

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Gado-gado merupakan jenis makanan salad asli Indonesia atau biasa disebut “*salad of java*” (Wakuliner,2019). Istilah gado ini berarti mengkonsumsi sesuatu tanpa nasi. Gado-gado dalam bahasa Indonesia secara harfiah berarti “campuran-campuran” (Yusuf,2019). Gado-gado biasanya terbuat dari campuran sayur-sayuran yang direbus dan dicampur dengan bumbu kacang yang dihaluskan. Asal nama gado-gado adalah dari kata “digado”, yang artinya “dimakan begitu saja tanpa nasi” dalam bahasa betawi (Ayana Story,2019). Karena sebenarnya gado-gado memang dimakan dengan lontong, sebagai pengganti nasi.

Menurut jurnalis Hidangan Indonesia , gado-gado merupakan salah satu jenis salad yang paling dicari-cari oleh mayoritas manusia di Indonesia. Hingga saat ini gado-gado sudah identik sebagai kuliner khas Betawi. Dan ternyata makanan ini sudah sejak tahun 1950-an populer di Jakarta.(Ayana Story,2019)

Ada 3 macam gado-gado di Nusantara, dengan ciri khas yang berbeda-beda. Yaitu gado-gado khas betawi , gado-gado khas Surabaya, dan gado-gado khas padang (Alva A,2016). Dan mungkin dari ketiga daerah ini yang paling digemari dan ketahui adalah gado-gado khas betawi. Gado-gado khas Betawi dibuat dengan beberapa bahan utama, berupa sayuran kubis atau kol, bayam, tauge, dan kacang panjang. Menu ini dilengkapi dengan kentang rebus, tahu goreng yang diiris, mentimun, hingga telur rebus yang dibelah. Sayuran ini disiram dengan saus atau sambal kacang di atasnya. Selanjutnya gado-gado khas Surabaya, Jawa Timur memiliki menu gado-gado yang cukup unik, terutama pada saus kacang yang digunakan. Jika pada gado-gado Betawi, saus kacang dibuat dengan cara diulek dan diaduk di dalam cobek, maka pada gado-gado Surabaya, bumbu kacangnya menggunakan santan kelapa. Kacang sangrai, bumbu halus, dan tambahan santan kelapa diblender menjadi satu.

Secara umum, sayuran yang digunakan sama dengan gado-gado Betawi, namun proses penyajiannya sedikit berbeda. Pada gado-gado Surabaya, semua sayuran yang sudah matang, ditata dalam piring, lengkap dengan kerupuk, barulah disiram dengan saus kacang. Terakhir adalah gado-gado khas Padang, Sumatera Barat. Yang membuat unik dari gado-gado khas Padang adalah tambahan mie kuning. Kerupuk yang digunakan untuk gado-gado Padang ini juga unik, yaitu kerupuk warna merah. Secara umum, sayuran yang digunakan sama seperti gado-gado pada umumnya. Pembuatan saus kacang pada gado-gado Padang sama seperti gado-gado Surabaya, yaitu menggunakan tambahan santan kelapa.

Menurut kumparan (**Tricky, 2018**), makanan dapat disebut legendaris apa bila makanan tersebut tercipta dari resep yang turun menurun, seperti Gado-Gado Taman Sari, resep tersebut berasal dari generasi pertama atau kita sebut popo dari ini yang berjualan saat ini, selain itu juga disebut legendaris karena memiliki nilai historis yang tinggi, tentu di balik Gado-Gado Taman Sari yang masih berdiri sekarang terdapat cerita melegenda yang menjadi asal muasal berdirinya kedai ini, dimulai dari garasi rumah karena kegemaran anggota keluarga, Gado-Gado Taman Sari dapat bertahan sampai saat ini dan tetap mempertahankan keotentikan dengan tidak membuka cabang dan tidak berpindah tempat. Dan yang terakhir dapat disebut legendaris apabila memiliki ciri khas yang berbeda dari penjual lain, tentu Gado-Gado Taman Sari memiliki ciri khas pada saus kacang yang dicampur menggunakan kacang mede dan juga pelengkap seperti emping dan kerupuk udang. Gado-Gado Jakarta juga masuk dalam daftar 30 ikon kuliner tradisional Indonesia yang ditetapkan Kemenparekraf (**detikFood, 2012**).

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang sudah dipaparkan, maka dapat dirumuskan permasalahan yang akan dibahas pada *story telling* sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memperkenalkan “Gado-Gado Legendaris Taman Sari Raya” sebagai kuliner legendaris Indonesia kepada masyarakat?
2. Bagaimana strategi “Gado-Gado Legendaris Taman Sari Raya” dalam mempertahankan bisnis kulinernya di zaman modern sekarang?
3. Bagaimana sejarah dan filosofi dari kuliner legendaris “Gado-Gado Legendaris Taman Sari Raya” yang terletak di Kawasan Taman Sari, Mangga Besar ?

1.3 TUJUAN *STORY TELLING*

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari pembuatan *story telling* ini adalah :

1. Untuk memperkenalkan kepada masyarakat kuliner tradisional “Gado-Gado Legendaris Taman Sari Raya”.
2. Untuk menyajikan informasi tentang strategi “Gado-Gado Legendaris Taman Sari Raya” dalam mempertahankan bisnis kulinernya di zaman modern sekarang.
3. Untuk mendalami sejarah dan filosofi dari kuliner tradisional legendaris “Gado-Gado Legendaris Taman Sari Raya” yang terletak di Kawasan Taman Sari.

1.4 TARGET AUDIENS

Berdasarkan tujuan pembuatan story telling diatas, maka target audiens dari *story telling* ini adalah :

1. Keluarga yang ingin menikmati kuliner tradisional di Indonesia dan mementingkan cita rasa
2. Para wisatawan asing atau lokal yang ingin melakukan wisata kuliner di daerah Taman Sari

