

Lampiran 1.

Daftar Pertanyaan pada Kuesioner

Kuliner Legendaris di Kawasan Pecinan, Glodok

Dalam kuesioner ini kami ingin menanyakan beberapa pertanyaan mengenai preferensi Bapak/Ibu terhadap beberapa kuliner legendaris di kawasan Pecinan, Glodok. Kuesioner ini bertujuan untuk mendukung mata kuliah Capstone Project/ Tugas Akhir pada semester 7.

Mohon agar Bapak/Ibu dapat mengisi kuesioner ini. Terima kasih atas bantuannya.

Pertanyaan Demografi :

Jenis Kelamin *

Pria

Wanita

Usia *

21 - 28

29 - 36

37 - 44

45 - 52

>52 tahun

Rata-rata pendapatan per bulan *

Rp. 0 - Rp. 4 .000.000

Rp. 4.001.000 - Rp. 5.000.000

Rp. 5.001.000 - Rp. 6.000.000

Rp. 6.001.000 - Rp. 7.000.000

>Rp. 7.001.000

Rata-rata pengeluaran per bulan untuk makan *

- <Rp. 1.000.000
- Rp. 1.000.001 - Rp. 1.500.001
- Rp. 2.000.001 - Rp. 2.500.000
- Rp. 2.500.001 - Rp. 3.000.000
- >Rp. 3.500.001

Total frekuensi kunjungan *

- <3 kali
- 4 - 7 kali
- >8 kali

Tujuan berkunjung *

- Wisata kuliner
- Belanja
- Keagamaan
- Lainnya...

Preferensi rasa makanan *

- Asin
- Asam
- Manis
- Gurih

Dari beberapa kuliner legendaris di bawah ini, manakah yang pernah Anda makan ? (Pilihan boleh * lebih dari satu)

Pantjoran Tea House



Bakmie Amoy



Rujak Encim Shanghai



Mie Belitung & Laksa Lao Hoe



Kopi Es Tak Kie



Kari Lam



Pempek Palembang Eirin 10 Ulu



Cempedak Goreng Cik Lina



Wong Fu Kie (Specialist Chinese Hakka Restaurant)



Dari beberapa kuliner legendaris di bawah ini, manakah yang paling Anda sukai ? *

- Pantjoran Tea House
- Bakmi Amoy
- Santong Kuo Tieh 68
- Rujak Encim Shanghai
- Mie Belitung & Laksa Lao Hoe
- Kopi Es Tak Kie
- Kari Lam
- Pempek Palembang Eirin 10 Ulu
- Cempedak Goreng Cik Lina
- Wong Fu Kie (Specialist Chinese Hakka Restaurant)

Dari beberapa kuliner legendaris di bawah ini, manakah yang menurut Anda memiliki ciri khas dan keunikan tersendiri ? (Pilihan boleh lebih dari satu). *

- Pantjoran Tea House
- Bakmi Amoy
- Santong Kuo Tieh 68
- Rujak Encim Shanghai
- Mie Belitung & Laksa Lao Hoe
- Kopi Es Tak Kie
- Kari Lam
- Pempek Palembang Eirin 10 Ulu
- Cempedak Goreng Cik Lina
- Wong Fu Kie (Specialist Chinese Hakka Restaurant)

Dari beberapa kuliner legendaris di bawah ini, manakah yang ingin Anda rekomendasikan kepada orang yang pertama kali berkunjung ke Kawasan Pecinan, Glodok ?

- Pantjoran Tea House
- Bakmi Amoy
- Santong Kuo Tieh 68
- Rujak Encim Shanghai
- Mie Belitung & Laksa Lao Hoe
- Kopi Es Tak Kie
- Kari Lam
- Pempek Palembang Eirin 10 Ulu
- Cempedak Goreng Cik Lina
- Wong Fu Kie (Specialist Chinese Hakka Restaurant)

Apakah Anda memiliki rekomendasi kuliner legendaris di Kawasan Pecinan, Glodok ? Jika ada, silakan sebutkan.

Teks jawaban singkat
.....

Lampiran 2.

Naskah Video Storytelling

Link Google Drive : <https://drive.google.com/file/d/1gYpH9Bxm6-mvXFrRvaCw6aHY7Y6SS4mQ/view?usp=sharing>

"KARI LAM" KARI LEGENDARIS DI KAWASAN PECINAN GLODOK

PENULIS :

PRISCILIA - 31170081
CLARA KURNIAWAN - 31170083
SHELLA JESSICA - 31170105

DRAFT 1

CAPSTONE PROJECT

PODOMORO UNIVERSITY

Cast List:

NARATOR	16
KO A KIONG	15
KONSUMEN 1	4
KONSUMEN 2	4
KONSUMEN 3	4

ACT 1

1 EXT & INT. KLENTENG TOASEBIO - LUAR & DALAM - PAGI 1

KAMERA MENGAMBIL GAMBAR DARI LUAR KLENTENG LALU MASUK KE DALAM KLENTENG.

1 NARATOR (V.O.)

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.

2 EXT. GANG GLORIA - SEKITAR - SIANG 2

KAMERA MENGAMBIL GAMBAR PENJUAL MAKANAN DI SEKITAR GANG GLORIA.

2 NARATOR (V.O.)

Sejak tahun 1945, Glodok telah berkembang menjadi wisata kuliner. Pada awalnya mayoritas pengunjung Glodok adalah kaum elit Belanda. Pada masa sekarang Glodok banyak dikunjungi oleh wisata lokal ataupun wisatawan asing.

3 NARATOR (V.O.)

Terdapat lebih dari 100 pedagang kuliner, ada beberapa pedagang yang sudah berjualan lebih dari 30 tahun.

4 NARATOR (V.O.)

Dan ini merupakan tempat makan legendaris yang masih bertahan.

CUT TO :

3 INT. 7 KULINER LEGENDARIS - DEPAN & DALAM - SIANG 3
KAMERA MENGAMBIL GAMBAR MAKANAN ATAU PROSES MEMASAK PADA

7 KULINER LEGENDARIS YAITU BAKMIE AMOY, PEMPEK EIRIN 10 ULU, CEMPEDAK GORENG CIK LINA, WONG FU KIE, SANTONG KUO TIEH 68, PANTJORAN TEA HOUSE, DAN KOPI ES TAK KIE.

CUT TO :

ACT II

4 EXT. KARI LAM - DEPAN - SIANG 4

KAMERA MENGAMBIL GAMBAR SAAT BERJALAN MENDAKATI GANG
SEKITAR KARI LAM.

5 NARATOR (V.O.)

Dari 8 tempat makan legendaris,
ada 1 tempat makan yang masih
belum seterkenal 7 tempat makan
sebelumnya, namanya adalah "Kari
Lam"

KAMERA ZOOM IN KE ARAH GEROBAK KARI LAM

6 NARATOR (V.O.)

Kari Lam merupakan kuliner
legendaris yang menjual kari
bihun khas Medan. Meskipun sudah
berusia lebih dari 30 tahun,
namun Kari Lam belum di kenal
masyarakat.

7 NARATOR (CONT'D)

Mengapa tidak begitu dikenal ?

8 NARATOR (V.O.)

Menurut sebuah survey kecil yang
kami lakukan terhadap 95
responden;

Muncul gambar animasi diagram hasil jawaban responden.

9 NARATOR (CONT'D)

Hasilnya adalah Kari Lam mendapat
voting terendah untuk setiap
pertanyaan survey yang kami
berikan.

5 INT. KARI LAM - DALAM - SIANG 5

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KO A KIONG YANG SEDANG
MERACIK KARI BIHUN.

10 NARATOR (V.O.)

Tunggu apa lagi ? Mari kita lihat
bagaimana Ko A Kiong meracik kari
bihun yang legendari ini.

KAMERA ZOOM IN KE ARAH MAKANAN.

11 NARATOR (CONT'D)

Gimana ? Penasaran dengan rasa
Karinya ? Mari kita tanya
pendapat pelanggan Kari Lam.

(CONTINUED)

CONTINUED:

3.

Muncul screen title pertanyaan 1 : "Seberapa sering Bapak/ Ibu makan di Kari Lam ?"

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN PERTAMA.

12 KONSUMEN 1
"Bergantung pada jawaban konsumen 1"

CUT TO :

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN KEDUA.

13 KONSUMEN 2
"Bergantung pada jawaban konsumen 2"

CUT TO :

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN KETIGA.

14 KONSUMEN 3
"Bergantung pada jawaban konsumen 3"

CUT TO :

Muncul screen title pertanyaan 2 : "Apa yang membuat Bapak/ Ibu tertarik untuk makan di Kari Lam ?"

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN PERTAMA.

15 KONSUMEN 1
"Bergantung pada jawaban konsumen 1"

CUT TO :

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN KEDUA.

16 KONSUMEN 2
"Bergantung pada jawaban konsumen 2"

CUT TO :

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN KETIGA.

17 KONSUMEN 3
"Bergantung pada jawaban konsumen 3"

CUT TO :

Muncul screen title pertanyaan 3 : "Adakah pengalaman menarik atau kesan pertama saat mencoba Kari Lam ?"

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN PERTAMA.

(CONTINUED)

CONTINUED :

4.

18 KONSUMEN 1
"Bergantung pada jawaban konsumen
1"

CUT TO :

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN KEDUA.

19 KONSUMEN 2
"Bergantung pada jawaban konsumen
2"

CUT TO :

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN KETIGA.

20 KONSUMEN 3
"Bergantung pada jawaban konsumen
3"

CUT TO :

Muncul screen title pertanyaan 4 : "Apakah Bapak/ Ibu merekomendasikan Kari Lam kepada orang yang belum pernah mencoba ?"

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN PERTAMA.

21 KONSUMEN 1
"Bergantung pada jawaban konsumen
1"

CUT TO :

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN KEDUA.

22 KONSUMEN 2
"Bergantung pada jawaban konsumen
2"

CUT TO :

KAMERA MENGARAH DAN MENDATANGI KONSUMEN KETIGA.

23 KONSUMEN 3
"Bergantung pada jawaban konsumen
3"

CUT TO :

KAMERA MENGAMBIL GAMBAR KESELURUHAN BAGIAN DALAM KARI LAM DAN PARA KONSUMEN YANG SEDANG DUDUK MAKAN.

24 NARATOR (V.O.)
Nah, kalian sudah dengar
bagaimana pendapat dari para
konsumen Kari Lam. Kalian makin
tertarik, bukan ?

(CONTINUED)

CONTINUED:

5.

25 NARATOR (V.O.)

Ada pepatah mengatakan "tak kenal
maka tak sayang". Yuk sebelum
nyoba Kari Lam, kita kenalan dulu
sama pemilik generasi keduanya,
Ko Akiong.

ACT III

6

INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6

KAMERA MENGARAH FOKUS KE KO AKIONG YANG DUDUK DI KURSI.

*Muncul screen title pertanyaan 1 : "Bagaimana awal
dibukanya Kari Lam ?"*

26 KO A KIONG

"Bergantung pada jawaban Ko A
Kiong"

CUT TO :

*Muncul screen title pertanyaan 2 : "Kapan Kari Lam
diwariskan ?"*

27 KO A KIONG

"Bergantung pada jawaban Ko A
Kiong"

CUT TO :

*Muncul screen title pertanyaan 3 : "Apa yang membedakan
Kari Lam dengan kari india ? "*

28 KO A KIONG

"Bergantung pada jawaban Ko A
Kiong"

CUT TO :

*Muncul screen title pertanyaan 4 : "Mengapa Kari Lam
menggunakan daging ayam kampung dan sapi bukan menggunakan
daging babi ?"*

29 KO A KIONG

"Bergantung pada jawaban Ko A
Kiong"

CUT TO :

*Muncul screen title pertanyaan 5 : "Mengapa Kari Lam
menggunakan ayam kampung bukan ayam negeri ?"*

30 KO A KIONG

"Bergantung pada jawaban Ko A
Kiong"

(CONTINUED)

CONTINUED:

6.

CUT TO

Muncul screen title pertanyaan 6 : "Apakah kuah Kari Lam menggunakan santan atau susu ? Apa jenisnya ? Bagaimana perbandingannya ?"

31 KO A KIONG
"Bergantung pada jawaban Ko A Kiong"

CUT TO

Muncul screen title pertanyaan 7 : "Mengapa kuah Kari Lam menggunakan perpaduan santan dan susu ?"

32 KO A KIONG
"Bergantung pada jawaban Ko A Kiong"

CUT TO

Muncul screen title pertanyaan 8 : "Mengapa Kari Lam menggunakan topping darah ayam beku ?"

33 KO A KIONG
"Bergantung pada jawaban Ko A Kiong"

CUT TO

Muncul screen title pertanyaan 9 : "Bagaimana takaran atau gramasi yang digunakan pada Kari Lam ?"

34 KO A KIONG
"Bergantung pada jawaban Ko A Kiong"

CUT TO

Muncul screen title pertanyaan 10 : "Apakah Kari Lam pernah mengalami perpindahan tempat ?"

35 KO A KIONG
"Bergantung pada jawaban Ko A Kiong"

CUT TO

Muncul screen title pertanyaan 11 : "Apakah Kari Lam memiliki cabang ? Di mana cabang tersebut ?"

36 KO A KIONG
"Bergantung pada jawaban Ko A Kiong"

CUT TO

(CONTINUED)

CONTINUED:

7.

Muncul screen title pertanyaan 12 : "Apa alasan Ko A Kiong memilih lokasi di gang pertigaan ? Karena menurut feng shui, lokasi tersebut memiliki peruntungan bisnis yang kurang baik."

37 KO A KIONG
"Bergantung pada jawaban Ko A Kiong"

Muncul screen title pertanyaan 13 : "Selama 47 tahun berdiri, apakah ada perubahan yang dialami Kari Lam ?"

38 KO A KIONG
"Bergantung pada jawaban Ko A Kiong"

CUT TO

Muncul screen title pertanyaan 14 : "Bagaimana cara Ko A Kiong mempertahankan rasa Kari Lam yang konsisten ?"

39 KO A KIONG
"Bergantung pada jawaban Ko A Kiong"

Muncul screen title pertanyaan 15 : "Menurut Ko A Kiong, apa yang membuat Kari Lam disukai banyak konsumen ?"

40 KO A KIONG
"Bergantung pada jawaban Ko A Kiong"

7 EXT. KARI LAM - DEPAN - SORE

7

KAMERA MENGARAH KELUAR DARI KARI LAM. KEMUDIAN MENGAMBIL GAMBAR APOTEK MUTIARA DAN SEKITARNYA.

41 NARATOR (V.O.)
Untuk kalian yang penasaran sama Kari Lam setelah menonton video ini, langsung datang ke Glodok tepatnya di samping Apotek Mutiara.

42 NARATOR (CONT'D)
Bagi kalian yang tertarik mencicipi Kari Lam, alamat dan informasi lengkap tentang Kari Lam akan ada di akhir video.

KAMERA MENGARAH KE KO A KIONG YANG TERSEYUM KE ARAH KAMERA.

43 NARATOR (V.O.)
Dan semoga kedepannya Kari Lam lebih dapat dikenal oleh
(MORE)

(CONTINUED)

CONTINUED:

8.

NARATOR (V.O.) (cont'd)
masyarakat lokal hingga
mancanegara, dan generasi
selanjutnya tetap dapat
mempertahankan cita rasa dari
Kari Lam.

CUT TO

*Muncul screen title alamat, contact person, dan kisaran
harga menu, dan keadaan sekitar di Kari Lam .*

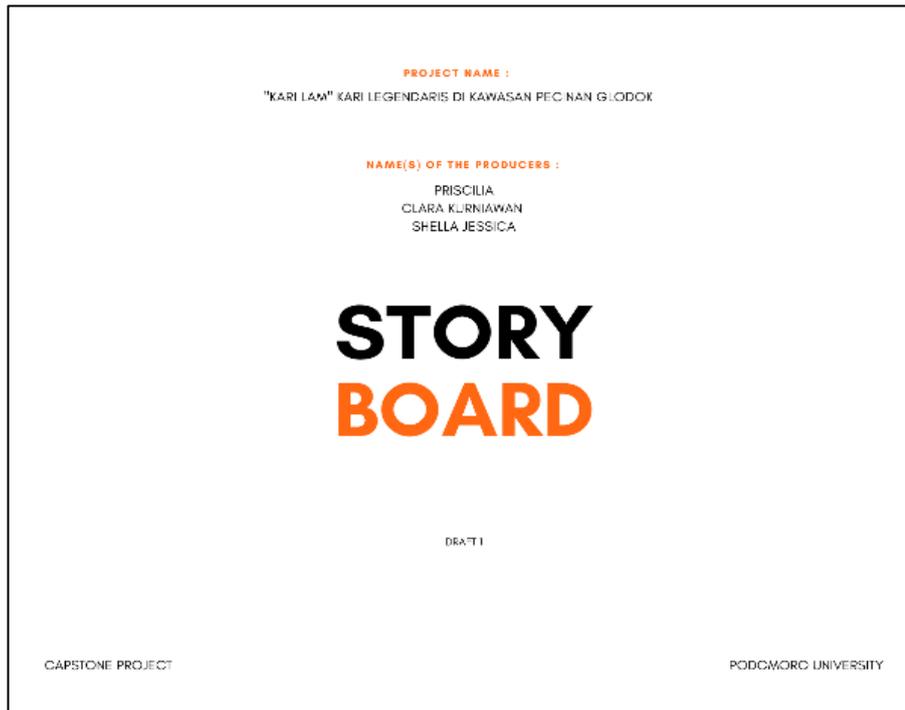
Muncul closing credits & ucapan terimakasih.

Lampiran 3.

Storyboard

Link Google Drive :

https://drive.google.com/file/d/1UwjSFEYarJzVSS_XBuHbsFvI2zww3WoW/view?usp=sharing



SEQUENCE :

2. EXT. GANG GLORIA - SEKITAR - SIANG



2.1
SHOT : Long Shot
SCENE 2 : Foodseller in Gang Gloria
ACTION : Wideshot pedagang yang jualan di sekitar gang Gloria
VOICE OVER : Sejak tahun 1945, Glodok telah berkembang menjadi wisata kuliner. Pada awalnya mayoritas pengunjung Glodok adalah kaum elit Belanda. Pada masa sekarang Glodok banyak dikunjungi dengan wisata lokal atau wisata 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, dimulai dari urutan yang paling lama berdiri.



2.2
SHOT : Long Shot
SCENE 2 : Foodseller in Gang Gloria
ACTION : Wideshot pedagang yang jualan di sekitar gang Gloria
VOICE OVER : Sejak tahun 1945, Glodok telah berkembang menjadi wisata kuliner. Pada awalnya mayoritas pengunjung Glodok adalah kaum elit Belanda. Pada masa sekarang Glodok banyak dikunjungi dengan wisata lokal atau wisata 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,

SEQUENCE :

3. INT. 7 KULINER LEGENDARIS - DEPAN & DALAM - SIANG



3.1
SHOT : Medium Shot
SCENE 3 : 7 KULINER LEGENDARIS DI KAWASAN PECINAN, GLODOK.
ACTION : Kamera mengambil gambar makanan atau proses memasak pada Bakmi Amoy, Pempek Eirin 10 Ulu, Cempedak Cik Lina, Wong Fu Kie, Santong Kuo Tieh 68, Pantjoran Tea House, dan Kopi Es Tak Kie.

SEQUENCE :

4. EXT. KARI LAM - DEPAN - SIANG



SHOT : Long Shot

SCENE 4: Kamera Mengambil Gambar Saat Berjalan Mendekati Gang Sekitar Kari Lam.

VOICE OVER : Dari 8 tempat makan legendaris, ada 1 tempat makan yang masih belum seterkenal 7 tempat makan sebelumnya, namanya adalah "Kari Lam"



SHOT : Zoom In

SCENE 4: Kamera Mengarah ke Gerobak Kari Lam

VOICE OVER : Kari Lam merupakan kuliner legendaris yang menjual kari bihin khas Medan. Meskipun sudah berusia lebih dari 50 tahun, namun Kari Lam belum di kenal masyarakat.

CONT'D : Mengapa tidak begitu dikenal ?

VOICE OVER : Menurut sebuah survey kecil yang kami lakukan terhadap 95 responden;

4.3



ACTION : Muncul gambar animasi diagram hasil jawaban responden.

CONT'D : Hasilnya adalah Kari Lam mendapat voting terendah untuk setiap pertanyaan survey yang kami berikan.

SEQUENCE :

5. INT. KARI LAM - DALAM - SIANG

5.1



SHOT : Medium Shot

SCENE 5 : Kamera Mengarah Dan Mendatangi Ko A Kiong Yang Sedang Meracik Kari Bihun.

VOICE OVER : Tunggu apa lagi ? Mari kita lihat bagaimana Ko A Kiong meracik kari bihun yang legendar ini.

5.2



SHOT : Zoom In

SCENE 5 : Kamera Zoom In Ke Arah Makanan

CONT'D : Gimana? Penasaran dengan rasa Karinya? Mari kita tanya pendapat pelanggan Kari Lam.

SEQUENCE :

5. INT. KARI LAM - DALAM - SIANG

5.3

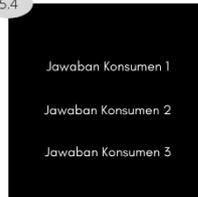


SHOT : Medium Shot

SCENE 5 : Muncul screen title pertanyaan 1 : "Seberapa sering Bapak/ Ibu makan di kedai ini ?"

TEXT : Seberapa sering Bapak/ Ibu makan di kedai ini?

5.4



SHOT : Medium Shot

SCENE 5 : Jawaban konsumen 1, 2, dan 3

ACTION : Kamera Mengarah Dan Mendatangi Konsumen Pertama.

SEQUENCE :

5. INT. KARI LAM - DALAM - SIANG

5.5

Apa yang membuat Bapak/
Ibu tertarik untuk makan di Kari
Lam ?

SHOT : Medium Shot

SCENE 5: Muncul screen title
pertanyaan 2 : "Apa
yang membuat Bapak/
Ibu tertarik untuk makan
di Kari Lam ?"

TEXT : Apa yang membuat
Bapak/ Ibu tertarik untuk
makan di Kari Lam ?

5.6

Jawaban Konsumen 1

Jawaban Konsumen 2

Jawaban Konsumen 3

SHOT : Medium Shot

SCENE 5: Jawaban konsumen 1, 2,
dan 3

ACTION : Kamera Mengarah Dan
Mendatangi Konsumen
Pertama.

SEQUENCE :

5. INT. KARI LAM - DALAM - SIANG

5.7

Bagaimana pendapat
Bapak/ Ibu terhadap Kari
Lam?

SHOT : Medium Shot

SCENE 5: Muncul screen title
pertanyaan 3 :
"Bagaimana pendapat
Bapak/ Ibu terhadap
Kari Lam ?"

TEXT : Bagaimana pendapat
Bapak/ Ibu terhadap
Kari Lam ?

5.8

Jawaban Konsumen 1

Jawaban Konsumen 2

Jawaban Konsumen 3

SHOT : Medium Shot

SCENE 5: Jawaban konsumen 1, 2,
dan 3

ACTION : Kamera Mengarah Dan
Mendatangi Konsumen
Pertama.

SEQUENCE :

5. INT. KARI LAM - DALAM - SIANG

5.9

Apakah Bapak/ Ibu merekomendasikan Kari Lam kepada orang yang belum pernah mencoba ?

SHOT : Medium Shot

SCENE 5: Muncul screen title pertanyaan 4 : "Apakah Bapak/ Ibu merekomendasikan Kari Lam kepada orang yang belum pernah mencoba ?"

TEXT : Apakah Bapak/ Ibu merekomendasikan Kari Lam kepada orang yang belum pernah mencoba ?

5.10

Jawaban Konsumen 1

Jawaban Konsumen 2

Jawaban Konsumen 3

SHOT : Medium Shot

SCENE 5: Jawaban konsumen 1, 2, dan 3

ACTION : Kamera Mengarah Dan Mendatangi Konsumen Pertama.

SEQUENCE :

5. INT. KARI LAM - DALAM - SIANG

5.11



SHOT : Long Shot

SCENE 5: Bagian Dalam Kari Lam

ACTION : Kamera Mengambil Gambar Keseluruhan Bagian Dalam Kari Lam dan Para Konsumen Yang Sedang Duduk Makan.

VOICE OVER : Nah, kalian sudah dengar bagaimana pendapat dari para konsumen Kari Lam. Kalian makin tertarik, bukan ?

Ada pepatah mengatakan "tak kenal maka tak sayang". Yuk sebelum nyoba Kari Lam, kita kenalan dulu sama pemilik generasi keduanya, Ko A Klong.

SEQUENCE :

6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.1

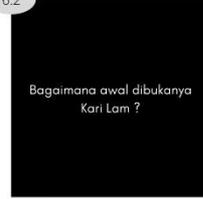


SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Dalam Kari Lam

ACTION : Kamera Mengarah Fokus Ke Ko A Kiong yang duduk di kursi.

6.2



SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 1

TEXT : Bagaimana awal dibukanya Kari Lam ?

SEQUENCE :

6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.3

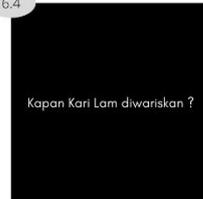


SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong

ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong.

6.4



SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 2.

TEXT : Kapan Kari Lam diwariskan ?

SEQUENCE :

6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.5

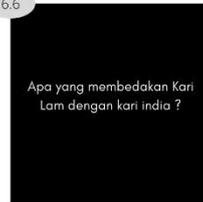


SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong

ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.6



SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 3.

TEXT : Apa yang membedakan Kari Lam dengan kari india ?

SEQUENCE :

6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.7

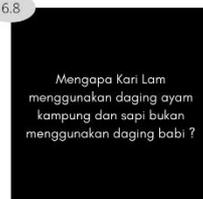


SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong

ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.8



SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 4.

TEXT : Mengapa Kari Lam menggunakan daging ayam kampung dan sapi bukan menggunakan daging babi

SEQUENCE :

6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.9

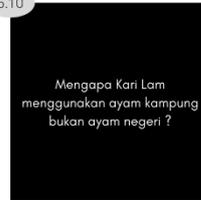


SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong

ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.10



SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 5.

TEXT : Mengapa Kari Lam menggunakan ayam kampung bukan ayam negeri ?

SEQUENCE :

6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.11

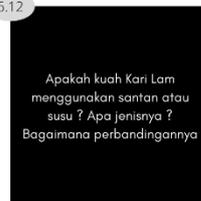


SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong

ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.12



SHOT : Medium Shot

SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 6.

TEXT : Apakah kuah Kari Lam menggunakan santan atau susu ? Apa jenisnya ? Bagaimana perbandingannya ?

SEQUENCE :

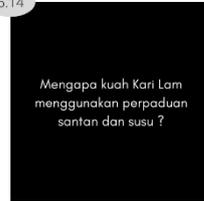
6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.13



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong
ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.14



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 7.
TEXT : Mengapa kuah Kari Lam menggunakan perpaduan santan dan susu ?

SEQUENCE :

6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.15



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong
ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.16



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 8.
TEXT : Mengapa Kari Lam menggunakan topping darah ayam beku ?

SEQUENCE :

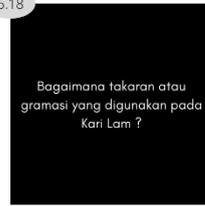
6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.17



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong
ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.18



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 9.
TEXT : Bagaimana takaran atau gramasi yang digunakan pada Kari Lam ?

SEQUENCE :

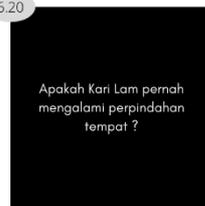
6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.19



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong
ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.20



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 10.
TEXT : Apakah Kari Lam pernah mengalami perpindahan tempat ?

SEQUENCE :

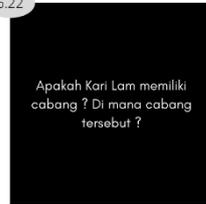
6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.21



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong
ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.22



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 11.
TEXT : Apakah Kari Lam memiliki cabang ? Di mana cabang tersebut ?

SEQUENCE :

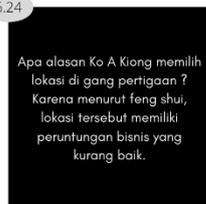
6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.23



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong
ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.24



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 12.
TEXT : Apa alasan Ko A Kiong memilih lokasi di gang pertigaan ? Karena menurut feng shui, lokasi tersebut memiliki peruntungan bisnis yang kurang baik.

SEQUENCE :

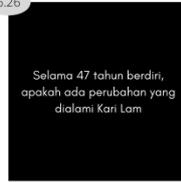
6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.25



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong
ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.26



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 13.
TEXT : Bagaimana cara Ko A Kiong mempertahankan rasa Kari Lam yang konsisten ?

SEQUENCE :

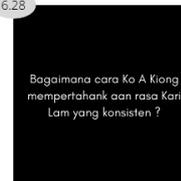
6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

6.27



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong
ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong

6.28



SHOT : Medium Shot
SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 14.
TEXT : Bagaimana cara Ko A Kiong mempertahankan rasa Kari Lam yang konsisten ?

SEQUENCE :

6. INT. KARI LAM - DALAM - SORE

<p>6.29</p>  <p>Jawaban Ko A Kiong</p> <p>SHOT : Medium Shot SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong</p>	<p>6.30</p>  <p>Menurut Ko A Kiong, apa yang membuat Kari Lam disukai banyak konsumen ?</p> <p>SHOT : Medium Shot SCENE 6: Muncul screen title pertanyaan 15. TEXT : Menurut Ko A Kiong, apa yang membuat Kari Lam disukai banyak konsumen ?</p>	<p>6.31</p>  <p>Jawaban Ko A Kiong</p> <p>SHOT : Medium Shot SCENE 6: Jawaban Ko A Kiong ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong</p>
---	--	--

SEQUENCE :

7. EXT. KARI LAM - DEPAN - SORE

<p>7.1</p>  <p>SHOT : Long Shot SCENE 7: Dalam Kari Lam ACTION : Kamera Mengarah Keluar Dari Kari Lam. Kemudian mengambil Gambar Apotek Mutiara Dan Sekitarnya. VOICE OVER : Untuk kalian yang penasaran sama Kari Lam setelah menonton video ini, langsung datang ke Glodok tepatnya di samping Apotek Mutiara. CONT'D: Bagi kalian yang tertarik mencicipi Kari Lam, alamat dan informasi lengkap tentang Kari Lam akan ada di akhir video.</p>	<p>7.2</p>  <p>SHOT : Long Shot SCENE 7: Dalam Kari Lam ACTION : Kamera Mengarah Ke Ko A Kiong Yang Tersenyum Ke Arah Kamera. VOICE OVER : Dan semoga kedepannya Kari Lam lebih dapat dikenal oleh masyarakat lokal hingga mancanegara, dan generasi selanjutnya tetap dapat mempertahankan cita rasa dari Kari Lam.</p>
---	--

SEQUENCE :

8. ALAMAT, CONTACT PERSON, HARGA MENU KARI LAM

8.1

Jl. Pintu Besar Selatan No.71D,
RT.7/RW.6, Pinangsis, Kec.
Taman Sari, Kota Jakarta
Barat, Daerah Khusus Ibukota
Jakarta 11110

Ko A Kiong - 0811 9696 989
Kari Ayam Rp. 52.000
Kari Sapi Rp. 52.000

SHOT : Long Shot

SCENE 8 : Closing

ACTION : Muncul screen title
alamat, contact person,
dan kisaran harga
menu di Kari Lam.

SEQUENCE :

9. MUNCUL CLOSING CREDITS & UCAPAN TERIMAKASIH

9.1

closing credits

Terima Kasih

SHOT : Long Shot

SCENE 9 : Closing 2

ACTION : Muncul closing credits
& ucapan terimakasih.

Lampiran 4.

Poster Infografis Kari Lam

Link Google Drive :

<https://drive.google.com/file/d/1GlaaNefs6iZFsZvwPzogLh4ionmTUE5/view?usp=sharing>



Lampiran 5.

Mini Booklet Kari Lam

Link Google Drive :

<https://drive.google.com/file/d/1mkK7jKeB0dWEwoeRU0KqIZTXQlpGs6Gf/view?usp=sharing>



AKULTURASI 3 BUDAYA DALAM SEMANGKUK "KARI LAM"

by Clara Kurniawan, Shella Jessica, Priscilia
Photos by Sharon Jenniska

Kawasan Pecinan Glodok merupakan suatu kawasan wisata yang identik dengan orang Tionghoa (*Tang Ren Jie*). Bukan hanya sebagai kawasan wisata budaya, namun Glodok juga dikenal sebagai kawasan wisata kuliner legendaris.

AKULTURASI 3 BUDAYA

Salah satu kuliner legendaris yang menarik untuk diangkat adalah "Kari Lam". Kari Lam adalah kedai yang menjual kari bihin khas medan, serta memiliki aroma dan rasa kuah yang ringan.

Kuah karinya terbuat dari campuran santan dan susu, yang dipadu dengan isian daging sapi atau suwiran daging ayam kampung, kentang rebus, serta penambahan karbohidratnya berupa bihin medan atau nasi.

Kami tertarik untuk mengangkat Kari Lam karena hidangan tersebut merupakan hidangan hasil akulturasi Tionghoa - Indonesia - India. Unsur dari ketiga budaya tersebut sangat kental yaitu, adanya persamaan penggunaan rempah-rempah antara Kari Lam dengan kari India misalnya; jinten, kapulaga, kayu manis, dan bunga lawang.

Selain itu, cita rasa dari Kari Lam sudah menyesuaikan dengan selera orang Indonesia yaitu, dengan penggunaan bumbu dasar orange yang terdiri atas: bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, serta tambahan rempah segar berupa serih, jahe, cabai merah besar, dan daun salam.

Kari Lam juga dimakan bersama bihun medan, bukan seperti kari India yang dimakan bersama roti. Hal itu menunjukkan adanya pengaruh budaya Tionghoa dari penggunaan bihun medan, dimana menurut sejarah, bihun berasal dari pengembangan mie pada masa Dinasti Yuan abad 13 di Tiongkok. Bihun medan memiliki tekstur yang lebih kenyal karena terbuat dari campuran tepung beras dengan tepung tapioka, serta memiliki ukuran yang sedikit lebih besar dibandingkan dengan bihun jagung, sehingga jika terkena kuah panas tidak cepat *lodoh* atau terlalu lembek.

RAHASIA RASA KARI LAM

Untuk menjawab rasa penasaran kami tentang "Kari Lam", kami menemui Ko A Kiong (21/10), pemilik generasi kedua dari Kari Lam. Ko A Kiong menceritakan kepada kami, bahwa awalnya Kari Lam dibuka di Medan, namun pada tahun 1973 Ko A Lam, ayah dari Ko A Kiong melanjutkan usahanya di Jakarta. Kemudian baru pada tahun 1994, Kari Lam diambil alih penuh oleh Ko A Kiong.

Meskipun sudah berdiri selama 47 tahun, Kari Lam memiliki rasa yang konsisten, yaitu rasa kari yang tidak *medok* dan cocok dilidah konsumen usia pertengahan hingga lansia.



Foto isi Kari Lam



Foto Kari Lam dengan kuah kaldunya



Foto Kari Lam yang dengan bihun medan



Foto Kari Lam dengan topping ayam (kiri) dan topping daging sapi (kanan)



Foto topping darah ayam Kari Lam



Foto suasana tempat makan Kari Lam



Foto suasana tempat Kari Lam di Chinatown Pancoran

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, dibandingkan jika hanya menggunakan santan, sehingga aman dikonsumsi oleh kelompok usia lanjut.

Untuk mempertahankan cita rasa yang konsisten, ada beberapa hal yang dilakukan Ko A Kiong yaitu, dengan membangun *mood* yang baik dan berkonsentrasi penuh apabila hendak membuat kuah kari. Karena beliau yakin dengan melakukan kedua hal tersebut akan menghasilkan cita rasa masakan yang konsisten, meskipun Ko A Kiong menggunakan mangkuk sebagai takaran, dan bukan menggunakan gramasi khusus atau resep baku dalam pembuatan kari.

TOPPING DARAH AYAM BEKU

Bagi konsumen Kari Lam yang ingin menambahkan topping, Kari Lam menyediakan jeroan. Kari Lam menyediakan jeroan berupa kikil sapi, ati ampela, dan darah ayam beku. Darah ayam beku dikenal dengan istilah "dideh", "saren", atau "marus" dalam bahasa Jawa, sedangkan dalam bahasa Hokkian disebut "*ke huck*". Penggunaan darah ayam beku sebagai topping, 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.

LOKASI KARI LAM

Kari Lam berlokasi di Jl. Pintu Besar Selatan No. 71D, Pinangsia, Taman Sari, Jakarta Barat buka setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 15.00. Kari Lam memiliki cabang kedua yang berlokasi di Jl. Niaga I, Muara Karang, Penjaringan, Jakarta Utara dan buka pada tahun 1990, sedangkan cabang ketiga dibuka tahun 2018 dan berlokasi di Food Court Lt. 2 Pantjoran Chinatown Point.

Pada November 2020, Kari Lam akan membuka cabang keempat yang berlokasi di pulau reklamasi PIK 2 bersama dengan kuliner legendaris khas Pecinan, Glodok yang lain seperti; Wong Fu Kie dan Kopi Es Tak Kie.

Jika Anda ingin datang ke Kari Lam, ada 2 cara yang dapat ditempuh yaitu, yang pertama masuk melalui Gang Gloria melewati Bakmi Amoy kemudian lurus sampai menemukan Kari Lam yang ada di seberang Toko Kawi yang menjual bahan makanan hasil impor dari Tiongkok. Sedangkan alternatif jalan kedua yaitu, masuk melalui gang sebelah Hotel Fortune kemudian melewati Apotek Mutiara dan Kari Lam berada tepat di sebelahnya.

Harga yang dipatok 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.

Lampiran 6.

Presentasi Kari Lam

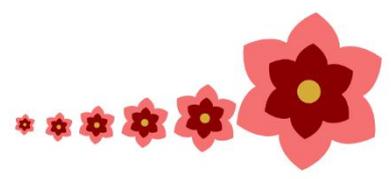
Link Google Drive :

<https://drive.google.com/file/d/1PCgjGeWDgC9IUNSQ4kz2M2XjCuqRdzrN/view?usp=sharing>



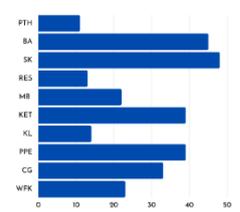
Latar Belakang

- 1. Sebagian besar kuliner yang dijual di kawasan Glodok merupakan hasil akulturasi antara kebudayaan Tionghoa dengan kebudayaan negara lain.
- 2. Ada beberapa pedagang yang sudah berjualan lebih dari 30 tahun, namun usaha kuliner mereka tetap stabil sampai sekarang.
- 3. Meskipun telah berjualan lebih dari 30 tahun, namun masih banyak masyarakat yang asing atau belum pernah mengenal kuliner legendaris tersebut.
- 4. Kari Lam mendapat persentase voting terendah untuk hasil survey di antara 9 kuliner legendaris lain di Kawasan Pecinan, Glodok.

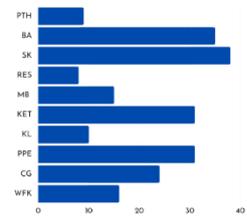


Deskripsi Hasil Responden

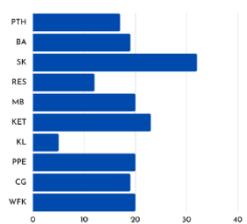
Pertanyaan 1 : Kuliner yang sering dimakan responden



Pertanyaan 3 : Kuliner yang memiliki keunikan bagi responden



Pertanyaan 2 : Kuliner yang disukai responden



Pertanyaan 4 : Kuliner yang akan direkomendasikan kepada orang yang pertama kali mengunjungi Glodok.



Ket :

- PTH : Pantjoran Tea House
- BA : Bakmi Amoy
- SK : Santong Kuo Tieh
- RES : Rujak Encim Shanghai
- MB : Mie Belitung & Laksa Lao Hoo
- KET : Kopi Es Tak Kie
- KL : Kari Lam
- PPE : Pempek Palembang Eirin
- CG : Cempedak Goreng
- WFK : Wong Fu Kie



Perumusan Masalah

1. Bagaimana cara memperkenalkan kembali "Kari Lam" kepada masyarakat sebagai kuliner legendaris hasil akulturasi antara kebudayaan Tionghoa dengan kebudayaan India yang terletak di Kawasan Pecinan, Glodok ?
2. Bagaimana strategi "Kari Lam" dalam mempertahankan bisnis kulinernya yang berusia lebih dari 30 tahun ?
3. Bagaimana sejarah dan filosofi dari kuliner legendaris "Kari Lam" yang terletak di Kawasan Pecinan Glodok ?

Tujuan Storytelling

1. Untuk memperkenalkan kembali "Kari Lam" yaitu makanan hasil akulturasi antara kebudayaan Tionghoa dengan kebudayaan India yang legendaris yang terletak di Kawasan Pecinan, Glodok.
2. Untuk mengetahui strategi "Kari Lam" dalam mempertahankan bisnis kulinernya yang berusia lebih dari 30 tahun.
3. Untuk mengetahui sejarah dan filosofi dari kuliner legendaris "Kari Lam" yang terletak di Kawasan Pecinan, Glodok.

III



Target
Audiens

IV



GAMBARAN UMUM OBYEK STORYTELLING

V



PREMIS

VI

"Ko Akiong adalah seorang penjual kari bihun medan legendaris di kawasan Pecinan Glodok. Meskipun ia telah berjualan selama 47 tahun, namun banyak masyarakat yang masih asing dengan Kari Lam."

VIDEO STORYTELLING

Link :

https://drive.google.com/file/d/1xwrdbgh5yBNUG6zldx_mtajdriiYSr/view?usp=sharing

POSTER

MENILIK SEJARAH
Kari Lam

BY: PRISCILLA CLARA EUBANKANJ HELLA JESSICA

- MERUPAKAN KARI BUNIH KARI PIEDAJ YANG BERBEDA DARI KARI LAMOTAN, JAKEN PUMOTA YANG SUDAH BERPADA BERGAM SALING YANG EMPUK, SERTA TEKSTUR BUNIHNYA YANG KETAL.
- KARI LAM JUKA MERUPAKAN MAKANAN BAKU AKULTURASI INDIA - TONGKONG - IMPORER YANG TERCEBUT DARI BAHAM YANG BERJANJAN, BAKU, SERTA CARA MEMASAKNYA.
- KEBAL KARI LAM BERJALAN SELAK TAHUN 1973 DAN BANGGA KARI TELAH MEMILIKI TIGA CABANG.

1973
Dua di Gedung Gloria, Glodok

1973
Dari Medan, pindah ke Januari

1982
Pindah ke Kawasan Petan Ciawi

1990
Perubahan konsep perantara di Mawar Kemang

1994
Diambil alih oleh Ko-A Kiong (Generasi ke-2)

1997
Pindah ke Jl. Pinisi Besar Setiabudi No. 11D

2018
Perubahan konsep, endang di Bantoran Cendekian Pinisi, Glodok

2020
Perubahan konsep, endang di Bantoran Cendekian Pinisi, Glodok



AKULTURASI 3 BUDAYA DALAM SEMANGKUK "KARI LAM"
by Clara Karniawan, Shella Jettica, Priscilia
Photos by Sharon Jenniska

Kawasan Pecinan Glodok merupakan suatu kawasan wisata yang identik dengan orang Tiongkok (Yang Ren Jie). Bukan hanya sebagai kawasan wisata budaya, namun Glodok juga dikenal sebagai kawasan wisata kuliner legendaris.

Kuah kari yang rebus dari campuran santan dan susu, yang dipadu dengan ikan daging sapi atau sapi dan daging ayam kampung, kerang rebus, serta penambahan karbohidratnya berupa bahan median ayam nasi.

Kami tertarik untuk mengungkap Kari Lam karena budaya tersebut merupakan kelainan hasil akulturasi Tiongkok - Indonesia - India. Unsur dari ketiga budaya tersebut sangat kental yaitu adanya persamaan penggunaan rempah-rempah antara Kari Lam dengan kari India misalnya jinten, kapulaga, kayu manis, dan bunga lawang.

Selain itu, cita rasa dari Kari Lam sudah menyesuaikan dengan selera orang Indonesia yaitu, dengan penggunaan bumbu dasar oranye yang terdiri atas bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, serta tambahan rempah segar berupa serai, jabe, cabai merah besar, dan daun salam.

Kari Lam juga dimakan bersama bahan median-bukan seperti kari India yang dimakan bersama roti. Hal itu menunjukkan adanya pengaruh budaya Tiongkok dari penggunaan bahan median, dimana menurut sejarah, bahan berasal dari pengembangan mie pada masa Dinasti Yuan abad 13 di Tiongkok. Bahan median memiliki tekstur yang lebih kenyal karena terbuat dari campuran tepung beras dengan tepung jagal, serta memiliki ukuran yang sedikit lebih besar dibandingkan dengan bahan jagung, sehingga jika terkena kuah panas tidak cepet bobok atau terurai leleh.

RAHASIA RASA KARI LAM

Untuk menjawab rasa penasaran kami tentang "Kari Lam", kami menemui Ko A Kiong (63/tah), pemilik generasi kelima dari Kari Lam. Ko A Kiong menceritakan kepada kami bahwa awalnya Kari Lam dibuka di Medan, namun pada tahun 1973 Ko A Lam, anak dari Ko A Kiong, melanjutkan usahanya di Jakarta, kemudian baru pada tahun 1994, Kari Lam diambil alih penuh oleh Ko A Kiong.

Menyikapinya sudah berdirinya selama 47 tahun, Kari Lam memiliki rasa yang konsisten, yaitu rasa kari yang tidak manis dan cocok diidat konsumen usia pertengahan hingga lanjut.



Foto ini Kari Lam



Foto Kari Lam dengan buah-buahan



Foto Kari Lam yang sedang dituang median



Foto Kari Lam dengan topping ayam kari dan topping daging sapi (kanan)

BOOKLET

IX



Foto topping darah ayam Kari Lam



Foto suasana tempat makan Kari Lam



Foto suasana tempat Kari Lam di Chinatown Pekanbaru

Kuah dari Kari Lam menggunakan campuran antara santan dan susu beku. Tampilan dari penggunaan susu beku, selain untuk mencegah risiko kaku kaku yang mudah basi dan pecah (pele) jika dipanaskan terus menerus. Penggunaan susu beku dapat mengurangi kadar lemak jenuh pada kuah Kari Lam, dibandingkan jika hanya menggunakan santan, sehingga aman dikonsumsi oleh kelompok usia lanjut.

Untuk memperhaluskan cita rasa yang konsisten, ada beberapa hal yang dilakukan Ko A Kiong yaitu, dengan membungkus wood yang baik dan berkualitas untuk mencegah kontak langsung kuah kari. Karena beliau yakin dengan melakukan kedua hal tersebut akan menghasilkan cita rasa masakan yang konsisten, meskipun Ko A Kiong menggunakan mangkuk sebagai takaran, dan bukan menggunakan gramasi. Ukuran atau resep bisa dalam pembuatan kari.

TOPPING DARAH AYAM BEKU

Salah satu kuliner legendaris yang menarik untuk diungkap adalah "Kari Lam". Kari Lam adalah kuliner yang menjadikari, beku, ikan, ikan median, serta memiliki aroma dan rasa kuah yang ringan.



Selain dinilai sebagai makanan yang terjangkau "ekstrim", banyak masyarakat Indonesia yang memperdebatkan persoalan haram atau haramnya mengonsumsi darah ayam beku. Namun terlepas dari persoalan halal atau haram, Ko A Kiong mengatakan bahwa, mengonsumsi kari median dengan darah ayam beku sudah menjadi suatu kebiasaan orang keturunan Tiongkok di Medan. Darah ayam juga dipercaya oleh orang zaman dahulu dapat memperlancar paru-paru.

LOKASI KARI LAM

Kari Lam berlokasi di Jl. Pesisir Besar Selatan No. 71D, Pinrang, Taman Sari, Jakarta Barat buka setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 15.00. Kari Lam memiliki cabang kedua yang berlokasi di Jl. Negeri 1, Mawar Karang, Penjaringan, Jakarta Utara dan buka pada tahun 1999, sedangkan cabang ketiga dibuka tahun 2002 dan berlokasi di Food Court Lt. 2 Panjoran Chinatown Point.

Pada November 2020, Kari Lam akan membuka cabang "keempat" yang berlokasi di pulau reklamasi PIK 2 हरnuta dengan kuliner legendaris khas Pecinan, Glodok yang lain seperti: Wong Fu Kie dan Kopi Es Tak Kie.

Jika Anda ingin datang ke Kari Lam, ada 2 cara yang dapat ditempuh yaitu, yang pertama masuk melalui Gang Glavia melewati Bioskop Amoy kemudian lurus sampai menengok Kari Lam yang ada di seberang Toko Kawi yang menjual bahan makanan hasil impor dari Tiongkok. Sedangkan alternatif jalan kedua yaitu, masuk melalui gang sebelah Hotel Fortune kemudian melewati Apotek Motara dan Kari Lam berada tepat di sebelahnya.

Harga yang dipatok untuk semangkuk kari ayam atau sapi dengan bahan median atau nasi putih adalah Rp 52.000, sedangkan untuk kari pedas tanpa bahan median atau nasi putih adalah Rp 48.000.

BOOKLET

X

Kesimpulan

1. Kari Lam adalah kuliner legendaris yang menjual kari khas Medan hasil akulturasi kebudayaan Tionghoa dengan kebudayaan India.
2. Kari Lam memiliki cara untuk tetap menjaga eksistensinya, yaitu dengan menjaga kualitas kari dan menjaga *mood* saat membuat kari.
3. Kari Lam dibuka pada tahun 1973 di Jakarta oleh Ko A Lam, pemilik generasi pertama dari Kari Lam, sekaligus ayah dari Ko A Kiong. Ko A Lam mewariskan Kari Lam kepada anaknya, Ko A Kiong sejak tahun 1994.

Saran

1. Kari Lam perlu membuat website atau akun media sosial untuk memperkenalkan Kari Lam kepada khalayak luas.
2. Hasil luaran berupa video, artikel, dan poster akan dipublikasikan agar tujuan *storytelling* ini dapat tercapai.

XI



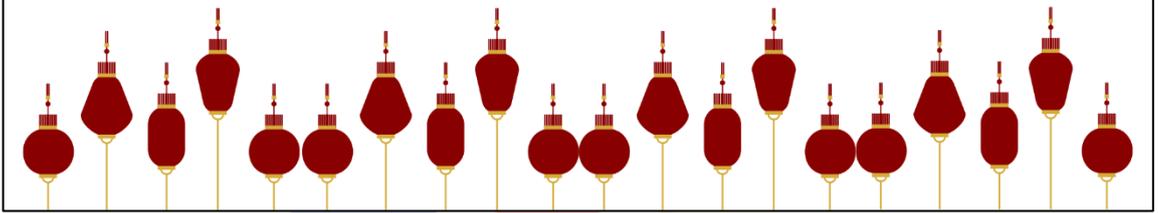
Rekomendasi

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.

XI



Terima Kasih



Lampiran 7.

Video *Storytelling* Kari Lam

Link Google Drive :

https://drive.google.com/file/d/1xwrkbg5yBNUG6zladx_mtajd1iiYSr/view?usp=sharing

