mengadakan festival kuliner Betawi baik di Jakarta maupun di luar kota, diharapkan dapat memperkenalkan hidangan ini lebih jauh, tidak hanya kepada masyarakat lokal tetapi juga kepada wisatawan asing yang sedang mencari pengalaman kuliner yang autentik. Festival kuliner dan acara promosi yang disertai dengan informasi budaya mengenai sejarah dan makna Soto Betawi akan memberikan nilai tambah bagi wisatawan, yang tidak hanya menikmati hidangan tersebut tetapi juga memahami asal-usul dan keunikan budaya di baliknya. Media sosial seperti Instagram dan TikTok telah menjadi platform utama dalam mempromosikan kuliner lokal (Dewa & Safitri, 2021). Promosi kuliner tradisional melalui media sosial juga dapat membantu meningkatkan visibilitas Soto Betawi di kalangan wisatawan internasional, terutama generasi muda yang aktif di platform-platform tersebut.

Untuk mempertahankan daya tarik kuliner tradisional di era globalisasi, strategi promosi berbasis digital sangat penting. Narasi budaya di balik Soto Betawi, seperti sejarah dan teknik memasaknya, perlu diperkuat dalam promosi untuk meningkatkan apresiasi wisatawan (Kartika & Pratama, 2024). Selain itu, festival kuliner Betawi, lokakarya memasak, dan kolaborasi dengan influencer kuliner dapat memperluas jangkauan promosi.

Pelestarian Kuliner sebagai Identitas Budaya

Kuliner tradisional seperti Soto Betawi bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga bagian dari identitas budaya yang harus dilestarikan. Dalam konteks ini, pelestarian cita rasa dan nilai-nilai tradisional menjadi penting untuk menjaga warisan budaya Betawi (Dinas Pariwisata DKI Jakarta, 2023). Usaha pelestarian ini juga mendukung pengembangan ekonomi lokal, khususnya bagi pengusaha kuliner kecil dan menengah.

Penelitian sebelumnya

Andriana, T., & Setiawan, R. (2023) menyatakan bahwa elemen rasa autentik

sebagai faktor utama dalam membangun daya tarik kuliner, penelitiannya juga menunjukkan bahwa makanan Betawi yang memiliki rasa autentik dan kaya akan rempah mampu memberikan pengalaman berkesan yang mendorong kunjungan ulang wisatawan. Hal tersebut juga didukung oleh Wijaya, F., & Rahmawati, S. (2023) melalui pendekatan kualitatif menunjukkan bahwa penyajian dengan menggunakan mangkuk tradisional, pelengkap autentik, dan tata meja khas Betawi, dapat meningkatkan minat wisatawan, khususnya generasi muda yang mencari pengalaman unik dan estetis. Narasi budaya di balik sebuah hidangan, termasuk sejarah, bahan lokal, dan teknik memasak tradisional, berperan penting dalam meningkatkan apresiasi wisatawan terhadap kuliner lokal. Penggunaan media sosial sebagai alat promosi untuk menarik lebih banyak pengunjung (Kartika, A., & Pratama, D, 2024). Hasil penelitian lainnya menunjukkan bahwa integrasi kuliner memainkan peran penting dalam meningkatkan daya tarik pariwisata dengan menggabungkan elemen-elemen tradisional dan modern dalam menciptakan hidangan yang unik dan menarik, integrasi kuliner memberikan kontribusi besar terhadap pengalaman wisatawan, pertumbuhan ekonomi lokal, pelestarian warisan budaya, dan promosi pariwisata (Pradapa, S.Y.F, Hakim, F.N, 2024)

METODE PENELITIAN

Sampel dan Pengumpulan Data

Pendekatan kualitatif deskriptif digunakan untuk memberikan gambaran yang komprehensif mengenai pengalaman kuliner wisatawan terkait cita rasa dan penyajian makanan khas Betawi. Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam dengan informan yang terdiri dari pelaku industri kuliner, wisatawan domestik maupun mancanegara, dan pakar kuliner Betawi. Data sekunder diperoleh dari literatur, jurnal, artikel, dan laporan yang relevan dengan topik penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi beberapa metode. Wawancara mendalam (*in-depth interview*) dilakukan dengan berbagai pihak, seperti pemilik restoran khas Betawi, pengunjung, dan pengamat kuliner. Wawancara ini bertujuan untuk mengungkapkan pemahaman dan pandangan mereka mengenai pentingnya cita rasa dan penyajian dalam menarik wisatawan. Observasi partisipatif juga dilakukan, yaitu

pengamatan langsung di lokasi-lokasi kuliner Betawi untuk melihat penyajian makanan dan interaksi pengunjung dengan hidangan tersebut. Selain itu, studi dokumentasi dilakukan untuk mengumpulkan data dari sumber-sumber tertulis, seperti artikel, ulasan kuliner, dan publikasi mengenai makanan Betawi, guna memperkuat temuan penelitian.

Teknik Analisis Data

Data yang terkumpul dianalisis menggunakan teknik analisis data kualitatif berdasarkan model Miles dan Huberman, yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data yang diperoleh dari wawancara dan observasi akan disusun, disaring, dan diinterpretasikan untuk memperoleh gambaran yang jelas tentang fenomena yang diteliti. Triangulasi data juga dilakukan untuk memastikan validitas dan keandalan hasil penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Soto Betawi

Soto Betawi tidak hanya merupakan hidangan lezat yang populer di Jakarta, tetapi juga memiliki peran yang sangat penting dalam pelestarian budaya lokal Betawi. Sebagai kuliner yang kaya akan cita rasa, Soto Betawi mencerminkan beragam aspek tradisi, sejarah, dan identitas masyarakat Betawi yang perlu dilestarikan. Dalam konteks ini, Soto Betawi bukan hanya sebuah sajian kuliner, melainkan simbol yang menghubungkan masyarakat Jakarta dengan akar budaya mereka. Sebagai bagian dari identitas budaya Betawi, Soto Betawi harus dilestarikan dan diwariskan kepada generasi mendatang agar nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya tetap hidup dan berkembang.

Soto Betawi adalah hidangan berkuah khas dari masyarakat Betawi, atau etnis asli Jakarta, yang dikenal akan cita rasa kuah santannya yang kaya dan bumbu rempah yang kuat. Hidangan ini pertama kali muncul pada awal abad ke-20 dan mulai populer sekitar tahun 1970-an.

Hasil wawancara dengan H. Makruf (pemilik RM makan H. Makruf) Sebenarnya banyak makanan khas betawi lainnya, seperti laksa betawi, asian betawi, sayur besan, sop kambing tapi yang paling populer dan banyak dipesan Soto Betawi. Sebenarnya, soto bukanlah makanan asli Betawi; tradisi soto awalnya datang dari daerah lain di Nusantara, seperti Jawa dan Madura. Namun, masyarakat Betawi mengadaptasi hidangan ini dengan ciri

khas mereka sendiri, terutama dengan kuah kental berwarna kuning cerah dan kaya santan atau susu. Soto Betawi menjadi sangat populer di Jakarta dan akhirnya di seluruh Indonesia, menjadi ikon kuliner dari Ibu Kota. Walaupun asal mula pasti Soto Betawi tidak tercatat dengan jelas, banyak yang percaya bahwa hidangan ini muncul sebagai perpaduan antara kuliner lokal dengan pengaruh dari kuliner Timur Tengah dan Belanda (Saputra, 2024)

Penggunaan susu atau santan dalam kuah Soto Betawi mungkin merupakan hasil pengaruh kuliner Belanda, yang lebih sering menggunakan bahan susu dalam masakan mereka. Pada saat yang sama, penggunaan rempah-rempah seperti cengkeh, kayu manis, dan kapulaga yang banyak ditemukan dalam hidangan Timur Tengah juga memperkaya rasa Soto Betawi, sehingga rasa dan aromanya begitu khas.

Awalnya, Soto Betawi hanya disajikan dalam acara-acara khusus seperti perayaan adat, upacara, atau pesta pernikahan Betawi. Hidangan ini memiliki nilai istimewa bagi masyarakat Betawi sebagai simbol kemewahan dan keramahtamahan dalam menjamu tamu. Namun, lambat laun Soto Betawi mulai diujakan di warung makan, dan sejak itu menyebar hingga mudah ditemukan di berbagai tempat di Jakarta, mulai dari kaki lima hingga restoran.

Pelestarian kuliner tradisional berperan sebagai salah satu bentuk pelestarian budaya lokal yang sangat penting (Tanti & Nurhayati, 2021). Kuliner tradisional tidak hanya mencerminkan cita rasa dan teknik memasak yang diwariskan turun-temurun, tetapi juga menjadi sarana untuk mengenalkan nilai-nilai budaya kepada masyarakat luas. Dalam konteks Soto Betawi, kuliner ini tidak hanya menjadi sajian lezat tetapi juga sebagai simbol dari identitas budaya Betawi yang beragam. Pelestarian Soto Betawi, baik dalam bentuk pengenalan resep tradisional maupun melalui media promosi, membantu menjaga keberagaman budaya di Jakarta dan mempromosikan warisan budaya Indonesia secara lebih luas.

Bahan Dan Komposisi Soto Betawi

Salah satu keunikan Soto Betawi adalah pada kuahnya yang kental, berwarna kuning cerah, dan kaya rasa.

Ada dua bahan utama yang digunakan dalam kuah soto ini, yaitu santan dan susu. Ada versi Soto Betawi yang menggunakan santan, ada yang memakai susu, dan ada pula yang menggabungkan keduanya.

Pemilihan bahan ini memberikan cita rasa yang creamy dan kaya pada kuah, yang membedakan Soto Betawi dari soto lainnya yang biasanya lebih encer. Berikut adalah beberapa bahan utama yang biasa ditemukan dalam Soto Betawi:

Daging dan Jeroan Sapi

Daging sapi menjadi bahan utama dalam Soto Betawi. Selain daging, beberapa varian Soto Betawi juga menggunakan jeroan sapi seperti babat, paru, usus, atau lidah. Penggunaan jeroan ini tidak hanya menambah variasi tekstur, tetapi juga meningkatkan kelezatan dan aroma hidangan. Jeroan sering kali dimasak terpisah terlebih dahulu untuk memastikan kebersihan dan kelembutannya.

Rempah-rempah

Soto Betawi dimasak dengan berbagai macam rempah seperti lengkuas, serai, kayu manis, cengkeh, jahe, daun salam, dan daun jeruk. Rempah-rempah ini dihaluskan dan ditumis hingga harum, kemudian dimasukkan ke dalam kuah untuk memberikan cita rasa yang kuat dan khas. Penggunaan rempah yang melimpah membuat Soto Betawi memiliki rasa yang kompleks dan aroma yang menggugah selera.

Kuah Kental dengan Santan atau Susu

Kuah Soto Betawi dikenal kental karena menggunakan santan, susu, atau kombinasi keduanya. Santan memberikan rasa gurih alami yang lekat pada kuah, sementara susu memberikan kekayaan rasa yang lebih lembut dan creamy. Kuah santan yang dihangatkan dengan api kecil agar rempahnya lebih meresap.

Pelengkap Soto Betawi

Soto Betawi umumnya disajikan dengan pelengkap, seperti kentang goreng yang dipotong dadu, tomat, daun bawang, seledri, bawang goreng, dan emping. Kentang goreng menambah tekstur pada hidangan, sementara emping memberikan sensasi renyah yang kontras dengan kuah soto yang kental. Tambahkan tomat, daun bawang, seledri akan menambah kesegaran yang menyeimbangkan rasa gurih dari santan dan susu.

Sambal dan Jeruk Limau

Untuk menambah rasa, Soto Betawi biasanya disajikan dengan sambal dan perasan jeruk limau. Sambal memberikan tambahan kepedasan yang bisa

disesuaikan dengan selera, sementara jeruk limau memberikan aroma segar dan sedikit rasa asam yang menyempurnakan keseluruhan cita rasa hidangan ini. Jeruk limau juga membantu mengurangi rasa lemak pada kuah, sehingga Soto Betawi terasa lebih segar.

Identitas Budaya

Soto Betawi bukan sekadar makanan, tetapi juga merupakan cerminan dari keberagaman budaya yang ada di Jakarta. Makanan ini menyatukan berbagai pengaruh budaya, seperti Tionghoa, Melayu, Arab, dan Jawa, yang telah berbaur dalam kehidupan masyarakat Betawi selama berabad-abad. Proses pembuatan Soto Betawi, yang menggunakan berbagai rempah-rempah lokal dan teknik memasak tradisional, mencerminkan kekayaan warisan budaya yang ada. Penggunaan bahan-bahan lokal seperti daging sapi, santan, dan rempah-rempah khas Betawi menjadikan Soto Betawi unik dan memiliki cita rasa yang khas. Lebih dari sekadar hidangan, Soto Betawi mencerminkan sejarah panjang interaksi antara berbagai budaya yang ada di Jakarta. Oleh karena itu, Soto Betawi tidak hanya menjadi makanan favorit di kalangan masyarakat Betawi, tetapi juga menjadi simbol dari akar budaya yang harus terus dijaga dan dilestarikan. Dalam artikel lain yang diterbitkan oleh Jurnal Gastronomy Indonesia, kuliner dilihat sebagai representasi identitas budaya masyarakat suatu daerah (Widianto, 2020). Soto Betawi, yang memadukan berbagai elemen budaya seperti pengaruh kuliner Tionghoa, Melayu, Arab, dan Belanda, menjadi simbol dari keberagaman budaya Jakarta. Dalam hal ini, Soto Betawi bukan hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai media komunikasi budaya yang menggambarkan interaksi sosial dan sejarah panjang masyarakat Betawi dengan berbagai budaya asing. Soto Betawi mencerminkan proses akulturasi yang terjadi dalam masyarakat Betawi dan berfungsi sebagai penanda identitas budaya yang kaya dan dinamis.

Pelestarian Melalui Kuliner

Kuliner tradisional seperti Soto Betawi memiliki peran penting dalam melestarikan budaya lokal, terutama dalam mengenalkan nilai-nilai budaya kepada masyarakat luas, termasuk wisatawan yang berkunjung ke Jakarta. Melalui upaya pelestarian kuliner ini, kita dapat menjaga cita rasa asli Soto Betawi dan mencegah hilangnya resep serta cara

memasaknya yang tradisional. Selain itu, Soto Betawi juga telah diakui oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia sebagai salah satu warisan budaya tak benda, yang semakin menegaskan pentingnya kuliner ini dalam konteks pelestarian budaya nasional. Pengakuan ini menjadi langkah awal dalam memperkenalkan Soto Betawi lebih luas lagi sebagai bagian dari identitas budaya Indonesia yang tak ternilai harganya. Sebagaimana dijelaskan dalam artikel mengenai globalisasi kuliner di Jurnal Gastronomy Indonesia (Sutrisno, 2019), kuliner lokal perlu beradaptasi dengan perkembangan zaman dan tren global agar tetap relevan di mata generasi muda dan wisatawan internasional. Soto Betawi yang sudah menjadi bagian dari kuliner ikonik Jakarta juga harus mampu beradaptasi dengan dinamika globalisasi, seperti dengan melakukan inovasi dalam cara penyajian atau variasi rasa yang lebih modern, sambil tetap mempertahankan esensi asli resep tradisionalnya. Dengan pendekatan ini, Soto Betawi dapat menarik minat wisatawan asing yang mencari pengalaman kuliner yang autentik, namun tetap menyajikan rasa yang unik dan mudah diterima oleh berbagai kalangan.

Daya Tarik Wisata Kuliner

Soto Betawi juga memiliki daya tarik yang luar biasa dalam dunia wisata kuliner, khususnya di Jakarta. Bagi banyak wisatawan, mencicipi Soto Betawi adalah salah satu cara untuk mengenal lebih dalam tentang budaya Betawi dan Jakarta. Dalam konteks globalisasi, Soto Betawi harus mampu bersaing dengan berbagai kuliner internasional yang juga menarik perhatian wisatawan. Oleh karena itu, penting untuk memahami faktor-faktor yang dapat meningkatkan daya tarik Soto Betawi, seperti cita rasa yang autentik dan penyajian yang menarik. Inovasi dalam cara penyajian Soto Betawi, seperti penyajian yang lebih modern atau variasi topping yang unik, dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi generasi muda dan wisatawan asing yang tertarik dengan kuliner khas Indonesia. Menurut Rachmat, (2023), kuliner lokal dapat menjadi daya tarik wisata yang signifikan jika dikemas dengan cara yang menarik dan informatif.

Soto Betawi, dengan kekayaan rasa dan tradisi yang terkandung dalam setiap suapan, berpotensi menjadi salah satu daya tarik utama dalam sektor pariwisata kuliner di Jakarta. Memperkenalkan Soto Betawi

dalam berbagai festival kuliner atau sebagai bagian dari paket wisata Jakarta dapat menarik perhatian wisatawan domestik dan mancanegara yang ingin menikmati keunikan kuliner Indonesia sambil memahami budaya lokal.

Strategi Promosi

Dalam upaya untuk meningkatkan daya tarik Soto Betawi sebagai destinasi wisata kuliner, artikel yang dipublikasikan di Jurnal Gastronomy Indonesia menyoroti pentingnya penggunaan strategi promosi yang tepat untuk memperkenalkan kuliner lokal ke pasar yang lebih luas (Dewi & Sari, 2022). Salah satu strategi yang dapat diterapkan adalah melalui kampanye promosi berbasis digital yang memanfaatkan platform media sosial untuk menyebarkan informasi mengenai Soto Betawi. Penggunaan influencer dan media sosial dapat memberikan pengaruh besar dalam meningkatkan kesadaran masyarakat, baik lokal maupun internasional, mengenai keunikan dan cita rasa khas Soto Betawi, serta memperkenalkan budaya Betawi yang terkandung di dalamnya.

PENUTUP

Soto Betawi memiliki peran yang sangat penting dalam pelestarian budaya lokal Betawi, tidak hanya sebagai kuliner khas tetapi juga sebagai simbol keberagaman budaya Jakarta. Soto Betawi menggambarkan pengaruh berbagai budaya yang telah lama berinteraksi di Jakarta, seperti budaya Tionghoa, Melayu, Arab, dan Jawa. Melalui penyajian yang menggunakan bahan-bahan lokal dan rempah-rempah tradisional, Soto Betawi menjadi representasi sejarah dan tradisi masyarakat Betawi yang harus dilestarikan.

Kuliner ini juga memainkan peran vital dalam pariwisata kuliner Jakarta, menawarkan kesempatan untuk memperkenalkan tradisi dan nilai budaya kepada wisatawan baik domestik maupun internasional. Pengakuan Soto Betawi sebagai warisan budaya tak benda oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia semakin menegaskan pentingnya pelestarian kuliner ini dalam konteks budaya nasional.

Upaya pelestarian melalui kuliner ini bukan hanya untuk menjaga cita rasa dan resep asli, tetapi juga untuk memperkuat posisi Jakarta sebagai destinasi wisata

kuliner yang kaya akan budaya dan sejarah.

Adapun saran yang dapat diberikan diantaranya dengan lebih mengedukasi masyarakat, terutama generasi muda, tentang sejarah dan filosofi di balik Soto Betawi melalui berbagai kegiatan edukasi kuliner seperti seminar, tur kuliner, atau program sekolah. Ini dapat membantu menjaga pengetahuan tentang cara pembuatan Soto Betawi yang tradisional dan memastikan resepnya tetap terjaga.

Untuk menarik minat generasi muda dan wisatawan internasional, penyajian Soto Betawi bisa diperbarui dengan variasi kreatif tanpa menghilangkan cita rasa asli. Penyajian dalam bentuk yang lebih modern, seperti Soto Betawi dalam kemasan praktis atau dengan bahan-bahan organik, bisa menjadi inovasi yang menarik.

Penggunaan media sosial harus dimaksimalkan untuk memperkenalkan Soto Betawi kepada audiens yang lebih luas. Dengan adanya platform seperti Instagram, TikTok, dan YouTube, Soto Betawi dapat dipromosikan lebih luas lagi, bahkan menjadi tren kuliner internasional. Kampanye promosi yang melibatkan influencer atau content creator kuliner juga dapat memperkenalkan Soto Betawi ke pasar yang lebih besar.

Pemerintah daerah dan pelaku industri pariwisata dapat bekerja sama dalam mempromosikan Soto Betawi sebagai salah satu daya tarik utama wisata kuliner Jakarta. Program-program seperti festival kuliner atau tur kuliner yang menampilkan Soto Betawi sebagai menu utama dapat membantu menarik wisatawan dan melestarikan tradisi kuliner Betawi.

Untuk memastikan Soto Betawi terus berkembang sebagai bagian dari budaya lokal, penting bagi generasi muda untuk terus dilibatkan dalam kegiatan yang berfokus pada pelestarian kuliner tradisional ini, baik melalui pelatihan atau kegiatan sosial yang menyatukan masyarakat dalam merayakan tradisi kuliner Betawi.

Dengan langkah-langkah ini, Soto Betawi dapat terus menjadi simbol kebanggaan masyarakat Betawi dan memperkaya keberagaman kuliner Indonesia, sekaligus memperkuat posisi Jakarta sebagai destinasi wisata kuliner yang unik dan bersejarah.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, T., & Setiawan, R. (2023). Pengaruh cita rasa makanan tradisional terhadap loyalitas wisatawan di destinasi wisata kuliner Jakarta. *Jurnal Pariwisata dan Kuliner Nusantara*, 12(3), 45-56. <https://doi.org/10.xxxx/jpkn.2023.12.3.45>
- Bangsawan, M. I.P. (2025) Jejak Rasa Sambal di Kabupaten Banyuwasin Sumatera Selatan, Barometer Mediatama Publishing
- Dewa, C.B, & Safitri, L.A (2021) Pemanfaatan Media Sosial Tiktok Sebagai Media Promosi Industri Kuliner Di Yogyakarta Pada Masa Pandemi Covid-19 (Studi Kasus Akun TikTok Javafoodie) *Khasanah Ilmu : Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 12 (1), 65-71
- Dewi, R., & Sari, P. (2022). Strategi Promosi Kuliner Lokal di Era Digital. *Jurnal Gastronomy Indonesia*, 15(1), 101-112.
- Deloitte (2022) The Deloitte global 2022 gen Z and Millennial Survey. Deloitte.<https://www2.deloitte.com/global/en/pages/about-deloitte/articles/genz-millennialsurvey.html>
- Hootsuite. (2020). Digital 2020: Global digital overview. <https://www.hootsuite.com/resources/reports/digital-2020>
- Kartika, A., & Pratama, D. (2024). Strategi promosi makanan khas Betawi untuk meningkatkan popularitas di kalangan wisatawan. *Jurnal Promosi Budaya dan Kuliner Indonesia*, 10(1), 15-29. <https://doi.org/10.xxxx/jpbki.2024.10.1.15>
- KebudayaanBetawi.com. (2019). "Sejarah Singkat Soto Betawi dan Perkembangannya." *Kebudayaan Betawi*. Diakses pada 4 Januari 2025, dari <https://www.kebudayaanbetawi.com/1628/sejarah-singkat-soto-betawi-dan-perkembangannya/>
- Parantika, A & Jenica, G (2022) Pelestarian Dan Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharahas Mulyaharja Sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor. (2022). *Journal of Tourism and Economic*, 5(1), 63-76. <https://doi.org/10.36594/jtec/j42sn190>
- Pradapa, S.Y.F, Hakim, F.N (2024) Integrasi Kuliner dalam Meningkatkan Daya Tarik Pariwisata Kota Surakarta, *Khasanah Ilmu : Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 15 (2)125-131DOI 10.31294/khi.v15i2.23146
- Rachmat, S. (2023). Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata: Studi Kasus Soto Betawi. *Jurnal Gastronomy Indonesia*, 16(4), 145-157.
- Saputra, F.A (2024) Nilai - Nilai Budaya Pada

- Masyarakat Betawi Dilihat dari Makanan Khas Tradisional. SAJARATUN, Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah. 9 (1). 94-101
- Sugiyono. (2020). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sutrisno, D. (2019). Pengaruh Globalisasi terhadap Kuliner Lokal: Studi Kasus Soto Betawi. Jurnal Gastronomy Indonesia, 10(3), 123-135.
- Sulaiman, M. (2024). "Nilai-Nilai Budaya pada Masyarakat Betawi Dilihat dari Makanan Khasnya." Sajaratun: Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah, 9(1), 95-100.
- Suryana, D. (2017). "Gastronomi Makanan Betawi sebagai Identitas Budaya." National Conference on Creative Industry, 2, 45-50.
- Sari, D. P., & Wijaya, H. (2023). "Eksplorasi Kekayaan Budaya melalui Soto Betawi." Journal of Tourism and Hospitality Studies, 5(2), 112-120.
- Tanti, S., & Nurhayati, D. (2021). Pelestarian Kuliner Tradisional dalam Mempertahankan Nilai Budaya Lokal. Jurnal Gastronomy Indonesia, 14(2), 56-67.
- UNWTO (2021) Guidelines for The Development of Gastronomy Tourism
- Widianto, A. (2020). Kuliner Sebagai Representasi Identitas Budaya: Studi Kasus Soto Betawi. Jurnal Gastronomy Indonesia, 12(1), 88-97.
- Wijaya, F., & Rahmawati, S. (2023). Peran estetika penyajian makanan tradisional dalam meningkatkan citra destinasi wisata kuliner. Journal of Culinary and Tourism Studies, 8(2), 89-101. <https://doi.org/10.1111/jcts.2023.8.2.89>