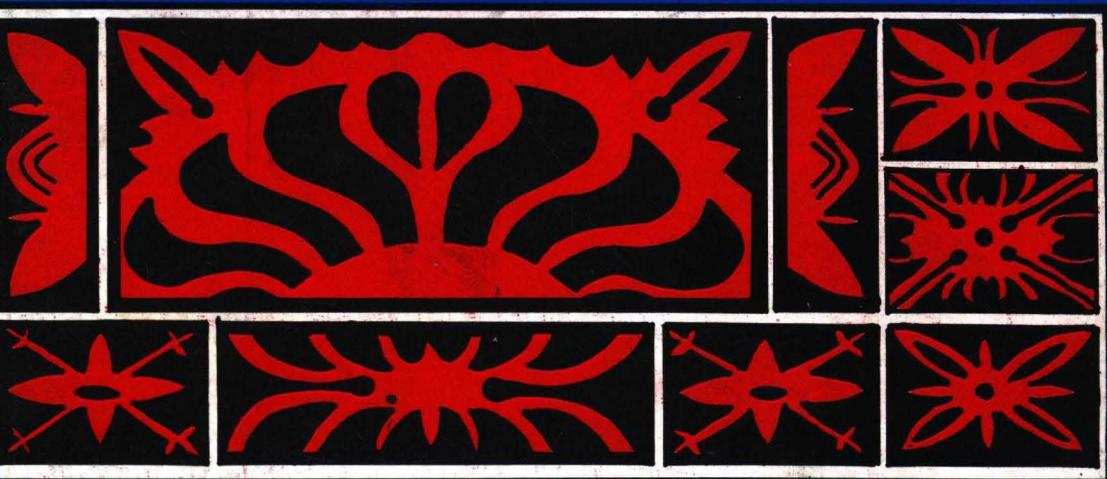




Milik Dep. DIKBUD.
Tidak diperdagangkan

**MAKANAN :
WUJUD, VARIASI DAN FUNGSINYA
SERTA CARA PENYAJIAN
PADA MASYARAKAT DKI JAKARTA**



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
BAGIAN PROYEK PENGAJIAN DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA
DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA
TAHUN 1996/1997

MILIK KEPUSTAKAAN
DIREKTORAT TRADISI
DITJEN NBSF DEPBUDPAR

Milik Depdikbud
Tidak Diperdagangkan

**MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN FUNGSINYA
SERTA CARA PENYAJIAN PADA MASYARAKAT
DKI JAKARTA**

MILIK KEPUSTAKAAN
DIREKTORAT TRADISI
DITJEN NBSF DEPBUDPAR

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
BAGIAN PROYEK PENGAJIAN DAN PEMBINAAN
NILAI-NILAI BUDAYA
DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA
TAHUN 1996/1997

576

PERPUSTAKAAN	
DIT. TRADISI UTJEN MBSF	
DEPOK	
NO. SW	: 576
PEROLEHAN	: Hadiah
TGL	: 11/04/2007
SAMPUL BUKU	: 641.359 021/51

Milik Depdikbud
Tidak Diperdagangkan

**MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN FUNGSINYA
SERTA CARA PENYAJIAN PADA MASYARAKAT
DKI JAKARTA**

Tim Penulis : Drs. Idik Mutholib
Dra. Suwati Kartiwa
Husnati Alimin, BA
Nurniningsih, BA
Sugiyo Fachrudin, BA

Penyunting : Drs. H. AS. Nasution

Hak Cipta dilindungi oleh Undang-Undang

Diterbitkan oleh : Bagian Proyek Pengkajian dan Pembinaan
Nilai-Nilai Budaya DKI Jakarta

Jakarta 1966

Gambar Sampul : Lukisan Ornamen Buku-Buku Sejarah DKI Jakarta

Dicetak oleh : cv. Sejahtera, Jakarta

KATA PENGANTAR

Bagian Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah Khusus Ibukota Jakarta dalam upaya melestarikan nilai-nilai luhur budaya bangsa, telah mencetak dan menerbitkan beberapa naskah kebudayaan daerah hasil penerbitan dari Tim Peneliti yang diangkat oleh Pemimpin Bagian Proyek Pengkajian Nilai-Nilai Budaya DKI Jakarta.

Untuk Tahun Anggaran 1996/1997 dalam rangka penyebarluasan informasi hasil penelitian tahun 1995/1996 telah dicetak empat judul naskah kebudayaan daerah DKI Jakarta diantaranya berjudul "**Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya serta cara Penyajiannya pada Masyarakat Daerah Khusus Ibukota Jakarta**".

Dengan terbitnya buku ini kami ucapkan terima kasih kepada Bapak Direktur Ditjarahnitra Ditjen Kebudayaan, Bapak Gubernur KDKI Jakarta, Pemimpin Proyek P2NB Pusat, Bapak Ka. Kanwil Depdikbud DKI Jakarta dan seluruh Tim Peneliti serta semua pihak yang telah berpartisipasi sehingga berhasilnya Penerbitan buku ini.

Mudah-mudahan buku ini bermanfaat bagi kita. Amin.

Jakarta, Oktober 1996

Pemimpin Bagian Proyek Pengkajian
dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (P2NB)
Daerah Khusus Ibukota Jakarta,



Drs. BAMBANG PURWANTO
NIP. 131 640 661

**KATA SAMBUTAN KEPALA KANTOR WILAYAH
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA**

Khasanah budaya bangsa Indonesia sedemikian tinggi baik keluruhan, jenis maupun corak ragamnya. Kesemua itu merupakan kekayaan yang harus dipelihara, dilestarikan dan diwariskan kepada generasi berikutnya.

Salah satu cara tersebut diatas adalah dengan penelitian dan pendokumentasian, pencetakan naskah hasil penelitian yang disertakan dengan penyebaran. Oleh karena itu kami dengan gembira menyambut baik terbitnya naskah yang menggambarkan "**Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya serta cara Penyajiannya pada Masyarakat Daerah Khusus Ibukota Jakarta**" dari hasil kegiatan Bagian Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (P2NB) DKI Jakarta.

Penerbitan buku ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi bagi masyarakat pembaca mengenai keanekaragaman kebudayaan daerah di negeri tercinta ini dalam upaya mengenali jatidiri bangsa.

Akhirnya, saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah menyumbangkan pikiran dan tenaga bagi penerbitan buku ini.

Jakarta, Oktober 1996

Kepala Kantor Wilayah Depdikbud
Daerah Khusus Ibukota Jakarta



Drs. H. KUSNAN ISMUKANTO
NIP. 130 119 036.

DAFTAR ISI

	halaman
KATA PENGANTAR	v
KATA SAMBUTAN KAKANWIL DEPDIKBUD DKI JAKARTA	vii
DAFTAR ISI	ix
1. Pendahuluan	1
1.1. Ruang lingkup masalah yang disajikan	1
1.2. Cara Pengumpulan Data	1
1.3. Kerangka Penulisan	2
2. Masyarakat dan Kebudayaan	4
2.1. Lingkungan Fisik	4
2.2. Sistim Politik dan Pelapisan Sosial	5
2.3. Kehidupan Ekonomi	7
2.4. Sistem Kekerabatan	10
2.5. Kehidupan Agama	10
2.6. Pandangan Hidup dan Sistim Nilai Masyarakat	11
3. Konsep mengenai makanan	12
3.1. Konsep Mengenai Makanan	12
3.2. Makanan dan penyajian serta kelakuan makan	14
3.3. Makanan/Minuman dan Upacara-upacara	31
4. Makanan	61
4.1. Makanan/Minuman dari bahan mentah : Macam cara pengolahan cara penyajian, cara pengkomsumsiannya	62
4.2. Makanan/Minuman hasil proses peragian atau proses pengolahan lainnya	66
4.3. Makanan/Minuman yang dimasak secara Sederhana (direbus/di- bakar)	70
4.4. Makanan/Minuman yang dimasak secara kompleks (bahannya, bumbu dan cara pengolahannya)	82

5.	Kesimpulan -----	109
6.	Daftar Kepustakaan -----	112
7.	Lampiran	
7.1.	Peta-----	113
7.2.	Foto dan Ilustrasi -----	113
7.3.	Daftar Informan -----	114

PENDAHULUAN

1.1. Ruang lingkup masalah yang disajikan.

Penelitian Makanan : wujud, variasi dan fungsinya serta cara penyajiannya telah dilakukan terhadap salah satu suku bangsa yang ada di wilayah Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Suku bangsa tersebut adalah suku bangsa Betawi, karena suku bangsa ini merupakan yang paling dominan di wilayah DKI Jakarta.

Menurut hasil analisa sejarah bahwa suku bangsa Betawi sebagai kelompok etnik itu mulai dikenal adanya sejak akhir abad 19 dan mereka itu merupakan hasil suatu "Melting pot" atau percampuran dari berbagai kelompok etnik yang berasal dari berbagai wilayah di kepulauan Indonesia.

Pengakuan terhadap adanya orang Betawi sebagai sebuah kelompok etnik maupun sebagai sebuah satuan sosial dan politik dalam ruang lingkup yang lebih luas telah terjadi dengan didirikannya Perkumpulan Kaum Betawi oleh tokoh orang Betawi, Mohamad Husni Thamrin, pada tahun 1923. Dengan didirikannya perkumpulan tersebut, maka juga kesadaran bahwa mereka itu orang Betawi dibangun.

Adapun daerah yang dijadikan obyek penelitian adalah daerah perkotaan dan pedesaan, karena di kedua daerah ini memiliki latar belakang kehidupan yang berlainan. Orang-orang desa rata-rata berpenghasilan rendah jika dibandingkan dengan orang-orang kota. Mereka dilingkungan pedesaan (yang dimaksud dengan pedesaan ini adalah penduduk Betawi yang berada disekitar pinggiran) hidup sebagai petani, pedagang, dan buruh kecil, walaupun ada yang menjadi pegawai negeri hanya sebagai pegawai rendahan saja. Lain halnya dengan mereka dikota yang hidup dilingkungan kota, yang hidupnya berkecukupan karena mereka berpenghasilan relatif tinggi sebagai pegawai maupun sebagai pengusaha. Hal ini akan mempengaruhi gaya hidup lingkungan sosial, dan variasi makanan yang dikonsumsi baik yang berfungsi untuk makanan keperluan sehari-hari, peristiwa khusus (kedatangan tamu, upacara yang berkenaan dengan agama dan lingkaran hidup), sesuai dengan kedudukan-kedudukan sosial dan ekonomi yang ada dalam masyarakat orang Betawi. Disamping itu dilingkungan kota banyak hal berbagai aspek kebudayaan tradisional telah hilang maupun telah mengalami akulturasi dengan unsur-unsur kebudayaan yang modern.

1.2. Cara pengumpulan data

Tahap pertama usaha pengumpulan data dilakukan melalui penelitian kepustakaan. Dari sumber-sumber tertulis yaitu buku, majalah dan sumber informasi tertulis lainnya yang diperoleh dari Perpustakaan, Toko Buku dan Instansi lainnya telah dihimpun data dan informasi tentang masyarakat dan kebudayaan Betawi serta makanan Betawi.

Kemudian tahap berikutnya adalah melakukan penelitian lapangan dengan mengadakan observasi langsung di lapangan dan mengadakan wawancara. Dalam

rangka pengamatan langsung dilapangan peneliti telah mengikuti acara-acara yang dilakukan oleh masyarakat Betawi antara lain seperti, acara Halal Bihalal Masyarakat Betawi di Istora Senayan, Jakarta. Dalam acara ini makanan Betawi turut dipamerkan, dijual dan didemonstrasikan cara pembuatannya. Dengan demikian peneliti dasamping dapat mengamati, mencatat serta mendokumentasikan juga ikut serta mencicipinya dengan tujuan agar peneliti benar-benar dapat mengenal dan menghayati makanan Betawi tersebut. Pada kesempatan ini dilakukan wawancara dengan tokoh-tokoh Betawi dan Ibu-ibu ahli masak makanan Betawi, yang hadir pada acara ini.

Selanjutnya mengadakan kunjungan kerumah-rumah para informan untuk lebih banyak meneliti dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Betawi. Sementara itu peneliti dapat melihat dan mendokumentasikan peralatan dan perlengkapan masak di dapur.

Adapun makanan Betawi yang diperagakan dalam acara Halal Bihalal di Istora Senayan tersebut merupakan makanan yang mewakili makanan masyarakat Betawi lapisan atas. Seperti daerah-daerah tempat tinggal sekitar Kebon Sirih, Kebon Pala, Tanah Abang, Kemanggisan, Tegal Parang, Salemba, Mampang Pramatan, Kebayoran Lama, Batu Tulis, Palmerah dan sebagainya.

Sedangkan untuk memperoleh data dan informai yang dapat mewakili makanan masyarakat Betawi dari golongan Menengah dan bawah, penelitian lapangan dilakukan didaerah pedesaan, seperti di daerah Condet, Marunda, Pondok Rangon, Tanjung Barat dan lain sebagainya. Pada penelitian di daerah ini pun peneliti disamping mengadakan wawancara dengan tokoh-tokoh masyarakat seperti Ustadz Guru Ngaji yang sering terlibat dalam upacara agama dan juga dengan ibu-ibu rumah tangga serta ahli-ahli masak makanan Betawi juga peneliti mengikuti acara seperti perayaan perkawinan dan khitanan.

1.3. Kerangka penulisan.

Di dalam tulisan ini sistimatika uraian dijelaskan dengan suatu uraian pendahuluan pada Bab I yang isinya merangkum tentang tulisan tersebut.

Bab II merupakan uraian mengenai masyarakat dan kebudayaan Betawi yang akan menggambarkan tentang lingkungan fisik, sistim politik dan pelapisan sosial, kehidupan agama, pandangan hidup dan sistim nilai masyarakat.

Lingkungan fisik Daerah Khusus Ibukota Jakarta cukup potensial untuk menghasilkan bahan-bahan makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakatnya. Karena tanahnya subur dialiri banyak sungai, curah hujan cukup dan terletak disebuah teluk dengan hasil ikan yang cukup.

Jakarta yang dalam sepanjang sejarahnya merupakan pusat kegiatan pemerintahan dengan pembangunannya yang pesat telah mengundang perhatian penduduk dari luar daerah datang di Jakarta, maka terjadi urbanisasi yang telah menimbulkan masalah bagi pemerintah DKI Jakarta. Sementara itu telah terjadi pelapisan sosial antara penduduk asli dan pendatang baru yang masing-masing memiliki mata pencaharian yang berbeda.

Sedangkan dalam hal kehidupan ekonomi dapat dituliskan bahwa kehidupan masyarakat dari lingkungan Bawah dan Menengah di golongkan ke dalam masyarakat ekonomi lemah dengan taraf kehidupan relatif rendah. Untuk mereka dari lingkungan atas dapat digolongkan ke dalam masyarakat ekonomi sedang, dengan taraf kehidupan relatif cukup, karena mereka masih dapat menyimpan uang dari kelebihan keperluan sehari-hari untuk menunaikan ibadah haji.

Didalam sistem kekerabatan masyarakat Betawi masih memperlihatkan ciri-ciri masyarakat tradisional yang menghayati pola hidup bergotong royong. Sedangkan pada kehidupan keagamaan umumnya mereka taat menjalankan ibadah disamping itu terdapat unsur-unsur kepercayaan tradisional yang melengkapinya. Kemudian mengenai pandangan hidup masyarakat Betawi dapat dikatakan masih kolot dan tidak rasional, mereka lebih mengharapkan kebahagiaan hidup di akhirat nanti dari pada di dunianya sekarang.

Bab III merupakan uraian tentang konsep mengenai makanan, makanan dan penyajian serta kelakuan makan, makanan/minuman dan Upacara-Upacara.

Di dalam konsep mengenai makanan telah dibedakan antara pengertian makanan sehari-hari, makanan teman minum teh/kopi, dan makanan untuk keperluan-keperluan tertentu. Demikian pula minuman telah dibedakan antara minuman sehari-hari, minuman teman makanan sampling, dan minuman keperluan-keperluan tertentu.

Kemudian mengenai makanan dan penyajian serta kelakuan makan, telah dibedakan antara pengertian makan nasi, jajanan dan makanan kecil/sarapan.

Dalam kebiasaan makan telah dibedakan antara pengertian makan pagi, makan siang dan makan sore/malam.

Mengenai jenis-jenis makanan yang dihidangkan telah digolong-golongkan sesuai dengan fungsi, kedudukan sosial dan ekonomi, keadaan ragam corak kebudayaan.

Sedangkan dalam uraian tentang makanan/minuman untuk upacara-upacara telah diuraikan tentang jenis-jenis upacara dan pengertiannya yang dikenal dalam masyarakat Betawi seperti berbagai upacara keagamaan, upacara tradisi dan upacara yang bersifat kepercayaan.

Bab IV merupakan uraian tentang makanan/minuman dari bahan mentah, makanan/minuman hasil proses peragian atau proses pengolahan lainnya, makanan/minuman yang dimasak sederhana dan makanan/minuman yang dimasak secara kompleks.

Mengenai jenis-jenis makanan/minuman tersebut dapat dibedakan berdasarkan cara pengolahannya. Dalam pengertian bahwa bahan mentahnya ada yang tetap segar atau tidak diolah, diolah dengan mempergunakan ragi atau dengan pengolahan lainnya, diolah secara sederhana dengan direbus, dibakar atau dikukus dan diolah dengan menggunakan aneka macam bumbu.

Kemudian dalam pembahasannya telah menggunakan khart sehingga akan lebih memudahkan untuk dipahami dengan sejelas-jelasnya oleh siapa saja yang

berhasrat untuk mempelajari atau mempraktekannya.

2. MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN

2.1. Lingkungan Fisik.

Mengenai tata letak dan luas wilayah Jakarta antara lain luasnya meliputi 637,44 Km² termasuk Kepulauan Seribu. Terletak antara 106°48' BT dan 6°81' LS, pada dataran aluvial pantai utara pulau Jawa. Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Tangerang, sebelah Timur dengan Kabupaten Bekasi dan sebelah Selatan dengan Kabupaten Bogor.

Keadaan morfologisnya, Jakarta merupakan daerah dataran rendah dengan ketinggian antara 0 - 50 meter. Disini bermuara sekitar 10 sungai, seperti Kali Ciliwung, Angke, Cipinang, Sunter Krukut, Cideng dan lain-lain.

Jakarta beriklim panas dengan suhu rata-rata tahunan 27° C. Kelengasan Udara antara 80-90%. Pada bulan Oktober - April bertiup angin Muson Barat (yaitu musim hujan). Pada bulan April - Oktober bertiup angin Muson Timur (yaitu musim kemarau).

Keadaan alam wilayah Jakarta meliputi lahan tanah pertanian, curah hujan pada musim hujan dan topografinya cukup baik untuk penduduk Jakarta. Meskipun penduduk Jakarta tidak sepenuhnya menggantungkan hidupnya dari sifat agraris.

Karena masyarakat Jakarta tidak seluruhnya hidup dari lapangan pekerjaan di bidang pertanian.

Fisik wilayah Jakarta dibagian Utara meliputi daerah pantai Laut Jawa. Di daerah pantai penduduk hidup dari mata pencaharaian sebagai nelayan mencari ikan dan ada sebagian lain yang hidup dari mengeringkan ikan untuk diasin untuk menjadi ikan asin. Daerah-daerah di daerah pantai itu antara lain Marunda, Cilincing, Muara Karang, Pasar Ikan dan sebagian daerah Koja Tanjung Priok.

Lapangan pekerjaan dibidang pertanian terdapat dibeberapa tempat terbatas di wilayah Jakarta Timur (antara lain wilayah Condet dan sekitarnya), Jakarta Selatan dan Jakarta Barat. Hal ini karena dalam hal pemenuhan kebutuhan akan sayur mayur dan pangan lainnya dipenuhi dari wilayah propinsi Jawa Barat.

Penampungan curah hujan itu bersamaan juga dengan pasang air laut. Faktor yang menyebabkan sering terjadinya banjir terutama karena selisih daratan dan permukaan laut tidak benar. Ada wilayah-wilayah tertentu di batas wilayah Jakarta Pusat dan Utara yang mencapai ketinggian nol meter dari permukaan laut. Dengan kata lain sama dengan permukaan air laut.

Wilayah Jakarta dilalui oleh sungai Ciliwung yang mengalir di tengah-tengah kota Jakarta yang merupakan faktor penentu utama dari masalah banjir di Ibukota. Sungai Ciliwung ini berfungsi untuk membuang air ke laut.

Jakarta dapat dikatakan daerah yang relatif tidak gersang dan juga tidak sangat subur, jadi daerah dengan lingkungan alam yang sedang. Sehingga jenis-jenis tumbuh-tumbuhan seperti kelapa, macam-macam pepohonan seperti pohon melinjo, pepaya, jambu, pisang dan bahan-bahan sayuran seperti kacang panjang, kacang tanah, bayam,

dan lain-lain sebagainya mempengaruhi jenis-jenis makanannya berdasarkan lingkungan fisik tanamannya. Jenis-jenis tumbuh-tumbuhan itu mempunyai pengaruh yang besar terhadap jenis makanan yang disukai dan dinikmati oleh penduduk.

Wilayah pantai yang banyak menghasilkan ikan laut maka hal ini mempengaruhi dan menambah jenis-jenis makanan dari ikan dalam masakan khas Jakarta. Misalnya selain ikan segar dari laut untuk jenis-jenis makanan tertentu, kemudian ikan asin dengan kombinasi sayur asemnya, juga ikan laut itu diawetkan menjadi ikan pindang yang dapat tahan lama dari pada ikan segar.

2.2. Sistem politik dan pelapisan sosial.

Dalam struktur administrasi Pemerintahan Kota Jakarta berdiri sejak tanggal 22 Juni 1527 yang didirikan oleh Faletchan. Kemudian sejak abad ke 17 Belanda berkuasa. Pada tanggal 18 Agustus 1602 Belanda membentuk Pemerintahan Kota Jakarta disebut Regenschap Stad Batavia. Pada masa pendudukan Jepang ditingkatkan menjadi pusat pemerintahan dalam lingkungan daerahnya disebut Jakarta Tokubetusi.

Sejak proklamasi Kemerdekaan Jakarta menjadi pusat Pemerintahan dan Ibukota Negara RI sampai sekarang. Status Jakarta sebagai Ibukota negara Republik Indonesia ditetapkan berdasarkan :

- a. UU. No.1 th 1957 : Jakarta ditetapkan sebagai kotapraja Jakarta Raya, Daerah Tingkat I.
- b. Tap Presiden no.2 th.1961 dan UU no.2 PnPs th 1961 : dibentuk sebagai Pemerintah Daerah Khusus Ibukota Jakarta Raya.
- c. UU no.10 th.1964 : menetapkan secara yuridikasi Jakarta Raya sebagai Ibukota Negara R.I.
- d. UU no.18 th.1965 (Pengganti UU no.1 th.1957): Jakarta Raya sebagai Kota Raya, Daerah Tingkat I.

Setelah pemerintah Indonesia kembali ke Jakarta dan Jakarta ditetapkan menjadi Ibukota Negara Republik Indonesia. Kemudian dengan peningkatan penduduk, yang semakin cepat dan tinggi serta ditambah lagi dengan meningkatnya urbanisasi penduduk. Tampaknya hal ini mempengaruhi dan mengakibatkan pembangunan kota semakin kompleks. Banyak pembangunan rumah-rumah yang tidak mempunyai ijin, disamping perluasan kota dan wilayah Jakarta merupakan salah satu usaha untuk menampung jumlah penduduk Jakarta yang semakin meningkat.

Jakarta yang dikenal sebagai kota Metropolitan, banyak melakukan kegiatan-kegiatan Internasional. Dalam sejarah, sejak diadakannya Konferensi Asia Afrika tahun 1955 di Bandung, maka di ibukota negara yaitu Jakarta dilakukan kegiatan-kegiatan internasional. Kemudian dibuat Asin Games IV tahun 1962 dan Ganefo tahun 1963. Dengan kegiatan-kegiatan internasional itu, Jakarta meningkat untuk jalan-jalan seperti peningkatan jalan protokol, dibangunnya hotel-hotel, pertokoan, bioskop, tempat-tempat hiburan dan lain sebagainya. Dengan kegiatan Asian Games itu telah disiapkan bangunan gedung olah raga Senayan. Ditengah-tengah daerah Medan Merdeka dibangun Tugu Nasional yang menjadi titik pancar pembangunan wilayah kota Jakarta.

Didalam bidang administrasi Pemerintahan, Daerah Khusus Ibukota dikepalai oleh Gubernur. Gubernur sebagai Kepala Daerah Khusus Ibukota dalam tugasnya menjalankan pimpinan dalam pemerintahan daerah yang dibantu oleh 3 wakil Kepala Daerah. Mereka mempunyai bidang tugas yang berbeda-beda.

Misalnya bidang I mempunyai tugas membantu, memimpin dan mengkoordinir bidang protokol, sosial, dan lain-lainnya.

Gubernur dalam tugasnya dibantu oleh Sekwilda yaitu Sekretariat Wilayah Daerah yang bertugas membantu Gubernur dalam menyelenggarakan pemerintahan, pembangunan dan pembinaan masyarakat, administrasi, organisasi dan tata laksana, serta memberikan pelayanan teknis administratif kepada seluruh perangkat Daerah, instansi vertikal Departemen Dalam Negeri dan perangkat wilayah Administratif. Dalam melaksanakan beberapa tugas tersebut dibantu oleh asisten asisten Sekwilda yang membawahi beberapa Biro.

Dalam pemerintahan wilayah, Gubernur mendelegasikan wewenang eksekutifnya kepada pembantu Gubernur yang terdiri dari Walikota, Camat, Lurah, yang diangkat dan diberhentikan oleh Gubernur.

Dengan keluarnya surat keputusan Gubernur tanggal 12 Agustus 1966, dibentuk 5 kota Administratif dengan 30 Kecamatan dan 234 Kelurahan.

Bentuk ke 234 Kelurahan dapat digolongkan dalam 3 katagorisasi yaitu Kelurahan Siaga, Swadaya dan Swasembada. Yang dimaksud dengan Kelurahan Siaga adalah suatu Kelurahan yang nyata telah memiliki sifat kesiagaan dan kewaspadaan dalam menghadapi tugas yang menjadi tanggung jawabnya, karena aparatur maupun masyarakat sudah terorganisasi secara baik. Kelurahan Swadaya yaitu suatu kelurahan yang nyata telah memiliki kesanggupan dan kesadaran untuk melaksanakan kegiatan serta usaha pembangunan masyarakat yang diwujudkan dalam bentuk perbaikan dan pembangunan wilayah kelurahan.

Sedangkan yang dimasuk dengan Kelurahan Swasembada, adalah suatu kelurahan yang nyata telah berhasil memperbaiki dan membina warganya sehingga memiliki rasa kepercayaan terhadap kemampuannya untuk menghadapi kehidupan sosial, ekonomi dan kebudayaan serta menuju kehidupan yang lebih baik.

Dalam organisasi Kelurahan, dibentuk RT/RW. Ada ketentuan dalam Satu RT tidak melebihi jumlah 40 rumah tangga dan tiap RW terdiri dari 15 RT sampai 20 RT.

Dalam hal pelapisan sosial, dibedakan antara penduduk asli Betawi dan bukan penduduk asli yaitu para pendatang yang kemudian menetap di Jakarta. Walaupun demikian pada dasarnya penentuan kriteria pelapisan sosial di Jakarta, sangat variabel. Penduduk pendatang mempunyai keterampilan dan pendidikan yang lebih baik disamping itu memiliki semangat juang yang tinggi. Mereka bekerja dalam bidang teknik, jasa dan perdagangan. Terutama perbedaan antara penduduk asli Betawi dan penduduk pendatang masing-masing memiliki mata pencaharian yang berbeda.

Kedudukan seseorang dapat ditentukan antara lain menurut jabatannya dalam Pemerintahan dengan segala fasilitas sarana kedudukannya yang berbeda. Sehingga dibedakan kedudukan di lingkungan pekerjaan yang tercermin juga dalam perbedaan tingkat kehidupan sosialnya.

Di samping ada bentuk kedudukan yang satu dianggap lebih tinggi dari yang lain dan tampak seperti bentuk pelapisan yang berlapis-lapis yang ditentukan oleh kriteria tingkat penghasilan yang berbeda. Sehingga faktor penghasilan yang tinggi mempunyai gengsi tinggi karena kemampuannya untuk melengkapi kebutuhan hidupnya yang bersifat materi kadang-kadang berlebih-lebihan.

Di kalangan penduduk asli Betawi suatu bentuk kriteria kedudukan seseorang ada hubungan dengan penduduk yang turun temurun memiliki tanah yang luas dan penduduk yang tidak memiliki tanah warisan. Dimana harta yang berbentuk tanah itu juga menjadi ukuran bagi seseorang untuk menggunakan tanah tersebut untuk pergi naik haji. Walaupun sipemilik tanah pada waktu ia menjual tanahnya dalam taraf ekonominya relatif rendah tetapi setelah ia berhasil menjual sebagian tanah dan naik haji dan setelah ia kembali maka kedudukan sosialnya akan berubah. Salah satu simbolnya selalu kemana saja ia pergi menggunakan topi haji dan memakai titel atau gelar haji dibelakang namanya.

Di lingkungan warga kampung, bentuk pelapisan sosial juga tampak di dalam peranan golongan senior yaitu orang-orang tua mempunyai kedudukan yang lebih tinggi dari pada golongan pemudanya. Orang-orang senior dianggap mempunyai pengalaman dan sudah banyak makan asam garamnya kehidupan, sehingga kaum muda harus datang bertanya pada golongan tua.

Di kalangan warga masyarakat yang lebih utama lagi adalah para tokoh agama Islam. Mereka mendapat penghormatan dan sebagai anggota masyarakat yang disegani karena pengetahuannya di bidang agama. Diantara tokoh agama itu juga yang mempunyai peranan penting adalah guru agama yang mengajar mengaji di masjid-masjid maupun di rumah-rumah dan di mosholla atau langgar.

Dengan demikian pada sistim pelapisan sosial masyarakat tampak berbagai kriteria untuk mengenal bentuk pelapisan masyarakat Jakarta, khususnya Betawi. Adapun dari bentuk tingkatannya ada yang tergolong Atas, Menengah dan Bawah, hal itu dipandang dari volume nilai yang dimiliki dari setiap kriteria pelapisannya.

2.3. Kehidupan Ekonomi

Dalam kehidupan Jakarta sebagai ibukota negara dan merupakan kota Metropolitan, kehidupan ekonomi dengan presentase yang tertinggi yaitu di bidang perdagangan sebanyak 50,49%, pemerintahan 9,62%, industri 8,99%, transport 7,24% kemudian dibidang bangunan dan konstruksi 4,5%. Semua itu digolongkan sektor formal yang kuat dan stabil. Disamping itu Jakarta mempunyai faktor informal yang besar yang mencapai kira-kira 50% dari angkatan kerja. Sektor formal ini suatu kegiatan di lapangan perdagangan dan jasa yang daya kemampuan yang relatif rendah serta para pekerja dan pengelolanya mereka yang berpendidikan rendah.

Dimana suatu kegiatan atau usaha yang sekedar untuk dapat memenuhi kesinambungan hidup saja, untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarga serta tidak mempunyai perencanaan masa depan yang jauh untuk dapat memperbaiki kehidupannya.

Sektor informal antara lain kelompok-kelompok kerja sebagai buruh bangunan, pedagang kaki lima, angkutan umum dan sebagian kecil di sektor pertanian terutama petani buah-buahan.

Taraf kehidupan masyarakat dikalangan Bawah, relatif kecil, dan penghasilan sekedar untuk dapat mencukupi kebutuhan pangan sehari-hari. Sedangkan di kalangan masyarakat menengah pada prinsipnya hampir sama dengan masyarakat Bawah tetapi mempunyai kelebihan dalam pemenuhan kebutuhan mereka. Mereka dapat memenuhi kebutuhan sandang selain pangan, walaupun kebutuhan sandang merupakan faktor yang kedua. Di kalangan masyarakat bawah, pemenuhan sandang terutama setahun sekali, khususnya pada saat-saat menjelang Lebaran atau Hari Raya Idul Fitri. Pada kesempatan Lebaran itu mereka memakai pakaian serba baru. Bukan hanya pakaian, makanan yang dimakan lebih istimewa. Dalam makanan sehari-hari lebih banyak makan sayur-mayur, terutama jenis sayur seperti sayur asem dimasak hampir setiap hari dengan kombinasi ikan asin sambal lalab. Kalau ada kesempatan ke pasar, maka yang direncanakan untuk membeli terutama ikan asin. Selain makanan yang menjadi teman nasi yang paling sering dimakan, ikan asin dibeli dalam jumlah banyak, karena dapat disimpan agak lama. Berhari-hari kadang-kadang berminggu-minggu lamanya tersimpan di dapur untuk persediaan.

Pada hari Lebaran, makanan istimewa mereka ialah berbagai jenis masakan dari bahan utamanya daging. dikalangan masyarakat Bawah maupun Menengah, pembelian daging untuk Lebaran, dilakukan secara gotong royong berkorperatif. Iuran secara berangsur-angsur paling sedikit selama enam bulan dan adakalanya yang mencicilnya dalam setahun.

Untuk satu ekor kerbau ditanggung pembeliannya oleh kira-kira 30 orang atau kepala keluarga. Setiap orang atau kepala keluarga mendapat jatah empat sampai lima kilogram daging, tidak termasuk bagian tambahan atau ekstra seperti tulang-tulang atau bagian isi perut.

Untuk satu keluarga dengan rata-rata tiga orang anak, daging empat atau lima kilogram yang dimasak sebagai lauk pauk, dapat dimakan selama dua sampai tiga hari berturut-turut. Belum lagi ada yang punya ternak ayam dan itik yang dipeliharanya di halaman rumah, kesempatan menyembelih ayam juga terutama pada hari Lebaran itu.

Kesempatan makan daging selain pada hari Lebaran juga pada kesempatan selamatan-selamatan tertentu. Walaupun pada selamatan, daging dan kebutuhannya lainnya hanya sekedar dan cukup dengan membelinya di pasar. Pada waktu selamatan, perkawinan, khitanan, para undangan tidak mendapat jamuan nasi dan lauk pauk, cukup sekedar kue-kue kecil dan minum secara cepat dan terbur-buru. Karena itu di tempat kondangan selamatan, para undangan hanya diberi kesempatan sebentar duduk dan segera harus meninggalkan ruangan karena tamu yang baru, menunggu giliran untuk duduk.

Untuk keluarga yang terdekat dan tetangga yang membantu selama jalannya selamatan mendapat jamuan makan sekedarnya dan tidak khusus membuat makanan istimewa.

Yang terlihat, makanan dalam kesempatan itu terutama kue-kue yang dibuat bersama-sama. Kue-kue khas Betawi dibuat dan kesempatan untuk mencicipi kue seperti itu sangat terbatas, hanya pada saat itu. Jenis kue-kue yang dijajakan tukang kue di pagi hari seperti pisang goreng, serabi dan lainnya, tidak disajikan dalam selamatan.

Kehidupan ekonomi di kalangan Atas jauh lebih baik di bandingkan dengan kedua lapisan lainnya, terutama kalau dipandang dari segi materi. Ciri khas masyarakat Atas, pemilikan harta tidak dalam bentuk uang tabungan di bank, tetapi menyimpan kekayaannya dalam bentuk jual beli tanah. Uang yang ada dalam bentuk tanah yang luas sebagai tabungan mereka.

Dari hari kehari masalah harga tanah permeter persegiannya selalu menjadi topik pembicaraan mereka. Keberhasilan mereka di dalam menimbun kekayaan, bukan semata-mata dari keberhasilannya di bidang usaha, tetapi dari warisan tanah keluarganya baik dari pihak suami atau istrinya. Mereka menjual tanah pada saat harga tanah disekitarnya sedang melonjak tinggi. Harga tanah selalu berubah meningkat tinggi, kalau telah terdengar kabar disekitarnya akan dibuat jalan aspal oleh Pemerintah Daerah atau Pusat. Hasil penjualannya sebagian disisihkan untuk membeli tanah di tempat yang agak jauh dan masih murah. Uang dari hasil penjualan tanah, sebagian lain untuk biaya hidup mereka, sebagian untuk membelikan anaknya motor, mobil atau merencanakan pesta perkawinan. Satu-satunya artdalan adalah dari penjualan tanah. Walau ada juga penghasilan yang cukup berkesinambungan dari kebun sayur-sayuran atau buah-buahan.

Salah satu ciri khas dari kalangan masyarakat Atas, uang yang diperoleh dari penjualan tanah terutama untuk menjalankan ibadah haji ke Mekah. Biasanya suami yang mendapat prioritas pergi naik haji dan kemudian istrinya. Ada kalanya pergi bersamaan suami dan istri.

Setelah kembali dari Mekah, gengsi sebagai warga di lingkungan tempat tinggalnya meningkat. Gengsinya lebih tinggi kalau sampai beberapa kali naik haji. Dengan salah satu cirinya, tanda bahwa ia sudah pergi ke Mekah, yaitu selalu memakai topi haji.

Begitupun bagi wanitanya, memakai baju panjang dan memakai kudungan rambut berenda yang khusus dibawa dari Mekkah dan pakaian serba putih.

Mengenai makanan tidak diketahui secara menyolok, sebab menu pada umumnya tidak banyak memakan daging, ikan untuk makan sehari-hari. Walaupun mereka makan daging atau ikan ataupun tidak makan dengan lauk-pauk tersebut tidak menjadi bahan gunjingan, sebab menurut mereka soal makanan adalah soal selera, tidak ada hubungannya dengan gengsi, atau dengan kesehatan.

Dalam kebudayaan Betawi, laki-laki kepasar berbelanja membelikan daging atau ikan untuk istrinya dirumah dan istri memasaknya untuk keluarga. Wanita kalau

belanja di rumah, terutama sayuran sehari-hari yang diujakan tukang sayur. Sedangkan laki-laki pergi berbelanja daging dan ikan tidak setiap hari, tetapi tradisi seperti buah tangan atau oleh-oleh kalau suami bepergian atau mendapat objek.

2.4. Sistim kekerabatan.

Sistim kekerabatan orang Betawi yaitu penduduk asli Jakarta memakai sistim parental. Dimana garis keturunan orang tua tidak dipermasalahkan karena hubungan kerabat melalui kedua belah pihak laki-laki dan pihak perempuan yaitu kedua orang tua. Kerabat dihitung melalui seluruh kerabat pihak ibu maupun pihak bapak.

Dalam kehidupan kampung dimana disitu dominan penduduk asli Betawi hubungan dan ikatan dengan sesama warga kampung dianggap mempunyai hubungan kerabat. Disamping juga masih terpelihara hubungan solidaritas diantara mereka.

Dalam kehidupan keluarga, sosialisasi anak laki-laki akan mendapat pendidikan secara langsung dari pihak orang tua laki-laki yaitu ayahnya dan dalam berbagai hal cara-cara kegiatan seorang ayah diajarkan kepada anak laki-lakinya.

Kalau seorang ayah yang hidup sekitar daerah pantai yang hidup sebagai nelayan, maka anak laki-lakinya akan membantu ayahnya sebagai nelayan juga mencari ikan. Kalau mereka hidup di daerah kebun buah-buahan yang mengusahakan penanaman buah-buahan dan kadang-kadang juga dagang buah, maka anak laki-laki akan ikut membantu kegiatan ayahnya sehari-hari.

Anak perempuan lebih banyak melakukan kegiatan di sekitar rumah tangga seperti pada umumnya dilakukan oleh ibunya.

Anak perempuan sejak kecil telah mendapat pendidikan mengasuh anak atau adiknya sendiri, memasak dan pekerjaan rumah tangga lainnya.

Perkawinan di kalangan kerabat merupakan perkawinan yang ideal, terutama perkawinan seorang anak laki-laki dengan anak perempuan dari saudara sepupu perempuan ibunya. Setelah perkawinan seorang suami lebih dekat hubungannya dan biasanya tinggal di lingkungan keluarga isterinya atau kerabat pihak isteri.

Anak laki-laki yang kawin secara adat akan ikut dengan mertuanya seberapa saat sampai ia mampu membuat rumah sendiri. Pihak orang tua perempuan juga lazim untuk ikut dengan anak perempuannya dan tinggal bersama dalam rumah tangga anaknya.

2.5. Kehidupan agama.

Islam merupakan Agama yang paling banyak pemeluknya di Jakarta. Penduduk yang beragama Islam sebesar 82,70% sedangkan penganut agama lainnya seperti Kristen Protestan 10,25%, Kristen Katolik 3,7%, Hindu/Budha 3,06% dan kepercayaan lainnya 0,29%.

Penduduk asli Jakarta pada umumnya memeluk agama Islam dan taat menjalankan ibadah memenuhi peraturan agama. Dimana-mana di wilayah kampung, kita dapati langgar dan masjid dimana umat Islam datang untuk bersembahyang bersama. Khususnya pada hari Jum'at dan hari-hari besar Islam seperti Hari Raya Idul Fitri, Idul Adha. Pada hari-hari Raya Idul Fitri diadakan pengumpulan zakat fitrah,

uang, beras untuk fakir miskin yang dilakukan penyelenggaraannya di langgar dan masjid. Begitupun pada hari raya Idul Adha diadakan pengumpulan binatang korban kambing, kerbau atau sapi yang kemudian dagingnya dibagi-bagikan kepada fakir miskin. Hari itu juga dikenal dengan nama Idul Korban, dimana fakir miskin dapat menikmati makanan dengan memasak daging yang jarang dinikmati dalam makanan sehari-hari.

Penduduk Jakarta disamping pada umumnya beragama Islam, sebagian dari masyarakatnya masih mempercayai adanya makhluk-makhluk halus atau pun roh halus yang menghuni tempat-tempat yang angker. Di beberapa tempat makam-makam keramat sering dikunjungi dan tempat-tempat itu dipelihara dengan baik. Dalam hubungan itu sering kali di buat saji-sajian atau sesajen untuk menghormati roh-roh halus untuk minta perlindungan dan dihindarkan dari malapetaka. Gangguan dari mahluk-mahluk halus yang menyebabkan seseorang menjadi sakit dan kemasukkan setan yang disebutnya kesambat. Untuk dapat menyembuhkan seseorang yang kemasukan setan atau kesurupan biasanya dipanggil seorang dukun yang dapat berdialog dengan mahluk halus dan dapat menanyakan apa yang diinginkan.

Pada umumnya diberikan sajian antara lain telur, rokok atau cerutu, kemenyan dan rampe yaitu bunga-bunga setaman yang biasanya tumbuh di halaman rumah seperti bunga mawar, kenanga, dan lain-lainnya. Jenis makanan biasanya diminta secara khusus antara lain ayam, bubur merah putih dan lain-lainnya yang semua itu disebutkan oleh dukun yang mengobatinya. Sesajen itu juga dibuat dalam upacara-upacara sekitar lingkungan kehidupan dari mulai kelahiran, sunatan dan perkawinan. Menurut kepercayaan penduduk setempat khususnya dari hasil penelitian di Kampung Baru, Kelapa Dua Wetan, Pondok Rangun, Pasar Rebo, diperoleh keterangan bahwa kepercayaan terhadap mahluk-halus itu sebenarnya adalah saudara kembar manusia. Ada empat saudara kandung yang bersama-sama dilahirkan dan masing-masing mempunyai nama. Diantaranya Mbok Tutuban, Nyai Cumelar, Urihi, dalam bentuk ari-ari. Kemudian saudara keempat yaitu Bebleghi, berupa tali empat saudara si jabang Bayi. Kemudian semua tali-tali ari-ari itu dikuburkan dan rohnya menjadi mahluk halus yang selalu menjaga dan menolong bayi.

Selama manusia itu hidup di dunia ini, keempat saudara kandung itu akan selalu menyertai kemana saja seseorang itu pergi dan berada. Didalam upacara-upacara sepanjang hidupnya seperti sunatan dan perkawinan, selalu diberikan sesajian untuk keempat saudara kandung itu di keempat penjuru halaman rumah. Sesajen itu disebut ancak selain diletakkan di halaman juga sering kali ditempatkan di atas atap rumah. (Abdurachman, dkk, Upacara Tradisionil dalam kaitannya dengan peristiwa alam dan kepercayaan Daerah Khusus Ibukota Jakarta, 1983 - 1984).

2.6. Pandangan hidup dan Sistim Nilai Masyarakat.

Pandangan hidup penduduk asli Betawi pada dasarnya berorientasi pada etik agama Islam. Bagaimana ia seharusnya bertingkah laku dan berbuat baik adalah seperti yang diajarkan oleh aturan-aturan dan norma-norma agama Islam. Seperti misalnya

sebagai orang Muslim sebaiknya melakukan sembahyang lima waktu atau lima kali dalam satu hari. Dimana-mana orang dapat sembahyang di langgar atau masjid selain sembahyang di rumahnya sendiri. Pada setiap Jum'at terutama laki-laki dari mulai anak-anak sampai orang-orang tua memerlukan untuk sembahyang bersama di masjid.

Pada bulan Ramadhan atau bulan Puasa diusahakan untuk berpuasa. Sebab sebagai orang Islam sembahyang dan berpuasa merupakan kewajiban. Dalam hubungan dengan puasa itu, jenis-jenis makanan untuk berbuka puasa merupakan ciri khas makanan bulan puasa. Misalnya kolak kolang kaling yang diberi santan dan gula merah. Kemudian merupakan makanan yang dianggap sunah yaitu makan buah korma, mengingatkan salah satu makanan yang dimakan Nabi Muhammad sewaktu berbuka puasa.

Untuk jenis makanan seperti umumnya orang Islam tidak makan daging babi, karena dianggap haram.

Dalam pergaulan sehari-hari, antara laki-laki dan perempuan dipengaruhi oleh norma-norma agama Islam. Seperti di masjid tempat untuk laki-laki terpisah dengan tempat wanita waktu sembahyang. Wanita biasanya lebih banyak bergaul dengan sesama wanita dan laki-laki dengan sesama laki-laki.

Namun demikian di dalam lingkungan warga kampung, mereka mempunyai rasa solidaritas untuk melakukan kerja gotong royong.

Biasanya pengumuman kerja membersihkan jalan atau selokan diumumkan melalui pengeras suara di masjid. Selain mereka sering kali berkumpul bersama-sama di masjid untuk mendengarkan khotbah yang juga diumumkan melalui masjid.

Dalam hubungannya dengan kepercayaan dan agama, masyarakat pada umumnya memiliki kepercayaan pada hal yang dianggap di luar batas kemampuan oleh karena ada sesuatu kekuatan yang melebihi kemampuan manusia.

Kepercayaan pada kekuatan yang di atas kemampuan manusia yang disebut supernatural. Sehubungan dengan sesuatu kejadian yang dianggap di luar kemampuan manusia, mereka percaya kepada nasib dan takdir.

Pandangan tentang masa depan suatu sikap untuk mempersiapkan orientasi ke masa yang akan datang sangat dipengaruhi oleh kondisi taraf kehidupan dan latar belakang pendidikan seseorang. Pada umumnya masyarakat kecil berorientasi pada masa yang sekarang. Menyiapkan diri untuk hari esok yang jauh tidak begitu jelas tetapi suatu sikap yang menyiapkan diri dari ganjaran Tuhan Yang Maha Esa setelah manusia meninggalkan alam yang fana ini sangat menjadi perhatiannya. Manusia harus berbuat kebaikan dan mentaati ajaran agama adalah akan menentukan nanti kita di akhirat.

Pandangan hidup terhadap kehidupan akhirat sangat dominan pada masyarakat Betawi, sehingga pendidikan anak-anak disalurkan ke madrasah-madrasah dan pondok-pondok pesantren. Pendidikan umum dianggap hanya mengajarkan ilmu

keduniawian. Disamping itu pendidikan umum (SD, SMP, SMA, Perguruan Tinggi) dianggap sebagai warisan pendidikan Kolonial dan memerlukan biaya besar.

3. KONSEP MENGENAI MAKANAN.

3.1. Konsep mengenai makanan :

Dalam lingkungan masyarakat Betawiyang dimaksud dengan makanan ialah segala macam tumbuhan, hewan dan air yang dibutuhkan oleh manusia guna memenuhi kebutuhan hidup untuk menghilangkan rasa lapar dan menimbulkan tenaga pada tubuh. Dalam kaitan ini makanan yang dimaksud ada yang berupa makanan mentah dan ada pula makanan dalam ujud yang matang (sudah diolah). makanan mentah pada umumnya banyak berasal dari jenis tumbuh-tumbuhan, seperti : palawija dan buah-buahan sedangkan makanan dalam bentuk matang meliputi tiga unsur yakni : tumbuhan, hewan dan air.

3.1.1. Makanan :

Dalam kehidupan sehari-hari yang terdapat pada masyarakat Betawi, makanan digolongkan dalam tiga golongan. Golongan makanan-makanan yang dimaksud adalah sebagai berikut :

1. Makanan sehari-hari
2. Makanan teman minum teh/kopi.
3. Makanan untuk Keperluan-Keperluan Tertentu

3.1.1.1. Makanan sehari-hari :

Yang dimaksud dengan makanan sehari-hari ialah makanan yang aktivitasnya diperlukan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari secara terus menerus.

Tergolong dalam jenis makanan ini adalah : Makanan pokok (nasi, lauk-pauk dan sayur) dan makanan sarapan (makan pagi hari).

3.1.1.2. Makanan Teman minum teh/kopi :

Yang dimaksud dengan makanan ini ialah makanan yang diperlukan untuk kebutuhan sewaktu-waktu saja, tidak secara terus menerus. Tergolong dalam jenis makanan ini ialah makanan sampingan/jajanan tidaklah selalu dilakukan secara terus menerus setiap hari terutama yang terlibat pada lapisan masyarakat menengah dan bawah.

3.1.1.3. Makanan untuk keperluan-keperluan tertentu.

Makanan jenis ini merupakan makanan yang dibuat sehubungan adanya sesuatu hal yang berkaitan dengan tradisi, agama, kepercayaan dan sejenisnya. Tergolong dalam jenis makanan ini ialah makanan upacara, perayaan/tamu.

3.1.2. Minuman :

Minuman dalam masyarakat Betawi terdapat bermacam-macam golongan, sebagai berikut :

1. *Minuman untuk keperluan sehari-hari.*
2. *Minuman untuk teman makanan sampingan*
3. *Minuman untuk keperluan-keperluan tertentu.*

3.1.2.1. Minuman Keperluan sehari-hari :

Minuman yang dipergunakan sebagai teman pada waktu makan siang, makan sore/malam serta sarapan. Disamping itu dipergunakan untuk minum setiap saat, misalnya tidak dapat ditentukan. Jenis-jenis minuman yang termasuk golongan ini ialah : air putih/dingin atau teh.

3.1.2.2. Minuman Teman Makan Sampingan :

Minuman ini dibuat untuk keperluan teman makan Sampingan. Jadi hanya dibuat pada waktu tertentu saja yakni pada saat melaksanakan acara makan tersebut. Jenis-jenis minuman yang termasuk golongan ini ialah : air teh/teh manis, kopi (kopi susu).

3.1.2.3. Minuman keperluan-keperluan tertentu :

Minuman jenis ini dibuat tidak secara terus menerus, dibuat hanya dalam waktu atau keperluan-keperluan tertentu saja yang berkaitan dengan upacara-upacara, perayaan, bertamu dan lain-lain. Jenis-jenis minuman yang termasuk golongan ini ialah : air teh/teh manis, kopi (kopi susu).

3.2. Makanan dan penyajian serta kelakuan makanan :

3.2.1. Makan :

Dalam lingkungan masyarakat Betawi yang dimaksud dengan konsep makan ialah makan nasi. Disamping itu terdapat konsep-konsep mengenai makan yang berbeda dengan konsep-konsep yang lainnya tersebut adalah : 1. Jajanan, 2. Makanan kecil/sampingan. Jajanan yakni makanan yang diperoleh dengan cara membeli. Dalam kaitan ini makanan tersebut ada yang langsung dimakan pada tempat makanan tersebut dibeli dan ada pula yang dibawa pulang kemudian di makan di rumah. Makanan kecil/sampingan biasanya dibuat sendiri oleh yang bersangkutan akan tetapi ada pula yang sengaja dibeli.

Macam-macam makanan yang biasa dihidangkan untuk makan yang terdapat dikalangan masyarakat Betawi, yakni terdiri atas nasi dan lauk-pauk serta sayur. Sedangkan jenis makan yang biasa dilakukan terdiri dari tiga golongan, yakni 1. Makan pagi, 2. Makan siang, 3. Makan sore/malam.

Makan pagi ialah makan yang dilakukan pada waktu pagi hari dan biasa pula disebut sebagai sarapan. Makan ini dimaksudkan sebagai bekal/persiapan untuk menghadapi pelaksanaan pekerjaan sehari-hari. Makan siang, biasa dilaksanakan pada siang hari, umumnya antara tengah hari sekitar pukul 12.00 siang. Makan siang dimaksudkan sebagai penawar lapar karena telah melaksanakan pekerjaan.

Sedangkan makan Sore/Malam oleh sebagian masyarakat Betawi ada yang melaksanakannya setelah malam tiba.

3.2.2. Penyajian dan Kelakuan Makan :

Dalam konsep makan seperti tersebut diatas, masyarakat Betawi menggolong-golongkan jenis-jenis makanan yang dihidangkan sesuai dengan :

3.2.2.1. *Fungsi Makanan :*

Fungsi makanan yang dihidangkan berupa makanan sehari-hari dan makanan untuk peristiwa-peristiwa khusus. Makanan sehari-hari berfungsi sebagai makanan untuk memenuhi kehidupan sehari-hari secara terus menerus, sedangkan makanan untuk peristiwa-peristiwa khusus fungsinya hanya pada waktu tertentu, makanan-makanan tersebut dihidangkan misalnya berkenaan dengan upacara/perayaan yang berhubungan dengan tradisi, agama, kepercayaan dan sejenisnya, kedatangan tamu dan lain-lain.

3.2.2.2. *Kedudukan Sosial dan Ekonomi*

Masyarakat Betawi dilihat dari segi Sosial dan Ekonominya dapat dibagi menjadi tiga lapisan masyarakat yakni lapisan atas, menengah dan bawah. Yang tergolong dalam lapisan atas ialah masyarakat yang berada (serba kecukupan). Lapisan menengah ialah golongan masyarakat yang termasuk kategori cukup. Terletak diantara golongan yang kaya dan miskin. Sedangkan yang termasuk lapisan bawah ialah golongan masyarakat yang berpenghasilan kurang dan miskin.

3.2.2.3. *Keaneka ragaman Corak Kebudayaan :*

Kelompok masyarakat yang mendiami suatu tempat akan mempunyai suatu kebudayaan yang mempunyai corak tersendiri. Masyarakat Betawi sebagai kelompok masyarakat sudah dapat dipastikan mempunyai suatu corak kebudayaan tersendiri yang lain dari daerah-daerah lain di Indonesia, walaupun pengaruh-pengaruh kebudayaan dari daerah lain itu pasti pula ada pada masyarakat Betawi. Kemudian masyarakat Betawi sebagai suatu kelompok masyarakat mempunyai pula kelompok-kelompok masyarakat yang lebih kecil lagi (masyarakat lokal). Masyarakat yang lebih kecil ini (masyarakat lokal) ternyata mempunyai pula kekhususan budaya yang hidup dikalangan masyarakatnya. Macam-macam kekhususan ini dapat terjadi karena faktor lingkungan yang mendasari kelompok masyarakat Betawi tersebut. Masyarakat yang hidup pada lingkungan sekitar pantai dan laut (kepulauan) tentu mempunyai kelainan dengan masyarakat yang hidup dilingkungan pedalaman maupun perkotaan. Tetapi walaupun kelompok-kelompok kecil itu mempunyai kekhususan masing-masing, mereka tetap merupakan suatu kelompok masyarakat Betawi yang mempunyai corak kebudayaan tersendiri. Kekhususan-kekhususan budaya yang didapati pada kelompok-kelompok kecil masyarakat

Betawi ini (masyarakat lokal) menyangkut pula pada budaya makanan dan minumannya.

Kelompok-kelompok kecil masyarakat Betawi dengan berbagai kekhususan budaya dan minuman dapat digolongkan dalam tiga macam Yakni : a. Kelompok Masyarakat Pantai dan Kepulauan seribu, b. Kelompok Masyarakat Kota dan c. Kelompok Masyarakat Desa.

- a. Kelompok Masyarakat Pantai dan Kepulauan Seribu pada umumnya bahan-bahan mentah sebagian besar berasal dari jenis ikan-ikan laut, dengan berbagai kepandaian dan keahlian yang telah menjadi tradisi mereka, bahan dari jenis-jenis ikan laut tersebut diolah menjadi makanan yang dikonsumsi kepada masyarakat.
- b. Kelompok Masyarakat Kota lauk pauk lebih menunjukkan sifat hewani, sedangkan pada jenis makanan kecil (kue-kue) lebih bermacam ragam, baik nama, bahan maupun bumbunya.
- c. Kelompok masyarakat Desa banyak menunjukkan pada bahan-bahan dari tumbuh-tumbuhan. Macam ragamnya tidak terlalu banyak dan sistim pengolahan pada umumnya sederhana.

Pada Masyarakat Betawi Pantai, makanan utama terdiri dari, nasi, ikan, sedikit sayur dan sedikit buah. Dengan demikian akan ditemukan masyarakat yang kekurangan vitamin yang berdampak pada kekurangan seimbangan pertumbuhan jasmani.

Pada Masyarakat Betawi Pedesaan (Pasar Minggu, Condet, Depok, Pondok Rangun, Pasar Rebo, Serengseng) sesuai dengan alamnya pegunungan dan pengaruh batas dengan masyarakat Sunda (Bogor, Pandeglang, Depok, Cileungsi), makanan utamanya terdiri dari nasi, sayur banyak dan buah-buahan banyak sedikit protein (ikan, hewan). Sayur asem dan lalap-lalapan merupakan menu yang monoton. Akibatnya berdampak pada pertumbuhan jasmani yang kurang seimbang.

Pada Masyarakat Betawi Kota (Tanah Abang, Batu Tulis, Menteng, Pasar Rumput, Kemayoran, Kwitang), makanan utama terdiri susunan menu empat sehat lima sempurna yaitu : nasi, sayur, ikan, daging, tahu, tempe, buah-buahan dan susu. Keadaan ini dimungkinkan karena Betawi Kota, merupakan tempat pemasaran dari hasil pertanian Betawi Pedesaan dan Betawi Pantai. Bahan makanan yang melimpah dengan harga yang terjangkau masyarakat Betawi Kota. Hampir semua pasar terdapat dalam kota. Pergaulan masyarakat Betawi terjadi pada pasar-pasar. Pengaruhnya sangat kuat dalam melahirkan budaya Betawi. Tokoh-tokoh masyarakat Betawi lahir dalam keluarga Betawi Kota seperti Husni Thamrin, Tabrani, Saleh dan sebagainya, demikian pula pusat pendidikan Al-Khair di Tanah Abang.

Sedangkan di daerah pedesaan yang didominasi tuan-tuan tanah, lahir tokoh-tokoh pesilat dan juwara-juwara yang menentang tuan-tuan tanah.

Ketergantungan bahan makanan dengan alam tempat tinggal masyarakat Betawi masih jelas kelihatan. Kekurangan terhadap protein, karbohidrat, vitamin, mineral

dan air belum seimbang. Akibatnya pertumbuhan kesehatan tidak merata.

Dengan semakin terbukanya masyarakat Betawi dan semakin majunya transportasi dan informasi yang ditunjang pula semakin meningkatnya kemampuan ekonomi masyarakat Betawi, maka pola makan empat sehat lima sempurna dalam waktu dekat ini akan tercipta fungsi makanan bukan hanya untuk sekedar mempertahankan hidup tetapi mencakup tentang menu yang seimbang sesuai dengan kebutuhan zat-zat yang diperlukan oleh tubuh manusia. Oleh sebab itu menu makanan dengan variasi warna, pengolahan, bumbu-bumbu, penyajian dan waktu makan perlu diperhatikan setiap keluarga, masyarakat dan bangsa.

Banyak keluarga mengira, makanan yang enak itu sudah bergizi tinggi. Demikian pula banyak yang mengira makan dengan volume banyak adalah baik tanpa menyadari gizi yang ada di dalamnya. Kesadaran akan makna makanan empat sehat lima sempurna perlu dimasyarakatkan.

Makanan-makanan yang tidak tergolong makanan pokok yakni jajanan dan makanan kecil sebagaimana tersebut diatas juga beraneka ragam baik mengenai warna, bahan, bumbu maupun cara pengolahannya dan penyajiannya serta variasi-variasinya. Dilihat dari fungsinya, makanan-makanan tersebut bukan untuk keperluan penawar lapar atau haus dan bukan keperluan sehari-hari.

Sehubungan dengan itu maka makanan tersebut berfungsi sebagai kenikmatan, kebutuhan dalam keadaan darurat, sosial dan upacara-upacara.

Fungsi kenikmatan yaitu makanan yang bukan berfungsi untuk menghilangkan rasa lapar dan haus. Fungsi kebutuhan dalam keadaan darurat untuk suatu keadaan tertentu seperti orang sakit, jadi tidak untuk keperluan sehari-hari. Fungsi sosial yaitu makanan yang disuguhkan kepada masyarakat seperti yang sedang bekerja bakti atau suguhan untuk tamu dan lain-lain. Fungsi upacara-upacara yaitu makanan yang dibuat dan disajikan untuk keperluan upacara-upacara seperti perayaan perkawinan, agama, kepercayaan maupun tradisi-tradisi yang hidup di masyarakat.

Berdasarkan klasifikasi dan penggolongan mengenai jenis-jenis makanan dan fungsinya, maka masing-masing jenis tersebut diuraikan pula menurut nilainya yang meliputi kuantitas dan kualitas serta variasi-variasinya.

Disamping itu digolong-golongkan menurut sistim pelapisan sosial, asal daerah/masyarakat lokal, cara penyajian/cara makan serta Golongan umur.

Golongan umur terdiri dari makanan untuk :

- golongan bawah tiga tahun (Batita), - golongan bawah lima tahun (Balita), - golongan anak-anak (umur 6 - 13 tahun), - golongan dewasa laki-laki dan perempuan dan - golongan lanjut usia.

Dari masing-masing golongan umur sebagaimana tersebut diatas ada beberapa jenis makanan yang sifatnya bisa untuk beberapa golongan umur. Beberapa jenis makanan

golongan Batita misalnya, ternyata dapat pula disajikan/dimakan oleh anak-anak golongan Balita, kemudian hampir seluruh jenis makanan golongan dewasa laki-laki dan perempuan dapat pula dimakan oleh golongan anak-anak (umur 6 - 13 tahun). Seolah-olah antara golongan anak-anak dan golongan dewasa tidak ada perbedaan jenis makanannya.

Untuk mengetahui jenis makanan tersebut secara jelas dan mendetail, perinciannya dapat dilihat pada chart sebagai berikut:

a. Golongan Anak Bawah Tiga Tahun (BATITA)

1. Nama Makanan : Telor setengah matang
 - Unsurnya : Telor Ayam
 - Fungsi : Makan pagi (sarapan)
 - Kwantitas : Satu buah telor
 - Kwalitas : Putih telur dengan kuning telur seimbang
 - Spesifikasi dan variasinya : Putih telur dan kuning telur, sebagai pelengkap bisa disertakan minuman berupa satu botol/gelas susu dengan buah-buahan (tomat dan pepaya).
 - Cara makan : Disuapkan dengan menggunakan sendok makan.
 - Daerah/masyarakat asal : Batu Tulis, Jakarta Pusat.
 - Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
 - Kota/desa : Daerah perkotaan.

2. Nama Makanan : Nasi Tim
 - Unsurnya : Beras, hati ayam, daging ayam, wortel, kentang, bayam dan tomat.
 - Fungsi : Makan siang dan makan malam
 - Kwantitas : Satu piring nasi
 - Kwalitas : Lebih banyak nasi dibanding lauk dan sayur.
 - Spesifikasi dan variasinya : Nasi putih, daging ayam bagian dada dicampur dengan sayur, dimakan bersama air teh/air putih/susu. Dapat dilengkapi dengan buah-buahan seperti jeruk, pepaya.
 - Cara makan : Disuapkan dengan menggunakan sendok makan.
 - Daerah/masyarakat asal : Batu Tulis, Jakarta Pusat.
 - Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
 - Kota/desa : Daerah perkotaan.

3. Nama Makanan : Nasi Pisang
 - Unsurnya : Beras dan pisang tanduk.
 - Fungsi : Makan pagi, makan siang dan makan malam.
 - Kwantitas : Satu piring kecil nasi, satu potong pisang.

- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dibanding pisang.
- Spesifikasi dan variasinya** : Nasi putih, dicampur dengan pisang (diulek) sebagai pengantar makannya air putih/air teh.
- Cara makan** : Disuapkan dengan menggunakan sendok makan.
- Daerah/masyarakat asal** : Marunda, Jakarta Utara.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan masyarakat.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
- 4. Nama Makanan** : Nasi pisang
- Unsurnya** : Beras dan pisang raja/pisang siam.
- Fungsi** : Makan pagi, makan siang dan makan malam.
- Kwantitas** : Satu piring nasi dan satu piring pisang
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dibanding pisang.
- Spesifikasi dan variasinya** : Nasi putih, pisang dikukus dan dicampur dengan nasi (diulek). Sebagai pengantar makannya air putih atau air teh.
- Cara makan** : Disuapkan dengan menggunakan sendok makan.
- Daerah/masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan masyarakat.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
- 5. Nama Makanan** : Bubur Nasi (tanpa santan kelapa)
- Unsurnya** : Beras dan dan sedikit garam
- Fungsi** : Makan pagi (sarapan)
- Kwantitas** : Satu piring bubur.
- Kwalitas** : Lebih banyak beras dibanding garam.
- Spesifikasi dan variasinya** : Bubur putih, sebagai pengantar makannya air putih/air teh.
- Cara makan** : Disuapkan dengan menggunakan sendok makan.
- Daerah/masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan masyarakat.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
- 6. Nama Makanan** : Makanan kaleng
- Unsurnya** : Dari makanan kaleng (susu, kacang-kacangan)
- Fungsi** : Makan pagi, makan siang dan makan malam.
- Kwantitas** : Satu piring kecil.
- Kwalitas** : Seimbang.
- Spesifikasi dan**

- variasinya : Dimasak pakai air, sebagai pengantar makannya air putih/air teh.
- Cara makan : Disuapkan dengan menggunakan sendok makan.
- Daerah/masyarakat asal : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan masyarakat.
- Kota/desa : Daerah pedesaan.

b. Golongan Anak Bawah Lima Tahun (BALITA)

1. Nama Makanan : R o t i
 - Unsurnya : Roti tawar dan mentega, selai/gula/misis.
 - Fungsi : Makan pagi (sarapan)
 - Kwantitas : Satu potong roti, sedikit mentega dan gula/selai/misis.
 - Kwalitas : Lebih banyak roti dibanding lainnya.
 - Spesifikasi dan variasinya : Roti tawar/putih, sebagai pengantar makannya air teh/teh manis.
 - Cara makan : Dihidangkan di atas meja, pakai piring, makan bersama-sama.
 - Daerah/masyarakat asal : Batu Tulis, Jakarta Pusat
 - Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
 - Kota/desa : Daerah perkotaan.
2. Nama Makanan : Nasi uduk.
 - Unsurnya : Beras , santan kelapa, garam.
 - Fungsi : Makan pagi (sarapan)
 - Kwantitas : Satu piring nasi dan satu potong lauk.
 - Kwalitas : Lebih banyak nasi dibanding lauk.
 - Spesifikasi dan variasinya : Nasi putih, lauk dapat berupa ikan/daging, sebagai pengantar makan air teh, diatasnya ditaburi bawang goreng.
 - Cara makan : dihidangkan diatas meja, disajikan dengan piring. Satu piring satu anak.
 - Daerah/masyarakat asal : Pulau Panggang, Kepulauan seribu, Marunda, Jakarta Utara, Condet - Jakarta Timur
 - Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan masyarakat.
 - Kota/desa : Daerah pedesaan.
3. Nama Makanan : Bubur Nasi.
 - Unsurnya : Beras, santan kelapa, sedikit garam.
 - Fungsi : Makan pagi (sarapan)

- Kwantitas** : Satu piring bubur, satu potong ikan.
Kwalitas : Bubur lebih banyak dibanding lauk.
Spesifikasi dan variasinya : Bubur putih, pengantar makannya air teh/teh manis.
Cara makan : Duduk di kursi atau di tikar berkeliling satu keluarga, satu piring satu orang.
- Daerah/masyarakat asal** : Marunda, Jakarta Utara.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan masyarakat.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 4. Nama Makanan** : Nasi nyanyah (nyanye).
Unsurnya : Nasi dingin, ikan/daging, bawang mentah.
Fungsi : Makan pagi (sarapan).
Kwantitas : Satu piring nasi, satu potong ikan.
Kwalitas : Nasi lebih banyak dibanding ikan.
Spesifikasi dan variasinya : Satu piring satu orang, makan sendiri-sendiri atau disuapkan, duduk di kursi atau di atas tikar.
Cara makan : Disuapkan dengan menggunakan sendok makan.
Daerah/masyarakat asal : Marunda, Jakarta Utara.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan masyarakat.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 5. Nama Makanan** : Nasi kukus.
Unsurnya : Beras.
Fungsi : Makan pagi, makan siang dan makan sore/malam.
Kwantitas : Satu piring nasi, kecap atau kuah sayur secukupnya.
Kwalitas : Lebih banyak nasi dibanding lainnya.
Spesifikasi dan variasinya : Nasi putih, kecap dan kuah sayur dicampur jadi satu, pengantar makannya air putih/air teh/air dingin.
Cara makan : Disajikan dengan menggunakan piring, makan sendiri-sendiri atau disuapkan.
Daerah/masyarakat asal : Condet, Jakarta Timur.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan masyarakat.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 6. Nama Makanan** : Nasi putih.
Unsurnya : Beras.
Fungsi : Makan pagi, makan siang dan makan sore/malam.
Kwantitas : Satu piring nasi, satu potong ikan/daging dan sayur.
Kwalitas : Lebih banyak nasi dibanding lainnya.

- Spesifikasi dan variasinya** : Nasi putih, ikan/daging, dapat dilengkapi dengan buah-buahan, pengantar makannya air putih/teh.
- Cara makan** : Dihidangkan diatas meja dengan piring, makan sendiri-sendiri atau disuapkan pakai sendok.
- Daerah/masyarakat asal** : Batu Tulis, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan masyarakat.
- Kota/desa** : Daerah perkotaan.

c. Golongan anak-anak (6 - 13 tahun)

- 1. Nama Makanan** : Jemplengan.
- Unsurnya** : Tepung terigu, sedikit garam.
- Fungsi** : Makan pagi dan makan sampingan (makanan kecil).
- Kwantitas** : Minimal satu piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak tepung dibanding garam.
- Spesifikasi dan variasinya** : Digoreng tanpa minyak, pengantar makannya air putih/air teh.
- Cara makan** : Ditaruh di piring diambil satu-satu.
- Daerah/masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan masyarakat.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
- 1. Nama Makanan** : R o t i
- Unsurnya** : Roti tawar, mentega, keju/selai.
- Fungsi** : Makan pagi (sarapan)
- Kwantitas** : Satu piring/potong.
- Kwalitas** : Lebih banyak roti dibanding lainnya.
- Spesifikasi dan variasinya** : Roti Tawar, pengantar makannya teh manis/susu/susu coklat.
- Cara makan** : Dihidangkan diatas meja, diambil satu persatu
- Daerah/masyarakat asal** : Batu tulis, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa** : Daerah perkotaan.
- 3. Nama Makanan** : Kue basah.
- Unsurnya** : Kue pisang, bugis, lapis, apem, gemblong, putu mayang dan lain-lain.
- Fungsi** : Makan pagi dan makan sampingan.
- Kwantitas** : masing-masing jenis satu piring.

- Kwalitas** : Seimbang.
Spesifikasi dan variasinya : Basah, pengantar makannya teh manis/air teh.
Cara makan : Dihidangkan dengan piring diatas meja, diambil satu persatu.
- Daerah/masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan masyarakat.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 4. Nama Makanan** : Makanan gorengan.
Unsurnya : Talas, ubi, pisang, singkong dan lain-lain, minyak goreng, garam, bawang putih dan ketumbar.
Fungsi : Makan pagi dan makanan sampingan.
Kwantitas : Masing-masing jenis satu piring.
Kwalitas : Seimbang.
Spesifikasi dan variasinya : Digoreng, pengantar makannya air teh/teh manis, Mungkin hanya satu jenis saja..
Cara makan : Disajikan dalam piring, diambil satu-satu. Duduk diatas kursi atau di tikar.
Daerah/masyarakat asal : Marunda, Jakarta Utara.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 5. Nama Makanan** : Makanan rebus.
Unsurnya : Ubi, pisang, singkong, jagung dan lain-lain, air dan garam.
Fungsi : Makan pagi dan makanan sampingan.
Kwantitas : Satu piring untuk masing-masing jenis.
Kwalitas : Seimbang.
Spesifikasi dan variasinya : Direbus, mungkin hanya satu jenis makanan saja, pengantar makannya air teh/teh manis.
Cara makan : Disajikan dalam piring, diambil satu-satu. Duduk diatas kursi atau tikar.
Daerah/masyarakat asal : Marunda, Jakarta Utara.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 6. Nama Makanan** : Nasi Ketan.
Unsurnya : Nasi ketan, kelapa dan garam.
Fungsi : Makan pagi (sarapan).

- Kwantitas** : Satu piring ketan, satu piring lauk.
Kwalitas : Ketan lebih banyak dari lauk.
Spesifikasi dan variasi : Ketan putih, ditaburi kelapa parut yang diberi garam, ikan goreng/pindang. Pengantar makannya air teh.
Cara makan : Disajikan dalam piring, satu piring satu orang. Duduk diatas kursi atau tikar.
- Daerah/masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 7. Nama Makanan** : Bubur nasi.
Unsurnya : Beras, santan kelapa, garam sedikit.
Fungsi : Makan pagi (sarapan).
Kwantitas : Satu piring bubur, satu potong lauk
Kwalitas : Bubur lebih banyak dari lauk.
Spesifikasi dan variasi : Bubur putih, pakai santan, ikan goreng/pindang. Pengantar makannya air teh.
Cara makan : Disajikan dalam piring, satu piring satu orang. Duduk diatas kursi atau tikar.
- Daerah/masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 8. Nama Makanan** : Bubur nasi.
Unsurnya : Beras, santan kelapa, garam sedikit.
Fungsi : Makan pagi (sarapan).
Kwantitas : Satu piring bubur, satu potong lauk.
Kwalitas : Bubur lebih banyak dari lauk.
Spesifikasi dan variasi : Bubur putih, pakai santan, ikan goreng/pindang. Pengantar makannya air teh.
Cara makan : Disajikan dalam piring, satu piring satu orang. Duduk diatas kursi .
- Daerah/masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur dan Marunda, Jakarta Utara.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 9. Nama Makanan** : Jagung Urap.
Unsurnya : Jagung, kelapa dan garam

- Fungsi : Makan pagi dan makanan sampingan.
 Kwantitas : Satu piring jagung dan sedikit kelapa parut.
 Kualitas : Lebih banyak jagung dari kelapa.
 Spesifikasi dan variasinya : Direbus/dikukus, diurap dengan kelapa parut atau cukup ditaburi diatasnya. Pengantar makannya air teh/teh manis.
 Cara makan : Ditaruh dalam piring, makan sendiri-sendiri, satu orang satu piring. Duduk diatas kursi atau tikar.
 Daerah/masyarakat asal : Condet, Jakarta Timur. Marunda, Jakarta Utara.
 Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.
10. Nama Makanan : Nasi Kukus.
 Unsurnya : Beras, lauk pauk dan sayuran.
 Fungsi : Makan siang, makan sore/malam.
 Kwantitas : Satu bakul nasi, satu piring lauk, satu piring satu orang.
 Kualitas : Nasi lebih banyak dari lainnya.
 Spesifikasi dan variasinya : Nasi putih, sayur terkadang bermacam-macam, lauk (biasanya ikan/daging). Pengantar makannya air teh.
 Cara makan : Nasi diambil dari bakul, satu orang satu piring. Lauk diambil dari piring, sayur satu orang satu piring.
 Daerah/masyarakat asal : Condet, Jakarta Timur.
 Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.
11. Nama Makanan : Nasi Nyanyah (Nyanye).
 Unsurnya : Nasi dingin, ikan/daging, bawang mentah dan garam.
 Fungsi : Makan pagi (sarapan).
 Kwantitas : Satu piring nasi, satu potong lauk.
 Kualitas : Labih banyak nasi dari lauk.
 Spesifikasi dan variasinya : Nasi putih, ikan goreng, bawang mentah. Pengantar makannya air teh/kopi.
 Cara makan : Dihidangkan pake piring untuk satu orang, duduk diatas kursi atau tikar, bisa bersama-sama keluarga dan bisa sendiri-sendiri.
 Daerah/masyarakat asal : Marunda, Jakarta Utara.
 Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan bawah.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.

12. Nama Makanan : Nasi Putih.
 Unsurnya : Beras, lauk pauk dan sayuran.
 Fungsi : Makan siang, makan sore/malam.
 Kwantitas : Satu bakul nasi, lauk pauk, dua mangkok/piring sayur atau satu piring satu orang.
 Kualitas : Nasi lebih banyak dari lainnya.
 Spesifikasi dan variasinya : Nasi putih umumnya dikukus lauk digoreng/panggang/pindang. Pengantar makannya air putih/air teh.
 Cara makan : Nasi diambil dari bakul, makan sendiri-sendiri, duduk di kursi atau di tikar berkeliling.
 Daerah/masyarakat asal : Marunda, Jakarta Utara.
 Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.

d. Golongan Dewasa Laki-laki dan Perempuan :

1. Nama Makanan : N a s i.
 Unsurnya : Beras, ikan/daging dan sejenisnya, sayuran.
 Fungsi : Makan siang, makan sore/malam.
 Kwantitas : Satu bakul nasi putih, satu piring/mangkok sayur.
 Kualitas : Lebih banyak nasi dari lauk dan sayur.
 Spesifikasi dan variasinya : Nasi putih, terkadang lauk lebih dari stu piring dan beraneka ragam, biasanya daging, demikian pula sayurinya, sering dilengkapi dengan sambal, lalab dan buah-buahan (pepaya atau pisang). Pengantar makannya air putih/air teh.
 Cara makan : Dihidangkan di atas meja, dimakan bersama-sama seluruh keluarga.
 Daerah/masyarakat asal : Batu tulis, Jakarta Pusat
 Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.
2. Nama Makanan : Nasi Kukus.
 Unsurnya : Beras, ikan/daging dan sejenisnya, sayuran.
 Fungsi : Makan siang, makan sore/malam.
 Kwantitas : Satu bakul nasi, satu piring lauk, dan satu piring/mangkok sayur.
 Kualitas : Lebih banyak nasi dari lauk dan sayur..
 Spesifikasi dan variasinya : Nasi putih, terkadang lauk lebih dari satu piring dan

- beraneka ragam, umumnya ikan digoreng/panggang atau pindang. Sayur terkadang lebih dari satu macam. Untuk sayur biasanya satu mangkok satu orang, dilengkapi sambal dan lalab serta buah-buahan. Pengantar makan air putih/air teh.
- Cara makan** : Dihidangkan diatas meja atau di atas tikar dimakan bersama-sama.
- Daerah/masyarakat asal** : Marunda, Jakarta Utara.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
3. **Nama Makanan** : Nasi Nyanyah (Nyanye).
- Unsurnya** : Nasi dingin, ikan /daging dan sejenisnya, bawang mentah dan garam.
- Fungsi** : Makan pagi (sarapan).
- Kwantitas** : Satu piring nasi, satu potong ikan goreng.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lauknya.
- Spesifikasi dan variasinya** : Nasi putih, ikan goreng, bawang mentah. Pengantar makannya air teh/kopi.
- Cara makan** : Satu piring untuk satu orang. Duduk berkeliling satu keluarga atau sendiri-sendiri.
- Daerah/masyarakat asal** : Marunda, Jakarta Utara.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
4. **Nama Makanan** : Nasi Ketan
- Unsurnya** : Beras ketan, kelapa, garam.
- Fungsi** : Makan pagi (sarapan)
- Kwantitas** : Satu piring ketan dan satu piring lauk.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lauk.
- Spesifikasi dan variasinya** : Ketan putih ditaburi kelapa parut yang diberi garam. Ikan goreng pindang. Pengantar makannya air teh/kopi.
- Cara makan** : Dihidangkan pakai piring, satu piring satu orang, duduk diatas tikar atau diatas kursi.
- Daerah/masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur dan Marunda, Jakarta Utara.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
5. **Nama Makanan** : Makanan gorengan
- Unsurnya** : Talas, ubi, pisang, singkong dan lain-lain serta minyak goreng, garam, bawang putih, ketumbar.

- Fungsi** : Makanan sampingan atau makanan kecil.
Kwantitas : Satu piring untuk masing-masing jenis.
Kwalitas : Seimbang.
Spesifikasi dan variasinya : Digoreng, mungkin terdiri dari beberapa jenis makanan atau hanya satu jenis saja. Pengantar makan air teh/teh manis/kopi.
- Cara makan** : Dihidangkan di atas meja dengan menggunakan piring.
Daerah/masyarakat asal : Condet, Jakarta Timur dan Marunda, Jakarta Utara.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 6. Nama Makanan** : Kue Kering.
Unsurnya : Tepung terigu/tepung beras, kelapa, gula dan garam.
Fungsi : Makanan sampingan atau makanan kecil.
Kwantitas : Masing-masing jenis satu piring.
Kwalitas : Seimbang.
Spesifikasi dan variasinya : Dipanggang, mungkin terdiri dari beberapa jenis makanan atau hanya satu jenis saja. Pengantar makan air teh/teh manis/kopi/kopi susu.
Cara makan : Dihidangkan di atas meja dengan menggunakan piring atau stoples.
Daerah/masyarakat asal : Batu tulis, Jakarta Pusat, Condet, Jakarta Timur dan Marunda, Jakarta Utara.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah perkotaan dan daerah pedesaan.
- 7. Nama Makanan** : Kue Basah.
Unsurnya : Tepung terigu/tepung beras, kelapa, gula dan garam.
Fungsi : Makanan sampingan atau makanan kecil.
Kwantitas : Masing-masing jenis satu piring.
Kwalitas : Seimbang.
Spesifikasi dan variasinya : Dikukus, kebanyakan dibungkus dengan daun pisang. Mungkin terdiri dari beberapa jenis makanan atau hanya satu jenis saja. Pengantar makan air teh/teh manis/kopi/kopi susu.
Cara makan : Dihidangkan diatas meja dengan menggunakan piring.
Daerah/masyarakat asal : Batu tulis, Jakarta Pusat, Condet, Jakarta Timur dan Marunda, Jakarta Utara.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.

- Kota/desa : Daerah perkotaan dan daerah pedesaan.
8. Nama Makanan : Makanan Rebus.
- Unsurnya : Ubi, pisang, singkong, jagung dan lain-lain serta garam dan air.
- Fungsi : Makanan sampingan atau makanan kecil.
- Kwantitas : Satu piring untuk masing-masing jenis.
- Kwalitas : Seimbang.
- Spesifikasi dan variasinya : Direbus, mungkin terdiri dari beberapa jenis makanan atau hanya satu jenis saja. Pengantar makan teh manis/kopi/kopi susu.
- Cara makan : Dihidangkan diatas meja dengan menggunakan piring.
- Daerah/masyarakat asal : Condet, Jakarta Timur dan Marunda, Jakarta Utara.
- Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
- Kota/desa : Daerah pedesaan.
9. Nama Makanan : Roti dan telur setengah matang.
- Unsurnya : Tepung terigu dan keju/selai, mentega, telur.
- Fungsi : Makan pagi (sarapan)
- Kwantitas : Satu potong roti, satu telur setengah matang.
- Kwalitas : Lebih banyak roti dari lainnya.
- Spesifikasi dan variasinya : Tawar. Pengantar makan teh manis/kopi/kopi susu.
- Cara makan : Dihidangkan di atas meja dengan menggunakan piring, dimakan bersama keluarga atau sendiri-sendiri.
- Daerah/masyarakat asal : Batu tulis, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa : Daerah perkotaan.
10. Nama Makanan : Nasi Goreng
- Unsurnya : Nasi putih, bawang merah dan garam.
- Fungsi : Makan pagi (sarapan)
- Kwantitas : Satu piring nasi, satu potong lauk.
- Kwalitas : Lebih banyak nasi dari lauk.
- Spesifikasi dan variasinya : Nasi putih digoreng, lauk biasanya ikan kering (gabus, teri), telur. Pengantar makannya air teh/kopi.
- Cara makan : Dihidangkan diatas meja dengan menggunakan piring, satu piring untuk satu orang. Duduk diatas kursi atau diatas tikar.
- Daerah/masyarakat asal : Condet, Jakarta Timur dan Marunda, Jakarta Utara.

- Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.
11. Nama Makanan : Jemblengan.
 Unsurnya : Tepung terigu dan garam.
 Fungsi : Makanan sampingan atau makanan kecil.
 Kwantitas : Minimal satu piring.
 Kualitas : Lebih banyak tepung dari garam.
 Spesifikasi dan variasinya : Digoreng tanpa minyak. Pengantar makannya teh manis/kopi.
 Cara makan : Dihidangkan diatas meja dengan menggunakan piring,
 Daerah/masyarakat asal : Condet, Jakarta Timur.
 Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.
12. Nama Makanan : Jagung Urap.
 Unsurnya : Jagung, kelapa dan garam.
 Fungsi : Makan pagi (sarapan)
 Kwantitas : Satu piring jagung dan sedikit kelapa parut.
 Kualitas : Lebih banyak jagung dari lainnya.
 Spesifikasi dan variasinya : Direbus/dikukus, diurap dengan kelapa parut atau cukup ditaburi diatasnya. Pengantar makan teh manis.
 Cara makan : Ditaruh di piring, makan sendiri-sendiri satu piring satu orang, duduk diatas kursi atau tikar.
 Daerah/masyarakat asal : Condet, Jakarta Timur.
 Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.

d. Golongan Lanjut Usia Laki-laki dan Perempuan :

1. Nama Makanan : Roti dan Telor setengah matang.
 Unsurnya : Roti, mentega dan selai/keju serta telor.
 Fungsi : Makan pagi (sarapan).
 Kwantitas : Satu potong roti dan satu buah telor.
 Kualitas : Lebih banyak roti dari lainnya.
 Spesifikasi dan variasinya : Tawar. Pengantar makan teh manis/susu putih/coklat.
 Cara makan : Dihidangkan diatas meja dengan menggunakan piring.
 Daerah/masyarakat asal : Batu Tulis, Jakarta Pusat.
 Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.

- Kota/desa : Daerah perkotaan.
2. Nama Makanan : Nasi Lunak
 Unsurnya : Beras, daging cincang dan sayur.
 Fungsi : Makan siang dan makan malam/sore.
 Kwantitas : Satu piring nasi, satu potong lauk dan satu mangkok sayur.
 Kwalitas : Nasi lebih banyak dari lainnya.
 Spesifikasi dan variasinya : Nasi putih, sering dilengkapi dengan buah-buahan (pepaya atau pisang), kadang-kadang sesudah makan ada makanan kecil seperti kue-kue kering. Pengantar makannya air putih/air teh.
- Cara makan : Dihadangkan diatas meja makan bersama-sama keluarga.
 Daerah/masyarakat asal : Batu Tulis, Jakarta Pusat
 Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas
 Kota/desa : Daerah perkotaan.

3.3. Makanan/Minuman dan Upacara-upacara :

3.3.1. Makan dan minuman untuk upacara-upacara :

Masyarakat Betawi pada umumnya juga mengenal berbagai upacara atau yang biasa mereka namakan perayaan, baik perayaan yang bersifat keagamaan, bersifat tradisi maupun perayaan yang ada kaitannya dengan kepercayaan.

Semua perayaan ini erat hubungannya dengan lingkungan hidup mereka.

Uraian singkat tentang upacara-upacara tersebut ialah :

3.3.1.1. Upacara Keagamaan :

- Idul Fitri
- Idul Adha
- Nuzulul Qur'an
- Likuran
- Penggahan
- Maulid Nabi
- Isra Mi'raj
- Nisfu Sya'ban
- Lebaran Yatim
- Assyura / Muharam
- Berbuka puasa bersama
- Khatam Qur'an

Idul Fitri merupakan perayaan yang paling meriah diantara perayaan yang ada, diadakan sejak mulai datangnya bulan Puasa. Mereka begitu gembira menyambut datangnya bulan suci ini, dengan memukul bedug sepanjang hari. Biasanya kaum ibu masak yang enak-enak berbeda dengan hari-hari biasa,

mereka masih mengenal kata-kata : "Mencari dalam sebelas bulan untuk makan satu bulan". Maksudnya bekerja selama sebelas bulan untuk bersenang-senang selama bulan Puasa.

Berbagai kegiatan yang diadakan untuk mengisi bulan puasa seperti Nuzul Qur'an. Acara ini dilaksanakan oleh kaum bapak-bapak di masjid atau Musholla masing-masing. Sedangkan kaum ibu biasanya dilaksanakan di rumah-rumah tempat pengajian. Penyelenggaraannya dilaksanakan secara gotong royong, dimana para jemaah taraweh membawa makanan masing-masing sesuai dengan kemampuan mereka.

Kegiatan lainnya mereka membentuk panitia Andilan yaitu yang bertugas mengumpulkan uang, beras dan lain-lain untuk tabungan yang akan dibelikan kerbau dan dipotong sehari sebelum lebaran. Hari memotong kerbau itu disebut: "Harian motong kerbau" semua daging dan kepala dibagi rata disaksikan anggota andilan. Daging tersebut dimasak seragam yaitu dibuat semur kering dan sisanya dibuat dendeng sebagai persediaan pada hari-hari berikutnya.

Masakan tadi selain untuk dimakan sendiri, juga untuk kenduri pada malam lebaran, hampir tiap rumah mengadakan kenduri, biasanya yang datang terlebih dahulu adalah orang yang kurang mampu kerumah orang kaya dan pulangnyanya membawa berkat (nasi, daging, ketupat dan kue-kue tradisional malam lebaran seperti dodol, uli, geplak, wajik, kue-kue kering).

Sesudah selesai melakukan Sholat Ied, mereka pergi melakukan ziarah ke kuburan orang tua dan sanak famili, kemudian barulah mereka berkunjung kerumah-rumah sanak keluarga untuk bersilaturahmi dan bermaaf-maafan.

Idul Adha, dirayakan seperti juga Idul Fitri. Orang bertakbir semalam suntuk di masjid-masjid, pada hari lebaran, ada yang memotong Qurban untuk dibagi-bagikan kepada fakir miskin. Selesai Sholat Ied diadakan kenduri berupa nasi udak dengan lauk pauk daging, meriahnya hampir sama dengan perayaan Idul Fitri. Mereka juga pergi berziarah ke kuburan dan saling berkunjung satu sama lain baik kepada sanak famili maupun tetangga.

Nuzul Qur'an, diadakan pada malam menjelang tanggal 17 Ramadhan, perayaan ini diselenggarakan di masjid-masjid atau mushollah dengan hidangan kue-kue basah yang dibawa dari rumah oleh jemaah taraweh, dan ada pula yang di rumah-rumah pengajian.

Nuzul Qur'an adalah peringatan turunnya ayat Al Qur'an untuk pertama kalinya, yang diterima oleh Nabi Muhammad pada tanggal 17 Ramadhan di Gua Hira.

Maleman, yaitu perayaan yang diadakan pada tanggal 21 Ramadhan sampai tanggal 27 Ramadhan, tapi hanya setiap ganjil, yaitu 21, 23, 25, dan 27. Perayaan ini dikaitkan dengan malam Lailatul Qadar yaitu malam yang paling baik atau lebih baik dari malam seribu bulan.

Perayaan diselenggarakan di masjid-masjid atau mushollah dengan hidangan kue-kue yang diantarkan para warga sekitar masjid atau mushollah.

Maulid Nabi, yaitu perayaan yang dianggap penting memperingati lahirnya Nabi Muhammad SAW pada tanggal 12 Rabiul Awal atau bulan Maulid. Dalam perayaan ini dibacakan riwayat hidup dan perjuangan nabi, selesai upacara diadakan kenduri atau sedekahan yang dibawa dari rumah-rumah ke masjid-masjid atau mushollah berupa nasi uduk berserta lauknya (ikan/daging/telur) dan tidak ketinggalan kue-kuenya.

Isra Mi'raj, perayaan ini biasanya diadakan terpisah antara kaum bapak dan kaum ibu. Bapak-bapak merayakannya di masjid pada malam hari dengan mengundang Mubaligh dari luar sedangkan kaum ibu mengadakan siang hari di rumah-rumah juga memanggil Mubaligh dari luar.

Perayaan ini juga disertai dengan hidangan berupa kue-kue, diadakan pada tanggal 28 bulan Rajab.

Nisfu Sya'ban, perayaan ini diadakan pada tanggal 15 Sya'ban atau biasa disebut Ruwahan. Diselenggarakan di masjid-masjid atau Mushollah dengan membaca Surat Yasin sebanyak tiga kali dengan maksud mohon keampunan dari Tuhan Yang Maha Esa sedangkan kenduri diadakan di rumah-rumah dengan hidangan berupa nasi beserta lauk-pauk dan kue-kue.

Lebaran Yatim, perayaan ini diadakan pada tanggal 10 Assyura. Pada hari itu hampir semua anak-anak yatim merayakan "Lebaran Anak Yatim". Mereka berpakaian bagus-bagus dan makan yang enak-enak, semuanya ini di dapat dari panitia yang sudah di bentuk khusus untuk itu dengan pembagian yang rata.

Assyura/Muharam, perayaan ini diadakan pada tanggal 1 Assyura/Muharam untuk menyambut datangnya tahun baru Islam. Kenduri atau hidangan diadakan di masjid-masjid atau mushollah dengan hidangan kue-kue.

Berbuka puasa bersama, perayaan ini diadakan di masjid-masjid atau musholla bersama-sama jamaah taraweh atau orang-orang sekampung, hidangan berupa nasi beserta lauk-pauk, kue-kue dan minuman teh atau kopi. Ada kalanya bagi orang yang cukup mampu mengadakan acara ini dirumahnya dengan mengundang beberapa orang tetangga atau jamaah taraweh untuk berbuka bersama dengan hidangan nasi, lauk, kue dan minuman segar.

Khatam Qur'an, dirayakan pada waktu seorang anak tamat membaca Al Quran untuk pertama kalinya, biasanya diadakan pada malam hari, dihadiri sanak famili, kenalan dan tetangga dengan hidangan berupa nasi dan lauknya serta kue-kue, diadakan di rumah si anak, atau rumah pengajian dan ada juga di masjid.

3.3.1.2. Upacara Tradisi :

- Perkawinan (ngelancong, negesin, ngelamar, nentuin, enjotan, serahan, nikah, maulidan, pesta pernikahan, kras dan ngunduh mantu).
- Hamil dan Kelahiran (nuju bulanin, mapas, potong puser, gunting rambut, memberi nama, nginjek tanah, khitanan/sunatan, ulang

tahun).

- Kematian (saur tanah/turun tanah, tahlilan, tahlilan dari satu hari sampai tujuh hari berturut-turut, 14 hari, 40 hari, 100 hari, setahun dan 1000 hari atau 3 tahun).

Tradisi perkawinan dalam masyarakat Betawi berbeda dengan daerah-daerah lain. Tradisi perkawinan tersebut melalui beberapa tahap seperti :

Ngelancong, artinya bertandang ke rumah si gadis jika seorang pemuda bertemu dengan gadis yang dia senangi.

Negesin, sang pemuda biasanya melalui perantaraan orang lain menyampaikan keinginannya dan permohonan kepada ayahnya untuk melamar gadis pujaannya. Sebelum dilakukan lamaran, biasanya orang tua si pemuda akan mencari orang yang kenal dengan keluarga si gadis yang dijadikan perantara atau Mak Comblang. Tugas Mak Comblang ialah menyelidiki dan bertanya apakah calon berkenan dan si anak gadis belum ada yang punya. Jika sudah ada persetujuan maka pihak keluarga laki-laki akan datang dengan membawa makanan berupa kue-kue dan buah-buahan.

Ngelamar, setelah ada kesepakatan diantara kedua belah pihak dan lamaran sudah terima mereka dianggap sudah bertunangan, pada waktu itu dibawa uang, perhiasan, kue-kue dan buah-buahan. Masa ini berlangsung tidak lama, jika dilalui oleh Idul Fitri, maka pihak keluarga laki-laki harus mengadakan upacara tambahan yang disebut "Ngebesan" yang dilakukan pada malam takbiran dengan arak-arakan dan bunyi-bunyian petasan serta membawa berbagai hadiah dan makanan.

Negesin adalah penentuan hari perkawinan. Biasanya pada saat ini pihak laki-laki sudah siap untuk melaksanakan perayaan perkawinan, pada waktu itu ditanyakan permintaan dari pihak perempuan. Dalam kunjungan ini pihak laki-laki membawa buah-buahan.

Enjotan, acara ini dilakukan sehari sebelum akad nikah dilangsungkan atau perayaan perkawinan. Pihak keluarga calon pengantin wanita akan pergi menjemput serahan ke rumah calon pengantin pria, dalam acara jemputan ini dibawa makanan yang sudah dimasak berupa nasi, lauk pauk, sayur dan kue-kue serta buah-buahan.

Serahan, acara ini dilaksanakan apabila enjotan sudah datang, makanan enjotan ini dibagi-bagikan kepada para tamu dan kerabat yang hadir untuk dimakan bersama-sama. Sesudah itu barulah mereka berangkat ke rumah calon pengantin wanita untuk mengantarkan barang-barang serahan berupa alat-alat keperluan pesta, terdiri dari bahan-bahan mentah seperti beras, daging ayam, ikan, sayuran, bumbu-bumbu, kayu bakar dan roti buaya. Selain itu juga diserahkan uang, pakaian lengkap dan alat-alat kosmetik. Semua barang-barang serahan ini di tempatkan dalam peti yang disebut Siah, lalu di arak beramai-ramai agar orang sekampung dapat melihatnya.

Nikah, Maulidan dan Pesta Perkawinan, upacara ini dilaksanakan setelah

semua persyaratan terpenuhi. Setelah upacara akad nikah siang hari, maka pada malam harinya diadakan selamatan yang disebut Maulidan dengan membacakan riwayat Nabi Muhammad SAW diiringi rebana ketimpring. Dalam acara ini penganten pria tidak ada di rumah pengantin wanita, karena ia sudah kembali ke rumah orang tuanya secara diam-diam pada saat tuan rumah sibuk meladeni tamu-tamunya.

Besoknya barulah diadakan pesta perkawinan, biasanya berlangsung dua hari dua malam dengan berbagai hiburan dan hidangan berupa kue-kue dan buah-buahan.

Kiras, acara ini berlangsung sesudah pesta perkawinan, disebut juga main nganten-ngantenan. Pada sore hari pengantin pria datang ke rumah istrinya dengan membawa seekor ayam, beras yang dibungkus dengan pelepah pisang yang dibuat berbentuk tabung. Ayam diikat pada ujung pelepah tersebut, yang dibawanya ini disebut "Kiras".

Sesampainya di rumah istrinya, leher ayam tersebut dipencet sampai ayam berkeok, bunyi ini sebagai tanda kalau suaminya sudah datang. Ayam dan beras di terima si istri, kemudian secara diam-diam ia masuk ke dalam rumah dan memasak bawaan tersebut.

Setelah itu mereka makan bersama-sama. Meskipun demikian mereka tetap belum bertegur sapa sampai nanti ada acara uang penegur.

Ngunduh Mantu, acara ini dilaksanakan seminggu sesudah perayaan selesai. Kedua pengantin dijemput oleh keluarga pengantin pria dan dibawa ke rumahnya. Kemudian diadakan lagi pesta perayaan sebagai pesta penutup.

Hamil dan Kelahiran, masyarakat Betawi mengenal berbagai upacara yang berkaitan dengan lingkaran hidup seperti upacara kehamilan dan kelahiran, diantaranya :

Nuju bulanin, upacara ini dilaksanakan apabila seorang istri sudah mengandung tujuh bulan, acara ini dilaksanakan di rumah orang tua laki-laki atau mertuanya, dan dihadiri oleh kerabat terutama orang tua-tua serta tetangga. Calon ibu ini dimandikan dengan air tujuh rupa dan dibacakan surat yusuf, dimaksudkan agar anaknya kelak tampan seperti nabi yusuf.

Mapas, setelah bayi lahir diadakan upacara mapas, waktu itu si ibu di haruskan makan sayur papasan, yang terdiri dari berbagai sayur-sayuran tertentu.

Potong Puser, kelahiran bayi biasanya dibantu oleh seorang dukun bayi yang juga bertindak sekaligus memotong puser bayi, dalam acara ini hanya diadakan selamatan kecil-kecilan dengan hidangan kue-kue.

Gunting rambut dan pemberian nama, acara ini sering diadakan bersamaan, yaitu pada waktu si bayi sudah berumur empat puluh hari. Dalam acara ini diadakan selamatan dengan hidangan nasi/ketan kuning, bubur merah dan bubur putih, kue-kue dan buah-buahan.

Nginjek tanah atau turun tanah, diadakan pada waktu si anak sudah berumur delapan bulan, dimana si anak sudah mampu untuk berjalan walaupun masih tertatih-tatih.

Sunatan atau khitanan, dilakukan pada waktu si anak sudah menjelang akil baligh. Umumnya anak laki-laki disunat pada umur sembilan tahun, sedangkan anak perempuan berumur empat puluh hari. Sehari sebelum anak laki-laki disunat diadakan an keliling kampung dengan diiringi ondel-ondel. Anak yang di sunat disebut pengantin sunat, dengan mengenakan pakaian haji yaitu jubah putih, celana panjang dan sorban.

Ulang tahun, pada zaman dahulu masyarakat Betawi tidak mengenal adanya acara ulang tahun, tetapi sekarang sudah ada yang mulai merayakannya terutama apabila si anak berumur setahun, hidangannya kue-kue dan mihun goreng.

Kematian, seperti halnya di daerah lain masyarakat Betawi juga akan pergi ngelawat jika ada orang meninggal dunia dengan membawa uang selawat. Kedatangan ini dimaksudkan untuk menghibur dan sebagai tanda turut berduka cita dan meringankan beban keluarga yang ditinggalkan.

Dirumah orang yang meninggal diadakan upacara tahlilan atau selamatan seperti

Saur tanah atau turun tanah, acara ini di lakukan dirumah sesudah jenazah dikuburkan.

Niga ari yaitu selamatan atau tahlilan yang diadakan tiga hari sesudah kematian, ada juga yang melaksanakan tahlilan ini tiga hari berturut-turut, bahkan ada yang sampai tujuh hari berturut-turut.

Nuju ari, tahlilan yang diadakan pada hari ke tujuh sesudah kematian. Hidangan atau sedekahnya hampir sama sejak mulai saur tanah sampai empat puluh hari yaitu berupa nasi putih serta lauk pauknya, sayur, kue-kue dan buah-buahan.

Empat belas hari, tahlilan yang diadakan empat belas hari sesudah kematian.

Empat puluh hari, tahlilan yang dilaksanakan pada hari keempat puluh sesudah kematian:

Seratus hari, tahlilan yang diadakan sesudah hari yang keseratus orang tersebut meninggal dunia.

Setahun, yaitu tahlilan yang diadakan setelah satu tahun sejak kematian, dalam tahlilan ini biasanya hidangan lebih dari tahlilan sebelumnya, misalnya pada lauk pauk ditambah, begitu juga yang diundang lebih banyak.

Seribu hari atau tiga tahun, biasanya tahlilan yang diselenggarakan pada hari ke seribu sejak kematian ini merupakan tahlilan yang terakhir, dan acarapun lebih besar dari yang sebelumnya, juga hidangannya lebih banyak macamnya.

Kaulan yaitu acara yang masih ada kaitannya dengan kematian, dilakukan setiap tahun atau ulang tahun bagi yang meninggal, dimulai sejak tahun pertama

dari kematian, diadakan pembacaan kitab suci Al Qur'an sampai tamat oleh beberapa orang. Dalam tahlilan ini juga ada hidangan atau sedekahan. Tetapi acara ini tidak semua masyarakat Betawi yang menyelenggarakannya.

3.3.1.3. Upacara yang bersifat kepercayaan :

- Bangun rumah
- Menaiki rumah baru
- Sedekah bumi
- Sedekah laut
- Turun perahu.

Bangun rumah, acara ini diadakan apabila hendak mendirikan atau membangun rumah baru, dimaksudkan agar rumah ini nantinya apabila ditempati tidak akan mendapat gangguan apa-apa, misalnya oleh "penghuninya".

Untuk itu diadakan selamatan dengan membaca ayat ayat suci dan menyediakan berkat atau sedekahan berupa nasi dalam besek beserta lauk dan kue-kue serta buah-buahan.

Menaiki rumah baru, apabila sebuah rumah selesai dibangun dan akan ditempati, maka sebelum ditempati diadakan selamatan di rumah baru tersebut, agar keluarga yang mendiaminya tidak mendapat gangguan apa-apa.

Sedekah bumi, upacara ini dimaksudkan sebagai ucapan terima kasih kepada Tuhan karena hasil buminya cukup banyak dan panen besar. Dalam acara ini diadakan selamatan atau sedekahan, agar panen ini dapat membawa berkah.

Sedekah laut, sama halnya dengan upacara sedekah bumi, sedekah laut juga sebagai ucapan terima kasih karena hasil tangkapan ikan di laut cukup banyak, acara ini disertai dengan hidangan berupa nasi kuning, lauk pauk, kue-kue dan buah-buahan.

Turun perahu, acara ini biasanya diadakan apabila sebuah perahu selesai dibuat dan siap untuk di turunkan ke laut dan akan dipergunakan untuk menangkap ikan atau sebagai alat mata pencaharian lainnya, biasanya terjadi di pulau-pulau atau daerah sekitar pantai.

Dalam acara ini diadakan selamatan seperti halnya sedekah laut.

Untuk mengetahui jenis makanan dan minuman untuk upacara-upacara secara jelas dan mendetail, perinciannya dapat dilihat pada chart sebagai berikut :

a. Upacara keagamaan :

1. Jenis upacara : Idul Fitri
- Waktu diadakan : Malam takbiran, di rumah, di masjid dan musholla.
- Berkenaan dengan peristiwa : Perayaan Idul Fitri.
- Yang terlibat : Seluruh umat Islam.

Jenis makanan	: Ketupat nasi, ketupat ketan, sayur godok, semur daging, bandeng goreng, ayam goreng, pindang bandeng. Kuenya : dodol, wajik, kue bakar, kue goreng, lapis, bluder, dodol miskat dan kue-kue kaleng. Manisan cerme, pepaya, nenas, lobi-lobi, buah atap, mangga dan pala.
Kwantitas	: Satu piring ketupat isinya lima buah, satu piring sayur, satu piring lauk pauk dan lima atau sepuluh piring kue-kue dan manisan buah-buahan.
Kwalitas	: Seimbang antara ketupat dan lauk pauk serta makanan lainnya.
Fungsi	: Pengiring do'a
Jumlah/variasi	: Kopi/teh
Cara makan	: Duduk melingkar diatas tikar, satu orang satu piring ketupat lengkap dengan lauk dan sayurinya, kemudian kue-kue dan buah-buahan.
Daerah/Masyarakat asal	: Marunda, Jakarta Utara.
Lapisan sosial	: Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
Kota/desa	: Daerah pedesaan.
2. Jenis upacara	: Idul Adha.
Waktu diadakan	: Malam takbiran, di rumah, di masjid dan musholla.
Berkenaan dengan peristiwa	: Perayaan Idul Adha
Yang terlibat	: Seluruh umat Islam sekampung.
Jenis makanan	: Ketupat nasi, ketupat ketan, semur daging, sayur godok, opor ayam, sambel goreng ati. Kue-kuenya : dodol, wajik, uli, kue bakar. Manisan buah: mangga, buah atap, pepaya, nenas dan lain-lain.
Kwantitas	: Satu piring ketupat isinya lima buah, satu piring sayur, satu piring lauk pauk, satu piring kue campuran dan satu piring manisan buah campuran.
Kwalitas	: Seimbang antara ketupat dan lauk pauk serta makanan lainnya.
Fungsi	: Pengiring do'a
Jumlah/variasi	: Kopi/teh
Cara makan	: Duduk melingkar diatas tikar, satu piring ketupat lengkap dengan lauk dan sayurinya untuk satu orang, kemudian kue-kue dan buah-buahan.
Daerah/Masyarakat asal	: Condet, Jakarta Timur
Lapisan sosial	: Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa	: Daerah pedesaan.

3. **Jenis upacara** : Nuzulul Qur'an
Waktu diadakan : Malam hari sesudah sholat taraweh.
Berkenaan dengan peristiwa : Turunnya ayat suci Al Qur'an untuk pertama kalinya ke dunia.
Yang terlibat : Seluruh umat Islam sekampung.
Jenis makanan : Nasi uduk, diatasnya ditaburi lauk pauk seperti telur dan ikan bandeng.
Kwantitas : Nasi uduk tiga puluh nampam, pisang secukupnya.
Kwalitas : Lebih banyak nasi dari lauk pauk dan buahnya.
Fungsi : Pengiring do'a
Jumlah/variasi : Pisang untuk cuci mulut. Pengantar makan kopi/teh.
Cara makan : Duduk melingkar diatas tikar, makan bersama-sama satu kelompok lima orang, tanpa menggunakan piring atau daun sebagai alasnya, tapi langsung dimakan dari nampam.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
4. **Jenis upacara** : Maleman
Waktu diadakan : Malam hari sesudah sholat taraweh.
Berkenaan dengan peristiwa : Malam Lailatul Qadar, setiap malam ganjil sesudah tanggal 21 Ramadhan.
Yang terlibat : Seluruh umat Islam sekampung.
Jenis makanan : Nasi uduk, diatasnya ditaburi lauk ikan/telur.
Kwantitas : 30 nampam nasi, buah dan kue-kue masing-masing lima piring
Kwalitas : Lebih banyak nasi dari lauk pauk dan kue serta buah-buahan.
Fungsi : Pengiring do'a
Jumlah/variasi : Kopi/teh
Cara makan : Duduk melingkar diatas tikar, makan bersama-sama berkelompok, satu kelompok lima orang. Dimakan tanpa menggunakan piring tapi langsung dari nampam.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
5. **Jenis upacara** : Maulid Nabi Muhammad SAW.

- Waktu diadakan** : Pada siang hari atau malam hari, dalam bulan Maulud, di masjid, musholla atau di rumah.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Kelahiran Nabi Muhammad SAW.
- Yang terlibat** : Di Masjid atau musholla dihadiri masyarakat Islam umumnya, sedangkan yang diadakan di rumah dihadiri oleh kerabat, tetangga dan kenalan.
- Jenis makanan** : Nasi putih, nasi uduk, nasi goreng, gulai kambing, semur daging, sambal goreng ati, ikan bandeng goreng. Kue-kuenya : bolu, bolu kukus, bugis, ager-ager, pepe. Buah-buahan : pisang ambon, pepaya, nenas dan lain-lain.
- Kwantitas** : Satu nampan nasi untuk empat orang, disertai lima piring lauk-pauknya, tiga piring kue dan satu piring buah-buahan campuran.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Asinan, air teh/kopi dan juga bir klotok
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, makanan ini dihidangkan secara berkelompok, tiap kelompok terdiri dari nasi, lauk pauk, kue dan buah-buahan. Jumlah kelompok tergantung dari orang yang hadir, satu kelompok makanan diperuntukan empat orang, caranya juga berkelompok dimana nasi dalam satu nampan disantap bersama-sama tanpa menggunakan piring, tapi langsung dari nampan.
- Daerah/Masyarakat asal** : Marunda, Jakarta Utara.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
6. **Jenis upacara** : Isra Mi'raj.
- Waktu diadakan** : Malam hari setelah sholat Isya atau siang hari. Dalam bulan Rajab.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Peringatan Isra Mi'raj Nabi Muhammad SAW.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga dan kenalan bahkan hampir seluruh umat Islam sekampung. Diselenggarakan di masjid, musholla.
- Jenis makanan** : Nasi uduk, nasi ketan, nasi goreng. Semur daging, daging kambing goreng, udang goreng, ikan belanak goreng. Dadar telur untuk menghiasi nasi uduk yang ditaburkan diatasnya. Kue kering, kue lapis, roti manis. Buah-buahan : nenas, sawo, pisang dan lain-

- lain.
- Kwantitas** : Nasi tiga puluh nampan dengan lauk ditaburi diatasnya, sedangkan kue dan buah-buahan ditaruh dalam piring sebanyak dua puluh piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lauk dan makanan lainnya
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Teh/kopi/bir klotok.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, dimakan bersama-sama dalam satu nampan untuk 4 orang, dimakan tanpa menggunakan piring.
- Daerah/Masyarakat asal** : Marunda, Jakarta Utara.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
7. **Jenis upacara** : Nisfu Sya'ban
- Waktu diadakan** : Malam hari setelah sholat Isya.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Bulan Sya'ban atau Ruwahan.
- Yang terlibat** : Umat Islam sekampung, umumnya kaum bapak-bapak.
- Jenis makanan** : Nasi putih, lauk pauk, kue-kue dan buah-buahan.
- Kwantitas** : Nasi dua puluh nampan, lauk pauk ditaburkan diatas, kue-kue campuran 10 piring, buah-buahan campuran juga dua puluh piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dibanding lauk dan lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Teh/kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, makan secara berkelompok, satu nampan untuk empat orang, tanpa menggunakan piring.
- Daerah/Masyarakat asal** : Palmerah, Jakarta Barat.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
8. **Jenis upacara** : Lebaran Yatim
- Waktu diadakan** : Malam hari setelah sholat Isya.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Bulan Assyura, santunan terhadap anak-anak yatim. Di masjid-masjid.
- Yang terlibat** : Semua anak Yatim sekampung dan umat Islam umumnya.
- Jenis makanan** : Nasi putih, lauk pauk, kue-kue dan buah-buahan.
- Kwantitas** : Tiga puluh piring nasi dengan lauk ditaruh diatasnya.

- Kue-kue campur sepuluh piring dan buah-buahan campuran sepuluh piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dibanding lauk dan lainnya
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh/teh manis.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, dimakan sendiri-sendiri, satu piring untuk satu orang.
- Daerah/Masyarakat asal** : Palmerah, Jakarta Barat.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
9. **Jenis upacara** : Assyura/Muharram.
- Waktu diadakan** : Malam hari sesudah sholat Isya. Di masjid dan musholla.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Menyambut tahun baru Islam.
- Yang terlibat** : Umat Islam sekampung.
- Jenis makanan** : Nasi uduk, ikan bandeng goreng, telur dadar dan lain-lain, kue-kue dan buah-buahan.
- Kwantitas** : Nasi dua puluh nampan, lauk pauk ditaburkan diatasnya, kue campuran sepuluh piring, buah-buahan campuran juga sepuluh piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dibanding lauk dan lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh/kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, dimakan bersama-sama, satu kelompok empat orang, tanpa menggunakan piring.
- Daerah/Masyarakat asal** : Pasanggrahan, Jakarta Selatan
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
10. **Jenis upacara** : Berbuka puasa bersama.
- Waktu diadakan** : Sesudah Azan Magrib.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Puasa Ramadhan.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga dan kenalan.
- Jenis makanan** : Nasi putih, semur daging, ikan pesmol, opor ayam, sayur sop, sate kambing, kue-kue seperti ager, kolak pisang, buah-buahan.
- Kwantitas** : Nasi satu bakul besar, lauk pauk masing-masing satu piring besar, sayur satu mangkok besar, kue-kue

- masing-masing dua piring, buah-buahan masing-masing dua piring.
- Kwalitas** : Nasi lebih banyak dibanding lauk dan lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh, sirop, kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas kursi, hidangan diatas meja, makan sendiri-sendiri dengan menggunakan piring.
- Daerah/Masyarakat asal** : Batu Tulis, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa** : Daerah perkotaan.
11. **Jenis upacara** : Khatam Al Qur'an
- Waktu diadakan** : Malam hari setelah sholat Isya. Di Masjid, di musholla dan tempat-tempat pengajian.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Tamat membaca Al Qur'an, yang dilakukan selama bulan puasa.
- Yang terlibat** : Jemaah taraweh.
- Jenis makanan** : Nasi uduk dengan ditaburi lauk pauk diatasnya seperti telur dan ikan bandeng serta sayur.
- Kwantitas** : Tiga puluh nampan nasi dengan lauknya, pisang secukupnya.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dibanding lauk dan buah-buahan.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh/kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, dimakan berkelompok tiap kelompok satu nampan untuk empat orang, tanpa menggunakan piring.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.

b. Upacara Tradisi Perkawinan :

1. **Jenis upacara** : Negesin atau penegasan.
- Waktu diadakan** : Siang hari sesudah sholat Dzuhur. Dirumah calon pengantin wanita.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perkawinan.
- Yang terlibat** : Kerabat kedua belah pihak, tetangga dan kenalan.
- Jenis makanan** : Kue-kue : bolu, bugis dan lain-lain. Buah-buahan : jeruk, pisang dan lain-lain, pinang dan kelengkapan

- makan sirih lainnya.
- Kwantitas** : Kue-kue masing-masing satu piring, buah-buahan masing-masing satu piring, sirih dan lain-lainnya satu cerana.
- Kwalitas** : Seimbang.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh/teh manis/kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar atau kursi, kue dan lainnya diambil sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
2. **Jenis upacara** : Ngelamar
- Waktu diadakan** : Malam hari sesudah sholat Isya, di rumah si gadis.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perkawinan.
- Yang terlibat** : Wakil calon pengantin laki-laki sebanyak sepuluh orang dengan membawa bawaan seperti roti, sirup, kue-kue dan buah-buahan. Rombongan ini diterima oleh keluarga calon penganten wanita. Jika kata sepakat sudah tercapai maka pihak calon pengantin laki-laki menyerahkan tanda lamaran berupa uang dan perhiasan seperti cincin sebagai tanda pengikat.
- Jenis makanan** : Kue onde, lapis legit, bolu, kue unti, kue pisang, buah-buahan seperti jeruk, apel, pisang dan lain-lain.
- Kwantitas** : Antara lima sampai sepuluh piring.
- Kwalitas** : Kue dan buah-buahan seimbang.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh/teh manis/kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar atau kursi, kue dan buah diambil sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
3. **Jenis upacara** : Nentuin atau penentuan.
- Waktu diadakan** : Malam hari sesudah sholat Isya. Dirumah calon pengantin wanita.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perkawinan.
- Yang terlibat** : Keluarga/kerabat kedua belah pihak.
- Jenis makanan** : Buah-buahan seperti : jeruk, salak, apel, duku dan

- lain-lain.
- Kwantitas** : Antara lima sampai sepuluh piring.
- Kwalitas** : Seimbang.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Teh dan kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas kursi, makanan ditaruh dalam piring, diletakkan diatas meja diambil sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
4. **Jenis upacara** : Enjotan.
- Waktu diadakan** : Siang hari hari sesudah sholat Dzuhur.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perkawinan.
- Yang terlibat** : Kerabat, Muallim, tetangga dan kenalan dari kedua belah-pihak (calon pengantin pria dan wanita)
- Jenis makanan** : Nasi, lauk pauk (ikan daging dan sejenisnya) sayur, kue-kue dan buah-buahan.
- Kwantitas** : Dua bakul nasi, dua piring lauk-pauk dari masing-masing jenis dan dua piring buah-buahan.
- Kwalitas** : Seimbang.
- Fungsi** : Untuk menjemput bawaan atau serahan dari pihak calon pengantin pria untuk calon pengantin wanita.
- Jumlah/variasi** : Teh dan kopi.
- Daerah/Masyarakat asal** : Kebayoran Lama, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
5. **Jenis upacara** : Serahan
- Waktu diadakan** : Siang hari hari sesudah acara enjotan. Dirumah calon pengantin wanita.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perkawinan.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga, kenalan dan muallim dari kedua belah pihak.
- Jenis makanan** : Beras, ayam hidup, daging mentah, ikan mentah, sayur mentah, bahan-bahan pembuat kue-kue matang seperti : bugis, bolu, lapis legit, pepe dan lain-lain.
- Kwantitas** : Satu karung beras, lima kilo daging, lima kilo ikan, satu nampan besar sayur dan satu nampan besar bahan-bahan pembuat kue, satu nampan buah-

- buah-buahan. Kue-kue : masing-masing jenis dua piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak beras dibanding lainnya.
- Fungsi** : Barang antaran ini dimaksudkan untuk dimasak pada waktu pesta perkawinan dan meringankan beban biaya pihak pengantin wanita. Sebelum acara penyerahan dimulai terlebih dahulu wakil pihak laki-laki akan membaca khotbah serah uang lalu dijawab pihak calon pengantin wanita, barulah barang-barang tadi diserahkan. Kemudian diadakan acara maulid dan ditutup dengan doa, sesudah itu barulah diadakan makan bersama.
- Jumlah/variasi** : Teh/kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, kue-kue ditaruh dalam piring, diambil sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Kebayoran lama, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
6. **Jenis upacara** : Akad Nikah
- Waktu diadakan** : Siang hari, dirumah pengantin wanita.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perkawinan.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga, kenalan kedua belah pihak dan penghulu.
- Jenis makanan** : Nasi, lauk pauk, kue-kue dan buah-buahan.
- Kwantitas** : Satu bakul besar nasi, dua piring besar lauk-pauk dari masing-masing jenis, dua piring buah-buahan secukupnya.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dibanding lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Teh dan kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, makanan diambil sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
7. **Jenis upacara** : Maulidan
- Waktu diadakan** : Malam hari sesudah sholat Isya. Dirumah pengantin wanita.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perkawinan.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga, kenalan dari kedua belah pihak.

- Jenis makanan** : Nasi berkat beserta lauk pauknya seperti daging/ikan sayur, kerupuk dan kue-kue.
- Kwantitas** : Satu besek nasi lengkap dengan lauk-pauk, sayur dan kue.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dibanding lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Teh dan kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, kue-kue ditaruh dalam piring, diambil sendiri-sendiri, sisanya dibawa pulang bersama nasi berkat.
- Daerah/Masyarakat asal** : Palmerah, Jakarta Barat.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
7. **Jenis upacara** : Pesta perkawinan
- Waktu diadakan** : Siang hari dan malam hari.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perkawinan.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga, dan kenalan kedua belah pihak.
- Jenis makanan** : Kue-kue basah seperti kue pepe, lepis legit, bolu, uli, geplak, wajik, dodol. Kue bakar (kue kering) seperti kue dahlia, mawar, kembang giyang, rengginang. Buah-buahan : salak, duku, pisang, apel, sawo, rambutan dan lain-lain.
- Kwantitas** : Satu meja hidangan terdiri dari bermacam-macam kue. Satu jenis kue dan buah masing-masing satu piring.
- Kwalitas** : Seimbang.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Teh dan kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar atau kursi, kue-kue ditaruh dalam piring, diambil dan dimakan sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
9. **Jenis upacara** : K i r a s
- Waktu diadakan** : Sore hari menjelang Magrib.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perkawinan.
- Yang terlibat** : Pengantin wanita dan pengantin laki-laki.
- Jenis makanan** : Nasi, semur ayam, sayur.

- Kwantitas** : Satu bakul nasi, satu piring lauk dan satu mangkok sayur.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dibanding lauk.
- Fungsi** : Permulaan makan bersama diantara kedua pengantin.
- Jumlah/variasi** : Air teh.
- Cara makan** : Duduk berdua diatas kursi, hidangan diambil sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Kebayoran Lama, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
10. **Jenis upacara** : Ngunduh Mantu.
- Waktu diadakan** : Siang hari dirumah pengantin pria.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perkawinan.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga, kenalan kedua belah pihak.
- Jenis makanan** : Kue-kue basah : Kue pepe, bolu, lapis, pisang, bugis, dodol, wajik, uli, geplak. Kue bakar : kembang goyang, dahlia, mawar, rengginang. Buah-buahan : pisang dan lain-lain.
- Kwantitas** : Satu meja hidangan terdiri dari bermacam-macam kue. Satu jenis kue dan buah-buahan masing-masing satu piring.
- Kwalitas** : Seimbang.
- Fungsi** : Seimbang.
- Jumlah/variasi** : Air teh dan kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar atau kursi, kue dan buah-buahan, diambil dan dimakan sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.

c. Upacara Tradisi Hamil dan Kelahiran :

1. **Jenis upacara** : Nuju bulanin.
- Waktu diadakan** : Siang hari di rumah ibu mertua (orang tua si calon bapak).
- Berkenaan dengan peristiwa** : Hamil dan Kelahiran.
- Yang terlibat** : Rujak tujuh rupa atau lebih terdiri dari buah jeruk bali, mengkudu, nenas, mangga, buni, jambu dan delima atau ubi merah, bengkuang, lobi-lobi, nangka dan lain-lain. Buah-buahan tersebut ada yang

- dipotong-potong dan ada yang diparut. Selain itu ada juga nasi putih, diatas nampan yang ditaburi sambal buncis, sambal kol, sambal kentang, semur daging, dilengkapi dengan kue-kue basah dan kue-kue kering.
- Kwantitas** : Rujak satu baskom besar, nasi satu nampan berikut lauk-pauknya, kue dan buah-buahan terpisah dalam piring kecil.
- Kwalitas** : Lebih banyak rujak dari makanan lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Teh dan kopi.
- Cara makan** : Ditaruh dalam mangkok kecil kemudian dibagikan kepada tamu-tamu dan dimakan sendiri-sendiri, sedangkan nasi dimakan berkelompok, kue diambil sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada lapisan menengah dan bawah.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
2. **Jenis upacara** : M a p a s.
- Waktu diadakan** : Siang-hari setelah sholat Dzuhur.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Kelahiran.
- Yang terlibat** : Kerabat dan tetangga.
- Jenis makanan** : Nasi, sayur buncis, sayur kol, sayur sop, sayur nangka dan sayur-sayur lainnya.
- Kwantitas** : Satu bakul nasi, sayur masing-masing jenis satu piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dibanding lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a dan membersihkan darah si ibu yang baru melahirkan.
- Jumlah/variasi** : Air teh.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, dan makan sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
3. **Jenis upacara** : Potong Puser.
- Waktu diadakan** : Siang hari sesudah sholat Dzuhur.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Kelahiran.
- Yang terlibat** : Kerabat dan tetangga.

- Jenis makanan** : Bubur merah dan bubur putih serta kue-kue lainnya.
- Kwantitas** : Bubur merah dan bubur putih dicampur sebanyak dua puluh piring. Kue-kue masing-masing jenis satu piring.
- Kwalitas** : Sebanding.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh/teh manis.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar atau kursi, dimakan sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Palmerah, Jakarta Barat.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
4. **Jenis upacara** : Gunting rambut.
- Waktu diadakan** : Pagi hari kira-kira jam 07.00, biasanya dilaksanakan sesudah si anak berumur 40 hari.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Kelahiran bayi.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga, ulama dan kenalan.
- Jenis makanan** : Nasi putih, semur daging, sop kambing, pesmol bandeng. Kue unti, bugis, dan buah-buahan seperti jeruk, pisang, duku dn lain-lain.
- Kwantitas** : Dua puluh lima nampan nasi, setiap nampan ditaburi dengan semua jenis lauk-pauk dan sayur. Ada kalanya bagi orang kaya memotong kambing. Daging kambing dimasak semur, sop dan gule kambing. Kue-kue campuran sepuluh piring, buah-buahan campuran sepuluh piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dibanding lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh/teh manis/kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, dimakan berkelompok, satu kelompok terdiri dari empat orang, tanpa menggunakan piring, dimakan langsung dari nampan, kemudian kue-kue dan buah diambil sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
5. **Jenis upacara** : Pemberian nama.
- Waktu diadakan** : Malam hari sesudah sholat Isya.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Kelahiran bayi.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga, kenalan dan ulama.

- Jenis makanan** : Kue-kue : Unti, bugis, pisang. Buah-buahan : jeruk, duku, salak, pisang dan lain-lain.
- Kwantitas** : Kue ditaruh dalam piring sebanyak sepuluh piring untuk dua puluh orang.
- Kwalitas** : Sebanding.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh/teh manis/kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, kue diambil dan dimakan sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
6. **Jenis upacara** : Nginjek tanah.
- Waktu diadakan** : Siang hari sesudah sholat Dzuhur.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Kelahiran.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga dan kenalan.
- Jenis makanan** : Nasi putih, nasi ketan, semur daging, serondeng dan sayur serta buah pisang.
- Kwantitas** : Tiga piring nasi, sepuluh piring lauk pauk dan sepuluh mangkok sayur, pisang secukupnya.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh/kopi/susu.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar atau kursi, dimakan sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
7. **Jenis upacara** : Sunatan.
- Waktu diadakan** : Siang hari.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perayaan sunatan.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga dan kenalan serta ustadz.
- Jenis makanan** : Nasi putih, ketan kuning, nasi uduk, semur daging, opor ayam, sambal goreng ati, sayur buncis, acar ketimun. Kue-kue : unti, bugis, geplak, onde, kembang goyang, bika ambon dan kue-kue kaleng. Buah-buahan : pisang ambon dan pisang raja.
- Kwantitas** : Dua puluh lima piring nasi putih, lima piring ketan

- kuning, sepuluh piring semur, sepuluh piring opor ayam, sepuluh piring sambel goreng dan sayur, sepuluh piring kue-kue campuran dan buah-buahan secukupnya.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar atau kursi, diambil sendiri-sendiri dan dimakan sendiri-sendiri sisanya dibawa pulang.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
8. **Jenis upacara** : Ulang tahun.
- Waktu diadakan** : Sore hari.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Perayaan ulang tahun atau peringatan kelahiran.
- Yang terlibat** : Teman-teman dari anak yang berulang tahun (sebaya) dan kerabat.
- Jenis makanan** : Nasi putih, nasi kuning, telur dadar, telur rebus, mihun goreng, kacang, permen, kue-kue basah dan kue-kue kering.
- Kwantitas** : Dua puluh piring nasi beserta lauk pauknya dan dua puluh kantong kue-kue, untuk dua puluh orang.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh dan sirop
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas kursi, mihun goreng dimakan sendiri-sendiri lainnya dibawa pulang seperti berkat yaitu kotak nasi dan kantong kue.
- Daerah/Masyarakat asal** : Batu tulis, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa** : Daerah perkotaan.

d. Upacara Tradisi Kematian :

1. **Jenis upacara** : Saur tanah atau turun tanah.
- Waktu diadakan** : Siang hari sesudah jenazah dimakamkan.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Kematian.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga dan kenalan.
- Jenis makanan** : Nasi putih, asinan, semur daging, sop kambing, goreng bandeng/kembung/tenggiri, serondeng, gado-

- gado. Kue-kue pepe, bugis dan kue pisang.
- Kwantitas** : Nasi lima puluh piring, lauk pauk dua puluh piring, kue-kue campuran dua puluh piring, buah-buahan sepuluh piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Teh.kopi dan bir klotok.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, diambil sendiri dan dimakan juga sendiri-sendiri. Cara hidangan ini disebut aturan tabur.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
2. **Jenis upacara** : Niga ari
- Waktu diadakan** : Malam hari sesudah sholat Isya.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Kematian.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga dan ulama.
- Jenis makanan** : Nasi putih, semur daging, goreng bandeng, acar ketimun, kerupuk. Kue-kue : bugis, pisang dan pepe. Buah pisang.
- Kwantitas** : Tiga puluh besek nasi beserta lauk pauknya, dua puluh piring kue campuran, pisang sebanyak besek.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lainnya.
- Fungsi** : Pengiring do'a
- Jumlah/variasi** : Air teh dan kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, kue diambil dan dimakan sendiri-sendiri, nasi besek dibawa pulang.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
3. **Jenis upacara** : Nuju ari.
- Waktu diadakan** : Malam hari sesudah sholat Isya
- Berkenaan dengan peristiwa** : Kematian.
- Yang terlibat** : Kerabat, tetangga dan ulama.
- Jenis makanan** : Nasi putih, semur daging, ikan goreng, acar ketimun, kerupuk, telur pindang, kue-kue : bugis, dan lapis. Buah : pisang ambon, pisang raja.
- Kwantitas** : Dua puluh besek nasi beserta lauk-pauknya, kue-kue campuran lima belas piring, pisang sebanyak besek.

- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lainnya.
Fungsi : Pengiring do'a
Jumlah/variasi : Teh dan kopi.
Cara makan : Kue-kue ditaruh dalam piring, diambil dan dimakan sendiri sendiri. Besek dibawa pulang.
- Daerah/Masyarakat asal** : Palmerah, Jakarta barat.
Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 4. Jenis upacara** : Empat puluh ari.
Waktu diadakan : Malam hari sesudah sholat Isya
Berkenaan dengan peristiwa : Kematian.
Yang terlibat : Kerabat, tetangga dan ulama.
Jenis makanan : Nasi putih, semur ayam, bandeng goreng, telur pindang, sambel goreng kentang, acar ketimun, kerupuk dan pisang. Kue-kue : bugis, onde, lapis, bolu dan lain-lain.
- Kwantitas** : Tiga puluh besek nasi beserta lauk-pauknya, kue-kue campuran dua puluh piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lainnya.
Fungsi : Pengiring do'a
Jumlah/variasi : Teh dan kopi.
Cara makan : Duduk melingkar diatas tikar, kue diambil dan dimakan sendiri sendiri, sisanya dibawa pulang bersama besek.
- Daerah/Masyarakat asal** : Batu Tulis, Jakarta Pusat.
Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
Kota/desa : Daerah perkotaan.
- 5. Jenis upacara** : Seratus ari.
Waktu diadakan : Malam hari sesudah sholat Isya
Berkenaan dengan peristiwa : Kematian.
Yang terlibat : Kerabat, tetangga dan ulama.
Jenis makanan : Nasi putih, semur ayam, sambel goreng kentang, acar ketimun, kerupuk, pisang ambon, kue-kue : bugis, lapis dan onde, kue pisang.
- Kwantitas** : Nasi dua puluh besek beserta lauk-pauknya, kue-kue campuran sepuluh piring, pisang sebanyak besek.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lainnya.
Fungsi : Pengiring do'a

- Jumlah/variasi : Teh dan kopi.
 Cara makan : Duduk melingkar diatas tikar, kue diambil dan dimakan sendiri-sendiri, sisanya dibawa pulang bersama besek.
- Daerah/Masyarakat asal : Palmerah, Jakarta barat.
 Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.
3. Jenis upacara : Setahun/haluan.
 Waktu diadakan : Malam hari sesudah sholat Isya
 Berkenaan dengan peristiwa : Kematian.
 Yang terlibat : Kerabat, tetangga dan ulama.
 Jenis makanan : Nasi putih, semur daging, sayur asem, sambel kol, lalaban, (ketimun, terong, daun kemangi), kue-kue : unti,bugis, kue pisang dan pisang ambon.
 Kwantitas : Nasi dua bakul untuk tiga puluh orang. Semur daging satu piring besar, sayur satu mangkok besar, kue-kue campuran sepuluh piring, pisang satu nampian.
 Kwalitas : Lebih banyak nasi dari lainnya.
 Fungsi : Pengiring do'a
 Jumlah/variasi : Kopi dan teh.
 Cara makan : Duduk diatas tikar dengan melingkar, hidangan diambil dan dimakan sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal : Condet Balekambang, Jakarta Timur.
 Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 7.. Jenis upacara : Seribu hari atau tiga tahun
 Waktu diadakan : Malam hari sesudah sholat Isya
 Berkenaan dengan peristiwa : Kematian.
 Yang terlibat : Kerabat, tetangga, kenalan dan ulama.
 Jenis makanan : Nasi putih, semur daging, pesmol ikan, sayur buncis, sambel goreng ati, kerupuk, acar ketimun. Kue-kue : unti, bugis, pisang dan onde. Buah : pisang ambon.
 Kwantitas : Tiga puluh piring nasi, lauk pauk masing-masing lima piring, kue-kue campuran sepuluh piring, pisang lima piring.
 Kwalitas : Lebih banyak nasi dari lainnya.
 Fungsi : Pengiring do'a
 Jumlah/variasi : Teh dan kopi.

Cara makan : Duduk melingkar diatas tikar, hidangan diambil dan dimakan sendiri-sendiri.

Daerah/Masyarakat asal

: Condet, Jakarta Timur.

Lapisan sosial

: Terdapat pada lapisan menengah dan atas.

Kota/desa

: Daerah pedesaan.

e. Upacara yang bersifat kepercayaan :

1. Jenis upacara : Bangun rumah.

Waktu diadakan : Siang hari sesudah sholat Dzuhur

Berkenaan dengan

peristiwa : Mendirikan rumah baru.

Yang terlibat : Tetangga dan ulama.

Jenis makanan : Nasi putih, sayur asem, sayur kol, asinan, goreng ikan.

Kue-kue : bugis, pepe, bika ambon dan buah-buahan pisang ambon.

Kwantitas : Satu bakul nasi, sepuluh piring lauk dan sayur, sepuluh piring kue-kue dan pisang secukupnya.

Kwalitas : Lebih banyak nasi dari lainnya.

Fungsi : Pengiring do'a

Jumlah/variasi : Air teh/kopi.

Cara makan : Duduk melingkar diatas tikar, hidangan diambil dan dimakan sendiri-sendiri..

Daerah/Masyarakat asal

: Marunda, Jakarta Utara.

Lapisan sosial

: Terdapat pada lapisan menengah dan atas.

Kota/desa

: Daerah pedesaan.

2. Jenis upacara : Menaiki rumah baru.

Waktu diadakan : Malam hari sesudah sholat Isya

Berkenaan dengan

peristiwa : Menempati rumah baru.

Yang terlibat : Ulama, tetangga dan kerabat.

Jenis makanan : Nasi putih, nasi uduk, semur daging, goreng bandeng, sambel buncis, acar. Kue-kue : Unti, bugis, roti tawar, ager dan buahnya pisang ambon..

Kwantitas : Tiga puluh besek nasi beserta lauk-pauk dan sayur didalamnya serta kerupuk dan pisang, lima belas piring kue campuran.

Kwalitas : Lebih banyak nasi dari lainnya.

Fungsi : Pengiring do'a

Jumlah/variasi : Teh dan kopi.

Cara makan : Duduk melingkar diatas tikar, kue diambil dan dimakan sendiri sendiri sisanya dibawa pulang

- bersama nasi berkat.
- Daerah/Masyarakat asal** : Palmerah, Jakarta barat.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
3. **Jenis upacara** : Sedekah bumi.
- Waktu diadakan** : Siang hari.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Panenan berhasil.
- Yang terlibat** : Masyarakat sekampung.
- Jenis makanan** : Nasi kuning, ketan kuning, daging bakar, kepala kerbau, bekakak ayam, sayur buncis, sayur kol. Kue-kue : bugis, unti, onde, lapis dan lain-lain. Buah-buahan : nenas, pisang ambon, jeruk dan lain-lain.
- Kwantitas** : Nasi kuning sepuluh nampan, ketan kuning tiga piring, lauk -pauk masing-masing lima piring, sayur masing-masing lima piring, kue campuran sepuluh piring, buah campuran sepuluh piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lainnya.
- Fungsi** : Tanda terima kasih atas berhasilnya pertanian.
- Jumlah/variasi** : Teh , kopi. dan bir klotok.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, makan berkelompok, tiap kelompok empat atau lima orang.
- Daerah/Masyarakat asal** : Pondok Rangon, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada semua lapisan sosial.
- Kota/desa** : Daerah pedesaan.
4. **Jenis upacara** : Sedekah laut
- Waktu diadakan** : Siang hari pada bulan Maulud.
- Berkenaan dengan peristiwa** : Panenan yang berhasil.
- Yang terlibat** : Masyarakat sekampung.
- Jenis makanan** : Nasi kuning, ketan kuning, bekakak ayam, ikan bakar, semur daging, sayur buncis, gule kambing, acar ketimun, kerupuk. Kue-kue : bugis dan kue pisang. Buah-buahan : Jeruk, pisang serta nenas.
- Kwantitas** : Nasi dua puluh nampan, lauk -pauk ditaburi diatasnya. Kue-kue campuran sepuluh piring, buah campuran sepuluh piring.
- Kwalitas** : Lebih banyak nasi dari lainnya.
- Fungsi** : Tanda terima kasih atas panenan laut yang berhasil.
- Jumlah/variasi** : Teh dan kopi.
- Cara makan** : Duduk melingkar diatas tikar, dimakan berkelompok, tiap kelompok empat orang.

- Daerah/Masyarakat asal : Marunda, Jakarta Utara
 Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.
5. Jenis upacara : Turun perahu.
 Waktu diadakan : Pagi hari diatas perahu.
 Berkenaan dengan peristiwa : Selamatan perahu, setelah selesai dibuat dan siap akan diturunkan ke laut.
 Yang terlibat : Ulama, kerabat dan tetangga.
 Jenis makanan : Nasi putih, nasi kuning, ikan pesmol, sayur sop kambing, gule kambing, bubur merah, bubur putih. Kue-kue tujuh rupa : pisang, bika ambon, apem, onde, bugis, unti dan kue lapis. Buah-buahan pisang ambon dan jeruk.
 Kwantitas : Nasi putih satu bakul, nasi kuning satu bakul, lauk - pauk masing-masing lima piring, kue-kue campuran sepuluh piring, buah-buahan sepuluh piring.
 Kwalitas : Seimbang.
 Fungsi : Pengiring do'a.
 Jumlah/variasi : Teh dan kopi.
 Cara makan : Duduk melingkar diatas perahu, diambil dan dimakan sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal : Pulau Panggang, Kepulauan Seribu, Jakarta Utara.
 Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
 Kota/desa : Daerah pedesaan.

3.3.2. Makanan dan Minuman untuk keperluan khusus :

Dalam Masyarakat Betawi juga ada makanan khusus yang disediakan untuk keperluan-keperluan khusus.

Berbeda dengan makanan lain seperti makanan upacara yang hanya disediakan pada waktu-waktu tertentu saja. Juga tidak sama dengan makanan sehari-hari atau makanan pokok yang selalu tersedia setiap hari untuk memenuhi kebutuhan hidup. Jenis makanan khusus ini tidak terikat pada makanan tertentu saja, kadang-kadang tersedia apa adanya, tapi ada juga yang sengaja dibuatkan dan disediakan secara khusus. Bisa berupa makanan kecil dan bisa juga berupa makanan komplek yaitu nasi beserta lauk-pauknya.

Makanan khusus ini dapat dikelompokkan : *Bertamu* (kerabat, kenalan, tetangga dan lainnya), *Ngelancong* dan *Kerja Bakti*.

Uraian singkat tentang makanan khusus :

- 3.3.2.1. *Bertamu* : Kerabat, yaitu kunjungan yang dilakukan diantara sanak famili, baik famili yang tinggalnya berdekatan maupun yang tinggalnya berjauhan. Kunjungan ini dimaksudkan untuk melepaskan rasa rindu dan menengok keluarga, kadang-kadang ada maksud tertentu, tapi lebih sering bersifat mene-

ngok keluarga dan melepas rasa rindu. Kunjungan ini ada yang dilakukan siang hari dan ada pula yang malam hari, biasanya pada hari-hari libur. Dalam kunjungan ini lebih sering di sediakan makanan yang bersifat komplek tapi ada juga hanya makanan kecil saja.

Kenalan, yaitu kunjungan sesama kenalan, kawan atau teman, baik teman sejawat maupun teman biasa. Biasanya dilakukan pada siang hari, tapi ada juga yang malam hari. Kunjungan ini dimaksudkan selain untuk melepas rindu diantara sahabat dan juga dengan maksud dan keperluan tertentu. Dalam kunjungan ini lebih sering tersedia makanan kecil saja tapi ada juga makanan komplek.

Tetangga, yaitu kunjungan di antara orang yang bertetangga, baik tetangga dekat maupun tetangga jauh. Kunjungan lebih sering hanya bersifat ingin bertemu saja, sekedar bercerita pengalaman masing-masing, tapi ada juga dengan maksud dan keperluan tertentu.

Dalam kunjungan ini biasanya hanya tersedia makanan kecil saja yang tidak sengaja disediakan untuk tamu bahkan sering hanya teh manis saja.

Kunjungan lainnya yaitu orang yang belum saling mengenal, orang yang bertamu mempunyai keperluan tertentu terhadap tuan rumah, biasanya dalam kunjungan ini hanya tersedia makanan kecil saja, bahkan kadang kala hanya teh manis saja, sering dilakukan siang hari.

3.3.2.2. *Ngelancong*, yaitu kunjungan seorang pemuda kerumah gadis pujaannya atau kekasihnya. Peristiwa ngelancong ini adalah adat kebiasaan yang khas dalam masyarakat Betawi, karena tidak terdapat di daerah lain, bahkan orang pendatang yang ada di Jakarta pun tidak mengenal acara ngelancong. Acara ngelancong dilakukan apabila seorang pemuda mulai tertarik kepada seorang gadis, dengan membawa oleh-oleh untuk keluarga si gadis. Dia akan diterima oleh ayah si gadis, sedangkan dia berada di dalam rumah. Si pemuda akan tetap tinggal di rumah itu sampai subuh karena dia akan disuruh tidur di atas bale-bale yang terletak di bawah jendela, dimana sudah tersedia tikar dan bantal. Dari balik dinding antara beranda dan kamar kedua remaja tersebut akan biasa berbicara sambil memadu janji. Acara ngelancong ini berlangsung setiap malam, ada yang sampai dua bulan. Bila saatnya sudah dianggap cukup, maka ayah si gadis akan meminta agar anak gadisnya segera di lamar. Si pemuda akan menyampaikan maksudnya kepada ayahnya dan melamar si gadis dengan perantaraan Mak Comblang.

3.3.2.3. *Kerja Bakti*, yaitu pekerjaan yang dilaksanakan secara gotong royong oleh kaum bapak-bapak, dimaksudkan untuk kebersihan kampung. Sedangkan kaum ibu memasak dan menyediakan makanan kecil untuk orang yang bekerja untuk dimakan bersama-sama. Untuk mengetahui jenis makanan dan minuman untuk keperluan khusus ini secara jelas dan mendetail, perinciannya dapat dilihat pada chart sebagai berikut :

1. Jenis peristiwa : Bertamu diantara kerabat.

- Waktu diadakan** : Siang dan malam hari
Berkenaan dengan peristiwa : Bertamu.
Yang terlibat : Diantara kerabat.
Jenis makanan : Nasi putih, semur daging, opor ayam, sayur asem, sambel goreng, buah-buahan : pisang ambon
Kwantitas : Satu bakul nasi, satu piring lauk dan sayur dari masing-masing jenis, satu sisir pisang.
Kwalitas : Lebih banyak nasi dari lainnya.
Fungsi : Makan bersama.
Jumlah/variasi : Teh manis/kopi.
Cara makan : Duduk melingkar diatas kursi, hidangan tersedia diatas meja, di ambil dan dimakan sendiri-sendiri.
Daerah/Masyarakat asal : Batu tulis, Jakarta Pusat.
Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
Kota/desa : Daerah perkotaan.
- 2. Jenis peristiwa** : Bertamu diantara kenalan.
Waktu diadakan : Siang dan malam hari
Berkenaan dengan peristiwa : Bertamu.
Yang terlibat : Diantara kenalan/sahabat.
Jenis makanan : Kue-kue basah : lapis legit, onde, bolu kukus dan kue-kue kaleng.
Kwantitas : Satu piring untuk masing-masing jenis, kadang-kadang hanya satu jenis saja.
Kwalitas : Seimbang
Fungsi : Jamuan.
Jumlah/variasi : Teh manis/sirop/kopi.
Cara makan : Duduk diatas kursi tamu, di ambil dan dimakan sendiri-sendiri.
Daerah/Masyarakat asal : Batu tulis, Jakarta Pusat.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah perkotaan.
- 3. Jenis peristiwa** : Bertamu diantara tetangga dan lainnya.
Waktu diadakan : Siang hari dan malam hari
Berkenaan dengan peristiwa : Bertamu.
Yang terlibat : Diantara tetangga dan tamu.
Jenis makanan : Kue-kue kaleng
Kwantitas : Satu piring kue kaleng.
Kwalitas : Seimbang.

- Fungsi** : Jamuan.
Jumlah/variasi : Teh manis/sirop/kopi.
Cara makan : Duduk diatas kursi tamu, di ambil dan makan sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Marunda, Jakarta Utara
Lapisan sosial : Terdapat pada lapisan menengah dan atas.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 1. Jenis peristiwa** : Ngelancong
Waktu diadakan : Malam hari.
Berkenaan dengan peristiwa : Bertamu.
Yang terlibat : Seorang pemuda dan keluarga si gadis.
Jenis makanan : Roti tawar, kacang, kue pancong dan buah-buahan seperti rambutan, salak dan apel.
- Kwantitas** : Masing-masing jenis makanan satu piring.
Kwalitas : Seimbang.
Fungsi : Jamuan.
Jumlah/variasi : Teh manis/sirop/kopi.
Cara makan : Duduk diatas kursi tamu, di ambil dan dimakan sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta.
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah pedesaan.
- 5. Jenis peristiwa** : Kerja Bakti.
Waktu diadakan : Pagi hari mulai pukul : 8.00 - 11.00.
Berkenaan dengan peristiwa : Kebersihan kampung
Yang terlibat : Masyarakat se kampung dipimpin ketua RT.
Jenis makanan : Kue apem, bika ambon, uli, pisang goreng dan lain-lain.
- Kwantitas** : Masing-masing jenis kue tiga piring.
Kwalitas : Seimbang.
Fungsi : Suguhan.
Jumlah/variasi : Teh manis/kopi dan rokok.
Cara makan : Duduk melingkar diatas tikar, kue ditaruh dalam piring, di ambil dan dimakan sendiri-sendiri.
- Daerah/Masyarakat asal** : Condet, Jakarta Timur
Lapisan sosial : Terdapat pada semua lapisan sosial.
Kota/desa : Daerah pedesaan.

Demikian banyak upacara-upacara keagamaan, upacara adat istiadat, upacara kepercayaan, dan upacara kenegaraan yang berlangsung dalam kehidupan masyarakat Betawi. Setiap upacara itu memerlukan hidangan makanan dalam jumlah yang banyak dengan berbagai macam kue-kue dan buah-buahan. Tidak jarang hampir setiap Minggu kita selalu mendapat undangan untuk menghadiri acara-acara hajatan keluarga.

4. Makanan.

Makanan dalam pengertian disini termasuk minuman, merupakan makanan tradisi yang dihasilkan oleh masyarakat Betawi. Bahwa makanan yang dihasilkan tersebut banyak aneka ragamnya yang ditentukan oleh kemampuan budaya masyarakat Betawi. Dari keaneka ragaman tersebut, maka makanan tradisi yang diberikan oleh masyarakat Betawi dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

1. Makanan/Minuman dari bahan mentah.
2. Makanan/Minuman hasil proses peragian atau proses pengolahan lainnya.
3. Makanan/minuman yang dimasak secara sederhana.
4. Makanan/Minuman yang dimasak secara kompleks.

Makanan yang termasuk dalam kelompok kategori makanan/minuman dari bahan mentah adalah makanan yang bahan mentahnya tidak diolah (direbus, dibakar, diragi) dan sebagainya. Dalam pengertian ini berarti bahan mentahnya tetap dalam keadaan mentah. Walaupun makanan ini dalam mengkonsumsikannya menggunakan/dicampur dengan bumbu-bumbu, namun hanya bumbunya saja yang mengalami proses pengolahan.

Makanan yang termasuk dalam kelompok kategori makanan/minuman hasil proses peragian atau proses pengolahan lainnya adalah makanan yang bahan mentahnya diolah dengan mempergunakan ragi. Dalam masyarakat Betawi disamping pengolahan dengan menggunakan ragi, makanan dikenal pula cara pengolahan dengan menggunakan karbit dan asap merang. Makanan yang diolah dengan karbit dan asap merang terdiri dari jenis buah-buahan seperti pisang dan pepaya.

Makanan yang termasuk dalam kelompok kategori makan/minuman yang dimasak secara sederhana adalah makanan yang bahan mentahnya diolah secara sangat sederhana artinya cukup hanya dengan cara direbus/dikukus atau dibakar. Walaupun makanan ini dalam pengkonsumsiannya menggunakan/dicampur dengan bumbu-bumbu, dalam hal ini bumbunya tidak diikut sertakan dalam proses pengolahan, misalnya diberikan kemudian setelah makanan tersebut matang.

Makanan yang termasuk dalam kategori makanan/minuman yang dimasak secara kompleks adalah makanan yang bahan mentahnya diolah terlebih dahulu. Disamping itu dalam pengolahan makanan yang dimasak secara kompleks antara bahan mentahnya dan bumbu diolah secara bersamaan.

Dalam hal pengolahan makanan tradisi masyarakat Betawi penggunaan bahan maupun bumbu kurang memperhatikan perbandingan antara bahan dan bumbu. Hal ini disebabkan bahwa mereka dalam memperoleh pengetahuan mengolah makanan sifatnya turun temurun sebagai warisan dari orang tuanya yang biasanya tidak

mempergunakan ukuran/aturan. Keadaan ini umumnya banyak terdapat pada masyarakat lapisan bawah dan menengah. Kecuali itu bagi mereka yang telah memperoleh pengetahuan tentang masakan umumnya sudah memperhatikan ukuran/aturan cara mengolah makanan.

Sehubungan dengan itu makanan dalam uraian makanan tradisi masyarakat Betawi yang tercantum di dalam khart dibawah ini akan terdapat jenis-jenis makanan yang tidak mempergunakan ukuran dan makanan yang mempergunakan ukuran/aturan.

4.1. Makanan/Minuman dari bahan mentah : macam, cara pengolahan, cara penyajian, cara konsumsi.

- Nama makanan : Asinan campur-campur
- Asal bahan mentah : Ketimun, Kol, Toge dan Wortel.
- Bumbu/bahan : Cabe, Terasi, Garam, Cuka, Kacang Tanah dan Gula Pasir.
- Alat pengolahan : Cobek, Talenan, Pisau dan Baskom.
- Cara pengolahan : Kacang Tanah, Cabe dan Terasi di ulék jadi satu di cobek, lalu diencerkan dengan cuka. Setelah itu beri gula pasir dan garam secukupnya. Bahan sayuran mentah ketimun, kol dan wortel setelah diiris-iris dicampur dengan toge di panci. Kemudian dituangkan ke dalamnya kuah asinan dan diaduk sampai rata.
- Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil pada waktu siang. Disajikan dengan mempergunakan piring.
- Cara makan/peng-konsumsiannya : Dimakannya tanpa ditemani dengan makanan/minuman lain (digado).
- Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Marunda Pulau Kelurahan Marunda Jakarta Utara.
- Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Betawi Marunda Pulau.
- Kota/desa : Terdapat di pedesaan dan perkotaan
- Nama makanan : Cerancam
- Asal bahan mentah : 1 bh terong bulat, 1 mangkok toge, 2 ikat kacang panjang, 2 bh. ketimun, 1 ikat kemangi.
- Bumbu/bahan : 1 btr. kelapa, 10 btr. Cabe merah, kencur seujung jari, 5 btr kemiri, cuka, terasi, garam secukupnya.
- Cara pengolahan : Sayuran mentah yaitu ketimun dan terong diiris, kacang panjang dipotong-potong, toge dan daun kemangi disiangi. Bumbu yaitu cabe merah, kencur, kemiri dibakar, terasi dibakar serta garam diulek jadi satu di cobek. Kelapa dibakar sebentar lalu diparut.

- Bumbu dan kelapa parut diaduk di baskom lalu diberi air dan cuka secukupnya. Kemudian masukkan sayurannya dan diaduk-aduk sampai rata.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai lalap untuk makan siang atau malam. Disajikan di piring bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dengan nasi dan lauk-pauk lainnya.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Batu Tulis, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial Kota/desa** : Lapisan menengah dan atas masyarakat Betawi. Terdapat diperkotaan.
- Nama makanan** : Lalap Ketimun.
- Asal bahan mentah** : Ketimun
- Bumbu/bahan** : Sambel.
- Alat pengolahan** : Pisau.
- Cara pengolahan** : Ketimun dicuci dan dikupas kulitnya lalu dibelah-belah atau dipotong-potong menjadi beberapa potong kecil.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai lalap untuk makan siang dan malam. Disajikan di piring bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dengan sambel.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi Pondok Rangun, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial Kota/desa** : Semua lapisan masyarakat Betawi. Terdapat di pedesaan dan perkotaan.
- Nama makanan** : Lalap Kacang Panjang
- Asal bahan mentah** : Kacang Panjang.
- Bumbu/bahan** : Sambel.
- Alat pengolahan** : Pisau.
- Cara pengolahan** : Lalap Kacang panjang di cuci dan dipotong-potong menjadi tiga potong.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai lalap untuk makan siang dan makan malam. Disajikan di piring bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.
- Cara makan/peng-**

- konsumsian** : Dimakan dengan sambel.
Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
Lapisan sosial Kota/desa : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi. Terdapat di perkotaan dan pedesaan
Nama makanan : Lalap Jengkol.
Asal bahan mentah : Buah Jengkol.
Bumbu/bahan : Sambel.
Alat pengolahan : Pisau.
Cara pengolahan : Jengkol yang masih muda dibelah kulit luarnya dan dikeluarkan bijinya. Sesudah itu dibersihkan kulit arinya yang menempel di bijinya.
Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai lalap untuk makan siang dan makan malam. Disajikan bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.
Cara makan/peng-konsumsi-an : Dimakan dengan sambel.
Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
Lapisan sosial Kota/desa : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi. Terdapat di perkotaan dan pedesaan.
Nama makanan : Rujak Pret.
Asal bahan mentah : Ubi jalar 2 kg, 1 pengki kecil buah buni, 2 bh pepaya, 20 bh jambu bol, 20 bh belimbing, 1 klg anggur, 3 bh delima, 1 ikat benguang.
Bumbu/bahan : 1 kg gula merah, 1 pak asem jawa, 0,5 kg cabe rawit, bara, terasi secukupnya.
Alat pengolahan : Serutan kayu, cobek, baskom dan lumpang.
Cara pengolahan : Cabe rawit dan terasi yang telah dibakar diulek di cobek, lalu ditumis dan diberi air 2 gayung. Setelah mendidih diberi gula dan asem. Setelah kental (menjadi gula ganting) diangkat. Ubi, pepaya dan banguang setelah dibersihkan dipret yaitu di parut dengan serutan kayu, Buah buni ditumbuk kasar dan belimbing dipotong-potong kecil. Buah delima dibelah diambil bijinya. Kemudian dari bahan-bahan itu diambil sedikit-sedikit dan ditaruh di piring lalu disiram dengan gula ganting.
Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai sajian untuk upacara tujuh bulan. Disajikan

dipicuk daun pisang atau di gelas.

- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dipicuk daun pisang-gelas.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Kenari Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Semua lapisan masyarakat Betawi.
- Kota/desa** : Terdapat di perkotaan.
- Nama makanan** : Asinan Lokio.
- Asal bahan mentah** : 1 ikat Lokio.
- Bumbu/bahan** : 5 bj cabe merah, 1 sdk makan udang kering, cuka, gula dan garam secukupnya.
- Alat pengolahan** : Pisau, baskom dan cobek.
- Cara pengolahan** : Lokio dibuang akar dan daunnya. Setelah itu diberi garam dan diremas-remas sampai layu, lalu dicuci. Cabe, udang dan garam ditumbuk, lalu diberi gula, dan air secukupnya. Kemudian lokio yang telah layu itu direndam dengan air bumbu sampai terendam selama 1 hari.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai lalap untuk makan siang dan makan malam. Disajikan di piring bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dengan nasi.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di Kenari, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi.
- Kota/desa** : Terdapat di perkotaan dan pedesaan

4.2. Makanan/Minuman hasil proses peragian atau proses pengolahan lainnya.

- Nama makanan** : Tape - Ketan
- Asal bahan mentah** : 2 ltr. beras ketan.
- Bumbu/bahan** : 1 buah ragi.
- Alat pengolahan** : Baskom, kukusan, dandang.
- Cara pengolahan** : Beras ketan setelah dicuci direndam selama satu hari. Setelah ditiriskan dikukus sampai setengah matang. Lalu diaroni di kukusan dengan air dingin sebanyak 1,5 lt. Kemudian dikukus lagi sampai matang diangkat dan didinginkan di nyiru. Setelah dingin diberi ragi yang telah dihaluskan lalu

diaduk sampai rata. Kemudian disekap di baskom dengan di tutup daun pisang diatasnya sampai rata. Setelah 3 malam tape tersebut sudah matang.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan untuk jamuan tamu pada hari Idul Fitri. Disajikan di piring kecil diatas meja tamu.

Cara makan/pengkonsumsi : Dimakan dengan uli dan minuman teh atau kopi.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah kampung Kenari, Jakarta Pusat.

Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Betawi.

Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.

Nama makanan : Tape - Ikan

Asal bahan mentah : 3 kg ikan : terdiri dari ikan layur dan bumbang.

Bumbu/bahan : 3 lt beras, 1 kg garam, 2 bh ragi.

Alat pengolahan : Patiman (gentong Keramik) dan panci.

Cara pengolahan : Ikan basah yang 3 kg dibuat ikan asin dengan 1 kg garam. Setelah jadi ikan asin lalu direndam dengan air panas dipanci selama 1 jam.

Beras yang 3 lt dibuat tape dengan 2 bh ragi. Ikan asin yang telah direndam tadi dimasukkan kedalam patiman dan disusun berlapis-lapis. Diantara lapisan ikan tersebut di taruh tape nasi sehingga berselang seling antara ikan dan tape.

Patiman ditutup rapi dengan daun pisang dan setelah satu minggu matang.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai lauk pauk untuk makan siang dan makan malam atau sarapan. Disajikan dengan piring.

Cara makan/pengkonsumsi : Setelah di goreng dimakan dengan nasi.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Marunda , Jakarta Utara.

Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Betawi didaerah Marunda.

Kota/desa : Terdapat di pedesaan.

Nama minuman : B e r e m

Asal bahan mentah : Tape Ketan.

Bumbu/bahan : Tepung wangan dari sejenis bumbu rempah-rempah.

Alat pengolahan : Baskom, saringan kawat halus dan alat pemberat. (batu)

- Cara pengolahan** : Tape diperas untuk diambil airnya dengan mempergunakan saringan kawat halus, alat pemberat dan baskom. Tape ditaruh di dalam saringan kawat, di atasnya dipres dengan alat pemberat (batu).
Air tape akan menetes terus ke dalam baskom yang diletakan dibawah saringan kawat. Ini akan berlangsung hingga tape itu kering dan tidak mengeluarkan air lagi. Kemudian dibuat tepung wangen dengan menumbuk wangen didalam lumpang hingga halus dan lalu di ayak.
Tepung wangen ini dimasukkan ke dalam air tape dan diaduk hingga larut.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Untuk obat kesehatan badan dan untuk bahan pembuat arak. Disajikan dengan mempergunakan gelas.
- Cara makan/peng-konsumsi-an** : Diminum dipagi hari sesudah sarapan atau sore hari.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Semua lapisan masyarakat Betawi Condet.
- Kota/desa** : Terdapat di pedesaan.
- Nama minuman** : T u a k
- Asal bahan mentah** : Lengan bunga aren yang masih kuncup.
- Bumbu/bahan** : Pentil buah manggis.
- Alat pengolahan** : Pisau, periuk tanah dan pemukul kayu.
- Cara pengolahan** : Lengan bunga aren yang masih kuncup di bersihkan dari sarung bunga yang menyelubunginya. Kemudian lengan bunga aren ini dikelat (digantung dengan seutas tali) supaya tidak patah. Setiap pagi lengan bunga aren tersebut di ayun ayun dan di pukul-pukul dengan kayu pemukul sampai merata selama kurang lebih 15 hari atau sampai bunganya mekar. Baru kemudian di potong tipis dengan pisau pada bagian ujungnya dan akan keluar tetesan air (tuak). Selama 1 hari air tersebut jangan di tampung dulu, dibiarkan menetes terus, baru hari berikutnya ditampung dengan sebuah periuk tanah yang didalamnya telah diisi dengan 3 irisan pentil buah manggis. Periuk tanah itu diikatkan sedemikian rupa

pada lengan buah aren itu sehingga tidak mudah terlepas dan jatuh. Setiap pagi periuk tanah ini harus diangkat dan diganti dengan yang lain supaya tuak yang tertampung di dalamnya tidak meluber.

Setiap kali mengganti periuk jangan lupa periuk tersebut harus diisi dengan 3 iris pentil manggis. apabila tuaknya mulai berkurang maka lengan bunga aren itu harus diiris lagi. Demikianlah seterusnya hingga lengan bunga aren ini habis teriris.

Fungsi dan cara penyajiannya

: Sebagai minuman segar pada waktu siang atau untuk bahan baku membuat gula merah (gula aren) dan cuka biang. Disajikan dengan mempergunakan gelas atau sejenisnya.

Cara makan/pengonsumsi

: Diminum digelas tanpa ditemani makanan lainnya.

Daerah/masyarakat asal

: Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Condut, Jakarta Timur.

Lapisan sosial

: Lapisan bawah masyarakat Betawi Condut.

Kota/desa

: Terdapat di pedesaan.

Nama makanan

: Tape Singkong

Asal bahan mentah

: 2 kg singkong

Bumbu/bahan

: 1 buah ragi tape.

Alat pengolahan

: Kukusan, tetampah dan keranjang sampah.

Cara pengolahan

: Singkong yang baru diambil dari kebun dikupas kulitnya dan lendir yang ada pada bagian daging luar dikerik supaya lendir itu hilang. Lalu dicuci bersih dan dikukus sampai setengah matang. Sesudah itu diangkat dan ditaruh di tetampah supaya dingin. Apabila telah dingin betul baru diberi ragi yang telah dihaluskan sampai merata. Dari tetampah dipindahkan kedalam keranjang bambu yang telah dilapisi daun pisang dan disekap selama 2 hari 2 malam.

Fungsi dan cara penyajiannya

: Sebagai makanan kecil pada waktu siang hari. Disajikan dipiring bersama-sama minuman teh atau kopi.

Cara makan/pengolahan

: Dimakan dengan ditemani minuman teh atau kopi.

Daerah/masyarakat asal

: Terdapat pada masyarakat Betawi Tanjung Barat Jakarta Selatan.

- Lapisan sosial : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi.
Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.
- Nama makanan : Pepaya
Asal bahan mentah : Buah Pepaya Tua
Bumbu/bahan : Karbit
Alat pengolahan : Pisau dan karung.
Cara pengolahan : Buah pepaya yang telah tua disekap dalam karung yang di dalamnya diberi karbit. Setelah dua malam, dibuka dan buah pepaya itu telah matang semuanya.
- Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai pencuci mulut sehabis makan. Disajikan di piring.
- Cara makan/peng-konsumsiannya : Dikupas kulitnya dengan pisau dan dimakan dengan membelah-belahnya menjadi delapan bagian.
- Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Pondok Rangun, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial : Semua masyarakat Betawi.
Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.
- Nama makanan : P i s a n g
Asal bahan mentah : Buah Pisang Tua
Bumbu/bahan : Asap merang padi
Alat pengolahan : Lubang berukuran : 1 x 1 x 0,5 m dengan cerobong asap terbuat dari satu ruas bambu. Merang padi yang kering dua ikat.
Cara pengolahan : Pisang sisiran disusun di dalam lubang dan sebelum lubang itu ditutup harus diberi saluran asap (cerobong) untuk menghembuskan asap kedalamnya. Setelah lubang ditimbun dengan tanah, lalu asap yang dibuat dari merang yang dibakar di ujung cerobong bambu ditiup dengan mulut atau kipas supaya asap itu masuk ke dalam lubang. Apabila asap yang masuk ke dalam lubang dianggap sudah cukup, maka cerobong bambu di tutup dengan sumpelan kain-kainan. Demikianlah setelah tiga malam boleh diangkat dan pisang akan matang semuanya.
- Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil atau cuci mulut sesudah makan siang atau malam. Disajikan di piring.
- Cara makan/peng-konsumsiannya : Dimakan setelah dikupas kulitnya.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Pondok Rangon, Jakarta Timur.
 Lapisan sosial : Terdapat pada semua masyarakat Betawi.
 Kota/desa : Terdapat di pedesaan dan perkotaan.

4.3. Makanan/minuman dimasak secara sederhana (direbus/dibakar).

- Nama makanan : Pete rebus
 Asal bahan mentah : Buah Pete tua dan air.
 Bumbu/bahan : Sambel.
 Alat pengolahan : Panci dan pisau.
 Cara pengolahan : Buah pete tua di rebus di dalam panci dan setelah lima belas menit diangkat.
 Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai lalap untuk makan siang atau makan malam. Setelah dipotong-potong menjadi dua atau tiga di sajikan dengan mempergunakan piring di meja makan.
 Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan dengan sambel.
 Daerah/masyarakat asal : Terdapat di daerah Condet, Jakarta Timur.
 Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Betawi.
 Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.
- Nama makanan : Pare rebus
 Asal bahan mentah : Buah pare muda.
 Bumbu/bahan : Sambel.
 Alat pengolahan : Panci.
 Cara pengolahan : Buah pare muda setelah di cuci bersih direbus dalam panci sampai empuk.
 Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai lalap untuk makan siang atau makan malam. Disajikan di piring bersama-sama nasi dan lauk-pauk lainnya.
 Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan dengan sambel.
 Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan
 Lapisan sosial : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi.
 Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.
- Nama makanan : Ubi bakar.
 Asal bahan mentah : Ubi jalar.

- Bumbu/bahan** : -
Alat pengolahan : Bara api.
Cara pengolahan : Ubi jalar yang baru dicabut tanpa dicuci dulu, langsung dimasukkan ke dalam bara api. Setelah empuk diangkat.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai makanan kecil pada waktu siang hari. Diambil dari bara api dan langsung di makan.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Setelah dikupas kulitnya dengan tangan, isinya dimakan.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial** : Lapisan bawah masyarakat Betawi, daerah Tanjung Barat Jakarta Selatan
- Kota/desa** : Terdapat di pedesaan.
- Nama makanan** : Ubi rebus
Asal bahan mentah : Ubi jalar
Bumbu/bahan : -
Alat pengolahan : Panci.
Cara pengolahan : Ubi jalar yang baru diambil dari kebun setelah di cuci lalu di rebus. Setelah empuk diangkat dan siap untuk di makan.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai makanan kecil pada siang hari atau untuk sarapan pagi. Disajikan di piring bersama-sama minuman teh atau kopi.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dengan ditemani minuman teh atau kopi.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial** : Lapisan menengah dan bawah masyarakat Betawi.
- Kota/desa** : Terdapat di pedesaan dan perkotaan.
- Nama makanan** : Suweg kukus.
Asal bahan mentah : Ubi suweg.
Bumbu/bahan : Kelapa parut, garam dan gula pasir.
Alat pengolahan : Kukusan dan pisau.
Cara pengolahan : Ubi suweg yang baru diambil dari kebun sebelum direbus dikupas dulu kulitnya. Setelah di cuci bersih dibelah-belah menurut ukuran yang dikehendaki. Baru setelah itu di kukus sampai empuk. Setelah

- matang diberi kelapa parut yang sudah dibubuhi sedikit garam dan gula pasir secukupnya.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai makanan kecil pada waktu siang atau untuk sarapan pagi. Disajikan di piring bersama-sama minuman teh dan kopi.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dengan ditemani teh atau kopi.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial** : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi Tanjung Barat.
- Kota/desa** : Terdapat di pedesaan.
- Nama makanan** : Ubi kukus
- Asal bahan mentah** : Ubi Uler.
- Bumbu/bahan** : Kelapa parut, garam dan gula pasir.
- Alat pengolahan** : Kukusan dan pisau.
- Cara pengolahan** : Ubi uler yang baru diambil dari kebun, sebelum direbus dikupas dahulu kulitnya. Setelah dicuci bersih dipotong-potong menurut ukuran yang dikehendaki. Baru setelah itu di kukus, sampai empuk. Setelah matang diberi kelapa parut yang telah dibubuhi sedikit garam dan gula pasir secukupnya.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai makanan kecil pada waktu siang atau untuk sarapan pagi. Disajikan di piring bersama-sama minuman teh atau kopi.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dengan di temani teh atau kopi.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial** : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi Tanjung Barat.
- Kota/desa** : Terdapat di pedesaan.
- Nama makanan** : Ubi Kukus.
- Asal bahan mentah** : Ubi Gadung.
- Bumbu/bahan** : Kelapa parut, garam dan gula pasir.
- Alat pengolahan** : Paso, tangkok, pisau dan kukusan.
- Cara pengolahan** : Ubi gadung yang baru diambil dari kebun, dikupas kulitnya dan di iris-iris agak tipis. Sesudah itu direndam dengan air garam dalam sebuah paso

selama 2 hari guna menghilangkan racunnya. Selanjutnya direndam lagi di air jalan (sungai) dengan mempergunakan tanggok atau karung selama 1 hari. Setelah diangkat dari rendaman di cuci sampai bersih betul dan barulah di kukus. Setelah matang diberi kelapa parut yang telah diberi sedikit garam dan gula pasir secukupnya.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan ringan atau untuk sarapan. Disajikan di piring bersama-sama minuman.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan dengan ditemani teh atau kopi.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat Pada masyarakat Betawi Tanjung Barat.

Lapisan sosial : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi Tanjung Barat.

Kota/desa : Terdapat di pedesaan.

Nama makanan : Ikan Bakar.

Asal bahan mentah : Ikan laut jenis kembung, layur, selar, Bandeng dan bronang.

Bumbu/bahan : Bawang, cabe, asem dan garam.

Alat pengolahan : Lumpang batu dan alu, arang dan alat pembakar ikan terbuat dari kawat yang di anyam.

Cara pengolahan : Ikan dibersihkan dengan isi perutnya dibuang, kecuali sisiknya. Lalu dibakar diatas bara api dengan mempergunakan alat-alat pembakar ikan. Setelah itu cabe dan bawang dibakar setengah matang, dan di tumbuk bersama-sama asem sampai halus. Diberi sedikit air dan garam secukupnya. Kemudian siramkan pada ikan bakar yang telah di taruh di piring.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai lauk untuk makan siang dan makan malam atau sarapan pagi. Di sajikan di piring bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada semua masyarakat Betawi di kampung Marunda, Jakarta Utara.

Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Betawi kampung Marunda.

- Kota/desa** : Terdapat di pedesaan.
- Nama masakan** : Ganyong rebus.
- Asal bahan mentah** : Ubi ganyong.
- Bumbu/bahan** : -
- Alat pengolahan** : Panci dan pisau.
- Cara pengolahan** : Ubi ganyong yang baru diambil dari kebun setelah di potong-potong di cuci sampai bersih. Kemudian langsung di rebus dalam panci selama kurang lebih 2 jam. Setelah matang diangkat, dan siap dimakan.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai makanan kecil pada siang hari. Di sajikan di piring bersama minuman teh atau kopi.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dengan ditemani teh atau kopi.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial** : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi di Tanjung Barat.
- Kota/desa** : Terdapat di pedesaan.
- Nama makanan** : Lalap rebung
- Asal bahan mentah** : Rebung.
- Bumbu/bahan** : Cabe rawit, cuka dan garam.
- Alat pengolahan** : Pisau dan lumpang
- Cara pengolahan** : Anak pohon bambu yang masih muda (rebung) setelah dikupas di potong-potong tipis, di cuci lalu direbus dalam panci sampai matang. Cabe rawit dan garam di tumbuk setengah halus. Lalu diberi cuka dan garam secukupnya.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai lalap untuk makan siang dan makan malam. Di sajikan bersama-sama nasi dan lauk-pauk lainnya.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial** : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi.
- Kota/desa** : Terdapat di pedesaan.
- Nama makanan** : Singkong bakar.
- Asal bahan mentah** : Singkong.
- Bumbu/bahan** : -

- Alat pengolahan : Panci dan pisau.
 Cara pengolahan : Singkong yang baru di cabut, tanpa di cuci dulu langsung di masukkan ke dalam bara api. Setelah empuk diangkat.
- Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil pada waktu siang. Diambil dari dalam bara api dan langsung di santap.
- Cara makan/peng-konsumsiannya : Setelah di kupas kulitnya dengan tangan, isinya dimakan.
- Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial : Lapisan bawah masyarakat Betawi di daerah Tanjung Barat.
- Kota/desa : Terdapat di pedesaan.
- Nama makanan : Ikan bakar.
 Asal bahan mentah : Ikan Tongkol ukuran 1/4 kg - 1/2 kg.
 Bumbu/bahan : Kecap, lada, bawang merah dan cabe rawit
- Alat pengolahan : Pisau, tusukan bambu dan bara api.
 Cara pengolahan : Ikan tongkol setelah dikeluarkan isi perutnya di cuci sampai bersih setelah itu di panggang dengan tusukan bambu dan dibakar di atas bara yang apinya sedang, setelah diangkat dan diberi bumbu kecap, lada halus, bawang iris dan cabe rawit
- Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai lauk pada waktu makan siang atau makan malam. Di sajikan di piring bersama-sama nasi.
- Cara makan/peng-konsumsiannya : Dimakan dengan nasi.
- Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di pulau Panggang, Kepulauan Seribu, Jakarta Utara.
- Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Pulau Panggang.
- Kota/desa : Terdapat di pedesaan.
- Nama makanan : Jagung bakar.
 Asal bahan mentah : Jagung setengah tua.
 Bumbu/bahan : -
- Alat pengolahan : Bara api.
 Cara pengolahan : Jagung yang telah dibuang kulitnya dibakar di atas bara api. Setelah kelihatan menguning dan mekar diangkat.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil pada siang hari dan malam hari. Disajikan di piring.

Cara makan/peng-konsumsi : Digerogoti langsung dari bonggolnya.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.

Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Betawi.

Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.

Nama makanan : Jagung Rebus.

Asal bahan mentah : Jagung setengah tua.

Bumbu/bahan : -

Alat pengolahan : Panci.

Cara pengolahan : Jagung direbus dengan kulitnya atau setengah dibuang kulitnya. Direbus di panci selama kurang lebih 1 jam.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil pada siang hari. Disajikan di piring.

Cara makan/peng-konsumsi : Digerogoti langsung dari bonggolnya setelah dikupas kulitnya.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.

Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Betawi.

Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.

Nama makanan : Pisang rebus.

Asal bahan mentah : Pisang Kepok.

Bumbu/bahan : -

Alat pengolahan : Panci dan pisau.

Cara pengolahan : Pisang kepok yang telah masak di potong satu persatu dari sisirannya. Kemudian di rebus dan setelah matang di angkat dan di tiriskan supaya airnya kering.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil pada siang hari atau untuk sarapan pagi hari. Disajikan bersama minuman teh dan kopi.

Cara makan/peng-

konsumsi : Setelah di kupas kulitnya di makan isinya dengan ditemani minuman teh atau kopi.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.

Lapisan sosial : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi.

Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.

Nama makanan : Singkong rebus.

Asal bahan mentah : Singkong.

Bumbu/bahan : -

Alat pengolahan : Panci.

Cara pengolahan : Singkong yang baru diambil dari kebun, dikupas kulitnya dan di potong-potong menjadi tiga atau empat potong setiap buahnya. Setelah di cuci bersih lalu direbus di panci dan setelah empuk diangkat.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil pada waktu siang atau untuk sarapan pagi. Disajikan di piring bersama-sama minuman teh atau kopi.

Cara makan/pengonsumsi : Dimakan dengan ditemani minuman teh atau kopi.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.

Lapisan sosial : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi.

Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.

Nama makanan : Ikan Pindang.

Asal bahan mentah : Ikan tongkol ukuran 1/4 kg - 1 kg.

Bumbu/bahan : Garam

Alat pengolahan : Drum, keranjang cue dan pisau.

Cara pengolahan : Ikan tongkol setelah dikeluarkan isi perutnya di cuci sampai bersih. Setelah itu di taruh di keranjang cue lalu direbus selama kurang lebih 15 menit di drum yang airnya telah mendidih dan telah diberi garam secukupnya. Setelah matang diangkat dan ditiriskan supaya airnya kering.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai lauk untuk makan siang atau makan malam. Disajikan di piring bersama-sama nasi.

Cara makan/pengonsumsi : Dimakan dengan nasi.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Pulau Pang-

- gang, Kepulauan Seribu, Jakarta Utara.
- Lapisan sosial : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi Pulau Panggang.
 - Kota/desa : Terdapat di pedesaan.
 - Nama makanan : Kangkung rebus
 - Asal bahan mentah : Kangkung.
 - Bumbu/bahan : Sambel.
 - Alat pengolahan : Pisau dan Panci.
 - Cara pengolahan : Kangkung yang telah disiangi di cuci bersih lalu direbus dengan air yang sudah mendidih. Setelah empuk diangkat dan ditiriskan supaya airnya kering.
 - Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai lalap untuk makan siang dan makan malam. Disajikan di piring bersama-sama nasi dan lauk-pauk lainnya.
 - Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan dengan sambel terasi.
 - Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat.
 - Lapisan sosial : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi.
 - Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.
 - Nama makanan : Daun Pepaya Rebus.
 - Asal bahan mentah : Daun pepaya.
 - Bumbu/bahan : Sambal
 - Alat pengolahan : Panci dan pisau.
 - Cara pengolahan : Daun pepaya muda setelah disiangi di cuci bersih lalu direbus. Setelah empuk diangkat dan ditiriskan supaya airnya kering.
 - Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai lalap untuk makan siang dan makan malam. Disajikan bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.
 - Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan dengan sambal
 - Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
 - Lapisan sosial : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi.
 - Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.
 - Nama makanan : Daun Mengkudu Rebus.
 - Asal bahan mentah : Daun mengkudu.
 - Bumbu/bahan : Sambal.
 - Alat pengolahan : Panci.

- Cara pengolahan** : Daun mengkudu yang masih muda setelah di siangi dicuci bersih lalu direbus. Setelah empuk ditiriskan supaya airnya kering.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai lalap untuk makan siang dan makan malam. Disajikan di piring bersama-sama nasi dan lauk-pauk lainnya.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dengan sambal.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial Kota/desa** : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi. Terdapat di perkotaan dan pedesaan.
- Nama makanan** : Daun singkong rebus
- Asal bahan mentah** : Daun singkong.
- Bumbu/bahan** : Sambel.
- Alat pengolahan** : Panci.
- Cara pengolahan** : Daun singkong muda setelah disiangi di cuci bersih lalu direbus di air yang mendidih. Setelah empuk diangkat lalu diperas supaya airnya kering.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai lalap untuk makan siang dan makan malam. Disajikan di piring bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dengan sambal.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial Kota/desa** : Lapisan bawah dan menengah masyarakat Betawi. Terdapat di perkotaan dan pedesaan.
- Nama minuman** : Air putih.
- Asal bahan mentah** : Air bersih.
- Bumbu/bahan** : -
- Alat pengolahan** : Panci.
- Cara pengolahan** : Air dimasak sampai mendidih. Setelah matang (mendidih) lalu dituangkan ke dalam kendi.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai minuman pada waktu makan siang atau makan malam. Disajikan di gelas bersama-sama nasi dan lauk-pauk lainnya.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Diminum pada waktu makan.
- Daerah/masyarakat**

- asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial : Lapisan atas dan menengah.
- Kota/desa : Terdapat di perkotaan.
- Nama minuman : Air Teh.
- Asal bahan mentah : Air bersih.
- Bumbu/bahan : Teh.
- Alat pengolahan : Panci.
- Cara pengolahan : Air dimasak sampai mendidih. Teh diseduh secukupnya dengan air tersebut.
- Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai minuman pada waktu pagi atau sore hari dan menjamu tamu. Disajikan di teko.
- Cara makan/peng-konsumsi : Diminum sambil mengobrol dengan ditemani makanan kecil.
- Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial : Semua lapisan.
- Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan pedesaan.
- Nama minuman : Air Kopi.
- Asal bahan mentah : Air bersih.
- Bumbu/bahan : Kopi dan gula pasir.
- Alat pengolahan : Panci.
- Cara pengolahan : Air dimasak sampai mendidih. Kopi dan gula diseduh secukupnya dengan air tersebut.
- Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai minuman pada waktu pagi atau sore hari dan menjamu tamu atau pada waktu begadang. Disajikan di gelas bersama makanan kecil.
- Cara makan/peng-konsumsi : Diminum sambil mengobrol dan ditemani dengan makanan kecil.
- Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial : Semua lapisan
- Kota/desa : Terdapat di perkotaan dan di pedesaan.
- Nama minuman : Air Susu.
- Asal bahan mentah : Air bersih.
- Bumbu/bahan : Susu dan gula pasir.

Alat pengolahan	: Panci.
Cara pengolahan	: Air dimasak sampai mendidih, susu dan gula secukupnya diseduh dengan air tersebut di gelas.
Fungsi dan cara penyajiannya	: Sebagai minuman pada waktu pagi atau sore hari dan jamuan tamu disajikan di gelas bersama-sama makanan kecil.
Cara makan/peng-konsumsi	: Diminum sambil ngobrol dengan ditemani makanan kecil.
Daerah/masyarakat asal	: Terdapat pada masyarakat Betawi.
Lapisan sosial	:
Kota/desa	: Terdapat di perkotaan.

4.4. Makanan/Minuman yang dimasak secara kompleks (bahannya, bumbu dan cara pengolahannya). :

- Nama makanan	: G e p l a k.
Asal bahan mentah	: 1 kg. beras
Bumbu/bahan	: 2 butir kelapa, 1 kg gula merah.
Alat pengolahan	: Wajan, lumpang, baskom.
Cara pengolahan	: Beras direndam sampai agak empuk kemudian di tumbuk sampai menjadi tepung beras. Lalu disangrai (digoreng tanpa minyak) sampai matang. Waktu disangrai diberi cabikan daun pisang, bila daun pisangnya kering dan rapuh tandanya tepung beras sudah matang. Kelapa diparut lalu di gongseng sampai matang dan ditumbuk jangan sampai keluar minyaknya. Gula di masak hingga kental (gula ganting) dan disaring dari kotoran. Tepung beras, kelapa tumbuk dan gula ganting di aduk di darat sampai menjadi satu atau merata. Kemudian di beberkan dan dipadatkan diatas nyiru atau tempat lain. Sesudah dingin dipotong-potong berbentuk segi empat atau jajaran genjang.
Fungsi dan cara penyajiannya	: Sebagai makanan untuk suguhan tamu pada hari raya Idul Fitri atau sebagai makanan kecil pada sore hari. Disajikan di piring dengan ditemani kopi pahit.
Cara makan/peng-konsumsi	: Dimakan bersama-sama kopi pahit.
Daerah/masyarakat asal	: Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Condet,

- Kelurahan Bale Kambang, Jakarta Timur.**
- Lapisan sosial** : Semua masyarakat Betawi Condet.
- Kota/desa** : Terdapat di daerah pinggiran kota (pedesaan).
- Nama makanan** : Kue Lumpang.
- Asal bahan mentah** : 200 gr. tepung beras, 50 gr tepung sagu dan air.
- Bumbu/bahan** : 250 gr gula pasir, 50 gr gula jawa, 3 gelas santan, 1 bungkus vanili, garam, pewarna coklat atau hijau dan kelapa parut.
- Alat pengolahan** : Kelakat (alat pengukus kue) mangkok beling (alat cetakan kue)
- Cara pengolahan** : Gula jawa dicampur dengan sedikit air lalu dimasak supaya menjadi cairan. Masukkan tepung beras, tepung sagu, gula pasir, vanili, santan dan diaduk sampai rata. Sebagian dari adonan ini ada yang diberi pewarna hijau dan sebagian lagi diberi pewarna coklat. Selanjutnya adonan itu dituangkan ke dalam mangkok beling sebagai cetakannya. Setelah itu diangkat dan apabila sudah dingin baru dikeluarkan dari cetakannya.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai makanan kecil pada waktu siang, disajikan dengan mempergunakan piring.
- komsumsi** : Dimakan setelah diberi kelapa parut bersama-sama teh atau kopi.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi kampung Kenari Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Lapisan menengah dan bawah.
- Kota/desa** : Terdapat di daerah perkotaan.
- Nama makanan** : Kue Bolu Kukus
- Asal bahan mentah** : 500 gr gula pasir, 500 gr tepung terigu dan 6 butir telur.
- Bumbu/bahan** : 1 botol air soda, 1 bungkus vanili dan pewarna hijau.
- Alat pengolahan** : Wajan, kelakat (alat pengukus kue) dan loyang.
- Cara pengolahan** : Telor dan gula dikocok sampai mengembang atau berwarna putih. Lalu masukkan terigu dan vanili. Sesudah itu sebotol air soda dan diaduk sampai rata, sebagian dari adonan itu diberi warna hijau. Loyang dioles dengan minyak atau mentega dan tuangkan adonan ke dalam loyang. Pertama adonan yang telah diberi warna hijau baru adonan berikutnya yang tidak diberi warna. Kukus dengan uap yang besar di

- kelakat.**
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Untuk suguhan tamu pada pesta perkawinan. Setelah dipotong-potong menjadi dua puluh potong atau lebih di sajikan dengan mempergunakan piring di atas meja tamu.
- Cara makan/peng-konsumsiannya** : Dimakan bersama-sama teh, kopi atau minuman lainnya.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Semua lapisan masyarakat.
- Kota/desa** : Di daerah pedesaan dan perkotaan.
- Nama makanan** : Perkedel.
- Asal bahan mentah** : 1 kg kentang, 1/4 kg daging cincang dan 4 butir telur
- Bumbu/bahan** : 5 biji cengkeh, seujung jari jahe, 3 siung bawang putih, 10 butir bawang merah, bawang dan vetsin secukupnya.
- Alat pengolahan** : Wajan dan panci.
- Cara pengolahan** : Kentang di goreng setelah disiangi kemudian dihaluskan, daging dicincang dan semua bumbu digiling. Kentang, bumbu, daging serta sebagian kuning telur diaduk menjadi satu sampai merata. Putih telur dan sebagian kuning telur dikocok untuk melapisi kulit. Adonan dibentuk bulat-bulat, dipoles luarnya dengan telur dikocok. Kemudian digoreng dengan minyak sayur sampai matang.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai makanan antaran untuk mengirim besan pada acara pernikahan atau untuk sedekah. Disajikan di piring yang dicampur makanan lain atau di taruh diatas nasi.
- Cara makan/peng-konsumsiannya** : Dimakan bersama-sama nasi sebagai lauk.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Condet, Kelurahan Bale Kambang, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa** : Terdapat di daerah perkotaan.
- Nama makanan** : Bubur merah bubur putih
- Asal bahan mentah** : 2 lt beras.

- Bumbu/bahan** : 1 butir kelapa, 1/2 kg gula merah, 4 lembar daun pandan, garam secukupnya.
- Alat pengolahan** : Panci, baskom parutan.
- Cara pengolahan** : Kelapa diparut untuk dibuat santan kental dan gula dimasak kental untuk gula ganting. Beras setelah di cuci bersih dimasak di panci dengan diberi air secukupnya. Setelah lunak tuangkan santan kental dan daun pandan serta garam secukupnya. Jika sudah matang dibagi dua, separuh diangkat dan dipisahkan ditempat lain untuk yang putihnya, yang separuh lagi diberi gula ganting lalu diaduk sampai merata. Ini untuk yang merahnya.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai makanan untuk upacara pemberian nama si bayi yang baru lahir dan untuk sesajen waktu membuat rumah baru. Di sajikan berdampingan antara bubur merah dan bubur putih dalam satu piring atau dalam daun pisang dipinçuk.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dipiring dengan mempergunakan sendok atau dipinçuk daun pisang dan sendoknya dengan sendok dari daun kelapa.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Palmerah, Jakarta Barat.
- Lapisan sosial** : Terdapat pada masyarakat lapisan bawah dan menengah.
- Kota/desa** : Terdapat di daerah perkotaan.
- Nama makanan** : Empek- Empek.
- Asal bahan mentah** : Sagu, ikan.
- Bumbu/bahan** : Cabe merah, cabe rawit, gula, jeruk limo, garam, vetsin, asem jawa, minyak goreng, lada dan kacang tanah.
- Alat pengolahan** : Lumpang, Wajan dan Cobek.
- Cara pengolahan** : Sagu, ikan dan lada di tumbuk di lumpang sampai halus. Setelah itu adonan dipulung-pulung bulat panjang lalu direbus di air mendidih sampai matang. Diangkat dan ditiriskan setelah dingin dipotong-potong menurut ukuran yang dikehendaki lalu digoreng sampai matang. Kacang tanah, cabe rawit, cabe merah, asem jawa, gula, garam, dan vetsin diulek sampai halus. Setelah halus diberi air sedikit

		dan perasan jeruk limo. Ini disebut sambel.
Fungsi dan cara penyajiannya	:	Sebagai makanan kecil pada waktu siang dan sore hari. Disajikan di piring bersama-sama minuman teh dan kopi.
Cara makan/peng-konsumsi	:	Dimakan dengan sambel dan ditemani minuman teh dan kopi.
Daerah/masyarakat asal	:	Terdapat pada masyarakat Betawi di Pulau Panggang, Kepulauan Seribu, Jakarta Utara.
Lapisan sosial Kota/desa	:	Semua masyarakat Betawi di Pulau Panggang. Terdapat di daerah pedesaan.
Nama makanan	:	Ikan Kering.
Asal bahan mentah	:	Ikan jambal, Cucut, Kerapu, Lencang, Pari dan Pasir.
Bumbu/bahan	:	Garam.
Alat pengolahan	:	Pisau, baskom, plastik.
Cara pengolahan	:	Setelah ikan dibelah-belah, seluruh isi perutnya dikeluarkan, lalu dicuci sampai bersih. Masukkan ikan-ikan itu ke dalam baskom dan diberi garam secukupnya. Ungkap selama satu malam setelah itu di jemur diterik panas matahari sampai kering atau selama dua sampai tiga hari.
Fungsi dan cara penyajiannya	:	Untuk makan siang dan makan malam. Sebagai lauk disajikan bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.
Cara makan/peng-konsumsi	:	Dimakan bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.
Daerah/masyarakat asal	:	Terdapat pada masyarakat Betawi di Pulau Panggang, Kepulauan seribu, Jakarta Utara.
Lapisan sosial Kota/desa	:	Semua lapisan masyarakat di Pulau Panggang. Terdapat di daerah pedesaan.
Nama makanan	:	Sate Gepruk
Asal bahan mentah	:	Satu ekor ikan tongkol ukuran 1 kg.
Bumbu/bahan	:	Kelapa, cabe rawit, bawang merah, jahe, lada, asem jawa, ketumbar, kayu manis, kembang pala, bawang putih, garem dan gula merah.
Alat pengolahan	:	Sendok, Wajan, Lumpang dan Panci.
Cara pengolahan	:	Pertama-tama bersihkan insang serta isi perut dengan dikeluarkan melalui mulutnya. Setelah itu ikan dicuci bersih lalu di pukul-pukul dengan alat pemukul sampai memar dan dijaga jangan sampai pecah

kulitnya. Keluarkan dagingnya sedikit demi sedikit dari mulutnya dan selanjutnya dikeluarkan tulangnya dengan ditarik melalui mulut. Sisa-sisa daging yang masih tinggal di dalam di aduk (di keruk) dengan sendok. Kemudian bawang merah, cabe rawit dan jahe yang dihaluskan lalu ditumis dengan minyak goreng di wajan. Tuangkan lada dan ketumbar yang telah dihaluskan serta disusul pula dengan kayu manis dan kembang pala yang telah dihaluskan pula kedalam tumis diatas. Ini menjadi satu bumbu tumisnya. Baru kemudian kelapa diparut dan di gongseng. Setelah kuning diangkat dan ditumbuk dengan asem jawa, gula merah dan bawang goreng. Daging ikan dihaluskan lalu diaduk dengan bumbu tumis di panci didarat sampai merata. Setelah itu masukkan kembali daging ikan kedalam kulitnya melalui mulut. Bungkus ikan itu dengan daun pisang yang rapih dan bakar di open sampai matang.

Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk makan siang dan makan malam sebagai lauk di sajikan bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan dengan nasi bersama-sama lauk pauk lainnya.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Pulau Panggang, Kepulauan Seribu, Jakarta Utara.

Lapisan sosial : Semua lapisan sosial di Pulau Panggang.

Kota/desa : Daerah pedesaan.

- Nama makanan : Pacar Cina.

Asal bahan mentah : 1/2 kg sagu, 1 butir kelapa, 1/2 kg gula, 2 lembar daun pandan dan garam secukupnya.

Alat pengolahan : Panci, baskom, tetampah, dan pisau.

Cara pengolahan : Dua sendok makan sagu diseduh dengan air panas sampai mengental seperti kanji. Lalu campurkan dengan sagu mentah dan beri air secukupnya. Kemudian diremas-remas sampai merata, ratakan adonan ini ditetampah di atas kain setebal 1 cm. Setelah setengah bening di potong memanjang dan pendek. Godok air sampai mendidih dan masukkan adonan yang telah dipotong-potong itu sedikit-demi sedikit sampai kelihatan bening. Angkat dan tiriskan

kemudian dicuci. Gula dimasak dengan daun pandan sampai matang. Kelapa diparut dibuat santan dengan air sebanyak 1 liter dan garam secukupnya.

Fungsi dan cara penyajiannya : Makanan kecil untuk berbuka puasa. Disajikan di gelas di atas meja makan.

Cara makan/peng-konsumsi : Pacar cina dituang di gelas lalu diberi gula matang dan air santan. Diaduk-aduk dan dimakan dengan mempergunakan sendok.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat.

Lapisan sosial : Masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas.

Kota/desa : Terdapat di daerah perkotaan.

Nama makanan : A s e.

Asal bahan mentah : 1/2 kg daging dan 1 kg kentang.

Bumbu/bahan : 2 siung bawang putih, 5 butir bawang merah, jahe seujung jari, 5 butir kemiri, 1/2 sendok teh lada halus dan pala halus, 1 buah tomat, minyak sayur secukupnya, kecap secukupnya dan garam secukupnya.

Alat pengolahan : Wajan, cobek dan talenan.

Cara pengolahan : Daging yang telah dicuci dicincang halus, kentang dikupas dan dipotong-potong agak besar, setelah dicuci digoreng. Bumbu ditumbuk jadi satu sampai halus kecuali tomat. Minyak sayur dipanaskan di wajan, tumiskan bumbu dan tomat yang telah diiris-iris. Beri air sedikit dan aduk-aduk. Masukkan daging cincang dan kecap serta beri lagi air secukupnya, setelah mendidih baru dimasukkan kentang goreng ke dalamnya.

Fungsi dan cara penyajiannya : Makanan untuk orang lanjut usia atau orang sakit, pada siang hari atau malam hari. Disajikan di piring dengan minuman teh.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan bersama-sama nasi tim (bubur).

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Batu Tulis, Jakarta Pusat.

Lapisan sosial : Terdapat pada masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas.

- Kota/desa** : Terdapat di daerah perkotaan.
- **Nama makanan** : **P a s t e l**.
- Asal bahan mentah** : 4 - 5 mangkok tepung terigu dan 1 mangkok air.
- Bumbu/bahan** : 1 butir telur ayam, 6 sendok mentega dan minyak sayur.
- Alat pengolahan** : Talenan, botol dan wajan.
- Cara pengolahan** : Mentega dipanaskan dan setelah mencair di aduk dengan tepung terigu, garam, vetsin dan telur sampai merata. Lalu tuangkan air sedikit demi sedikit sambil adonan diaduk-aduk sampai lemas. Kemudian adonan di sendok dan digiling tipis dengan botol diatas talenan kayu. Lalu letakkan isinya dan lipat sehingga isinya terbungkus di dalam. Gosoklah pinggirannya dengan air lalu jepit-jepit pinggirannya. Goreng dengan minyak sayur diatas api yang tidak terlalu besar. Isinya dapat dibuat terdiri dari ragot sayur (sayur campur), serondeng, selai atau unti.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Makanan kecil untuk jamuan tamu pada acara pesta perkawinan, hari raya Idul Fitri atau ulang tahun. Disajikan di piring di meja tamu dengan disertai minuman dan makanan lainnya.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan dengan ditemani teh atau kopi sambil ngobrol.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Batu Tulis, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Semua masyarakat kampung Batu Tulis.
- Kota/desa** : Terdapat di pedesaan dan perkotaan.
- **Nama makanan** : **R i s p o t**.
- Asal bahan mentah** : 1/2 kg wortel, 1/2 kg kentang dan 1/2 kg buncis.
- Bumbu/bahan** : Susu kental secukupnya, 3 batang daun bawang, 1/2 sendok teh lada dan pala, sepotong kecil kayu manis, 1 sendok makan mentega, 5 buah bawang merah, air kaldu dan garam secukupnya.
- Alat pengolahan** : Panci, pisau dan cobek.
- Cara pengolahan** : Kentang, wortel dan buncis di potong-potong agak panjang, lada dan pala diulek jadi satu sampai halus. Sedangkan untuk kayu manis dan cengkeh dibiarkan bulat-bulat. Bawang merah dan daun bawang diiris-

iris. Air kaldu digodok dalam panci, jika telah mendidih masukkan sayuran ke dalamnya. Lalu di susul dengan bumbu dan garam. Baru kemudian mentega sesudah sayurannya matang. Karena Rispot ini makanan untuk orang sakit, maka sayurannya harus direbus sampai betul-betul lunak. Dilembutkan diulek di piring dengan sendok lalu diberi susu kental.

- Fungsi dan cara penyajiannya** : Makanan orang sakit untuk makan siang atau malam. Disajikan di piring.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan tanpa nasi. (digado)..
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Batu Tulis, Jakarta Kota, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial Kota/desa** : Masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas. Terdapat di daerah perkotaan.
- Nama makanan** : Sayur Setupan.
- Asal bahan mentah** : 1/2 kg wortel, 1/2 kg buncis, 1/2 kg kol, 1/2 kg kentang.
- Bumbu/bahan** : 3 batang daun bawang, 1/2 sendok teh lada dan pala, sepotong kecil kayu manis, 1 sendok makan mentega, 5 buah bawang merah, air kaldu dan garam secukupnya.
- Alat pengolahan** : Panci, Pisau dan Cobek.
- Cara pengolahan** : Kentang, wortel dan buncis dipotong-potong agak panjang dan sama besarnya. Untuk kol di potong-potong agak lebar. Bawang merah dan daun bawang diiris-iris, kayu manis dan cengkeh tetap bulat-bulat sedangkan lada dan pala ditumbuk sampai halus. Masukkan sayuran tadi ke dalam panci yang air kaldunya sudah mendidih kemudian disusul dengan bumbu dan sesudah sayuran matang baru dimasukkan mentega. Sayur ini hanya merupakan rebusan.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Untuk makan siang dan makan malam. Sebagai lauk disajikan di piring bersama-sama nasi dan lauk-pauk lainnya.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakan bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.

- Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Batu Tulis, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial : Masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa : Terdapat di daerah perkotaan.
- Nama makanan : Roti Buaya.
- Asal bahan mentah : 225 gr tepung terigu, 1/2 gelas air hangat-hangat kuku.
- Bumbu/bahan : 50 gr gula halus, 1 sendok makan cist (biang roti), dan 50 gr margarine.
- Alat pengolahan : Baskom, lap basah dan cetakan roti buaya, open.
- Cara pengolahan : Biang roti dicampur dengan air hangat kuku. Setelah hancur campurkan dengan tepung terigu. Lalu masukkan gula halus dan margarine. Adonan ini selanjutnya diremas-remas dan dibanting-banting sampai tidak lengket pada tangan. Diamkan selama kira-kira 30 menit dan ditutup dengan lap basah sampai kelihatan mengembang. Kemudian tuangkan ke dalam cetakan roti bentuk buaya dan masukkan ke open selama kurang lebih 30 menit. Setelah matang diangkat.
- Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai maskot untuk menyertai barang serahan dari calon pengantin pria ke calon pengantin wanita. Disajikan di nampan atau tempat khusus yang biasanya dialasi dengan guntingan kertas berwarna (merah atau hijau).
- Cara makan/peng-konsumsiannya : Dipotong-potong dan dibagikan kepada famili dan tetangga.
- Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial : Masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa : Terdapat di daerah perkotaan.
- Nama makanan : M a n i s a n.
- Asal bahan mentah : Batang muda pohon belatung.
- Bumbu/bahan : Gula pasir, Vanili atau daun pandan dan pewarna.
- Alat pengolahan : Wajan dan panci.
- Cara pengolahan : Pucuk batang muda pohon belatung setelah dibuang durinya, dipotong-potong kira-kira 4 cm panjangnya. Potongan ini dibelah-belah lagi dan setiap potong dibelah menjadi empat. Sesudah itu di cuci sampai

bersih. Gula pasir, vanili dan daun pandan dimasak hingga mendidih lalu ditaburkan pewarnanya. Kemudian masukkan ke dalam cairan gula ini potongan-potongan kayu tadi. Sambil di balik-balik, kayu dan cairan gula sampai merata dan kering. Setelah matang diangkat dan dinginkan di dalam panci, selama satu malam atau satu hari.

Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk suguhan tamu pada hari raya Idul Fitri. Sebagai makanan kecil disajikan di stoples atau piring di meja tamu.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakannya sambil mengobrol.

Daerah/masyarakat asal : Makanan ini terdapat pada masyarakat Marunda, Jakarta Utara.

Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Marunda.

Kota/desa : Terdapat di daerah pedesaan.

Nama makanan : M a n i s a n.

Asal bahan mentah : Kulit jeruk bali.

Bumbu/bahan : Gula pasir, Vanili atau daun pandan.

Alat pengolahan : Wajan dan pisau

Cara pengolahan : Kulit jeruk bali dipotong-potong dan diukir-ukir. Gula pasir, vanili dan daun pandan di godog dalam wajan sampai mendidih. Masukkan kulit jeruk yang telah dicuci bersih kedalamnya. Selama di atas api harus terus menerus diaduk-aduk dengan sudit sampai godogan itu kering. Setelah itu diangkat dan didinginkan di dalam panci selama satu hari atau satu malam.

Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk suguhan tamu pada hari raya Idul Fitri. Sebagai makanan kecil disajikan di stoples atau piring bersama minuman sambil mengobrol.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakannya sambil ngobrol.

Daerah/masyarakat asal : Makanan ini terdapat pada masyarakat Condet, Kelurahan Bale Kambang, Jakarta Timur.

Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Betawi di daerah Condet.

Kota/desa : Terdapat di daerah pedesaan.

Nama makanan : Kue talam.

Asal bahan mentah : 2 1/2 gelas tepung terigu, 6 gelas air.

- Bumbu/bahan** : 2 gelas air gula merah, 1/2 gelas santan kental, daun pandan dan garam secukupnya.
- Alat pengolahan** : Panci, Loyang dan Kelakat.
- Cara pengolahan** : Adonan kue talam harus dibuat dua bagian yaitu untuk bagian bawah dan bagian atasnya. Adonan bagian bawah terdiri dari 2 gelas tepung beras, 6 gelas air, 2 gelas gula merah dan daun pandan serta garam. Sedangkan untuk adonan bagian atas, terdiri dari 1/2 gelas tepung beras, 1/2 gelas santan kental dan garam. Pertama buat adonan bagian bawah dulu yaitu tepung, air gula merah, daun pandan dan garam dimasak di panci dengan api yang sedang panasnya sambil diaduk-aduk supaya tidak berbiji-biji. Bila sudah mengental lalu masukkan ke dalam loyang dan di kukus lagi sampai matang. Kemudian tuangkan di atasnya adonan kedua setelah dibuat adonannya, yaitu tepung beras, santan kental dan garam diaduk jadi satu. Setelah matang bagian atasnya diangkat dan didinginkan.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Untuk jamuan tamu pada acara pesta perkawinan. Setelah dipotong-potong disajikan di piring kecil ditemani makanan lainnya dan minuman di meja tamu.
- Cara makan/pengonsumsiannya** : Dimakan sambil mengobrol.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat
- Lapisan sosial Kota/desa** : Masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas.
Terdapat di daerah perkotaan.
- Nama makanan** : Kue pisang.
- Asal bahan mentah** : 1 bungkus tepung maizena, daun pisang secukupnya.
- Bumbu/bahan** : 1/4 butir kelapa, 5 buah pisang raja, 1 ons gula pasir, vanili dan garam secukupnya.
- Alat pengolahan** :
- Cara pengolahan** : Kelapa di parut dibuat santan. Gula dan santan dimasak sampai mendidih. Setelah tepung dicairkan lalu masukkan kedalam santan mendidih sambil diaduk-aduk sampai mengental. Pisang direbus lalu diiris berbentuk bulat kemudian adonan disendokkan

diatas daun dan irisan pisang di taroh diatasnya, lalu di tutup dengan adonan satu sendok lagi. Baru sesudah itu dibungkus rapi berbentuk agak persegi panjang.

Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk suguhan tamu pada acara pesta perkawinan. disajikan di piring dengan ditemani minuman.

Cara makan/peng-konsumsi : Dibuka bungkusnya dan dimakan sambil mengobrol.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi kampung Batu Tulis, Jakarta Pusat.

Lapisan sosial : Masyarakat Betawi lapisan atas dan menengah.

Kota/desa : Terdapat di daerah perkotaan.

Nama makanan : Kue Pepe.

Asal bahan mentah : 4 gelas belimbing tepung kanji, 2 gelas gula pasir.

Bumbu/bahan : 1/2 butir kelapa, 1 bungkus vanili, 1 sendok teh garam dan sepuhan kue.

Alat pengolahan : Parutan, baskom dan loyang.

Cara pengolahan : Kelapa di parut dibuat santan menjadi 2 1/2 gelas. Tepung kanji, gula, garam dan santan diaduk jadi satu adonan. Adonan lalu di bagi dua bagian, yang satu bagian diberi warna merah dan yang satunya lagi tetap putih. Adonan yang tidak berwarna dimasukkan ke dalam loyang yang lebih dahulu diolesi minyak 1 sendok makan. Lalu dikukus sampai matang di bagian atasnya dituangi lagi dengan adonan yang diberi warna dan dikukus kembali. apabila lapisan kedua ini telah matang diatasnya dituangi lagi dengan adonan yang tidak berwarna. Demikianlah seterusnya sampai loyang penuh.

Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk jamuan tamu pada acara pesta perkawinan. disajikan dipiring setelah dipotong-potong menurut ukuran yang diinginkan.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan sambil mengobrol.

Daerah/masyarakat asal : Makanan ini terdapat pada masyarakat Kedoya, Jakarta barat.

Lapisan sosial : Masyarakat Betawi lapisan atas dan menengah.

Kota/desa : Terdapat di daerah perkotaan.

- **Nama makanan** : Kue Mangkok.
- Asal bahan mentah** : 6 gelas belimbing tepung beras, 1 butir kelapa.
- Bumbu/bahan** : 1 butir kelapa, 3 ons gula merah, 2 sendok teh soda kue, 2 lembar daun pandan, 1 sendok teh garam halus.
- Alat pengolahan** : Kelakat, cetakan kue mangkok, baskom dan panci.
- Cara pengolahan** : Perbandingan tepung dengan cairan (air gula dan air kelapa) harus 2 : 1, jadi 6 gelas tepung berbanding dengan 3 gelas cairan tadi. Tepung beras dicampur dengan air kelapa dan ditambah 2 sendok teh soda kue, diaduk sampai merata. Biarkan selama 2 jam sampai adonan ini berkembang dan terjadi lobang-lobang hawa. Gula dimasak dengan daun pandan dan setelah matang ditakar sampai 2 gelas. Dimasukkan ke dalam adonan dan diaduk sampai rata. Adonan dimasukkan ke dalam cetakan kue mangkok dan dikukus dalam loyang. Kalau sudah matang diangkat dan dikeluarkan dari cetakannya. Untuk kue mangkok ini dapat diberi warna menurut selera. Bila ingin yang putih, gulanya memakai gula pasir dan merah dengan memakai sepuhan kue.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Untuk jamuan tamu pada acara pesta perkawinan. disajikan di piring dengan ditemani minuman teh dan minuman lainnya.
- Cara makan/pengkonsumsi** : Setelah diberi kelapa parut dimakan bersama-sama dengan ditemani minuman teh sambil mengobrol.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa** : Terdapat di daerah perkotaan
- **Nama makanan** : Gorengan Kambing.
- Asal bahan mentah** : 1 kg perut kambing dan 1/2 kg daging kambing muda
- Bumbu/bahan** :
 1. **Bumbu basah** :
3 keping jahe, 3 keping langkoas, 2 keping kunyit, 1/2 ons kemiri, 1 butir bawang putih, 15 butir bawang merah, 2 tangkai sereh, dan 5 lembar daun salam.
 2. **Bumbu kering** :

1 sendok makan ketumbar, 1 sendok makan jinten,
1 sendok makan lada, 1/2 sendok teh kayu manis.

3. Bumbu lainnya :

1/2 ons asem, 1/2 gelas kecap manis, 1 mangkok
santen dan garam secukupnya.

Alat pengolahan : Lumpang batu, Wajan, Sodet, Panci.
Cara pengolahan : Bumbu basah dan bumbu kering ditumbuk jadi satu sampai halus. Perut kambing yang telah dicuci bersih digodog di air mendidih sampai setengah matang. Lalu masukkan ke dalam godogan itu daging kambingnya sampai empuk. Kemudian tuangkan bumbu basah dan bumbu kering yang telah ditumbuk halus itu dan setelah itu masukkan pula bumbu lainnya seperti asam dan kecap manis, serta garam secukupnya. Aduk-aduk sampai merata betul. Setelah kira-kira lima menit baru masukkan air santannya dan aduk-aduk terus sampai selama kurang lebih 10 menit. Sekarang gorengan telah siap dihidangkan.

Fungsi dan cara penyajiannya : Lauk untuk makan siang ataupun makan malam, Disajikan di piring dengan ditaburi bawang goreng, emping goreng dan air jeruk limo.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan dengan nasi dan lauk-pauk lainnya. Karena banyak mengandung lemak sebaiknya sesudah makan disediakan pula asinan.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Tanah Abang, Jakarta Pusat.

Lapisan sosial : Masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas.

Kota/desa : Terdapat di daerah perkotaan.

Nama makanan : A p e m

Asal bahan mentah : 5 cangkir tepung beras, 2 cangkir air kelapa.

Bumbu/bahan : 1/4 kg gula merah dan 1 butir ragi.

Alat pengolahan : Baskom, cetakan kue mangkok, Kelakat dan wajan.

Cara pengolahan : Tepung beras, gula merah dan ragi diaduk dengan air kelapa dan dibejek-bejek sampai lembut. Kemudian di jemur selama kira-kira 2 jam sampai kelihatan mengembang. Sesudah kelihatan mengembang dimasukkan ke dalam cetakan kue apem atau daun pisang atau daun kelapa muda yang dibentuk kerucut. Lalu dikukus sampai matang.

Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk jamuan tamu pada acara perkawinan. Disajikan di piring dengan makanan lainnya serta minuman.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan dengan minuman teh dan sambil mengobrol

Daerah/masyarakat asal : Terdapat di daerah Tanah Abang, Jakarta Pusat.

Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Betawi.

Kota/desa : Terdapat di daerah pedesaan dan perkotaan.

- Nama makanan : Talam Ubi

Asal bahan mentah : 500 gr Ubi, 150 gr tepung sagu, 3 sendok makan tepung beras.

Bumbu/bahan : 200 gr gula pasir, 625 cc santan cair, 1/2 sendok teh garam.

Alat pengolahan : Kukusan, Baskom, Loyang, Kelakat.

Cara pengolahan : Talam ubi ini terdiri dari dua lapis yaitu lapis atas dan lapis bawah. Bahan adonan untuk lapis atas berbeda dengan lapis bawah sebagai berikut :

Bahan untuk lapis bawah :

500 gr Ubi, 150 gr tepung terigu, 200 gr gula pasir dan 375 cc santan cair.

Bahan untuk lapis atas :

250 cc santan cair, 1/2 sendok teh garam dan 3 sendok makan tepung beras, Ubi yang 500 gr setelah dikupas dan dicuci, dikukus dan ditumbuk sampai halus lalu aduk dengan tepung terigu, gula pasir dan santan cair. Tuangkan ke dalam loyang yang telah diolesi minyak (supaya tidak lengket) dan kukus sampai matang. Kemudian buat adonan untuk lapis atas yaitu dengan cara mengaduk jadi satu tepung beras dan santan cair serta garam. Tuangkan adonan ini di atas lapis bawah yang telah matang itu lalu kukus lagi sampai lapis atasnya matang. Angkat dan dinginkan. Potong-potong setelah kue talam tersebut dingin.

Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk jamuan tamu pada acara perkawinan. Disajikan di piring ditemani makanan lainnya dan minuman.

Cara makan/peng-

- konsumsi** : Dimakan dengan minuman teh dan sambil mengobrol
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi, di daerah Tanah Abang, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial Kota/desa** : Masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas
: Terdapat di daerah perkotaan.
- Nama makanan** : Ongol-Ongol.
- Asal bahan mentah** : 1/2 kg tepung kanji yang bagus.
- Bumbu/bahan** : 1/4 butir kelapa, 2 ons gula merah, 1/2 sendok teh garam halus dan 4 gelas air.
- Alat pengolahan** : Panci, sendok kayu, Loyang.
- Cara pengolahan** : Gula merah direbus dengan 2 gelas air lalu disaring. Tepung kanji diencerkan dengan 1 gelas air lalu dicampur dengan gula matang dan dimasak di panci sambil diaduk-aduk sampai kental setelah matang diangkat dan diletakkan di dalam loyang persegi sampai dingin. Setelah dingin dipotong-potong.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai makanan kecil dimakan pada waktu sore. Disajikan di piring ditemani minuman teh atau kopi.
- Cara makan/pengonsumsi** : Dimakan setelah diberi kelapa parut dan dimakan bersama-sama minuman teh atau kopi.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial Kota/desa** : Masyarakat Betawi lapisan bawah dan menengah.
: Terdapat di daerah perkotaan.
- Nama makanan** : P e l e s.
- Asal bahan mentah** : 500 gr udang basah yang kecil-kecil, 1 butir kelapa, daun salam, daun pisang.
- Bumbu/bahan** : 8 buah bawang merah, 2 siung bawang putih, 1 cm kencur, 1 sendok teh kunyit halus, 1/2 sdt terasi, 1/2 sdt bumbu masak, 15 buah cabe rawit dan garam secukupnya.
- Alat pengolahan** : Cobek, Kelat, Wajan.
- Cara pengolahan** : Semua bumbu diulek di cobek bersama udang (yang telah dibersihkan dari kulitnya) sampai halus. Supaya tidak licin bumbunya diulek dahulu, baru udang. Kelapa di parut dan dicampur bersama bumbu dan

udang yang telah halus lalu diremas-remas dengan tangan supaya rata campurannya. Dibungkus dalam daun pisang seperti bungkus gado-gado, disemat dengan biting (lidi). Isinya 2 sendok makan dari adonan udang, dialasi dengan daun salam. Kukus sampai matang.

Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk makan siang dan makan malam. Sebagai lauk disajikan di piring bersama lauk pauk lainnya dan nasi putih.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan bersama-sama nasi putih dan lalap pete cina yang masih muda.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi daerah kampung Batu Tulis, Jakarta Pusat.

Lapisan sosial Kota/desa : Masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas. Terdapat di daerah perkotaan.

Nama makanan : Kue Gemblong.

Asal bahan mentah : 2 liter beras ketan dan 1 btl minyak sayur.

Bumbu/bahan : 1 butir kelapa, 1 1/2 kg gula jawa, garam dan daun pandan.

Alat pengolahan : Panci, wajan dan baskom.

Cara pengolahan : Beras ketan setelah di cuci bersih di rendam selama satu malam. Setelah tiris ditumbuk sampai halus menjadi tepung. Kemudian diaduk dengan air secukupnya, diberi sedikit garam dan kelapa parut. Lalu dibentuk seperti bulatan telur dan setelah itu digoreng sampai kuning warnanya. Gula jawa dimasak dengan air sampai kental (*gula ganting*) dan diberi daun pandan sebagai pewangi. Masukkan ke dalamnya ketan gemblong yang telah digerong itu, dan setelah rata terbungkus dengan gula baru diangkat, didinginkan di piring.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil diwaktu sore dan untuk sarapan diwaktu pagi. Disajikan dengan ditemani minuman teh atau kopi.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan bersama minuman teh dan kopi.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Jawa

- Poncol, Kel. Tanjung Barat, Jakarta Selatan.
- Lapisan sosial** : Lapisan masyarakat bawah dan menengah.
Kota/desa : Terdapat di daerah pedesaan dan perkotaan.
- Nama makanan** : Opor Ayam
Asal bahan mentah : 1 ekor ayam potong
Bumbu/bahan : 1 butir kelapa, 1 buah nenas muda, gula merah secukupnya, seujung jari kunyit, 2 batang serih, 1 potong jahe, 3 lembar daun salam, 10 butir lada, 1 sendok teh ketumbar, 1/2 sendok teh jinten, 5 butir bawang merah, 3 siung bawang putih, 2 buah cabe merah.
- Alat pengolahan** : Wajan, parutan, pisau, talenan dan cobek.
Cara pengolahan : Kelapa di parut dibuat santan kental dan encer. Nenas juga di parut dan dicampur dengan santan encer. Bumbu ketumbar jinten disangrai (digoreng tanpa minyak) kemudian digiling halus. Bumbu lainnya juga digiling kecuali lengkuas dan jahe dimemarkan. Bumbu-bumbu ini ditumis sampai matang lalu masukkan potongan ayam dan aduk-aduk sampai rata dengan bumbu. Setelah itu tuangkan santan encer dan tutup rapat-rapat. Jika daging ayam sudah setengah empuk masukkan santan kental kedalamnya sambil diaduk sampai dagingnya empuk dan kuahnya agak kental.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai lauk untuk pelengkap ketupat lebaran atau pada acara hajatan dan sedekahan. Disajikan di mangkok bersama sama ketupat atau nasi.
- Cara makan/pengkomsumsi** : Dimakannya dicampur dengan ketupat yang telah dipotong-potong atau dicampur dengan nasi putih di piring.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Condut, Kelurahan Bale Kambang, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Semua lapisan masyarakat Betawi.
Kota/desa : Terdapat di daerah pedesaan dan perkotaan.
- Nama makanan** : Sayur Godog.
Asal bahan mentah : 1 biji buah pepaya mentah atau setengah matang.
Bumbu/bahan : 1 butir kelapa, 4 butir kemiri, 10 buah cabe merah, 4 buah bawang merah, 1 potong laos, 4 lembar daun

- pandan, 4 sendok makan minyak sayur. 1 sendok makan udang kering, gula merah, terasi dan garam secukupnya.
- Alat pengolahan** : Baskom, panci, parutan, cobek dan wajan.
- Cara pengolahan** : Buah pepaya yang telah dikupas kulitnya dibelah menjadi empat bagian dan dibuang bijinya. Setelah diparut lalu dicuci sambil diremas-remas supaya hilang getahnya. kemudian diperas airnya sampai kering. Semua bumbu dihaluskan kecuali daun pandan dan gula. Daun pandan dan bumbu ditumis kecuali gula dan diberi air dua gelas. Setelah mendidih baru masukkan pepaya parut sampai matang. Setelah itu masukkan santan dan gula secukupnya. Aduk-aduk sampai mendidih, supaya santannya tidak pecah.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai sayur untuk kuah ketupat lebaran pada hari raya Idul Fitri. Disajikan di mangkok besar bersama-sama ketupat.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Dimakannya dicampur dengan ketupat yang telah dipotong-potong di piring.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi, kampung Kenari, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Semua lapisan masyarakat Betawi.
- Kota/desa** : Terdapat di daerah perkotaan.
- **Nama makanan** : Kue dadar.
- Asal bahan mentah** : 1/2 kg tepung terigu.
- Bumbu/bahan** : 2 butir telur, 1 butir kelapa, 1 ikat daun suji, 1/2 kg gula merah, garam, vanili dan minyak sayur secukupnya.
- Alat pengolahan** : Wajan, panci dan baskom.
- Cara pengolahan** : Kelapa diparut dan dibagi dua. Sebagian untuk santan dan sebagian lagi untuk isi kue (unti). Kelapa parut, gula merah, vanili dan sedikit garam diaduk jadi satu sampai merata. Masak diapi yang tidak terlalu panas sambil diaduk-aduk hingga kelapa larut dengan gula. Tepung terigu, telur dan sedikit garam diaduk lalu dituangkan air santan dan air suji sebagai pewarna. Adonan ini dibuat agar encer dan disaring

supaya bersih dari kotoran. Taruh wajan diatas api yang tidak terlalu panas lalu oleskan sedikit minyak sayur supaya gulanya tidak lengket diwajan. Tuangkan adonan sebanyak satu sendok sayur dan buat agar kuenya tipis serta lebar. Setelah matang diangkat dan letakkan di piring, lalu letakkan diatasnya unti. Kemudian lipat kue dadar itu hingga untinya terbungkus di dalam.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil dimakan pada waktu sore hari. disajikan di piring ditemani minuman teh dan kopi.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan bersama-sama teh atau kopi.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat.

Lapisan sosial : Pada masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas.

Kota/desa : Terdapat di daerah perkotaan.

Nama makanan : Kerupuk Udang

Asal bahan mentah : Udang basah, tepung sagu.

Bumbu/bahan : garam.

Alat pengolahan : Lumpang, panci.

Cara pengolahan : Udang dibersihkan dengan membuang kulit dan kepalanya. Lalu di tumbuk sampai halus. Tepung sagu diseduh dengan air panas sampai kental, untuk biang sagu. Lalu di campurkan dengan udang yang telah halus dan tepung sagu mentah, diremas-remas hingga lemas. Dari adonan ini digulung. Gulungan sebesar batu baterai dan disimpan selama dua malam, lalu diiris-iris tipis dan di jemur sampai kering

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai lauk untuk makan siang atau makan malam. Disajikan di stoples setelah digoreng.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.

Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di Marunda, Jakarta Utara.

Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Betawi.

Kota/desa : Terdapat di daerah pedesaan dan perkotaan.

Nama makanan : Kue Bugis.
Asal bahan mentah : 1 liter beras ketan dan air.
Bumbu/bahan : 1/2 butir kelapa, 1/2 kg gula merah.
Alat pengolahan : Baskom, loyang, panci, daun pisang muda.
Cara pengolahan : Beras ketan dapat menepung dicampur dengan santan dan sedikit garam diremas-remas di baskom lalu kelapa parut di campur gula dan sedikit garam, dimasak di panci agak kering. Ini untuk isinya dan disebut unti. Adonan diisi tengahnya dengan unti lalu diuap di loyang yang tertutup setelah matang diangkat dan setelah dingin dibungkus dengan daun pisang.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan untuk jamuan tamu pada acara pesta perkawinan atau selamatan. Disajikan dalam bungkus daun pisang muda.

Cara makan/peng-konsumsi : Dimakan dengan ditemani minuman teh atau kopi.
Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Condet, Kelurahan Bale Kambang, Jakarta Timur.
Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat Betawi.
Kota/desa : Terdapat di daerah pedesaan dan perkotaan.

Nama makanan : Kue Onde
Asal bahan mentah : 1 liter ketan
Bumbu/bahan : 1/2 butir kelapa, 1/2 kg gula merah, daun suji secukupnya.
Alat pengolahan : Baskom, panci.
Cara pengolahan : Tepung beras, dan air daun suji diaduk di baskom sambil diremas remas. Dari adonan ini lalu dibentuk bulatan kecil-kecil seperti bola. Masukkan ke dalam bola itu gula merah ditengah-tengahnya. Setelah itu rebus di air mendidih dalam panci. Apabila bola itu muncul terapung dipermukaan air berarti sudah matang. Lalu diangkat satu persatu dengan sendok dan tiriskan ditanggok sampai kering tidak berair.

Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makan jajan disajikan di pincuk daun pisang sedangkan untuk jamuan tamu pada acara sedekahan disajikan dipiring.

- Cara makan/pengkomsumsi** : Dimakan dengan di taburi kelapa parut dan ditemani minuman teh atau kopi.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Condet, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Semua lapisan masyarakat Betawi lapisan bawah dan menengah.
- Kota/desa** : Terdapat di daerah pedesaan dan perkotaan.
- Nama makanan** : Kue lapis cue.
- Asal bahan mentah** : 1 gulung sagu ubi, 2 mangkok tepung beras dan air.
- Bumbu/bahan** : 3 butir kelapa, 1 kg. gula pasir, 1 genggam coklat, 4 lembar daun suji dan 4 lembar daun pandan.
- Alat pengolahan** : Loyang, kelakat, wajan, panci, cankir.
- Cara pengolahan** : Gula dimasak sampai matang (gula ganting) begitu pula santan dan daun pandan dimasak sampai mendidih.

Tepung sagu dan tepung beras di campur sampai teraduk betul. Dari tepung campuran ini diambil kira-kira dua sendok makan lalu di aduk dengan air panas sampai mengental sebagai bahan biang kue. Gula ganting, biang kue dan campuran tepung di aduk jadi satu sambil di remas-remas sampai rata, masukkan vanili dan tuangkan santan sedikit demi sedikit sambil diremas remas sampai adonan ini agak encer. lalu disaring dengan saringan kelapa supaya adonan bersih dari kotoran. Selanjutnya adonan dibagi tiga bagian, dimana yang dua bagian masing-masing beri warna yaitu coklat dengan bubuk coklat dan hijau dengan air suji. Untuk mengetahui apakah adonan itu sudah cukup baik untuk dimasak maka perlu di tes, dengan cara sedikit dari adonan itu dimasak. Kalau hasilnya lemas berarti sudah baik. Tuangkan adonan ini sebanyak 1 cangkir kedalam loyang, dan supaya tidak lengket loyang diolesi minyak goreng. Lalu di uap di atas air mendidih di dalam wajan dan tunggu sampai mengeras. Siramkan lagi 1 cangkir adonan di atasnya yang berlainan warnanya. Demikianlah seterusnya hingga loyang penuh dan akan menjadi lapisan lapisan kue yang berwarna warni. Setelah matang diangkat dan diletakkan di atas piring, hingga dingin. Bila mau dimakan baru

	di potong-potong.
Fungsi dan cara penyajiannya	: Sebagai makanan kecil untuk suguhan tamu pada acara perkawinan. Disajikan dipiring diatas meja tamu bersama-sama makanan dan minuman teh.
Cara makan/peng-konsumsi	: Dimakan sambil mengobrol dengan ditemani minuman teh.
Daerah/masyarakat asal	: Terdapat pada masyarakat Betawi didaerah Batu Tulis, Jakarta Pusat.
Lapisan sosial Kota/desa	: Lapisan menengah dan atas. Terdapat di daerah pedesaan dan perkotaan.
Nama makanan	: Talam Udang
Asal bahan mentah	: Tepung beras, sagu dan kelapa.
Bumbu/bahan	: Jahe, lada, udang kering, daun bawang, bawang goreng.
Alat pengolahan	: Loyang, kelakat, panci, dan cobek.
Cara pengolahan	: Tepung beras diseduh dengan air panas lalu diaduk dengan sagu dan santen sambil diremas-remas dalam panci. Adonan ini harus agak kental sebab untuk badan kue. Setelah itu jahe dan lada diulek sampai halus lalu diaduk dengan adonan. Adonan disaring supaya bersih dari kotoran. Selanjutnya tepung beras diaduk dengan sagu dan santan sambil diremas-remas dalam panci. Adonan ini harus agak encer sebab untuk kepala kue. Udang kering diulek halus-halus kemudian disangrai, daun bawang diiris, bawang merah juga diiris dan digoreng lalu diaduk menjadi satu. Badan kue dimasak dalam loyang dengan cara diuap di klakat didalam wajan tertutup. Setelah badan kue mengeras maka diatasnya diletakkan adonan kepala kue. Setelah matang diangkat dan setelah dingin ditaburi dengan bumbu yang telah dicampur aduk jadi satu.
Fungsi dan cara penyajiannya	: Sebagai makanan kecil untuk berbuka puasa pada malam hari dan untuk sedekahan. Disajikan setelah dipotong-potong bersama-sama minuman dan makanan lainnya.
Cara makan/peng-	

- komsumsi** : Dimakan bersama-sama minuman teh atau kopi.
Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Batu Tulis, Jakarta Pusat.
Lapisan sosial Kota/desa : Masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas. Terdapat di daerah perkotaan.
- Nama makanan** : Uli.
Asal bahan mentah : 1 liter beras ketan dan air.
Bumbu/bahan Alat pengolahan : Baskom plastik, alu kayu, dandang, kukusan, nampan, bakul.
Cara pengolahan : Beras ketan setelah di cuci direndam dalam baskom selama 1 hari. Setelah ditiriskan dalam bakul dikukus sampai setengah matang. Lalu dikari dengan air dingin dan diaduk dengan kelapa sedikit. Kemudian di kukus kembali sampai matang benar. Setelah matang diangkat ditaroh di baskom plastik lalu di tumbuk dengan alu kayu yang dibungkus dengan plastik supaya tidak lengket. Setelah halus diangkat dan ditaruh dinampan, dibentuk lonjong atau bulat lalu dipotong-potong.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai jamuan tamu dihidangkan pada acara hari-hari raya Lebaran, hajatan atau sedekahan bersama-sama makanan lainnya dan minuman. Sebagai makanan kecil dimakan pada waktu sore. disajikan diatas meja tamu dengan ditemani minuman teh atau kopi.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Biasanya dimakan bersama tape ketan.
Daerah/masyarakat asal : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Condet, Jakarta Timur.
Lapisan sosial Kota/desa : Masyarakat Betawi lapisan bawah, menengah dan atas. Terdapat di daerah pedesaan dan perkotaan.
- Nama makanan** : Putu Mayang.
Asal bahan mentah : 2 gelas belimbing tepung beras.
Bumbu/bahan : 2 ons gula merah/gula putih, 1/4 butir kelapa, 1 1/2 gelas air hangat, 1/2 sendok garam.

- Alat pengolahan** : Wajan, kelakat dan cetakan putu mayang.
- Cara pengolahan** : Tepung beras dikukus lalu dicampur dengan air hangat hingga menjadi adonan kental. Adonan tersebut dimasukkan kedalam cetakan yang berlubang-lubang dan didorong kertas sehingga terdapat bentuk seperti putu mayang. Dikukus hingga matang. Kelapa di parut dan diambil santannya kira-kira 4 gelas. Kemudian dicampur dengan gula merah atau gula putih direbus sampai mendidih (ini untuk bumbunya). Kalau putu mayangnya mau berwarna adonan diberi zat pewarna sebelum dicetak.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai makanan kecil dimakan pada waktu sore hari atau makanan untuk berbuka puasa di makan pada waktu malam hari. Disajikan dengan ditemani minuman teh atau kopi.
- Cara makan/peng-konsumsi** : Putu mayang dimakan dengan kuah santan yang diberi gula merah atau gula pasir.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Batu Tulis, Jakarta Pusat.
- Lapisan sosial** : Masyarakat Betawi lapisan menengah dan atas.
- Kota/desa** : Terdapat di daerah pedesaan.
- Nama makanan** : Wajik
- Asal bahan mentah** : 1 liter beras ketan.
- Bumbu/bahan** : 1 butir kelapa, 3/4 kg gula dan garam secukupnya.
- Alat pengolahan** : Wajan dan bakom.
- Cara pengolahan** : Beras ketan yang sudah di cuci dan direndam selama 1/2 jam dikukus sampai matang. Setelah matang diangkat dan diaduk dengan kelapa parut serta gula dalam baskom. Lalu dimasak di wajan sambil diaduk aduk hingga tidak lengket atau kering. Setelah matang dituang ke nampan, serta diratakan permukaannya. Setelah dingin dipotong-potong dengan ukuran menurut yang dikehendaki.
- Fungsi dan cara penyajiannya** : Sebagai jamuan tamu pada acara pesta perkawinan, khitanan atau sedekahan. Disajikan di meja tamu bersama dodol dan ketan.

- Cara makan/peng-konsumsi** : Biasanya dimakan bersama-sama dodol dan ketan serta minuman teh.
- Daerah/masyarakat asal** : Terdapat pada masyarakat Betawi daerah Condet, Kelurahan Bale Kambang, Jakarta Timur.
- Lapisan sosial** : Semua lapisan masyarakat Betawi Condet.
- Kota/desa** : Terdapat di daerah pedesaan.

5. KESIMPULAN

Lingkungan fisik daerahnya serta letak geografis Jakarta serta ditunjang pula oleh perkembangan kotanya yang berlangsung cukup lama tidak akan melepaskan Jakarta/Masyarakat Betawi dari adanya pengaruh-pengaruh kebudayaan dari daerah-daerah lain di Indonesia. Bahkan setelah bernama Batavia sebagai pusat pemerintahan penjajah Belanda di Indonesia dan setelah menyandang predikat sebagai ibukota negara Republik Indonesia sejak Indonesia merdeka tahun 1945 tidak mustahil pula pengaruh-pengaruh budaya dari negara-negara asing melanda pula Jakarta.

Sebagai sebuah kelompok masyarakat yang memandang nilai-nilai spiritual dan kemanusiaan sebagai sesuatu yang luhur, masyarakat Betawi mengenal pula berbagai macam upacara dan kebiasaan-kebiasaan. Jenis upacara dan kebiasaan ada erat kaitannya dengan keagamaan, kepercayaan dan tradisi. Upacara dan kebiasaan-kebiasaan inipun telah tumbuh dan berkembang turun-temurun. Dalam pelaksanaan kegiatan yang berhubungan dengan upacara-upacara dan kebiasaan-kebiasaan tidak terlepas pula dengan usaha pengadaan sejumlah makanan dan minuman sebagai pengiringnya.

Masyarakat Betawi mengenal berbagai jenis makanan dan minuman yang telah menjadi tradisi masyarakatnya. Jenis-jenis makanan dan minuman dimaksud ada yang merupakan makanan khas sebagai hasil budaya mereka. Disamping itu terdapat pula makanan sebagai hasil pengaruh budaya dari daerah lain di Indonesia akan tetapi sudah menjadi tradisi bagi masyarakat Betawi sebagai bagian dari ciri kebudayaan mereka. Jenis-jenis makanan dan minuman dimaksud, sesuai dengan klasifikasinya adalah sebagai berikut :

1. Makanan dan minuman sehari-hari, terdiri dari :
 - a. Makanan pokok.
 - b. Makanan sampingan (makanan kecil).
 - c. Makanan jajan.
2. Makanan dan minuman untuk keperluan tertentu :
 - a. Untuk upacara-upacara :
 - Perayaan keagamaan
 - Idul Fitri
 - Idul Adha
 - Maulid Nabi Muhammad SAW.
 - Isra Mi'raj.
 - Nisfu Sya'ban.
 - Lebaran Yatim.
 - Perayaan lainnya.
 - Tradisional :
 - Perkawinan (ngelamar, penentuan hari Enjotan, seserahan, Nikah dan ngunduh mantu).

- Hamil dan Kelahiran (Nujuh bulanin, Mapas, Potong puser, Nginjak tanah, Sunatan dan Khatam Qur'an).

- Kematian (Turun Tanah, Tahlilan).

- Sosial (kerja bakti).

Kepercayaan :

- Haulan

- Bangun Rumah

- Mengisi rumah baru

- Sedekah laut

- Selamatan turun perahu

b. Makanan Khusus :

1. Untuk suguhan tamu

2. Ngelancong

3. Enjotan

4. Maulid Pernikahan.

Disamping jenis berdasarkan pengklasifikasian tersebut diatas maka berdasarkan teknologi dan cara pengolahan bahan-bahan mentahnya, macam-macam makanan yang terdapat dalam masyarakat Betawi, dibagi atas :

1. Makanan/Minuman mentah.
2. Makanan/Minuman hasil peragian atau proses lainnya.
3. Makanan/Minuman di masak secara sederhana.
4. Makanan/Minuman di masak secara kompleks.

Fungsi-fungsi makanan/minuman sebagai kebudayaan yang telah mentradisi dalam masyarakat juga beraneka ragam. Fungsi-fungsi dimaksud yakni :

1. Untuk menghilangkan rasa lapar dan haus.
2. Untuk keperluan darurat.
3. Untuk peristiwa-peristiwa tertentu/upacara-upacara.
4. Untuk keperluan sosial.

Makanan/Minuman masyarakat Betawi sebagai salah satu hasiol budaya mereka. Sebagai hasil budaya masyarakat terlibat bahwa makanan/minuman khas ini sudah merupakan satu kesatuan antara bendanya (makanan/minuman tersebut) dengan masyarakatnya. Sifat makanan/minuman yang sudah mentradisi dalam masyarakat Betawi mempunyai ciri-ciri khusus sebagai cerminan masyarakat yang mendukungnya yang tentu saja berlainan dengan daerah-daerah lain di Indonesia. Dalam hal ini sistim nilai yang terkandung dalam makanan/minuman mengandung unsur-unsur : kelezatan, mendatangkan rasa kenyang, martabat (gengsi) dan nilai-nilai spiritual yang diwujudkan dalam bentuk-bentuk upacara-upacara (perayaan).

Sebagai sebuah kelompok masyarakat yang hidup dalam suatu lingkup daerah, masyarakat Betawi memperlihatkan tiga corak kepribadian masyarakat serta sistim saraf yang dikenal oleh kelompok-kelompok masyarakatnya. Tiga corak kepribadian

serta sistem syaraf tersebut banyak ditentukan oleh faktor lingkungan alam yang mendasarinya, yakni :

1. wilayah pantai dan kepulauan (Seribu);
2. wilayah perkotaan;
3. wilayah pedesaan.

Masyarakat yang hidup di wilayah pantai dan kepulauan akan memperlihatkan makanan dari hasil laut seperti berbagai jenis ikan, kemudian masyarakat yang hidup di wilayah perkotaan, jenis-jenis makanan/minumannya lebih memperlihatkan pada sifat-sifat hewani. Sedangkan bagi masyarakat yang hidup di daerah pedesaan banyak menunjukkan pada makanan-makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan.

Pada zaman orde baru ini telah mulai pergeseran pola makan lokal menuju ke pola makan nasional seiring dengan perkembangan masyarakat Betawi dalam kehidupan kota Metropolitan.

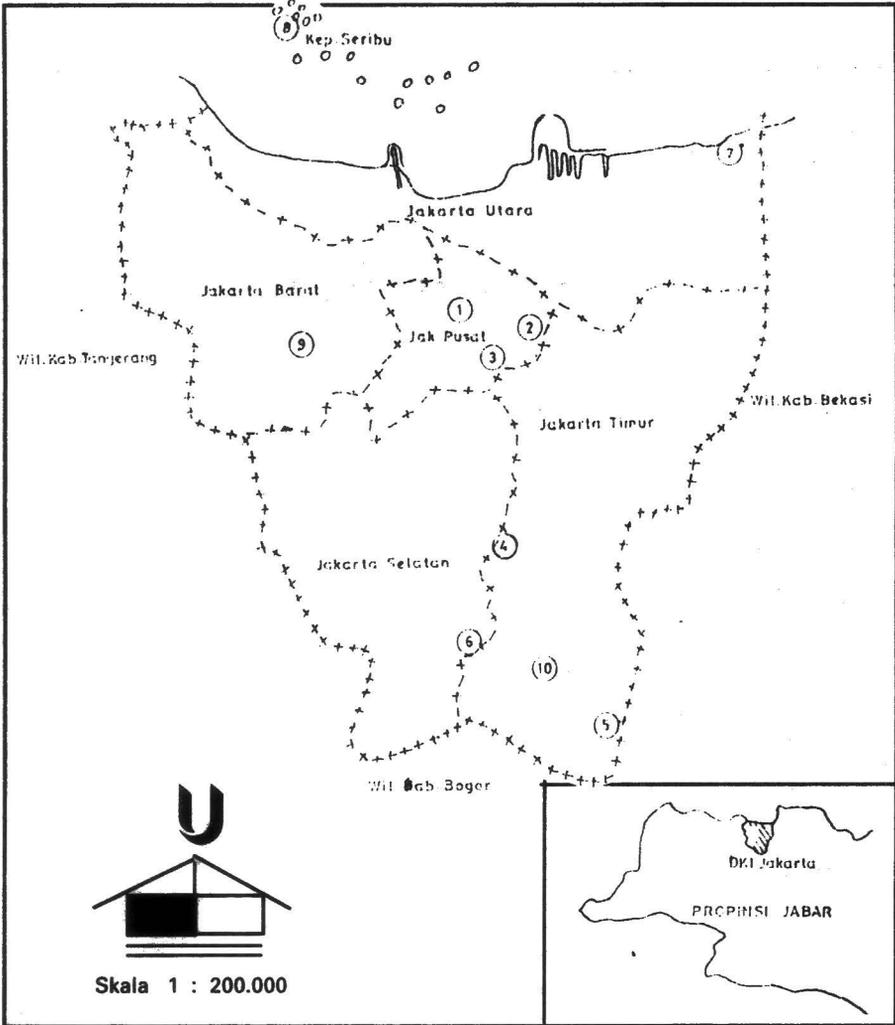
Jenis makanan Betawi pantai telah masuk ke wilayah masyarakat Betawi pedesaan. Sebaliknya menu masakan Betawi pedesaan telah masuk kedalam masyarakat Betawi pantai (kepulauan).

Masakan Betawi tidak lagi milik orang Betawi, tetapi telah menjadi milik bangsa. Restoran masakan betawi telah bertebaran keluar wilayah Betawi sebagai masakan nasional.

6. DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Bulletin**
1984
Kartini
1981
Kartini
1981
Latief Tati
1976
Mariana Aan
1983
Proyek IDKN DKI
JAKARTA
1983/1984
-
-
-
RAMLAN RAN
1977
ROMLAH SITI
SELEKTA
1983
SURYANI
1983
SUPARLAN PARSUDI
1985
WATI CAHYA
1981
- Khusus Penggemar Makanan Betawi.
Lembaga Kebudayaan Betawi. No. 001/Tahun I.
Merah Putih Dalam Hidangan No. 177 Agustus
Pesta Upacara Adat Perkawinan Betawi. No. 173 Juni.
Hidangan sehat dan Resep-Resep untuk keluarga.
Karya Muda, Surabaya.
Resep Makanan Indonesia. Bachtera Jakarta.
Upacara Tradisionil Dalam kaitannya dengan Peristiwa Alam dan Kepercayaan Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Depdikbud Dirjen Kebudayaan Dir. Sejarah dan Nilai Tradisional.
Sistim Kepemimpinan di dalam Masyarakat Pedesaan di Daerah Khusus Ibukota Jakarta, Depdikbud Dirjen Kebudayaan Dir. Sejarah dan Nilai Tradisional.
Laporan Penelitian Struktur Keluarga dan Sosialisasi pada dua Kampung Miskin di Jakarta. Depdikbud Dirjen Kebudayaan, Dir. Sejarah Dan Nilai Tradisional.
Perkampungan di Perkotaan sebagai wujud Proses Adoptasi Sosial : Kehidupan di Perkampungan Miskin Kota DKI Jakarta. Depdikbud Dirjen. Kebudayaan Dir. Sejarah dan Nilai Tradisional.
Condet Cagar Budaya Betawi.
Lembaga Kebudayaan Betawi.
Masakan Lengkap dan PKK. Mekar Surabaya.
Budaya dalam Gizi dan Rasa. No.6. Juni.
Kumpulan Resep Ibu Dapur.
Kompas Pengetahuan, Jakarta - Bandung.
Orang Betawi : Pertemuan Ilmiah Tentang Penelitian Kebudayaan Betawi.
Resep Makanan Lezat. P.T. AL MAARIF - Bandung.

PETA LOKASI PENULISAN MAKANAN BETAWI PROYEK IDKD DKI JAKARTA TAHUN 1984/1985

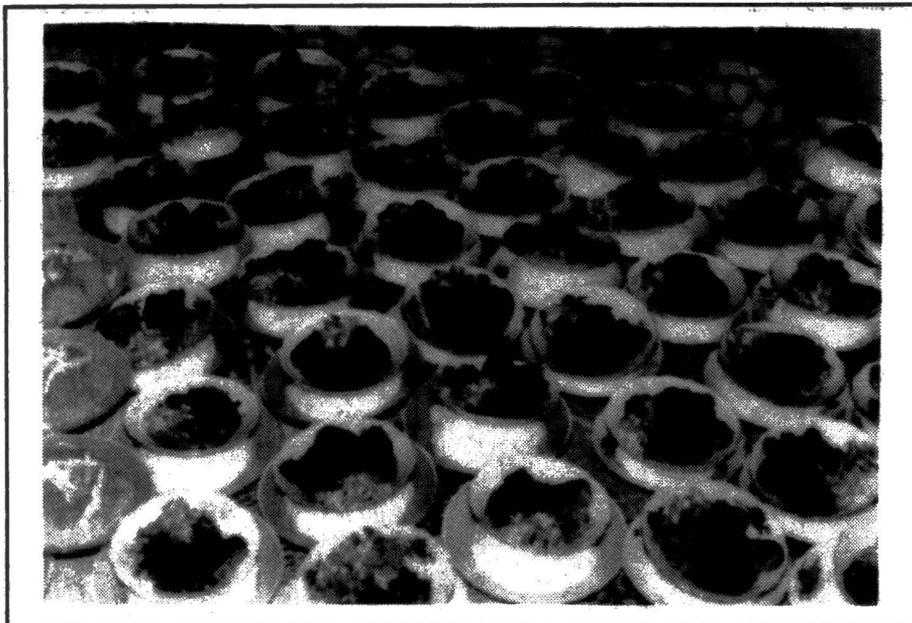


KETERANGAN :

- | | | | |
|-------|--------------------|---|----------------------------|
| +++++ | Batas DKI | ⑤ | Pondok Rangan |
| ++++ | Batas Wilayah Kota | ⑥ | Tanjung Barat |
| ① | Batu Tulis | ⑦ | Marunda |
| ② | Kemayoran | ⑧ | Pulau Panggang |
| ③ | Gang Kenari | ⑨ | Pal Merah |
| ④ | Condet | ⑩ | Taman Mini Indonesia Indah |

... ..
... ..
... ..

7.2. DAFTAR - FOTO



**Foto 1 : hidangan makanan untuk sedekahan sesudah pernikahan.
Terdapat di daerah Kenari - Jakarta Pusat**



Foto 2. : Bawaan barang , kue dan buah-buahan dari penganten pria untuk pengantin wanita, jadi waktu akan diadakan pernikahan di daerah Kenari - Jakarta Pusat



Foto 3 : Perkedel sebagai makanan untuk mengirim bésan laki-laki pada acara pernikahan. Terdapat di daerah Tanah Abang, Jakarta Pusat.

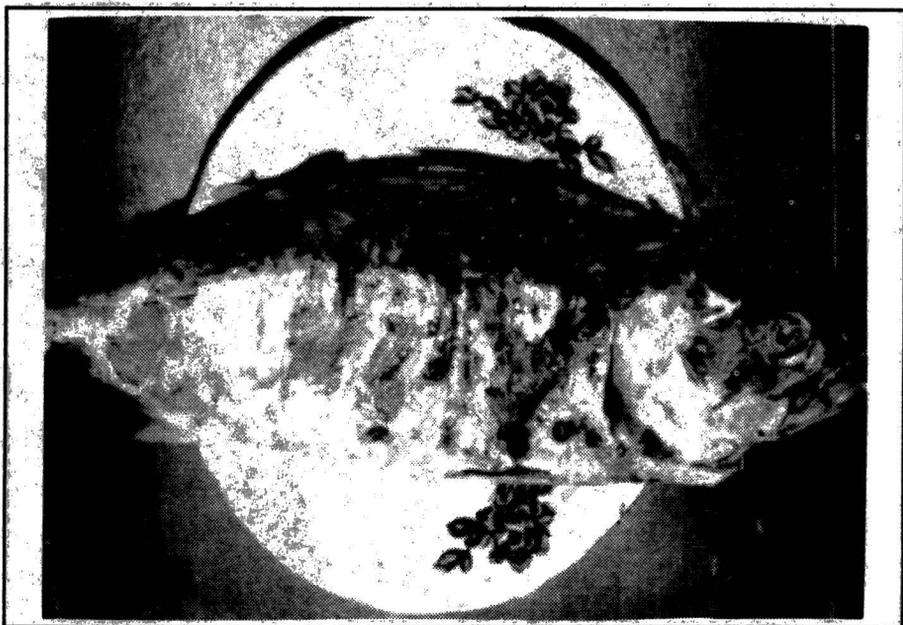


Foto 4. : Ikan Bakar, sebagai lauk untuk makan siang, makan malam. Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Pulau Seribu



Foto 5 : Pastel sebagai makanan untuk jamuan tamu pada acara pesta perkawinan. Terdapat di daerah Batu Tulis - Jakarta Pusat.

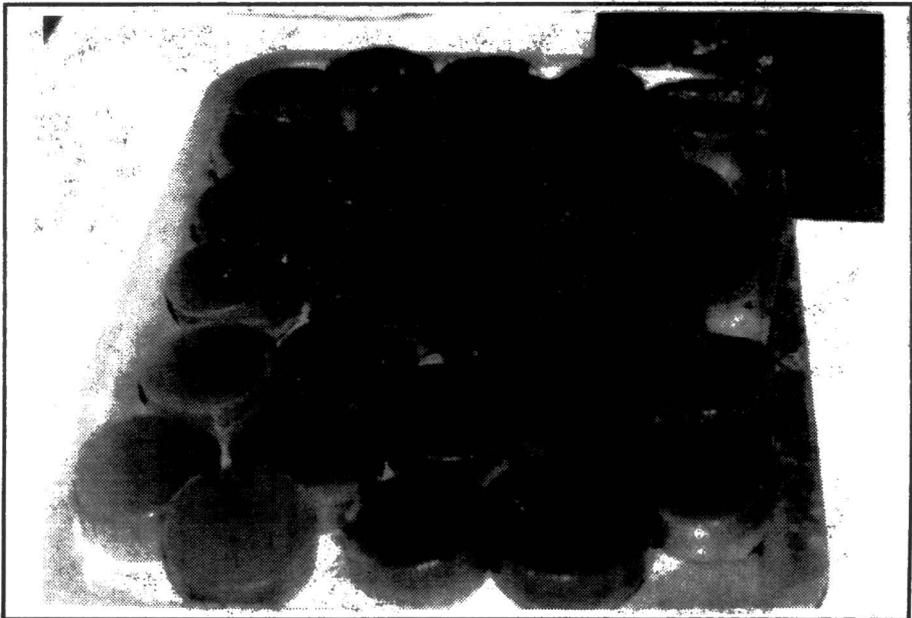
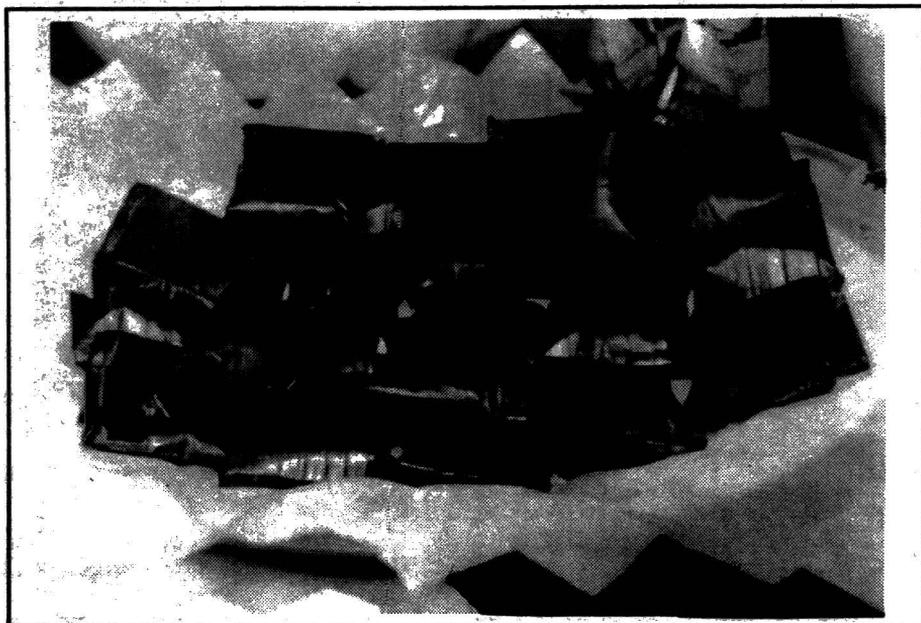
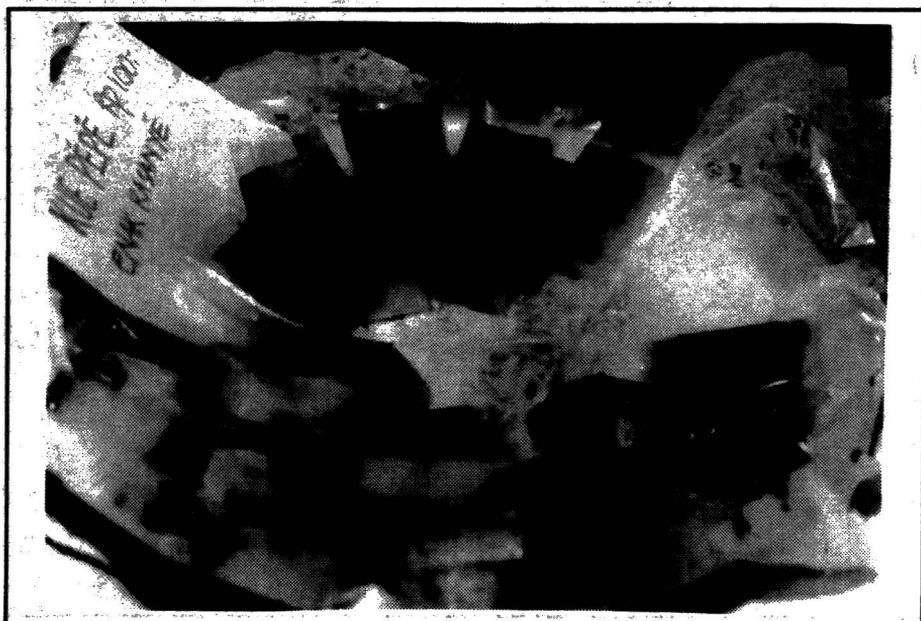


Foto 6 : Kue Talam untuk jamuan tamu pada acara perkawinan terdapat di daerah Tanah Abang - Jakarta Pusat.



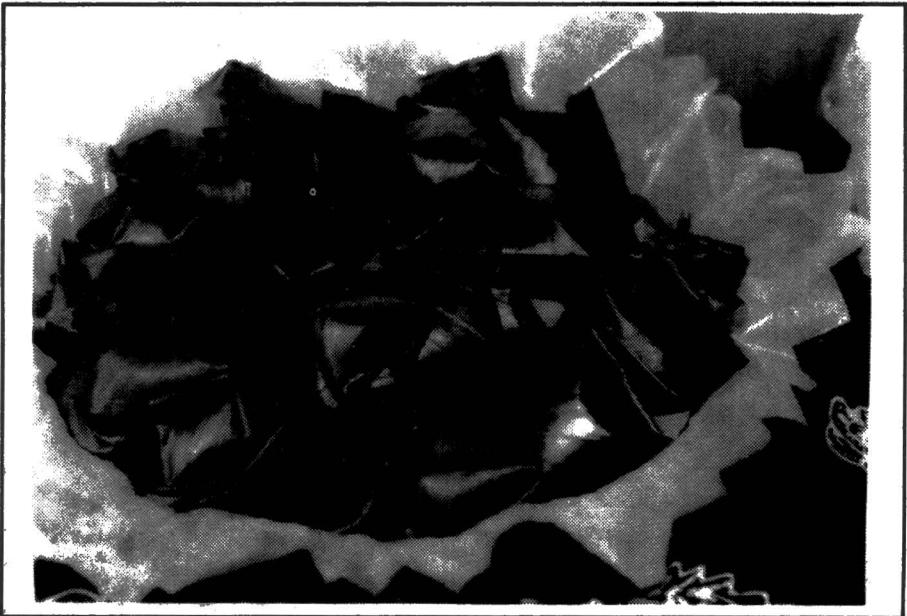
**Foto 7 : Kue Pisang untuk jamuan tamu pada acara pernikahan.
Terdapat pada masyarakat Betawi didaerah Kwitang - Jakarta Pusat.**



**Foto 8 : Kue Pepe untuk jamuan tamu pada acara pernikahan.
Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Kenari - Jakarta Pusat.**



**Foto 9 : Kue Putu Mayang sebagai makanan kecil.
Terdapat di daerah Batu Tulis, Jakarta Pusat.**



**Foto 10 : Kue Bugis untuk jamuan tamu pada acara pesta perkawinan
Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Condet, Jakarta Timur**



Foto 11. : Kerupuk Udang sebagai lauk untuk makan siang atau makan malam.
Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Marunda - Jakarta Utara.



Foto 12 : Kue Lapis untuk jamuan tamu pada acara pernikahan.
Terdapat pada masyarakat Betawi di daerah Kenari, Jakarta Pusat.

DAFTAR - INFORMAN

N a m a : Ny. Beti Ali
U m u r : 50 tahun
Pendidikan : Sekolah Dasar
Pekerjaan : Tukang masak, masakan Betawi dan menghias pengantin
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Jl. Batu Tulis IX, no,27 Rt.006/03 Kelurahan Kebon Kelapa, Pecenongan, Jakarta Pusat.

N a m a : Mohammad Tohir Hasan.
U m u r : 60 tahun
Pendidikan : Sekolah Dasar
Pekerjaan : Wiraswasta
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Condet, Rt.004/01, Kel. Condet Bale Kambang, Jakarta Timur.

N a m a : Mudasir bin Merin
U m u r : 63 tahun
Pendidikan : Madrasah
Pekerjaan : Petani
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Condet Rt.008/02, Kel. Condet Bale Kambang, Jakarta Timur.

N a m a : H. Sarbini bin H. Usman
U m u r : 60 tahun
Pendidikan : Pesantren
Pekerjaan : Guru Agama SD I
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Condet, Rt.008/03, Kel. Condet Bale Kambang, Jakarta Timur.

N a m a : H. Harun Saleh
U m u r : 40 tahun
Pendidikan : Sekolah Dasar
Pekerjaan : Pegawai Staf Kelurahan Condet
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Condet Rt.001/03, Kel. Condet Bale Kambang, Jakarta Timur.

N a m a : A m i t
U m u r : 40 tahun
Pendidikan : Sekolah Dasar
Pekerjaan : Pedagang Buah-buahan
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Pondok Rangun, Rt.001/01, Kel Pondok Rangun.

N a m a : N a i m a n
U m u r : 45 tahun
Pendidikan : Madrasah
Pekerjaan : Nelayan
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Pulau Panggang, Rt.001/01, Kel. Pualau Seribu Jakut.

N a m a :
U m u r :
Pendidikan :
Pekerjaan :
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Gang Buaya No.26, Rt.001/06, Kelurahan Karet, Jakarta Pusat.

N a m a : Ny. Danu Wahyu
U m u r : 55 tahun
Pendidikan : Sekolah Dasar
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia

A l a m a t : **Kemayoran Ketapang 3 (Belakang Apotik Angkasa), Jakarta Pusat.**

N a m a : **Ny. Hj. Hairiah**

U m u r : **56 tahun**

Pendidikan : **Sekolah Dasar**

Pekerjaan : **Ibu Rumah Tangga**

Bahasa yang dikuasai : **Bahasa Indonesia**

A l a m a t : **Jl. Kenari II, Rt. 002/04, Kel. Kenari, Jakarta Pusat**

N a m a : **Ny. Suhaenah**

U m u r : **57 tahun**

Pendidikan : **Madrasah**

Pekerjaan : **Tukang Masak**

Bahasa yang dikuasai : **Bahasa Indonesia**

A l a m a t : **Jl. Kenari II, Rt.002/04, Kel. Kenari, Jakarta Pusat.**

N a m a : **Ny. Ayang**

U m u r : **51 tahun**

Pendidikan : **Madrasah**

Pekerjaan : **Ibu Rumah Tangga**

Bahasa yang dikuasai : **Bahasa Indonesia**

A l a m a t : **Pulau Panggang, Rt.001/01. Kel. Pulau Panggang, Kepulauan Seribu**

N a m a : **H a n a f i**

U m u r : **60 tahun**

Pendidikan : **Madrasah**

Pekerjaan : **Nelayan**

Bahasa yang dikuasai : **Bahasa Indonesia**

A l a m a t : **Marunda Pulau, Rt.004/02, Kelurahan Marunda.**

N a m a : **Ny. H. Matsani**

U m u r : **65 tahun**

Pendidikan : **Madrasah**

Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Marunda Pulau, Rt.004/02, Kelurahan Marunda.

N a m a : Ny. Haidir Fadil
U m u r : 45 tahun
Pendidikan : Sekolah Dasar
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t :

N a m a : Ny. Muhimah
U m u r : 50 tahun
Pendidikan : Madrasah
Pekerjaan : Tukang Masak
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Condet, Rt.004/03, Kel. Condet Bale Kambang, Jakarta Timur.

N a m a : E n t o n g
U m u r : 60 tahun
Pendidikan : -
Pekerjaan : Petani
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Kampung Jawa, Rt.0011/05, Kel. Tanjung Barat, Jakarta Timur

N a m a : Sahdan bin H. Muarif
U m u r : 55 tahun
Pendidikan : Sekolah Dasar
Pekerjaan : Petani
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Indonesia
A l a m a t : Kampung Jawa Poncol Rt.001/05, Kel. Tanjung Barat, Jakarta Timur

