

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cirebon merupakan kota yang terletak di provinsi Jawa Barat, Indonesia. Kota ini biasanya disebut sebagai Kota Udang dan Kota Petis. Kota ini berada di pesisir utara pulau Jawa. Pada awalnya Cirebon berasal dari kata Caruban, yang dalam bahasa sunda merupakan ‘campuran’. Yang namanya disebut sebagai mewakili suku bangsa, bahasa, adat, agama, latar belakang, dan mata pencaharian bagi masyarakat. Cirebon merupakan sebuah dukuh kecil yang dibangun oleh KI Gedeng Tapa dan lama-kelamaan Cirebon berkembang menjadi desa yang ramai dan banyak dikunjungi oleh para pendatang dari Jawa, Sunda, Tiongkok, dan Bangsa Arab. Selain itu, Cirebon merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi wisata kuliner dalam bidang pariwisata yang baik (Batiqa Hotel Cirebon, n.d.)

Dikarenakan mayoritas penduduk Kota Cirebon adalah nelayan, nelayan tersebut menangkap rebon (udang kecil) di sepanjang pantai. Para nelayan mengolah udang menjadi petis dan terasi. Selain kota yang memiliki udang sebagai mata pencaharian. Cirebon ini juga memiliki banyak sekali kuliner khas yang menarik. Contoh makanan khas Cirebon yang paling populer ialah Empal Gentong. Di samping itu, banyak sekali kuliner lainnya, salah satu contohnya adalah Segaja Jamblang atau dikenal dengan Nasi Jamblang. Ciri khas dari makanan ini menggunakan daun jati sebagai pembungkus nasinya. Penyajian Nasi Jamblang ini bersifat prasmanan yang menyediakan beberapa lauk seperti sambal goreng, perkedel, semur, sate, ikan, tahu, tempe, dan sebagainya. Terdapat salah satu menu yang menjadi andalan Nasi Jamblang yaitu Balakutak.

Nasi Jamblang ini pada awalnya dibuat untuk bersedekah kepada para buruh pabrik dan kuli bangunan pada tahun 1847 dan 1883. Dimulai oleh pengusaha sukses H Abdulah Latief, yang meminta kepada istrinya Nyonya Tan Piaw Lung atau akrab disapa Mbah Pulung, untuk membuat nasi dan lauk yang dibungkus untuk diberikan kepada para buruh pabrik dan kuli bangunan pada zaman penjajahan belanda yang sedang membangun jalan. (Wardoyo, 2021)

Keunikan dari Nasi Jamblang ini sendiri adalah dibungkusnya menggunakan daun jati. Mengapa dibungkus dengan daun jati? Karena daun jati memiliki tekstur yang tidak mudah sobek serta pori-pori pada daun jati dapat membantu menjaga kualitas nasi agar tetap pulen meskipun disimpan dalam jangka waktu yang lama dibanding dengan daun pisang. Walaupun Nasi Jamblang ini memiliki beraneka ragam lauk pauk, tetapi makanan ini masih relatif murah. Oleh karena itu makanan ini mulai banyak diminati seiring perkembangan zaman, sehingga bermunculan banyak sekali pedagang Nasi Jamblang yang bisa kita jumpai di berbagai tempat di Cirebon. (Foodiaries, 2019)

Pada awalnya Nasi Jamblang ini diperuntukan untuk kalangan kelas bawah / para pekerja kasar, tetapi nyatanya Nasi Jamblang memiliki daya tarik tersendiri sehingga Nasi Jamblang ini disukai oleh semua kalangan. Selain memiliki rasa yang enak, Nasi Jamblang ini memiliki banyak lauk pauk secara prasmanan dan harganya relatif sangat murah.

Ukuran bungkus nasi jamblang sangat kecil dan hanya sekepal tangan orang dewasa. Banyaknya pilihan menu dan variasi membuat Nasi Jamblang menjadi makanan yang sehat. Makanan tradisional ini berperan penting dalam ketahanan dan kemandirian pangan. Semua jenis makanan tradisional ini pada umumnya dibuat dengan potensi lokal, tidak dibuat menggunakan bahan baku impor.

Kajian teori kebudayaan menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional memiliki pengertian makanan rakyat sehari-hari, yang merupakan makanan pokok dibuat khusus turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat berbeda dan memiliki keunikan tersendiri.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang topik penelitian, perumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu:

1. Apa itu Nasi Jamblang?
2. Bagaimana sejarah dan keunikan Nasi Jamblang Tulen Cirebon
3. Bagaimana strategi Nasi Jamblang Tulen dalam mempertahankan bisnis kulinernya yang berusia lebih dari 17 tahun?

1.3 Tujuan Pembuatan StoryTelling

Memperkenalkan Nasi Jamblang secara umum kepada masyarakat untuk mengenal kuliner khas Indonesia dari kota Cirebon yang legendaris, serta mengenal Pelopor pertama Nasi Jamblang dan sejarahnya berdasarkan dari Nasi Jamblang Tulen yang diketahui sebagai generasi ke-6 Pelopor Nasi Jamblang pertama di Cirebon yang didirikan pada tahun 2004 dan menggunakan kayu bakar sebagai proses memasaknya yang terbilang sudah sulit dan tidak praktis pada zaman ini, serta menggunakan bumbu laos sebagai resep rahasia dari sang pelopor untuk mempertahankan cita rasa Nasi Jamblang yang seutuhnya sehingga Nasi Jamblang Tulen berbeda dengan Nasi Jamblang lainnya, selain itu Nasi Jamblang Tulen memiliki ciri khas tersendiri dan masih bertahan dari dulu hingga saat ini.

1.4 Target Penonton

Target penonton untuk video storytelling ini adalah masyarakat umum yang dimulai dari remaja hingga dewasa berumur 17-40 tahun. Kami mengumpulkan data melalui metode kuantitatif melalui kuesioner yang disebar kepada 100 orang yang terdiri atas metode survei. Dan hasil yang didapatkan sebanyak 48% masyarakat umum tidak mengetahui apa itu Nasi Jamblang, sebanyak 66% masyarakat umum belum pernah mencoba Nasi Jamblang, Sebesar 52% masyarakat umum yang berprofesi sebagai mahasiswa atau karyawan berpendapat bahwa Nasi Jamblang tidak cukup dikenal oleh Masyarakat.

