



EKSISTENSI KULINER TRADISIONAL BERDASARKAN TRADISI MASYARAKAT DI KOTA BEKASI PROVINSI JAWA BARAT

LUTHFIAH HASANAH



**PROGRAM STUDI EKOWISATA
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul **“Eksistensi Kuliner Tradisional Berdasarkan Tradisi Masyarakat di Kota Bekasi Provinsi Jawa Barat”** adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan teks dan dicantumkan Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2025

Luthfiah Hasanah
J1302201002

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak mengikuti kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

Luthfiah Hasanah. Eksistensi Kuliner Tradisional Berdasarkan Tradisi Masyarakat di Kota Bekasi Provinsi Jawa Barat. Dibimbing oleh **KANIA SOFIANTINA RAHAYU**

Kuliner merupakan bagian dari kebudayaan yang memiliki keterkaitan erat dengan kehidupan manusia serta dapat merepresentasikan identitas suatu wilayah, termasuk Kota Bekasi, namun kuliner tradisional juga menjadi suatu produk budaya yang tidak selamanya memiliki eksistensi yang tetap. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menginventarisasi sumberdaya kuliner tradisional Kota Bekasi; menganalisis keberadaan kuliner tradisi masyarakat Kota Bekasi berdasarkan tradisi daur hidup dan keagamaan masyarakat setempat; serta menyusun buku elektronik (*E-Book*) sebagai upaya pelestariannya. Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan studi literatur. Penilaian potensi kuliner unggulan menggunakan metode *One Score Indicator Scoring System* berdasarkan tujuh indikator. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 21 jenis kuliner yang telah diidentifikasi terdiri dari 5 jenis kuliner tradisional (makanan pokok, lauk pauk, sayuran, minuman dan jajanan). Hasil olah data menunjukkan bahwa kuliner tradisional Kota Bekasi rata-rata masih memiliki eksistensi tradisi daur hidup dan keagamaan masyarakat. Luaran yang dihasilkan adalah perancangan *E-Book* kuliner yang disusun dengan memuat konten tentang kuliner tradisional dan kuliner tradisi masyarakat Kota Bekasi. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pelestarian kuliner tradisional dan pengembangan wisata kuliner di Kota Bekasi.

ABSTRACT

Luthfiah Hasanah. *The Existence of Traditional Culinary Based on Community Traditions in Bekasi City, West Java Province. Supervised by KANIA SOFIANTINA RAHAYU*

Culinary is part of culture that has a close relationship with human life and can represent the identity of a region, including Bekasi City, but traditional culinary is also a cultural product that does not always have a permanent existence. This research aims to identify and inventory the traditional culinary resources of Bekasi City; analyze the existence of culinary in the traditions of the people of Bekasi City based on the life cycle and religious traditions of the local community; and compiling electronic books (E-Books) as an effort to preserve them. The data collection method was carried out through observation, interviews, and literature studies. The assessment of superior culinary potential uses the One Score Indicator Scoring System method based on seven indicators. The results of the study show that there are 21 types of culinary that have been identified consisting of 5 types of traditional culinary (staple foods, side dishes, vegetables, drinks and snacks). The results of data processing show that the traditional culinary of Bekasi City on average still has an existence in the life cycle and religious traditions of the community. The output produced is the design of a culinary E-Book which is compiled by containing content about traditional culinary and culinary in the traditions of the people of Bekasi City. This research is expected to contribute to the preservation of traditional culinary and the development of culinary tourism in Bekasi City.

Kata kunci: Eksistensi Kuliner Bekasi, Kuliner Tradisional Bekasi, Kuliner Tradisi Masyarakat Kota Bekasi, Pelestarian Budaya, Tradisi Masyarakat.

Keywords: *Bekasi Culinary Existence, Bekasi Traditional Culinary, Bekasi City Community Tradition Culinary, Cultural Preservation, Community Traditions.*



©Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



EKSISTENSI KULINER TRADISIONAL BERDASARKAN TRADISI MASYARAKAT DI KOTA BEKASI PROVINSI JAWA BARAT

LUTHFIAH HASANAH

Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Ekowisata

**PROGRAM STUDI EKOWISATA
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



Penguji pada Ujian Proyek Akhir: Dr. Melewanto Patabang, S.Hut., M.Si.

Perpustakaan

IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.





Judul Proyek Akhir : Eksistensi Kuliner Tradisional Berdasarkan Tradisi Masyarakat di Kota Bekasi Provinsi Jawa Barat.

Nama : Luthfiah Hasanah
NIM : J1302201002

Disetujui oleh

Pembimbing :
Kania Sofiantina Rahayu. S.I.Kom., M.Par., MTHM.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi :
Kania Sofiantina Rahayu. S.I.Kom., M.Par., MTHM.
NPI 201807198501202001



Dekan Sekolah Vokasi :
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M. T.
NIP 196607171992031003

Tanggal Ujian:
7 Juli 2025

Tanggal Lulus:



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak mengujikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga proposal tugas akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Desember 2024 ini adalah Kuliner, dengan judul "Eksistensi Kuliner Tradisional Berdasarkan Tradisi Masyarakat di Kota Bekasi Provinsi Jawa Barat". Terselesaikan dengan baik. Penyusunan laporan ini melibatkan banyak pihak yang membantu kelancaran mulai dari pengambilan data hingga laporan ini dapat disusun secara lengkap. Ucapan terima kasih ini penyusun sampaikan kepada:

1. Orang tua penulis, yaitu Saroji dan Parwanti yang selalu senantiasa memberikan doa di setiap langkah, kasih sayang, dukungan tanpa batas bagi penulis dalam menjalani setiap proses kehidupan yang tidak mudah temasuk dalam penyusunan karya ini. Terima kasih telah memberikan Motivasi, Doa, dan Materil dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini.
2. Saudara penulis, yaitu Fachrerozi yang selalu memberikan doa, semangat dalam mendampingi penulis dalam setiap fase kehidupan termasuk dalam penyusunan karya ini.
3. Kania Sofiantina Rahayu, S.I.Kom., M.Par., M.T.H.M. Selaku dosen pembimbing sekaligus Ketua Program Studi Ekowisata yang dengan penuh dedikasi telah membimbing dan berperan dalam proses penulisan ini. Terima kasih telah memberikan dukungan, arahan, masukan, dan doa yang telah membantu penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik.
4. Seluruh Dosen Program Studi Ekowisata yang telah memberikan ilmu pengetahuan, bimbingan, motivasi yang sangat berarti selama masa perkuliahan, dan dukungan dalam proses penyusunan tugas akhir ini.
5. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Bekasi yang telah menerima, membimbing, memberi ilmu dan membantu selama pengumpulan data pada saat Praktik Kerja Lapang maupun setelahnya.
6. Anis Nisrina Melviana, Safira Nurul Iksan, Tri Dara Fauziah, Aisyah Rizkia Putri yang telah meneman, membantu, serta menguatkan penulis di saat kesulitan selama penyusunan proyek akhir ini.
7. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada teman-teman Ekowisata Angkatan 57 dan 58 yang telah memberi bantuan dan saling menguatkan satu sama lain.
8. Luthfiah Hasanah, selaku penulis yang telah percaya bahwa kesempatan itu masih ada ditengah takdir yang tidak tersusun sesuai rencana. Terima kasih sudah bertahan dan bertanggung jawab untuk menyelesaikan karya ini hingga akhir masa perkuliahan.

Semoga penelitian tugas akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2025

Luthfiah Hasanah



DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Luaran	3
1.6 Kerangka Berpikir	4
II METODE PENELITIAN	5
2.1 Waktu dan Tempat Penelitian	5
2.2 Alat dan Objek	5
2.3 Jenis Data	6
2.4 Metode Pengambilan Data	6
2.5 Analisis Data	7
III HASIL DAN PEMBAHASAN	9
3.1 Sumber Daya Kuliner Tradisional Kota Bekasi	9
3.2 Kuliner Tradisional dalam Tradisi Masyarakat Kota Bekasi	31
3.3 Luaran (<i>Output</i>) E-book Kuliner Kota Bekasi	53
IV SIMPULAN DAN SARAN	57
4.1 Simpulan	57
4.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	63
RIWAYAT HIDUP	67

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak mengugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR TABEL

No.		Halaman
1	Alat dan Bahan	5
	Jenis data penelitian yang akan diambil	6
	Indikator Penilaian Potensi Sumber Daya Kuliner Unggulan	8
	Sumber Daya Kuliner Kota Bekasi Berdasarkan Jenis	9
	Penilaian potensi sumberdaya kuliner Kota Bekasi unggulan	30

DAFTAR GAMBAR

No.		Halaman
1	Susunan Kerangka Berpikir Penelitian.	4
2	Peta Lokasi Penelitian	5
3	Nasi Uduk	11
4	Pesor	12
5	Ikan Cue	13
6	Pecak Ikan	13
7	Gabus Pucung	14
8	Bandeng Rorod	15
9	Sayur Asem	16
10	Sayur Bekasem	17
11	Bir Pletok	18
12	Selendang Mayang	19
13	Kue Jalabia	20
14	Kue Cucur	21
15	Kue Wajik	22
16	Kue Geplak	23
17	Kue Akar Kelapa	23
18	Kue Duit	24
19	Kue Kembang Goyang	25
20	Dodol Betawi	26
21	Kue Biji Ketapang	27
22	Kue Satu	28
23	Rengginang	29
24	Rujak Buah Tujuh Rupa	34
25	Ketupat Daun Kuning	35
26	Bubur Merah Putih	36
27	Nasi Berkat Aqiqah	37
28	Pisang Raja dan Mas	38
29	Ayam Bekakak Jantan	39
30	Nasi Tumpeng	39
31	Wajik	40
32	Ketan Uli	41



No.		Halaman
33	Gabus Pucung	42
34	Ayam Sayur Kuning	43
35	Pecak Ikan	44
36	Semur Jengkol	44
37	Dodol Betawi	45
38	Geplak	46
39	Rengginang	46
40	Nasi Berkat Tahlilan	47
41	Ketupat Sayur Laksa	48
42	Sayur Godok	49
43	Semur Daging	49
44	Rendang Betawi	50
45	Sayur Kembili	50
46	Kembang Goyang	51
47	Biji Ketapang	51
48	Kue Satu	52
49	Nasi Kebuli	52
50	Tape uli	53
51	<i>Qr Code E-Book Kuliner Kota Bekasi</i>	56

DAFTAR LAMPIRAN

No.		Halaman
1	Wawancara pihak Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Bekasi	65
2	Wawancara Pihak Tokoh Agama Yayasan Pendidikan Fisabilillah (YASFI)	65
3	Wawancara Pihak Budayawan Bekasi (Ketua Yayasan Kebudayaan Orang Bekasi)	65
4	Wawancara Tokoh Adat Kampung Kasepuhan Adat Kranggan	65