

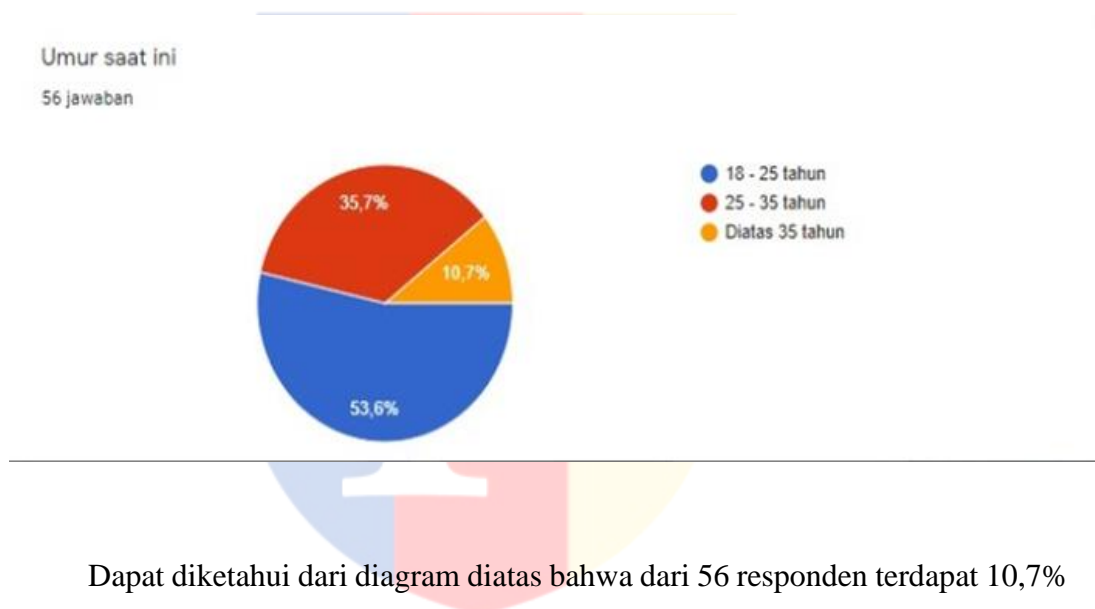
BAB IV

DESKRIPSI HASIL

4.1. Hasil pengolahan survey

Dari hasil survei yang telah disebarakan melalui *google form* secara online terhadap 56 orang didapat hasil sebagai berikut:

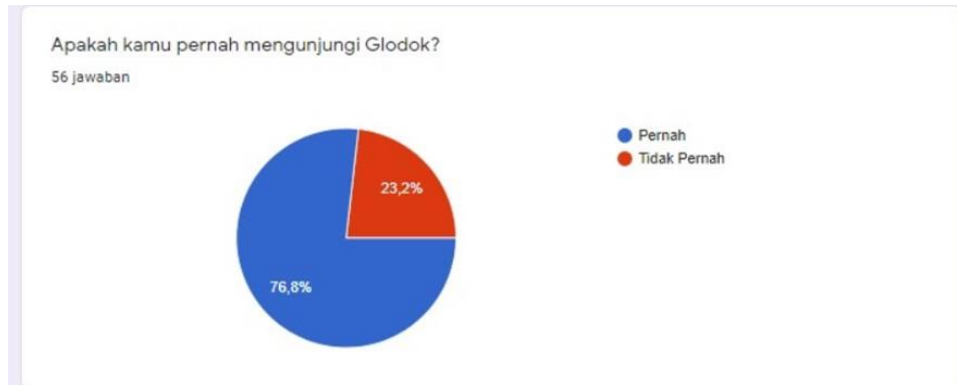
4.1.1. Usia responden



Dapat diketahui dari diagram diatas bahwa dari 56 responden terdapat 10,7% responden yang berusia di atas 35 tahun, 35,7% responden yang berusia dari 25 sampai 35 tahun, dan terdapat 53,6% responden yang berusia 18 sampai 25 tahun.

Kesimpulan yang dapat ditarik dari diagram ini adalah bahwa mayoritas responden survei ini adalah anak muda. Posisi kedua tertinggi adalah golongan dewasa muda dan menempati urutan terendah adalah golongan masyarakat yang sudah berusia diatas 35 tahun.

4.1.2. Pernah mengunjungi kawasan Glodok



Berdasarkan hasil survei tentang pengalaman berkunjung ke Glodok terhadap responden, ditemukan sejumlah 76,8% responden yang pernah berkunjung ke Glodok dan sejumlah 23,2% responden tidak pernah berkunjung ke lokasi Glodok sebelumnya. Melalui hasil survei ini dapat disimpulkan bahwa mayoritas masyarakat Jakarta tahu dan pernah mengunjungi Kawasan Glodok.

4.1.3. Pemahaman terhadap cerita atau sejarah makanan dan minuman



Dari 56 responden yang memberikan jawaban terhadap cerita atau sejarah dibalik penyajian sebuah makanan, 69,6% menyatakan penting, sedangkan sisanya 30,4% menyatakan tidak penting.

Hal ini menunjukkan bahwa cerita (*storytelling*) dianggap penting oleh masyarakat.

4.1.4. Jenis restoran legendaris yang dikenal



Dari 56 responden, pengetahuan mereka tentang restoran Tionghoa yang sudah diwariskan lebih dari 70 tahun yang dikenal oleh mereka dapat diurutkan sebagai berikut :

No. 1 yang paling dikenal oleh masyarakat yaitu Kopi Es Tak Kie dengan persentase 57,1%.

No. 2 yang paling dikenal oleh masyarakat yaitu Bakso Akiaw 99 dengan persentase 48,2%.

No. 3 yang paling dikenal oleh masyarakat yaitu Pantjoran *Tea House* dengan persentase 28,6 %.

No. 4 yang paling dikenal oleh masyarakat yaitu restoran Wong Fu Kie dengan persentase 17,9%.

No. 5 yang paling dikenal oleh masyarakat yaitu restoran Kari Lam dengan persentase 12,5%.

No. 6 yang paling dikenal oleh masyarakat yaitu restoran Fairy Garden dengan persentase 10,7%.

Terdapat teori dari pakar makanan Indonesia yang dapat mendukung hasil survei tentang restoran yang menyajikan makanan yang dapat disebut sebagai makanan tradisional atau legendaris. Teori yang menentukan suatu makanan itu disebut makanan tradisional menurut Prof Murdjiati adalah makanan yang tidak hanya berusia tua, tetapi makanan tersebut juga telah mengakar di tengah-tengah masyarakat dan dikenal luas, baik citarasa nya maupun wujudnya.

4.1.5. Penting menjaga makanan tradisional atau makanan legendaris yang berusia diatas 50 tahun



Dari 56 responden, 71,4% menyatakan sangat penting menjaga makanan tradisional atau makanan legendaris yang sudah berusia diatas 50 tahun, 23,2 % menyatakan penting. Sisanya menyatakan cukup penting dan kurang penting. Dapat disimpulkan bahwa sangat penting dan perlunya menjaga kelestarian makanan tradisional dan legendaris.

4.1.6. Mengetahui cerita dibalik suatu makanan dapat menolong untuk masyarakat melestarikan makanan tersebut



Persentase tertinggi yaitu sejumlah 53,6% responden menyatakan akan lebih terbantu untuk melestarikan makanan tertentu jika mengetahui cerita dibalik makanan tersebut. Menempati posisi tertinggi kedua dengan persentase 28,6% dari total responden menyatakan akan terbantu untuk melestarikan makanan tertentu jika mengetahui kisah dibaliknya. Sisanya secara berurutan dari kanan ke kiri, merasa cukup terbantu, kurang terbantu dan tidak terbantu sama sekali. Melihat hasil survei menunjukkan lebih dari 50% responden merasa terbantu untuk melestarikan makanan jika mengetahui cerita dibaliknya membuktikan bahwa bercerita (*storytelling*) itu bermanfaat dalam melestarikan suatu warisan budaya yang berharga.

4.2 Alur Cerita dan Penjelasan

Judul - Glodok: “Munching History”

Opening - Latar Belakang

Menjelaskan secara general tentang latar belakang dari Glodok melalui video perjalanan dan *vibes* dari lokasi.

Scene 1 - Accessibility

Akses rute ke lokasi menggunakan kendaraan pribadi ataupun kendaraan umum seperti kereta dan lain-lain.

Scene 2 - Glodok & Sekitarnya

Menjelaskan Glodok secara keseluruhan. Kemudian memaparkan poin-poin yang akan diceritakan di dalam video yaitu kenapa warisan Tionghoa di Glodok itu spesial, populasi masyarakat Tionghoa di Glodok, para pedagang-pedagang *Chinese* di Glodok (*as a part of culture*), dll.

Scene 3 - Glodok Sebagai Destinasi Kuliner Legendaris

Menceritakan bagaimana Glodok adalah destinasi kuliner Tionghoa legendaris tertua yang ada di Jakarta.

Scene 4 - Kaitan Budaya Tionghoa dengan Kuliner

Mengulas sejarah yang mengisahkan kaitan antara kuliner dengan budaya Tionghoa.

Scene 5 - Destinasi 1 - Es Kopi Tak Kie

Mengisahkan salah satu destinasi kuliner tertua yang ada dalam video **Glodok: “Munching History”** yaitu Es Kopi Tak Kie. Dimulai dari asal usul berdirinya, arti dibalik nama Kopi legendaris tersebut, alasan mengapa orang mau datang ke kedai kopi ini serta rahasia bertahannya kedai kopi Tak Kie hingga saat ini.

Scene 6 - Wawancara Es Kopi Tak Kie

Scene 7- Sekilas Sejarah Gang Gloria

Menceritakan secara singkat mengapa Gang Gloria bisa begitu dikenang masyarakat hingga sekarang. Mengulas kembali kenangan masa jaya Gang Gloria.

Scene 8 - Menuju Pantjoran *Tea house*

Scene 9 - Pantjoran *Tea House*

Menceritakan sejarah berdirinya Pantjoran *Tea House* dari awal berdirinya hingga sekarang. Menu teh apa saja yang disajikan dan teknik penyajian seperti apa yang menjadi ciri khas Pantjoran *Tea House* dan lain-lain.

Scene 10 - Wong Fu Kie

Pada bagian ini ditunjukkan perjalanan unik penulis ke lokasi yang bagaikan labirin. Lokasi restoran Wong Fu Kie ini terletak di dalam gang perniagaan dan bisa dibilang terpencil. selain itu restoran ini tidak memiliki plang nama sehingga membuat proses menuju ke tujuan saja sudah sangat menarik. Setelah itu kami juga akan menunjukkan menu-menu menarik nan legendaris yang disajikan di restoran Wong Fu Kie.

Scene 11 - Rumah Makan Asang (kuliner ekstrim)

Pada *scene* ini penonton akan mampu melihat betapa makanan yang tak lazim bisa menjadi daya tarik yang tak lekang oleh waktu. ada banyak penikmat makanan ekstrim ini karena tidak disangka rasa nya begitu menggugah selera. Posisi letak restoran ini memang cukup strategis dan mudah di akses dari segala kalangan.

Scene 12 - Pie Oh

Menunjukkan makanan ekstrim berikutnya yaitu Pie Oh atau dalam bahasa Indonesia baku disebut sebagai labi-labi/ kura-kura moncong babi. Di dalam bagian ini akan diceritakan bagaimana proses persiapannya secara singkat. Pedagang juga menceritakan dari mana saja pelanggan setia nya dan masa depan dari dagangan Pie Oh ini.

Scene 13 - Wawancara Anak Muda

Penulis mengambil kesempatan untuk melakukan wawancara secara acak pada sejumlah anak muda guna mengetahui sejauh mana anak-anak muda jaman sekarang tahu tentang Glodok.

Scene 14 - Glodok Sekarang

Kembali kita sorot kondisi Glodok dengan kaca mata modern. Bagaimana suasana nya saat ini, apa saja yang berubah dan apa saja yang tetap bertahan.

Scene 15 - Ajakan, Promosi & Penutup

Kisah **Glodok: “Munching History”** ditutup manis dengan ajakan dari penulis yang juga dapat diartikan sebagai promosi bagi para pedagang yang kami hormati.

Scene 16 - Credits & BTS (Behind The Scene)

Sebagai wujud apresiasi kami kepada para pihak yang telah berjasa dan berjeri lelah mendukung kesuksesan dari karya Tulis *storytelling* ini, maka pada bagian ini kami dedikasikan untuk menyebutkan nama-nama pihak tersebut.