

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK STORYTELLING

2.1. Tinjauan Objek

Kota Tangerang terletak di bagian Timur Provinsi Banten dan secara geografis membentang di antara 6°06' - 6°13' Lintang Selatan (LS) dan 106°036' - 106°042' Bujur Timur (BT). Jarak Kota Tangerang sekitar kurang lebih 60 km dari Ibukota Provinsi Banten dan kurang lebih 27 km dari Ibukota Negara Republik Indonesia, DKI Jakarta. Wilayah Kota Tangerang memiliki luas sekitar 16.455 hektar, tidak termasuk Bandar Udara Internasional Soekarno-Hatta yang mencakup 1.969 hektar. Widyastuti, P. A.

Tangerang memiliki letak yang strategis sehingga, Tangerang memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan menjadi kota wisata budaya. Di daerah Kali Pasir yang terletak di tepi sungai Cisadane terdapat fenomena kultur yang menarik, yaitu pembauran etnik Tionghoa dan penduduk asli Tangerang. Di Tangerang sendiri, terdapat bangunan bersejarah seperti Klenteng “Boen Tek Bio” yang letaknya berdekatan dengan Masjid Kali Pasir. Tidak hanya wisata budaya saja, di Tangerang juga terdapat banyak wisata kuliner. Tepatnya di sepanjang jalan Kisamaun, terutama pada malam hari terdapat banyak penjaja makanan yang menawarkan berbagai jenis makanan. Gunardi, G

2.1.1. Jenis Produk

Pariwisata merupakan suatu hal kegiatan perjalanan yang dilakukan sementara waktu dari tempat asal ke destinasi tertentu, melainkan dengan tujuan menetap atau mencari mata pencaharian, dan juga bukan semata-mata untuk memuaskan rasa ingin tahu, menghabiskan waktu luang, liburan, atau alasan lainnya (Koen Meyers).

Di Indonesia, sektor pariwisata telah mengalami perkembangan signifikan dan didukung oleh berbagai destinasi wisata yang beragam, termasuk wisata budaya, kuliner, dan lainnya. Kajian ini berfokus pada wisata kuliner dan wisata budaya.

Kota Tangerang terletak di provinsi Banten, Indonesia, memiliki beragam kuliner lezat yang mencerminkan kekayaan budaya dan keanekaragaman masyarakatnya. Salah satu kuliner khas Kota Tangerang yaitu bacang. Bacang adalah makanan tradisional yang populer di Kota Tangerang dan Indonesia pada umumnya. Bacang juga dikenal dengan sebutan zongzi dalam bahasa Tionghoa. Ini adalah sejenis kue ketan berbentuk segitiga yang dibungkus dalam daun bambu dan diisi dengan berbagai bahan.

Secara garis besar objek bacang Kota Tangerang dapat dideskripsikan dalam beberapa hal seperti:

1. Bahan Utama: Kuliner Bacang Kota Tangerang memiliki dua jenis varian utama, yaitu bacang ketan hitam dan Kuliner Bacang ketan putih. Bacang ketan hitam dibuat dengan menggunakan ketan hitam sebagai bahan dasar, sedangkan Kuliner Bacang ketan putih menggunakan ketan biasa.
2. Isi: Isi Bacang di Tangerang biasanya terdiri dari daging ayam, daging babi, telur ayam, jamur, dan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, dan ketumbar. Isi ini biasanya dimasak dengan berbagai bumbu tradisional untuk memberikan rasa yang lezat.
3. Daun Pembungkus: Bacang dibungkus dalam daun bambu kering berjenis bambu Ma yang telah dibersihkan dan direbus agar lebih lentur. Daun bambu memberikan aroma yang khas dan memberikan rasa kepada bacang saat proses memasak.
4. Pengukusan: Bacang biasanya dimasak dengan cara dikukus selama beberapa jam hingga bahan-bahannya matang dan aromanya tercampur. Proses pengukusan ini membantu membuat bacang menjadi lembut dan bumbu-bumbu meresap ke dalamnya.
5. Penyajian: Makanan ini biasanya dimakan untuk cemilan atau makan pagi dan disajikan Bersama dengan saus sambal dan kecap manis berdsarkan selera.



Sumber: Data Primer (2023)

Gambar 2.1.1.1 Kumpulan Bacang Ketan dan Beras



Sumber : Data Primer (2023)

Gambar 2.1.1.2 Kuliner Bacang Berbahan Dasar Ketan



Sumber: Data Primer (2023)

Gambar 2.1.1.3 Kuliner Bacang beras



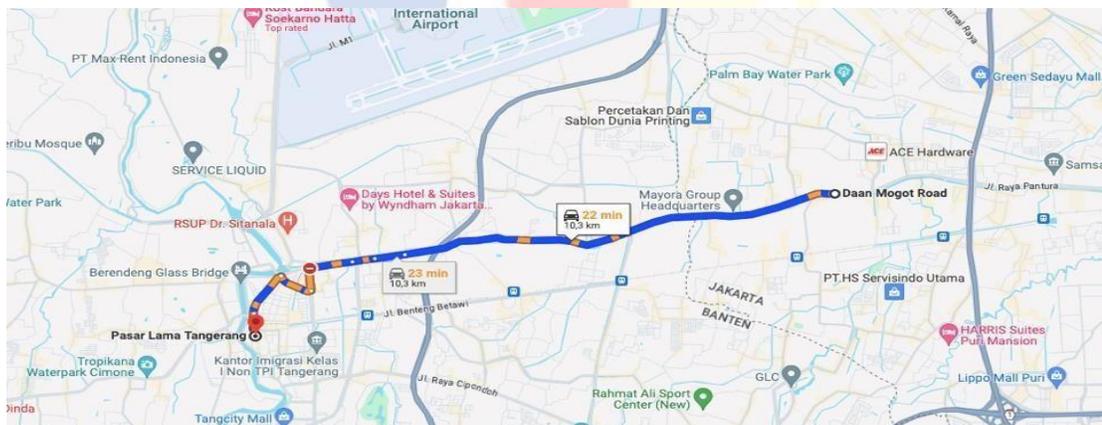
Sumber : sajiansedap

Gambar 2.1.1.4 Bacang Beras

2.1.2. Lokasi/Tempat

Salah satu tempat yang autentik berjualan bacang adalah Pasar Lama Kota Tangerang, juga dikenal sebagai Pasar Lama Seri, adalah pasar tradisional yang terletak di Jalan Cilame, Kota Tangerang, Banten, Indonesia. Di Pasar Lama Kota Tangerang, Anda dapat menemukan berbagai penjual makanan tradisional, termasuk yang menjual Bacang Kota Tangerang. Pasar ini adalah salah satu tempat yang populer untuk mencari hidangan tradisional tersebut.

Pasar Lama Kota Tangerang memiliki banyak toko, pedagang, dan warung makan yang menjual berbagai hidangan tradisional. Saat kita mengunjungi Pasar Lama Kota Tangerang, kita akan memiliki banyak pilihan untuk mencicipi Bacang Kota Tangerang dan kuliner lainnya yang lezat. Pasar Lama Kota Tangerang berlokasi di Jl. Dr. Sitanala No. 1, Kelurahan Karawaci, Kecamatan Karawaci, Kota Kota Tangerang, Banten, Indonesia. Jarak tempuh dari Jakarta ke Pasar Lama Kota Tangerang kurang lebih 1 jam menggunakan mobil sebagai kendaraan melalui toll Prof Dr Ir Sedyatmo dengan tarif Rp. 24.000. Untuk opsi yang lebih terjangkau kita dapat menggunakan transportasi KRL, kita cukup menaiki KRL dari stasiun terdekat dari kita ke arah jalur kota Kota Tangerang dengan tarif Rp. 3.000 per orang.



Sumber : Google Maps (2023)

Gambar 2.1.2 Jarak Dari Daan Mogot ke Pasar Lama Tangerang

2.1.3. Lama Berkecimpung Di Bidang

Sate Babi Ko Encung adalah restoran yang kami gunakan sebagai objek kajian untuk penelitian ini. Sate Babi Ko Encung sudah berjualan sejak 1984 hingga sekarang (31). Pada saat ini Sate Babi Ko Encung dipegang oleh generasi penerus ke-2, dibawah naungan Ko Erwan (28) yang sudah mengambil ahli restoran tersebut dari tahun 2005 (30). Sate Babi Ko Encung menyediakan 8 jenis sate khas Tangerang dilengkapi dengan Bakut Sayur Asin, Bacang, dan Kerupuk kulit babi. Sate Babi Ko Encung memiliki keinginan agar resep yang autentik ini dapat terus dinikmati oleh orang banyak oleh karena itu, Sate Babi Ko Encung memutuskan untuk memperluas cabang di daerah – daerah Tangerang lainnya seperti di Gading Serpong dan Alam Sutera yang berlokasi di Tangerang Selatan.

Jenis bacang yang dijual di Sate Babi Ko Encung sendiri adalah bacang Benteng – Betawi yang dapat dibedakan dari jenis – jenis bacang lainnya melalui perbedaan isi bacang yang di jual (33). Sate Babi Ko Encung menyediakan 2 varian karbohidrat yaitu beras dan ketan dengan satu isian yang sama yaitu daging cincang coklat (34). Karena lokasi dan konsumen dari bacang ini banyak berasal dari daerah Tangerang – Jakarta, Bacang Ko Encung menyediakan lebih banyak bacang varian beras dibandingkan varian ketan dengan perbandingan 3:1 (35). Bacang yang dijual oleh Sate Babi Ko Encung ini unik di zaman yang modern ini karena masih dibuat secara manual dan tradisional (36).

Ko Erwan sebagai pemilik mengatakan bahwa bacang identik dengan “orang dulu” karena tingkat kesulitan yang sangat rumit dalam proses pembuatannya (37). Sangat sulit hingga Ibu dari Ko Erwan sendiri masih turun tangan sebagai pembuat bacang tunggal dari keseluruhan cabang dari Sate Babi Ko Encung.

2.1.4. Keunggulan Objek

Bacang memiliki keunggulan dalam bidang kuliner dan budaya. Bacang pada mulanya hanya merupakan makanan sehari – hari yang bahkan memiliki bentuk yang sangat berbeda dengan bacang yang kita kenal (10). Sebelumnya, bacang memiliki bentuk yang menyerupai lemang, silindris panjang yang menggunakan batang bambu

sebagai pembungkus (12). Awal dari terbentuknya bacang yang kita kenal dan cintai sekarang bermula dari 338 tahun setelah penguasa dinasti Chen meninggal (11). Pada kala itu, ada 7 negara yang memperebutkan kekuasaan yang pada akhirnya perebutan kuasa tersebut dimenangkan oleh Dinasti Chin Zi Huang Li (11). Diantara keenam kerajaan yang dikalahkan oleh dinasti Chin, ada seorang perdana yang bernama Khut Guan yang sangat mencintai negaranya (15). Ia mengalami patah hati yang sangat berat atas kekalahan negaranya sehingga ia membunuh diri dengan melompat ke sungai (26). Rakyatnya yang mencintai Khut Guan, mencari mayat dari Khut Guan dengan mendayung perahu atau yang akrab dikenal Peh Cun (26). Dalam upaya pencarian tersebut, rakyat mendayung perahu menyisiri sungai dan melemparkan bacang dengan harapan untuk menarik mayat dari Khut Guan agar dapat ditemukan (24).

Upaya ini dilakukan terus – menerus hingga suatu hari, ada seseorang bernama Ahui yang bermimpi bertemu dengan perdana menteri Khut Guan (11). Didalam mimpinya, Khut Guan mengatakan bahwa ia tidak dapat memakan bacang yang diberikan oleh rakyatnya karena bacang yang dilempar ke sungai selalu habis dimakan oleh ikan – ikan dan naga – naga yang ada di dalam sungai (13). Karena itu, arwah dari Khut Guan meminta agar bacang dibuat dengan daun bambu yang tajam dan untuk membuat ujung – ujung yang tajam sehingga ikan – ikan dan naga – naga tidak memakan bacang untuknya dan ia dapat menikmati bacang yang diberikan oleh rakyatnya tersebut sehingga terbuatlah bacang dengan bentuk yang kita kenal dan cintai saat ini (14).

Dalam kalender Tionghoa, perayaan Peh Cun dirayakan pada tanggal 5 bulan 5 setiap tahunnya atau dalam kalender Masehi, jatuh pada bulan Juni. Semenjak tahun 1910 masyarakat Tionghoa di Tangerang merayakan Peh Cun dengan sembahyang di klenteng dan mengarungi sungai dengan perahu naga sambil menabur bacang. Ritual ini juga dimeriahkan dengan membakar kerajinan kertas (Jinzhi) sebagai persembahan orang Tionghoa kepada arwah – arwah, menegakkan telur (Toan Ngo) pada waktu – waktu tertentu, dan melepas sial dengan melepaskan hewan – hewan seperti bebek,

ikan, dan kura – kura ke sungai. Ritual seperti Peh Cun dan kuliner bacang sudah diakui oleh pemerintah sebagai cagar budaya non benda (27). Hal ini dirangkul oleh pemerintah Kota Tangerang dengan menggabungkan perayaan ini dengan kebudayaan yang ada.

Festival Cisadane sudah digelar dari tahun 1993 oleh pemerintah Kota Tangerang untuk merayakan keberagaman budaya yang ada di Tangerang. Perayaan ini berlangsung selama kurang lebih 5 hari dan berlokasi di sepanjang bantaran sungai Cisadane yang terbuka secara luas untuk dinikmati oleh masyarakat dan wisatawan yang ada di Tangerang. Seiring berjalannya waktu festival ini berkembang semakin besar dan meriah. Festival Cisadane dimeriahkan dengan adanya pagelaran kesenian kontemporer dan modern seperti tarian barongsai, liong, gambong kromong, dan band – band nasional. Berbagai lomba seperti lomba mendayung perahu, lomba menghias perahu, lomba band, dan lomba tari kreasi dibuka untuk setiap masyarakat yang ingin berpartisipasi dalam memeriahkan Festival ini. Selain itu, tentunya ada ratusan *stand* atau *booth* membentang sepanjang bantaran Sungai Cisadane yang menjual berbagai macam pelayanan, UMKM, dan kuliner menarik khas Kota Tangerang yang tentunya menjual berbagai macam jenis bacang.

Bacang memiliki banyak jenis. Mulai dari cara pembuatan, isi, dan daerah akan menghasilkan bacang dengan rasa, tekstur, dan bentuk yang berbeda. Berikut adalah beberapa jenis bacang berdasarkan daerah:

1. Bacang Utara Taiwan memiliki warna yang cenderung lebih gelap dengan tekstur yang kenyal dan berminyak. Karbohidrat utama dalam bacang ini adalah ketan dengan isian daging babi, jamur shitake kering, dan kuning telur asin. Tambahan lainnya dapat berupa bawang merah, udang kering, dan cumi kering. Proses pembuatan bacang dari Utara Taiwan ini dimulai dengan menggoreng ketan Bersama dengan bumbu halus yang kemudian diikat dengan daun bambu Makino dan direbus.
2. Bacang Selatan Taiwan memiliki warna yang lebih terang dibandingkan bacang Utara Taiwan. Bacang ini memiliki karbohidrat dan isian yang sama dengan

bacang Utara Taiwan. Perbedaannya terletak pada daun pembungkus yang berupa daun bambu manis yang kemudian direbus tanpa menggoreng ketan dengan bumbu halus terlebih dahulu. Karena itu, bacang Selatan Taiwan memiliki rasa yang lebih tawar dan warna yang terang dengan tekstur yang lebih lengket dan harum.

3. Bacang Huzhou adalah bacang yang berasal dari Zheijiang, Tiongkok. Bentuk dari bacang ini bukan limas seperti bacang pada umumnya melainkan memanjang. Isian dari bacang ini ada dua jenis yaitu manis (kacang merah) dan asin (daging babi). Pada tahun 1949 bacang ini disebut sebagai waishengzong dengan kaitan kedatangan Partai Nasionalis Taiwan (KMT) ke Taiwan dari Tiongkok.
4. Bacang Indonesia memiliki ciri khas dan bentuk yang sama dengan varian bacang yang berasal dari Taiwan dengan berbagai varian rasa dan cara pembuatan. Di Indonesia, daun pandan juga terkadang digunakan sebagai substitusi dari daun bambu ma. Varian isinya juga berubah menjadi isian daging sapi kecap atau ayam kecap.
5. Bacang Hakka / Banzhong terbuat dari tepung ketan yang dibuat menjadi adonan halus. Isian dari bacang jenis ini adalah lobak kering dan tahu kering.
6. Bacang Jianzong adalah bacang yang berasal dari Taiwan. Di Indonesia, bacang ini disebut sebagai bacang Kwe Cang yang merupakan akulturasi budaya Tionghoa, Arab, dan Jawa. Tepatnya di Lasem, Rembang, Jawa Tengah. Kwe Cang terbuat dari campuran beras ketan dan air abu, dibungkus dengan daun bambu dan kemudian dikukus. Bacang ini memiliki isi pasta kacang merah atau polos (tidak ada isi) yang dimakan bersamaan dengan saus gula merah dan sirup.
7. Bacang Snow Skin adalah bacang varian baru dan modern dari Taiwan. Bacang ini merupakan inovasi dari kue bulan yang memiliki lapisan luar tembus cahaya yang terbuat dari tepung ketan, mirip seperti jelly yang di bentuk menjadi limas seperti bacang. Isian dari bacang ini juga beraneka ragam seperti teh susu, kacang merah, green tea, kacang hijau, dan rasa manis lainnya.

8. Bacang Abai adalah bacang tradisional Taiwan yang berasal dari Suku Paiwan, Rukai, Puyuma, dan Amis. Bacang ini terbuat dari bahan dasar millet kuning dengan isian daging babi yang dibungkus dengan daun jahe dan dibentuk persegi panjang. Bacang ini tidak memiliki koneksi dengan Festival Peh Cun dan disajikan saat acara perayaan atau untuk menyambut tamu – tamu terhormat.

2.2. Tinjauan Literatur dan Referensi

2.2.1. Tinjauan Literatur

Adapun literatur-literatur yang digunakan dalam *storytelling* ini disajikan pada tabel berikut;

Tabel 2.2.1 Literatur yang digunakan dalam penelitian

No	Judul Literaur	Nama Penulis	Sumber
1.	<i>The national status of the Chinese in Indonesia 1900-1958.</i>	Willmott, D. E.	Equinox Publishing.
2.	Pengembangan Sejarah dan Budaya Kawasan Cina Benteng Kota Lama, Kota Tangerang.	Sulistyo, B., & Anisa, M. F.	Jurnal <i>Planesa</i> ,
3	Asal mula sebutan cibem peranakan cina asal Kota Tangerang	Gatti.	berita moneter
4	Asal Mula Bakcang yang Wajib Hadir Pada Festival Peh Cun, Begini Filosofinya	Rachel Farahdiba, R.	Tempo
5	<i>Chinatown Tourism Destination Development Strategy in Tangerang City</i>	Jumantoro, E., Hamid, A., & Waseh, H	Doctoral dissertation, Universitas

			Sultan Ageng Tirtayasa
6	Membuat Bacang Enak dan Pulen Kesukaan Keluarga Pasti Sukses Dengan Tips Ini	Virny Aprilianty.	sajiansedap
7	<i>SPORT CENTER KOTA TANGERANG DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR FUTURISTIK</i>	Widyastuti, P. A.	Doctoral dissertation, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
8	<i>01 Kisah Bermakna dari Negeri China: The Powerful Wisdom from Ancient Stories.</i>	Ye, L. W.	Gradien Mediatama.
9	Festival Peh Cun, Menelusuri Tradisi Etnis Cina di Kota Tangerang	Rosyadi.	Jurnal Patanjala
10	Tambur Peh-Cun Sebagai Irianan Lomba Perahu Naga dalam Upacara Peh-Cun di Tangerang Banten	Nasir, Muhamad; Solidio Gloryan.	Selonding Jurnal Etnomusikologi
11	<i>Definisi Tentang Data, Informasi, dan Sistem Informasi Menurut Beberapa Ahli</i>	Albert Verasius Dian	Binus.ac.id

12	<i>Inilah Benteng Pertama VOC di Wilayah Indonesia.</i> Direktorat Pelindungan Kebudayaan.	Direktorat perlindungan kebudayaan.	Kebudayaan.kemdikbud.go.id
13	Kisah oey tjin eng pelestari budaya cina benteng di Kota Tangerang	CNN Banten	CNN Banten
14	Pengertian Data Pri	Syafnidawaty	Raharja
15	Pengertian Data Sekunder.	Syafnidawaty	Raharja

2.2.2. Tinjauan Referensi

Adapun referensi dalam pembuatan video *storytelling* disajikan pada tabel berikut:

Tabel 2.2.2 Referensi Pembuatan Video

No	Judul Referensi	Link Video	Sumber
1	Making Zongzi for the Dragon Boat Festival, Some Sweet and Some Salty, Which Kind Do You Like?	https://www.youtube.com/watch?v=qEgE1caKkds	Youtube
2	Hunting and Eating Whale!! Europe's Most Controversial Food!!	https://youtu.be/2mYjBYHh3fc?si=URGu4A29OJztcYxo	Youtube
3	A mysterious zongzi opening is a surprise Meat zongzi Tips to teach you how to wrap and tie	https://www.youtube.com/watch?v=F8P5CsVcgmk	Youtube

4	MALAYSIAN STREET FOOD - Largest Lemang Bakar Shop in KL Lemang Daun Lerek Greenwood	https://www.youtube.com/watch?v=-8yQ8Sh0cxc&t=31s	Youtube
5	TheStory of Pasar Lama Tangerang : "Akulturasi Etnis Tionghoa di Tangerang" - Episode : Cina Benteng	https://www.youtube.com/watch?v=6lPm_dgQRtU	Youtube

