

Pengaruh Budaya Arab pada Kuliner Betawi = The Influence of Arabic Culture on Betawi Culinary

Dhaifa Aqilah Ranyya, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20512901&lokasi=lokal>

Abstrak

Jakarta merupakan Ibu kota negara Indonesia yang di dalamnya terdapat berbagai macam budaya. Budaya tersebut berasal dari akulturasi budaya lokal dengan budaya asing. Salah satu budaya yang dimiliki oleh Jakarta adalah kekayaan kuliner yang tidak terlepas dari budaya asing yaitu budaya Arab. Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana akulturasi antara budaya kuliner Arab dengan budaya kuliner Betawi dengan tujuan untuk menjelaskan pengaruh budaya Arab pada kuliner Betawi. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan studi pustaka dan wawancara. Teori yang digunakan pada penulisan ini adalah teori akulturasi pada makanan. Penelitian terdahulu dengan mengangkat tema pengaruh budaya Arab pada kuliner Indonesia sudah banyak dilakukan, namun penulis tidak menemukan penelitian dengan judul yang sama seperti judul penelitian penulis. Hasil penelitian memperlihatkan pengaruh budaya Arab pada makanan Betawi, dalam hal penamaan, penambahan bumbu khas Arab, dan penyajian. Nasi kebuli, nasi samin, sayur bebanci, gorengan kambing, gahwa, dan sahi adalah makanan dan minuman yang mendapat sentuhan budaya Arab.

.....Jakarta is the capital city of Indonesia, where there are various cultures. This culture comes from the acculturation of local culture with foreign cultures. One of the cultures possessed by Jakarta is culinary wealth which cannot be separated from foreign cultures, namely Arabic culture. The formulation of the problem of this research is how to acculturate Arabic culinary culture with Betawi culinary culture with the aim of explaining the influence of Arabic culture on Betawi culinary. This research uses qualitative methods with literature study and interviews. The theory used in this research is the theory of acculturation on food. Previous research with the theme of the influence of Arabic culture on Indonesian culinary has been done, but the authors did not find research with the same title as the title of this study. The results showed the influence of Arabic culture on Betawi food, in terms of naming, addition of Arabic spices, and presentation. Kebuli rice, samin rice, sayur bebanci, gorengan kambing, gahwa, and sahi are foods and drinks that have a touch of Arabic culture.