

# Eksistensi Braga Permai Sebagai Salah Satu Ikon Kuliner Kota Bandung

Retna Suminar<sup>a,1</sup>, Fadilah Intan Efendi<sup>b,2</sup>, Rifa Nuriyati<sup>c,3</sup>, Syofianna Putri<sup>d,4</sup>, Hermansyah<sup>e,1</sup>

<sup>a,b,c,d,e</sup> Program Studi Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Fakultas Ilmu Sosial Bahasa dan Sastra, Institut Pendidikan Indonesia

<sup>1</sup>[retnasuminar025@gmail.com](mailto:retnasuminar025@gmail.com); <sup>2</sup>[fadilahintan38@gmail.com](mailto:fadilahintan38@gmail.com); <sup>3</sup>[rifanuriyati99@gmail.com](mailto:rifanuriyati99@gmail.com);

<sup>4</sup>[syofiapuuu@gmail.com](mailto:syofiapuuu@gmail.com); <sup>5</sup>[hermansyah@institut.ac.id](mailto:hermansyah@institut.ac.id)

## INFO ARTIKEL

*Sejarah Artikel:*

Diterima: 29 September 2024

Direvisi: 17 Oktober 2024

Disetujui: 18 November 2024

Tersedia Daring: 1 Desember 2024

*Kata Kunci:*

*Braga Permai*

*Inklusivitas*

*Warisan Kuliner*

*Makanan Khas Eropa*

*Kualitas Layanan*

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menggali sejarah dan kearifan lokal yang berkaitan dengan Braga Permai, hingga transformasinya dari Maison Bogerijen menjadi Braga Permai. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kualitatif berdasarkan data hasil observasi yang dilakukan untuk mengamati secara langsung dan dinamika yang terjadi dilapangan. Serta menggunakan studi literatur membantu peneliti untuk memahami teori-teori yang ada dengan melibatkan pengumpulan dan analisis informasi dari berbagai sumber tertulis, seperti buku, artikel jurnal, dan dokumen relevan lainnya. Dengan pendekatan kualitatif ini, diharapkan penelitian dapat menghasilkan temuan yang lebih holistik dan kontekstual, serta memberikan kontribusi yang berarti terhadap pemahaman fenomena yang sedang diteliti Maison Bogerijen yang didirikan oleh Leendert van Bogerijen pada tahun 1918, pada awalnya merupakan tempat peristirahatan raja Prancis dan tempat berkumpulnya para pejabat Hindia Belanda. Era kolonial memengaruhi berbagai aspek kehidupan, termasuk kuliner, dengan salah satu warisan kulinernya adalah Braga Permai di Bandung. Restoran ini mempertahankan unsur sejarah, arsitektur megah, dan menu khas Eropa, sekaligus beradaptasi dengan budaya lokal dengan menambahkan menu dan layanan lokal. Daya tarik utamanya meliputi rotinya yang terkenal, bitterballen, tongue steak, dan lamb chop. Staf di maison bogerijen dikenal sangat responsif terhadap permintaan dan pertanyaan pengunjung, banyak pengunjung melaporkan bahwa pelayanan yang ramah ini meningkatkan pengalaman bersantap mereka, menjadikan antusiasme dan pengetahuan yang baik. Popularitasnya didukung oleh promosi dari mulut ke mulut dan pengaruh media sosial. Braga Permai menekankan inklusivitas, menerima pelanggan dari berbagai kalangan, dan mempertahankan resep asli. Dengan komitmen untuk menjaga nilai-nilai budaya dan kualitas layanan, Braga Permai tetap menjadi destinasi kuliner utama di Bandung.

*Keywords:*

*Braga Permai*

*Inclusivity*

*Culinary Heritage*

*European Cuisine*

*Service Quality*

*This research aims to explore the history and local wisdom related to Braga Permai, to its transformation from Maison Bogerijen to Braga Permai. The method used in this study is qualitative based on the data from the results of observations made to observe directly and the dynamics that occur in the field. As well as using literature studies to help researchers to understand existing theories by involving summarizing and analyzing information from various written sources, such as books, journal articles, and other relevant documents. With this qualitative approach, it is hoped that the research can produce more holistic and contextual findings, as well*

*as make a meaningful contribution to the understanding of the phenomenon that Maison Bogerijen is being researched by Leendert van Bogerijen in 1918, which was originally the resting place of the French king and a gathering place for Dutch East Indies officials. The colonial era influenced various aspects of life, including culinary, with one of its culinary legacies being Braga Permai in Bandung. The restaurant retains elements of history, grand architecture, and a typical European menu, while adapting to the local culture by adding local menus and services. Its main attractions include its famous bread, bitterballen, tongue steak, and lamb chop. The staff at maison bogerijen is known to be very responsive to visitors' requests and queries, many visitors report that this friendly service enhances their dining experience, making for enthusiasm and good knowledge. Its popularity is supported by word-of-mouth promotion and social media influence. Braga Permai emphasizes inclusivity, accepting customers from various walks of life, and maintaining original recipes. With a commitment to maintaining cultural values and service quality, Braga Permai remains the main culinary destination in Bandung.*

©2024, Retna Suminar, Fadilah Intan Efendi, Rifa Nuriyati, Syofianna Putri, Hermansyah  
This is an open access article under CC BY-SA license



## 1. Pendahuluan

Braga Permai yang dulunya bernama Maison Bogerijen telah menjadi salah satu ikon kuliner Bandung sejak didirikan pada tahun 1918. Restoran ini awalnya dibangun oleh Leendert van Bogerijen dan segera menjadi tempat favorit bagi kaum elit kolonial Belanda. Lokasinya yang strategis di Jalan Braga, salah satu jalan paling bersejarah di Bandung, menambah daya tarik dan prestise tempat ini. Transformasi dari Maison Bogerijen menjadi Braga Permai mencerminkan perubahan nama dan adaptasi terhadap dinamika sosial, politik, dan budaya yang terjadi di Indonesia. Pada tahun 60-an, menyusul tekanan untuk nasionalisasi merek-merek Belanda di Indonesia, restoran ini secara resmi mengubah namanya menjadi Braga Permai. Meskipun nama dan beberapa aspek manajemennya telah berubah, Braga Permai masih mempertahankan warisan kuliner dan tradisi layanan yang telah menyertainya sejak awal.

Nama "Maison Bogerijen" mencerminkan pengaruh budaya Eropa dalam aspek kuliner dan arsitektur restoran tersebut. "Maison" merupakan kata dalam bahasa Prancis yang berarti "rumah", sedangkan "Bogerijen" merupakan nama pendiri restoran tersebut. Penggunaan bahasa Prancis tidak hanya menunjukkan latar belakang budaya pendirinya, tetapi juga mencerminkan suasana eksklusif dan internasional yang ingin dihadirkan oleh restoran tersebut. Menurut Carolina dan Wardono (2005), Maison Bogerijen merupakan salah satu dari sedikit tempat di Bandung yang menawarkan pengalaman kuliner Eropa yang autentik, dengan menu-menu yang meliputi hidangan klasik seperti roti, kue kering, es krim, dan hidangan utama Belanda. Bangunan Maison Bogerijen sendiri merupakan contoh arsitektur kolonial yang megah, dengan detail yang elegan dan interior yang dirancang untuk memberikan kenyamanan maksimal bagi para pengunjungnya. Kafe ini menjadi tempat pertemuan dan bersosialisasi bagi para pejabat tinggi dan elite kolonial, serta tempat untuk menyelenggarakan

berbagai acara penting, seperti resepsi, pesta, dan pertemuan bisnis. Hal ini menjadikan Maison Bogerijen tidak hanya sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai pusat interaksi sosial yang memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat kolonial di Bandung.

Pada era 1960-an, seiring menguatnya gerakan nasionalisme dan desakan nasionalisasi merek-merek Belanda di Indonesia, Maison Bogerijen mengalami transformasi yang signifikan. Nama restoran ini diubah menjadi Braga Permai, menandai peralihan kepemilikan dan pengelolaan dari pihak Belanda ke pihak lokal. Perubahan nama ini bukan sekadar perubahan kosmetik, tetapi mencerminkan adaptasi terhadap dinamika sosial, politik, dan budaya yang terjadi di Indonesia saat itu. Meskipun terjadi perubahan pengelolaan dan nama, Braga Permai masih mempertahankan banyak unsur sejarah dan tradisional Maison Bogerijen, termasuk menu kuliner khas Eropa yang menjadi ciri khasnya. Braga Permai tetap menjadi salah satu destinasi kuliner ternama di Bandung, yang menawarkan perpaduan unik antara warisan sejarah dan inovasi modern. Restoran ini berhasil mempertahankan relevansinya di tengah perubahan zaman dengan menambahkan menu-menu lokal dan beradaptasi dengan selera masyarakat Indonesia yang semakin beragam. Menurut Rhardjo dan Handoyo (2021), keberhasilan Braga Permai dalam mempertahankan popularitasnya selama lebih dari satu abad menunjukkan kemampuan restoran tersebut dalam berinovasi dan beradaptasi tanpa kehilangan identitas historisnya.

Penelitian ini menyoroti aspek-aspek baru dari transformasi dan adaptasi Braga Permai dalam konteks perubahan sosial, politik, dan budaya di Indonesia. Kebaruan penelitian ini terletak pada analisis mendalam tentang bagaimana sebuah institusi kuliner dapat bertahan dan berkembang dalam perubahan zaman, serta bagaimana nilai-nilai historis dan tradisional dapat dipertahankan di era modern. Penelitian ini juga memberikan perspektif baru tentang peran restoran sebagai tempat interaksi sosial dan simbol budaya. Penelitian-penelitian sebelumnya telah membahas berbagai aspek sejarah dan budaya Kota Bandung, termasuk peran Jalan Braga sebagai pusat kegiatan sosial dan ekonomi. Penelitian tentang restoran bersejarah di Indonesia seperti yang dilakukan oleh Rhardjo dan Handoyo (2021) menganalisis penggunaan payung sebagai ikon restoran Braga Permai. Lebih jauh, penelitian ini berupaya untuk menyoroti transformasi perubahan sosial budaya di tanah air. Restoran Braga Permai. Meskipun telah banyak penelitian tentang sejarah Kota Bandung dan perkembangan usaha kuliner di Indonesia, masih terdapat kesenjangan literatur yang secara khusus mengkaji transformasi dan adaptasi Braga Permai dari perspektif sejarah sosial dan budaya. Studi ini mengisi celah tersebut dengan memberikan analisis komprehensif tentang bagaimana Braga Permai mempertahankan relevansinya di tengah perubahan sosial, politik, dan budaya yang terjadi di Indonesia.

Tujuan dari Penelitian ini adalah: 1) Menganalisis transformasi Braga Permai Maison Bogerijen dalam konteks perubahan sosial, politik, dan budaya di Indonesia. 2) Menyelidiki bagaimana Braga Permai mempertahankan warisan kuliner dan tradisi layanannya di masa yang berubah. 3) Mengidentifikasi faktor-faktor yang berkontribusi terhadap keberlanjutan dan popularitas Braga Permai sebagai ikon kuliner di Bandung. 4) Memberikan informasi tentang peran restoran bersejarah sebagai tempat interaksi sosial dan simbol budaya. Penelitian ini memberikan kontribusi signifikan dalam beberapa aspek: Ilmiah, menambah literatur tentang sejarah kuliner dan perubahan sosial budaya di Indonesia dengan studi kasus khusus Braga Permai. Praktis, memberikan informasi kepada manajer restoran dan bisnis kuliner lainnya mengenai strategi untuk bertahan hidup dan beradaptasi di tengah perubahan sosial dan budaya. Budaya, Menggali dan mendokumentasikan nilai-nilai sejarah dan budaya yang terkandung dalam adat istiadat Braga Permai, agar dapat dilestarikan dan diperkenalkan kepada generasi mendatang.

## 2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang bertujuan untuk memahami fenomena kompleks melalui pengumpulan dan analisis data yang mendalam. Dengan menghindari mengutamakan pengujian hipotesis, metode ini dipilih karena memungkinkan eksplorasi yang lebih holistik terhadap makna dan konteks pengalaman subjek penelitian. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif penelitian ini berkonsentrasi pada penggambaran dan pemahaman fenomena sosial yang terjadi di lapangan. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan fenomenologi. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memahami pengalaman subjektif individu dan bagaimana mereka memberi makna pada pengalaman tersebut.

Dengan demikian peneliti dapat memahami dan mengidentifikasi pola-pola yang muncul dari regenerasi perubahan dari pengalaman dan memahami perspektif secara mendalam. Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi secara langsung dan wawancara mendalam dengan informan yang relevan. Sementara data sekunder diperoleh dari studi yang mencakup artikel dan dokumen lainnya yang berkaitan dengan dengan topik penelitian. Sumber data ini dipilih untuk memberikan gambaran yang komperhensif dan mendalam. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi observasi parsipatif dan wawancara semi-terstruktur. Observasi parsipatif ini dilakukan untuk mengamati secara langsung interaksi dan perilaku subjek dalam konteks yang alami. Wawancara semi-terstruktur memberikan fleksibilitas bagi peneliti untuk mengeksplorasi topik yang relevan dengan mendalam. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis tematik. Proses ini melibatkan pengindentifikasian, analisis, dan pelaporan pola (tema) yang muncul dari data yang dikumpulkan. Data yang diperoleh dari wawancara dan observasi dianalisis secara sistematis untuk menemukan tema-tema kunci yang mencerminkan pengalaman dan pandangan informan.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Braga Permai, yang dulunya dikenal sebagai Maison Bogerijen, telah menjadi salah satu ikon kuliner di kota Bandung sejak didirikan pada tahun 1918. Temuan utama dari penelitian ini menunjukkan bahwa restoran ini tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai monumen hidup yang merekam perjalanan sosial, politik, dan budaya di Indonesia. Transformasi nama dari Maison Bogerijen menjadi Braga Permai pada tahun 1960-an mencerminkan adaptasi terhadap dinamika nasionalisme dan perubahan dan perubahan sosial yang terjadi di Indonesia. Meskipun mengalami perubahan manajemen dan nama, Braga Permai tetap mempertahankan warisan kuliner dan tradisi pelayanan yang telah ada sejak awal berdirinya restoran ini. Penelitian sebelumnya, seperti yang diungkapkan oleh Carolina dan Wardono (2005), menunjukkan bahwa banyak restoran tua di Indonesia mengalami pengaruh budaya asing, terutama dalam aspek kuliner. Hal ini sejalan dengan temuan peneliti bahwa Braga Permai, meskipun mempertahankan banyak elemen budaya Belanda, juga beradaptasi dengan budaya lokal. Penambahan menu-menu lokal dan adaptasi pelayanan lebih sesuai dengan lidah masyarakat Indonesia menunjukkan bahwa Braga Permai tidak hanya sekedar melestarikan budaya warisan, tetapi juga berinovasi untuk memenuhi kebutuhan pelanggan masa kini.

Teori tentang warisan budaya dan identitas kuliner, seperti yang dijelaskan oleh Rahardjo dan Handoyo (2018), menekankan pentingnya mempertahankan nilai-nilai budaya dalam konteks modern. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Braga Permai berhasil menggabungkan elemen-elemen tradisional dengan kebutuhan masyarakat modern, seperti penawaran makanan sehat dan organik. Dengan tetap menyajikan resep-resep yang klasik, seperti steak lidah dan

bitterballen, restoran ini tidak hanya menjaga warisan kulinernya tetapi juga beradaptasi dengan tren kuliner yang berkembang. Namun rata-rata pelanggan yang datang ke restoran tersebut lebih dominan dari kaum menengah keatas. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi bagaimana Braga Permai mempertahankan eksistensinya sebagai restoran legendaris ditengah perubahan sosial dan budaya. Hasil penelitian menunjukkan Braga Permai berhasil menjawab tantangan tersebut dengan tetap setia pada warisan kulinernya sambil beradaptasi dengan kebutuhan dan preferensi pelanggan modern. Dengan pendekatan yang inklusif dan pelayanan yang ramah, restoran ini tidak hanya menjadi tempat makan, tetapi juga ruang sosial yang menghubungkan generasi dan menciptakan pengalaman kuliner yang kaya akan nilai sejarah. Keberhasilan Braga Permai dalam mempertahankan eksistensinya selama lebih dari satu abad menunjukkan bahwa strategi pemasaran yang efektif tidak selalu bergantung pada media sosial, tetapi juga pada reputasi dan pengalaman pelanggan yang positif. Dengan demikian, Braga Permai tidak hanya menjadi destinasi kuliner tetapi juga simbol dari perjalanan sejarah dan identitas budaya Kota Bandung.



**Gambar 1.** Maison Bogerijen sebelum bertransformasi menjadi Braga Permai



**Gambar 2.** Maison Bogerijen sebelum bertransformasi menjadi Braga Permai

Sebagai salah satu ikon kuliner dari kota Bandung, Maison Bogerijen menjadi saksi sejarah perkembangan daerah Bandung dari masa ke masa. Sebagai saksi sejarah, restoran ini tentunya mempengaruhi berbagai aspek kehidupan, baik dari aspek sosial, budaya, politik dan ekonomi masyarakat dari masa kolonial hingga masyarakat modern. Sebagai saksi sejarah, Braga Permai pernah mengalami perombakan ulang yang disebabkan kebakaran pada tahun

1960. Oleh karena itu terdapat perbedaan yang mencolok antara *Maison Bogerijen* dengan Braga Permai dari segi arsitektur dan bentuk fisik bangunannya (Permana:2021). Begitupun dengan pola kehidupan sosial masyarakatnya. Pada era kolonial *Maison Bogerijen* merupakan tempat berkumpulnya kaum elit kolonial dan kaum pribumi kelas atas. Karena termasuk restoran paling elit di Bandung, Pada periode antara pertengahan abad ke 19 hingga awal abada 20 restoran-restoran yang dikelola oleh orang-orang Eropa, Tionghoa hingga pribumi memiliki dua fungsi yaitu sebagai tempat penyedia makanan yang mudah dan praktis, restoran ini juga beralih status menjadi bagian dari simbol kemewahan dan gaya hidup masyarakat (Ariwibowo:2016). *Masion Bogerijen* juga mendapat piagam restu dari Ratu Belanda pada saat itu. Selain itu, di *Masion Bogerijen* juga merupakan satu-satunya restoran yang menyajikan hidangan istimewa khas kerajaan Koningin Emma Tart dan Wilhelmina Taart serta merupakan restoran yang memiliki menu paling lengkap ala Belanda (Carolina. A:2005). Jarak kelas sosial antara kaum pribumi dan Eropa sangat terlihat dengan jelas, sehingga tak semua orang mampu berkunjung ke restoran eliti ini. Oleh karena itu *Masion Bogerijen* merupakan restoran yang menjadi simbol kekayaan dan kemewahan kaum Eropa pada zaman kolonial.

Seiring dengan berjalannya waktu, saat Indonesia mengalami masa kependudukan Jepang banyak objek-objek vital Belanda terpaksa tertutup. Sampai ketika masa kemerdekaan Indonesia setelah proses panjang masa kependudukan Jepang, nama *Maison Bogerijen* diubah menjadi Braga Permai. Mengutip dari artikel harapanrakyat.com alasan diubahnya *Maison Bogerijen* menjadi Braga Permai karena pada masa awal kemerdekaan Indonesia masih sangat sensitif dengan hal-hal yang bersangkutan dengan Kolonialisme. Menurut penuturan narasumber perubahan nama restoran ini berkaitan erat dengan kondisi politik Indonesia pada masa itu. Di bawah kepemimpinan Presiden Soekarno, terdapat tekanan untuk menasionalisasi merek-merek Belanda sebagai bagian dari upaya untuk mengurangi pengaruh kolonial dan memperkuat identitas nasional. Sesuai dengan UU No. 86 tahun 1958 pada pasal 1 menjelaskan “Perusahaan-perusahaan milik Belanda yang berada di wilayah Republik Indonesia yang akan ditetapkan dengan Peraturan Pemerintah dikenakan nasionalisasi dan dinyatakan menjadi milik yang penuh dan bebas Negara Republik Indonesia” Tricahyono, (2021).

Dengan begitu perubahan nama restoran ini mencerminkan upaya untuk menghapus jejak kolonial dan mengganti merek asing dengan identitas lokal. Dengan mengganti nama menjadi Braga Permai, restoran ini berkontribusi pada penguatan identitas nasional yang diinginkan oleh pemerintah saat itu. Nama baru ini juga dapat dilihat sebagai simbol restitensi terhadap pengaruh kolonial yang masih ada dalam berbagai aspek kehidupan. Mengubah nama menjadi lokal pun dapat menjadi strategi untuk bertahan dalam iklim politik yang menuntut perubahan. Meskipun nama berubah, restoran tetap mempertahankan warisan kuliner yang kaya, menunjukkan bahwa perubahan nama tidak menghapus sejarah. Perubahan nama ini juga dapat mempengaruhi daya tarik restoran di kalangan masyarakat lokal dan wisatawan, yang semakin menghargai identitas budaya Indonesia. Saat ini, dengan berubahnya *Maison Bogerijen* menjadi Braga Permai, restoran ini terbuka untuk berbagai lapisan masyarakat dan tidak memandang pelanggan dari kelas ataupun status sosialnya. Seperti informasi yang penulis dapat dari Supervisor Braga Permai saat observasi langsung bahwa saat ini restoran Braga Permai terbuka untuk siapa saja, tidak memandang dari segi fisik, status sosial ataupun kasta sosial manapun. Selain itu, di restoran Braga Permai juga tidak hanya menyajikan makanan khas Belanda ataupun Prancis saja tetapi menyajikan berbagai masakan lokal dan internasional bahkan menjaga warisan budaya kuliner di kota Bandung. Selanjutnya di Braga Permai juga seringkali mengadakan kegiatan sosial yang lebih inklusif seperti pertemuan keluarga hingga acara komunitas yang terbuka bagi siapa saja. Hal ini menunjukkan bahwa dari dinamika sosial terjadi lebih egaliter.

Di sisi lain restoran Braga Permai merupakan perpaduan unsur kebudayaan kolonial dan budaya lokal yang masih terjaga hingga saat ini. Restoran yang didirikan pada tahun 1918 ini awalnya menyajikan hidangan khas Belanda, mencerminkan pengaruh kolonial yang kental pada masa itu. Menu-menu seperti bitterballen dan kroket menjadi simbol dari warisan kuliner Belanda yang dihadirkan ditengah masyarakat Indonesia. Meskipun telah beradaptasi dengan perkembangan zaman, Braga Permai tetap mempertahankan beberapa hidangan klasik yang menjadi ciri khasnya, sehingga pengunjung dapat merasakan nuansa sejarah yang begitu kaya. Tidak hanya itu kebudayaan lokal juga sangat terlihat dalam evolusi menu dan suasana restoran. Sejak mengalami renovasi dan perubahan manajemen, Braga Permai mulai mengintegrasikan masakan tradisional Indonesia ke daftar menunya. Hidangan seperti nasi goreng dan rendang kini menjadi bagian dari penawaran, menciptakan jembatan antara cita rasa lokal dan pengaruh kolonial. Hal ini menunjukkan bagaimana restoran ini berusaha merangkul identitas budaya Indonesia sambil tetap menghormati akar sejarahnya.

Arsitektur restoran ini juga mencerminkan perpaduan antara gaya kolonial dan elemen lokal. Meskipun beberapa bagian telah direnovasi, struktur asli yang bergaya art deco dan elemen dekoratif yang terinspirasi dari budaya lokal masih dipertahankan. Hal ini menciptakan suasana yang unik, di mana pengunjung dapat merasakan keaslian bangunan bersejarah sambil menikmati hidangan yang kaya akan budaya serta elemen-elemen tersebut sangat penting untuk menciptakan pengalaman yang otentik bagi pengunjung. Braga Permai tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan saja, tetapi juga sebagai ruang untuk merayakan dan melestarikan kebudayaan. Dengan berbagai acara dan pameran yang sering diadakan, restoran ini menjadi pusat kegiatan yang mengedukasi masyarakat tentang sejarah dan budaya lokal. Melalui pendekatan ini, Braga Permai berhasil menjaga keaslian unsur kebudayaan kolonial dan kebudayaan lokal, menjadikannya sebagai salah satu destinasi kuliner yang kaya akan nilai sejarah dan budaya tepatnya di Bandung.

Lebih lanjut, Braga Permai memegang peranan penting dalam ekonomi kreatif di Bandung. Sebagai salah satu restoran legendaris dengan sejarah lebih dari satu abad, Braga Permai menjadi pusat inovasi kuliner yang mendorong kreativitas di kalangan pelaku industri kuliner lokal. Restoran ini terus menghadirkan menu-menu baru dan sentuhan modern pada resep klasik, sehingga menginspirasi restoran lain di Bandung untuk berinovasi dan menawarkan sesuatu yang unik bagi para pelanggannya. Selain itu, Braga Permai juga turut berkontribusi terhadap wisata kuliner di Bandung. Keberadaan restoran ini menarik minat wisatawan domestik maupun mancanegara yang ingin merasakan pengalaman bersantap di tempat bersejarah dengan suasana klasik. Wisata kuliner ini memberikan dampak positif bagi sektor pariwisata kota, yakni meningkatkan kunjungan wisatawan dan pendapatan daerah.

Berkembangnya ekonomi daerah juga ditopang oleh aktivitas Braga Permai. Restoran ini menyajikan menu-menu lokal yang menggunakan bahan-bahan dari pemasok lokal, serta mempekerjakan tenaga kerja dari sekitar Bandung. Hal ini turut memperkuat ekonomi lokal dan menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat. Sebagai tempat yang kerap dijadikan tempat penyelenggaraan pameran seni dan pertunjukan musik, Braga Permai berperan dalam memperkaya kehidupan budaya di kawasan Jalan Braga. Kegiatan seni dan budaya ini mendukung ekonomi kreatif dan menjadi wadah bagi seniman lokal untuk memamerkan karyanya kepada khalayak yang lebih luas. Keberhasilan Braga Permai pun telah diakui melalui berbagai penghargaan, seperti pengakuan dari Museum Rekor Indonesia dan penghargaan Pelayanan Terbaik dari Trip Advisor. Pengakuan ini semakin mengukuhkan reputasi Bandung sebagai kota kreatif dan inovatif, sehingga semakin menarik minat wisatawan untuk mengenal warisan budaya dan kuliner kota ini. Restoran ini tetap menjaga nilai-nilai budaya dan kualitas layanan sambil terus beradaptasi dengan tren modern, menjadikannya contoh sukses sinergi

antara warisan budaya dan inovasi ekonomi. Pendekatan komprehensif ini menggarisbawahi peran penting Braga Permai dalam ekonomi kreatif Bandung.

Hal ini didukung dengan meningkatnya kegiatan ekonomi yang dihasilkan dari interaksi antara penduduk lokal dengan pengunjung. Dengan memanfaatkan popularitas kawasan wisata tersebut, masyarakat setempat telah menciptakan berbagai peluang usaha, seperti menyediakan ruang kerja bersama dan mengembangkan kawasan kuliner di Teras Braga, yang tidak hanya menambah pendapatan perorangan tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru. Selain itu, meningkatnya kehadiran wisatawan turut mendorong pertumbuhan ekonomi setempat, mendorong warga untuk menyewakan rumahnya sebagai rumah kos bagi para pekerja yang datang ke kawasan tersebut. Dengan demikian, berkembangnya ekonomi kreatif di kawasan ini tidak hanya menguntungkan masyarakat setempat, tetapi juga turut melestarikan budaya dan identitas kawasan wisata Braga secara keseluruhan (Utomo, R, R., dkk. 2023).

#### **4. Kesimpulan**

Maison Bogerijen yang didirikan pada tahun 1918 oleh Leendert van Bogerijen pada awalnya merupakan tempat peristirahatan bagi kaum elit kolonial Belanda. Lokasinya yang berada di Jalan Braga, salah satu jalan paling bersejarah di Bandung, semakin menambah prestise dan daya tarik restoran ini. Pada tahun 1960-an, sebagai respons terhadap tekanan nasionalisasi merek-merek Belanda, nama restoran ini berubah menjadi Braga Permai. Meskipun terjadi perubahan nama dan manajemen, Braga Permai tetap mempertahankan unsur-unsur sejarah, arsitektur yang megah, dan menu-menu khas Eropa, sambil menambahkan unsur-unsur budaya lokal melalui inovasi menu dan layanan. Braga Permai memiliki nilai sejarah yang signifikan sebagai salah satu restoran tertua di Bandung, yang telah berdiri sejak zaman kolonial. Ini menambah nilai budaya dan warisan kota Bandung. Braga Permai tidak hanya dikenal oleh warga lokal, tetapi juga oleh wisatawan yang mengunjungi Bandung. Keberadaannya memperkuat citra kawasan Braga sebagai destinasi wisata kuliner dan sejarah. Restoran ini berkontribusi terhadap perekonomian lokal dengan menarik wisatawan dan menyediakan lapangan pekerjaan bagi penduduk setempat. Braga Permai menawarkan beragam menu yang mencerminkan perpaduan antara masakan tradisional dan modern, yang membuatnya menarik bagi berbagai kalangan. Meskipun menghadapi tantangan seperti persaingan dengan restoran baru dan perubahan tren kuliner, Braga Permai terus beradaptasi untuk mempertahankan relevansinya dan menarik pelanggan baru. Hal ini mencerminkan pentingnya Braga Permai dalam konteks budaya, ekonomi, dan pariwisata di kota Bandung, serta upaya berkelanjutan untuk menjaga eksistensinya sebagai ikon kuliner.

Penelitian ini telah mengungkap transformasi dan adaptasi Braga Permai dari Maison Bogerijen dalam konteks perubahan sosial, politik, dan budaya di Indonesia. Melalui penelitian ini, kami para peneliti memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang sejarah dan evolusi Braga Permai, termasuk bagaimana restoran ini berhasil mempertahankan warisan kuliner dan tradisi layanannya di tengah dinamika perubahan yang kompleks. Penelitian ini juga menyoroti bagaimana Braga Permai berhasil beradaptasi dengan perubahan tanpa kehilangan identitas historisnya. Penambahan menu lokal dan adaptasi dengan cita rasa Indonesia menunjukkan kemampuan Braga Permai dalam berinovasi dan memenuhi kebutuhan pelanggan modern. Keunggulan kuliner seperti roti, bitterballen, tongue steak, dan lamb chop, serta pelayanan yang ramah dan tanggap menjadi daya tarik utama yang menyempurnakan pengalaman bersantap pengunjung. Popularitas restoran ini didukung oleh promosi dari mulut ke mulut dan pengaruh media sosial.

Pendekatan kualitatif dalam penelitian ini memberikan pemahaman holistik dan kontekstual terhadap fenomena yang diteliti, serta memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengetahuan tentang sejarah dan kearifan lokal Braga Permai. Temuan penelitian ini memberikan



perspektif baru tentang peran restoran sebagai tempat interaksi sosial dan simbol budaya. Braga Permai bukan sekadar destinasi kuliner, tetapi juga ruang sosial yang menghubungkan generasi dan menciptakan pengalaman kuliner yang kaya akan nilai sejarah. Peneliti juga merasakan bagaimana hangatnya suasana di Braga Permai ini, diawali dengan hangatnya sambutan dari para staff, peneliti juga diberi berbagai informasi mengenai menu yang disediakan, dan peneliti dapat menyimpulkan bahwa para staff memang mengedepankan rasa solidaritas antar staff dan memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen, dan juga tidak melihat konsumen dari penampilannya, sehingga konsumen-pun merasa nyaman, ini salah satu alasan mengapa Braga Permai masih eksis sampai saat ini. Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi yang signifikan dalam mengisi literatur tentang sejarah dan adaptasi kuliner di Indonesia. Hasil penelitian ini memberikan informasi yang berharga bagi pengelola restoran dan pelaku usaha kuliner lainnya mengenai strategi untuk bertahan hidup dan beradaptasi di tengah perubahan sosial dan budaya. Selain itu, penelitian ini juga menggali dan mendokumentasikan nilai-nilai sejarah dan budaya yang terkandung di Braga Permai, agar dapat dilestarikan dan diperkenalkan kepada generasi mendatang. Keberhasilan Braga Permai dalam mempertahankan eksistensinya selama lebih dari satu abad menunjukkan pentingnya menjaga keseimbangan antara warisan tradisional dan inovasi modern dalam industri kuliner.

## 5. Daftar Pustaka

- Permana, M. D. A. Memahami Kegiatan Sosial, Budaya, Serta Ekonomi Masyarakat Kota Bandung Pada Masa Kolonialisme di Indonesia Melalui Kacamata Kuliner (Studi Kasus Restoran Braga Permai, Bandung). *Arkeologi Kuliner*, 19.
- Rahardjo, S., & Handoyo, A. D. (2018, February). Umbrella-Canopy as an Icon of Braga Permai Restaurant in Bandung. In *4th Bandung Creative Movement International Conference on Creative Industries 2017 (4th BCM 2017)* (pp. 39-44). Atlantis Press.
- Carolina, A., & Wardono, P. (2005). *Nostalgia Space-Colonial Restaurant Braga, Bandung* (Doctoral dissertation, Bandung Institute of Technology).
- Budiman, H. G. (2017). Modernisasi dan Terbentuknya Gaya Hidup Elit Eropa di Bragaweg (1894-1949). *Patanjala*, 9(2), 291748.
- Ariwibowo, G. A. (2016). Budaya Makan di Luar Rumah di Perkotaan Jawa pada Periode Akhir Kolonial. *Kapata Arkeologi*, 12(2), 199.
- Sakina, B. (2020). Public Perception of the Development of Café Business and its Affect on the Sustainable Conservation District Images: The Case of Braga, Bandung-Indonesia. *Engineering, Mathematics and Computer Science Journal (EMACS)*, 2(2), 65-71.
- Katam, S. (2017). *Nostalgia Bragaweg Tempo Doeloe 1930-1950*. Dunia Pustaka Jaya.
- <https://bandungbergerak.id/article/detail/2735/ngulik-bandung-maison-bogerijen-restoran-kerajaan-belanda-di-jalan-braga-1>
- <https://www.harapanrakyat.com/2024/02/sejarah-maison-bogerijen-di-jalan-braga-bandung-restoran-elit-zaman-belanda>
- Utomo, R. R., dkk. (2023). Analisis Integrasi Ekonomi dan Sosial di Kampung Braga RW 08. *Jurnal Arsitektur TERRACOTTA*, 164, 1-10.



Tricahyono, D. (2021). Meniti Jalan Nasionalisasi Aset Perusahaan Belanda Di Indonesia: Menguntungkan Atau Merugikan. *Criksetra: Jurnal Pendidikan Sejarah*, 10(2), 98-11