

BAB IV

DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Skena

4.1.1 *Scene 1: Intro Kota Plered dan Purwakarta*

Pada *scene* ini berisi tentang pemandangan perjalanan dari Cianjur ke Purwakarta yang diawali dengan jembatan dan hamparan dataran tinggi yang luas. Dilanjutkan dengan pemandangan jalan di Kecamatan Plered, Monumen Macan Putih Taman Mayadatar di Alun-Alun Purwakarta, dan Kampoeng Maranggi yang diisi dengan penjelasan singkat Sejarah Sate Maranggi di Purwakarta. Akhir dari *scene* ini ditutup dengan pemandangan Gapura Indung Rahayu yang diisi dengan penjelasan Sate Maranggi Haji Yetty di Purwakarta.

4.1.2 *Scene 2: Suasana Sate Maranggi Haji Yetty di Purwakarta*

Pada *scene* ini berisi tentang pemandangan pintu masuk Sate Maranggi Haji Yetty Purwakarta, proses pembakaran Sate Maranggi, dan cuplikan penulis pada saat mencicipi Sate Maranggi Haji Yetty yang diracik langsung oleh pemiliknya, yaitu Ibu Yetty yang didampingi oleh manajer dan karyawan lainnya dan diisi dengan penjelasan Sate Maranggi Haji Yetty di Purwakarta.

4.1.3 *Scene 3: Wawancara dengan Ibu Yetty, Karyawan, dan Pelanggan Sate Maranggi Haji Yetty di Purwakarta*

Pada *scene* ini berisi tentang cuplikan wawancara dengan Ibu Yetty sebagai pemilik Sate Maranggi Haji Yetty yang membahas awal berdirinya Sate Maranggi Haji Yetty, upaya Ibu Yetty dalam mempertahankan bisnisnya ditengah banyaknya kompetitor penjual Sate Maranggi lainnya, ciri khas yang membedakan dari Sate Maranggi lainnya, menu favorit pada Sate Maranggi Haji Yetty, kendala yang dialami Ibu Yetty selama berdirinya Sate Maranggi Haji Yetty, dan tujuan utama Ibu Yetty menjalankan bisnisnya. Wawancara kedua

dengan karyawan Sate Maranggi Haji Yetty yang membahas tentang mengapa memilih bekerja di Sate Maranggi Haji Yetty dan suka dukanya. Wawancara terakhir dengan salah satu pengunjung yang membahas tentang darimana beliau mengetahui Sate Maranggi Haji Yetty, seberapa sering beliau mengunjungi Sate Maranggi Haji Yetty dan menu favoritnya. *Scene* ini juga disisipkan beberapa cuplikan dari pembuatan sambal tomat, area *drive thru*, beberapa porsi Sate Maranggi, dan cuplikan penulis sedang mencicipi Sate Maranggi Haji Yetty.

4.1.4 *Scene* 4: Cuplikan Perjalanan Menuju Kota Cianjur dan Suasana Sate Maranggi Sari Asih

Pada *scene* ini berisi tentang pemandangan Tugu Lampu Gentur, tepian jalan raya Cianjur, dan Puncak Pass. Dilanjutkan dengan cuplikan bagian depan Sate Maranggi Sari Asih, seorang pelayan yang sedang mengantarkan pesanan pelanggan, dan Sate Maranggi yang dihidangkan dengan sambal oncom. *Scene* ini diisi dengan penjelasan singkat tentang Sate Maranggi di Cianjur.

4.1.5 *Scene* 5: Wawancara dengan Bapak Waduloh, Karyawan, dan Pelanggan Sate Maranggi Sari Asih di Cianjur

Pada *scene* ini berisi tentang cuplikan wawancara dengan Bapak Waduloh sebagai adik dari pemilik Sate Maranggi Sari Asih yang membahas awal berdirinya Sate Maranggi Sari Asih, upaya Bapak Waduloh dalam mempertahankan bisnisnya ditengah banyaknya kompetitor penjual Sate Maranggi lainnya, ciri khas yang membedakan dari Sate Maranggi lainnya, kendala yang dialami Bapak Waduloh selama berdirinya Sate Maranggi Sari Asih, dan tujuan utama Bapak Waduloh menjalankan bisnisnya. Wawancara kedua dengan karyawan Sate Maranggi Sari Asih yang membahas tentang sudah berapa lama bekerja di Sate Maranggi Sari Asih dan suka dukanya. Wawancara terakhir dengan salah satu pengunjung yang membahas tentang

darimana beliau mengetahui Sate Maranggi Sari Asih, seberapa sering beliau mengunjungi Sate Maranggi Sari Asih, dan menu favoritnya. Scene ini juga disisipkan beberapa cuplikan suasana di Sate Maranggi Sari Asih, proses pembakaran Sate Maranggi, dan Sate Maranggi yang dihidangkan dengan sambal oncom dan ketan bakar.

4.1.6 Scene 6: Suasana Sate Maranggi Mang Munir

Pada *scene* ini berisi tentang pemandangan kota Cianjur dari atas menggunakan *drone*, area depan dari Sate Maranggi Mang Munir, dan area dalam Sate Maranggi Mang Munir, dan proses pembakaran Sate Maranggi Mang Munir. Pada *scene* ini diisi oleh penjelasan singkat Sate Maranggi Mang Munir di Cianjur.

4.1.7 Scene 7: Wawancara dengan Bapak Yudi, Karyawan, dan Pelanggan Sate Maranggi Mang Munir

Pada *scene* ini berisi tentang cuplikan wawancara dengan Bapak Yudi sebagai pemilik Sate Maranggi Mang Munir yang membahas awal berdirinya Sate Maranggi Mang Munir, upaya Bapak Yudi dalam mempertahankan bisnisnya ditengah banyaknya kompetitor penjual Sate Maranggi lainnya, ciri khas yang membedakan dari Sate Maranggi lainnya, kendala yang dialami Bapak Yudi selama berdirinya Sate Maranggi Mang Munir, dan tujuan utama Bapak Yudi menjalankan bisnisnya. Wawancara kedua dengan karyawan Sate Maranggi Mang Munir yang membahas tentang sudah berapa lama bekerja di Sate Maranggi Mang Munir dan suka dukanya. Wawancara terakhir dengan salah satu pengunjung yang membahas tentang darimana beliau mengetahui Sate Maranggi Mang Munir, seberapa sering beliau mengunjungi Sate Maranggi Mang Munir, dan menu favoritnya. *Scene* ini juga disisipkan beberapa cuplikan suasana di Sate Maranggi Mang Munir, proses pembakaran Sate Maranggi, dan pilihan menu makanan khas Sunda lainnya.

4.1.8 Scene 8: Kompilasi Pesan Para Pemilik Rumah Makan Sate Maranggi

Pada *scene* ini berisi tentang cuplikan Ibu Yetty sebagai pemilik Sate Maranggi Haji Yetty, Bapak Waduloh sebagai adik dari pemilik Sate Maranggi Sari Asih, dan Bapak Yudi sebagai pemilik Sate Maranggi Mang Munir yang memberikan pesan kepada para wirausaha khususnya dibidang FnB (*Food and Beverage*) dalam menjalankan bisnisnya.

4.1.9 Scene 9: Closing Credits

Pada *scene* ini berisi tentang cuplikan penulis berada di hotel yang berada di Cianjur dan diisi dengan *closing credits*.

4.2 Deskripsi Hasil dan Pembahasan

Upaya ketiga rumah makan dalam mempertahankan bisnis kulinernya adalah sebagai berikut.

a. Sate Maranggi Haji Yetty di Purwakarta (*scene* 3)

Sate Maranggi Haji Yetty memiliki 1 (satu) pusat dan 5 (lima) cabang di Pulau Jawa dan sudah mempercayakan kelima cabang tersebut kepada 3 (tiga) anaknya. Cabang di Cempaka Putih dan Cibubur dipercayakan pada anak pertamanya, cabang di KM 57 dan Tangerang dipercayakan pada anak keduanya dan cabang di Bandung dipercayakan pada anak ketiganya. Walaupun sudah mempercayakan 5 (lima) cabang kepada anaknya, setiap satu minggu sekali beliau tidak ingin lengah dan tetap turun tangan langsung untuk mengontrol dari segi cita rasa dan pelayanan terhadap pelanggan. Khusus di Sate Maranggi Haji Yetty di Purwakarta, Ibu Yetty juga bekerja sama dengan saudara kandungnya yang turut andil dalam menjual menu lainnya, seperti sop, soto, gado-gado, dan karedok.

b. Sate Maranggi Sari Asih di Cianjur (*scene 5*)

Menurut Bapak Waludoh sebagai adik dari pemilik Sate Maranggi Sari Asih, mempertahankan resep adalah kunci utama untuk mempertahankan bisnisnya. Saat ini Sate Maranggi Sari Asih sudah memiliki banyak karyawan, tetapi Bapak Waduloh tetap dipercayakan untuk meracik bumbu bacem setiap harinya untuk marinasi Sate Maranggi dan turut membantu dalam proses pembakaran Sate Maranggi. Bapak Waduloh juga turut serta dalam proses pembelian bahan baku daging sapi sebagai bahan utama Sate Maranggi di pasar setempat agar tidak ada lagi terjadi kesalahan pembelian pada kualitas daging karena sangat mempengaruhi cita rasa Sate Maranggi Sari Asih. Menyadari banyaknya kompetitor yang menjual Sate Maranggi di Cianjur, Bapak Waduloh dan keluarga melakukan pengembangan menu dengan mengikuti keinginan pelanggan, contohnya adalah penambahan variasi sambal kecap pada menu.

c. Sate Maranggi Mang Munir di Cianjur (*scene 7*)

Menurut Bapak Yudi sebagai pemilik Sate Maranggi Mang Munir yang sudah berdiri sejak tahun 1975, ayah beliau hanya memiliki 2 (dua) kunci untuk mempertahankan bisnisnya hingga sekarang, yaitu menjaga kualitas makanan dari bahan baku hingga proses masak dan pelayanan terhadap pelanggan. Untuk Sate Maranggi Bapak Yudi hanya menggunakan daging sapi bagian has dalam atau bagian tengah badan sapi yang biasa disebut *tenderloin* karena tekstur yang dihasilkan sangat lembut. Sate Maranggi Mang Munir sangat mengutamakan pelayanan terhadap pelanggan. Bentuk dari pelayanan terhadap pelanggan Sate Maranggi Mang Munir dapat dilihat dari penyajian lalapan yang beragam untuk seluruh pelanggan yang baru datang dan selain variasi sayuran yang beragam, lalapan tersebut juga tidak dikenakan tambahan biaya apapun dan diperbolehkan jika ingin menambah lalapan.

Dengan penjabaran dalam ketiga *scene* tersebut merupakan tujuan pada *storytelling* pertama.

Ciri khas yang membedakan antara ketiga rumah makan tersebut adalah sebagai berikut.

a. Sate Maranggi Haji Yetty di Purwakarta (*scene 3*)

- Memiliki 3 (tiga) macam pilihan daging untuk Sate Maranggi, yaitu sapi, kambing, dan ayam.
- Cita rasa sambal tomat yang dihasilkan dari pedasnya cabai rawit, manisnya kecap, dan asamnya tomat sangat cocok disatukan dan diracik dengan Sate Maranggi.
- Ketika pelanggan datang, sudah banyak pelayan yang siap menyuguhi pelanggan dengan pilihan minuman dari teh maupun es kelapa dan pilihan makanan lainnya seperti, otak-otak, gorengan, pepes, petai bakar, dan lain sebagainya.
- Di setiap meja sudah disiapkan piring makan dan nasi yang dibungkus dengan daun pisang.
- Area parkir yang luas memudahkan pelanggan untuk mencari parkir.
- *Drive thru* yang memudahkan pelanggan yang tidak ingin makan ditempat.

b. Sate Maranggi Sari Asih di Cianjur (*scene 5*)

- Pelanggan dapat memilih untuk Sate Maranggi menggunakan daging sapi atau dicampur dengan lemak.
- Sambal oncom yang langsung disediakan di meja pelanggan sehingga pelanggan dapat mengambil sesuai keinginannya.
- Menu ketan bakar yang cocok dipadukan dengan Sate Maranggi dan sambal oncom.
- Ketika pelanggan datang, pelayan langsung menyuguhi dengan teh hangat dan tidak dikenakan biaya tambahan apabila ingin menambah lagi.

c. Sate Maranggi Mang Munir di Cianjur (*scene 7*)

- Pelanggan dapat memilih untuk Sate Maranggi menggunakan daging sapi atau dicampur dengan lemak.

- Sambal dadak dibuat ketika ada pesanan pelanggan dan tingkat kepedasannya dapat disesuaikan dengan keinginan pelanggan.
- Terdapat banyak variasi menu masakan khas Sunda yang cocok dipadukan dengan Sate Maranggi dan sambal dadak.
- Daging yang digunakan dalam pembuatan Sate Maranggi hanya menggunakan daging sapi bagian has dalam atau bagian tengah badan sapi yang biasa disebut *tenderloin*.
- Variasi lalapan yang banyak dan tidak dikenakan biaya.

Dengan penjabaran dalam ketiga *scene* tersebut merupakan tujuan pada *storytelling* kedua.

