

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jakarta, yang saat ini memiliki kedudukan sebagai ibu kota negara Indonesia, merupakan pusat politik, bisnis dan budaya (Mauleny, 2015). Bukan hanya bangunan tinggi yang keren ataupun monumen nasional sebagai ikon ibu kota, namun Jakarta juga dilengkapi dengan destinasi kuliner yang menarik dari berbagai macam daerah. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) yang diterbitkan pada Juni 2022, DKI Jakarta memiliki total 5.159 usaha kuliner sejak tahun 2020. Hal ini menjadikan DKI Jakarta sebagai provinsi dengan usaha kuliner terbanyak dibandingkan dengan provinsi lainnya.



Gambar 1. 1 Grafik Usaha Kuliner di Indonesia

Salah satu kuliner yang sudah umum di pandangan warga sekitar adalah makanan tionghoa. Sejarah mencatat migrasi masyarakat Tionghoa ke Indonesia dilakukan sejak abad ke-4 dan ke-7. Kehadiran etnis Tionghoa ini membawa pengaruh yang baru dalam budaya dan kuliner Indonesia yang menjadikan cita rasa kuliner Indonesia menjadi lebih beragam (Sijabat & Rudiansyah, 2022).

Makanan Tionghoa yang beredar di Jakarta sudah disesuaikan dengan cita rasa lokal, hal ini dikarenakan bahan pangan yang terdapat di Cina tidak bisa

kita temukan di Indonesia. Pada dasarnya, bahan pangan yang digunakan untuk membuat masakan tionghoa seperti pangsit dibuat dengan berbagai kreativitas yang disesuaikan dengan cita rasa makanan lokal di Indonesia (Wijaya, 2019). Makanan lokal adalah makanan yang menggambarkan potensi alami setiap daerah yang telah lama berkembang dan dapat dipelajari menjadi hidangan keluarga (Mulyana & Mulyani, 2019). Seperti halnya di Restoran Eka Ria, cita rasa masakannya sudah disesuaikan dengan selera orang Indonesia.

Restoran Eka Ria sejak lama dikenal menyediakan kanton peranakan yang akrab bagi lidah warga Indonesia. Williams (2014) menyatakan bahwa hidangan kantonis merupakan masakan yang berasal dari wilayah Guangdong yang berdekatan dengan Laut Cina Selatan sehingga akses untuk makanan laut dan impor sangat melimpah. Hampir semua masakan kanton banyak menggabungkan daging seperti ceker ayam, lidah bebek, ular dan siput.

Sampai sekarang, restoran ini masih mempertahankan reputasinya sebagai kuliner legendaris yang menyajikan makanan, diantaranya mencakup sup kundur, burung dara goreng, ansio hie, ayam goreng asam manis serta makanan penutup nasi manis Jit Lok Jun yang dikenal dengan puding warga Cina. Sebuah tempat dikatakan sebagai kuliner legendaris jika sudah diwariskan secara turun-temurun dari dua sampai dengan tiga keturunan dan dapat terus bertahan hingga sekarang (Wongso, 2018).

Nama Restoran Eka Ria sudah sangat familiar, khususnya bagi para lansia, restoran ini menyimpan banyak kenangan bagi mereka. Restoran Eka Ria ini telah beroperasi sejak tahun 1925 dan berhasil mempertahankan popularitasnya hingga saat ini. Restoran ini sudah bertahan selama tiga orde. Berawal dari orde penjajahan Belanda, masa pendudukan Jepang serta kemerdekaan. Meskipun sudah melalui 3 orde, resep masakan di restoran ini memakai resep yang sama persis sejak 98 tahun lalu. Di restoran ini, seluruh masakan dimasak memakai resep Tjoeng Sang, yang merupakan pendiri Restoran Eka Ria.

Dalam konteks ini, penelitian kami bertujuan untuk mengulik lebih dalam mengenai Restoran Eka Ria, yang meliputi sejarah serta strategi mereka dalam

menjaga autentisitas masakan Tionghoa sambil tetap beradaptasi dengan perubahan selera masyarakat dan tren kuliner modern. Selera merupakan kegiatan membeli barang atau jasa yang dapat berubah sewaktu-waktu dan timbul secara individual yang dapat dijadikan sebagai keputusan seseorang dalam membeli suatu produk (Tampubolon & Sumaizar, 2020). Sedangkan, tren merupakan pergerakan yang berulang secara teratur selama beberapa tahun belakang dan cenderung bergerak ke arah tertentu, bisa mengalami peningkatan, mendatar atau penurunan (Saroji, 2019).

Berdasarkan kuesioner yang telah kami sebarakan kepada 101 responden, kami menyimpulkan bahwa sebanyak 57.4% pernah makan di Restoran Eka Ria dan sebanyak 42.6% tidak pernah makan di Restoran Eka Ria. Dari 57.4% responden yang pernah makan di Restoran Eka Ria, kami menyimpulkan bahwa hal-hal yang membuat Restoran Eka Ria ini menarik bagi mereka adalah makanannya yang enak dan tetap konsisten selama puluhan tahun lamanya, interior restorannya menarik, terdapat hiburan seperti aktivitas dansa, serta foto-foto yang terpajang di restoran tersebut membuat tamu bernostalgia. Sedangkan dari 42.6% responden yang tidak pernah makan di Restoran Eka Ria, kami menemukan bahwa 83.7% nya tertarik untuk merasakan dining experience di Restoran Eka Ria dikarenakan menu makanan yang autentik dan sejarahnya yang menarik. Melihat banyaknya ketertarikan responden terhadap Restoran Eka Ria ini membuat para peneliti termotivasi untuk melakukan analisa lebih lanjut terhadap restoran ini sekaligus memperkenalkan Restoran Eka Ria sebagai warisan kuliner Tionghoa legendaris yang patut dibanggakan.

1.2 Rumusan Masalah

Kami memilih beberapa rumusan masalah berdasarkan latar belakang dari masalah yang sudah dipaparkan di atas, yaitu:

1. Bagaimana sejarah perkembangan Restoran Eka Ria dari awal berdirinya sampai sekarang?

2. Bagaimana Restoran Eka Ria menjaga autentisitas masakan Tionghoa sambil tetap beradaptasi dengan perubahan selera masyarakat dan tren kuliner modern?

1.3 Tujuan

Tujuan dari tulisan karya ilmiah ini, yaitu:

1. Untuk mendeskripsikan sejarah perkembangan Restoran Eka Ria dari awal berdirinya sampai sekarang.
2. Untuk mendeskripsikan bagaimana Restoran Eka Ria menjaga autentisitas masakan Tionghoa sambil tetap beradaptasi dengan perubahan selera masyarakat dan tren kuliner modern.

1.4 Manfaat

1.4.1 Kontribusi pengembangan teori

Karya ilmiah ini bisa membantu peneliti selanjutnya untuk mengakses informasi lebih mendalam mengenai Restoran Eka Ria dan dapat mengembangkan lebih lanjut tentang Restoran Eka Ria kedepannya.

1.4.2 Kontribusi praktik

Karya ilmiah ini diharapkan bisa menjadi sumber inspirasi bagi wirausahawan dan pelaku bisnis kuliner, terutama mereka yang ingin memulai atau mengembangkan bisnis makanan. Kisah sukses Restoran Eka Ria dapat menjadi panutan dalam dunia kuliner.

1.4.3 Kontribusi kebijakan

Warisan budaya Tionghoa dalam hal kuliner dapat diabadikan dan dilestarikan sehingga dapat membantu menjaga identitas budaya dan pengetahuan mengenai hidangan tradisional Tionghoa.