



Original Research

Pelestarian Dodol Betawi di Era Modern

Shinta Ady Saputri, Rahning Nilam Timur, Dewi Sasmita, Melina Lestari

Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka, Indonesia

Article Info

Article history:

Received 7 Februari 2026

Revised 7 April 2026

Accepted 18 Juni 2026

Keywords:

Betawi dodol

Preservation

Modern

Abstract

Dodol Betawi merupakan makanan khas Betawi yang telah lama dikenal dan memiliki nilai budaya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana Dodol Betawi dilestarikan di era modern. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode naratif. Subjek penelitian ini adalah seorang pembuat sekaligus penjual Dodol Betawi yang berdomisili di kawasan Condet, Jakarta Timur. Peneliti melakukan wawancara mendalam mengenai relevansi pembuatan Dodol Betawi dalam upaya pelestariannya di era modern. Hasil penelitian menunjukkan adanya variasi tanggapan terkait pembuatan Dodol Betawi, yang melibatkan proses rumit serta keterampilan khusus yang diwariskan secara turun-temurun. Proses tersebut mencakup pemilihan bahan baku, teknik memasak yang khas, serta metode pengemasan yang unik. Dodol Betawi umumnya disajikan sebagai hidangan istimewa dalam pesta, acara adat, dan hari raya; selain itu, masyarakat Betawi juga berupaya melestarikannya di era modern melalui penyelenggaraan Festival Budaya Condet.



Corresponding Author: Shinta Ady Saputri, shintaaady0@gmail.com

1. Pendahuluan

Menjaga identitas dan warisan budaya suatu komunitas merupakan bagian integral dari upaya mempertahankan eksistensi budaya lokal di tengah arus globalisasi dan modernisasi yang semakin masif. Dalam konteks ini, pelestarian budaya tidak lagi dapat dipahami sebagai bentuk konservasi yang statis, melainkan sebagai proses adaptasi dinamis terhadap perubahan sosial, ekonomi, dan teknologi. Modernisasi tidak hanya membawa perubahan dalam aspek teknologi dan ekonomi, tetapi juga memengaruhi pola konsumsi, gaya hidup, serta preferensi masyarakat terhadap produk budaya (Dua et al., 2025; Herlina, 2025). Akibatnya, berbagai tradisi dan kebudayaan lokal menghadapi risiko marginalisasi, bahkan kepunahan. Salah satu warisan kuliner yang menghadapi tantangan tersebut adalah Dodol Betawi sebagai representasi identitas kultural masyarakat Betawi (Purbasari, 2024).

Dodol Betawi bukan sekadar produk pangan tradisional, melainkan simbol nilai historis dan sosial yang melekat dalam kehidupan masyarakat Betawi. Makanan tradisional sering kali memiliki peran simbolik penting dalam membentuk dan merepresentasikan identitas budaya suatu komunitas, di mana praktik kuliner tradisional berfungsi sebagai penanda tradisi, sejarah, dan kebersamaan sosial (Sutaguna et al., 2025). Dalam konteks ini, makanan menjadi lebih dari sekadar konsumsi; ia mencerminkan cara hidup, nilai sosial, dan simbol identitas kolektif sebuah kelompok Masyarakat (Jiemuratova, 2025). Penelitian mengenai makanan tradisional di Indonesia menunjukkan bahwa ritual kuliner dan praktik produksi bersama memperkuat ikatan sosial dan memainkan peran penting dalam mempertahankan solidaritas serta rasa memiliki komunitas (Nadra et al., 2025). Oleh karena itu, praktik produksi Dodol Betawi yang melibatkan kerja kolektif dapat dipahami sebagai manifestasi dari nilai sosial seperti gotong royong, solidaritas sosial, dan identitas kolektif yang memperkuat kohesi komunitas Betawi.

Kawasan Condet di Jakarta Timur dikenal sebagai salah satu pusat pelestarian budaya Betawi. Di wilayah ini, Dodol Betawi tidak hanya dipertahankan sebagai komoditas ekonomi, tetapi juga sebagai simbol identitas etnis. Namun, dalam konteks masyarakat urban kontemporer, pelestarian tradisi ini menghadapi tantangan yang kompleks. Masuknya budaya populer global, perubahan preferensi generasi muda, serta pergeseran pola konsumsi menuju produk instan dan modern menunjukkan terjadinya transformasi budaya konsumsi masyarakat urban yang secara perlahan menggeser praktik kuliner tradisional dari ruang sosial sehari-hari (Dua et al., 2025).

Sebagai respons terhadap tantangan tersebut, berbagai strategi pelestarian dilakukan oleh pemerintah daerah dan komunitas lokal. Upaya tersebut meliputi penyelenggaraan pelatihan pembuatan dodol, festival kuliner tradisional, hingga promosi melalui media sosial dan platform digital. Transformasi pemasaran ke ranah daring (*online*) menjadi salah satu pendekatan adaptif untuk memperluas jangkauan pasar sekaligus meningkatkan daya saing produk tradisional di tengah industri kuliner modern. Selain itu, inovasi dalam desain kemasan yang lebih menarik dan sesuai dengan selera konsumen masa kini turut menjadi strategi penting dalam meningkatkan nilai tambah produk.

Keterlibatan generasi muda juga menjadi aspek krusial dalam keberlanjutan tradisi ini. Melalui pendidikan budaya dan pelatihan keterampilan, generasi muda tidak hanya diajarkan teknik produksi dodol, tetapi juga ditanamkan pemahaman mengenai nilai historis dan identitas kultural yang melekat di dalamnya. Pendekatan ini menempatkan pelestarian budaya tidak sekadar sebagai aktivitas ekonomi, tetapi sebagai proses transmisi nilai antargenerasi.

Sejumlah penelitian mengenai kuliner tradisional pada umumnya menempatkan makanan lokal sebagai simbol identitas budaya dan bagian dari warisan takbenda yang perlu dilestarikan. Kajian-kajian tersebut cenderung berfokus pada aspek historis, nilai simbolik, serta kontribusi ekonomi kreatif secara umum (Dua et al., 2025; Nasution & Kusumah, 2023). Namun, masih terdapat keterbatasan dalam penelitian yang mengkaji pelestarian kuliner tradisional secara kontekstual dalam dinamika masyarakat urban yang terus berubah, khususnya dalam menghadapi modernisasi, globalisasi budaya, dan transformasi digital.

Dalam konteks Dodol Betawi, studi yang ada sebagian besar bersifat deskriptif mengenai sejarah dan makna budayanya, sementara analisis yang mengintegrasikan dimensi identitas kultural, strategi adaptasi komunitas, peran generasi muda, serta pemanfaatan media digital sebagai bentuk inovasi pelestarian masih relatif terbatas. Padahal, di wilayah seperti Condet yang mengalami tekanan urbanisasi dan pergeseran sosial yang signifikan, pelestarian tradisi tidak lagi dapat dipahami hanya sebagai upaya mempertahankan bentuk lama, melainkan sebagai proses negosiasi antara tradisi dan modernitas (Krisnanda et al., 2025).

Selain itu, belum banyak penelitian yang secara khusus mengkaji bagaimana pelestarian Dodol Betawi dilakukan melalui pendekatan kolaboratif antara komunitas lokal, pelaku usaha, dan pemerintah daerah dalam kerangka keberlanjutan budaya (*cultural sustainability*) (Qatrunada, 2025). Konsep keberlanjutan budaya (*cultural sustainability*) menekankan pentingnya menjaga warisan budaya agar tetap hidup, relevan, dan mampu beradaptasi dengan perubahan zaman tanpa kehilangan nilai esensialnya (Nuriyanto et al., 2025). Kekosongan kajian ini menunjukkan perlunya analisis yang lebih komprehensif mengenai strategi pelestarian yang tidak hanya mempertahankan nilai historis, tetapi juga memastikan relevansi sosial dan ekonomi Dodol Betawi di tengah masyarakat perkotaan kontemporer.

Dengan demikian, diperlukan kajian yang tidak hanya mendokumentasikan nilai historis Dodol Betawi, tetapi juga menganalisis strategi adaptasi dan keberlanjutan berbasis komunitas dalam konteks urban dan digital. Berdasarkan latar belakang tersebut, artikel ini bertujuan untuk menganalisis secara komprehensif sejarah Dodol Betawi, tantangan yang dihadapi dalam konteks modernisasi, serta berbagai strategi pelestarian yang dilakukan di kawasan Condet guna menjaga eksistensi dan keberlanjutannya sebagai warisan budaya kuliner Betawi.

2. Metode

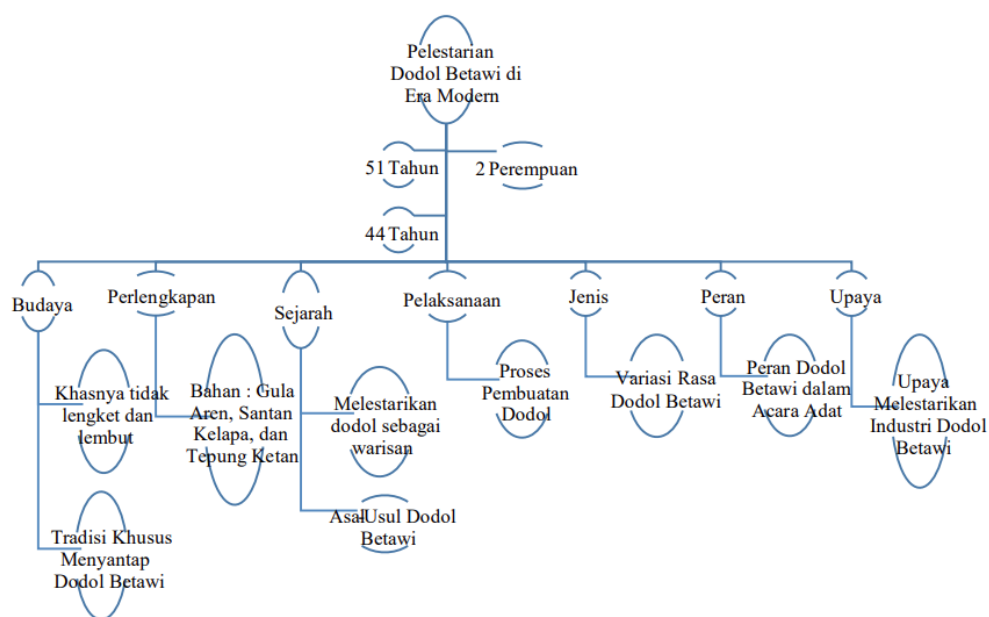
Penelitian ini, berjudul Pelestarian Dodol Betawi di Era Modern. Dalam penelitian ini alat pengumpulan datanya adalah protokol wawancara yang mencakup dimensi, aspek, indikator dan pertanyaan. Wawancara dilakukan kepada dua narasumber pembuat dodol dan penjual dodol. Wawancara dilakukan di rumah narasumber yang bertempat tinggal di Condet, Jakarta Timur. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara tatap muka dengan narasumber dengan menggunakan protokol

wawancara yang telah disiapkan. Informasi yang diperoleh dari wawancara dianalisis secara kualitatif untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang pengalaman dan perspektif narasumber mengenai Pelestarian Dodol Betawi di Era Modern.

Tabel 1. Pertanyaan Wawancara

No.	Pertanyaan Wawancara
1	Apa yang membuat dodol Betawi begitu istimewa dan berbeda dari dodol daerah lainnya?
2	Bagaimana dodol Betawi dipertahankan sebagai bagian dari warisan budaya Betawi hingga saat ini?
3	Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan dodol Betawi, dan adakah rahasia khusus dalam proses memasaknya?
4	Bagaimana proses pembuatan dodol Betawi secara tradisional dari awal hingga siap dikonsumsi?
5	Apakah terdapat cerita, sejarah, atau legenda yang berkaitan dengan asal-usul dodol Betawi?
6	Bagaimana dodol Betawi biasanya disajikan dalam kehidupan masyarakat Betawi? Apakah terdapat tradisi khusus dalam penyajiannya atau saat menyantapnya?
7	Apakah dodol Betawi memiliki variasi rasa atau jenis tertentu yang menjadi favorit di kalangan masyarakat Betawi?
8	Bagaimana peran dodol Betawi dalam berbagai upacara adat, perayaan, atau kegiatan budaya masyarakat Betawi?
9	Apakah terdapat upaya dari masyarakat, pemerintah, atau pelaku usaha untuk melestarikan dan mengembangkan industri dodol Betawi?
10	Bagaimana potensi dodol Betawi untuk dikembangkan dalam industri kuliner lokal maupun sektor pariwisata?
11	Menurut Anda, strategi apa yang dapat dilakukan untuk mempromosikan dodol Betawi agar tetap diminati oleh generasi muda?
12	Apa saja tantangan utama yang dihadapi dalam upaya pelestarian dodol Betawi di era modern?

3. Hasil dan Pembahasan



Gambar 1. Perjalanan budaya Dodol Betawi

Budaya Dodol betawi dapat di lestarikan sebagai warisan budaya betawi dengan cara disediakan di setiap acara besar seperti idul fitri, pernikahan, dodol betawi ini juga sering dihadirkan dalam pameran pameran festival seperti di condet dengan tujuan agar warga asli betawi tidak lupa dengan makanan khas nya yaitu dodol. Tidak ada rahasia khusus dalam proses pembuatan nya begitupun resep nya, yang membedakan bisa saja dari bahan makanan yang berbeda, akan tetapi bahan pokok nya menggunakan beras ketan, gula aren, santan kelapa. Proses pembuatan dodol betawi dengan rata-rata memasak selama 8-10 jam pengadukan, selama proses pembuatan harus terus di aduk agar tidak lengket dan menggumpal, Untuk mempercepat proses produksi secara banyak biasanya menggunakan kualiti besar begitu juga sebaliknya, Setelah selesai langsung di kemas dengan mika ataupun besek. Proses pembuatan dodol membutuhkan banyak energi dan waktu, sabar dan mengaduk secara teratur sampai matang.

Warga asli betawi mempercayai bahwa selain menjadi simbol gotong royong, proses pembuatan dodol Betawi sering digunakan sebagai momen mencari pasangan atau jodoh oleh masyarakat Betawi. Ini karena prosesnya yang lama dan membutuhkan kerja sama kolektif. Mereka yang belum punya pasangan akan memanfaatkan saat memasak dodol untuk berkenalan dengan orang lain. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh data dari Penjual Dodol betawi dan masyarakat suku betawi. Dodol betawi memiliki resep dan rasa yang khas dari gula aren. *“Karena proses pembuatan nya itu yang membuat beda dari dodol yang lain, karena bermakna dalam pembuatann nya itu ada unsur kerja sama, kompak, gotong royong. Selain itu Dodol nya lebih lembut, kenyal, dan tidak lengket udah gitu lebih wangi”*

Dodol Betawi dikatakan lebih istimewa dan memiliki tekstur yang kenyal dan tidak lengket. Menurut Ibu Dian Bahan Baku Utama Dodol Betawi ialah *“Bahan utamanya itu, gula aren, tepung ketan, dan santan kelapa”*. Bahan baku pembuatan yang terdiri dari ketan, gula merah, gula pasir dan santan harus dimasak di atas tungku dengan kayu bakar selama 8 jam.

Sejarah Dodol Betawi dalam proses pembuatannya, yang melibatkan waktu dan kerjasama antara laki-laki dan perempuan, menjadi ajang untuk bertemu dan berkenalan. Pengemasan dodol pun telah berubah, Jika jaman dahulu dodol dikemas menggunakan pelepah pisang kemudian di gulung. Di zaman modern ini dodol di kemas menggunakan besek, cup, bulat-bulatan kecil, bahkan mika besar jika ada tradisi besanan. Kemasan dodol dibuat dari plastik mika, yang dianggap praktis untuk diberikan kepada konsumen. Dodol selalu memiliki rasa manis dan gurih yang sama dari mata ulanya. Informasi mengenai identitas, personalitas, dan citra produk dapat disampaikan melalui warna, tekstur, tipografi, logo, dan tata letak pada kemasan. Penempatan elemen visual memiliki peran penting sebagai strategi komunikasi produk yang menghubungkan antara produsen dengan konsumen. Hirarki visual pada kemasan dapat membantu urutan baca informasi dan mempengaruhi gerak mata konsumen melintasi panel display utama.

Tidak ada tradisi khusus dalam menikmati dodol ini, namun biasanya dodol ini selalu ada ketika acara besar seperti pernikahan, Idul fitri, Khitanan, ataupun acara besar. Festival Budaya Betawi Produksi dodol sekarang sudah ada dimana mana dan mudah untuk di konsumsi, untuk pedagang besar ia membuat dodol setiap hari, jika penjual dodol kecil ia hanyamembuat dodol jika menerima pesanan saja. Dodol betawi asli tidak memiliki variasi rasa, akan tetapi seiring berjalan nya zaman banyak modifikasi rasa untuk memikat para konsumen dengan variasi rasa yang beragam seperti durian, ketan hitam, wijen, nangka, cokelat. Namun masyarakat Betawi umumnya lebih memilih rasa Original sebagai favorit mereka.

Dodol Betawi tidak hanya mempertahankan tradisi kuliner, tetapi juga berperan penting dalam mempertahankan identitas budaya suku Betawi di tengah arus globalisasi agar generasi penerus khusus nya suku betawi dapat mengenali dan tidak melupakan makanan khas budayanya, suku lain juga sudah banyak yang mengenal dodol betawi ini. Inilah alasan mengapa di festival condet selalu ada dodol betawi, agar pelestariannya tetap terjaga. Pada jaman dulu dodol ada di setiap acara betawi, tetapi semakin berkembang nya jaman dodol sudah jarang ada di acara tertentu. Dalam penjualan pun jaman dulu penjual harus mendatangi rumah ke rumah tetapi untuk sekarang penjual dapat menjualnya dimana saja. Berkembang nya zaman, para penjual dodol juga membuat penjualan berfariatif dengan menggunakan layanan online agar dodol selalu dikenal oleh masyarakat saat ini.



Gambar 2. Pembuatan Dodol di Dodol Hj, Mamas Condet

Untuk membuat dodol Betawi dalam satu kualiti, memerlukan beberapa bahan dasar: 10 liter ketan hitam, tiga ember santan kelapa, tiga peti gula merah, dan empat plastik gula pasir. Rasa dodol Betawi sangat lezat. Saat memakannya, dodol Betawi terasa lembek dan lengket.

Ketika mendekati hari raya Idul Fitri atau Lebaran, orang Betawi membuat dodol secara kolektif. Keluarga Betawi yang tinggal satu sama lain saling berbagi bahan untuk membuat dodol. Para pria ditugaskan untuk membuat dodol Betawi dan mengaduk adonan begitu bahan tersedia. Sementara para wanita menyiapkan semua bahan yang diperlukan. Ibu-ibu menyiapkan makan berbuka puasa sambil menunggu dodol matang. Setelah matang, makanan langsung dibagi secara adil berdasarkan seberapa besar "uang" dodol yang diberikan keluarga. Ini adalah beberapa metode kuno untuk membuat dodol.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa proses produksi Dodol Betawi secara kolektif merepresentasikan nilai gotong-royong dan solidaritas sosial di masyarakat Betawi, bukan hanya aktivitas ekonomi semata. Hal ini sejalan dengan kajian tentang fungsi sosial makanan tradisional yang memperkuat identitas budaya dan menjadi medium pewarisan nilai antargenerasi di komunitas lokal (Dua et al., 2025). Dalam penelitian lain juga ditemukan bahwa tradisi makanan tradisional memuat dimensi simbolik dan nilai sosial yang memperkuat kohesi kelompok masyarakat di tengah tantangan modernisasi dan globalisasi (Adibah et al., 2025).

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa perubahan pada teknologi dan pemasaran, misalnya seperti penggunaan kemasan modern dan strategi digital yang digunakan oleh pelaku Dodol Betawi untuk bersaing secara ekonomi tanpa kehilangan nilai tradisionalnya. Hal ini konsisten dengan penelitian yang menyatakan bahwa optimalisasi media digital bisa menjadi strategi efektif dalam pelestarian budaya tradisional melalui promosi dan akses global (Mozes & Zega, 2026). Penelitian lainnya juga mencatat bahwa pelestarian kuliner tradisional menuntut integrasi inovasi dan media digital untuk menjangkau generasi muda di tengah arus globalisasi (Zahwa et al., 2025).

Pergeseran produksi yang dilakukan pelaku besar dan kecil menunjukkan adanya dinamika sosial ekonomi dalam komunitas. Generasi muda tetap memegang peran strategis dalam mempertahankan keberlanjutan tradisi kuliner seperti Dodol Betawi, khususnya melalui adaptasi strategi pemasaran dan produksi. Ini sesuai dengan temuan studi tentang pelestarian makanan tradisional yang menunjukkan keterlibatan generasi muda merupakan komponen penting kelangsungan budaya lokal (Febyana et al., 2025).

Meskipun modifikasi rasa bertujuan menarik pasar yang lebih luas, mayoritas masyarakat Betawi tetap memilih rasa original karena dirasakan paling otentik berkaitan dengan identitas budaya. Hal ini menguatkan argumen bahwa usaha pelestarian harus menyeimbangkan antara inovasi dan pemeliharaan nilai-nilai tradisional. Penelitian sebelumnya juga menemukan bahwa inovasi dalam kuliner tradisional seyogianya tidak menghilangkan identitas budaya inti, tetapi mampu memperluas daya tarik tanpa kehilangan karakter kulturalnya (Nagari, 2026).

Pelestarian budaya kuliner tradisional seperti Dodol Betawi di kota besar menunjukkan bahwa praktik budaya bukanlah sesuatu yang statis, tetapi dinamis dan adaptif terhadap perubahan sosial serta teknologi.

Dalam perspektif cultural sustainability, pelestarian tradisi kuliner harus mampu menggabungkan elemen budaya lokal dengan strategi adaptasi kontekstual agar tetap relevan dalam struktur sosial urban kontemporer. Penelitian mengenai strategi pelestarian identitas kuliner tradisional di kota lain seperti Nasi Jamblang menekankan pentingnya pemaknaan nilai tradisional, keterlibatan komunitas lokal, serta penggunaan media dan narasi digital sebagai teknik adaptasi budaya dalam menghadapi tekanan modernitas (Qatrunada, 2025).

Selain itu, literatur mengenai warisan kuliner secara umum menunjukkan bahwa tradisi makanan lokal tidak hanya menjadi simbol identitas budaya, tetapi juga sebagai media penting dalam menjaga kesinambungan nilai sosial, ekonomi, dan simbolik di masyarakat urban. Penelitian terkait pelestarian makanan tradisional menemukan bahwa upaya inovasi, seperti perbaikan kemasan, pemasaran digital, dan festival kuliner yang merupakan bagian dari strategi adaptif untuk menjaga keberlanjutan makanan tradisional dalam konteks globalisasi, tanpa kehilangan akar budaya (Fatimah & Ahmad, 2023; Nagari, 2026). Dengan demikian, pelestarian Dodol Betawi dapat dipahami sebagai bagian dari cultural sustainability yang tidak hanya mempertahankan bentuk tradisionalnya secara statis, tetapi juga melalui proses negosiasi antara tradisi dan inovasi untuk memastikan eksistensinya tetap hidup dan relevan dalam kehidupan urban kontemporer (Wijayanti, 2024).

Secara keseluruhan, temuan penelitian ini menegaskan bahwa Dodol Betawi tidak sekadar produk kuliner tradisional, melainkan representasi identitas budaya yang hidup dan terus dinegosiasikan dalam konteks sosial yang berubah. Proses produksi kolektif yang sarat dengan nilai gotong royong menunjukkan bahwa makanan tradisional berfungsi sebagai ruang sosial yang memperkuat solidaritas, relasi antargenerasi, serta pewarisan nilai budaya. Dengan demikian, Dodol Betawi dapat dipahami sebagai praktik budaya yang memiliki dimensi simbolik, sosial, sekaligus ekonomi.

Dalam konteks urbanisasi dan globalisasi, keberlanjutan Dodol Betawi memperlihatkan bahwa pelestarian budaya tidak selalu berarti mempertahankan bentuk lama secara kaku, tetapi justru melalui proses adaptasi. Perubahan pada kemasan, strategi pemasaran digital, hingga inovasi rasa merupakan bentuk negosiasi antara tradisi dan modernitas. Namun demikian, preferensi masyarakat terhadap rasa original menunjukkan bahwa identitas inti tetap menjadi jangkar kultural yang tidak dapat dihilangkan. Hal ini memperkuat gagasan bahwa cultural sustainability menuntut keseimbangan antara inovasi dan pemeliharaan nilai dasar budaya.

Secara teoretis, penelitian ini memperkaya kajian mengenai cultural sustainability dalam ranah kuliner tradisional. Temuan ini menunjukkan bahwa keberlanjutan budaya tidak hanya ditentukan oleh aspek pelestarian simbolik, tetapi juga oleh kemampuan komunitas dalam melakukan adaptasi sosial-ekonomi. Studi ini juga mempertegas bahwa makanan tradisional dapat berfungsi sebagai medium reproduksi identitas kolektif di tengah tekanan modernitas. Dengan demikian, penelitian ini dapat menjadi rujukan dalam pengembangan model pelestarian budaya berbasis komunitas yang integratif antara nilai tradisional dan strategi inovatif.

Secara praktis, hasil penelitian ini memberikan beberapa rekomendasi. Pertama, pemerintah daerah dan lembaga kebudayaan perlu memperkuat dukungan terhadap pelaku usaha Dodol Betawi melalui fasilitasi festival budaya, pelatihan pemasaran digital, dan perlindungan identitas produk lokal. Kedua, pelaku usaha perlu menjaga keseimbangan antara inovasi produk dan pelestarian cita rasa original sebagai identitas utama. Ketiga, keterlibatan generasi muda perlu terus didorong melalui edukasi budaya dan pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi serta dokumentasi tradisi. Dengan demikian, pelestarian Dodol Betawi tidak hanya dipahami sebagai upaya mempertahankan makanan tradisional, tetapi sebagai strategi mempertahankan identitas budaya Betawi secara berkelanjutan dalam lanskap urban kontemporer.

Secara umum, penelitian ini menunjukkan bahwa pelestarian Dodol Betawi tidak hanya berfungsi sebagai upaya mempertahankan tradisi kuliner, tetapi juga sebagai strategi menjaga identitas budaya di tengah dinamika urban dan globalisasi. Namun demikian, penelitian ini masih memiliki keterbatasan pada cakupan lokasi yang berfokus pada kawasan Condut serta jumlah informan yang relatif terbatas, sehingga belum sepenuhnya merepresentasikan dinamika pelestarian Dodol Betawi di wilayah Betawi lainnya. Selain itu, penelitian ini lebih menekankan aspek sosial-budaya dan strategi adaptasi, sehingga dimensi ekonomi kreatif dan keberlanjutan finansial usaha belum dikaji secara mendalam.

Di masa yang akan datang, penelitian mengenai pelestarian kuliner tradisional seperti Dodol Betawi dapat dikembangkan melalui pendekatan yang lebih luas, baik dari sisi wilayah, aktor yang terlibat, maupun

analisis ekonomi dan pariwisata budaya. Dengan demikian, pemahaman mengenai cultural sustainability tidak hanya terbatas pada aspek simbolik dan identitas, tetapi juga mencakup keberlanjutan struktural dan ekonomi yang menopang eksistensi tradisi tersebut dalam konteks masyarakat urban kontemporer.

4. Kesimpulan

Dodol Betawi merupakan warisan kuliner yang tidak hanya memiliki nilai historis, tetapi juga memuat makna sosial berupa gotong royong, solidaritas, dan kohesi komunitas yang menjadi bagian dari identitas budaya Betawi. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa pelestarian Dodol Betawi di kawasan Condet tidak bersifat statis, melainkan adaptif melalui inovasi kemasan, strategi pemasaran digital, serta keterlibatan generasi muda. Praktik tersebut mencerminkan konsep cultural sustainability, yakni upaya menjaga keberlanjutan tradisi melalui proses negosiasi antara nilai tradisional dan tuntutan modernitas. Kontribusi penelitian ini terletak pada analisis komprehensif yang mengintegrasikan dimensi historis, sosial, dan strategi adaptasi dalam konteks masyarakat urban, sehingga memperkaya kajian pelestarian kuliner tradisional berbasis komunitas. Namun, penelitian ini memiliki keterbatasan pada cakupan wilayah yang berfokus di Condet serta belum mendalamnya analisis aspek ekonomi dan pariwisata budaya.

Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas wilayah kajian, melibatkan lebih banyak aktor (pelaku usaha, pemerintah, wisatawan), serta mengkaji dimensi ekonomi kreatif dan keberlanjutan finansial secara lebih sistematis agar pemahaman mengenai pelestarian Dodol Betawi semakin komprehensif dan aplikatif dalam konteks pembangunan budaya berkelanjutan.

Referensi

- Adibah, A. N., Fitria, R., Husna, A. Y. N., Salsabila, Z., & Fauziyah, S. (2025). Nasionalisme melalui pelestarian makanan tradisional Indonesia. *Jurnal Pendidikan Non-Formal*, 3(2), 1–8. <https://doi.org/10.47134/jpn.v3i2.2287>
- Dua, F. M., Neonbeni, R., Timo, R. I., Selan, F. E., Masud, F., & Benu, A. (2025). Peran makanan tradisional dalam mempertahankan identitas di era globalisasi. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10(4), 336–347.
- Fatimah H. N., & Ahmad H. G. K. (2023). Pelestarian warisan kuliner: Menyeimbangkan tradisi dan inovasi dalam wisata kuliner. *Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 13(2).
- Febyana, L., As-syabita, N. K., Ramadhani, S. F., Nanda, S. M., & Supriyono. (2025). Peran kuliner lokal dalam menanamkan nilai cinta tanah air pada generasi muda. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(3), 35435–35439.
- Herlina. (2025). Pelestarian budaya kuliner Dayak melalui praktik pembuatan makanan tradisional oleh generasi muda di Kabupaten Sekadau. *ABDIMAS Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 79–82.
- Jiemuratova, G. K. (2025). The cultural relevance of food: Shaping social interactions and defining collective identities. *Mental Enlightenment Scientific-Methodological Journal*, 6(4), 442–457.
- Krisnanda, R., Berlian Sabrina, A., & Ramadhani, N. K. (2025). Preserving local identity through gastronomy tourism in cultural heritage destinations. *International Journal of Business and Applied Economics*, 4(6), 3449–3464.
- Mozes, K. J., & Zega, Y. K. (2026). Optimalisasi website untuk promosi dan pelestarian budaya kampung adat tradisional. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3(1), 15–24. <https://doi.org/10.62282/juilmu.v3i1.15-24>
- Nadra, N. M., Sumawidari, I. A. K., Damayanti, I. A. K. W., & Arjana, I. W. B. (2025). Traditional cuisine as a social symbol: A socio-cultural analysis of the collective identity of Indonesian society. *Journal of Commerce, Management, and Tourism Studies*, 4(3), 460–473. <https://doi.org/10.58881/jcmts.v4i3.379>
- Nagari, M. W. P. (2026). Kuliner sebagai warisan budaya: Studi kasus pelestarian makanan tradisional Wingko Babat di era generasi milenial. *Cendekia: Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 6(1), 69–79.

- <https://doi.org/10.51878/cendekia.v6i1.8019>
- Nasution, F. N. H., & Kusumah, A. H. G. (2023). *Pelestarian Warisan Kuliner: Menyeimbangkan Tradisi dan Inovasi di dalam Wisata Kuliner*. *Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 13(2), 89–96. <https://ejournal.upi.edu/index.php/thejournal/article/view/93170/34877>
- Nuriyanto, L. K., Putra, I. K. S., Amir, M., Jayanti, I. G. N., Aridawati, I. A. P., & Sudastro, R. (2025). Revitalizing local traditions: Cultural sustainability and creative economy in the era of globalization. *Journal of Posthumanism*, 5(6), 1800–1816. <https://doi.org/10.63332/joph.v5i6.2283>
- Purbasari, M. (2024). Indahnya Betawi. *Humaniora*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v1i1.2142>
- Qatrunada, N. A. (2025). *Strategi pelestarian budaya melalui identitas kuliner: Studi cultural sustainability pada nasi jamblang di Kota Cirebon*. UPI Repository.
- Sutaguna, I. N. T., Abdelrahman, L., & Ramli. (2025). Food and culture: An anthropological study of culinary traditions. *Journal of Humanities Research Sustainability*, 2(1), 56–66. <https://doi.org/10.70177/jhrs.v2i1.1940>
- Wijayanti, L. (2024). Transmisi budaya antargenerasi melalui kuliner tradisional di masyarakat urban. *Jurnal Diba*, 1(1), 1–19.
- Zahwa, J. Z., Azzahra, G., Ariani, D., & Nurihsan, R. F. (2025). Membangun nasionalisme melalui pelestarian kuliner tradisional. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(3), 38675–38678.