



Roti Gambang sebagai Makanan Tradisional Betawi

Hana Dessy Natalina*

Myrza Rahmanita

Saptarining Wulan

Institut Pariwisata Trisakti

Pos-el: hanadessynatalina@gmail.com*

myrzarahmanita@stptrisakti.ac.id

putrisagu@gmail.com

DOI: 10.32884/ideas.v9i3.1431

Abstrak

Roti gambang merupakan salah makanan tradisional Betawi yang menurun eksistensinya saat ini padahal roti gambang memiliki nilai sejarah yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi identitas roti gambang sebagai makanan tradisional Betawi dan juga menunjukkan daya tarik dan minat masyarakat dalam mengkonsumsi roti gambang sebagai makanan tradisional Betawi. Metode penelitian kualitatif deskriptif digunakan pada penelitian ini dengan teknik pengumpulan data observasi, studi pustaka, wawancara, dan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa roti gambang berasal dari etnis Betawi dan sudah ada sejak zaman kolonial Belanda, namun masih banyak masyarakat yang belum mengetahuinya. Walaupun demikian, masyarakat memiliki minat dan daya tarik pada roti gambang sehingga berpotensi untuk dikembangkan.

Kata Kunci

Makanan tradisional, minat masyarakat, roti gambang

Abstract

Roti gambang is a traditional Betawi food that has a high historical value. The study aims to identify the identity of the roti gambang as a traditional Betawi food and to show the attractiveness and interest of the public in consuming roti gambang as the Betawi traditional food. Descriptive qualitative research methods are used in this research with observational data collection techniques, library studies, interviews, and questionnaires. Research shows that Roti Gambang has existed since the Dutch colonial era but many people still do not know about it. However, the community has an interest and attraction in roti gambang so it has the potential to develop.

Keywords

Roti gambang, tradisional food, community interest

Pendahuluan

Makanan tradisional merupakan warisan budaya takbenda yang merupakan hasil jerih payah masyarakat pada zaman tertentu, yang dibangun di atas pengetahuan tradisional yang berangkat dari pengalaman mendalam dengan memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia, dalam usaha manusia yang komprehensif untuk bertahan hidup (Mardatillah dkk., 2019). Makanan tradisional memiliki beberapa kriteria seperti: (1) terdapat asal-usul makanan seperti sejarah, riwayat penggunaan benih/bibit tanaman, (2) menggunakan bahan lokal, (3) bahan-bahan yang diolah menjadi makanan harus dikuasai masyarakat setempat, (4) menggunakan peralatan yang

mempunyai nilai nostalgia tersendiri bagi penduduk lokal, dan (5) memiliki cita rasa makanan yang wajib disukai dan digemari oleh masyarakat bahkan dirindukan ketika sedang berada di tempat lain (Nuringsih & Edalmen, 2021). Makanan tradisional memiliki ciri khas yang unik dan beragam, karena dipengaruhi oleh geografi dan budaya setempat, ciri khas yang paling menonjol adalah cita rasa makanan yang berbeda di setiap tempatnya (Prasetyo dkk., 2022).

Sebagai negara yang sangat luas, Indonesia memiliki beragam suku/ etnis dengan kebudayaan dan tradisi masing-masing yang unik dan berbeda satu sama lain, salah satunya adalah Etnis Betawi (Untari, 2019). Etnis Betawi yang lahir dari proses akulturasi juga menggambarkan suatu bentuk keberhasilan dari komunikasi sosial diantara pertemuan kebudayaan lokal dengan kebudayaan asing (Yulita dkk., 2021). Kelompok etnis yang berakulturasi menjadi etnis Betawi, yaitu Bugis, Jawa, Minang, Sunda, dan lainnya serta kelompok ras seperti Arab, Cina, Portugis, dan India (Tanius dkk., 2018). Akulturasi etnis dan ras yang terjadi pada Etnis Betawi menghasilkan berbagai macam makanan tradisional Betawi yang ada di Jakarta (Tanius dkk., 2018). Perbedaan tempat tinggal dan hadirnya para pendatang juga mempengaruhi beragam jenis kuliner tradisional Betawi (Krisnadi, 2018).

Besarnya populasi penduduk Jakarta dan penduduk dari daerah lain yang beraktivitas di Jakarta dapat menjadi peluang perkembangan makanan tradisional Betawi, namun sayangnya peluang ini belum dimanfaatkan secara maksimal karena masyarakat Betawi kurang menunjukkan rasa bangga terhadap makanan tradisional Betawi, padahal seharusnya mereka dapat menjadi agen dalam pengembangan makanan tradisional Betawi menurut Avenzora *dalam* (Untari, 2020). Dengan semakin banyaknya pendatang dari berbagai latar belakang suku, etnis dan budaya yang datang ke Jakarta, kebudayaan Betawi pun mulai tergeser dengan adanya kebudayaan baru (Krisnadi, 2018). Pengelolaan makanan tradisional Betawi secara intensif dan professional sangat dibutuhkan agar makanan tradisional Betawi dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas (Untari, 2020).

Roti gambang menjadi salah satu makanan tradisional Betawi yang tidak lagi populer dan terancam punah apabila tidak dipublikasikan secara masif, hal ini dibuktikan dengan semakin sulitnya ditemukan keberadaan Roti gambang di Jakarta (Untari, 2020). Disisi lain, eksistensi Roti gambang terbukti meningkat dengan adanya bauran promosi yang dilakukan salah satunya dengan pengiklanan di media sosial tepatnya melalui platform Instagram oleh akun jajanantradisional.bdg (Zahro dkk., 2022). Saat ini, mengkonsumsi makanan tradisional bukan hanya untuk melestarikannya tetapi untuk memberikan dan memperkuat kebahagiaan pada ingatan masa lalu menurut Ting H dkk dalam (Mardatillah dkk., 2019). Roti gambang memiliki nilai sejarah yang tinggi, karena adanya percampuran pengaruh Belanda dan rempah-rempah tradisional Indonesia, percampuran ini menghasilkan karakteristik yang unik dan berbeda dari roti pada umumnya (Kemendikbud, 2019; Lestari, 2020).

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Lestari, (2020) lebih berfokus dalam membahas sejarah dari roti gambang, keunikan dan cara melestarikan keberadaan roti ini dengan pendekatan studi literatur. Sedangkan pada penelitian Zahro dkk., (2022) lebih membahas peran social media marketing terhadap keberadaan roti gambang di Kota Bandung. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah peneliti menggunakan pendekatan studi literatur, observasi, wawancara dengan pelaku usaha roti gambang dan lembaga



kebudayaan Betawi serta kuesioner yang dibagikan kepada konsumen. Hal ini dilakukan untuk mengetahui identitas roti gambang sebagai makanan tradisional Betawi dilihat dari sejarah, bahan-bahan, proses pembuatan, hingga cita rasa dan pandangan masyarakat terhadap roti gambang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi identitas roti gambang sebagai makanan tradisional Betawi, juga menunjukkan daya tarik dan minat masyarakat dalam mengonsumsi roti gambang. Harapannya penelitian ini dapat memberikan kontribusi yang signifikan kepada berbagai *stakeholder* sebagai tambahan literatur dan meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap roti gambang.

Metode

Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan diantaranya: (1) observasi, peneliti mengamati objek penelitian yaitu roti gambang; (2) studi pustaka, peneliti mengumpulkan studi pustaka dalam bentuk buku, e-book, artikel, jurnal penelitian serta sumber lain yang berhubungan dengan Roti gambang, (3) wawancara, peneliti melakukan tanya jawab kepada narasumber hingga mendapat kesimpulan mengenai roti gambang, narasumber dalam penelitian ini diantaranya Ibu Lydia C. Elia selaku pemilik Toko Roti Tan Ek Tjoan Bogor generasi ketiga, Ibu Eka Sari Handayani selaku pemilik Toko Roti Gambang Klasik HandHyn, serta Bapak Yahya Andi Saputra selaku Wakil Ketua Lembaga Kebudayaan Betawi Bidang Penelitian dan Pengembangan; (4) kuesioner, peneliti menyebarkan kuesioner kepada beberapa responden dengan rentang umur 17 tahun hingga 60 tahun untuk mengetahui pengetahuan mereka tentang roti gambang serta menunjukkan daya tarik dan minat masyarakat dalam mengonsumsi roti gambang.

Miles & Huberman (1984) mengungkapkan bahwa analisis data penelitian kualitatif dilakukan dengan tiga tahap, yaitu: (1) reduksi data (*data reduction*), penyajian data (*data display*) dan penarikan kesimpulan atau verifikasi (*verification*) (Sugiyono, 2021). Reduksi data adalah kegiatan merangkum data, memilih hal pokok, memfokuskan hal-hal penting, mencari tema dan polanya serta membuang hal-hal yang tidak penting. Penyajian data dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti dalam bentuk table, bagan, grafik, uraian singkat dan lain sebagainya. Namun yang paling sering digunakan pada penelitian kualitatif adalah penyajian data dengan teks yang bersifat naratif. Penarikan kesimpulan atau verifikasi dilakukan dengan membuat kesimpulan berdasarkan data yang valid dan konsisten, kesimpulan ini diharapkan berupa suatu temuan baru yang dapat menjawab rumusan masalah penelitian (Sugiyono, 2021).

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Penelitian ini berfokus pada identitas roti gambang sebagai makanan tradisional Betawi. Peneliti berusaha mengumpulkan data dan informasi dari narasumber melalui wawancara. Berikut hasil wawancara peneliti dengan narasumber.



Tabel 1

Rangkuman Hasil Wawancara

No.	Daftar Pertanyaan	Jawaban Narasumber
1.	Bagaimana sejarah roti gambang?	“Sejarahnya itu, Oma saya yang mendirikan Tan Ek Tjoan karena kebutuhan pada saat itu karena orang Belanda itu biasa makan roti, dan pada saat itu mereka membutuhkan roti, jadi oma saya itu diajarkan untuk membuat roti oleh orang Belanda pada saat itu. Yang awal dibuat itu roti kadet. <i>Nah</i> setelah itu berkembang jadi varian roti baru yang lain termasuk roti gambang. Roti gambang <i>kan</i> lebih Indonesia <i>ya</i> bahan bakunya <i>kan</i> gula aren, jadi lebih <i>gak</i> ke barat-baratan, tapi kita memakai bahan baku yang lokal. Jadi itulah mulainya mungkin berpikir <i>kan</i> banyak makanan Indonesia dari bahan gula aren, jadi istilahnya Oma juga mikir <i>bikin</i> roti apa <i>ya</i> yang pakai bahan baku lokal, akhirnya muncul ide bikin roti gambang.” (Lydia, wawancara, 9 Juni 2023) “Sejarahnya itu sebenarnya <i>kan</i> roti ini adalah roti zaman-zaman Belanda. Jadi pada saat itu di tahun kira-kira 1800an kalau <i>gak</i> salah, noni-noni Belanda itu rata-rata sarapan pagi dengan roti. Roti Eropa <i>kan</i> sifatnya memang teksturnya keras, mereka sarapan itu dengan dicelupkan ke teh, susu, atau lainnya. Kalau orang pribumi yang <i>kepengen</i> roti, untuk mendapatkan bahan-bahannya pada saat itu <i>kan</i> mahal <i>ya</i> juga susah didapatkan. Jadi caranya mereka kumpulkan remahan-remahan roti yang dari noni-noni Belanda, kemudian mereka campur dengan gula aren karena lebih murah dibanding gula pasir, terus mereka campurkan dengan tepung singkong yang ada di Indonesia, maka terciptalah roti gambang. Dinamakan gambang karena bentuknya seperti gambang kromong yaitu alat musik populer pada saat itu. Makanya terciptalah roti gambang yang sebenarnya hanya mencontoh roti Eropa.” (Eka, wawancara, 13 Juni 2023) “Jadi ini ada dua hal, roti itu sendiri dan si gambang itu sendiri. Roti tentu saja lebih dulu dikenal di masyarakat umum. Kemudian gambang baru mengikuti sebagai kesenian. Si roti yang kemudian dinamakan sebagai roti gambang itu lebih belakang munculnya daripada si gambang sebagai kesenian. Jadi roti secara umum sudah ada dari zaman dulu, mendahului, kemudian kesenian gambang kromong itu di Batavia, <i>kan</i> dia baru masuk menjadi kesenian pertunjukan di abad ke-19, tahun 1800-an. Jadi roti yang disebut dengan roti gambang kalah tua dibanding dengan si gambang dalam pemahaman alat musik gambang kromong, karena si gambang kromong sudah menjadi biasa pada masyarakat sini dan orang-orang Belanda lah yang sengaja membawa pabrik roti kesini. Bentuk gambang kromong memang mirip seperti roti gambang) tapi panjang, kemudian di awal abad ke-20 sekitar tahun 1900an ada pabrik roti Tan Ek Tjoan yang membuat roti gambang. <i>Nah</i> sekitar tahun 1920-1930, yang namanya gambang kromong itu sudah sangat biasa ditonton orang. Mungkin karena itulah mereka terinspirasi membuat roti gambang dari bentuk si bilah kayu gambang kromong yang ada 18 biji itu. Memang belum ada <i>sih</i> yang secara absah menarasikan historikal dari roti gambang, jadi kapan, tanggal berapa pertama kali roti gambang ini dibuat memang belum jelas. Tapi bahwa dia mengambil bentuk gambang, tentu saja itu sudah berlaku di awal abad 20, karena gambang itu sudah ada sebelumnya.” (Yahya, wawancara, 15 Juni 2023)



2. Apa saja bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan roti gambang?
 “Yang diperlukan itu ada tepung, gula merah, air, soda kue, *baking powder*, bubuk kayu manis, telur, margarin, dan biji wijen.” (Eka, wawancara, 13 Juni 2023)
3. Bagaimana Proses Pembuatan Roti gambang?
 “Proses pembuatannya masih tradisional karena itu kita *pun* tidak pakai mesin macem-macem, *gitu*. Jadi cuma di aduk aja semua bahannya, setelah itu semua prosesnya dilakukan *manually*, tidak pakai mesin cetak, dsb. Hanya dipanggang di oven yang sudah modern.” (Lydia, wawancara, 9 Juni 2023)
 “Pertama rebus air, kalau *udah* mendidih baru masukkan gula merah, diaduk sampai cair. *Nah* di wadah terpisah campurkan tepung, soda kue, *baking powder*, bubuk kayu manis, dan telur. Lalu dimasukkan air gula tadi sedikit demi sedikit sambil terus diaduk sampai jadi adonan. Habis itu tambahkan margarin dan uleni hingga adonan halus. Diamkan dulu 20-25 menit biar mudah dibentuk. Tinggal dibentuk lonjong dan disusun di atas loyang yang *diolesin* margarin. Bagian atas roti gambangnya dioles air kemudian ditaburkan biji wijen. Terakhir panggang roti gambang di dalam oven hingga matang.” (Eka, 13 Juni 2023)

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Dari hasil wawancara diatas diketahui asal usul/sejarah roti gambang, bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat roti gambang, serta proses pembuatan roti gambang. Selain melakukan wawancara, peneliti juga menyebarkan kuesioner untuk mengetahui pengetahuan masyarakat mengenai roti gambang serta menunjukkan daya tarik dan minat masyarakat dalam mengkonsumsi roti gambang. Pada tabel 2 dapat dilihat jumlah responden yang mengetahui roti gambang.

Tabel 2

Tabel Hasil Kuesioner

Jenis Kelamin	Dari 65 responden, 50 responden berjenis kelamin perempuan, 15 responden berjenis kelamin laki-laki
Umur	Dari 65 responden, 52 responden berumur 17-25 tahun, 8 responden berumur 26-40 tahun, 5 responden berumur 41-60 tahun
Domisili	Dari 65 responden, 36 responden berdomisili di Jakarta, 10 responden berdomisili di Bekasi, 7 responden berdomisili di Bandung, 7 responden berdomisili di Bogor, 5 responden berdomisili di Tangerang
Responden mengenal roti gambang	Dari 65 responden, 27 responden mengenal roti gambang, 38 responden tidak mengenal Roti gambang karena belum pernah menemukan Roti gambang ataupun tidak mengetahui keberadaan Roti gambang
Responden pernah mencoba roti gambang	Dari 65 responden, 27 responden pernah mencoba roti gambang, 38 responden tidak pernah mencoba roti gambang
Responden ingin mencoba roti gambang	Dari 38 responden yang belum pernah mencoba Roti gambang, 35 responden ingin mencoba roti gambang, 3 responden tidak ingin mencoba roti gambang
Responden sulit menemukan roti gambang	Dari 65 responden, 57 responden sulit menemukan roti gambang, 8 responden tidak sulit menemukan roti gambang
Responden mengetahui asul-usul roti gambang	Dari 65 responden, 62 responden tidak mengetahui asul-usul roti gambang, 3 responden mengetahui asul-usul roti gambang
Responden bersedia untuk mengkonsumsi roti gambang kembali	Seluruh 27 responden yang pernah mencoba roti gambang bersedia untuk mengkonsumsi roti gambang kembali karena menyukai rasa, aroma dan

tekstur dari roti gambang. Selain itu responden ingin mengkonsumsi kembali roti gambang karena ingin bernostalgia

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Pembahasan

Sejarah Roti Gambang

Roti gambang pada gambar 1 merupakan roti yang sudah ada sejak jaman kolonial Belanda (Lestari, 2020), dimana diperkirakan roti ini sudah ada sejak awal abad ke 20 atau tahun 1900an. Dalam menjabarkan sejarah roti gambang tidaklah lepas dari sejarah roti pada umumnya. Menurut Bapak Y., roti secara umum telah terlebih dahulu dikenal oleh masyarakat, kemudian pada abad ke-19 sekitar tahun 1800-an, etnis Betawi mulai mengenal kesenian yang bernama Gambang Kromong di Batavia. Kemudian di awal abad ke-20 sekitar tahun 1920-1930-an munculah roti gambang.



Gambar 1. Roti Gambang Tan Ek Tjoan Bogor (Peneliti, 2023)

Roti gambang diberi nama ‘gambang’ karena bentuknya yang menyerupai salah satu alat musik Betawi pada gambar 2 yaitu ‘Gambang Kromong’ (Kemendikbud, 2019). Di Semarang, roti gambang juga dikenal dengan nama roti ganjel rel karena tekstur dan bentuknya yang tebal dan mirip dengan rel kereta (Wuri, 2021).



Gambar 2. Alat Musik Betawi ‘Gambang Kromong’ (Amaliyah, 2020)

Hingga saat ini belum diketahui secara pasti asal asul pembuatan roti gambang yang pertama (Kemendikbud, 2019), namun terdapat beberapa toko roti yang menjual roti gambang dan sudah melegenda, salah satunya adalah Toko Roti Tan Ek Tjoan Bogor (Lestari, 2020) pada gambar 3.



Gambar 3. Toko Roti Tan Ek Tjoan Bogor (Peneliti, 2023)



Menurut Ibu L., Toko Roti Tan Ek Tjoan Bogor telah berdiri sejak tahun 1920 dan didirikan oleh pasangan suami istri keturunan Tionghoa yang bernama Tan Ek Tjoan dan Pho Lin Nio yang merupakan opa dan oma dari Ibu L. Menurut Ibu L., jenis roti yang diproduksi pertama kali oleh Toko Roti Tan Ek Tjoan Bogor adalah roti kadet, kemudian setelah beberapa lama beroperasi, diproduksi jenis roti lain seperti roti tawar dan roti gambang. Resep roti gambang dibuat dan dikembangkan sendiri oleh istri Tan Ek Tjoan namun istri Tan Ek Tjoan pertama kali membuat roti setelah diajari dan diberikan bahan bakunya oleh orang Belanda karena bahan baku cukup sulit untuk didapatkan pada waktu tersebut. Bapak Y. dan Ibu E. juga sependapat bahwa terdapat kemungkinan bahwa yang pertama kali membuat dan mempopulerkan roti gambang adalah istri Tan Ek Tjoan.

Roti gambang sangat populer dikalangan anak-anak hingga orang tua pada tahun 1980 hingga akhir 1990-an (Aditya, 2019). Namun menurut Ibu E., eksistensi roti gambang semakin menurun dibuktikan dengan semakin sulitnya menemukan roti gambang di Jakarta. Berkembangnya zaman ke era modern juga menyebabkan eksistensi roti gambang menurun, hal ini disebabkan karena makanan tradisional Betawi tidak lagi populer dan terancam punah apabila tidak di publikasikan secara masif khususnya pada generasi muda yang cenderung lebih memilih untuk mengonsumsi makanan *modern* seperti *fast food* (Untari, 2020).

Bahan–Bahan Roti Gambang

Roti gambang merupakan salah satu jenis makanan tradisional khas Betawi yang pembuatannya diadopsi dari pembuatan roti pada umumnya namun menggunakan bahan-bahan lokal yang mudah ditemukan pada era kolonial Belanda seperti menggunakan *baking powder* sebagai pengganti ragi, gula merah/ gula aren sebagai pengganti gula pasir dan penggunaan kayu manis sebagai penambah aroma (Kemendikbud, 2019; Lestari, 2020).

Ibu E juga menambahkan bahwa pada saat jaman penjajahan, bahan-bahan untuk membuat roti cukup sulit dan mahal untuk didapatkan, sehingga orang pribumi membuat roti lokal yang kemudian disebut roti gambang dengan mengumpulkan remahan – remahan roti dari orang Belanda, kemudian dicampur dengan gula aren yang harganya jauh lebih murah dibandingkan gula pasir. Orang pribumi juga mencampur adonan roti dengan tepung gablek yang harganya lebih murah sehingga lebih terjangkau (Wuri, 2021). Tepung gablek merupakan tepung yang terbuat dari singkong yang telah dikupas, dikeringkan, dan ditumbuk hingga menjadi bubuk. Tepung ini berwarna putih kecoklatan karena telah melalui proses pengeringan sebelumnya, namun tepung ini menghasilkan tekstur roti gambang yang lebih keras dan padat.

Proses Pembuatan Roti Gambang

Terdapat beberapa cara pembuatan roti gambang, namun secara tradisional menurut Ibu E. dan beberapa sumber lain, proses pembuatan roti gambang dimulai dengan merebus air hingga mendidih, lalu masukkan gula merah dan aduk hingga mencair. Di wadah terpisah campurkan tepung, soda kue, *baking powder*, bubuk kayu manis, dan telur. Kemudian tambahkan sedikit demi sedikit air gula sambal terus mengaduk adonan. Tambahkan margarin dan uleni hingga adonan menjadi halus. Adonan perlu diistirahatkan selama 20-25 menit agar mudah dibentuk. Bentuk adonan menjadi lonjong dan susun di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Oles

bagian atas roti gambang dengan air kemudian taburkan biji wijen dengan rata. panggang roti gambang didalam oven hingga matang lalu roti gambang siap dihidangkan (Asri, 2021; Wijaya, 2020).



Gambar 4. Ibu Eka, Pemilik Roti Gambang Klasik HandHyn
Menunjukkan Proses Pembuatan Roti Gambang (Peneliti, 2023)

Ibu L. menyebutkan bahwa proses pembuatan Roti gambang khususnya di Toko Roti Tan Ek Tjoan hingga saat ini masih menggunakan peralatan yang tradisional dengan cara yang masih tradisional. Adonan roti di campur, di aduk, dan di cetak secara manual dengan tangan tanpa bantuan mesin. Hanya seiring berjalannya waktu, oven yang digunakan tidak lagi menggunakan oven tradisional yang masih menggunakan kayu bakar melainkan sudah menggunakan oven yang modern, hal ini dikarenakan penggunaan oven yang modern memudahkan Toko Roti Tan Ek Tjoan dalam memproduksi roti gambang dalam jumlah yang banyak. Selain itu peralihan penggunaan oven tradisional ke oven modern juga dikarenakan bahan bakar minyak tanah yang tidak lagi tersedia.

Cita Rasa Roti Gambang dan Pandangan Masyarakat

Roti gambang menjadi salah satu roti yang masuk dalam daftar ‘50 Roti Terbaik di Dunia’ versi CNN 2019 yang dikurasi langsung oleh Jen Rose Smith, seorang mantan *pastry chef*. Roti gambang terpilih karena status ikoniknya, dengan kenikmatan yang sederhana namun tak terlupakan serta terbuat dari bahan yang unik (Lestari, 2020). Tradisionalnya, roti gambang memiliki tekstur yang empuk namun tidak terlalu lembut, terdapat aroma kayu manis yang sangat kuat, warnanya kecoklatan dari penambahan gula merah namun rasa manis yang dimilikinya tidak terlalu kuat, serta terdapat taburan wijen di atasnya (Kemendikbud, 2019; Lestari, 2020). Berbagai macam makanan tradisional terus berkembang dari cara pembuatannya yang lebih modern hingga penggunaan bahan-bahan yang mungkin sudah di modifikasi agar lebih menarik bagi konsumen (Dewantara, 2021). Saat ini beberapa UMKM juga telah melakukan inovasi pada roti gambang dengan menjual produk yang telah dikembangkan sehingga lebih modern dan lebih cocok dengan pasar saat ini (Wuri, 2021).

Berdasarkan hasil kuesioner, dari 65 responden sebanyak 27 responden mengenal roti gambang sedangkan 38 responden tidak mengenal roti gambang dikarenakan responden belum pernah menemukan roti gambang ataupun tidak mengetahui keberadaan roti gambang, hal ini menunjukkan bahwa saat ini roti gambang masih sulit untuk ditemukan. Dari 65 responden sebanyak 57 responden merasa sulit menemukan roti gambang dan hanya 8 responden yang tidak sulit menemukan roti gambang.



Dari 38 responden yang belum pernah mencoba roti gambang, sebanyak 35 responden ingin mencoba roti gambang, 3 responden tidak ingin mencoba roti gambang, hal ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki ketertarikan terhadap roti gambang. Selain itu, minat masyarakat terhadap roti gambang sangatlah besar tergambar dari seluruh 27 responden yang pernah mencoba roti gambang bersedia untuk mengkonsumsi roti gambang kembali karena menyukai rasa, aroma dan tekstur dari roti gambang. Selain itu responden ingin mengkonsumsi kembali roti gambang karena ingin bernostalgia.

Simpulan

Roti gambang sudah ada sejak jaman kolonial Belanda, dimana diperkirakan roti ini sudah ada sejak awal abad ke 20 atau tahun 1900an. Roti gambang diberi nama ‘gambang’ karena bentuknya yang menyerupai salah satu alat musik Betawi. Roti gambang memiliki ciri khas yang berbeda dengan roti lainnya di mana roti gambang memiliki tekstur yang empuk namun tidak terlalu lembut, terdapat aroma kayu manis yang sangat kuat, warnanya kecoklatan dari penambahan gula merah namun rasa manis yang dimilikinya tidak terlalu kuat, serta terdapat taburan wijen di atasnya. Roti gambang sangat populer dikalangan anak-anak hingga orang tua pada tahun 1980 hingga akhir 1990-an, namun eksistensi roti gambang semakin menurun dibuktikan dengan semakin sulitnya menemukan roti gambang di Jakarta. Meskipun roti gambang merupakan makanan tradisional, masih ada masyarakat yang belum pernah mencoba roti gambang. Namun minat masyarakat terhadap roti gambang sangat tinggi terbukti dari keinginan masyarakat dalam mencoba dan mengkonsumsi kembali roti gambang.

Daftar Rujukan

- Aditya, N. R. (2019). *Kisah Tentang Roti Gambang, Kenangan Menyantap Roti Terbaik Dunia*. Kompas.Com. <https://travel.kompas.com/read/2019/10/21/100600527/kisah-tentang-roti-gambang-kenangan-menyantap-roti-terbaik-dunia?page=all>
- Amaliyah, R. (2020). *10+ Alat Musik Betawi Beserta Gambar dan Penjelasannya, Sudah Tahu?* Nesabamedia. <https://www.nesabamedia.com/alat-musik-betawi/>
- Asri, A. (2021). 03). *Cara Membuat Roti Gambang Manis Spesial*. Resep Kue Renyah. <https://www.resepkuerenyah.com/cara-membuat-roti-gambang/>
- 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.
- Kemendikbud. (2019). *Roti Gambang, Kuliner Legendaris dari Betawi*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbjabar/roti-gambang-kuliner-legendaris-dari-betawi/>
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development*, 381–396.
- Lestari, N. S. (2020). Roti Gambang, Acculturation Bread From Betawi. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 3(1), 40–48. <http://ejournal.upi.edu/index.php/Jithor>
- Mardatillah, A., Raharja, S. J., Hermanto, B., & Herawaty, T. (2019). Riau Malay Food Culture in Pekanbaru. *Journal of Ethnic Foods*, 6(3), 1–10. <http://dx.doi.org/10.1186/s42779-019-0005-7>

- Nuringsih, K., & Edalmen, E. (2021). *Local Food Entrepreneurship: sebagai Model Pengembangan Kewirausahaan Berkelanjutan*. *Jurnal Muara Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, 5(2), 457–468. <https://doi.org/10.24912/jmie.v5i2.12143>
- Prasetyo, A. H., Saga, P. A., Mokodongan, T., & Turgarini, D. (2022). Preservation of Traditional and Local Foods of Blora Regency as a Gastronomic Tourist Attraction. *The Journal Gastronomy Tourism*, 9(2), 68–81. <https://doi.org/10.17509/gastur.v9i2.52213>
- Sugiyono, S. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Tanius, B., Sinaga, T., & Brahmantyo, H. (2018). Sengkulun as Betawi Traditional Cake Philosophy. *Historical and Cultural Review. E-Journal of Tourism*, 5(1), 9–21. <https://doi.org/10.24922/eot.v5i1.38456>
- Untari, D. T. (2019). The Development Strategy of Betawi Eco-Culinary Tourism as A Potential Business in DKI Jakarta, Indonesia. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 2019(Special Issue), 1–9.
- Untari, D. T. (2020). *Ekowisata Kuliner Tradisional Betawi* (1st ed.). Tribudhi Pelita Indonesia.
- Wijaya, Y. G. (August, 2020). *Resep Roti Gambang, Sarapan Orang Belanda Zaman Dulu*. Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/11/070300575/resep-roti-gambang-sarapan-orang-belanda-zaman-dulu>
- Wuri, W. (Ocotober, 2021). *Sejarah Roti Gambang, Tiruan Sarapan Orang Belanda hingga Jadi Kuliner Kekinian*. Merdeka.com. <https://www.merdeka.com/gaya/sejarah-roti-gambang-tiruan-sarapan-orang-belanda-hingga-jadi-kuliner-kekinian.html>
- Yulita, O., Anwar, K., Putra, D., Isa, M., & Yusup, M. (2021). Akulturasi Budaya Pernikahan Minangkabau dengan Transmigrasi Jawa di Kabupaten Solok Selatan Sumatera Barat. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 7(2), 1-12. <https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.333>
- Zahro, A., P, A. R., A, A. R., Falabiba, A., Anggraini, D., & Kanando. (December, 2022). Peran Sosial Media Marketing Terhadap Eksistensi Roti Gambang di Kota Bandung. *ResearchGate*. https://www.researchgate.net/publication/366643230_PERAN_SOSIAL_MEDIA_MARKETING_TERHADAP_EKSISTENSI_ROTI_GAMBANG_DI_KOTA_BANDUNG