

BAB IV

DESKRIPSI HASIL & PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Skena

4.1.1. *Scene 1 Sequence 1: Penggambaran suasana Restoran Bakmi Kepiting 78E (Pembuka)*

Scene ini berisikan video perjalanan, pembukaan dari kedua penulis dan juga suasana dari Restoran Bakmi Kepiting 78E. Pada bagian ini, penulis juga memperlihatkan proses pembuatan hidangan di area dapur.

4.1.2 *Scene 2 Sequence 1: Perkenalan dan sesi *interview* dengan pemilik Restoran Bakmi Kepiting 78E*

Pada *Scene* ini, istri dari pemilik Restoran Bakmi Kepiting 78E, yang bernama Linah melakukan perkenalan diri sebagai perwakilan. Kemudian dilanjutkan dengan sesi wawancara, penulis mengajukan 9 (Sembilan) pertanyaan yang akan dijawab oleh Linah mengenai latar belakang, bumbu dan bahan, serta cara pemilik dalam mempertahankan Restoran hingga saat ini. Penulis juga menyelipkan *footage* video seputar Restoran. Pengambilan video ini dilakukan langsung di ruang makan Restoran Bakmi Kepiting 78E.

4.1.3 *Scene 2 Sequence 2: Perkenalan dan sesi *interview* dengan Pelanggan Restoran Bakmi Kepiting 78E*

Pada *Scene* ini, penulis mengajukan 5 (Lima) pertanyaan kepada beberapa pelanggan mengenai opini mereka terhadap Restoran Bakmi Kepiting 78E dan cita rasa pada hidangan yang ada. Pelanggan menjawab pertanyaan secara bergantian.

4.1.4 Scene 2 Sequence 3: Melakukan *review* beberapa hidangan dari Restoran Bakmi Kepiting 78E.

Dalam *Scene* ini, salah seorang penulis dan salah satu teman penulis yang bernama Cariesa Florenci Maitri Gunawan. Cariesa yang belum pernah mencoba bahkan mengetahui mengenai bakmi keping, membantu penulis untuk ikut mereview hidangan dari Restoran Bakmi Kepiting. Penulis memilih empat hidangan rekomendasi yaitu, Bakmi Kepiting Spesial, Mie Pok, Mi Goreng Kepiting, dan Sop *seafood*. Pada bagian ini, video mengusung tema seperti *food vlogger*. Dengan pembawaan yang santai dengan beberapa animasi yang diselipkan dalam video.

4.1.5 Scene 2 Sequence 4: *Closing* dan *Credit*

Scene ini berisi ajakan kepada penonton untuk datang langsung dan mencicipi sendiri cita rasa dari Bakmi Kepiting 78E, ucapan terima kasih dan penutup dari penulis bersama dengan Linah. Diakhiri dengan *credit* dan *behind the Scenes* dari penulis dan pihak-pihak yang terlibat selama proses *shooting* berlangsung.

4.2 Deskripsi Hasil dan Pembahasan

Dari banyaknya restoran bakmi keping yang ada di Jakarta, sedikit restoran yang hanya fokus menjual hidangan dengan berbahan dasar keping dan bahan baku buatan sendiri. Untuk menjawab perumusan masalah, penulis melakukan sesi *interview* dengan istri pemilik yang bernama Linah selaku perwakilan Restoran Bakmi Kepiting 78E. Berdasarkan penuturan Linah, Bakmi Kepiting 78E selama kurang lebih 40 tahun lamanya. Restoran ini dibuka pertama kali di Kota Jakarta oleh mertua Linah, dan sekarang telah diturunkan kepada suaminya yang bernama Erik Liauw. Restoran ini telah mendapatkan izin usaha sejak tahun 1987, namun usaha ini telah beroperasi sebelum tahun 1987.

Erik Liauw mendapatkan kepercayaan untuk melanjutkan bisnis ini dengan resep yang diturunkan oleh ayahnya, dan kini harus menjaga kepercayaan

pelanggannya bahwa kualitas dan cita rasa dari setiap hidangan tetap sama. Lina menceritakan bahwa pelanggan yang datang ke restoran ini juga sudah turun temurun. Berikut dapat penulis berikan salah satu ulasan yang ditulis 4 bulan yang lalu dari *Google Review* yang menyatakan bahwa ia telah menjadi pelanggan sejak 30 tahun yang lalu dan ketika ia kembali menikmati semangkok bakmi kepiting spesial, cita rasa dan kualitas yang dihidangkan tetap sama.



Sumber: *Google Review*, 2023

Gambar 4.2 Ulasan Pelanggan

Cita rasa yang ada dalam semangkok Bakmi Kepiting 78E didominasi oleh rasa asam dari cuka yang diracik oleh pemilik restoran. Selain rasa asam dari cuka, adapun rasa gurih yang dihasilkan dari perpaduan minyak dan bawang putih goreng. Semua bahan yang digunakan oleh Restoran ini terjamin kesegarannya karena semua bahan diproduksi setiap hari, dimulai dari kepiting yang datang dari distributor langsung diproses dengan cara direbus terlebih dahulu, kemudian dikupas dari cangkangnya, setelah dikupas semua daging kepiting disimpan dalam freezer untuk mencegah daging kepiting tersebut mengeluarkan bau amis. Ada pula bakso ikan, *fish cake*, mie, dan juga babi kecap yang diolah langsung di restoran dan tidak ada satupun olahan yang berasal dari pabrik. Semua bahan tersebut akan disajikan dalam semangkok Bakmi Kepiting 78E, namun pemilik restoran membebaskan pelanggan untuk memilih isian dalam menu yang akan dipesan. Hal inilah yang membuat cita rasa dari Bakmi Kepiting 78E tetap sama.

Walaupun ada karyawan yang bekerja, namun pemilik restoran tetap ikut turun secara langsung selama proses pembuatan hidangannya. Bahkan pemilik restoran memberikan konsep *open kitchen* agar para pelanggan dapat melihat secara langsung proses pembuatan hidangan. Hal ini dilakukan oleh pemilik untuk menunjukkan keadaan dapur yang bersih serta menunjukkan ke higienisan dan kesegaran bahan yang digunakan oleh Restoran Bakmi Kepiting 78E. Dari sini kita juga dapat melihat tekad dari pemilik Restoran Bakmi Kepiting 78E untuk menjaga konsistensi bahan dan rasa dari setiap menu yang mereka sajikan sehingga, pelanggan ingin terus kembali menikmati hidangan menu Restoran Bakmi Kepiting 78E.

