

BAB IV

DESKRIPSI HASIL

4.1 Scene 1: Video Monumen Ondel-Ondel Kemayoran, Bundaran HI dan Monas

Scene ini merupakan pembuka video yang memperlihatkan Monumen Ondel-Ondel Kemayoran yang dimana patung tersebut merupakan bagian dari tradisi masyarakat Betawi, Bundaran HI dan Monas sebagai ikon dari Jakarta sebagai destinasi wisata unggulan. Scene ini juga akan disertakan dengan voice over yang menjelaskan mengenai Jakarta dan Soto Betawi.

4.2 Scene 2: Rumah Makan Soto Betawi H. Ma'ruf

Scene ini, Gabriella dan Santya menjelaskan kuliner khas Betawi yang masih terkenal hingga saat ini yaitu Soto Betawi dan mengunjungi restoran tersebut yang telah ada sejak tahun 1940 dan kini dikelola oleh generasi ke-3 yaitu bapak Mufti Maulana dan menampilkan isi di dalam rumah makan serta menampilkan para pengunjung yang berada di rumah makan pada siang hari.

4.3 Scene 3: Wawancara dengan Mufti Maulana

Dalam scene ini, menampilkan hasil wawancara terhadap Mufti Maulana yang merupakan pemilik generasi ke-3 Soto Betawi H. Ma'ruf. Dimulai dengan awal mula Soto Betawi H. Ma'ruf berdiri berasal dari almarhum kakek yang sudah mulai berjualan keliling kemudian bertempat sendiri pada tahun 1970 an hingga saat ini yang diturunkan kepada anak-anaknya dan kini dikelola oleh Mufti Maulana (generasi ke-3). Scene dilanjutkan dengan pertanyaan yang membuat Soto Betawi H. Ma'ruf bisa bertahan hingga sekarang yaitu dengan menjaga konsistensi dari rasa yang tidak pernah dirubah dari zaman dahulu hingga sekarang karena ingin mempertahankan cita rasa sehingga bisa melestarikan budaya betawi melalui makanan itu sendiri. Kemudian, yang membedakan dengan soto betawi yang lainnya yaitu menggunakan bumbu-bumbu alami (tidak menggunakan penyedap rasa) dan resepnya tidak pernah diubah dari zaman dulu hingga dan bisa dibilang merupakan soto betawi yang paling otentik di Jakarta. Selanjutnya menjelaskan menu yang dijual selain soto yaitu sate sapi dan sate

kambing pada tahun 1970-an dan melakukan inovasi seiring dengan berkembangnya waktu dengan menjual soto bening dan laksa. Kemudian Soto Betawi H. Ma'ruf dapat memiliki penjualan yang tinggi karena pada zaman dulu pada saat berjualan di cikini tidak banyak yang menjual makanan dan pesaing juga sedikit dan berkembangnya waktu mulai berinovasi dengan menggunakan sosial media, website, penjualan online serta melakukan endorse dengan mengirim makanan ke artis dan direview oleh mereka.

4.4 Scene 4: Proses Pembuatan Soto Betawi

Pada scene ini menampilkan proses pemotongan daging, menuangkan bumbu-bumbu, daun bawang, bawang goreng, tomat dan menuangkan kuah susu hingga penyajian menambahkan emping ke dalam semangkok soto.

4.5 Scene 5: Wawancara dengan Pengunjung

Dalam scene ini menampilkan hasil wawancara dengan pengunjung rumah makan yang diambil pada siang hari. Penulis melakukan wawancara dengan Bapak Rizqi dan Bapak Hassan. Dimulai dengan Bapak Rizqi yang baru pertama kali makan di Soto Betawi H. Ma'ruf karena sering melihat rumah makan ramai setelah pulang kerja dan mengetahui rumah makan ini karena sekedar lewat dan Bapak Hassan melalui konten tiktok. Kemudian, menurut Bapak Rizqi pelayanan di rumah makan ini ramah dan Bapak Hassan merasa puas dengan makanannya. Menurut Bapak Rizqi dari segi rasa dengan menggunakan kuah susu sangat menampilkan khas betawi dan rasanya enak. Selanjutnya scene dengan menampilkan Bapak Hassan yang akan merekomendasikan rumah makan ini ke orang lain dan Bapak Rizqi yang terlihat di dalam video tersebut dengan mengajak teman temannya makan bersama. dan akan mengajak teman kerjanya yang lain.

4.6 Scene 6: Kata-kata Penutup

Dalam scene ini, mengucapkan kata-kata penutup video didepan rumah makan Soto Betawi H. Ma'ruf dan berharap video ini dapat bermanfaat dan menginspirasi para calon usaha.