

BAB II

GAMBARAN UMUM OBYEK STORYTELLING

2.1 Sejarah Soto

Soto merupakan kuliner khas Indonesia hasil akulturasi memiliki nama yang berasal dari dialek Hokkian “chau tu” “jao to” ataupun “cau do” yang berarti daging jeroan berempah (Zakaria, 2017, para. 3). Di pesisir pantai utara Jawa pada abad yang ke-19, soto pertama kali dikenal dan diperkenalkan oleh imigran dari Cina kepada masyarakat Indonesia (Lombard, 1996).

Soto di Indonesia mengalami perkembangan yang pesat, ada bermacam-macam soto yang terkenal di beberapa daerah pulau Jawa antara lain Soto Kudus, Soto Pekalongan di Jawa Tengah, Soto Sokaraja, Soto Ayam Sunda di Pulau Jawa bagian Barat, Soto Lamongan, Soto Bandung, Soto Sulung dari Jawa Timur, dan Soto Madura. Di luar daerah pulau Jawa mempunyai soto yang tak kalah terkenal antara lain Soto Medan, Soto Padang Coto Makassar, Soto Banjar, Soto Barenang Polewali-Mandar, Soto Sasak dan Soto Manado. Soto yang awalnya menggunakan daging babi sesuai dengan budaya Tionghoa, kini berubah isi, mulai dari daging sapi, ayam, hingga kambing, sesuai dengan budaya Indonesia (Abdi, 2021, paras. 7–8).

2.2 Soto Betawi

Pada umumnya, soto betawi memiliki tiga jenis soto sesuai dengan bahan yang digunakan yaitu soto dengan santan, soto bening dan soto dengan kuah yang dicampur susu, yang membuat soto betawi berbeda dengan soto-soto dari daerah lainnya (Khairunnisa, 2020, para. 3). Terdapat 10 tempat makan soto betawi legendaris yang ada di Jakarta antara lain yaitu; Soto Betawi H. Ma’ruf, Soto Betawi Haji Husen, Soto Betawi Bang Sawit, Soto Betawi Babe Jamsari, Soto dan Sop Khas Betawi Bang Nawitanjung Duren, Soto Cawang, Soto Jakarta bang Madun, Soto Betawi Nyonya Afung Greenville, Soto Betawi Globe Haji Oji, Soto Jakarta Pak Haji Yus (Tiofani, 2021).

Menurut Budayawan Betawi, Yahya Andi Saputra, pada masa lampau, campuran susu dalam kuah soto awalnya merupakan hal yang tidak disengaja.

Pada waktu itu, seorang penjual soto kehabisan bahan campuran untuk membuat kuah soto sehingga berinisiatif menambahkan susu, agar dapat menjual daging dan jeroan yang masih tersisa cukup banyak. campuran susu pada kuah soto tersebut justru memberikan rasa baru yang khas (Khairunnisa, 2020, paras. 13–14).

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Soto Betawi antara lain yaitu daging sapi, paru sapi, babat sapi, usus sapi, santan kental, air, lengkuas, kayu manis, gula pasir, cengkeh, daun salam, garam, daun jeruk, serai, merica, bawang merah dan putih, jahe, kemiri disangrai, ketumbar disangrai, ketumbar disangrai, pala bubuk, tomat diiris kasar, jintan, kentang direbus dan digoreng, daun bawang diiris tipis, bawang goreng, emping goreng dan minyak goreng. Adapun langkah-langkah pembuatan Soto Betawi antara lain yaitu (Luthfiyyah):

1. Merebus daging dan jeroan secara terpisah hingga empuk di dalam panci.
2. Angkat daging dan jeroan yang telah direbus kemudian potong menjadi kotak kecil dan air rebusan dibuang.
3. Merebus kembali daging (tanpa jeroan) menggunakan air baru sebanyak 1 liter kemudian disisihkan.
4. Panaskan minyak lalu menumis bumbu sampai harum kemudian diangkat lalu ditambahkan ke dalam rebusan daging dan diaduk secara merata.
5. Masukkan kayu manis, lengkuas, jeroan, serai, daun salam dan jeruk, cengkeh dengan dibumbui gula, garam, merica kemudian diaduk secara merata.
6. Menuangkan santan kental sambal diaduk supaya tidak pecah kemudian masak hingga mendidih dan matikan api.
7. Menata daging, kentang dan tomat ke dalam mangkuk lalu tambahkan daun bawang dimangkuk kemudian siram dengan kuah soto dengan menambahkan bawang goreng.
8. Soto Betawi siap disajikan dengan emping goreng.

Adapun manfaat dari mengkonsumsi Soto Betawi, antara lain; daging sapi has dalam yang mengandung banyak sekali zat besi bermanfaat untuk mencegah penyakit anemia, tomat yang mengandung vitamin c bermanfaat untuk mencegah diabetes dan menjaga kadar gula dalam darah, dan kentang yang mengandung

karbohidrat bermanfaat untuk mampu menjaga kecukupan energi dan stamina tubuh (Dehotman, 2018, para. 3,4,7,8).

2.3 Soto Betawi H. Ma'ruf

Sejak tahun 1940 Soto Betawi H. Ma'ruf telah berdiri dan didirikan pertama kali oleh Bapak Haji Ma'ruf sendiri. Restoran ini menjadi tempat legendaris dan makanan favorit dari tempo dulu dengan menu andalannya yaitu soto betawi dan sate (Soto Betawi H. Ma'ruf).

Soto betawi H. Ma'ruf merupakan rumah makan soto betawi pertama yang menggunakan susu sebagai campuran kuahnya. Makanan tersebut berisikan daging, paru, perutan (jeroan) yang dipadukan dengan emping lalu dicampur dengan kuah santan dan diolah dengan racikan bumbu spesial sehingga menimbulkan rasa yang sangat istimewa dan nikmat untuk disantap dan soto betawi dapat dinikmati oleh semua kalangan karena cita rasanya yang khas (Soto Betawi H. Ma'ruf).

Pada era 1980-an untuk pertama kali Soto Betawi H. Ma'ruf membuka rumah makan permanen yang berlokasi di depan Taman Ismail Marzuki yang sebelumnya berpindah-pindah dari tempat pertama yang berada di Gedung PLN (dekat Stasiun Gambir) kemudian pindah lagi ke Pasar Boplo yang berdekatan dengan Stasiun Gondangdia hingga ke stasiun kereta api yang telah dibongkar dan dijadikan kantor imigrasi. Oleh karena itu, Soto Betawi H. Ma'ruf harus berpindah lagi di Jalan Cut Nyak Dien ke Taman Lengkeng tempat berdirinya kantor Kelurahan Gondangdia (Adiakurnia, 2016, paras. 5–7).

Soto Betawi H. Ma'ruf tidak menambahkan komponen sayuran karena ingin mempertahankan keaslian resep, seperti soto betawi pada umumnya. Isi dari semangkuk tersebut terdiri dari potongan daging, babat, paru, usus dan kikil. Paru yang disajikan, awalnya direbus dan digoreng sehingga teksturnya garing di luar tetapi empuk di dalam. Kuah yang digunakan adalah kaldu dari jeroan dan daging. Rasa dan tekstur dari susu dan santan pada kuah soto juga sangat gurih. Rumah makan tersebut juga menyediakan emping sebagai makanan pendamping soto (Wijaya, 2020, paras. 18–24).

Rumah makan Soto Betawi H. Ma'ruf memiliki menu beragam-ragam, antara lain:



Sumber: stobetawimaruf.com, diakses pada 8 Oktober 2021

Gambar 2. 1 Soto Betawi



Sumber: sotobetawimaruf.com, diakses pada 8 Oktober 2021

Gambar 2. 2 Laksa



Sumber: sotobetawimaruf.com, diakses pada 8 Oktober 2021

Gambar 2. 3 Sate Kambing



Sumber: sotobetawimaruf.com, diakses pada 8 Oktober 2021

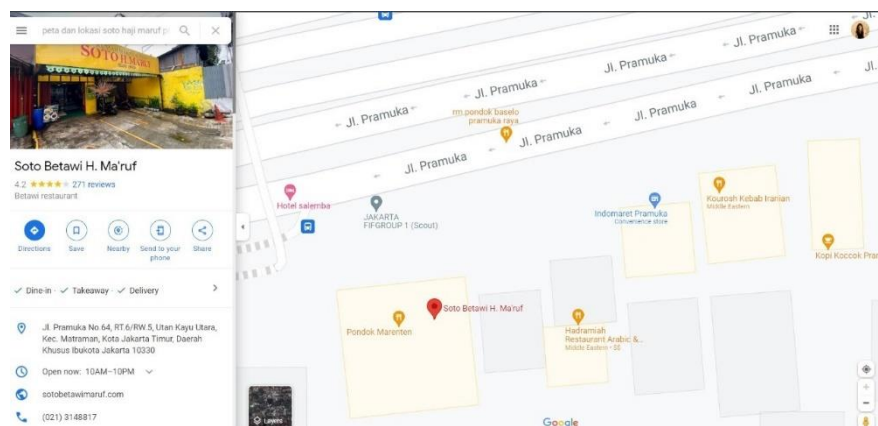
Gambar 2. 4 Sate Ayam



Sumber: sotobetawimaruf.com, diakses pada 8 Oktober 2021

Gambar 2. 5 Sate Sapi

2.4 Lokasi Soto Betawi H. Ma'ruf



Sumber: sotobetawimaruf.com, diakses pada 8 Oktober 2021

Gambar 2. 6 Peta Lokasi Rumah Makan Soto Betawi H. M'aruf

Berdasarkan gambar 2.1, Soto Betawi H. Ma'ruf berlokasi di Jl. Pramuka No.64, Jakarta Pusat. Rumah makan yang berada di lokasi tersebut merupakan dapur pusat, dimana semua makanan yang dijual akan diolah dan dimasak di tempat ini, untuk kemudian dikirimkan ke berbagai cabang yang tersebar di beberapa area di Jakarta.

Adapun beberapa cabang Soto Betawi H. Ma'ruf, antara lain:

1. Komplek Taman Ismail Marzuki di jalan Cikini Raya nomor 73, RT.8 dan RW.2, Jakarta Pusat, kode pos 10330. Mulai buka pukul 10:00 WIB sampai 20:30 WIB dari hari Senin sampai Minggu.
2. Jalan RP. Soeroso nomor 36A, RT.2 dan RW.13, Jakarta Pusat, kode pos 10350. Mulai buka pukul 09:00 WIB sampai 20:30 WIB dari hari Senin sampai Minggu.
3. Jalan Pramuka nomor 64, RT.6 dan RW.5, Utan Kayu Utara, Jakarta Timur, kodepos 10330. Mulai buka pukul 10:00WIB sampai 22:00 WIB dari hari Senin sampai Minggu.
4. Jalan Tebet Raya nomor 23, RT.1 dan RW.2, Jakarta Selatan, kodepos 12820. Mulai buka pukul 10:00 WIB sampai 20:30 WIB dari hari Senin sampai Minggu.

2.5 Keunggulan Rumah Makan Soto Betawi H. Ma'ruf

Soto Betawi H. Ma'ruf merupakan pelopor dalam menggunakan susu sebagai pengganti santan di dalam kuahnya, sehingga tidak lagi menggunakan MSG karena sudah terasa gurih (Soto Betawi H. Ma'ruf). Cara memasak agar kuah susu menjadi gurih dengan merebus jeroan masing-masing secara terpisah karena jeroan dan daging tidak bisa matang bersamaan (WS, 2021, para. 5).

Enam kali berpindah tempat, Soto Betawi H. Ma'ruf masih bertahan dengan cukup kompetitif hingga saat ini yang dibuktikan dengan jumlah penjualan harian hingga 200 porsi (Adiakurnia, 2016, para. 8).

Restoran ini merupakan rumah makan legendaris di Jakarta yang tak jarang dikunjungi pejabat, seperti Presiden Republik Indonesia, Joko Widodo, Anies Baswedan, hingga Alm. Gus Dur (Wijaya, 2020, para. 1).

