

BAB IV

DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Skema

4.1.1 *Scene 1: Penggambaran suasana Restoran Eka Ria (opening)*

Scene ini dibuka dengan intro singkat berisi cuplikan suasana Restoran Eka Ria pada siang hari dan menampilkan suasana saat pemilik restoran sedang memasak.

4.1.2 *Scene 2: Perkenalan diri pemilik Restoran Eka Ria*

Dalam *scene* ini, pemilik sekaligus *head chef* dari Restoran Eka Ria, yang bernama Suharto Tjondro melakukan perkenalan diri. Pengambilan video ini dilakukan di ruangan Jit Lok Jun.

4.1.3 *Scene 3: Interview dengan pemilik Restoran Eka Ria*

Dalam *scene* ini, penulis memberikan 9 (sembilan) pertanyaan kepada pemilik restoran diantaranya, sejarah mengenai Restoran Eka Ria, acara - acara yang pernah diselenggarakan, pencapaian terbesar, promosi yang telah dilakukan, dan sebagainya. Setiap jawaban dari pertanyaan tersebut selalu dipadukan dengan *footage - footage* yang sesuai dengan jawaban, seperti *footage* makanan favorit, lantai dansa, acara khusus seperti sangjit, acara tahunan, fasilitas, dan masih banyak lagi agar audiens memiliki gambaran mengenai topik yang sedang dibicarakan.

4.1.4 *Scene 4: Interview dengan pelanggan setia Restoran Eka Ria*

Dalam *scene* ini, penulis memberikan 3 (tiga) pertanyaan kepada pelanggan setia yang muda dan lansia mengenai opini mereka terhadap Restoran Eka Ria. Alasan penulis memilih pelanggan muda dan lansia agar kami mendapatkan dua sudut pandang yang berbeda. Mereka menjawab pertanyaan tersebut secara bergantian. *Scene* ini juga

dipadukan dengan beberapa *footage* yang menggambarkan penjelasan mereka.

4.1.5 Scene 5: Tips dari pemilik Restoran Eka Ria

Dalam scene ini, pemilik restoran memberikan tips kepada *entrepreneur* muda yang ingin membuka usaha di bidang kuliner yang dipadukan dengan *footage* yang menggambarkan kerja keras pemilik restoran.

4.1.6 Scene 6: Closing dan Credit

Dalam scene ini, video dilanjutkan dengan narasi singkat yang mengajak penonton untuk berkunjung ke Restoran Eka Ria dan dipadukan dengan *footage* Restoran Eka Ria. Selanjutnya, video diakhiri dengan credit yang menampilkan ucapan terima kasih kepada pihak - pihak yang terlibat dalam proses pembuatan video *story telling* Restoran Eka Ria.

4.2 Deskripsi Hasil Pembahasan

Saat ini, memang sudah banyak restoran Tionghoa di Jakarta, tetapi tidak banyak restoran yang bisa konsisten dalam mempertahankan autentisitas masakannya. Dalam rumusan masalah pertama, penulis ingin mengetahui sejarah dibalik berdirinya Restoran Eka Ria yang berhasil mempertahankan popularitasnya hingga sekarang. Restoran Eka Ria merupakan restoran yang menyajikan hidangan kanton peranakan sejak tahun 1925, dan satu-satunya restoran tionghoa yang memiliki lantai dansa terbesar di Jakarta. Pada awalnya, Restoran Eka Ria didirikan oleh Bapak Tjoeng Tan dan berlokasi di Pusat Perdagangan Glodok dengan nama rumah makan “Jit Lok Jun”, kemudian di tahun 1958 dilanjutkan oleh anaknya, Bapak Tjoeng Sang. Pada tahun 1970 – 1984 rumah makan Jit Lok Jun berganti nama menjadi “EKA RIA” dan menempati lokasi baru di Pasar Lindeteves. Pada tahun 1985, Restoran Eka Ria pindah sementara di daerah Batu Ceper selama 2 tahun sambil menunggu pembangunan gedung baru Eka Ria selesai, pada tahun 1987 hingga sekarang

Restoran Eka Ria resmi menempati gedung barunya di Jalan KH Zainal Arifin dan saat ini sudah mulai dipegang oleh generasi keempat.

Dalam rumusan masalah kedua, penulis ingin mengetahui bagaimana restoran Eka Ria konsisten dalam mempertahankan cita rasa masakan walaupun banyak tren dan selera kuliner masyarakat yang sering berubah. Resep di Restoran Eka Ria sudah diwariskan secara turun temurun dari generasi pertama, seperti *Chef Koko* yang sudah belajar memasak bersama ayahnya di dapur sejak usia 13 tahun. Dalam mengikuti perubahan tren, *Chef Koko* melakukan modifikasi pada masakannya seperti mengganti roti dengan mantau tetapi tetap tidak menghilangkan cita rasa masakan tersebut.

Menurut Hendra Sunardi selaku pelanggan setia Restoran Eka Ria, beliau sudah makan di restoran ini sejak tahun 1970-an ketika masih dikelola oleh generasi pertama, sehingga beliau sangat mengetahui perkembangan restoran ini sejak dulu dan merasa nostalgia ketika makan di restoran ini. Menurut beliau, Restoran Eka Ria memiliki keunikan tersendiri karena restoran ini terus berkembang dari segi pembangunan dan cita rasa masakannya selalu konsisten hingga sekarang.

4.3 Adaptasi Restoran Eka Ria dengan Perubahan Tren Kuliner

Bentuk adaptasi yang dilakukan oleh Restoran Eka Ria dalam mengikuti perkembangan tren kuliner adalah dengan menambahkan menu-menu baru yang mengikuti kemauan masyarakat sekarang. Sebanyak 80% menu-menu yang terdapat di dalam restoran ini adalah masakan kanton dan 20% nya merupakan menu-menu baru yang mengikuti tren masa kini. Sebagai contoh, yaitu menu udang goreng mayones "*Fire Mayo Shrimp*". Istimewanya, mayones yang digunakan adalah mayones pedas. Selain itu Restoran Eka Ria juga menghadirkan menu baru khusus edisi natal yaitu "*Green Beans Wrapped Bacon*". Pada umumnya, di restoran Tionghoa menu buncis disajikan dengan daging cincang, namun Restoran Eka Ria berinovasi dengan menghadirkan menu buncis yang digulung dengan daging *bacon*.



Gambar 4.3.1 Menu Baru Restoran Eka Ria: *Fire Mayo Shrimp*



Gambar 4.3.2 Menu Baru Restoran Eka Ria: *Green Beans Wrapped Bacon*

Restoran Eka Ria juga melakukan adaptasi secara digital dengan aktif di media sosial yaitu *Instagram* dimana restoran ini melakukan banyak kerjasama dengan *blogger* makanan dan *influencer*, mereka juga mempromosikan acara natal yang akan datang dan pengunjung restoran berkesempatan untuk memenangkan *doorprize*. Adaptasi digital lain yang dilakukan oleh Restoran Eka Ria adalah mengganti logo mereka menjadi bernuansa natal.



Gambar 4.3.3 Logo Restoran Eka Ria Edisi Natal