BAB IV

PEMBAHASAN

Berdasarkan dari hasil wawancara dan observasi lapangan yang telah dilakukan, berikut adalah rangkuman atau resume dari wawancara dan observasi sesuai dengan urutan adegan.

4.1 Adegan 1 : *Cinematic* Kelenteng Boen Tek Bio

Pada adegan ini diisi dengan memperlihatkan keadaan di Kelenteng Boen Tek Bio, contohnya seperti orang yang sedang sembahyang. Kemudian video dibuka oleh *Host* dan Cide Benteng 2019 yang memperkenalkan Kelenteng tersebut. Dilanjut dengan berjalan ke Toko Asinan Lanjin.

4.2 Adegan 2 : Asinan Lan Jin

Adegan kedua ini berisikan wawancara dengan pemilik toko Asinan Lan Jin, informasi yang didapat adalah Asinan Lan Jin ini sudah berdiri sejak pada tahun 1975. Awal mulanya pemilik Asinan Lanjin menjual asinan timun dan bengkoang. Kemudian berlanjut dengan menjual asinan sayuran, asinan buah dan asinan salak. Bahan dasar dari Asinan sayur Lan Jin adalah tauge, kol, timun, wortel, tahu, lobak, serta sayur asin. Hal yang membedakan Asinan Lan Jin dengan asinan lainnya adalah pemakaian terasi. Asinan Lan Jin telah menjadi salah satu makanan peranakan karena pada asinan ini menggunakan lokio atau umbi bawang muda.

4.3 Adegan 3 : Ragam Jajanan Pasar

Pada adegan 3 ini menjelaskan beragam jajanan pasar seperti kue ku terigu, roti baso, kue mangkok, kue doko, kue bugis, kue pisang dan bakcang. Kue ku terigu mengadaptasi bentuk dan adonan bakpao dari Tiongkok. Sedangkan pada roti baso, roti diadaptasi dari Belanda, dan bak atau babi dari Tiongkok. Roti baso yang seharusnya diisi daging babi diganti dengan daging ayam dan udang. Sedangkan kue ku terigu diganti isiannya dengan kentang. Hal ini bertujuan untuk

menghargai pasangannya yang pribumi sehingga mereka pun dapat menikmati hidangan tersebut.

Kue doko merupakan kue khas Tangerang. Sedangkan kue bugis yang memiliki tekstur yang kenyal dan lengket ini menggambarkan hubungan antara kedua keluarga yang semakin dekat jika digunakan dalam acara seserahan pernikahan. Makna simbolik dari kue pisang adalah hal kebaikan, keilmuan dan kekayaan tidak perlu dipamerkan. Kue mangkok biasanya sering digunakan dalam ritual persembahyangan. Bentuknya yang merekah seperti bunga ini memiliki makna simbolik akan kemakmuran.

Bakcang biasa dibuat pada saat hari raya Peh Cun. Bentuk bakcang memiliki empat sudut yang memiliki arti sebagai : sudut pertama lambang dari suami istri yang saling mencintai, sudut kedua lambang dari keluarga sehat dan sejahtera, sudut ketiga dan keempat lambang dari rezeki dan usaha menjadi sukses.

4.4 Adegan 4 : Sejarah Cina Benteng

Adegan 4 ini berisikan wawancara dengan Oey Tjin Eng selaku budayawan. Sejarah Cina Benteng dimulai dengan terdamparnya sebuah perahu pada tahun 1407 di Teluk Naga. Rombongan tersebut dipimpin oleh Tjen Tjie Lung (Halung). Mereka bertemu dengan Sanghyang Anggalarang sebagai penguasa dan kesembilan orang gadis dalam rombongan Halung dipersunting dengan kompensasi sebidang tanah. Kemudian hasil pernikahan mereka disebut dengan Peranakan.

Tahun 1683 dibangun sebuah benteng Belanda untuk menahan serangan dari Kesultanan Banten. Orang-orang yang menjaga benteng tersebut berasal dari Makassar, sehingga disebut Benteng Makassar. Orang Tionghoa Peranakan yang tinggal di sekitarnya alhasil disebut dengan Cina Benteng.

4.5 Adegan 5 : Laksa Bihun Ci Ikim

Di adegan 5 berisikan wawancara dengan pemilik Laksa Bihun Ci Ikim. Informasi yang didapat adalah Laksa bihun Ci Ikim merupakan Laksa Nyonya yang telah berdiri sejak tahun 2013. Di Tangerang terdapat dua jenis laksa, yaitu Laksa Nyai dan Laksa Nyonya. Perbedaannya adalah Laksa Nyai memiliki kuah

kari yang lebih pekat, menggunakan mie beras, kelapa sangrai dan kucai. Serta Laksa ini dimiliki oleh etnis Melayu atau non-Tionghoa. Sedangkan Laksa Nyonya menggunakan bihun, udang kering/ebi, daun kemangi, dan kuahnya tidak sepekat Laksa Nyai. Laksa ini dimiliki oleh orang Tionghoa.

Bahan dasar dari Laksa bihun Ci Ikim adalah bawang putih, bawah merah, kunyit, temu mangga, serta bumbu dapur lainnya. Laksa bihun menjadi makanan peranakan karena pada kuliner ini mengandung dua unsur, yaitu Tiongkok dan Melayu.

4.6 Adegan 6 : Ikan Ceng Cuan

Pada adegan 6 ini berisikan wawancara dengan pembuat masakan Ikan Ceng Cuan dan adegan pembuatan masakan tersebut. Informasi yang didapat adalah bahan dasar dalam pembuatan Ikan Ceng Cuan ini adalah menggunakan ikan mujair atau ikan belanak. Lalu untuk bumbu dapurnya menggunakan bawang merah, bawang putih, jahe, cabai merah, tauco, kecap manis, dan kecap asin. Masakan Ikan Ceng Cuan ini bisa dinikmati sebagai makanan sehari-hari.

Penggunaan ikan bandeng biasa digunakan dalam perayaan imlek atau hari besar tertentu, di mana ikan tersebut harus disajikan utuh dari kepala hingga ekor. Kepala dari ikan biasa disajikan untuk tamu sebagai bentuk rasa hormat. Makna simbolik dari masakan Ikan Ceng Cuan ini adalah rezeki. Karena arti ikan dalam Bahasa mandarin adalah Yu yang bunyinya sama seperti rezeki. Masakan ini mengandung unsur Tiongkok (bawang putih dan jahe) dan India (bawang merah).

4.7 Adegan 7 : Dodol Ny. Lauw dan Kecap Benteng SH

Pada adegan 7 ini dilakukan wawancara dengan pemilik toko Dodol Ny. Lauw 55. Informasi yang didapat adalah Dodol Ny. Lauw merupakan usaha turun temurun yang diwariskan dari Lauw Sun Ling yang kemudian diturunkan ke Lauw Nyim Keng pada tahun 1962 dan sekarang diturunkan ke anaknya yaitu Lauw Kim Lion.

Bahan dasar dari dodol Ny. Lauw ini menggunakan santan, gula aren, gula putih dan tepung ketan. Makna dari dodol Ny.Lauw ini adalah kekeluargaan dengan filosofi bergotong royong untuk menghasilkan dodol yang manis serta

lengket. Hal yang membedakan dodol Ny.Lauw dengan dodol lainnya adalah rasanya yang lebih enak dan tidak terlalu manis. Dodol ini merupakan oleh-oleh khas Tangerang

Kecap Benteng SH didirikan pada tahun 1920 oleh Lo Tjit Siong. Yang membedakan kecap benteng ini adalah rasanya gurih dan manisnya pas. Lalu ada Kecap Teng Giok Seng yang didirikan pada tahun 1882 yang menjadi penanda kecap manis pertama di Nusantara. Kecap Benteng bermerek SH ini selalu digunakan sebagai salah satu bahan oleh masyarakat Tangerang untuk membuat masakan.

4.8 Adegan 8 : Penutup

Setelah *Host* dan Cide Benteng memperkenalkan kuliner peranakan khas Cina Benteng, video ditutup dengan salam perpisahan di depan Toko Dodol Ny.Lauw 55. Kemudian dilanjut dengan *timelapse* Pasar Lama Tangerang dari sore hingga ke malam hari. Diikuti dengan syair indah dari Cide Benteng dan kutipan dari Engkong Oey Tjin Eng. *Credits* pun dimunculkan di akhir video.

4.9 Penyusunan Biaya Pre-Produksi dan Produksi

Berikut di bawah ini adalah rincian pengeluaran selama pre-produksi dan produksi, yaitu :

Table 4. 1
Tabel Biaya Pre-Produksi dan Produksi

Pre-produksi		**Total Biaya Keseluruhan**
Tiket KRL (PP)	Rp. 18.000	Rp. 2.012.500
Bensin	Rp. 200.000	
Jajanan Pasar	Rp.25.000	
Laksa Bihun	Rp. 60.000	
Ikan Ceng Cuan	Rp. 75.000	
Total	**Rp. 378.000**	
Produksi		
Tiket KRL (PP)	Rp. 12.000	
Bensin	Rp. 150.000	
Videografer	Rp. 1.000.000	
Ikan Ceng Cuan	Rp. 100.000	
Laksa Bihun	Rp. 125.000	
Jajanan Pasar	Rp. 60.000	
Dodol Ny. Lauw	Rp. 65.000	
Kecap Benteng SH	Rp. 12.500	
Asinan Lan Jin	Rp. 50.000	
Penjaga Kelenteng	Rp. 40.000	
Total	**Rp. 1.634.500**	