

1. Dodol betawi adalah jenis dodol khas suku Betawi. Dodol betawi berwarna hitam kecoklatan dengan variasi rasa yang lebih sedikit daripada dodol dari daerah lain. Rasa dodol betawi hanya terdiri dari ketan putih, ketan hitam dan durian. Proses pembuatan dodol betawi sangat rumit. Bahan baku pembuatan yang terdiri dari ketan, gula merah, gula pasir dan santan harus dimasak di atas tungku dengan kayu bakar kayu selama 8 jam. Dodol betawi umumnya dibuat sebagai penganan khusus untuk pesta, bulan Ramadan, Idul Fitri atau Idul Adha. Terutama menjelang hari raya, dodol betawi laris terjual. Karena proses pembuatannya yang rumit, hanya sedikit orang-orang yang ahli membuat dodol betawi.
2. Terdapat beberapa daerah di Jakarta dan sekitarnya yang masih memproduksi dodol betawi, terutama di komunitas-komunitas warga Betawi, seperti di Condet, Jakarta Timur, Bogor dan Bekasi. Selain warga Betawi, dodol betawi juga dibuat oleh komunitas Tionghoa.
3. Karena proses pembuatan dodol betawi tidak mudah, maka warga menerapkan prinsip saling membantu (sambatan) agar dodol dapat tercipta dengan benar. Bahan-bahan yang digunakan adalah ketan, gula merah, gula pasir dan santan kelapa tua. Bahan-bahan yang bagus akan membuat dodol legit

dan tahan lama. Pertama-tama wanita menyiapkan bahan-bahan, memarut kelapa yang sudah dikupas oleh pria untuk mendapatkan santan, menumbuk beras ketan untuk membuat tepung kemudian menuangkan semua campuran bahan ke atas kawa (penggorengan besar). Ketika dodol mulai kental, barulah digantikan oleh pria (tukang ngaduk). Proses mengaduk (ngaduk) membutuhkan waktu yang lama, antara 8-12 jam tanpa henti dengan menggunakan pengaduk (gelo). Bahan bakar untuk memasak dodol adalah kayu bakar yang harus dijaga agar tidak terlalu panas dan mengeluarkan asap. Api yang terlalu besar akan membuat dodol gosong dan masak tidak rata. Asap dapat menyerap dalam dodol dan membuat rasanya tidak enak. Dodol yang sudah masak dituang di nampan atau tampah untuk didinginkan. Wanita melakukan tugas akhir memotong dodol jadi kecil-kecil dan membungkusnya.