

## BAB IV

### DESKRIPSI HASIL STORY TELLING

#### 4.1 ADEGAN 1

Adegan 1 : Logo Podomoro University, Tourismpreneur dan Hotel Business

Program. Narasi : -

#### 4.2 ADEGAN 2

Adegan 2 : Sherin sebagai narator menceritakan cerita tentang apa saja yang ia ketahui mengenai Roti Gambang Tan Ek Tjoan sembari mengelilingi kota tua dengan membayangkan ide-ide penulisan untuk “buku” nya.

Narasi: *Ia merupakan salah satu kota di Indonesia yang memiliki banyak sejarah dan peninggalan yang sudah berdiri dari abad ke-4 Masehi, ia sering disebut dengan nama, Sunda Kelapa, Jayakarta, Batavia, dan Jakarta. Lama sudah Batavia ini berdiri. Berabad-abad lamanya Kebudayaan Betawi pun sudah ada. Katanya sih, Betawi adalah nusantara, Keberagaman budaya ini lah yang membuat Suku Betawi dapat hidup bergandengan.*

#### 4.3 ADEGAN 3

Adegan 3 : Bapak Imron Hasbullah menjelaskan tentang Betawi secara singkat untuk memberitahu penonton tentang kebudayaan Betawi sembari diselingi dengan footage-footage.

Narasi : *Betawi itu sangat dahsyat karena ada di tanah jawa tidak berbahasa jawa bahasanya adalah melayu dan juga menjadi pusat kehadiran dan kumpul nya orang dari Bangsa eropa maupun tionghoa berlabuh ke Batavia dengan tujuan Mengambil air untuk kebutuhan mereka berlabuh. Sebagian awak kapal mereka melihat peluang dalam berbisnis di Batavia sehingga mereka memutuskan untuk menetap. Hal itulah*

*yang membuat kebudayaan betawi penuh dengan akulturasi dari bangsa lain. Karena menjadi pusat interaksi orang sekian ratus tahun yang lalu, akhirnya segala macam budaya, akulturasi budaya berpengaruh dalam seni budaya dan juga makanan. Seni budaya makanan ini masih membekas sampai sekarang, misalnya ada etnis arab dengan nasi kebuli nya, etnis belanda dengan roti nya, etnis tionghoa dengan dodol aneka” makanan lain, misalkan gado” dan juga soto” nya.*

#### **4.4 ADEGAN 4**

Adegan 4 : Kembali kepada Sherin sebagai narator. Narasi : *Nah, Bagaimana dengan cerita roti gambang ?*

#### **4.5 ADEGAN 5**

Adegan 5 : Masih dengan perbincangan Pak Imron Hasbullah, membicarakan dan menjelaskan tentang Betawi dengan selingan footage-footage.

*Narasi : Terciptanya roti gambang menurut kami itu adalah hasil akulturasi yang terjadi di masa itu, di masa kolonial, di tahun 1930an. Pusat kota masyarakat etnis tionghoa pada saat itu mencari kreasi sebuah produk roti yang awet, yang lebih lebih kaya rasa. Makanya roti gambangitu komposisi nya ada kayu manis nya dan jg lebih lezat. Roti Gambang ini paling cocok di santapdi pagi hari atau di sore hari, ada kalau orang Betawi itu namanya nyahi, itu ngeteh sore atau ngeteh pagi. Paling cocok dia ditemani oleh teh pahit atau kopi pahit. Pada zamannya roti Gambang sangat terkenal dan menjadi salah satu roti favorit masyarakat betawi, namun semakin lama, ia semakin ditinggalkan. Memang kami harus meremind Kembali kepada masyarakat bahwa ada produk unggulan roti gambang ini yang saya dengar dan saya sangat bangga sekali roti gambang menjadi 50 roti terbaik versi cnn.*

#### **4.6 ADEGAN 6**

Adegan 6 : Kembali ke Sherin sebagai narator

Narasi : *99 tahun lamanya ia sudah berdiri, menemani batavia dari masa ke masa. Toko roti legendaris yang sempat berdiri di cikini, namun sekarang ia sudah berpindah ke daerah ciputat. Bagaimana sejarah nya ?*

#### **4.7 ADEGAN 7**

Adegan 7 : Pak Josey selaku pemilik Tan Ek Tjoan akan bercerita mengenai Roti Gambang dan toko nya itu sendiri. Akan diselengi dengan footage-footage

Narasi : *Jadi pada tahun 1920 an, tet buka toko roti di bogor. Kemudian berjalan nya waktu mereka buka di jkt. Sekitar thn 1954, tpi di cikini itu thn 1955 setelah itu, mereka memproduksi sendiri”, bogor memproduksi di bogor, cikini memproduksi di cikini sampe skrg. Nah yang cikini itu pindah ke ciputat, tempat kita skrg. Di Awal cikini berdiri, berarti di daerah menteng. Kita tau kl didaerah menteng itu kan banyak pejabat negara yang tinggal di daerah situ. Dan pada jaman nya tet itu menjadi roti nomor 1. Wah bangga dong, karena salah satu team penilai mengambil roti dari kita. ‘Pada zamannya Tan Ek Tjoan itu merupakan roti nomor 1. Seiring berjalannya waktu, TET juga mulai berjalan di gerobak-gerobak untuk mendekatkan diri kepada customer. Setelah beberapa waktu, anak” dari TET sering mondar-mandir ke belanda terus kemudian sakit sehingga manajemennya agak terlantar sehingga tahun 2007 itu Tan Kim Thay, anak dari TET itu meninggal dunia. Nah sementara anak-anaknya sebagai penerus tinggal di belanda, nah disitu mulai degrade, ada terjadi penurunan kualitas, penurunan penjualan sampai akhirnya 2010 saya diminta oleh cucunya anak dari Tan Kim Thay untuk meneruskan pabrik roti ini.*

#### **4.8 ADEGAN 8**

Adegan 8 : Sherin sebagai narator membicarakan sedikit tentang Roti Gambang dengan visual footage.

Narasi : *Konon katanya penamaan roti gambang berasal dari bentuk roti gambang yang mirip dengan bilah-bilah kayu yang ada di alat musik gambang kromong. Untuk*

*proses pembuatannya sendiri, tidak mudah namun tidak sulit juga.*

#### **4.9 ADEGAN 9**

Adekan 9 : Pak Tobin selaku pengurus pabrik Tan Ek TJoan akan menjelaskan cara pembuatan roti gambang.

*Narasi : 'Proses pembuatan roti gambang itu, yang pertama kita harus mengenal bahan bakunya, bahan baku yg utama untuk roti gambang itu adalah Gula Aren, Tepung dan Bahan penunjang*

*yang lain. Langkah pertama untuk pembuatan roti gambang itu, Gula Aren kita cairkan terlebih dahulu. Perbandingannya air dengan gula aren, nanti kita masak sampai mencair. Setelah itu kita dinginkan. Kita dinginkan kurang lebih 1 malam, benar-benar dingin. Nanti pada saat proses pembuatan awal, kita tuang gula aren cair itu ke dalam mixer. Setelah itu kita mixing, kita mixing kurang lebih sekitar 5-7 menit. Setelah itu bahan-bahan yang lain, semisal soda kue, essence pisang ambon kita masukkan jadi satu. Kita mixing lagi kurang lebih 5 menit. Nah setelah bahan itu sudah tercampur homogen(10:25-10:26) baru kita campur bahan terakhir yaitu tepung. Nah setelah kita sudah campur semua bahan termasuk tepung, kita mixing kurang lebih sekitar 8-10 menit. Setelah adonan kita pegang terasa nyaman / khalis di tangan baru kita angkat, taro di meja*

*/ media. Setelah kita taro di meja, proses selanjutnya kita potong timbang adonan gambang yang sudah jadi tadi. kita pulung / gulung, kita pulung bulat. Setelah kita pulung bulat, baru kita panjangkan adonan roti gambang itu. Setelah kita panjangkan, baru kita potong-potong sepanjang kurang lebih sekitar 12 cm. Setelah kita potong, kita taruh di Loyang baru kita siram menggunakan air. Sebenarnya tujuan kita menyiram gambang sebelum di panggang menggunakan air itu yang pertama adalah untuk menghilangkan sisa-sisa tepung di adonan. Karena kita pada saat pembuatan gambang, kita kan taburi tepung supaya adonan gambang itu tidak menempel / lengket di media meja / di tangan. Setelah kita siram menggunakan air, baru kita kasih topping atasnya. Nah kebetulan toppingan gambang itu menggunakan wejék wijen.. Setelah*

*kita menaburi topping menggunakan wijen, baru kita panggang. Kita panggang di oven yang suhunya itu 240-250 derajat, dengan lama waktu pemangangan sekitar 15 menit.*

#### **4.10 ADEGAN 10**

Adegan 10 : Sherin mendapatkan Roti Gambang di toko roti Tan Ek Tjoan dan Sherin akan menutup “buku” nya yang dimana menjelaskan bahwa cerita nya sudah selesai.

Narasi : *Bukanlah hal yang mudah untuk mempertahankan suatu roti tempo dulu. Mengangkat Kembali suatu roti legendaris yang sudah mulai terlupakan menyadarkan ku bahwa makanan tempo dulu memiliki arti yang sangat banyak. Bukan hanya sekedar rasa manis saja, namun juga cerita di baliknya. Seperti si manis roti gambang. Bukan hanya sekedar rasa manis saja, namun juga cerita di baliknya.*

#### **4.11 ADEGAN 11**

Adegan 11 : Credit film and Thanks to Narasi : -

**4.12 ADEGAN 12** Adegan 12 : Behind the scene Narasi : -