

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Objek

Jakarta adalah salah satu tujuan wisata yang bisa dijadikan referensi sebagai wisata kuliner. Kepala Bidang Informasi dan Pengembangan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan DKI Jakarta, mengatakan bahwa kuliner Jakarta tidak hanya masakan Betawi, namun seluruh masakan dari penjuru negeri dan dunia ada di Jakarta (Ali, 2018). Selain terkenal dengan ragam wisatanya, Jakarta merupakan pusat kuliner yang kaya akan cita rasa yang khas. Dari sekian banyak pilihan menu kuliner yang ada, mie adalah salah satu menu utama yang kerap menjadi pilihan untuk dinikmati sebagai wisata kuliner. Saat ini, mie telah menjadi makanan populer di seluruh Indonesia dan menjadi bagian penting dari kultur makanan di negara ini. Seiring berkembangnya waktu tempat makan mie di Jakarta semakin menjamur. Beberapa di antaranya sudah sudah memiliki nama yang terkenal legendaris, karena warungnya sudah beroperasi sejak puluhan tahun lalu. Terdapat banyak tempat makan bakmi yang legendaris di Jakarta. Hampir setiap restoran bakmi memiliki ciri khas rasa yang berbeda satu sama lain.

Kawasan Pluit telah diakui sebagai salah satu distrik kuliner yang kekinian di Jakarta Utara. Pluit dikenal sebagai salah satu wilayah yang menjadi tujuan bagi mereka yang menginginkan makanan bergaya *Chinese Food*. Kawasan ini banyak mengundang warga Jakarta untuk terus mengunjungi daerah Pluit dan sekitarnya. Salah satu kuliner yang dapat dinikmati di wilayah Pluit adalah mie, pecinta kuliner dapat menemukan tempat makan mie yang sudah berdiri sejak lama dengan hidangan Mie legendaris di Pluit. Tempat makan Mie legendaris tersebut bernama Emie Acuan 12. Berbagai menu hidangan yang disajikan di Emie Acuan 12 adalah sebagai berikut

Tabel 2. 1 Tabel Menu Emie Acuan 12 Pluit

No.	Nama Hidangan	Harga
1.	Emie	Rp 45.000
2.	Emie jumbo	Rp 60.000
3.	Kwetiaw	Rp 45.000
4.	Sate babi	Rp 7.000/ tusuk
5.	Lontong	Rp 7.000/pcs
6.	Nasi putih	Rp 10.000
7.	Telur	Ro 10.000
8.	Kerupuk	Rp 10.000/porsi
9.	Emping	Rp 15.000/porsi
10.	Markisa	Rp 20.000
11.	Kiatnah	Rp 20.000
12.	Aqua	Rp 6.000
13.	Teh botol	-
14.	Liang teh	Rp 20.000
15.	Badak	Rp 20.000
16.	Susu kacang	-
17.	Teh	Rp 3.000
18.	Es teh	Rp 4.000
19.	Teh manis	Rp 6.000
20.	Es teh manis	Rp 6.000
21.	Bir anker/ bintang	Rp 35.000

Contoh menu restoran Emie Acuan 12 Pluit

2.1.1 Jenis Produk Unggulan

Mie adalah salah satu makanan utama orang Indonesia, setiap daerah memiliki berbagai macam olahan khasnya masing-masing. Jenis olahan mie di Indonesia juga beragam yaitu di antaranya adalah mie telur yang biasa disebut dengan mie kuning, mie ini adalah salah satu makanan pokok alternatif yang paling populer di Indonesia, Mie sagu khas Kepulauan Riau yang terbuat dari sag, tekstur mie yang satu ini sangat kenyal, dapat diolah menjadi berbagai hidangan berkuah ataupun tumisan sesuai selera. Mie letheck khas Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, mie ini terbuat dari tepung singkong dan warnanya kusam karena berasal dari tepung singkong dan masih banyak jenis mie lainnya yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia (Warisan Budaya Takbenda Indonesia, 2016).

Emie Acuan 12 adalah tempat makan yang menyediakan hidangan bakmie sebagai menu andalannya. Kata emie sendiri didefinisikan dari Mie Hokkian khas medan yang menggunakan daging ayam, ebi, dan telur dengan kuah kental yang rasanya gurih dan manis. Singkat kata Emie adalah mie becek atau siram khas medan. Salah satu mie yang digunakan oleh Emie Acuan 12 adalah mie telur atau mie kuning. Emie Acuan 12 menghadirkan jenis sajian khas medan tersebut dengan kuah kaldu udang yang kental kecoklatan dipadukan dengan mie berwarna kuning, sajian tersebut dilengkapi dengan taburan bawang goreng dan daun bawang menambah gurihnya keseluruhan rasa hidangan yang disajikan di Emie Acuan 12. Rasa gurih dan manis di dalam kuahnya adalah *highlight* dari hidangan menu yang dijual di tempat makan ini. Emie khas medan ini juga dilengkapi dengan tambahan sambal hijau, kerupuk, dan emping yang ampuh menetralsir rasa manis kuah emie sekaligus menambah kaya cita rasanya.



Gambar 2. 1.1 Mie Acuan

2.1.2 Lokasi/Tempat

Emie Acuan 12 adalah *Chinese Food* yang berada di area Jl. Pluit Sakti Raya, No.39, RT.4/RW.9, Pluit, Kec. Penjaringan, Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14450. Emie Acuan 12 juga memiliki cabang yang berlokasi di Ruko Taman Palem Lestari, Blok B17 No. 36 Jl. Taman Palem Lestari, Cengkareng, Jakarta Barat. Emie Acuan 12 beroperasi mulai Pk 8:00 - Pk 18:00 yang beroperasi di Jakarta.



Gambar 2. 1. 2 Restaurant Mie Acuan 12

2.1.3. Keunggulan Objek

Hampir semua orang para pecinta kuliner khususnya makanan khas Medan di Jakarta mengenal Emie Acuan 12. Rumah makan khas Medan ini sudah berdagang lebih dari 50 tahun, sebelumnya berdagang di daerah Mangga Besar lalu berpindah ke Jl. Pluit Sakti.

Bagi penggemar masakan mie dan sejenisnya Emie Acuan 12 memiliki keunikan yang berbeda dibandingkan dengan Mie lainnya, pada umumnya kaldu dan topping Mie yang disajikan dari beberapa tempat makan bakmie adalah ayam rebus namun berbeda dengan makanan khas Medan yang satu ini yang berasal dari kaldu udang yang kental dengan topping daging ayam dan telur, dan hidangan khas medan ini non halal, sehingga tidak seluruh kalangan dapat mengonsumsi Emie Acuan 12. Beberapa restoran bakmie juga menggunakan kaldu udang sebagai bahan utama dari kuahnya contohnya, mie belitung yang menggunakan udang dan gula aren sebagai bahan dasar kaldu, mie celor yang menggunakan perpaduan kaldu udang dan santan sebagai kaldu, namun walaupun sudah banyak tempat mie yang menggunakan bahan dasar kaldu udang dan banyaknya rumah makan *chinese food* khususnya yang menyediakan hidangan bakmie tetapi selama berpuluh tahun Emie Acuan 12 masih menjaga kelezatan sajiannya sampai sekarang, hingga saat ini Emie Acuan 12 masih menjadi tempat makanan yang ramai di daerah kuliner Pluit Sakti.

2.2. Tinjauan Literatur dan Referensi

Tabel 2. 2 Tabel Referensi Video

No.	Judul Referensi	Link Video	Sumber
1.	BAKMI APO, sejak 1928	https://youtu.be/KPe vJ5rt8CM?si=saI9kb MM6IDqHKck	Youtube
2.	Film Dokumenter - CINA BENTENG I dari waktu ke waktu	https://youtu.be/3dvv RUZqx_Y?si=i7B92 s9B9yo5D_Co	Youtube
3.	How Centuries of Chinese Migration Changed Indonesian Food Forever: Akarasa	https://youtu.be/Sjr6I W_- VRc?si=iqw_ZUfDv RuTOmnN	Youtube
4.	Chinese Food 101: North vs. South vs. East vs. West - Eat China (S1E1)	https://youtu.be/oHC BgAcfVKE?si=p5w G6khRd2tmJecx	Youtube
5.	Restoran Chinese Food Legendaris di Chinatown Jakarta (Glodok)	https://youtu.be/Ep0n YR- YH9k?si=_nu6Iv36F KliyD35	Youtube

Di tengah hiruk-pikuk kota, tersembunyi sebuah warisan kuliner yang tak lekang oleh waktu yaitu terdapat sebuah restoran legendaris yang menyimpan cerita dan sejarah kuliner yang tak terlupakan. Dalam video tugas akhir ini, penulis telah menceritakan salah satu restoran legendaris yaitu Mie Acuan 12, Pluit dengan bersumber dari video referensi pada table di atas. Pada video tersebut dengan menceritakan proses dari kelezatan menu yang dijual pada Mie Acuan 12, dan menelusuri jejak kuliner yang telah melewati berbagai macam proses. Melalui video referensi penulis telah membuat konsep video yang serupa juga tentang restoran legendaris yang telah berdiri lama di ibu kota Jakarta.