

BAB 2

GAMBARAN UMUM OBJEK *STORYTELLING*

2.1 Jenis Produk/Atraksi Unggulan

Menurut KBBI, makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan (seperti penganan, lauk-pauk, kue), (Makan, 2016). Sedangkan, tradisional adalah sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun-temurun, (Tradisional, 2016). Berdasarkan pengertian diatas, dapat diartikan bahwa makanan tradisional adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan sifatnya secara turun-temurun.

Menurut Harmayani *et al.*, (2017), berdasarkan tingkat eksistensinya dalam masyarakat hingga saat ini, makanan tradisional ini dapat dikategorikan menjadi 3 kelompok, yaitu:

1. Makanan tradisional yang hampir punah adalah makanan yang sulit ditemui karena ketersediaan bahan baku yang menipis.
2. Makanan tradisional yang kurang populer adalah makanan yang masih ada di masyarakat, namun sudah mulai berkurang penggemarnya.
3. Makanan tradisional yang populer adalah makanan yang masih disukai oleh masyarakat sehingga masih diperjualbelikan sampai sekarang.

Salah satu makanan tradisional Kota Bogor yaitu, taoge goreng memiliki bahan baku taoge yang akan diolah sehingga menjadi hidangan taoge goreng. Taoge merupakan kecambah dari kacang hijau yang biasa dibuat lalapan atau berbagai makanan lainnya. Taoge memiliki tekstur renyah dalam kondisi segar, tetapi lunak jika telah direbus dalam waktu singkat dengan sedikit rasa manis. Taoge mengandung sumber vitamin E, vitamin C, vitamin B, asam folat serta mengandung protein, (harmaaaddha *et al.*, 2017).

Mardi Liem, pengamat sejarah Tionghoa di Bogor menduga bahwa taoge goreng sebenarnya merupakan perpaduan dari Eropa dan Tionghoa. Perpaduan ini awalnya berasal dari makanan Eropa yaitu, *spaghetti* yang menggunakan tomat sebagai sausnya. Karena rasa saus tomat *spaghetti* terlalu asam di mulut orang China, mereka mengubahnya dengan menggunakan tauco dan diberi *topping* gula aren. Lalu, saat makanan ini masuk dan menyebar ke tepian Sunda bagian barat, para orang Sunda merasa tidak cocok dengan rasa tersebut sehingga mereka mengganti tomat menjadi oncom dan menggunakan kecap sebagai pengganti gula aren, (Adiakurnia, 2018).

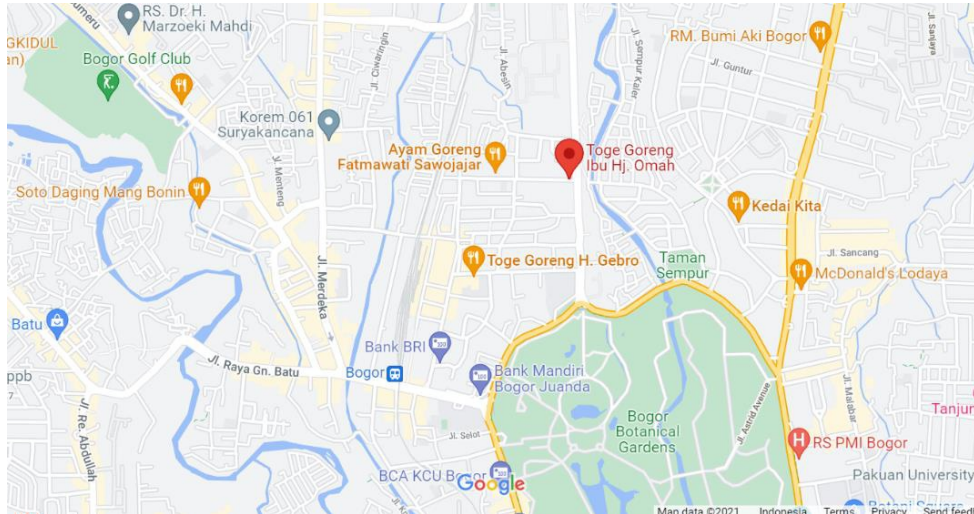
Proses pembuatan taoge goreng diawali dengan menumis tauco, gula pasir, gula merah, dan oncom hingga matang lalu tambahkan air. Taoge goreng dimasak hingga bumbu agak mengental. Sambil menunggu, taoge dan mi dapat direbus sebentar lalu taruh di piring. Kemudian saus bumbu disiram ke taoge dan mi rebus lalu diberi kecap manis dan sedikit cuka, (Batarfie, 2016).

Toge Goreng Ibu Hj. Omah menjual salah satu makanan ikon khas Bogor yang menjadi daya tarik wisatawan. Banyak wisatawan lokal yang mengunjungi kedai ini untuk mencoba makanan khas tersebut. Toge Goreng Ibu Hj. Omah menjual taoge goreng khas Bogor yang berisi taoge, tahu, mie kuning, dan ketupat lalu disiram dengan saus tauco. Toge Goreng Ibu Hj. Omah sudah beberapa kali diundang ke Istana Bogor sejak masa kepemimpinan Presiden Megawati dan Susilo Bambang Yudhoyono hingga Presiden Joko Widodo, (Agmasari, 2017).

2.2 Lokasi/Tempat

Toge Goreng Ibu Hj. Omah berlokasi di jalan Jend. Sudirman No. 23 A, Pabaton, Bogor Tengah, RT.02/RW.04, Sempur, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat 16121. Kedai ini terletak di sebelah toko roti Bogor Permai. Toge Goreng Ibu Hj. Omah mulai berjualan dari pukul 09.00 - 17.00 WIB. Sebelum pindah ke lokasi sekarang, Toge Goreng Ibu Hj. Omah awalnya berjualan keliling kampung dan di depan PLN Kota

Bogor, (Rezkisari, 2019). Akses untuk menuju kedai Toge Goreng Ibu Hj. Omah dapat ditempuh menggunakan kendaraan bermotor, seperti mobil dan motor.



Gambar 2.1 Peta Lokasi Kedai Toge Goreng Ibu Hj. Omah
(Sumber: Google Maps)

2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Kuliner

Toge Goreng Haji Omah awalnya didirikan pada tahun 1970-an oleh Bapak H. Ujang dan istrinya. Setelah itu, dilanjutkan oleh anaknya yang menjadi generasi kedua yaitu, Ibu Hj. Omah beserta suaminya, H. Muchtar, (Rezkisari, 2019). Selanjutnya, sekarang kedai Toge Goreng Hj. Omah sudah mulai didominasi oleh generasi ketiga yang merupakan anak dari generasi kedua, (DC, 2021).

2.4 Keunggulan Objek

Taoge bermanfaat untuk mendukung pembekuan darah, menjaga jaringan tulang, pencegahan anemia, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga fungsi otak, dan membantu penyerapan zat besi. Taoge juga memiliki kandungan lemak yang rendah sehingga cocok bagi orang yang sedang menurunkan atau menjaga berat badan, (Santoso *et al.*, 2017).

Taoge yang memiliki banyak manfaat ini diolah oleh Toge Goreng Ibu Hj. Omah menjadi taoge goreng khas Bogor. Keunikan dari Toge Goreng Ibu Hj. Omah yang membuatnya berbeda dengan taoge goreng

lainnya adalah kedai ini tidak menggunakan oncom dalam sausya melainkan hanya menggunakan tauco yang mereka produksi sendiri. Toge Goreng Ibu Hj. Omah memiliki keunikan yaitu taoge goreng dibungkus dengan daun patat karena memiliki ukuran yang pas, tekstur yang lentur, dan dapat memberi aroma yang khas agar taoge goreng tidak cepat basi. Keunikan lainnya, Toge Goreng Ibu Hj. Omah memasak taoge goreng dengan tungku kayu bakar yang dapat menambah aroma khas, (Setya, 2020).

