

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Kedai Kari Lam adalah kuliner legendaris yang menjual kari bihin khas Medan hasil akulturasi kebudayaan Tionghoa dengan kebudayaan India. Meskipun kari pada awalnya berasal dari India, namun Kari Lam memiliki cita rasa yang sudah menyesuaikan dengan selera orang Indonesia serta dibuat dari bahan-bahan yang tersedia di Indonesia, melalui penyusunan ini video *storytelling* mampu digunakan untuk memperkenalkan Kari Lam kepada masyarakat.

Sebagai salah satu kuliner legendaris yang sudah berusia 47 tahun, Kari Lam memiliki cara untuk tetap menjaga eksistensinya, yaitu dengan menjaga kualitas kari yang telah diturunkan oleh Ko A Lam, serta berkonsentrasi dan mengatur *mood* saat sedang membuat kuah Kari Lam.

Kari Lam dibuka pada tahun 1973 di Jakarta oleh Ko A Lam, pemilik generasi pertama dari Kari Lam, sekaligus ayah dari Ko A Kiong. Hal itu 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, Ko A Kiong sejak tahun 1994.

5.2 SARAN

Kari Lam perlu membuat akun media sosial ataupun *website* sebagai sarana untuk memperkenalkan kedai Kari Lam kepada khalayak luas. Selain itu, hasil luaran proyek *storytelling* ini berupa video, artikel, dan poster akan dipublikasikan agar tujuan *storytelling* ini dapat tercapai.

5.3 REKOMENDASI

Dari penelusuran data yang telah dilakukan, diketahui bahwa pendokumentasian tentang kedai Kari Lam dari cara meracik kari, rasa, dan sejarah sudah banyak dilakukan, namun pendokumentasian tentang teknik pembuatan dan komposisi bahan kuah Kari Lam belum ada yang menggali lebih jauh. Untuk itu,

pada video *storytelling* berikutnya sebaiknya dapat mendokumentasikan hal tersebut.

