

BAB 2

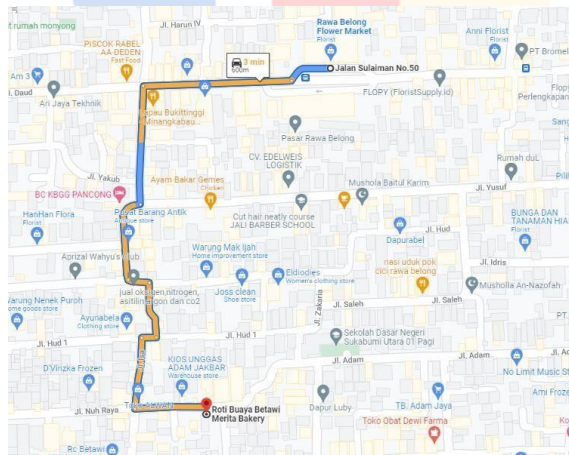
GAMBARAN UMUM OBJEK *STORYTELLING*

2.1 Jenis Produk

Jenis produk yang dijadikan sebagai pembahasan objek *storytelling* pada kali ini merupakan salah satu simbol yang digunakan sebagai seserahan pada acara pernikahan dengan adat Betawi yang bernama roti buaya. Selain memiliki bentuk yang menyerupai binatang buaya, roti buaya juga memiliki sejarah panjang yang menarik serta arti filosofis yang unik. Roti buaya terbilang sangat identik dengan kebudayaan suku Betawi dikarenakan berdasarkan fungsinya yang diperuntukkan sebagai sebuah simbol seserahan dalam acara pernikahan dengan adat Betawi.

2.2 Lokasi

Merita Bakery berlokasi di tengah kota, sekitar 600-meter dari Rawa Belong Flower Market. Tepatnya Merita Bakery berlokasi di Jl. Adam No. 103 Sukabumi Utara, Kec. Kb. Jeruk, Kota Jakarta Barat, DKI Jakarta. Berikut ini adalah gambaran peta lokasi dari Merita Bakery.



GAMBAR 1. Peta Lokasi Merita Bakery
(Google Maps)

2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Pembuatan Roti Buaya

Merita Bakery sudah berdiri sejak akhir tahun 1980-an berdasarkan pernyataan Bapak Andy selaku pemilik usaha. Merita Bakery. Pada mulanya merupakan usaha yang dikelola oleh Bapak Andy dan juga kakaknya. Seiring berjalannya usaha Merita Bakery, Bapak Andy kehilangan kakaknya karena suatu hal. Pada saat ini Pak Andy telah melanjutkan usahanya seorang diri selaku pemilik semenjak saat itu. Pada awal berdirinya Merita Bakery, Bapak Andy dan Alm. kakaknya hanya berfokus pada pembuatan roti buaya saja. Namun seiring perkembangan jaman, Merita Bakery mulai memperluas sayapnya dengan menjual kue lapis, kue lapis Surabaya dan lain-lain.

Merita Bakery memiliki ama yang baik di mata para pembeli. Hal ini dapat dibuktikan melalui rating yang diberikan dari pengguna situs internet. Banyak yang mendukung dan suka dengan produk yang dihasilkan dari Merita Bakery sendiri. Selain dari produk yang disukai para pembeli, Merita Bakery juga memiliki kemudahan dalam hal pemesanan. Merita Bakery sudah mencantumkan nomor telepon, *email*, dan juga lokasi dari Merita Bakery. Hal ini dapat membantu calon konsumen untuk dapat dengan mudah memperoleh informasi dari Merita Bakery. Merita Bakery beroperasi dari hari senin hingga dengan hari sabtu dan buka sejak pukul delapan pagi sampai dengan tutup pada pukul enam sore.

2.4 Keunggulan Objek

Merita Bakery merupakan salah satu toko roti buaya yang sudah ada sejak cukup lama yang beroperasi di daerah Jakarta. Berbagai inovasi telah dilakukan terhadap roti buaya yang mereka jual. Beberapa contoh inovasi yang telah dilakukan oleh Merita Bakery terhadap roti buaya diantaranya adalah pada bagian dalam roti buaya sudah diberikan isian yang bervariasi seperti rasa coklat, vanilla, strawberi dan lain-lain. Selain menjual roti buaya yang digunakan dalam upacara pernikahan dengan adat Betawi. Merita Bakery juga telah melakukan inovasi terhadap ukuran dari roti buaya hingga menjadi lebih kecil yang diperuntukkan untuk konsumsi sehari-hari dengan harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan roti buaya yang digunakan dalam acara pernikahan adat Betawi. Kepuasan

para pelanggan dari Merita Bakery pun dapat dibuktikan melalui ulasan-ulasan yang ada di internet.

Meskipun Merita Bakery sudah memiliki variasi produk yang cukup banyak, namun hal ini tidak mempengaruhi kualitas produk yang dijual Merita Bakery. Bapak Andy mengatakan, apabila jumlah pesanan yang terus bertambah dan pelanggan setia yang terus meningkat membuat mereka ingin semakin menjaga kualitas produk yang mereka jual.

2.5 Kuliner Betawi

Kuliner khas Betawi memiliki ciri khas berupa masakan yang kaya akan rempah dengan resep tradisional. Masakan khas Betawi merupakan kuliner yang harus dipertahankan, karena seiring berkembangnya zaman banyak orang yang sudah mulai lupa untuk melestarikan kuliner khas Betawi. Meskipun demikian, kuliner khas betawi masih memiliki peminat baik lokal maupun turis asing. berikut ini merupakan contoh kuliner khas Betawi diantaranya adalah gado-gado, kerak telur, kue cucur, soto betawi dan bir peletok.

2.6 Roti Buaya

Roti buaya adalah sebuah symbol hantaran yang memiliki bentuk menyerupai binatang buaya dan hanya dihidangkan atau dipertunjukkan pada acara pernikahan dengan adat Betawi. Sebagai sebuah hantaran utama yang terbilang wajib untuk ada pada saat pernikahan dengan adat suku Betawi. Berdasarkan fungsinya yang dijadikan sebuah hantaran utama dalam acara pernikahan suku betawi, roti buaya terbilang telah membawa beban atau peranan yang cukup penting bagi masyarakat suku Betawi . Berdasarkan beban yang dibawa oleh roti buaya sendiri, dapat dikatakan bahwa roti buaya juga telah menjadi salah satu bentuk identitas bagi suku Betawi. (Lisnawati, 2014).

2.7 Sejarah Roti Buaya

Roti buaya merupakan simbol hantaran pada acara pernikahan dengan adat suku Betawi yang diberikan oleh mempelai pria pada saat pernikahan. Roti buaya dianggap sebagai sebuah simbol kesetiaan atau cinta kepada pasangannya menurut

suku Betawi. Bentuk hewan buaya sendiri terpilih dikarenakan di kota Jakarta terdapat 13 sungai yang banyak terdapat buaya pada sungai-sungai tersebut. Hal ini menyebabkan masyarakat suku Betawi terbilang sering berinteraksi dengan buaya yang ada pada sungai-sungai di sekitar Jakarta. Semasa hidupnya hewan buaya ia hanya kawin satu kali saja atau dalam kata lain merupakan hewan yang memiliki perilaku setia. Berdasarkan hal tersebut lah masyarakat suku Betawi memilih binatang buaya sebagai bentuk dari simbol hantaran utama acara pernikahan. Pada awalnya, roti buaya disajikan bukan untuk dikonsumsi melainkan memiliki fungsi sebagai sebuah simbol pajangan yang ada saat pernikahan adat Betawi. Roti buaya dijadikan sebuah pajangan pada saat pernikahan karena memiliki tekstur yang keras dan setelah pesta pernikahan selesai roti buaya tersebut akan dipajang dirumah kedua pasangan hingga termakan usia. Roti tersebut di diamkan sebagai pajangan karena diyakini menjadi sebuah gambaran kedua pasangan yang akan tetap bersama hingga akhir usia. (Setya, 2020).

2.8 Proses Pembuatan Roti Buaya

BAHAN	QTY	UOM
Tepung Terigu	100	Gr
Gula Pasir	250	Gr
Mentega	100	Gr
Susu Bubuk	15	Gr
Telur ayam	3	Butir
Ragi Bubuk	25	Gr
Air es	70	Cc
Garam Dapur	15	Gr

Pewarna Makanan	5	ml
-----------------	---	----

Metode pembuatan :

1. Ambil satu wadah lalu masukan margarin atau mentega dan gula pasir, halus kocok dengan menggunakan mixer.
2. Tambahkan tepung terigu, gula pasir halus, susu bubuk, ragi bubuk instan, garam dapur dan pewarna makanan aduk perlahan sampai tercampur rata.
3. Masukan satu persatu telur ayam, kemudian kocok hingga rata.
4. Tuangkan sedikit demi sedikit air es sambil di kocok kembali hingga merata.
5. Agar adonan mengembang sempurna, diamkan dahulu selama kurang lebih 30 menit.
6. Ambil adonan secukupnya dan bentuk menyerupai dengan buaya.
7. Bentuk sampai adonan habis.
8. Letakkan di atas Loyang yang telah dioles dengan margarin lalu masukan ke dalam oven dan panggang selama kurang lebih 25 menit atau hingga matang.
9. Jika sudah matang keluarkan roti buaya dari dalam oven.
10. Roti buaya sudah selesai dan siap untuk dihidangkan.