

ABSTRAK

Nama : Calista Natasya, Kharisma Maharani, Winnie
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : EKA RIA: RESTORAN TIONGHOA LEGENDARIS
TIGA GENERASI DI JAKARTA

Restoran Eka Ria merupakan salah satu restoran Tionghoa legendaris tertua di Jakarta yang menyajikan hidangan kanton peranakan sejak tahun 1925 hingga sekarang. Menariknya, Restoran Eka Ria ini masih menggunakan resep turun-temurun selama hampir 100 tahun lamanya, tetapi terus beradaptasi dengan perubahan tren kuliner dan selera masyarakat. Hal inilah yang membuat cita rasa masakan di Restoran Eka Ria menjadi autentik dan unik. Tugas akhir ini bertujuan agar Restoran Eka Ria dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas terutama generasi muda. Dalam konten tugas akhir dan video storytelling kami menyajikan cerita perjalanan Restoran Eka Ria selama hampir 100 tahun, suasana dan fasilitas restoran, acara-acara yang diselenggarakan, makanan, serta hasil wawancara. Kami menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif dan kuantitatif karena sumber data diperoleh dari hasil survei, wawancara, jurnal, dan artikel. Terdapat 2 sumber informan yang disorot di dalam storytelling ini. Yang pertama dari sudut pandang pemilik restoran dan yang kedua dari 2 pelanggan setia. Dari hasil penelitian, penulis menemukan bahwa sejarah awal Restoran Eka Ria dimulai dengan dibukanya Rumah Makan “Jit Lok Jun” oleh Bapak Tjoeng Tan yang ingin memenuhi kebutuhan hidup anak-anaknya. Nama “Eka Ria” sendiri berasal dari terjemahan kata “Jit Lok Jun” yang memiliki arti sebuah taman yang gembira. Selain itu, penulis juga menemukan bahwa Restoran Eka Ria masih menjaga autentisitas masakan-masakannya selama hampir 100 tahun dengan cara melakukan inovasi. Sebagai contoh, roti pada hidangan sate ham diganti menjadi mantau tanpa mengubah cita rasa asli yang dipertahankan sejak lama.

Kata Kunci: Restoran Eka Ria, Legendaris, Restoran Tionghoa

Abstract

Name : Calista Natasya, Kharisma Maharani, Winnie
Study Program : Hospitality Business
Faculty : School of Entrepreneurship and Business
Title : EKA RIA: LEGENDARY THREE GENERATION
CHINESE RESTAURANT IN JAKARTA

Eka Ria Restaurant is one of the oldest legendary Chinese restaurants in Jakarta which has been serving Peranakan Cantonese dishes since 1925 until now. Interestingly, Eka Ria Restaurant still uses recipes handed down for almost 100 years, but continues to adapt to changes in culinary trends and people's tastes. This is what makes the taste of the food at Eka Ria Restaurant authentic and unique. This final project aims to make Eka Ria Restaurant better known to the wider community, especially the younger generation. In the final assignment content and video storytelling, we present the story of the journey of the Eka Ria Restaurant for almost 100 years, the atmosphere and restaurant facilities, the events held, the foods, and the results of interviews. We used descriptive qualitative and quantitative research methods because the data sources were obtained from surveys, interviews, journals and articles. There are 2 sources of informants highlighted in this storytelling. The first is from the restaurant owner's perspective and the second is from 2 loyal customers. From the research results, the author found that the early history of the Eka Ria Restaurant began with the opening of the "Jit Lok Jun" Restaurant by Mr Tjoeng Tan who wanted to provide for his children's living needs. The name "Eka Ria" itself comes from the translation of the word "Jit Lok Jun" which means a happy garden. Apart from that, the author also found that Eka Ria Restaurant has still maintained the authenticity of its dishes for almost 100 years by innovating. For example, the bread in the ham satay dish was changed to mantau without changing the original taste which has been maintained for a long time.

Keywords: Eka Ria Restaurant, Legendary, Chinese Restaurant