

BAB 4

DESKRIPSI HASIL STORYTELLING

4.1 ADEGAN 1

Sebagai pembuka video *storytelling* (*opening*) ditampilkan bagian luar maupun depan Kelenteng Toa Se Bio yang merupakan salah satu ikon dari Kawasan Glodok. Glodok adalah kawasan yang paling identik dengan orang Tionghoa. Glodok juga disebut sebagai kawasan *Tang Ren Jie* namun sebenarnya kata "Glodok" berasal dari filosofi bunyi air yang jatuh.

4.2 ADEGAN 2

Adegan 2 mengajak pemirsa untuk mengenal suasana di sekitar Gang Gloria, salah satu gang di Kawasan Glodok yang memiliki banyak pedagang kuliner, bahkan beberapa diantaranya sudah berjualan selama puluhan tahun, antara lain Kopi Es Tak Kie dan Bakmi Amoy.

Sejak tahun 1945, Glodok telah berkembang menjadi pusat kuliner. Pada awalnya mayoritas pengunjung Glodok adalah kaum elit Belanda. Pada masa sekarang Glodok banyak dikunjungi oleh wisatawan lokal ataupun wisatawan asing. Terdapat lebih dari 100 pedagang kuliner, ada beberapa pedagang yang sudah berjualan lebih dari 30 tahun. Dan ini merupakan tempat makan legendaris yang masih bertahan.

4.3 ADEGAN 3

Adegan ini menampilkan cara pembuatan dan ragam kuliner legendaris di Kawasan Pecinan, Glodok.

4.4 ADEGAN 4

Adegan 4 berisi diagram hasil survei kuliner legendaris di Kawasan Pecinan, Glodok yang menunjukkan bahwa Kari Lam mendapatkan persentase hasil survei terendah untuk setiap pertanyaan yang diberikan. Meskipun sudah berusia lebih dari 30 tahun, namun Kari Lam belum dikenal oleh masyarakat. Sehingga pada *storytelling* ini akan mengangkat tentang Kari Lam.

4.5 ADEGAN 5

Adegan 5 yang mengambil latar di luar maupun depan kedai Kari Lam. Adegan ini menampilkan bagaimana Ko A Kiong meracik Kari Lam serta wawancara dengan 3 orang konsumen Kari Lam. Berikut resume hasil wawancara bersama konsumen:

Konsumen pertama adalah Tacha yang berusia 28 tahun, mengatakan bahwa terakhir kali ia makan Kari Lam saat mengunjungi Glodok pada Bulan Desember 2019. Ia sangat tertarik dengan Kari Lam, karena tidak biasanya di Kawasan Pecinan, Glodok ada orang keturunan *Chinese* dan beragama Muslim yang menjual kari bihun. Menurut Tacha, porsi Kari Lam cukup besar serta kuah karinya tidak kental ataupun berbau menyengat. Pelayanan di kedai Kari Lam pun ramah. Ia juga bersedia merekomendasikan kedai Kari Lam kepada temannya akan berkunjung ke Jakarta dan ingin mencoba makanan yang unik.

Berbeda dengan konsumen pertama, konsumen kedua adalah Ivan yang berusia 20 tahun. Ia mengatakan bahwa, ini pertama kali ia mencoba Kari Lam. Menurut Ivan, rasa Kari Lam berbeda dengan kari yang lain dan rasanya juga enak. Ivan juga bersedia merekomendasikan Kari Lam kepada temannya, dan menurutnya konsumen kedai Kari Lam bisa anak muda ataupun orang tua.

Konsumen ketiga adalah Aling yang berusia 52 tahun. Biasanya ia makan di Kari Lam satu bulan sekali. Kedai Kari Lam sudah menjadi tempat makan favorit bagi keluarganya, dan sudah puluhan tahun beliau menjadi pelanggan tetap di kedai Kari Lam. Menu Kari Lam yang biasa dipesan adalah kari sapi. Beliau mengatakan Kari Lam memiliki rasa yang enak dan pelayanannya bagus. Kari Lam juga dapat direkomendasikan kepada setiap orang yang menyukai kari.

4.6 ADEGAN 6

Adegan 6 berisi jawaban Ko A Kiong saat wawancara, kedai Kari Lam berawal dari Medan lalu pindah ke Jakarta tahun 1973. Pada awalnya, pemilik kedai Kari Lam adalah Ko A Lam, ayah dari Ko A Kiong. Namun sejak tahun 1994, Ko A Kiong lah yang melanjutkan bisnis Kari Lam. Hingga sekarang kedai Kari Lam telah memiliki 3 cabang. Cabang pertama kedai Kari Lam berlokasi di Muara Karang. Cabang kedua berada di Mall Pantjoran Chinatown Point, Glodok.

Sedangkan, cabang ketiga baru saja buka di Pantjoran PIK 2 pada Bulan November 2020.

Menurut Ko A Kiong, Kari Lam memiliki rasa yang lebih cocok di selera orang Indonesia daripada kari India. Hal ini disebabkan karena masyarakat Indonesia kurang menyukai kari yang terlalu menggunakan banyak rempah. Kuah dari Kari Lam yang dimasak dengan campuran santan dan susu bubuk, sehingga Kari Lam lebih aman dikonsumsi oleh orang lanjut usia. Kari Lam menggunakan daging sapi dan ayam kampung, karena tekstur kedua daging tersebut tidak mudah hancur saat dimasak.

Di kedai Kari Lam juga disajikan tambahan lauk yaitu, darah ayam beku. Bagi orang keturunan Tionghoa di Medan, mengonsumsi kari bihun Medan dengan darah ayam beku telah menjadi kebiasaan mereka. Darah ayam beku juga dipercaya oleh orang zaman dahulu berkhasiat untuk membersihkan paru-paru.

4.7 ADEGAN 7

Adegan 7 menampilkan penutup video *storytelling (closing)* yaitu menampilkan *ambience* dari kedai Kari Lam, keadaan di sekitar kedai Kari Lam, serta informasi tambahan berupa harga Kari Lam, jam buka, dan alamat dari kedai Kari Lam.