

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara dengan pulau terbanyak di dunia yaitu sebanyak 17.491 pulau per Desember 2019 (Suara, 2020) dan memiliki kemungkinan untuk terus bertambah seiring berjalannya waktu. Hal tersebut mengakibatkan lahirnya berbagai macam budaya, suku, ras, serta agama di Indonesia. Setiap pulau yang berada di Indonesia memiliki adat istiadat dan kebudayaan yang berbeda, bahkan di dalam suatu pulau maupun provinsi memiliki ciri khas masing-masing yang unik dan menarik untuk dibahas.

Melirik pulau terpadat di Indonesia yaitu Pulau Jawa, membuat kami tertarik untuk menggali lebih dalam mengenai ragam keunikan di dalamnya, salah satu yang menarik adalah daerah yang terkenal dengan ciri khas keratonnya, yaitu Yogyakarta. Unikny, daerah yang masih kental dengan adat keraton ini tidak termasuk dalam Provinsi Jawa Tengah maupun Jawa Timur, melainkan memiliki provinsi sendiri yang dikenal sebagai Daerah istimewa Yogyakarta atau disingkat DIY.

Sama seperti namanya yaitu Istimewa, tidak hanya dari segi kultur melainkan dari sisi budaya juga yang masih mengenal sistem keraton yang merupakan bagian penting dalam sejarah Indonesia dengan memiliki beragam candi-candi peninggalan ajaran Buddha maupun Hindu serta keindahan alam lainnya. Kendati demikian, Yogyakarta tak hanya sebatas kisah sejarah dan pemandangan alam, namun juga dikenal sebagai kota kuliner.

Kuliner Indonesia secara keseluruhan memang sangat menarik dan tidak pernah ada hentinya untuk dibahas, oleh karena itu dengan segala ke-istimewaan dari Kota Yogyakarta tersebut, penulis tertarik untuk membahas salah satu kuliner yang sangat identik dan ikonik dengan kota ini, yaitu Gudeg.

Gudeg merupakan makanan khas Yogyakarta dan Jawa Tengah. Gudeg itu sendiri pada dasarnya terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan, biasa menggunakan daun jati untuk menghasilkan warna coklat. Gudeg biasa disajikan dengan nasi, kuah santan kental (areh), ayam kampung, telur, tempe, tahu dan sambal goreng krecek. Gudeg memiliki beragam macam variasi

seperti Gudeg kering dan Gudeg basah. Gudeg yang disajikan dengan areh kental disebut sebagai gudeg kering sedangkan Gudeg basah dengan areh encer dan Gudeg Solo dengan areh yang berwarna putih.



Gambar 1 Gudeg Yogyakarta (Kumaran, 2018)

Menurut pakar Gudeg yang bernama Bapak Dr. Amiluhur Soeroso, M.M., M.Sc., CHE mengatakan bahwa

“Sejarah Gudeg di Yogyakarta bermula pada abad ke-15 yaitu pada masa dibangunnya Kerajaan Mataram Islam di alas Mentaok, di daerah Kotagede, Yogyakarta. Gudeg pertama kali dibuat oleh prajurit kerajaan karena mendapati buah nangka muda atau disebut sebagai GORI, melinjo, dan kelapa berlimpah akibat banyak pohon yang ditebang, lalu dibuatlah masakan yang dikenal sebagai gudeg. Nama tersebut berasal dari teknik pembuatan yang diaduk terus menerus atau dikenal sebagai Hangudeg dalam Bahasa Jawa.”

Makanan sejak jaman kerajaan ini tentu menghasilkan perkembangan yang sangat pesat karena diminati tidak hanya oleh penduduk lokal, namun juga para wisatawan mancanegara. Oleh sebab itu, banyak ditemukan penjual gudeg di Yogyakarta mulai dari restoran atau gedung yang cukup unik hingga di pinggir jalan.

Banyak Gudeg di Yogyakarta yang terkenal dari generasi ke generasi diantaranya lainnya seperti Gudeg Mbah Lindu yang telah berdiri sejak tahun 1940-an dan Gudeg Yu Djum 1950-an, kedua Gudeg legendaris tersebut memang terkenal dengan rasa yang autentik dan tak berubah dari generasi ke generasi. Namun seiring berjalannya waktu, variasi gudeg mengalami perkembangan

tidak hanya memiliki rasa manis, kini gudeg juga hadir dengan rasa pedas yang terbukti banyak menarik peminat rasa pedas. Salah satu pelopor gudeg pedas yang mencuri perhatian penulis adalah Gudeg Mercon Ibu Tinah.

Gudeg Mercon Ibu Tinah telah berdiri sejak tahun 1992. Nama Gudeg Mercon Ibu Tinah itu sendiri berasal dari nama penjual aslinya yaitu Ibu Ngatinah. Gudeg Mercon Ibu Tinah berlokasi di tengah kota, sekitar 350 meter dari Pasar Kranggan sehingga mudah untuk ditemukan, tepatnya di pinggir jalan Asem Gede Nomor 8, Cokrodingratan, Jetis, Yogyakarta, berikut gambaran lokasi peta Gudeg Mercon Ibu Tinah:



Gambar 2 Peta Lokasi Gudeg Mercon Ibu Tinah

Uniknya, sekitar 100 meter dari lokasi Gudeg Mercon Ibu Tinah, terdapat penjual Gudeg lainnya yaitu Gudeg Ibu Djuminten yang dikenal dengan rasa autentik sejak 1926 dan menggunakan wadah berupa kendil sehingga memberikan sentuhan sederhana dan tradisional yang menjadi ciri khas-nya.



Gambar 3 Peta Lokasi Gudeg Ibu Djuminten

Berbeda dengan gudeg pada umumnya, Gudeg Mercon Ibu Tinah memiliki ciri khas yang berbeda, yaitu gudeg dengan cita rasa yang pedas sehingga mendapatkan julukan “Gudeg Mercon”. Gudeg ini dilengkapi sayur krecek dan juga oseng merconnya yang pedas sebagai ciri khasnya. Meskipun telah dikenal sebagai “Gudeg Mercon” yang identik dengan rasa pedas tadi, Gudeg Mercon Ibu Tinah tidak melupakan ciri khas gudeg pada umumnya dengan cita rasa manis. Rasa manis pedas inilah yang kemudian menjadikan perpaduan rasa unik dan menjadi daya tarik tersendiri.



Gambar 4 Variasi Gudeg Mercon Ibu Tinah

Gambar 5 Gudeg Mercon Ibu Tinah

Gudeg Mercon Ibu Tinah beroperasi hanya di malam hari, yaitu dari pukul 20.30 malam dan tutup sampai gudeg tersebut habis. Rata-rata gudeg tersebut habis disekitar pukul 00.00 malam. Gudeg Mercon Ibu Tinah buka selama 6 hari dalam satu minggu. Hari Selasa malam atau Rabu malam biasanya dipilih menjadi hari untuk beristirahat dengan tidak berjualan gudeg karena biasanya di hari-hari tersebut penjualan gudeg cenderung lebih sepi.

Cara memesan gudeg ini cukup sederhana, yaitu hanya perlu mengantri makanan dengan teratur, ketika tiba giliran, pembeli dapat langsung memilih menu gudeg yang tersedia, setelah itu makanan akan bisa langsung dibawa untuk makan ditempat. Untuk makan ditempat sendiri disediakan beberapa bangku atau duduk di lesehan sederhana beralaskan tikar di sepanjang trotoar. Pembeli biasanya baru melakukan pembayaran setelah makanan selesai disantap. Selain cara konvensional tersebut, kini Gudeg Mercon Ibu Tinah juga sudah tersedia untuk dipesan melalui aplikasi *online*.

Pilihan lauk cukup beragam mulai dari nasi, telur, ceker ayam, bakwan, tempe, martabak telur, daging ayam, ayam suwir, dan tak lupa oseng merconnya. Harga dari pilihan menu tersebut sebagai berikut :

- Nasi + Telur + oseng mercon Rp. 15.000
- Nasi + Telur + 2 ceker + oseng mercon + teh manis hangat Rp. 23.000
- Bakwan / Tempe / Martabak Telur Rp. 1.000 per buah
- Sate Ayam Rp. 5.000 per tusuk
- Ceker Ayam Rp. 2.000 per buah
- Ayam Suwir Rp. 8.000 per porsi
- Ayam paha atas Rp.25.000 per buah
- Ayam paha bawah Rp.30.000 per buah

Berdasarkan hasil wawancara dengan anak perempuan Ibu Ngatinah yang bernama Ibu Parni mengatakan bahwa Gudeg Mercon Ibu Tinah telah berada di generasi kedua dilanjutkan oleh anak kandungnya sendiri, sebab Ibu Ngatinah telah meninggal dunia.

Pada tahun 1991, secara tidak sengaja Ibu Tinah memiliki ide dan merintis suatu usaha di Jalan Asem Gede Nomor 8, Cokrodiningratan, Jetis, Yogyakarta. Namun dikarenakan ketidak keberhasilannya, maka Ibu Tinah

memutuskan untuk berjualan Gudeg Mercon pada tahun 1992 di lokasi yang sama. Pada awalnya, niat Ibu Tinah untuk berjualan Gudeg Mercon ini hanyalah untuk mencoba-coba dan ingin menarik perhatian dikarenakan Gudeg Mercon tersebut berbeda dengan gudeg pada umumnya. Namun, tidak disangka ternyata Gudeg Mercon Ibu Tinah mendapatkan perhatian dari beberapa wisatawan dan juga masyarakat Yogyakarta. Ciri khas variasi rasa pedas yang dipadukan dengan manis yang membedakan antara Gudeg Mercon Ibu Tinah dengan gudeg pada umumnya.

Pada tahun 2014, Ibu Tinah pernah membuka cabang ke-2 nya yang ditangani sendiri oleh Ibu Ngatinah, namun dengan seiring berjalannya waktu, cabang tersebut terpaksa ditutup dikarenakan Ibu Tinah telah meninggal dunia dan sulitnya melanjutkan mengurus cabang tanpa bantuan beliau.

Gudeg Mercon Ibu Tinah memiliki beberapa variasi menu, namun yang paling dinanti-nantikan oleh para konsumennya adalah Oseng Mercon dan juga Krecek nya yang pedas, kedua menu tersebutlah yang menjadi ciri khas dari Gudeg Mercon Ibu Tinah ini. Gudeg Mercon Ibu Tinah juga memiliki beberapa opsi menu manis lainnya agar tidak melupakan ciri khas gudeg pada umumnya yaitu rasa manis.

Cita rasa pedas yang memikat para konsumen tersebut berasal dari cabe rawit pilihan yaitu cabe rawit setan yang berwarna merah, itu menjadikan senjata utama Gudeg Mercon Ibu Tinah. Untuk sekali makan di tempat Gudeg Mercon Ibu Tinah Anda harus menyiapkan uang kisaran dari 20ribu-45ribu tergantung dari opsi menu pilihan yang Anda nikmati. Dengan usaha yang sudah sangat dikenal oleh wisatawan maupun penduduk lokal, dari tahap persiapan hingga oprasional, Gudeg Mercon Ibu Tinah hanya memerlukan 6 karyawan saja.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan data yang ada, perumusan masalah yang dibahas adalah

- a. Bagaimana sejarah terbentuknya Gudeg Mercon Ibu Tinah?
- b. Apa ciri khas yang membuat Gudeg Mercon Ibu Tinah?
- c. Apa yang membuat Gudeg Mecon Ibu Tinah dikenal oleh para wisatawan?

- d. Dimana pertama kali gudeg ini dibuat ?
- e. Kapan pertama kali gudeg ini dijual ?
- f. Siapakah bu Ngatinah itu sendiri ?
- g. Siapa sajakah penggemar dari Gudeg Mercon Ibu Tinah ?
- h. Kenapa tempat ini selalu ramai dikunjungi ?

1.3 Tujuan Storytelling

Tujuan yang ingin dicapai dalam *Storytelling* ini antara lain sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui sejarah terbentuknya Gudeg Mercon Ibu Tinah
- b. Untuk mengetahui daya tarik orang-orang yang mengunjungi Gudeg Mercon Ibu Tinah
- c. Untuk mengetahui apa yang menjadi popularitas Gudeg Mercon Ibu Tinah
- d. Untuk mengetahui lokasi Gudeg Mercon Ibu Tinah
- e. Untuk mengetahui sejak kapan Gudeg Mercon Ibu Tinah dibuat
- f. Untuk mengetahui biografi singkat Bu Ngatinah
- g. Untuk memperoleh klasifikasi rata-rata pelanggan Gudeg Mercon Ibu Tinah
- h. Untuk mengetahui alasan keramaian yang diciptakan Gudeg Mercon Ibu Tinah

1.4 Target Audiens

Target audiens dari storytelling kami adalah para wisatawan penikmat makanan legendaris atau kuliner Indonesia terutama gudeg yang berasal dari Yogyakarta itu sendiri maupun seluruh Indonesia.