

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie adalah salah satu makanan yang umum bagi penduduk Asia. Makanan yang telah ada sejak zaman dulu ini berbahan dasarnya dari tepung, air, dan garam. Bahan tepung juga dapat dibuat dengan serat lain seperti nasi atau kentang (Wu, Liang, Zheng, & Zhang, 2020). Makanan ini sempat menjadi tanda tanya besar, dikarenakan ada 3 negara yang mengklaim bahwa merekalah pencipta makanan ini. Tiga negara itu adalah Cina, Italia, dan Arab. Namun menurut penelitian yang dilakukan pada tahun 2005 menyatakan bahwa mereka menemukan sebuah kuili yang berumur sekitar 4000 tahun itu menyimpan mie dan terkubur di sungai di Cina (Hou, 2020)

Bakmi merupakan makanan khas Tiongkok yang memiliki bahan dasar tepung terigu yang dibuat lurus memanjang seperti tali. Penyajiannya dapat diberikan *topping* pangsit, sayur, dan daging babi. Makanan ini cenderung sulit dinikmati dengan rasa yang original oleh kebanyakan orang di Indonesia dikarenakan bahan utamanya yang tidak halal. Seiring berjalannya waktu, bakmi mulai masuk ke wilayah Indonesia dengan adanya beberapa penyesuaian. Mulai dari *topping*, cara penyajian hingga bumbu yang telah disesuaikan dengan lidah orang Indonesia. Serta bahan yang diganti dengan berbahan dasar halal dikarenakan mayoritas penduduk Indonesia memeluk agama Islam (Danang, 2023). Perkembangan bakmi di Indonesia sangat luas hingga keberadaannya di tiap daerah memiliki ciri khas masing-masing. Beberapa yang terkenal dari Sumatera adalah mie gomak, dari Jawa ada bakmi Jawa dan lainnya. Dari penelusuran penulis terdapat satu bakmi yang berasal dari Kalimantan yang menarik bagi penulis untuk dibahas yaitu bakmi keping.

Bakmi keping merupakan salah satu bentuk akulturasi dari bakmi khas Tiongkok dengan cita rasa dan hasil laut dari Pontianak. Penulis melihat bahwa bakmi keping memiliki karekstik yang unik, namun sangat jarang ada pembahasan mengenai cita rasa dari bakmi keping ini sendiri. Dari sinilah penulis memilih untuk membahas mengenai Bakmi Keping. Bakmi keping ini memiliki tekstur mie yang kenyal berbahan dasarnya terigu dan tapioka (Ncus, 2020). Untuk bakmi keping sendiri sudah dapat masyarakat temui di Jakarta. Namun untuk memperjual belikan makanan yang hanya berfokus pada bakmi keping saja merupakan salah satu tantangan tersendiri untuk para pedagang, maka kerap kali dapat ditemui penjual bakmi keping yang juga berjualan makanan lainnya. Seperti menjual dimsum, nasi goreng, mie goreng, dan lain-lain yang tidak berbahan dasarnya seafood ataupun keping itu sendiri.



Sumber: *Google Maps*, 2023

Gambar 1.1 Peta Bakmi Keping di Jakarta

Untuk bakmi keping sendiri sudah dapat kita temui di Jakarta dan ada sebanyak lebih dari 15 outlet yang terdaftar pada *Google Maps* menjual bakmi keping. Dari hasil pencarian, dapat dilihat bahwa restoran bakmi keping banyak ditemukan di daerah Jakarta Barat. Salah satu restoran yang kami temukan menarik adalah restoran Bakmi Keping 78E. Setelah penulis melakukan beberapa pencarian mengenai menu dan makanan penulis menemukan bahwa beberapa restoran lain yang menggunakan

nama Bakmi Kepiting masih menjual beberapa jenis menu lain yang tidak mengandung unsur kepiting. Namun, pada Restoran Bakmi Kepiting 78E ini terdapat fakta yang cukup unik, yaitu dalam seluruh hidangannya mengandung daging kepiting.

Setelah melakukan perbandingan antara Bakmi Kepiting 78E dengan Bakmi Kepiting 55 Pontianak dengan cara mencoba dan bertanya langsung kepada pemilik atau pegawai dari kedua resto tersebut. Hasil yang Penulis dapati adalah bahwa di Bakmi Kepiting 55 Pontianak ini tidak hanya menjual hidangan yang menggunakan kepiting. Selain berdasarkan hasil wawancara singkat dengan salah seorang pegawai dari restoran Bakmi Kepiting 55 Pontianak menyatakan pula bahwa untuk bahan serta toppingnya ini dibuat oleh pabrik. Tidak dengan Restoran Bakmi Kepiting 78E, bakmi yang telah berdiri sejak kurang lebih 40 tahun lalu ini tetap konsisten dengan cirikhasnya yaitu kepiting. Tempat makan ini selain berjualan bakmi kepiting, mereka juga menjual menu makan lainnya, namun mereka tetap konsisten dengan menggunakan bahan masakan hasil laut. Lokasi bakmi 78E ini sendiri berada di kawasan Mangga Besar, Jakarta Barat.

Sekarang, restoran Bakmi Kepiting 78E telah dipegang oleh generasi kedua. Pemilik sebelumnya yang tidak dapat penulis temukan informasinya mempercayakan restoran ini kepada Erik Liaw anaknya yang terus melanjutkan bisnis keluarga hingga saat ini. Beliau tidak hanya menyerahkan restorannya, ia pun memberikan resep untuk bahan dasar dari seluruh menu. Bakmi Kepiting 78E ini didirikan pertama kali di Jakarta dan mendapatkan surat izin usaha pada tahun 1987. Dengan inilah penulis memilih judul turun temurun pada tugas akhirnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, muncul pertanyaan mengenai "Bakmi Kepiting 78E" yaitu:

1. Apa keunikan dan kekhasan dari Bakmi Kepiting 78E?
2. Bagaimana cara mempertahankan cita rasa Bakmi Kepiting dari generasi ke generasi?

1.3 Tujuan *Storytelling*

Penyusunan *Storytelling* ini bertujuan untuk mengetahui dan memperkenalkan Bakmi Kepiting 78E khas Pontianak yang berada di kawasan Mangga Besar, Jakarta Barat serta membahas keunikan dan kekhasan Bakmi Kepiting tersebut. Penyusunan *storytelling* ini berdasarkan observasi langsung di lapangan sesuai dengan kondisi yang ada di Bakmi Kepiting 78E. Adapun tujuan penulisan *storytelling* ini adalah:

1. Untuk mendapatkan data dan informasi mengenai keunikan dan kekhasan Bakmi Kepiting 78E
2. Untuk mendapatkan data dan informasi mengenai cara pemilik restoran dalam mempertahankan cita rasa Bakmi Kepiting dari generasi ke generasi

1.4 Manfaat *Storytelling*

Storytelling merupakan kata yang berasal dari bahasa Inggris, yaitu "*Story*" berarti "cerita" dan "*Telling*" berarti "menceritakan." Oleh karena itu, padanan kata tersebut menghasilkan arti baru, yaitu menyampaikan sebuah cerita kepada pendengarnya. *Storytelling* dapat didefinisikan sebagai seni atau keterampilan menceritakan cerita dalam bentuk syair atau prosa kepada satu atau lebih orang di depan khalayak langsung. Cerita dapat diceritakan baik melalui literatur maupun melalui rekaman video atau dinyanyikan dengan tanpa musik, gambar, atau iringan lain yang dapat dipelajari secara lisan.

Storytelling ini dilakukan dengan harapan dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya dan bagi mereka yang terlibat langsung di dalamnya. Untuk Manfaat *storytelling* ini dilakukan untuk:

1.4.1 Kontribusi Pengembangan Teori

Penulisan *storytelling* ini dapat memperlihatkan keunikan dan kekhasan dari Bakmi Kepiting 78E kepada masyarakat luas.

1.4.2 Kontribusi Praktik

Penulisan *storytelling* ini dapat memberikan kontribusi berupa ide kepada peneliti untuk menambah pengetahuan dan pemahaman mengenai keunikan dan kekhasan Bakmi Kepiting 78E.

1.4.3 Kontribusi Kebijakan

Masalah yang sering dialami oleh pebisnis adalah fluktuasi harga bahan baku, sehingga membutuhkan bantuan pemerintah dalam menstabilkan harga bahan baku.

