

## **BAB IV**

### **DEKSRIPSI HASIL**

#### **4.1 Hasil Video Storytelling**

##### **4.1.1 Scene 1: Opening Pemandangan Kota Cirebon dan Kuliner-kuliner Khas-nya**

Di *scene* yang pertama ini penulis akan menampilkan sedikit pemandangan di Kota Cirebon dan Kuliner-kuliner khas nya juga memberikan narasi bahwa untuk membujuk para *audience* mengikuti sang narator berpetualang menikmati kuliner Cirebon.

##### **4.1.2 Scene 2: Perjalanan Menuju Kota Cirebon**

Pada bagian ini menunjukkan para penulis yang sedang memasukan perlengkapan ke dalam bagasi mobil dan melakukan perjalanan menuju Cirebon melalui Tol Cikopo – Palimanan, sang narator Rosalinda pun menjelaskan sedikit tentang berapa jarak tempuh perjalanan menggunakan kendaraan pribadi dan juga info tentang bisa menuju Cirebon menggunakan transportasi lainnya. Bagian ini juga mengambil gambar sedikit suasana perjalanan dan rute perjalanan dari *Google Maps*.

##### **4.1.3 Scene 3: Sampai di Kota Cirebon dan Memulai dengan Menyantap Kuliner Khas Cirebon Tahu Gejrot**

Setelah sampai di Kota Cirebon para penulis langsung menyantap tahu gejrot sebagai kuliner khas Cirebon pertama yang kami santap. Bagian ini juga menunjukkan gambar bagaimana penjual menyiapkan dan meracik tahu gejrot disertai dengan presentasi hasil hidangannya dengan pengambilan gambar di Tahu Gejrot di depan Alun-Alun Kejaksan.

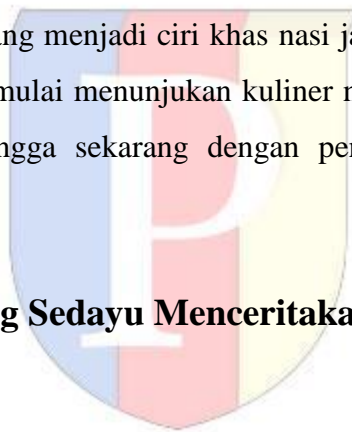
#### **4.1.4 Scene 4: Wawancara dengan Warga Lokal**

*Scene* ini menunjukkan penjelasan dari Pak Agung Sedayu selaku warga lokal di Cirebon tentang awal mula terbentuknya Kota Cirebon dan bagaimana terbentuknya budaya kuliner yang sangat khas di Kota Cirebon diikuti dengan sedikit cuplikan dari bangunan-bangunan bersejarah yang ada di Kota Cirebon.

#### **4.1.5 Scene 5: Pak Agung Sedayu Menceritakan Tentang Nasi**

##### **Jamblang**

Setelah itu, sang sejarawan mulai menceritakan tentang sejarah nasi jamblang serta filosofi dari daun jati yang menjadi ciri khas nasi jamblang itu sendiri, sembari sejarawan bercerita, gambar mulai menunjukkan kuliner nasi jamblang yang digemari oleh masyarakat Cirebon hingga sekarang dengan pengambilan gambar di Nasi Jamblang Pelabuhan



#### **4.1.6 Scene 6: Pak Agung Sedayu Menceritakan Tentang Empal**

##### **Gentong**

Kemudian Pak Agung Sedayu mulai menceritakan tentang Empal Gentong dan apa yang membuat unik dari makanan tersebut, diikuti dengan penyajian gambar tentang empal gentong, bagaimana proses memasaknya dengan pengambilan gambar di Empal Gentong Mang Darma.

#### **4.1.7 Scene 7 : Memakan Nasi Lengko di Nasi Lengko H.M Sadi**

Lalu, *Scene* akan berpindah menuju rumah makan Nasi Lengko H.M Sadi *scene* ini memperlihatkan tentang bagaimana cara memasak nasi lengko tersebut diikuti dengan penyajian gambar proses memasak nasi lengko dan juga presentasi akhir dari

nasi lengko tersebut. Sang narator juga akan melakukan *review* rasa dari nasi lengko tersebut.

#### **4.1.8 Scene 8 : Membeli Kue tapel Ibu Lena**

Kemudian *scene* akan berpindah menuju rumah makan Kue Tapel Ibu Lena disertai dengan penyajian gambar tentang proses membungkus kue tapel yang akan kami beli.

#### **4.1.9 Scene 9 : Berburu Docang di Pasar Kanoman**

Selanjutnya, *scene* akan berpindah menuju Pasar Kanoman, *scene* ini juga menunjukkan bagaimana suasana di Pasar Kanoman dan bagaimana kami menyusuri pasar tersebut untuk menyantap kuliner khas Cirebon yang bernama Docang.

#### **4.1.10 Scene 10 : Mencoba Kuliner Mie Koclok Mang Sam Pada Malam Hari**

Setelah menyantap docang, *scene* akan menunjukkan suasana rumah makan Mie Koclok Mang Sam, disertai dengan penyajian gambar bagaimana mempersiapkan dan bagaimana hasil presentasi akhir dari mie koclok tersebut.

#### **4.1.11 Scene 11 : Suasana Kuliner Malam di Cirebon Pada Malam Hari dan Sate Kalong Winaon**

Kemudian *scene* akan menunjukkan bagaimana suasana kuliner malam di Kota Cirebon serta menunjukkan kuliner khas Cirebon terakhir yang akan kami angkat yaitu Sate Kalong Winaon diikuti dengan penyajian gambar tentang bagaimana sang penjual mempersiapkan sate kalong tersebut.

#### **4.1.12 Scene 12 : Closing menikmati pemandangan Kota Cirebon**

Pada *scene* akhir, akan diperlihatkan 3 orang sahabat yang sangat senang setelah mengunjungi Kota Cirebon dan menyantap berbagai kuliner khas yang ada di kota tersebut. Lalu, ketiga orang sahabat ini akan mengabadikan momen dengan melakukan foto bersama dengan latar belakang keindahan Kota Cirebon, dan tidak lupa sang narator akan memberikan kesan, pesan, serta sebuah kalimat untuk mengajak para anak muda untuk datang ke Kota Cirebon.

### **4.2 Hasil Wawancara**

Hasil wawancara ini merupakan hasil wawancara penulis dengan sejahrawan Cirebon yaitu Bapak Agung Sedayu yang penulis dapatkan sendiri melalui sumber online. Bapak Agung Sedayu merupakan sejahrawan asli Cirebon yang memiliki pengetahuan tinggi terhadap budaya dan kuliner Cirebon.

#### **4.2.1 Apa Arti dari Nama dan Sejarah Terbentuknya Cirebon ?**

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan Bapak Agung Sedayu sebagai sejahrawan Cirebon. Bapak Agung Sedayu menyatakan bahwa Cirebon itu berasal dari nama Caruban. Caruban merupakan percampuran antara suku bangsa yang datang dan akhirnya hidup di Cirebon. Suku bangsa tersebut antara lain adalah Tionghua, Arab, Jawa, dan sunda yang bercampur baur menjadi satu dan terbentuklah kata Cirbon. Salah satu bukti bahwa Cirebon memiliki akulturasi yaitu Kereta Paksi Naga Liman yang berada di Keraton Kanoman, Paksi yang berarti burung dan Naga yang berarti Naga dan Liman adalah Gajah. Paksi mewakili Arab, Naga mewakili Tionghua dan Liman mewakili Hindu. Hal ini diperkuat adanya warisan keramik dan guci asli China yang berasal dari Istri Sunan Gunung Jati yang bernama Putri Ong Tien dan Kelenteng Dewi Welas Asih yang didalamnya terdapat banyak agama.

Cirebon disebut sebagai Kota Wali karena Wali 9 pada saat itu berkumpul di Cirebon. Pemimpin Wali sembilan atau Wali Songo adalah Sunan Gunung Jati yang merupakan Raja atau Sultan di Cirebon. Selain itu, Cirebon juga disebut sebagai Kota Udang karena pada zaman dahulu pendiri Cirebon yang merupakan putra dari Prabu Siliwangi yaitu Pangeran Cakrabuana memproduksi rebon atau terasi dari udang. Hasil dari terasi tersebut dijadikan upeti sebelum Cirebon memerdekakan diri.

#### **4.2.2 Bagaimana Sejarah Kuliner Khas Cirebon Bisa Tercipta?**

Kuliner Cirebon merupakan kuliner yang sangat ikonik karena banyaknya pengaruh suku bangsa dari luar yang akhirnya melebur menjadi satu sehingga terbentuknya kuliner yang sangat khas ini.

#### **4.2.3 Kuliner Apa Sajakah yang Terdapat di Kota Cirebon dan Sejarahnya ?**

Kuliner – kuliner Cirebon yang banyak dikenal antara lain adalah Nasi Jamblang, Nasi Lengko, Empal Gentong, Sate Kalong, Docang, Kue Tapel, dan masih banyak lagi.

Nasi Jamblang merupakan akulturasi dari berbagai macam makanan yang terkumpul dan membentuk menjadi satu dan diikat dengan daun jati yang menjadi satu kesatuan. Nasi Jamblang muncul pada saat penjajahan Belanda di Indonesia, saat itu para masyarakat membantu para tentara – tentara yang sedang berjuang dengan menyuplai makanan yang dibungkus dengan daun jati agar makanan tersebut tahan lama.

Empal Gentong sering disebut sebagai dendeng oleh daerah lain. Empal Gentong khas Cirebon ini berasal dari daging yang direbus di dalam gentong yang dimasak menggunakan kayu bakar khusus yaitu pohon masam. Rasa khas dari Empal Gentong khas Cirebon ini muncul dari rasa kayu bakar yang dimasak selama 5 jam.

Sate Kalong merupakan jajanan malam favorit masyarakat Cirebon. Nama dari sate kalong muncul karena penjual sate kalong yang hanya buka pada malam hari

sekitar jam 9 malam sampai 11 malam sehingga masyarakat menafsirkannya sebagai kalong yang berarti kelelawar yang aktif pada malam hari. Sate Kalong dulunya selalu menggunakan daging kerbau, namun seiring berjalannya waktu daging kerbau semakin sedikit sehingga penjual sate kalong mulai menggunakan sapi sebagai bahan utamanya.

Docang merupakan makanan yang digunakan untuk meracuni Sunan Gunung Jati dan para Wali jaman dahulu. Kuliner Docang merupakan kuliner yang terbilang cukup aneh karena bahan – bahannya dicampur aduk, walaupun bentuknya seperti sampah tetapi masyarakat Cirebon sangat menyukai makanan Docang ini karena perpaduan rasa yang unik dan menyehatkan.

Nasi Lengko merupakan nasi yang dicampur dengan sayuran seperti tempe, dage, tahu dan tauge yang disiram dengan bumbu kacang. Saat ini kuliner Nasi Lengko sangat berkembang dan menjadi sarapan wajib masyarakat Cirebon karena rasanya yang gurih dan porsi yang banyak. Kuliner Nasi Lengko ini sangat cocok bila dinikmati dengan Sate Kambing.

Mie Koclok merupakan kuliner malam khas Cirebon. Mie koclok memiliki kemiripan dengan Mie Celor dari Palembang. Mie koclok ini sangat cocok dila disantap ketika cuaca dingin atau hujan. Rasa dari Mie Koclok ini sangat unik karena memiliki tekstur yang kental karena terbuat dari santan yang dimasak dengan kaldu ayam dan tekstur mie yang lembut dan kental dilengkapi dengan suwiran ayam dan telur.

Kue Tapel terbuat dari tepung beras, kelapa, ketan, yang dimasak menggunakan batok dan diberi isi pisang dan gula merah. Uniknya sebelum Kue Tapel dimasak, loyangnya harus digosok dengan batu sela agar tidak lengket.

Tahu Gejrot banyak dijumpai di berbagai daerah. Asal usul kuliner Tahu Gejrot berasal dari Desa Jatiseeng, Kecamatan Ciledug, Kabupaten Cirebon. Desa tersebut memiliki banyak sekali pabrik tahu milik orang Tionghoa, karena saat itu keadaan ekonomi pada masa itu sedang sulit maka banyak warga pribumi yang terpaksa harus bekerja sebagai buruh di pabrik tahu tersebut, namun pada saat keadaan ekonomi mulai membaik para pemilik pabrik mulai berinovasi membuat kuliner Tahu yang dikenal sebagai Tahu Gejrot.

#### **4.2.4 Bagaimana Suasana Kuliner di Kota Cirebon ?**

Kota Cirebon memiliki keindahan yang khas karena memiliki percampuran dua budaya yang berasal dari Jawa Barat dan Jawa Tengah. Ketika berkunjung ke Cirebon, akan disuguhkan dengan banyak keraton seperti Keraton Kanoman, Keraton Kasepuhan, Goa Sunyaragi, dan beragam kuliner khas yang bisa ditemui di setiap sudut Kota Cirebon.

Menjelang siang dan malam, jika ingin menikmati pemandangan matahari bisa berkunjung ke Alun – Alun Kota Cirebon maupun pantai seperti Pantai Kejawanen sambil menikmati jajanan Kuliner Cirebon.

Pada malam harinya, suasana di Kota Cirebon sangat berbeda karena ada banyak jajanan yang buka di pinggiran Jalan Kanoman. Kuliner malam disukai oleh banyak kalangan muda di Cirebon karena tidak hanya menyuguhkan kuliner khas Cirebon saja, ada banyak sekali kuliner modern yang menarik untuk dicoba.

#### **4.2.5 Apakah Ada Tokoh - tokoh Khusus yang Mempopulerkan Kuliner Cirebon ?**

Sebenarnya tidak ada tokoh khusus yang mempopulerkan Kuliner Cirebon. Melainkan masyarakat Cirebon sendiri yang mempopulerkan Kuliner Cirebon. Beberapa kegiatan di Cirebon selalu memunculkan kuliner khas di Cirebon. Biasanya, pada saat ulang tahun Cirebon Pemerintah Ibukota Cirebon menggratiskan semua makanan – makanan khas seperti Docang, Empal Gentong, Nasi Jamblang, Nasi Lengko di Balai Kota dan semua masyarakat bebas untuk berkunjung dan bersantap di Balai Kota.

#### **4.2.6 Apakah Wisatawan Muda di Kota Besar Memiliki Minat yang Tinggi Untuk Berkunjung ke Cirebon ?**

Saat ini, infrastruktur Cirebon masih dalam tahap perbaikan. Banyak masyarakat dari luar Cirebon terutama Jakarta hanya singgah ke Cirebon selama satu

hari saja atau bahkan hanya melewati tanpa singgah di Kota Cirebon. Para wisatawan kurang mengeksplor Kota Cirebon. Padahal, budaya dan kuliner Cirebon sangat menarik dan tidak bisa hanya dirasakan 1 hari saja.

#### **4.2.7 Bagaimana Cara Untuk Mempromosikan Kuliner Cirebon Kepada Wisatawan Terutama Generasi Muda di Kota Besar?**

Ada berbagai cara untuk mempromosikan Cirebon, yang pertama adalah infrastruktur yang harus dikerjakan dan diperbaiki seperti perbaikan jalan dan akses masuk ke tempat wisata. Kedua yaitu kebijakan – kebijakan dari pemerintah harus mendukung dan mempromosikan pariwisata lokal. Pekerjaan ini merupakan pekerjaan yang tidak langsung selesai dalam beberapa hari, butuh adanya campur tangan dari masyarakat lokal dan luar Cirebon agar masyarakat bisa mengenal Kota Cirebon lebih lagi.

