

## **BAB IV**

### **DESKRIPSI HASIL STORY TELLING**

#### **4.1 Adegan 1**

Adegan 1: Judul pembuka dan Pemandangan kota Cirebon

Narasi: “Indonesian Tradisional Food – Nasi Jamblang Tulen” dengan backsound suara “Cirebon merupakan salah satu kota yang terletak di provinsi Jawa Barat, selain memiliki budaya yang unik, Cirebon kerap dijadikan sebagai kota tujuan wisata budaya bagi penduduk lokal, Cirebon juga memiliki tempat wisata bersejarah yang memiliki banyak cerita dan menjadi saksi terbentuknya kota di pesisir pulau jawa ini.”

#### **4.2 Adegan 2**

Adegan 2: Suasana pasar dan kuliner kota Cirebon seperti kue tradisional, tahu gejrot dan empal gentong.

Narasi: “Pasar tradisional dikota Cirebon ini merupakan pasar yang sudah berdiri sejak lama, pasar ini dibangun didepan keraton dan berlokasi ditengah kota. Selain wisata bersejarah, pasar tradisional di cirebon, juga memiliki kuliner khas yang cukup populer seperti tahu gejrot, empal gentong, dan kue tradisional. Disamping itu, salah satu kuliner populer lainnya ialah sega jamblang, atau dikenal dengan Nasi Jamblang.”

#### **4.3 Adegan 3**

Adegan 3: Gambaran kuliner Nasi Jamblang secara umum

Narasi: “Disamping itu, salah satu kuliner populer lainnya ialah sega jamblang, atau dikenal dengan Nasi Jamblang.”

#### **4.4 Adegan 4**

Adegan 4: Penjelasan Bapak Susatyo Sofyan tentang sejarah Nasi Jamblang

Narasi: “Nasi Jamblang atau Sega Jamblang, yang saya tahu itu dahulu adalah salah satu kuliner masakan khas Cirebon, dari daerah jamblang. Yang unik, banyak juga yang mengatakan kenapa nasi jamblang itu nasinya dibungkus dengan daun jati atau godong jati kata orang bilang dan bukan dengan godong gedang atau daun pisang. Mungkin pada awalnya karena ini memanfaatkan potensi alam yang ada. Nasi itu biasanya dikonsumsi untuk kalangan kelas bawah, kalangan buruh, tani. Nasinya juga gak begitu banyak, hanya segenggam tangan, kemudian dibungkus dengan daun jati. Ini konon kabarnya dengan dibungkus dengan daun jati bisa lebih awet, lebih tahan lama tidak basi kurang lebih sampe dua tiga hari, walaupun posisinya sudah agak dingin nasinya. Lauknya dahulu hanya sambal kemudian tahu goreng, tempe goreng, terus sama panjelan, panjelan ini ikan asin.”

#### **4.5 Adegan 5**

Adegan 5: Suasana Nasi Jamblang Tulen dengan menampilkan suasana tempat dan makanannya

Narasi: “Selain itu, Cirebon juga mewariskan kuliner legendaris, salah satunya ialah Nasi Jamblang Tulen. yang merupakan keturunan pelopor Nasi Jamblang pertama di Cirebon.”

## 4.6 Adegan 6

Adegan 6: Penjelasan Ibu Rini tentang Nasi Jamblang Tulen yang merupakan keturunan pelopor generasi ke-6.

Narasi: “Pertama kali adanya Nasi Jamblang itu tidak terlepas dari adanya pabrik gula di gempol sama spiritus didaerah gempol juga, Majena dipanggilnya Ibu Tan, Majena biasa kita sebutnya, ngasih nasi buat sedekah untuk golongan pabrik gula sama pabrik spiritus dulunya. Dari situ berkembang, akhirnya dikelola sama Majena untuk dijual. Kita bersaingnya, kalo kita masih memakai cara-cara tradisional, kedua kita masih memakai cara-cara dan khasnya nga ditinggalin, kayak bumbu laos, itu kita masih punya resep sendiri beda sama yang lainnya. Kayak bumbu laos, kalo yang lainkan bistik kalo kita kan beda, terus sayur tahunya sama sambel gorengnya. Ciri khasnya pakai daun jati, dia kuat untuk dua hari tuh kuat nasinya gak basi. Karena cara pengelolahannya kan juga beda ya sama nasi lain, cara masak nasinya terus sama bumbu dagingnya juga beda pake kelapa juga kelapa sangria sama laos halus yang diblender. Awal mulanya ada di daerah jamblang, jamblang tuh nama daerah, ini tuh jamblang makanya dinamakan Nasi Jamblang karena cikal bakal awalnya di jamblang ini, kan dulu disini banyak nyerap tenaga kerja, tenaga-tenaga kerjanya tuh, itu bikin sendiri akhirnya. Kita karena dari segi bumbunya gak dikurang-kurangin, masih tetap bertahan dengan yang dulu, seperti dulu cara sistem masaknya, semuanya tuh gak dikurangin gak ditambahin, pokoknya masih pakai cara tradisional, turun temurun, masih tetep sama.”

#### **4.7 Adegan 7**

Adegan 7: Suasana di dapur Nasi Jamblang Tulen yang menggunakan kayu bakar, memperlihatkan proses pemasakan nasi dan penjelasan Bapak Arno dalam menanak nasi menggunakan kayu bakar.

Narasi: “kalo pake kayu bakar tuh lebih tahan lama terus baunya agak harum, kalo pake manual tuh gatahan lama nasinya. Kalo menanak nasi tuh dari mulai cuci berasnya masukin kedalam dandang kukusan selama satu jam baru kekel Namanya terus diaroni kesini nunggu paling 10 menit, kalo udah 10 menit dimasukan lagi ke kukusan lagi lalu dimatengin kira-kira 1 jam. Bapak kalo sekali masak tuh bisa 15 kilo, dari awal ngaroni sampai mateng tuh 2 jam menanak nasi”

#### **4.8 Adegan 8**

Adegan 8: Penjelasan Ibu Rini tentang mempertahankan proses pembuatan secara tradisional Nasi Jamblang Tulen.

Narasi: “kalo lebih mudah, biaya ga besar ya, Cuma yah itu kita harus cari ciri khasnya ya, kan Nasi Jamblang banyak tuh dari ujung ke ujung ya, dikota juga banyak, Cuma kita kan cari ciri khas jadi jangan dihilangkan cara-cara lamanya tuh, masi tetap dipertahankan untuk memberi ciri khas dari Nasi Jamblang itu sendiri namanya aja Tulen, jadi masih tetap tulen gak dikurangin gak ditambahin emg seperti itu adanya dari jaman dulu sampai sekarang seperti itu adanya. Yang paling favorit sayur tahu, nasi laos, sama sate kentang. Yang paling disini the best ya. Orang biasanya sering dicari tuh.”

## **4.9 Adegan 9**

Adegan 9: Penjelasan dari pengunjung tentang Nasi Jamblang Tulen

Narasi: “setiap saya pulang kampung pasti mampir kesini ke Nasi Jamblang Tulen. Karenakan ciri khas Cirebon kan Nasi Jamblang, jadi ya saya sempetin mampir ke Nasi Jamblang. Karena mungkin udah favorit ya, karena banyak orang bilang Nasi Jamblang khas Cirebon tuh enak, karena uda favorit jadi kita sempetlah karena enak gitukan makanannya. Pasti saya merekomendasikan, kemarin-kemarin saya juga uda merekomendasikan mereka barangkali ada yang mau makan kesini, kadang-kadang rekan saya dari Jakarta suka nanyain Nasi Jamblang yang enak dimana, saya saranin ke Nasi Jamblang Tulen gitu.”

## **4.10 Adegan 10**

Adegan 10: Pesan yang disampaikan melalui backsound suara kemudian memberikan cuplikan jalanan kota Cirebon dimalam hari dan aktivitas di Nasi Jamblang Tulen

Narasi: “Mempertahankan kuliner dari sang pelopor, membuat kita mengerti bahwa perjuangan untuk melestarikan Nasi Jamblang tidaklah mudah. Maka dari itu, ketika berkunjung ke kota Cirebon, mari kita mencoba dan memperkenalkan Nasi Jamblang Tulen ini kepada masyarakat Indonesia”

## **4.11 Adegan 11**

Adegan 11: Special Thanks

Narasi: “Narasumber – Bu Rini Nasi Jamblang Tulen, Pak Arno Nasi Jamblang Tulen, Susatyo Sofyan pengelola Keraton Kacirebonan, Pak Alan pengunjung Nasi Jamblang Tulen, Florencia Wijaya ‘producer’, Stephen ‘videographer & Editor’, Stevany Modesty ‘Team Production’”