

Bab II

GAMBARAN UMUM OBYEK STORY TELLING

2.1 JENIS PRODUK

Gado-gado merupakan salah satu kuliner khas Indonesia berupa sayur-sayuran yang direbus dan dicampur menjadi satu, dengan bumbu kacang yang dihaluskan serta tambahan irisan telur dan kentang rebus. Kemudian, di atasnya ditaburi bawang goreng dan emping atau kerupuk bawang maupun udang yang telah digoreng (encyclopedia.jakarta, 2018). Jenis sayur yang digunakan dapat beraneka ragam, antara lain: kol, kacang panjang, bayam, taoge, tahu, tempe, jagung pipil, dan labu siam yang diiris dengan ukuran kecil (Cookpad, 2017). Sayuran yang ada pada umumnya dimasak dengan cara direbus.

Dalam pembuatan saus gado-gado, biasanya menggunakan kacang tanah tetapi juga dapat digunakan campuran kacang mete sebagai bahan dasar. Jika ada yang alergi terhadap kacang tetapi ingin memakan gado-gado, dapat diganti dengan kacang almond sebagai bahan dasar pembuatan bumbu. An interview (W. Wongso, *personal communication*, 22 September, 2021) confirming that the report has been submitted. Selain itu, juga terdapat bumbu lain yang digunakan, seperti: bawang putih, cabai, merica, airjeruk limau, garam dan gula merah. Semua bumbu tersebut diulek dengan menggunakan cobek dan ulekan sebagai alat untuk mencampur. Biasanya, pembuatan saus kacang dalam gado-gado identik dengan teknik ulek. Hal tersebut masih dipertahankan sampai sekarang karena merupakan teknologi sejak zaman dahulu serta untuk melestarikan tradisi dan citra rasa yang ada. Namun, juga ada yang menggunakan blender sebagai alat karena praktis serta bumbu menjadi lebih halus.

Menurut Kambali (2021), kata "gado" mengacu pada kebiasaan orang Sunda memakan sayuran atau sesuatu tanpa menggunakan nasi. Jadi, dimakan saja tanpa dimasak dan tidak seperti lauk pada umumnya. Namun, gado-gado biasanya disajikan dengan menggunakan lontong maupun dapat dimakan bersama nasi sesuai selera penikmatnya. Gado-gado juga dapat disantap sebagai makanan pembuka hingga hidangan utama sehingga dapat dimakan saat sarapan, makan

siang, maupun makan malam. Tingkat kepedasan dalam bumbu gado-gado pun juga bervariasi karena dapat diatur sesuai dengan selera masing-masing *An interview (W. Wongso, 22 September, 2021) confirming that the report has been submitted.*

Gado-gado memiliki berbagai versi dari beberapa daerah di Indonesia, seperti:

Tabel 2. 1 Versi Gado-gado dari Beberapa Daerah di Indonesia

No.	Gambar	Nama Kota	Keunikan
1.	 <p>Gambar 2.1 : Gado-gado Padang <i>Sumber : (IDN Times, 2018)</i></p>	Padang	Memiliki rasa pedas dan gurih seperti masakan Padang pada umumnya
2.	 <p>Gambar 2.2 : Gado-gado Sidoarjo <i>Sumber : Pinterest</i></p>	Sidoarjo	Menggunakan tambahan petis dalam pembuatan bumbu
3.	 <p>Gambar 2.3 : Gado-gado Surabaya <i>Sumber : Pinterest</i></p>	Surabaya	Saus kacangnya disiram dan tidak diaduk di dalam cobek

Sumber: *Olahan sendiri (2021)*

Gado-gado di atas pun memiliki keunikan tersendiri yang membedakan antara satu daerah dengan daerah lainnya. Selain itu, juga terdapat beberapa kuliner sejenis gado-gado yang berbumbu dasar kacang dan mempunyai ciri khas tersendiri serta nama yang berbeda. Kuliner-kuliner tersebut adalah sebagai berikut :

Tabel 2. 2 Kuliner Sejenis Gado-gado

No	Nama Makanan	Asal	Ciri Khas
1.	 Gambar 2.1 : Lotek Bandung <i>Sumber : (Pergikuliner, 2019)</i>	Bandung, Jawa Barat	<ul style="list-style-type: none">• Rasanya lebih manis• Tambahkan kentang yang ditumbuk ke dalam saus kacang agar lebih mengental
2.	 Gambar 2.2 : Karedok Sunda <i>Sumber : Pinterest</i>	Sunda, Jawa Barat	<ul style="list-style-type: none">• Sayuran yang digunakan masih dalam keadaan mentah• Menambahkan oncom bakar

3.	 <p>Gambar 2.3 : Ketoprak Jakarta <i>Sumber : Pinterest</i></p>	Indonesia (Jakarta, Cirebon,& Jawa Barat)	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat bawang putih mentah dalam bumbunya • Memakai ketupat dan bihun sebagai karbohidrat
4.	 <p>Gambar 2.4 : Pecel Madiun <i>Sumber : (Cakwicak, 2020)</i></p>	Yogyakarta , Jawa Tengah, - Madiun, Jawa Timur	<ul style="list-style-type: none"> • Memasukkan kencur serta kecombrang sebagai campuran bumbu • Campuran ubi jalar di beberapa daerah tertentu untuk mengentalkan saus kacang
5.	 <p>Gambar 2.5 : Asinan Betawi <i>Sumber : (Kompas, 2021)</i></p>	DKI Jakarta	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan sayuran yang diawetkan, yaitu sawi asin • Berisi sawi asin dan sayuran segar seperti wortel parut, kubis iris, taoge,

			selada, tahu kuning potong yang bertekstur lembut dan disiram bumbu kacang yang dicampur dengan cuka dan cabai <ul style="list-style-type: none"> • Dhidangkan dengan tambahan kerupuk mi kuning
--	--	--	---

Sumber: *Olahan sendiri (2021)*

Sebenarnya, gado-gado merupakan hasil kuliner di masa lampau yang dimulai oleh warga keturunan Tionghoa yang tinggal di Betawi. Citra rasa yang dihasilkan dari masakan Tionghoa dan Indonesia terbilang sangat mirip serta penggunaan sayuran pada gado-gado pun mengikuti kebiasaan orang Tionghoa yang memasak sesuatu menggunakan bahan seadanya ataupun semauanya (Hasbullah, 2021). Selain itu, pada tahun 1930an gado-gado serta asinan yang terletak di daerah Jakarta Pusat yang sekarang dikenal dengan jalan Bon Bin sangatlah populer dikalangan masyarakat. Gado-gado pada akhirnya pun diklaim sebagai makanan khas Betawi karena merupakan akar masyarakat serta warisan pada era tersebut. Perbedaan gado-gado Betawi dengan lainnya dapat terlihat dari saus kacang yang dicampur bawang putih serta bumbu lain sehingga mempunyai rasa serta ciri khas tersendiri.

Saat ini, gado-gado pun digemari oleh masyarakat Indonesia bahkan sampai ke mancanegara. Kuliner khas ini juga dapat dijumpai di tempat tradisional maupun modern yang memiliki berbagai macam perbedaan. Berdasarkan pada pengamatan yang dilakukan dalam penelitian ini, ditemukan bahwa terdapat dua perbedaan

gado-gado, antara lain :

Tabel 2. 3 Perbedaan Gado-gado Tradisional dan Modern

Sumber : Olahan penulis, 2021

No	Keterangan	Gado-gado Tradisional	Gado-gado Modern
1.	Lokasi	Warung / gerobak di pinggir jalan	Restoran yang berdiri sendiri atau kedai / kios yang terdapat di mall
2.	Jenis kacang	Kacang tanah	Campuran kacang tanah dan/atau kacang mete
3.	Pembuatan bumbu	Bumbu kacang yang telah dihaluskan / ditumbuk, kemudian diulek per porsi saat ada pesanan.	Bumbu kacang sudah jadi (diblender atau dihaluskan dengan mesin) tinggal ditambahkan air dan beberapa bumbu penyedap saja
4.	Jam operasional	Menjalankan rutinitas selayaknya orang Betawi yang berjualan semanya	Setiap hari dijual dari pagi-malam
5.	Kemasan	Menggunakan daun pisang dan kertas nasi berwarna coklat sebagai pembungkus	Menggunakan wadah plastik sebagai kemasan

2.2 LOKASI/TEMPAT

Gado-gado dapat dijumpai hampir di seluruh Indonesia. Begitu juga dengan gado-gado Betawi, yang dapat ditemukan di setiap sudut Ibukota. Tempat dijualnya kuliner khas satu ini juga beragam mulai dari warungan sampai restoran semi *fine dining*, seperti Bunga Rampai, Plataran, Cafe Batavia, Harum Manis, Kembang Goela dan Tugu Kunstkring yang menyajikan gado-gado dalam berbagai versi. Sebagai contoh: gado-gado tradisional “Mpok Iyam Marzuki” berlokasi di Jalan

Mampang Prapatan VII, Gado-gado Bon Bin terletak di Jalan Cikini IV No.5, gado-gado “Boplo” memiliki lokasi utama di kawasan Menteng, Jakarta Pusat, dan sebagainya.

2.3 LAMA BERKECIMPUNG

Gado-gado telah memasuki Indonesia sekitar tahun 1800an yang disertai dengan pengaruh budaya Tionghoa. Seiring berkembangnya zaman, gado-gado pun makin digemari serta memiliki banyak versi di setiap penjuru Indonesia. *An interview (I. Hasbullah, personal communication, 23 September, 2021) confirming that the report has been submitted.* Semakin banyak juga yang berjualan gado-gado karenasangatlah mudah untuk dibuat serta tidak menghabiskan waktu yang banyak.

Sebagai contoh: Mpok Iyam Marzuki telah berjualan gado-gado selama 6 tahun. Gado-gado yang dijual pun merupakan racikan orang Betawi asli. Beliau memilih berjualan gado-gado karena untuk mengisi aktivitasnya di masa tua. Cara berjualannya pun tergolong unik dikarenakan mengikuti tradisi orang Betawi yang mana berjualan sesuka hati. Contoh kedua adalah Gado-gado Bon Bin yang sudah berdiri sejak 1960 dan terakhir Gado-gado Boplo pertama kali berdiri pada tahun 1970.

2.4 KEUNGGULAN OBJEK

Gado-gado merupakan makanan tradisional khas Betawi. Walaupun terlihat sederhana, ditetapkan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif ke dalam 5 ikon kuliner Indonesia di mata mancanegara sejak tahun 2018. Keputusan tersebut ditetapkan berdasarkan hasil *Forum Group Discussion* dari komunitas kuliner di Indonesia (Kompas.com, 2019). Gado-gado terpilih karena dianggap mempresentasikan kuliner Indonesia yang kelak dapat diperkenalkan lebih luas ke mancanegara.

Menurut Bapak William Wongso, gado-gado termasuk salah satu makanan khas Nusantara yang banyak diminati warga asing karena disebut sebagai *saladnya* Indonesia dengan keunggulan saus kacang yang mempunyai rasa gurih dan enak. *An interview (W. Wongso, personal communication, 22 September, 2021) confirminh that the report has been submitted.* Sebagai contoh, Gado-gado Boplo

telah mengekspor bumbu kacangnya ke 9 negara, antara lain: Amerika, Australia, Hong-Kong, Jepang, Korea, Malaysia, Polandia, Singapura dan Taiwan.

Selain saus kacang yang gurih dan enak, gado-gado mengandung kombinasi makanan yang sehat dan bergizi (encyclopedia.jakarta, 2018) yaitu protein nabati yang diperoleh dari tahu, tempe dan saus kacang, protein hewani dapat ditemukan pada telur, karbohidrat yang berasal kentang, zat besi yang terkandung dalam bayam, serta mengandung berbagai macam vitamin, seperti: vitamin C dari kacang panjang, vitamin A dari kol, vitamin B dari jagung, vitamin K dari taoge, vitamin B9 dari labu siam.

Saat ini, gado-gado pun sudah mendunia sehingga banyak *chef* serta restoran di berbagai negara telah mengenal kuliner khas Betawi yang satu ini. Bahkan, mereka pun berkreasi untuk mencoba resep gado-gado serta menciptakan versi sendiri sehingga menjadi bervariasi (Kumparanfood, 2020). Olahan gado-gado di negara Belanda merupakan salah satu yang unik karena menyajikan sup gado-gado yang tidak memakai sayur seperti gado-gado pada umumnya (Kompas.com, 2019).



Gambar 2. 1 Olahan Sup Gado-gado di Belanda

Sumber : (Kompas, 2019)

Selain itu, terdapat juga seorang koki selebritas dunia yang membuat gado-gado sesuai dengan versi dirinya serta memadukan dengan citra rasa Eropa. (Merdeka.com, 2020). Beliau mengganti beberapa bahan serta memasak dengan cara yang berbeda dikarenakan keterbatasan bahan. Sayuran yang digunakan juga tidak direbus serta menggunakan selai kacang premium yang dicampur dengan gulapalem, bawang putih, dan perasan air jeruk, minyak zaitun, dan kecap ikan sebagaisausnya (Kompas.com, 2019).



Gambar 2. 2 Kreasi Gado-gado oleh Koki Selebritas Dunia

Sumber : (Merdeka, 2020)