

BAB 2 GAMBARAN UMUM OBYEK STORYTELLING

2.1 JENIS PRODUK

Kari Lam adalah kedai yang menjual kari khas Medan yang disajikan bersama dengan potongan kentang rebus, daging ayam kampung atau daging sapi, serta tambahan karbohidrat berupa bihun medan atau nasi putih. Meskipun kari ini berkuah santan, namun rasa kari yang dihasilkan tidak *medok* atau cenderung ringan dan tekstur kuahnya yang lebih cair sehingga tidak membuat *enek*. Harga untuk semangkok kari ayam atau sapi dengan bihun medan atau nasi putih adalah Rp 52.000, sedangkan untuk kari polos tanpa bihun medan atau nasi putih adalah Rp 48.000.

Sebagai tambahan lauk, kedai Kari Lam menyediakan pilihan kikil sapi, ati ampela, atau darah ayam beku yang sudah dimasak dalam kuah kaldu. Darah ayam beku dikenal dengan istilah "*dideh*", "*saren*", atau "*marus*" dalam bahasa Jawa, sedangkan dalam bahasa Hokkian disebut "*ke huek*". Penggunaan darah ayam beku sebagai tambahan lauk, tentu bukanlah hal yang lazim, selain dinilai sebagai makanan yang terbilang "ekstrim", banyak masyarakat Indonesia yang memperdebatkan persoalan haram atau halalnya mengonsumsi darah ayam beku. Namun terlepas dari persoalan halal atau haram, Ko A Kiong mengatakan bahwa, mengonsumsi kari medan dengan darah ayam beku sudah menjadi suatu kebiasaan orang keturunan Tionghoa di Medan. Darah ayam juga dipercaya oleh orang zaman dahulu dapat membersihkan paru-paru.

Kari Lam menggunakan gabungan dari tiga teknik masak. Teknik pertama adalah teknik *tempering* atau *tadka* (dalam bahasa India) yang lazim digunakan pada masakan India (Shetty, 2019). Rempah-rempah seperti kayu manis, kapulaga, bunga lawang, dan cengkeh dipanaskan bersama minyak hingga mengeluarkan aroma (*aromatic oil*). Selanjutnya bumbu dasar khas Indonesia yang terdiri atas bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai merah besar, dan kunyit, dimasukkan dan ditumis hingga matang dan harum, bersama serai dan daun kari.

Teknik menyemur yang digunakan pada masakan Indonesia. Daging yang akan dibuat kari dimasukkan ke dalam panci berisi bumbu halus dan *aromatic oil*,

kemudian dimasak hingga daging $\frac{1}{2}$ matang. Dan terakhir ditambahkan air antara $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ bagian panci hingga daging matang sempurna.

Pada hidangan Kari Lam terdapat kombinasi penggunaan teknik masak antara *braising* dan *simmering*. Teknik *simmering* adalah teknik memasak bahan makanan dalam cairan yang telah dididihkan terlebih dahulu, lalu api dikecilkan di bawah titik didih dan direbus dalam waktu yang cukup lama (Indonesian Chef Association, 2020). Pada hidangan kari, setelah daging matang dan air sedikit menyusut, cairan berupa santan dimasukan hingga menutupi daging. Daging selanjutnya di masak perlahan hingga empuk atau lunak.

2.2 LOKASI/TEMPAT

Kedai Kari Lam pernah beberapa kali perpindahan tempat berjualan. Pada awalnya kedai Kari Lam berlokasi di Gedung Gloria. Namun pada tahun 1982, kedai Kari Lam berpindah lokasi ke Kawasan Petak Enam. Kemudian baru pada tahun 1997, kedai Kari Lam menempati lokasi yang sekarang, yaitu di Jalan Pintu Besar Selatan No.71D, Pinangsia, Taman Sari, Jakarta Barat.

Hingga saat ini, Kari Lam memiliki 3 cabang. Cabang pertama terletak di Muara Karang yang terletak di Jalan Niaga No.1, Pluit, Penjaringan, Jakarta Utara. Kari Lam buka setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 15.00. Sedangkan cabang kedua terletak di Food Court Pantjoran Chinatown Point, Glodok. Cabang ketiga terletak di Pantjoran PIK 2 yang dibuka pada pertengahan Bulan November 2020.

Bagi para konsumen yang ingin berkunjung kedai Kari Lam yang berlokasi di Kawasan Pecinan, Glodok. Jenis transportasi yang dapat digunakan adalah moda transportasi transjakarta (koridor 1 dengan jurusan Terminal Blok M sampai stasiun BRT Stasiun Kota) atau kendaraan pribadi. Jika ingin naik transjakarta dapat turun di halte Transjakarta Glodok dan berjalan kaki kurang lebih 600 meter. Sedangkan jika ingin naik kendaraan pribadi estimasi jarak tempuhnya sekitar 4.3 km dari Monumen Nasional dan membutuhkan waktu tempuh sekitar 10 – 12 menit.

Jika sudah sampai di Kawasan Glodok, ada dua cara yang dapat ditempuh oleh para konsumen untuk sampai di kedai Kari Lam. Yang pertama, masuk melalui Gang Gloria melewati Bakmi Amoy, kemudian lurus sampai menemukan etalase bertuliskan Kari Lam yang ada di seberang Toko Kawi yang menjual produk

makanan impor Tiongkok. Alternatif jalan kedua yang dapat ditempuh para konsumen, yaitu masuk melalui gang sebelah Hotel Fortune kemudian melewati Apotek Mutiara dan Kari Lam berada tepat di sebelahnya.

2.3 LAMA BERKECIMPUNG DI DUNIA KULINER

Kedai Kari Lam pertama kali dibuka pada tahun 1973 di Jakarta oleh Ko A Lam, pemilik generasi pertama dari Kari Lam, sekaligus ayah dari Ko A Kiong yang merupakan pemilik generasi kedua (Rosana & Wijanarko, Cerita tentang Kari Lam Legendaris di Gang Gloria, Glodok, 2018). Hal itu juga yang menjadi cikal bakal penggunaan nama “Lam” pada Kari Lam yaitu, nama sapaan akrab dari Ko A Lam. Ko A Lam mewariskan Kari Lam kepada anaknya pada tahun 1994, dan telah dipegang penuh oleh Ko A Kiong selama lebih dari dua dekade terakhir.

Hingga saat ini, kedai Kari Lam telah berdiri selama 47 tahun dan tetap memiliki cita rasa yang masih sama seperti saat kedai Kari Lam baru buka. Bahkan Ko A Kiong mengatakan bahwa ia dapat meracik Kari Lam dengan mata terpejam. Berkat kecintaan dan ketekunan dari Ko A Kiong sebagai penerus usaha, ia dapat bertahan walaupun sudah mengalami 3 kali pergantian tempat, meskipun tetap berada di Kawasan Glodok. Hal ini disebabkan oleh banyaknya etnis Tionghoa yang dulu bertempat tinggal di kawasan Glodok, berpindah ke daerah Pantai Indah Kapuk dan Kelapa Gading, sehingga kedai Kari Lam mengalami penurunan omset. Namun seiring berjalannya waktu banyak para pelanggan yang kembali datang karena tidak dapat menemukan makanan yang serupa dengan Kari Lam di tempat tinggal mereka yang baru.

2.4 KEUNGGULAN PRODUK

Kari Lam memiliki tingkat kematangan daging yang pas, empuk namun tidak hancur saat dipotong. Kari Lam juga disajikan dengan bihun medan yang lebih kenyal dan ukurannya sedikit lebih besar dibandingkan dengan bihun jagung, sehingga jika terkena kuah panas tidak cepat *lodoh* atau terlalu lembek. Bihun medan terbuat dari campuran tepung beras dan tepung tapioka.

Kuah dari Kari Lam menggunakan campuran antara santan dan susu bubuk. Tujuan dari penggunaan susu bubuk, selain untuk mencegah risiko kuah kaldu yang

mudah basi dan pecah (*split*) jika dipanaskan terus menerus. Penggunaan susu bubuk dapat mengurangi kadar lemak jenuh pada kuah Kari Lam (Fat Secret Indonesia, 2020), dibandingkan jika hanya menggunakan santan, sehingga aman dikonsumsi oleh kelompok lanjut usia.

Kari Lam terbilang unik karena merupakan hidangan hasil akulturasi Tionghoa - Indonesia - India, unsur dari ketiga budaya tersebut sangat kental. Sejak akulturasi terlihat dalam penggunaan teknik *tempering* atau *tadka* (dalam bahasa India) yang merupakan salah satu dasar dalam pengolahan masakan India, penggunaan teknik *braising* yang banyak digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia, misalnya semur, rendang, dan opor ayam, serta penggunaan teknik *simmering*, yaitu teknik yang digunakan untuk membuat kaldu soto dan sup pada pengolahan masakan Indonesia.

Berikutnya, dari segi penggunaan bahan maupun rempah-rempah. Kari Lam tidak menggunakan rempah-rempah sekuat kari khas India, namun jika disebut sebagai makanan Tionghoa, Kari Lam menggunakan lebih banyak rempah ketimbang makanan Tionghoa yang mayoritas rempahnya hanya menggunakan bawang putih, jahe, dan lada putih (Bromokusumo, Chen, & Wibowo, 2013). Selain itu, Kari Lam juga dihidangkan bersama bihun medan atau nasi putih, bukan seperti kari India yang dimakan bersama roti. Cita rasa, bahan, dan rempah-rempah pada Kari Lam sudah menyesuaikan dengan selera orang Indonesia serta bahan-bahan yang tersedia di Indonesia, dengan tetap memiliki pengaruh dari ketiga negara (Sankar, 2017).