

STUDI ETNOGRAFI KULINER LEGENDARIS DI KAWASAN GLODOK

Dea Fernanda¹, Yudhiet Fajar Dewantara²

^{1,2} Universitas Bunda Mulia

Alamat e-mail : s19210109@student.ubm.ac.id¹,
ydewantara@bundamulia.ac.id²

ABSTRACT

This study discusses the existence of legendary cuisine in the Glodok Chinatown area of Jakarta as a cultural heritage that reflects the social, cultural, and historical values of the Chinese community. The issue raised is the decline in legendary cuisine due to a lack of regeneration of business operators. The objective of this study is to explore and document the gastronomic value of Glodok's legendary cuisine through an ethnographic approach. The research method employed is a descriptive qualitative study with an ethnographic approach. The population in this study is all legendary culinary business operators in Glodok, while the sample focuses on three stalls that have existed for decades, namely Kopi Es Tak Kie (since 1927), Kari Lam (since 1973), and Laksa Lao Hoe (since 1980). Data collection techniques were conducted through direct observation, in-depth interviews, and documentation. Data analysis techniques were carried out through the stages of data reduction, data presentation, and descriptive qualitative conclusion drawing. This study utilized nine components of gastronomy according to Turgarini, such as history, raw materials, presentation, tasting, ethics and etiquette, and dining experience. The results of the study show that these three cuisines still maintain their original flavors, ingredients, and strong traditional values, and have become unique gastronomic tourist attractions. However, the sustainability of these cuisines depends on the willingness of the younger generation to preserve this cultural heritage. This study contributes to the preservation of culinary culture as part of the city's identity and efforts to develop sustainable tourism.

Keywords: Glodok, legendary cuisine, gastronomy, ethnography, cultural heritage.

ABSTRAK

Penelitian ini membahas eksistensi kuliner legendaris di kawasan Pecinaan Glodok Jakarta sebagai warisan budaya yang mencerminkan nilai-nilai sosial, budaya, dan sejarah masyarakat Tionghoa. Permasalahan yang diangkat adalah semakin berkurangnya kuliner legendaris akibat minimnya regenerasi pelaku usaha. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi dan mendokumentasikan nilai gastronomi dari kuliner legendaris Glodok melalui pendekatan etnografi. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan etnografi. Populasi dalam penelitian ini adalah

seluruh pelaku usaha kuliner legendaris di Glodok, sementara sampel fokus pada tiga kedai yang telah eksis sejak puluhan tahun lalu, yaitu Kopi Es Tak Kie (sejak 1927), Kari Lam (sejak 1973), dan Laksa Lao Hoe (sejak 1980). Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Teknik analisis data dilakukan dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan secara deskriptif kualitatif. Penelitian ini menggunakan sembilan komponen gastronomi menurut Turgarini, seperti sejarah, bahan baku, penyajian, mencicipi, etika dan etiket, serta pengalaman makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga kuliner tersebut masih mempertahankan keaslian rasa, bahan baku, serta nilai-nilai tradisional yang kuat, dan menjadi daya tarik wisata gastronomi yang khas. Namun, keberlanjutan kuliner ini bergantung pada kemauan generasi penerus dalam melestarikan warisan budaya tersebut. Penelitian ini memberikan kontribusi dalam pelestarian budaya kuliner sebagai bagian dari identitas kota dan upaya pengembangan wisata berkelanjutan.

Kata kunci: Glodok, kuliner legendaris, gastronomi, etnografi, warisan budaya.

A. Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki sumber alam yang melimpah yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya, salah satunya dapat dengan memanfaatkan sumber daya alam sekitar menjadi objek wisata yang dimana setelah dampak dari pandemic *covid-19* banyak wisatawan yang datang berkunjung ke suatu tempat untuk berwisata ke alam. Menurut (Susanto & Fajar, 2025), Pertumbuhan dalam Industri pariwisata dalam beberapa tahun terakhir telah mengalami perkembangan yang sangat pesat, yang dimana perkembangan ini terlihat dari data terbaru dari Organisasi Pariwisata Dunia Perserikatan Bangsa- Bangsa. (UNWTO) dalam obersevasinya mengatakan bahwa pariwisata diseluruh dunia saat ini telah

mengalami pemulihan setelah terjadinya pandemi *covid-19*.

Menurut (Krisnadi & Natalia, 2020) menyebutkan bahwa Pariwisata memberikan dampak yang baik atau biasanya disebut dengan "*multipler effect*" yang memiliki banyak keuntungan seperti menambah devisa negara, membuka lapangan pekerjaan yang baru, memperbaiki kehidupan masyarakat sekitar, dan juga berpengaruh ke banyak industri salah satunya adalah industri kuliner. Menurut (Krisnadi, 2020) perkembangan di industri kuliner setiap tahunnya selalu berkembang, hal ini terjadi dalam banyak hal di industry kuliner. Menurut (Sari, 2024) Kuliner menjadi salah satu aspek utama dalam sebuah pengalaman berwisata ke suatu destinasi yang dimana biasanya produk dari gastronomi lokal dapat memberikan pengalaman terhadap wisatawan untuk

berkunjung kembali untuk menikmati kembali kuliner lokal yang ada disuatu daerah. Menurut (Rahayu et al., 2022; Kristyadi & Facrureza, 2024) Wisata kuliner merupakan salah satu wisata yang memiliki potensi yang besar untuk berkembang, jika dapat dikelola dengan baik.

Menurut (Wibawa, 2025) Jakarta merupakan salah satu kota yang dapat menjadi potensi dalam pengembangan wisata berkelanjutan dengan mempertunjukkan keberagaman dari budaya lokal, salah satunya adalah kuliner lokal. Salah satu daerah wisata di DKI Jakarta yang memiliki banyak kuliner khas adalah Kawasan Wisata Glodok yang dimana lokasi ini dulunya menjadi tempat tinggal dan perdagangan dari etnis Tionghoa sejak abad ke-17 setelah peristiwa "Geger Pecinaan". Lokasi Glodok terletak di Kecamatan Taman Sari, Jakarta Barat. Kawasan Glodok juga dipenuhi banyak pengunjung yang berbelanja pernak-pernik imlek mulai dari pakaian, ornamen hiasan rumah, sampai dengan makanan - makanan khas pada saat imlek seperti dodol cina atau kue keranjang, manisan, kue kering dan masih banyak lainnya. Pada saat berkunjung itu pengunjung dapat merasakan nostalgia masa lalu yang bisa dirasakan melalui makan-makanan legendaris yang memiliki cita rasa yang khas seperti dulu.

Menurut (Usaha et al., 2024) Terdapat banyak keberagaman yang ada di Glodok mulai dari Sejarah, Budaya, Suku, Etnis, dalam pengembangan pariwisata Glodok,

dengan memanfaatkan budaya Tionghoa yang menjadi salah satu suku minoritas yang ikut andil dalam membangun dan memperjuangkan Indonesia pada saat penjajahan. Etnis Tionghoa memiliki peran dalam meningkatkan pariwisata khususnya pada bidang kebudayaan yang dimana Masyarakat Tionghoa yang ada di Glodok memiliki potensi untuk membetahankan serta meningkatkan wilayah Glodok dari dulunya tempat perdagangan yang masih bertahan hingga saat ini dan menjadi salah satu pusat destinasi wisata yang banyak dikunjungi oleh banyak wisatawan. Jalanan dikawasan Glodok hingga saat ini masih banyak didominasi dengan pertokoan dan restoran yang menyediakan berbagai jenis makanan.

Menurut (Andini & Nugraha, 2023) Kawasan Pecinaan Glodok saat ini merupakan salah satu destinasi yang dapat dikunjungi oleh wisatawan untuk mengetahui bagian dari sejarah dan budaya yang ada di Jakarta. Kawasan ini memiliki wisata yang memiliki keseimbangan aspek dari Budaya, sejarah dan berbagai macam kuliner. Kuliner Indonesia merupakan salah satu daya tarik wisatawan untuk berkunjung mengingat Indonesia merupakan negara memiliki banyak daerah dan beragam kuliner dari setiap daerahnya. Setiap daerah di Indonesia memiliki berbagai macam kuliner yang memiliki keunikan dan ciri khas rasa yang ada dalam makanan tersebut. Saat ini wisata kuliner merupakan salah satu daya tarik yang diminati oleh banyak

wisatawan mau dari wisatawan mancanegara maupun wisatawan dalam negara.

Wilayah di Jakarta yang memiliki banyak jenis makanan yang *authentik* salah satunya adalah Kawasan Wisata Pecinaan Glodok yang terletak pada Kelurahan Glodok, Kecamatan Taman Sari, Jakarta Barat. Terdapat beberapa tempat makan yang sering kali dikunjungi oleh banyak pengunjung seperti Kopi Es Tak Kie yang sudah ada sejak tahun 1927, Kari Lam yang sudah ada sejak tahun 1973 dan Laksa Lao Hoe yang sudah ada sejak tahun 1980.

Kopi Es Tak Kie merupakan salah satu kedai kopi yang didirikan oleh perantau asal Tiongkok yang masih bertahan hingga saat ini, Saat ini usaha kedai kopi ini sudah diteruskan oleh generasi ke 3 yakni cucu dan cicit dari pendiri yang bernama Liong Kwie Tjong. Saat ini cabang utama yakni di Gang Gloria Glodok dikelola langsung oleh generasi ke-3 yakni Bapak Latief. Saat ini sedang Kopi Es Tak Kie dikembangkan oleh generasi keempat yaitu anak dari bapak Latief yang saat ini mulai membuka banyak cabang Es Koppie Takkie di beberapa tempat seperti di Mall, ruko, serta beberapa tempat wisata seperti Patjoran PIK dan Old Shanghai Sedayu.

Kopi Es Tak Kie sendiri menawarkan berbagai macam minuman serta makanan peranakan yang tersedia dalam satu kedai. Koppie Takkie tercipta dari beberapa jenis kopi yang dijadikan dalam satu

wadah. Saat ini Kopi Es Tak Kie saat menjual berbagai makanan dan minuman seperti nasi Campur, bakmi, pangsit, untuk minuman ada kopi panas, kopi susu, es kopi, teh tarik Kopi Tak Kie memiliki karakter kopi yang ringan dikarenakan sang pemilik berharap kopi yang dihidangkannya dapat dinikmati oleh semua kalangan usia dari anak kecil hingga orang tua. Meskipun telah memiliki banyak cabang dengan modernisasi yang sudah ada Koppie Takkie tetap mempertahankan keaslian dari cabang utamanya yaitu Koppie Takkie Glodok dengan mengunsung kesederhanaan yang ada dengan harapan menemani masa tua dari pak Latief dan adeknya.

Kari Lam merupakan kari asal medan yang awalnya membuka cabang pertamanya di Jakarta pada tahun 1973 di Gloria lama yang akhirnya berpindah ke Gang Gloria setelah adanya pembangun Chinatown Point Mall. Saat ini Kari Lam ini dikelola oleh generasi keduanya yakni Bapak Akhiong. Nama Kari Lam sendiri diambil dari nama pendirinya yakni Bapak Alam ayah dari Bapak Akhiong. Saat cabang kedua saat ini terdapat pada area Glodok juga yakni di dalam foodcourt Chinatown Point dan cabang ketiganya yang saat ini telah tutup yang sempat buka di Patjoran PIK. Menu yang dijual disini hanyalah satu jenis yakni Kari Medan dengan karakter bumbu yang khas dengan pilihan protein ayam dan sapi, serta pilihan karbohidrat tambahan dari bihun medan yang dibawa langsung

dari Medan atau dengan seporasi nasi putih yang dihidangkan terpisah dengan karinya.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan etnografi. Dengan digunakan pendekatan etnografi maka, peneliti akan meneliti mengenai praktik budaya kuliner legendaris yang ada di Kawasan Glodok yang memiliki warisan budaya dari masyarakat Tionghoa. Menurut Randall dalam (Haris & Nasri, 2023) menyebutkan bahwa metode etnografi merupakan pemahaman mengenai budaya, praktik dan nilai-nilai yang dianut oleh masyarakat suatu tempat sejak lama. Sehingga metode etnografi ini dilakukan dengan cara observasi lapangan secara langsung dan menjalankan kehidupan dalam jangka waktu tertentu dalam lingkungan yang sedang diteliti.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan etnografi yang dimana peneliti melakukan penelitian dengan beberapa teknik seperti observasi, wawancara serta dokumentasi (Yasin et al., 2024).

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Sejarah Kuliner Legendaris di Glodok

Menurut (Susanto, 2023) Kuliner di Indonesia memiliki banyak potensi untuk dapat berkembang di Indonesia setiap daerah memiliki makanan yang disajikan dengan adanya latar belakang sejarah dan budaya yang ada didalamnya. Menurut (Iskandar, 2022) menyebutkan bahwa Indonesia merupakan negara yang kaya akan adat istiadat, suku, dan budaya didalamnya. Glodok menjadi salah satu kawasan yang masih memiliki budaya yang dipertahankan baik melalui kehidupan sosial etnis Tionghoa maupun melalui kuliner didalamnya. Menurut Fatimah dalam (Iskandar, 2022) Glodok merupakan salah satu temoat yang menjadi kawasan yang sering dikunjungi oleh wisatawan. Glodok juga dikenal sebagai Pecinaan Terbesar di Indonesia. Glodok terkenal dengan pertokoan elektronik serta kulinernya yang legendaris dan masih bertahan hingga saat ini. Komponen gastronomi pada Kuliner Legendaris di Glodok merupakan salah faktor yang mempengaruhi kunjungan wisatawan, dikarenakan wisatawan merasa ada

Menurut Gillesoie dalam (Krisnadi, 2020) mengatakan bahwa Gastronomi merupakan suatu seni yang dipelajari untuk menjadi Ilmu yang baik. Dalam penelitian ini menggunakan komponen gastronomi dari Turgarini dalam (I. Pratiwi et al.,

2021) ada 9 komponen gastronomi yang di gunakan dalam gastronomi kuliner legendaris di Glodok yakni:

1. Kuliner

Dalam Wawancara bersama Chef Wira Hardiansyah,

“Kuliner yang ada di Glodok merupakan perpaduan dari budaya Tionghoa dengan beberapa budaya lainnya seperti: Kopi Es Tak Kie yang merupakan budaya meminum kopi yang merupakan budaya Eropa dan berpadu dengan budaya Tionghoa dalam konsep kedai kopi yang disebut dengan Kopi Tiam. Sedangkan untuk Kari Lam merupakan kuliner Nyonya yang merupakan perpaduan budaya dari Budaya Tionghoa dengan Budaya India yang memiliki rempah yang cukup kuat dan memiliki karakteristik berwarna merah, dan Laksa Lao Hoe merupakan Kuliner peranakan yang merupakan perpaduan budaya antara budaya Tionghoa dengan budaya Pribumi yang pada saat itu masyarakat yang ada disekitar Glodok ada Betawi dan Sunda”.

Hasil wawancara Chef Temmy Rachmat menyebutkan bahwa,

“Kuliner legendaris merupakan suatu masakan yang memiliki cerita dibaliknya, banyak orang yang tidak mengetahui kisah dibalik sebuah makanan. Kuliner legendaris ini menjadi menarik karena adanya budaya, cerita, dan makna terselubung didalamnya”.

Sedangkan Chef Stefu mengatakan bahwa

“Kuliner legendaris merupakan kuliner yang memiliki sejarah bahkan telah ada sejak waktu yang lama, dan

yang jelas kuliner legendaris ini memiliki pengertian legendaris ini memiliki konsumen yang sangat setia”.

Berdasarkan pernyataan dari ketiga narasumber diatas dapat dikatakan, kuliner legendaris merupakan kuliner yang memiliki kisah dibalik sebuah masakan yang diturun secara turun merun ke generasi- generasi berikutnya menjadi salah satu daya tarik yang ditawarkan kepada pengunjung. Pertanyaan diatas juga dapat didukung dengan jurnal dari (Siti Syahirah Saffinee & Wan Nazri Che Mat Safiee, 2024) yang mengatakan bahwa terdapat prinsip keselarasan yang merupakan bagian dari ilmu yang diturunkan kepada generasi berikutnya untuk dijadikan sebagai salah satu bentuk menjalin komunikasi.

2. Bahan Baku

Pak Latief menjelaskan bahwa,
“Bahan baku yang digunakan di Kopi Es Tak Kie terdiri dari 5 jenis kopi yang dicampur menjadi satu. Akan tetapi, asal dan jenis kopi menjadi rahasia yang tidak dapat diberikan”

Pak Akhiong meberitahu bahwa,
“Bahan baku dibeli langsung dari pasar sekitar tanpa menggunakan pemasok utama, dikarenakan melihat kualitas dari bahan baku. Kalau bahan baku di Jakarta kurang bagus, biasanya dikirim langsung dari Medan”

Ibu Linda mengatakan bahwa,
“Untuk temu mangga dikirim langsung dari Pangandaran karena

kualitas dan harganya yang bagus, kalau bahan dibeli langsung setiap pagi dari pasar terdekat dengan melihat sayuran dan bahan baku lain yang paling segar dan baik”

Berdasarkan pernyataan diatas dapat diketahui untuk memiliki kuliner dengan kualitas yang baik diperlukan bahan baku yang baik guna untuk menjaga konsistensi dari produk makanan yang disajikan kepada pengunjung yang dilakukan dengan pemilihan bahan baku yang dilakukan langsung dipasar terdekat dan memiliki opsi cadangan jika tidak menemukan bahan baku yang sesuai dengan kualitas yang diinginkan, Mengenai bahan baku pernyataan pendukung dari (Dewantara et al., 2022) yang menyebutkan bahwa, adanya bahan baku yang benar dapat menjadikan kuliner yang dimasak menjadi produk kuliner dengan kualitas yang baik dengan terdapat gizi yang seimbang sesuai dengan kebutuhan bahan yang dibutuhkan.

3. Mencicipi

Menurut Chef Temmy Rachmat, *“Rasa dari kuliner legendaris merupakan rasa yang diciptakan dari sebuah cerita yang ada didalamnya membuat saat ini makanan legendaris dirasakan dari suasananya yang membuat makanan tersebut memutar kembali memori yang ada”.*

Menurut Chef Stefu,

“Kuliner legendaris memiliki rasa yang sudah ada sejak puluhan tahun yang lalu dan memiliki rasa yang stabil yang mampu bertahan hingga saat ini”.

Mencicipi merupakan salah satu unsur yang diperlukan dalam memasak. Rasa yang ada pada kuliner legendaris merupakan rasa yang telah tercipta sejak kuliner itu terbentuk rasa yang dapat bertahan hingga masa yang panjang dikarenakan adanya perasaan pernah merasakan, sejak di seseorang menikmati kuliner tersebut. Rasa pada kuliner yang ada juga dapat menjadi salah produk yang menarik wisatawan yang dimana pada (Wibawa, 2025) mengatakan bahwa, kuliner lokal merupakan salah satu peran untuk mendapatkan daya tarik dari pengunjung melalui mencicipi kuliner lokal yang dapat memberikan perasaan untuk merasakan salah satu warisan dari suatu daerah.

4. Penyajian

Menurut Chef Temmy Rachmat mengatakan bahwa,

“Kuliner legendaris dapat dikembangkan melalui cara penyajian yang menarik dimana penyajian yang dibuat secara modern tanpa mengurangi dari rasa dan komponen yang tersedia didalamnya. Cara tersebut menjadi salah satu untuk memperkenalkan makanan lokal ke masa sekarang ini”.

Salah satu cara agar kuliner legendaris dapat banyak diminati oleh banyak pengunjung atau wisatawan khususnya generasi muda adalah dengan memberikan penyajian yang menarik dalam setiap hidangan yang ditawarkan khususnya pada desa-desa yang memiliki daya tarik kuliner. Penyajian yang diberikan tidak hanya

pada tampilannya yang menarik tetapi juga dapat tergambar dari budaya dibaliknya seperti didalam (Dewantara et al., 2023) yang mengatakan makanan sebagai budaya, dimana didalam semungkuk makanan terdapat banyak banyak budaya yang dicerminkan melalui komponen yang ada didalam kuliner tersebut.

5. Mempelajari, meneliti, dan menulis makanan.

Chef Themmy Rachmat mengatakan bahwa,

“Mempelajari kuliner dapat berkembang jika ada penerusnya sehingga beliau berupaya untuk memberikan kelas khusus makanan lokal khas Nusantara di Universitas yang sedang beliau ajar”.

Menurut Chef Stefu Santoso,

“Assosiasi berusaha untuk memperkenalkan kuliner sebagai salah satu upaya untuk memiliki penerus yang akan mengembangkan kuliner agar tetap ada yang meneruskan”.

Memperkenalkan kuliner legendaris kepada sekitar atau kepada generasi muda adalah salah satu langkah yang sangat baik. Dengan memperkenalkan kuliner tersebut kepada generasi muda dapat membuat timbulnya rasa penasaran dalam diri generasi muda, yang generasi muda tertarik untuk mengulik lebih dalam mengenai kuliner yang ada. Dalam (Susanto & Fajar, 2025) terdapat pengunjung yang hadir kesuatu tempat tidak hanya untuk menikmati keindahannya tetapi juga untuk mempelajari

mengenai wawasan dari suatu tempat yang memiliki nilai sejarah dan tradisi yang menarik untuk dipelajari seperti berinteraksi langsung dengan masyarakat lokal untuk berinteraksi.

6. Pengalaman Makan yang Unik

Chef Wira Hardiansyah mengatakan,

“Pengalaman makan yang unik terjadi karena adanya budaya dan sejarah didalamnya, dimana pada saat menikmati makanan, konsumen dapat merasakan suasana dan cara makan yang unik sehinggaga menimbulkan kesan tersendiri buat konsumen pada saat berkunjung ke suatu daerah untuk mencicipi makanannya”.

Pengalaman makan yang unik adalah sebagai salah satu tantangan yang harus dilakukan oleh pelaku usaha kuliner legendaris, dimana pelaku usaha perlu memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen guna untuk memberikan pengalaman bernjung yang baik yang dimana biasanya pengalam berkunjung ini memiliki suatu ciri khas yang unik, yang hanya dapat dirasakan ditempat tersebut. Dalam (Indonesia, 2020) Pelayanan merupakan salah satu faktor pengunjung dalam memutuskan untuk membeli suatu produk yang dimana pelayanan yang baik dapat memebrikan rasa nyaman kepada pengunjung, sehingga pengunjung memilih tempat yang menyediakan pengalaman yang baik sesuai dengan kebutuhannya.

7. Pengetahuan mengenai gizi

Makanan yang disajikan memiliki komponen gizi yang seimbang seperti adanya karbohidrat, serat serta protein hewani didalamnya. Dalam Laksa Lao Hoe Ibu Linda menjelaskan bahwa,

“Di Laksa kita menggunakan bihun kalau di Mie Belitung kita menggunakan Mie, kemudian untuk laksa kita menggunakan ayam kalau untuk Mie Belitung kita menggunakan udang, dan sayur dilaksa menggunakan kecambah, kemangi, sedangkan kalau di Mie Belitung kita menggunakan kentang dan timun”.

Gizi saat menjadi salah satu hal yang diperhatikan dalam makanan, yang dimana saat ini komponen yang ada didalam porsi makanan menjadi salah satu fokus dari pengunjung mengenai keseimbangan gizi yang diberikan. Saat memperhatikan porsi dalam sebuah makan telah menjadi gaya hidup di masa modern ini sehingga untuk memenuhi kebutuhan tersebut diperlukannya bahan baku yang sesuai seperti dalam (Dewantara et al., 2022) yang mengatakan bahwa dengan bahan baku berkualitas menciptakan gizi yang baik dalam hidangan.

8. Filosofi, Sejarah, dan Sosial

Kopi Tak Kie merupakan salah satu kedai kopi tertua yang ada di kawasan Glodok yakni di Gang Gloria, kedai ini berdiri sejak tahun 1927 oleh seorang perantau dari Tiongkok yakni Bapak Liong Kwie Tjong, Kedai ini menjual kopi dengan campuran dari 5 jenis kopi yang

memiliki rasa yang cukup ringan sehingga dapat dinikmati oleh berbagai macam kalangan umur, mulai dari anak-anak sampai ke orang tua, Kedai kopi masih mampu berdiri hingga saat ini dengan mempertahankan budaya dan metode penyajian kopi yang masih sama dari generasi pertama. Saat ini, kedai ini diteruskan oleh generasi ketiga yakni Bapak Latief dan Adeknya Bapak Akwang yang menjaga kasir setiap harinya. Sampai saat ini, kedai ini masih banyak dikunjungi oleh orang tua dari pada anak muda, Pak Latief mengatakan.

“Untuk pengunjung yang di Glodok ini lebih banyak dikunjungi sama orang yang tua untuk dihari biasa, pengunjung yang ramai muda terdapat pada akhir pekan yang dimana banyak yang datang dari seluruh Jakarta”.

Selain itu Pak Latief juga menambahkan bahwa,

“Sekarang sudah ada beberapa cabang yang dipegang oleh generasi keempat, Anak saya sendiri”

Kedai Kopi Es Tak Kie saat ini banyak tersebar di beberapa mall besar di Jakarta seperti Sarinah, Gandaria City, dan selain itu juga tersedia di beberapa tempat wisata besar di Jakarta seperti di Old Shanghai Sedayu dan Patjoran Pantai Indah Kapuk, hal ini juga sebagai salah satu upaya dalam penerusan generasi keempat yang dilakukan secara modernisasi.

Kari Lam merupakan kari asal medan yang buka pertama kali di Jakarta pada tahun 1973 oleh Bapak Alam di Gloria lama yang saat ini

dibangun menjadi Pancoran Chinatown Mall, Pada saat pembangunan mall akhirnya kari lam berpindah ke Gang Gloria yang merupakan salah satu pusat kuliner yang ada di Glodok. Pada Tahun 1994 dipegang oleh generasi keduanya yakni Bapak Akhiong setelah Bapak Alam meninggal. Pak Ahiong mengatakan bahwa,

“Kari ini saya teruskan dari usaha ayah saya yang saya pelajari pada saat ikut ayah saya jualan, disaat itu saya dijadikan asisten oleh ayah saya habis ayah saya meninggal baru saya yang meneruskan. Itu juga ga gampang karna banyak yang meremehkan masih masakan saya karena dianggap ga sama seperti buatan ayah saya, tapi saya terus berusaha untuk menyamai kualitas melalui rekaman memori rasa yang saya rasakan pada saat ayah saya masak”.

Pak Akhiong meneruskan,

“Untuk di Medan kita sudah banyak yang, tapi yang di Medan sudah tutup sejak kakak saya meninggal kebetulan tidak ada yang meneruskan”

Kari Lam ini memiliki cita rasa kari dengan bumbu kari medan yang memiliki akulturasi dari budaya Tionghoa dan budaya India, mengingat banyak etnis India yang merantau dan menetap di Medan. Saat ini Kari Lam memiliki cabang di *foodcourt* dari mall Chinatown Point dan sebelumnya sempat membuka cabang di kawasan Pancoran Pantai Indah Kapuk namun kini sudah tutup.

Laksa Lao Hoe merupakan salah satu kedai di Gang Kalimati yang menjual Laksa khas bogor dan Mie Belitung. Kedai ini berdiri sejak tahun 1980 oleh Ibu Linda dan Suaminya yang dibantu oleh kakak dan adiknya. Ibu Linda mengatakan bahwa,

“Laksa yang saya jual itu laksa bogor, yang saya belajar resepnya dari Ibu saya yang asli orang Bogor. Kalo Mie Belitung belajar dari mertua saya yang asli orang sana. Untuk laksanya kita menggunakan temu mangga, bawang merah, bawang putih dan bumbu lainnya”

Ibu Linda menambahkan,

“Untuk perbedaan dari kedua menu ini juga ada di penyajiannya, kalau laksa bogor kita sajikan menggunakan jeruk purut dan kalau mie belitung kita sajikan menggunakan jeruk songkit”

Kuliner legendaris memiliki banyak sejarah dan budaya didalamnya sehingga wisata kuliner legendaris tidak hanya menjual mengenai makanan dan rasa sehingga pengunjung yang hadir tidak hanya ingin merasakan tetapi juga ingin mengetahui mengenai apa yang terjadi sehingga hidangan dan tempat tersebut dapat menjadi legendaris dalam (Ferdiana & Ferianda, 2020) mengatakan bahwa suatu makanan yang memiliki kisah sebaliknya merupakan bagian dari suatu daerah dimana makanan tersebut menjadi salah satu objek sosial yang ada dalam masyarakat yang menjadi salah bentuk dalam melakukan interaksi.

9. Etika dan Etiket

Menurut Chef Wira Hardiansyah mengatakan bahwa,

“Makanan memiliki etika dikarenakan latar belakang dari makanan tersebut berasal, Biasanya makanan yang memiliki etika dulunya merupakan makanan yang dinikmati dalam upacara tertentu yang memiliki arti dibalik penyajian dari makanan yang dihidangkan”.

Dalam Wisata Gastronomi yang ada di Glodok menjadi salah satu wisata yang menjadi daya tarik wisatawan saat berkunjung dan menjadi salah satu alasan wisatawan untuk berkunjung kembali, Biasanya wisatawan akan kembali untuk merasakan kembali suasana yang dirasakan saat berkunjung ke tempat yang legendaris di era modern saat ini. Menurut (Sari, 2024) menyebut bahwa wisata gastronomi merupakan wisata yang memiliki tujuan atau minat khusus, yang dimana minat tersebut ditujukan kepada wisata gastronomi.

Menurut Suradi dalam (Dewantara et al., 2023), menyebutkan bahwa perkembangan zaman dengan makanan yang serba praktik membuat masyarakat menjadi berkurang dalam melakukan memasak tradisional yang dimana saat ini makanan tersedia secara praktis. Salah satu halnya adalah masyarakat juga kan lebih memilih untuk mengunjungi tempat kuliner legendaris guna untuk mengetahui dan merasakan kembali makanan tradisional atau makanan legendaris yang masih dimasak dengan bahan baku yang segar.

D. Kesimpulan

Penelitian ini membahas mengenai studi mengenai kuliner legendaris dikawasan Glodok melalui pendekatan etnografi gastronomi yang menggunakan dimensi sosial, budaya, dan sejarah dari makanan-makanan legendaris yang ada di Glodok. Penelitian ini berfokus pada 3 objek kuliner legendaris yakni: Kopi Es Tak Kie, Kari Lam, dan Laksa Lao Hoe yang bertempat di kawasan Pecinaan Glodok. Kuliner legendaris dapat disebut sebagai salah satu warisan budaya karena memilih peran dalam suatu daerah dan telah berdiri lama tentunya memiliki kisah dibalik kuliner tersebut. Terdapat Kopi Es Takkie yang sudah ada dari tahun 1927, Kari Lam yang sudah ada sejak tahun 1973, dan Laksa Lao Hoe yang sudah ada sejak tahun 1980.

Glodok merupakan salah satu pecinan tertua di Indonesia yang menjadi salah satu tempat berkumpulnya etnis Tionghoa sejak terjadinya peristiwa “Geger Pecinan” di abad ke-17. Dalam penelitian ini peneliti melakukan penelitian dengan menggunakan 9 Komponen Gastronomi Turgarini dalam (I. Pratiwi et al., 2021), yang ada dalam kuliner Glodok khususnya pada ketiga objek kuliner :

1. Kopi Es Tak Kie

Kopi Es Tak Kie merupakan salah satu kedai kopi dikawasan Glodok yang telah ada sejak tahun 1927 dengan memiliki rasa yang ringan serta varian menu yang cukup sederhana yakni, Kopi hitam, Kopi Susu, dan Kopi Es Susu. Saat ini kedai ini diteruskan oleh generasi

ketiganya yakni Bapak Latief dan Adiknya. Generasi keempat saat ini juga telah mulai turun langsung dalam kedai kopi ini yang dikemas secara lebih modern yang dijual di mall dan ruko- ruko yang ada di area Jakarta dan sekitar. Untuk Kopi Es Tak Kie Glodok ini masih mempertahankan suasana kedainya, tidak ada renovasi yang dilakukan dalam dekorasi, yang ditampilkan hanyalah kesederhanaan yang apa adanya.

Kopi Tak Kie ini berlokasi di Gang Gloria yang terletak disebalah Chinatown Point Mall, disekitaran kopi Tak Kie terdapat banyak penjual makanan Chinese yang tersedia seperti, Pih, Bakmi, Nasi Hainam dan masih banyak lagi. Ketika melakukan observasi peneliti melihat pengunjung yang berkunjung ke Kopi Es Tak Kie kebanyakan merupakan lansia dan wisatawan asing yang senang dengan suasana dan nilai sejarah serta budaya yang ada didalamnya. Selain itu Kopi Es Tak Kie juga dianggap menjadi salah satu tempat khas yang menjadi salah satu destinasi yang dituju saat berkunjung ke Glodok.

2. Kari Lam

Kari Lam merupakan kari Medan yang telah buka di Glodok sejak Tahun 1973 oleh Bapak Alam, Ayah dari Bapak Akhiong. Kari ini merupakan alkulturasi budaya yang terjadi karena makanan India dengan Tionghoa yang memiliki rasa yang kaya akan bumbu serta dapat menunjukkan bahwa makanan seperti kari yang merupakan alkulturasi budaya juga dapat

beradaptasi menjadi bagian dari warisan budaya di Kawasan Pecinaan Glodok. Kari Lam menjadi banyak dikenal orang karena banyak media yang meliputnya bahkan Bapak Akhiong sendiri merasa kaget ketika mengetahui bahwa kuliner yang dijual olehnya saat ini menjadi banyak dikenal orang baik dalam maupun luar negeri. Dalam kedai ini bapak akhiong menjual kari dengan pilihan ayam atau sapi.

Kari Lam ini awalnya dibuka pada Gloria lama atau yang saat ini dikenal sebagai Chainatown Point Mall, yang kemudian berpindah tempat ke Gang Gloria terletak di beberapa kedai setelah kedai Kopi Es Tak Kie. Berberda dengan Kopi Es Tak Kie, Kari Lam memiliki tempat yang lebih sederhana yang bergabung dengan pedagan lainnya. Tetapi hal itu tidak membuat Kari Lam kehilangan pelanggan justru banyak pengunjung yang datang benar- benar ingin merasakan kelezatan dari kari yang dibikin oleh bapak Akhiong.

3. Laksa Lao Hoe

Laksa Lao Hoe berdiri sejak tahun 1980 oleh Ibu Linda dan Suami. Kedai ini menjual laksa bogor resep dari Ibunda ibu Linda yang merupakan orang asli Bogor dan menjual Mie Belitung yang merupakan resep dari mertua ibu Linda yang merupakan orang asli belitung. Kedai ini memiliki cirikhas bangunan yang cukup oriental yang telah didesign oleh anak dari Ibu Linda untuk menambah kesan pengalaman berkunjung yang menarik. Laksa yang dijual

merupakan makanan peranakan yang memiliki kuah bersantan dan menggunakan bihun seta menggunakan rempah alkuturasi budaya antara Betawi, Sunda dengan Budaya Tionghoa yang ada di Kawasan Pecinaan Glodok.

Kedai Laksa ini terletak pada Gang Kalimati yang terletak tepat berada disamping toko perabotan Tien Liong. Disepanjang jalan menuju Laksa Lao Hoe ini terdapat banyak jenis makanan yang dijual seperti soto tangkar, nasi udok, penjual kue pasar dan masih banyak lagi.

Ketiga kuliner legendaris di atas yakni Kopi Es Tak Kie, Kari Lam, serta Laksa Lao Hoe yang dijadikan sebagai obehjek dari penelitian ini memiliki latar belakang sejarah, budaya, sampai ke sosial yang banyak dikagumi dan membuat pengunjung penasaran akan kuliner yang disajikan dalam ketiga kedai diatas. Bagunan serta design yang masih otetntik serta makanan yang nikmat serta nilai dari latar belakang sejarahnya yang unik membuat mereka semakin banyak dinikmati oleh pengunjungnya yang membuat objek penelitian ini banyak dikunjungi adalah keiingin untuk mempelajari mengenai kuliner legendaris atau konsumen yang ingin kembali merasakan suasana zaman dahulu.

E. Daftar Pustaka

Andini, D. A., & Nugraha, R. N. (2023). Kawasan Pecinan Glodok sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(2), 565–578.

<https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i2.61464>

- Dewantara, Y. F., Nurbaeti, & Arafah, W. (2023). *Bubur Ase: Betawi Cultural Heritage Food* (Issue Tgdic). Atlantis Press International BV. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-296-5_14
- Dewantara, Y. F., Susanto, P., & Angelina, S. (2022). Pepes Sebagai Identitas Kuliner Khas Desa Walahar Kab. Karawang Jabar. *Jurnal Pesona Hospitality*, 15(1 Mei).
- Ferdiana, F., & Ferianda, A. (2020). Simbolisme Lempah Kuning Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kabupaten Bangka. *Studia Komunika: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 3(1), 4–9. <https://doi.org/10.47995/jik.v3i1.35>
- Haris, A., & Nasri, U. (2023). Studi Etnografi tentang Pendidikan Nilai dalam Adat Pasaji Ponan di Sumbawa. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 8(2), 1278–1285. <http://www.jipp.unram.ac.id/index.php/jipp/article/view/2389>
- Indonesia, U. P. (2020). *Preservation And Development Of Kampung Nikmat As Tourist Destination For Sunda Gastronomy Cultural Heritage*. 5, 266–276.
- Iskandar, H. (2022). Peran Koko Cici Jakarta Dalam Promosi Destinasi Budaya Tionghoa Studi Kasus Petak 9 Jakarta: Peran Koko Cici Jakarta Dalam Promosi Destinasi Budaya Tionghoa Studi Kasus Petak 9 Jakarta. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 5(2), 144-151.
- Krisnadi, A. R. (2020). Fenomena Molecular Gastronomy Pada Pengolahan Makanan. *Jurnal*

- Pesona Hospitality*, 13(1), 1–12.
<https://jurnal.pertiwi.ac.id/index.php/pesonahospitality/article/view/61>
- Krisnadi, A. R., & Natalia, D. (2020). Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Minat Kunjungan Wisatawan Berdasarkan Komponen Destinasi Wisata di Kawasan Kuliner, Pasar Lama Tangerang. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 2(1), 34–46.
<https://doi.org/10.31334/jd.v2i1.1069>
- Kristyadi, G. A., & Facrureza, D. (2024). Analysis of Local Culinary Consumption On The Attractiveness of Culinary Tourism In The Surya Kencana Area of Bogor. *International Journal of Accounting, Management, Economics and Social Sciences (IJAMESC)*, 2(5), 1612-1619.
- Sari, D. P. (2024). *Strategi Pengembangan Wisata Gastronomy Di Kota Bogor-Jawa Barat*. 7(1), 20–29.
- Susanto, P. (2023). Strategi Bauran Pemasaran Kuliner Lotek Dalam Meningkatkan Wisata Kuliner Di Kabupaten Karawang (Studi Kasus Lotek Ci Apang). *Jurnal Pesona Hospitality*, 16 no.1(1), 13–21.
- Susanto, P., & Fajar, Y. (2025). *Culinary Potential of Traditional Lotek as Culinary Tourism Attraction in Karawang Regency (case study : Lotek Ci Apang) Culinary Potential of Traditional Lotek as Culinary Tourism Attraction in Karawang Regency (case study : Lotek Ci Apang)* *Introduct.* 16(1), 55–66.
- Usaha, J., Wisata, P., & Sahid, P. (2024). *Culinary Atrraction In Glodok With Chinese Culture As A Tourism Potentital.* 6(2), 1078–1089.
- Wibawa, C. (2025). *Strategi optimalisasi strategi dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Jakarta.* 9(1), 29–43.
- Yasin, M., Garancang, S., & Hamzah, A. A. (2024). Metode Dan Instrumen Pengumpulan Data Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Metodologi Penelitian Untuk Public Relations Kuantitatif Dan Kualitatiif*, 2(3), 161–173.