

BAB II

GAMBARAN UMUM OBYEK STORY TELLING

2.1 JENIS PRODUK

“Mangut lele merupakan menu khas dari daerah Mataraman (Yogya/Solo) dan Semarang/Kendal.” (Wikiwand, “Arti Mangut Lele”, *Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas*). Mangut lele adalah hidangan utama sajian berbahan dasar lele yang dipadukan dengan kuah mangut yang kaya rasa. Ini adalah sebuah upaya untuk mengangkat cita rasa ikan air tawar.

Definisi dari kata “mangut” /*ma.ngut*/ mengandung banyak arti berdasarkan adjektiva (kata sifat) atau nomina (kata benda). “Menurut bahasa sansekerta “mangut” diperuntukan sebagai kata benda yang artinya nama lauk berbahan dasar ikan.” (Lektur.id, “arti mangut”, Buku Tesaurus Bahasa Indonesia). Pada kawasan Jawa Tengah “mangut” sangat terkenal sebagai makanan tradisional umumnya menggunakan ikan air tawar yang digoreng atau diasap lalu dimasak dengan santan kental yang telah dibumbui dengan cabai. Salah satu makanan tradisional dengan bumbu “mangut” yang populer sekali adalah Mangut Lele dan Mangut Kepala Ikan Manyung.

Bagi sebagian orang, mungkin belum terlalu familiar dengan jenis kuliner yang satu ini. Pada umumnya mangut lele diolah dengan cara digoreng, lantas dicampur dengan bumbu berupa cabai merah, bawang putih, bawang merah, jahe, dan juga kemiri. Bumbu tersebut dihaluskan sehingga aromanya lebih menguar harum. Jika sudah, proses dilanjutkan dengan menumis bumbu. Ditambah dengan berbagai rempah seperti serai, daun salam, cabai merah, dan lengkuas. Resep mangut lele ini memang rumit, tetapi justru inilah yang menjadikan cita rasanya istimewa. Mangut lele mempunyai tampilan merah pedas menggugah selera.

2.2 LOKASI / TEMPAT

Mangut Lele yang enak di Jogja memang banyak, namun salah satu lokasi yang melegenda sampai saat ini adalah Mangut Lele Mbah Marto di Bantul.

(Yuni Astutik, 2018). Mangut Lele Mbah Marto terkenal jauh dari perkotaan. Pada tahun 1985 Mbah Marto memutuskan berjualan didapurnya sendiri yaitu kediaman Mbah Marto di Sewon, Bantul. Tempat mengambil lauk pauk berupa balai-balai dengan tempat duduk sederhana. Walaupun tempat makan mangut lele Mbah Marto cenderung terpencil, namun penikmat mangut lele Mbah Marto tetap berdatangan dari dalam maupun luar kota. Jangan heran untuk sampai di Pawon Mangut Lele Mbah Marto harus melewati gang-gang kecil kawasan rumah warga berada di Belakang Kampus ISI (Institut Seni Indonesia) ramai dikunjungi dari pukul 10.00 – 16.00 WIB.

Pada tahun 2019, Mbah Marto telah memiliki 3 Pawon yang dijalankan oleh anak-anak beliau yaitu di Ngireng-ireng, Panggungharjo, Kecamatan Sewon, Bantul, Yogyakarta yang dijalankan anak kelima merupakan dapur Mbah Marto sejak muda. Kemudian, JL. Sewon Indah, Ngireng-ireng, Panggungharjo, Kec. Sewon, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55188 merupakan Pawon anak pertama, tepat bersebelahan dengan Pawon anak kelima. Kemudian, JL. Parangtritis KM 14,5 Gadung Yogyakarta merupakan Pawon anak keenam. Lokasi dari ketiga Mangut Lele Mbah Marto tetap memiliki karakteristik yang sama yaitu jauh dari perkotaan dan identik dengan pemukiman warga. Semakin terpelosok semakin dicari pelanggan, semakin terpencil semakin pesat perkembangan bisnis mangut lele Mbah Marto. Hingga sekarang anak-anak Mbah Marto telah membentangkan sayapnya ke pangsa pasar yang lebih luas lagi melalui aplikasi online seperti gofood.

2.3 LAMA BERKECIMPUNG

Sejak 1960an Mbah Marto telah merintis usaha kulinernya dengan berjualan gudeg, lambat laun Mbah Marto berhasil meracik resep mangut lele yang enak hingga mulai dikenal dari mulut ke mulut sampai keseluruh tanah Jogja. Rahasia dari cita rasa yang dihadirkan oleh Mbah Marto terletak pada proses memasak yang otentik serta lele yang diolah dengan cara diasapi terlebih dahulu inilah keistiemewaannya.

Mbah Marto merupakan salah satu wanita hebat di Yogyakarta sebagai penjual mangut lele tertua dari sekian banyak pesaing mangut lele di Daerah Istimewa Yogyakarta. Sosok Mbah Marto dikenal gigih karena Ia pantang menyerah dalam menjual makanannya. Pasang-surut dihadapi oleh Mbah Marto kurang lebih selama 40 tahun Mbah Marto berjualan keliling kota dengan cara memanggul tenggok atau bakul bambu besar sejauh 10-12km setiap hari. Tidak heran mengapa Mbah Marto hingga hari ini bungkuk karena sejak muda sudah sering memikul beban berat pada pundaknya.

Keistimewaan mangut lele Mbah Marto dikarenakan warisan tradisi leluhur yang masih terjaga dan dijalani hingga saat ini. Kurang lebih 61 tahun lamanya beliau berkecimpung dalam usaha kuliner, tungku kayu bakarlah menjadi pilihan Mbah Marto untuk memasak 20-30kg lele perhari. Namun, ketika hari raya atau hari libur jumlah penjualan mangut lele Mbah Marto dapat naik 2 kali lipat yaitu 40-60kg lele perhari bahkan lebih.

Saat ini Mbah Marto telah mencapai usia lanjut yaitu 97 tahun dan sudah tidak melakukan pekerjaan yang berat lagi. Setiap harinya Mbah Marto masih melakukan hal yang sama yaitu memotong bambu untuk tusukan lele dan memetik cabai serta mempersiapkan bahan baku yang akan dipakai pawon anak-anaknya. Mbah Marto adalah sosok wanita pemberani yang memiliki daya juang luar biasa usia yang lanjut masih bersikeras mempertahankan keorisilan.

2.4 KEUNGGULAN OBJEK

Mangut Lele Mbah Marto berbeda dengan mangut lele pada umumnya, selain cita rasa yang enak keunggulannya terletak pada bahan yang digunakan dan cara pengolahannya. Keorisinan dalam pembuatan Mangut Lele menjadi kunci keistimewaannya, dengan tungku kayu bakar yang masih dipertahankan sejak 1960an hingga hari ini membawa keberuntungan. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat mangut lele Mbah Marto semuanya segar dan didapatkan di wilayah sekitar Yogyakarta saja.

Lele yang dimasak harus yang sudah cukup umur, sehingga dapat dinikmati dagingnya. Kemudian, proses memasak lele di pawon Mangut Lele Mbah

Marto berbeda dengan cara pada umumnya yang digoreng. Namun, Mbah Marto memilih untuk diasapi selama 2 jam lamanya.

Tujuannya supaya lele lebih tahan lama dan tidak cepat basi atau tengik, bahkan meningkatkan cita rasa dan aroma asap atau *smoky* dari lele yang menyatu dengan rendaman bumbu mangut. Pastinya membuat setiap pengunjung tak tahan dengan sedapnya wangi Mangut Lele sesampai ke pintu pawon Mbah Marto. Sementara itu, bumbu mangut masih diolah dan dihaluskan dengan cara tradisional yaitu, diulek menggunakan cobek. Cobek yang digunakan pun khusus, terbuat dari batu kali yang membuat bumbu secara alami lebih mengeluarkan rasa dan aromanya.

Semua bahan dimasak diatas tungku kayu bakar yang membuat rasa dan aroma lebih sedap dibanding penggunaan kompor. Takaran bumbu menjadi penentu utama kelezatan Mangut Lele Mbah Marto. Takaran ini adalah menjadi “rahasia pawon Mbah Marto” yang akan diteruskan secara turun-menurun. Di Pawon Mbah Marto tidak hanya ada mangut lele saja namun pengunjung dapat memilih sendiri menu-menu lainnya untuk dinikmati. Berikut harga paket dan menu perporsi Pawon Mbah Marto yaitu:

Table 2.4.1 Menu Pawon Mangun Lele Mbah Marto

No	Menu	Harga
1	Paket Mangut Lele + Nasi	Rp. 25.000,-
2	Paket Opor Ayam + Nasi	Rp. 25.000,-
3	Paket Komplit Mangut lele + Nasi + Sayur + Teh Panas	Rp. 30.000,-
4	Mangut Lele	Rp. 12.500,-
5	Opor Ayam	Rp. 12.500,-
6	Gudeg	Rp. 12.500,-
7	Garang Asem	Rp. 12.500,-
8	Krecek	Rp. 12.500,-
9	Oseng Daun Pepaya	Rp. 12.500,-
10	Brongkos	Rp. 12.500,-

Sumber: MGDALENAF, YouTube, 19 Februari 2020

