

## BAB IV

### DESKRIPSI HASIL STORY TELLING

**Tabel 4.1 Timeline Penelitian**

NO	KEGIATAN	WAKTU PENELITIAN (TAHUN 2020)																
		September				Oktober				November				Desember				
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28
1	Pengambilan Data dan Observasi online	■	■	■	■	■												
2	Penyusunan Proposal (Pre-Production)			■	■	■	■											
3	Pengisian form Sidang TA					■	■											
4	Pelaksanaan Penelitian / Shooting (Production)						■	■										
5	Analisis dan Penafsiran Data						■	■										
6	Penyuntingan Data (Post-Production)							■	■	■	■							
7	Penyusunan Laporan Akhir								■	■	■							
8	Seminar Proposal / Uji Hasil Penelitian										■	■						
9	Perbaikan Hasil Seminar Proposal										■	■						
10	Sidang Tugas Akhir												■	■				
11	Perbaikan Hasil Sidang Tugas Akhir														■	■		
12	Pengumpulan Tugas Akhir (Hard Cover)																■	■

Sumber: *Olahan Sendiri (2020)*

- → Pengambilan Data, Analisis Data dan Penafsiran Data, Penyuntingan Data.
- → Penyusunan Proposal, Perbaikan Proposal.
- → Pelaksanaan Penelitian / Shooting
- → Pengisian form Sidang TA, Seminar Proposal, Sidang TA, Pengumpulan TA.

#### 4.1 ADEGAN 1

Adegan 1: *Disclaimer* / Perhatian.

Narasi: Selama *shooting* berlangsung seluruh crew dan narasumber telah menerapkan Protokol Kesehatan untuk mencegah penyebaran Covid-19.

#### 4.2 ADEGAN 2

Adegan 2: Judul Pembuka dan Pemandangan Kota Yogyakarta.

Narasi: “Indonesian Culinary Heritage” dengan cuplikan panorama dari Plengkung Gading, suasana pagi di Chinatown Malioboro, dan suasana kuliner di Pasar Beringharjo dan Warung Bu Ageng.

### 4.3 ADEGAN 3

Adegan 3: Pendapat Mas Butet mengenai kuliner dan cita rasa makanan tradisional Yogyakarta.

Narasi: *Ya setau saya makanan-makanan di Jogja itu enak cuma belum tentu ada gizinya, belum tentu ada vitaminnya misalnya kaya gudeg itu, itukan makanan tahan lama di ublek-ublek (di aduk campur) makanannya di ublek-ublek kalau itu di survey di lab itu kandungan gizinya dimana? Tapi enak.*

### 4.4 ADEGAN 4

Adegan 4: Suasana kuliner kaki lima di kota Yogyakarta Pasar Beringharjo, salah satunya sate klatak.

Narasi: -

### 4.5 ADEGAN 5

Adegan 5: Penjelasan Mas Butet mengenai lidah masyarakat Jogja.

Narasi : *Tapi gapapa ya memang ini kan, ada yang memang sangat manis tuh ada yang suka manis ada, yang suka pedes ada, yang suka asin ada, full variasi konsepnya itu seperti kemajemukan Indonesia raya. Lalu di Jogja makanan itu kena stigma harus enak dan murah.*

### 4.6 ADEGAN 6

Adegan 6: Suasana di dapur Mangut Lele Mbah Marto dengan tungku bakar, lalu di scene ini kami memperlihatkan proses pembuatan mangut lele dari lele mentah hingga proses pemasakan.

Narasi: -

### 4.7 ADEGAN 7

Adegan 7: Pendapat William Wongso mengenai Sosok Mbah Marto dan kepribadian Mbah Marto.

Narasi: *“Mungkin ibu-ibu seperti Mbah Marto umurnya kalau tidak salah berapa ya? 97 tahun sedikit lebih muda dari Mbah Lindu itu tidak banyak lagi. Mereka itu gigih (persistent) banget karena dia tidak pernah berurusan dengan social media. Jadi dia tidak tahu dunia itu seperti apa, yang dia tahu dunianya beliau itu adalah Mangut Lele.”*

#### **4.8 ADEGAN 8**

Adegan 8: William Wongso mendeskripsikan sifat Mbah Marto, keadaan didapur dan etika makan di Pawon Mbah Marto.

Narasi: *“Jadi puluhan tahun melakukan pekerjaan yaitu memasak untuk buat mangut lele dan kalau saya perhatikan orangnya sangat jenaka kalau di Pawon (restaurant) Mbah Marto itu sangat interaktif dengan tamu dan percaya penuh terhadap tamu, tamu dapat mengambil makanan sendiri lalu tinggal menyebutkan apa saja yang dimakan dan ada etika yang tinggi ketika kita makan di Mangut Lele Mbah Marto itu tamu tidak diperbolehkan untuk memborong lelenya karena lelenya itu adalah menu utama (signature dish)nya Mbah Marto”*

#### **4.9 ADEGAN 9**

Adegan 9: William Wongso menerangkan Asal Usul Mangut Lele dari mana dan jenis ikan air tawar yang digunakan pada umumnya ketika membuat mangut.

Narasi: *“Ke khasan Mbah Marto Saya tidak tahu sampai kapan ke khasan Mbah Marto itu akan berlangsung. Gini ya, Mangut itu kan sebenarnya metode yang dipakai di pesisir Jawa Tengah seperti Semarang, pada umumnya sering dipakai di pekalongan. Mangut itu semacam kari hanya rempahnya tidak menonjol seperti kari-kari India, kalau dipesisir itu banyak yang memakai ikan pari asap atau di Jogja juga ada mangut kepala ikan Manyung sejenis lele tapi besar.”*

#### **4.10 ADEGAN 10**

Adegan 10: William Wongso menjelaskan rasa Mangut Lele yang dihadirkan Mbah Marto yaitu rasanya yang begitu pedas.

Narasi: *“Dan mangutnya beliau agak sedikit manis karena selera orang umum orang Jogja dan gampang di terima. Tapi agak mengagetkan adalah cabainya, kayanya pedesnya gak kompromi.”*

#### **4.11 ADEGAN 11**

Adegan 11: William Wongso menuturkan Pawon Mangut Lele Mbah Marto harus tampil Tradisional dan adanya cuplikan keorisinilan Pawon Mbah Marto dengan tungku kayu bakar.

Narasi: *“Karakter Mangut Lele Mbah Marto seperti ikan pari di asap dengan serabut kelapa. Mbah Marto itu harus tampil seperti itu karena tidak mungkin Mangut Lele Mbah Marto dibuat modern seperti di cafe, tidak akan laku karena disitu ada suasana, dimana orang-orang itu nostalgia apalagi orang-orang dulunya di Jogja.”*

#### **4.12 ADEGAN 12**

Adegan 13: Pendapat Pak Faruchdin menjelaskan sosok Mbah Marto dimata budayawan Jogja.

Narasi: *“Hmm. Dia seorang perempuan hebat pelaku kuliner yang konsisten, dia tipe pekerja yang melakukan profesi dengan passionnya selama bertahun-tahun, dan bisa menjaga rasa tradisi yang dia pertahankan menurut saya itu luar biasa.”*

#### **4.13 ADEGAN 13**

Adegan 13: Pak Faruchdin sebagai budayawan jogja mempertegas versi Mangut Lele yang dihadirkan di Pawon Mbah Marto.

Narasi: *“Mbah Marto ini perpaduan antara versi Surabaya dengan semarang.”*

#### **4.14 ADEGAN 14**

Adegan 14: Pak Faruchdin menceritakan keseharian Mbah Marto, fisik Mbah Marto, dan bagaimana konsistensi Mbah Marto melakukan pekerjaan selama bertahun-tahun.

Narasi: *“Mbah Marto ini sekarang usianya diatas 95tahun dan mulai berjualan sejak dari umur 20 tahun waktu itu Dia berjualan Mangut Lele yang dijual ke Pasar Beringharjo. Dia berjalan hampir 10km, dari rumah ke Pasar Beringharjo, setiap hari dengan cara memanggul sehingga kalau kita melihat fisiknya Mbah Marto itu sekarang telah bungkuk. Fisik memang berubah tetapi spirit untuk tetap berkreasi, untuk tetap memasak dan mengelola menu yang sama rasa tidak berubah itu sudah menunjukkan kualitas dia dan bagaimana dia berjuang hampir mungkin 70 tahun, terlibat didapur, dia masih mencoba mempertahankan, karena saya berinteraksi hampir 15 tahun dia masih dengan melakukan hal yang sama, dirumah yang sama, walaupun sekarang perkembangan social media lebih berkembang pesat (booming) tapi dia tetap seperti itu.”*

#### **4.15 ADEGAN 15**

Adegan 15: Pak Faruchdin mendeskripsikan rahasia dari Mangut Lele Mbah Marto dan apa yang dia pelajari dari Mbah Marto.

Narasi: *“Kalau kita lihat kita dapat merasakan panasnya didapur itu luarbiasa. Tetapi panas dan lelahnya itu akhirnya tidak berpengaruh karena ada satu semangat yang lebih besar dari panasnya itu, panasnya api itu, jadi ketika kita punya rasa cinta, ketika kita punya rasa tanggungjawab, ketika kita punya semangat, maka semua hal itu, panasnya kayu bakar, kelelahan fisik yang pasti dirasakannya menjadi tidak terlalu berpengaruh.”*

#### **4.16 ADEGAN 16**

Adegan 16: Pak Faruchdin mengungkapkan pesan dari perjuangan Mbah Marto apa yang dapat diambil dibalik semangkuk mangut lele dan perbedaan Mangut Lele pada umumnya dengan Mangut Lele Mbah Marto.

Narasi: *“Apa yang membedakan dengan mangut yang lain? Secara ya orang bisa bilang lele adalah lele. Namun ketika tangan yang memasak, dan mengolah, itu yang akan bisa menjadikan lele itu berbeda dengan yang lain. Jadi ketika kita makan mangut lele nya Mbah Marto kita banyak melihat bahwa disitu ada kuliner, disitu ada perjuangan emansipasi wanita, disitu ada yang namanya cinta ibu*

*kepada keluarganya, jadi bukan hanya kita datang sekedar makan tapi kita bisa banyak mendapatkan hal selain hanya Mangut Lele.”*

#### **4.17 ADEGAN 17**

Adegan 17: Kesimpulan yang diambil penulis sebagai millenials terhadap perjuangan Mbah Marto.

Narasi: *“Mbah Marto adalah satu dari jutaan orang yang masih berkontribusi bagi Kuliner Indonesia. Rasa cinta dan ketekunanlah yang membuat Mbah Marto sampai hari ini masih berjuang melestarikan Mangut Lele.”*

#### **4.18 ADEGAN 18**

**Adegan 18:** Pesan yang ingin disampaikan penulis sebagai millenials terhadap perjuangan Mbah Marto.

*“Jadi, teristimewa bagi para wanita dan pelaku usaha kuliner, terutama Generasi Millenials tetaplah konsisten dalam berbisnis seperti Mbah Marto yang terus semangat dalam mempertahankan budaya kuliner Indonesia walaupun diusia lanjut.”*

#### **4.19 ADEGAN 19**

Adegan 19: Special Thanks

Narasi: *“Dosen Pembimbing Dr. Ir. Fitri Abdillah A M.M, Dr. Dra. Santi Palupi Arianti M.M, Herry Windawaty, M.Par, Team Production Patricia Leviana Gracia, Maria Joanne, Videographer & Editor Joshua Romualdo, Davis John William, Producer Eddie Setiawan.”*

