

BAB IV

DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Skena

4.1.1 Scene 1

Scene 1: Perjalanan menuju Cakue Koh Atek

Scene ini berisi tentang perjalanan menuju toko Cakue Koh Atek yang terletak di Gang Kelinci, Pasar Baru, Jakarta Pusat, dengan melewati para pedagang lainnya untuk memberi gambaran tentang suasana tempat Koh Atek berjualan. Shot yang diambil sambil memperlihatkan kondisi Pasar Baru dan Cakue Koh Atek diisi dengan penjelasan singkat mengenai Cakue Koh Atek.

4.1.2 Scene 2

Scene 2: Penjelasan tentang Cakue Koh Atek

*Scene ini berisi tentang penjelasan singkat mengenai Cakue Koh Atek, sebuah ikon kuliner yang sudah dikenal oleh banyak orang, baik dari masyarakat sekitar hingga para pecinta kuliner. Shot yang diambil merupakan suasana dari Cakue Koh Atek digunakan untuk memperlihatkan hal - hal yang sedang dijelaskan menggunakan *voiceover*.*

4.1.3 Scene 3

Scene 3: Pendapat Praktisi Kuliner terhadap Cakwe

*Scene ini berisi tentang Chef Budi sebagai *baker / lecturer* yang menjelaskan jenis - jenis adonan dan pengetahuannya mengenai cakwe. Scene ini juga diisi tentang penjelasan tentang bagaimana proses pembuatan cakwe di*

industri perhotelan. *Shot* yang diambil di dalam Universitas Podomoro diisi dengan hasil wawancara dengan Chef Budi.

4.1.4 Scene 4

Scene 4: Sejarah dari Cakue Koh Atek

Scene ini berisi tentang penjelasan Koh Atek mengenai sejarah dari Cakue Koh Atek, awal berdirinya dan asal mula toko yang didirikan pertama kali dari ayah Koh Atek, Sutikno. *Scene* ini juga berisi tentang wawancara dengan karyawan Cakue Koh Atek dan sejak kapan dia sudah bekerja bersama Koh Atek. *Shot* yang diambil merupakan cuplikan wawancara serta kegiatan Koh Atek dan Mas Susino seperti mempersiapkan adonan yang akan digoreng.

4.1.5 Scene 5

Scene 5: Sejarah dari Pasar Baru

Scene ini berisi tentang penjelasan tentang sejarah dari Pasar Baru dan bagaimana Pasar Baru yang sekarang dikenal sebagai pusat kuliner yang menawarkan banyak pilihan. *Shot* yang diambil digunakan untuk memperlihatkan keragaman dari Pasar Baru yang bertujuan untuk menunjukkan keragaman yang dimilikinya.

4.1.6 Scene 6

Scene 6: Ekspansi Bisnis Cakue Koh Atek

Scene ini berisi tentang penjelasan Koh Atek mengenai pendapatnya dalam ekspansi bisnis. *Scene* ini juga diisi cuplikan wawancara dengan karyawan Cakue Koh Atek mengenai alasannya memilih bekerja dengan Cakue Koh Atek, dan bagaimana dapat berdiri dan berkembangnya Cakue Koh Atek. *Shot* yang diambil adalah saat melakukan wawancara dan adegan saat Istri Koh

Atek sedang melayani pelanggan untuk memperlihatkan hal - hal yang disebut oleh para narasumber seperti kesibukan Koh Atek melayani pelanggannya yang begitu banyak.

4.1.7 Scene 7

Scene 7: Kisah dari Istri Koh Atek

Scene ini berisi tentang kisah yang diceritakan oleh Istri dari Koh Atek mengenai pengalamannya tentang pesanan dalam jumlah banyak dan juga perspektif Cakue Koh Atek dalam menjalani bisnisnya. Shot yang diambil adalah adegan di mana Istri dari Koh Atek dan salah satu anggota kami (Andrew) sedang berbincang.

4.1.8 Scene 8

Scene 8: Ciri Khas Cakue Koh Atek

Scene ini berisi tentang penjelasan Koh Atek mengenai ciri khas dari Cakue Koh Atek dibandingkan dengan cakwe yang lain dan bagaimana cara menikmati cakwe menurut Koh Atek. Shot yang diambil adalah adegan cuplikan dari wawancara dimana Koh Atek memperlihatkan sambalnya yang merupakan ciri khas dari Cakue Koh Atek.

4.1.9 Scene 9

Scene 9: Ciri Khas Teknik Penggorengan

Scene ini berisi tentang penjelasan karyawan Cakue Koh Atek mengenai ciri khas sumpit yang digunakan untuk menggoreng cakwe. Scene ini juga berisi tentang alasan Koh Atek masih terus menjalankan bisnisnya hingga sekarang. Shot yang diambil adalah cuplikan penggorengan cakwe dan proses wawancara untuk menunjukkan visual yang sesuai dengan topik wawancara.

4.1.10 Scene 10

Scene 10: Komplain Terhadap Cakue Koh Atek

Scene ini berisi tentang penjelasan Koh Atek mengenai jenis komplain yang biasa diterima dan penyebab inkonsistensi produk akhir. *Shot* yang diambil adalah cuplikan wawancara dari Koh Atek saat membahas topik tersebut.

4.1.11 Scene 11

Scene 11: Wawancara Pelanggan Cakue Koh Atek

Scene ini berisi tentang pendapat pelanggan mengenai Cakue Koh Atek seperti alasan mengapa mereka berlangganan dan apa ciri khas dari Cakue Koh Atek menurut mereka. *Shot* yang diambil adalah saat melakukan wawancara dengan para pelanggan untuk memberikan visual yang sesuai dengan isi dari *scene* tersebut.

4.1.12 Scene 12

Scene 12: Pesan Koh Atek bagi Para Anak Muda

Scene ini berisi tentang pesan Koh Atek bagi para anak muda yang ingin memulai bisnis sendiri. *Scene* ini juga diakhiri dengan kredit akhir. *Shot* yang diambil adalah saat melakukan wawancara dan kegiatan Koh Atek saat bekerja untuk mengiringi kredit akhir.

4.2 Deskripsi Hasil dan Pembahasan

Berikut hasil dari pembahasan dan data yang diperoleh dalam upaya menggali sejarah dari Cakue Koh Atek:

- Gang kelinci merupakan gang kecil yang berada di dalam Pasar Baru, Jakarta Pusat. Gang ini memiliki beberapa penjual makanan dan Cakue Koh Atek merupakan salah satunya. Toko Cakue Koh Atek memiliki tempat yang sangat kecil dan sempit sehingga sulit untuk memesan jika memiliki antrian yang panjang. Toko ini memiliki cat berwarna hijau dengan tampilan toko yang sudah tua yang memiliki ukuran Panjang kurang lebih 2 meter. Toko ini menjual cakwe dan kue bantal dengan harga yang sama yaitu Rp 6.000,00 untuk satu potong. Meskipun tempatnya memiliki nuansa yang sudah tua, tetapi metode pembayaran dapat dilakukan dengan *QRIS* dengan jumlah minimum pembelian sebanyak Rp 30.000,00.
- Cakue Koh Atek sudah berdiri sejak tahun 1971, dimana Koh Atek melanjutkan usaha yang didirikan oleh ayahnya, Sutikno. Pada saat awal ayahnya bekerja, Koh Atek berkata belum ada tulisan atau spanduk “Cakue Koh Atek” dan belum ada nama untuk tokonya. Ayahnya selalu berjualan secara konvensional tanpa adanya teknik pemasaran hingga sekitar tahun 1990-an. Alasan mengapa Koh Atek berjualan di Pasar Baru, Jakarta Pusat adalah karena orang tua dari Koh Atek mendapatkan kesempatan dan tempat yang cocok di Pasar Baru setelah berjuang untuk mencari tempat berjualan. Tempat yang digunakan Koh Atek hingga saat ini masih di Gang Kelinci, Pasar Baru, Jakarta Pusat yang merupakan tempat pertama ayahnya berjualan cakwe.
- Koh Atek berpendapat bahwa tidak penting dalam melakukan melakukan ekspansi bisnis seperti membuka cabang atau memperluas tempatnya berjualan karena ia sudah cukup lelah mengurus satu tempat karena sudah memiliki banyak langganan. Namun menantu dari Koh

Atek sudah membuka cabang di Pantai Indah Kapuk 2, tetapi Koh Atek sendiri tidak bercampur tangan dalam pengerjaannya.

- Menurut Koh Atek ada beberapa cara untuk menikmati cakwe yaitu memakannya sebagai pendamping dari kopi atau kopi susu yang merupakan cara memakan khas dari daerah Sumatera atau menggunakan sambal seperti yang biasa dilakukan oleh orang Jakarta.
- Alasan Koh Atek tetap berjualan hingga sekarang karena ia tidak dapat melakukan hal lain selain menjual cakue dan tetap memutuskan berjualan hingga waktunya ia memutuskan waktu untuk pensiun.
- Berdasarkan perbincangan kami dengan istri dari Koh Atek, Cakue Koh Atek sempat bekerja sama dengan hotel tertentu untuk pesanan hingga ratusan cakwe. Namun Koh Atek memutuskan untuk berhenti bekerja sama karena merasa terikat oleh tanggung jawab dengan pihak hotel. Cakue Koh Atek juga sangat memprioritaskan jadwal pribadi, dimana apabila mereka tidak ingin membuka toko di hari tertentu, maka mereka tidak akan berjualan. Mereka sangat mementingkan kebebasan dan tidak terikat oleh jadwal spesifik untuk berjualan. Kisah terakhir yang diceritakan oleh Istri Koh Atek adalah dimana Cakue Koh Atek sempat mendapatkan pesanan untuk puluhan kilogram adonan agar dikirimkan ke negara Amerika. Kunci kesuksesan menurut istri dari Koh Atek adalah bekerja keras dan mengutamakan Berdoa kepada Tuhan sehingga rejeki yang mereka dapatkan akan diatur dan tidak berkekurangan
- Istri dari Koh Atek mengatakan tokonya sangat ramai apabila mendekati jam makan siang dan jam 3 sore. Mayoritas pembeli adalah pekerja kantor korporat yang dekat dengan kawasan Pasar Baru dan ojek *online*. Banyak juga karyawan yang membeli dalam jumlah banyak sebagai titipan dari seniornya di tempat kerja. Menurutnya, para pelanggan menikmati cakwe di daerah sekitaran Pasar Baru atau menikmatinya di

dalam mobil karena Cakue Koh Atek sendiri tidak menyediakan tempat untuk para pelanggan makan langsung di tempat.

