

BAB IV

DESKRIPSI HASIL STORYTELLING

4.1 **Scene 1 : Penggambaran Suasana Kota Jakarta**

Scene ini digunakan sebagai pembuka video *storytelling* dengan menampilkan *timelapse* Bundaran Hotel Indonesia (HI) yang merupakan salah satu ikon terpenting di Jakarta, kemudian ditampilkan juga *footage* singkat dari MRT dan kawasan Blok M Plaza dengan tujuan memberikan gambaran umum kepada penonton mengenai kawasan Jakarta Selatan atau lebih tepatnya kawasan Blok M.

4.2 **Scene 2 : Penggambaran Suasana Kuliner Malam Blok M**

Scene 2 merupakan bagian dari pembuka video *storytelling* dengan menampilkan para pedagang yang berjualan dan suasana kuliner malam Blok M. *Scene* ini diambil dengan tujuan agar penonton mendapatkan gambaran suasana malam di sekitar Blok M Plaza.

4.3 **Scene 3 : Lokasi Berjualan Gultik Pak Kumis Blok M**

Scene 3 masih merupakan bagian dari pembuka video *storytelling* dengan menampilkan salah satu kuliner legendaris yang berjualan di sekitar tikungan Blok M, yaitu Gultik Pak kumis yang sudah berjualan sejak tahun 1982. Adegan ini bertujuan untuk menunjukkan tempat dan lokasi Gultik Pak Kumis. Cuplikan yang dimasukkan berupa video gambaran singkat tentang Gultik Pak Kumis.

4.4 **Scene 4 : Penggambaran Produk Secara Singkat**

Scene 4 masih merupakan bagian dari pembuka *video storytelling* dengan menampilkan video singkat mengenai produk-produk yang dijual oleh Gultik Pak Kumis dan dilanjutkan dengan video konsumen yang sedang menyantap Gultik. *Scene* ini diambil dengan tujuan untuk memberikan gambaran kepada penonton yang belum pernah mencoba sehingga mempunyai gambaran mengenai produk-produk yang dijual oleh Gultik Pak Kumis. Dilanjutkan dengan pemberian judul video yang berjudul “Video Documentary, CAPSTONE PROJECT: *The Story Behind 30 Years of Gultik Pak Kumis Blok M*” dengan menggunakan latar foto Gultik sebagai video transisi menuju inti video.

4.5 *Scene 5 : Wawancara Dengan Notoraharjo*

Scene 5 dimulai sebagai pembukaan dari inti video *storytelling* yang mengambil latar daerah tempat tinggal Notoraharjo, proses pembuatan Gultik yang dilakukan oleh karyawan Notoraharjo yaitu Sugiyanto atau yang lebih dikenal dengan panggilan Eko Gultik. Pada adegan yang sama juga, Notoraharjo menceritakan sejarah awal mula berjualan Gultik yang dimulai sejak tahun 80-an. Dalam video tersebut didapatkan informasi bahwa sebelum berjualan di tikungan Blok M Plaza, Notoraharjo sempat berjualan Gultik di Terminal Blok M dengan cara dipikul. Resepnya sendiri didapatkan dari adik ipar yang dulu sempat berjualan gule. Seiring berjalannya waktu, Notoraharjo menambahkan beberapa bahan makanan lain pada resepnya yang dirasa perlu seperti kayu masoyi, ebi dan kacang mede.

Proses pemasakan masih dengan cara tradisional yaitu menggunakan arang agar aroma yang dihasilkan lebih berciri khas dan harum serta perebusan daging yang memakan waktu cukup lama sekitar 30 menit merupakan cara yang digunakan oleh Notoraharjo untuk membuat tekstur daging sapi lebih empuk. Pada *scene* yang sama, Notoraharjo menjelaskan adanya perbedaan antara gule yang dijual di Jakarta khususnya pada Gultik Blok M dan gule Solo. Perbedaannya terdapat pada isian gule Solo yaitu jeroan, babat, usus dan ampla. Sedangkan gule yang dijual di kawasan Blok M adalah gule dengan isian daging sapi tidak ada yang menjual gule kambing. Hal itu karena mayoritas masyarakat mempunyai masalah kesehatan darah tinggi sehingga banyak yang tidak mau makan gule kambing.

Jam operasional Gultik di kawasan Blok M berubah sejak masuknya pandemi Covid-19 ke Indonesia. Sebelum adanya pandemi, Gultik di kawasan Blok M buka mulai dari pukul lima sore hingga pagi hari. Semenjak adanya pandemi, Gultik blok M buka mulai dari pukul lima sore hingga sembilan malam. Para pedagangnya pun dibatasi hanya empat orang saja. Namun seiring berjalannya waktu dan kondisi pandemi yang mulai membaik, para pedagang bisa berjualan lebih lama yaitu buka mulai pukul lima sore hingga pukul dua belas malam, tetapi hari sabtu dan minggu tidak diperbolehkan berjualan.

Strategi yang digunakan oleh Notoraharjo untuk mempertahankan bisnis Gultiknya yang sudah berdiri 39 tahun ini adalah selalu menjaga kualitas produknya

dengan tidak mengurangi bumbu-bumbu yang dipakai serta menyesuaikan produknya dengan lidah orang Jakarta. Selain itu, Notoraharjo yang berasal dari Jawa dan memiliki budaya untuk saling membantu sesama dan memiliki pikiran bahwa semua orang sudah memiliki rejekinya masing-masing dan sebagai sesama penjual Gultik harus saling memberikan dukungan dengan cara membantu penjual Gultik lainya jika sedang ramai. Dan juga dapat ditemukan nomor *Whatsapp* dari Notoraharjo yang tertera di tenda berjualannya sehingga orang pun dapat memesan Gultik Blok M Pak Kumis dengan menggunakan *Whatsapp*.

Masuknya pandemi Covid-19 di Indonesia membuat penjual Gultik terkhususnya di Blok M membuat kesepakatan bersama dari musyawarah paguyuban Gultik. Dari hasil musyawarah tersebut, penjual Gultik Blok M memutuskan untuk membuat strategi selama pandemi dengan berjualan secara bergantian berdasarkan hari yang telah ditentukan agar penjual Gultik agar tetap dapat bertahan. Hal ini disebabkan dengan adanya peraturan pemerintah yang membatasi kegiatan di luar rumah.

4.6 Scene 6 : Wawancara Dengan Sugiyanto

Scene 6 merupakan video wawancara dengan Sugiyanto selaku karyawan Gultik Pak Kumis. Proses pembuatan Gultik menghabiskan waktu kurang lebih dua jam, biasanya Sugiyanto memulai persiapannya dari pukul sebelas hingga pukul satu siang.

Menurut Sugiyanto, selama pandemi Covid-19 omzet mengalami penurunan secara drastis, sebelum pandemi Gultik Pak Kumis menjual delapan hingga sembilan liter kuah gule tetapi saat pandemi hanya menjual empat liter kuah gule saja.

4.7 Scene 7 : Penggambaran Target Pasar Gultik Pak Kumis Blok M

Scene 7 yang mengambil latar suasana malam kawasan Blok M ini menampilkan bagaimana Sugiyanto meracik gule. Selain itu, menampilkan *footage* beberapa konsumen yang berada di Gultik Pak Kumis dengan tujuan untuk menggambarkan target pasar Gultik Pak Kumis dari berbagai kalangan mulai dari anak muda, orang dewasa, orang tua, orang kantoran dan keluarga.

4.8 Scene 8 : Wawancara Konsumen Gultik Pak Kumis Blok M

Scene 8 merupakan video wawancara dengan enam orang konsumen Gultik Pak Kumis dengan latar belakang yang berbeda. Berikut merupakan hasil wawancara konsumen:

Konsumen pertama bernama Renato, bertempat tinggal di daerah Kelapa Gading dan sudah sering sekali mengunjungi Gultik Pak Kumis. Rasa yang gurih serta suasana malam yang membuatnya ingin kembali ke Gultik Pak Kumis dan menjadi tempat Renato bersama teman-temannya untuk berkumpul sejak masih lajang hingga memiliki keluarga.

Konsumen kedua bernama Matthew, bertempat tinggal di daerah Tangerang. Rasa gule yang dimiliki Gultik Pak Kumis yang membuatnya seminggu sekali datang ke Blok M untuk menikmati Gultik tersebut.

Konsumen ketiga bernama Agus, bertempat tinggal di daerah Jakarta Timur, rasa dari gule yang dimiliki Gultik Pak Kumis sudah cocok dengan lidahnya membuatnya kembali lagi dan mengajak teman-temannya menikmati Gultik Pak Kumis saat berkumpul.

Konsumen keempat dan kelima bernama Stephani dan Devina, bertempat tinggal di daerah Jakarta menyatakan bahwa mereka sudah tiga sampai empat kali mengunjungi Gultik Pak Kumis dikarenakan suasana dan rasa dari Gultik yang berbeda dengan yang lainnya membuat mereka kembali lagi.

Konsumen yang keenam bernama Vania, bertempat tinggal di daerah Jakarta. Vania telah mencoba beberapa Gultik di daerah Blok M dan menurutnya Gultik Pak Kumis merupakan Gultik yang menjual gule dengan rasa yang paling enak di antara Gultik yang lain di Blok M.

4.9 Scene 9 : Harapan Notoraharjo dan Sugiyanto Terhadap Gultik Pak Kumis Blok M

Scene 9 merupakan bagian dari penutup video, *Scene* ini berisi video harapan Sugiyanto selaku karyawan dan Notoraharjo selaku pemilik dari Gultik Pak Kumis Blok M terhadap perkembangan Gultik Pak Kumis kedepannya. Sugiyanto berharap agar dapat melakukan penjualan *online* dan dapat membuka cabang diluar dari Blok M Plaza agar penjualannya semakin ramai dan para konsumen yang bertempat tinggal di luar Jakarta Selatan lebih mudah untuk menikmati gule dari

Gultik Pak Kumis. Sedangkan, Notoraharjo mengharapkan seseorang yang dapat melanjutkan dan mengembangkan bisnis Gultiknya agar tidak berhenti sampai di dirinya saja dan dikarenakan keinginannya untuk menikmati masa tuanya di kampung halaman.

