

BAB IV

DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Skena

4.1.1 *Scene 1*: Penggambaran suasana mengenai Batavia (Kota Jakarta) pada jaman kolonial.

Scene ini dibuka dengan *intro* suasana Kota Jakarta pada jaman kolonial. Lalu, dilengkapi dengan *footage-footage* yang diambil melalui referensi dari Youtube, dan didalamnya berisi tentang sejarah etnis Betawi yang di *dubbing* oleh penulis.

4.1.2 *Scene 2*: Penggambaran suasana mengenai Kota Jakarta di era modern.

Scene ini berupa suasana Kota Jakarta pada era modern di jam ramai orang beraktivitas. *Shoot* yang diambil ini berisi tentang penjelasan singkat mengenai Kota Jakarta, dan di *dubbing* oleh penulis.

4.1.3 *Scene 3*: Penggambaran suasana mengenai Kota Depok, kuliner tape uli khas Betawi, dan lokasi Rumah Makan Tape Uli Cisalak.

Scene ini berupa perjalanan menuju ke Rumah Makan Tape Uli Cisalak dan suasana Kota Depok pada siang hari saat jam ramai, kuliner tape uli khas Betawi, dan lokasi tempat Rumah Makan Tape Uli Cisalak berada. *Shoot* yang diambil ini berisi tentang sedikit sejarah tentang Kota Depok, sejarah singkat tape uli khas Betawi, serta *intro* mengenai Rumah Makan Tape Uli Cisalak yang di *dubbing* oleh penulis.

4.1.4 *Scene 4*: Perkenalan diri dan *Interview* dengan pemilik Rumah Makan Tape Uli Cisalak

Dalam *scene* ini, pemilik dari Rumah Makan Tape Uli Cisalak yang bernama Bapak Erik Suryawan melakukan perkenalan diri singkat. Bapak Erik juga diwawancarai dengan 7 pertanyaan, mulai dari sejarah dari kudapan tape uli khas Betawi, sejarah dari Rumah Makan Tape Uli Cisalak, cara pembuatan dari kudapan tape uli khas Betawi mulai dari teknik dan perlakuan khusus, cara penyajian dari kudapan tape uli khas Betawi, keunikan dari kudapan tape uli khas Betawi, cara

menghadapi tren kuliner modern dalam perkembangan Rumah Makan Tape Uli Cisalak, saran untuk pemerintah dalam membudidayakan kudapan tape uli khas Betawi. *Shoot Interview*, dilakukan di area tempat makan. Dalam scene ini juga dilengkapi dengan *footage-footage cinematic* pada setiap jawabannya, seperti *footage* mengenai suasana rumah makan, *footage* mengenai kudapan tape uli khas Betawi, *footage* mengenai pembuatan dari kudapan tape uli khas Betawi yang masih dilakukan dengan cara tradisional, *footage* mengenai jalanan daerah Cisalak, *footage* mengenai pembungkusan uli menggunakan daun pisang, dan lain sebagainya. *Footage* ini bertujuan agar penonton dapat lebih mudah memahami apa yang disampaikan di *scene* tersebut.

4.1.5 *Scene 5: Perkenalan diri dan Interview* dengan tokoh masyarakat daerah Cisalak

Dalam *scene* ini, tokoh masyarakat yang bernama Bapak Syamsuri Abdurahman selaku tokoh masyarakat daerah Cisalak melakukan perkenalan diri singkat. Bapak Syamsuri juga diwawancarai dengan 5 pertanyaan, mulai dari sejarah Rumah Makan Tape Uli Cisalak, pengaruh Rumah Makan Tape Uli Cisalak terhadap perekonomian, daya tarik wisata kuliner daerah Cisalak, minat masyarakat terhadap Rumah Makan Tape Uli Cisalak, rekomendasi terhadap Rumah Makan Tape Uli Cisalak. *Shoot Interview* dilakukan di area tempat makan. Dalam *Scene* ini juga dilengkapi dengan *footage-footage cinematic* pada setiap jawabannya, seperti *footage* area rumah makan, *footage* jalanan di daerah Cisalak, dan lain sebagainya. *Footage* ini bertujuan agar penonton dapat lebih mudah memahami apa yang disampaikan di *scene* tersebut.

4.1.6 *Scene 6: Closing*

Dalam *scene* ini, dilengkapi dengan sedikit kesimpulan mengenai tape uli dan budaya Betawi yang di *dubbing* oleh penulis, selain itu juga terdapat beberapa *footage-footage cinematic*.

4.1.7 Scene 7: Credit

Dalam *scene* ini, diakhiri dengan suasana Bapak Erik dan Bapak Suryawan yang sedang bercengkerama, yang dilengkapi dengan *credit scene* dan logo dari Podomoro University serta logo Hotel Business Program sebagai tanda berakhirnya video pendek tersebut.

4.2 Deskripsi Hasil dan Pembahasan

4.2.1 Sejarah dari Tape Uli Khas Betawi

Berdasarkan hasil yang penulis dapatkan, mengenai sejarah dari kudapan tape uli khas Betawi, tape uli adalah salah satu kudapan khas Betawi, tape uli ini juga ada percampuran budaya, budaya yang dimaksud yaitu budaya fermentasi yang berasal dari dataran negara Cina, yang digabung dan di asimilasi dengan kultur betawi. Jadi, asal-usul dari tape uli ini adalah emang asli dari Betawi tetapi ada suatu perpaduan budaya di dalamnya.

4.2.2 Cara Pembuatan Tape Uli Khas Betawi

Berdasarkan hasil yang penulis dapatkan, mengenai cara pembuatan dari kudapan tape uli khas Betawi ini. Jadi, dalam pembuatan itu tidak ada resep khusus tetapi ada perlakuan khusus dalam proses pembuatannya, yang dimulai dari ulinya menggunakan beras ketan terbaik yang dicampur dengan kelapa pilihan yang sudah dicampur dengan garam, lalu uli melalui proses pengukusan selama 15 menit, proses pengukusan juga masih menggunakan cara tradisional, seperti masih menggunakan tungku dan kayu bakar yang bertujuan agar proses pematangan lebih merata. Setelah, dikukus uli ditumbuk menggunakan alu sampai halus selama 15-30 menit. Sedangkan untuk tapenya, pertama dilakukan perendaman selama 4-6 jam, lalu dilakukan pengukusan atau tanak pertama hingga setengah matang, setelah menjadi aron itu dicuci kembali sampai bersih, lalu ditanak kembali hingga tapenya matang dengan sempurna, setelah matang tape dilakukan pendinginan yang cukup lama dan harus dengan suhu ruangan, setelah dingin tape diberi ragi dan disimpan untuk proses fermentasi selama 2-3 hari, proses fermentasi ini juga tidak boleh terkena sinar

matahari langsung tetapi dengan sirkulasi udara yang baik. Dari semua proses pembuatan tersebut sudah dilakukan secara turun-menurun untuk menjaga cita rasa dari tape uli itu sendiri.

4.2.3 Potensi Wisata Kuliner Tape Uli Khas Betawi untuk Meningkatkan Perekonomian Lokal

Berdasarkan dari hasil yang penulis dapatkan, mengenai potensi wisata kuliner tape uli khas Betawi untuk meningkatkan perekonomian lokal. Wisata kuliner Rumah makan tape uli yang berada di Cisalak ini menjadi sangat berpotensi, bahkan masyarakat daerah Cisalak sangat berterima kasih kepada Rumah Makan Tape Uli Cisalak karena menjadi salah satu destinasi wisata kuliner di daerah tersebut karena menjadi daya tarik tersendiri bagi orang-orang yang dari luar kota, sehingga perekonomian masyarakat sekitar juga ikut meningkat. Bahkan, masyarakat lokal juga ikut serta membangun dan mengembangkan perekonomian Rumah Makan Tape Uli Cisalak, seperti mengenalkan rumah makan ini dari mulut ke mulut.

4.2.4 Upaya yang Dilakukan untuk Melestarikan Tradisi Pembuatan Tape Uli di Tengah Modernisasi

Berdasarkan dari hasil yang penulis dapatkan, mengenai upaya yang dilakukan untuk melestarikan tradisi di tengah modernisasi ini. Menurut Bapak Erik Suryawan selaku pemilik Rumah Makan Tape Uli Cisalak, Bapak Erik mengikuti tren modernisasi ini melalui *online*, seperti aktif di media sosial. Bapak Erik juga melakukan upaya seperti gabung dengan *E-commerce* seperti Shopee- Food, Go-Food, dan Grab-Food. Jadi, semua penetrasi-penetrasi media sosial harus ikut serta dalam mempertahankan dan melestarikan kuliner tape uli ini, walaupun begitu semua proses pembuatan masih dilakukan secara tradisional.