

## **BAB IV**

### **DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Deskripsi Skena**

Scene pembuka di mulai dari perkenalan kelompok dan juga perjalanan menuju klenteng Boen Tek Bio, dilanjutkan interview dengan narasumber dari Boen Tek Bio yaitu Tan Tjong Hien. Selanjutnya perjalanan mengambil rangkaian video di sungai cisadane dan perjalanan menuju klenteng Tjoeng Tek Bio, lalu mewawancarai budayawan sebagai narasumber yaitu Oey Tjien Eng. Dilanjutkan perjalanan menuju sate babi ko encung di pintu air, dan mewawancarai Erwan selaku generasi ke-2 dari penerus usaha. Akhir video menampilkan *review* bacang dan penutup dari rangkaian video.

##### **4.1.1 Scene 1: Pembuka**

Di scene ini berisi video pembuka mengenai perkenalan. Angle pengambilan video secara *full body* yang dapat terlihat seluruh anggota kelompok sedang memperkenalkan dirinya masing-masing.

##### **4.1.2 Scene 2: Perjalanan menuju Klenteng Boen Tek Bio**

Scene ini berisi tentang perjalanan kita menuju Klenteng Boen Tek Bio, Pasar Lama. kita juga melakukan beberapa pengambilan footage *cinematic*, diluar dan didalam kelenteng. Klenteng Boen Tek Bio terletak di Pasar Lama Kota Tangerang, hanya berjarak 10 menit berjalan kaki dari stasiun Kota Tangerang.

##### **4.1.3 Scene 3: Interview pengurus Klenteng Boen Tek Bio**

Pada scene ini berisi sesi tanya jawab dengan pengurus Kelenteng Boen Tek Bio, narasumber tersebut bernama Tan Tjong Hien. Beliau menjelaskan pengenalan secara umum mengenai Klenteng Boen Tek Bio. Di scene ini, narasumber merupakan pengurus Kelenteng Boen Tek Bio. Sehingga data yang diperoleh hanya gambaran secara umum mengenai Klenteng Boen Tek Bio.

#### 4.1.4 *Scene 4*: Perjalanan dan pengambilan footage di Sungai Cisdane

Scene ini merupakan pengambilan footage tempat hari raya Peh Cun dirayakan yang mana sebagai peringatan lomba perahu dan membuat Kuliner Bacang. Biasanya dari atas kita bisa menyaksikan perlombaan perahu dengan hiasannya, mendengarkan musik sambil makan makanan ringan terutama Kuliner Bacang.

#### 4.1.5 *Scene 5*: Perjalanan dan Interview di Klenteng Tjoeng Tek Bio

Pada bagian ini diisikan mengenai Interview dengan narasumber yang bernama Oey Tjien Eng. Beliau merupakan budayawan dan telah menerima penghargaan kategori pelestari untuk individu atas dedikasinya yang telah melestarikan tradisi dan budaya Cina Benteng oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Pada scene ini, berisi mengenai sejarah lengkap Cina Benteng dan kaitan Bakcang pada hari raya Peh Cun.

#### 4.1.6 *Scene 6*: Melakukan perjalanan menuju Kuliner Bacang Ko Encung

Berisi tentang perjalanan dan pengambilan footage tempat dan pembuatan Kuliner Bacang. Disini juga di jelaskan mengenai menu makanan khas cina benteng yang dijual. Seperti Kuliner Bacang babi nasi, Kuliner Bacang babi ketan, sate babi, bakut, kuah sayur asin.

#### 4.1.7 *Scene 7*: Interview dengan pemilik Kuliner Bacang Ko Encung

Di scene ini berisi tentang sesi tanya jawab dengan narasumber yang merupakan pemilik dari Kuliner Bacang Ko Encung Pintu Air. Beliau bernama Erwan. Beliau merupakan generasi kedua dari Kuliner Bacang Ko Encung Pintu Air. Pada bagian ini, beberapa pertanyaan diberikan kepada pemilik toko tersebut sehingga kami memperoleh hasil wawancara seperti gambaran umum Kuliner Bacang khas Benteng dan cara pembuatan Kuliner Bacang yang dijual oleh Ko Encung Pintu Air. Kemudian kita memperoleh informasi bentuk Kuliner Bacang dan isian Kuliner Bacang.

#### 4.1.8 Scene 8: Review Kuliner Bacang

Pada scene ini Alden menjelaskan rasa dari Kuliner Bacang Ko Encung Pintu Air. Angle pengambilan video dilakukan secara setengah badan dan juga pengambilan cinematic dengan objek Kuliner Bacang.

#### 4.1.9 Scene 9: Penutup

Scene terakhir ini merupakan rangkaian penutup dari video, yang berupacapan terima kasih. Angle pengambilan video secara *full body* yang dapat terlihat seluruh anggota kelompok sedang memperkenalkan dirinya masing-masing.

### 4.2. Deskripsi Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini dilaksanakan bersama-sama dengan narasumber Tan Tjong Hien di Kota Tangerang yang berlokasi di Klenteng Boen Tek Bio, klenteng tertua di Kota Tangerang yang didirikan sejak tahun 1684. Altar di dalam klenteng memiliki beberapa makna, terutama altar yang berisi patung Hok Tek Tjeng Sien (Dewa Bumi) yang terletak di ruang utama Boen Tek Bio. Dewa Bumi dipuja oleh para pedagang dan petani dengan harapan agar usaha dagang mereka diberkahi dan berkembang, dan hasil panen mereka melimpah. Penting untuk dicatat bahwa Dewa Bumi memberikan pertolongan khususnya kepada mereka yang mendedikasikan diri untuk melakukan kebaikan

Penelitian juga dilakukan di klenteng Tjong Tek Bio yang terletak 20 menit dari klenteng Boen Tek Bio yang sebelumnya didatangi. Di klenteng Tjong Tek Bio ini, kami berkesempatan untuk mewawancarai seorang Budayawan Cina Benteng yang bernama Oey Tjien Eng. Beliau merupakan budayawan Cina Benteng yang sudah ternama di kawasan Tangerang. Sehingga data yang diperoleh adalah sejarah kuliner Cina Benteng (Bacang). Bacang atau yang disebut zongzi adalah hidangan yang terbuat dari ketan atau beras yang dibungkus dengan daun pisang dan diisi dengan berbagai bahan seperti daging, jamur, dan telur. Kuliner Bacang berasal dari Tiongkok yang tiba bersamaan dengan komunitas Tionghoa yang datang untuk berdagang dan menetap di Indonesia, termasuk Kota Tangerang. Kuliner Bacang sendiri merupakan contoh dari

pengaruh budaya Tionghoa dalam kuliner Indonesia. Bacang diyakini mengandung empat sudut memiliki simbolisme yang berbeda, dimana setiap sudut mewakili makna tertentu. Sudut pertama melambangkan harapan untuk terciptanya kasih sayang dan persatuan di antara individu. Sudut kedua diartikan sebagai doa untuk keluarga agar selalu mendapatkan kedamaian, keberlimpahan, dan kesehatan. Sudut ketiga melambangkan harapan akan kelancaran rezeki dan berkah yang terus mengalir. Sementara itu, sudut keempat menyimpan harapan agar usaha dan karier mencapai kesuksesan. Peran bacang di Indonesia awalnya hanya berupa makanan sehari-hari masyarakat. Pada awalnya, bacang sendiri berbentuk silindris dan menggunakan batang bambu sebagai pembentuk. Kemudian, bacang berubah bentuk menjadi segitiga yang dilapis dengan daun bambu yang digunakan dalam sebuah festival yang bernama festival Peh Cun. Hari raya Peh Cun jatuh pada bulan 5 tanggal 5 imlek. Festival ini memperingati Khut Goan (Perdana Menteri) yang setia pada negaranya, ia sangat berduka menyaksikan negaranya hancur akibat serangan musuh sehingga beliau membunuh diri dengan melemparkan diri di sungai bek Lo yang.

Masyarakat dan pengikutnya, menggunakan berbagai perahu, berusaha mencari jenazah untuk dimakamkan, sambil melemparkan bacang ke sungai guna mencegah ikan-ikan dari memakan jasadnya. Peristiwa tersebut terus dihormati dan dijadikan sebagai peringatan yang dikenal sebagai hari Peh Cun. Dari segi nilai moral, Peh Cun memiliki arti Cinta Tanah Air, menghargai para Pahlawan yang rela mengorbankan nyawa demi kebenaran, memberikan teladan bagi kita untuk melanjutkan perjuangan dengan semangat tinggi dalam membela Negara dan Bangsa. Dalam konteks pariwisata, festival ini dapat menjadi daya tarik menarik yang mengundang wisatawan dari berbagai daerah untuk merasakan pengalaman pariwisata dan menikmati keunikan kuliner di Tangerang. Penelitian dilakukan di Sate Babi Ko Encung dan mewawancarai narasumber generasi ke-2 bernama Erwan. Beliau menjelaskan sudah menjual sate babi dan bacang sejak tahun 1984, menurut beliau bacang sendiri adalah jenis kuliner khas Cina Benteng, yang sudah ada sejak lama, di sate babi ko encung ini menjual 2 varian jenis yaitu bacang ketan dan bacang nasi dengan isian daging, mayoritas masyarakat lebih suka bacang dengan varian nasi atau beras, beliau juga menjelaskan tentang

proses pembuatan yang dibuat dengan cara masih tradisional, ketan atau beras di isi terdiri dari daging ayam atau daging babi, dan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, dan ketumbar. Isi ini biasanya dimasak dengan berbagai bumbu tradisional untuk memberikan rasa yang lezat, selanjutnya dibungkus dalam daun bambu kering yang telah dibersihkan dan direbus agar lebih lentur. Bacang biasanya dimasak dengan cara dikukus selama beberapa jam hingga bahan-bahannya matang dan aromanya tercampur. Beliau juga menjelaskan teknik pembuatan bacang terbilang lumayan sulit karena proses pembungkusan harus benar - benar tertutup rapat dan juga rapi, agar proses pematangan sempurna masuk kedalam dan bentuk menjadi sempurna.

#### **4.2.1 Sejarah dan Makna Kuliner Bacang**

Menurut legenda kuliner bacang pertama kali muncul pada jama dinasti Zhou yang berkaitan dengan penghormatan rakyat kepada Qu Guan yang bunuh diri ke sungai, pada saat itu bacang dilempar oleh rakyat sekitar untuk mengalihkan perhatian hewan laut agar tidak memakan jenazah Qu Guan, kemudian bacang menjadi salah satu simbol perayaan peh cun, hari raya peh cun sendiri dapat di artikan mendayung perahu, berkaitan dengan rakyat yang melempar bacang di sungai. Hari raya peh cun di rayakan setiap tahun pada tanggal 10 juni. Secara harfiah kuliner bacang dapat di artikan, “Ba” adalah daging dan “Cang” adalah berisi, tetapi secara praktik kuliner bacang tidak hanya berisi daging saja ada juga yang menggunakan campuran jamur dan telur.

#### **4.2.2 Proses Pembuatan Kuliner Bacang**

- Daun Bambu harus direbus 15 menit lalu dibersihkan dengan cara menggosokkan dua lembar Daun, lalu dibersihkan.
- panaskan minyak, tumis Bawang Putih & Bombay sampai harum, masukkan Daging tumis sampai memutih. Lalu masukkan semua bahan lain seperti bumbu ngohiong, kecap asin, gula pasir, merica dan air. Masak sampai Daging empuk. Sisihkan.

- Tiriskan Ketan atau beras, panaskan minyak, tumis Bawang Putih & Bawang Merah sampai harum lalu masukkan ketan atau beras & kecap, aduk rata, matikan api, dinginkan.
- Ambil 2 lembar Daun, dan buat seperti corong. Isi dengan 2 sdm ketan atau beras, masukkan bahan isi, lalu tutup dengan ketan atau beras lagi. Bungkus bacang dengan tali dengan kencang.
- Siapkan panci, didihkan air dan tambahkan garam, rebus bacang selama 2 jam (bacang harus terendam semuanya). Gunakan panci kukus. Jika sudah matang, segera keluarkan bacang dari panci dan digantung agar airnya keluar. Untuk 1 liter Ketan atau beras akan mendapatkan 20 buah bacang.

