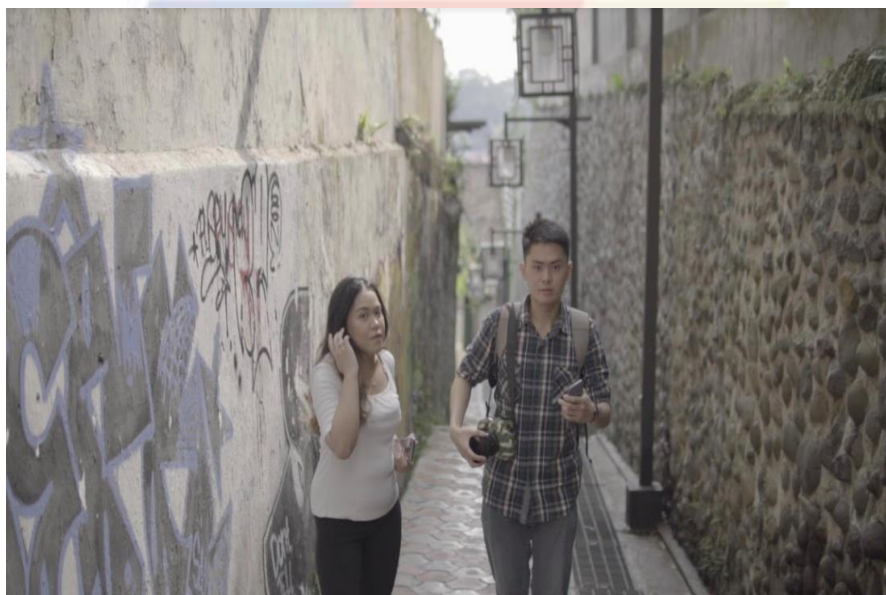


perjalanan di kota Bogor tepatnya di Jalan Surya Kencana. Di pertengahan jalan, Sherina yang merasa haus mengajak Kevin untuk membeli minuman sambil menunjuk penjual es jeruk yang berada di depannya, Kevin pun menyetujui ajakan Sherina dan membeli es jeruknya sebanyak dua bungkus dan penjual pun segera membuat es jeruk yang dipesan.

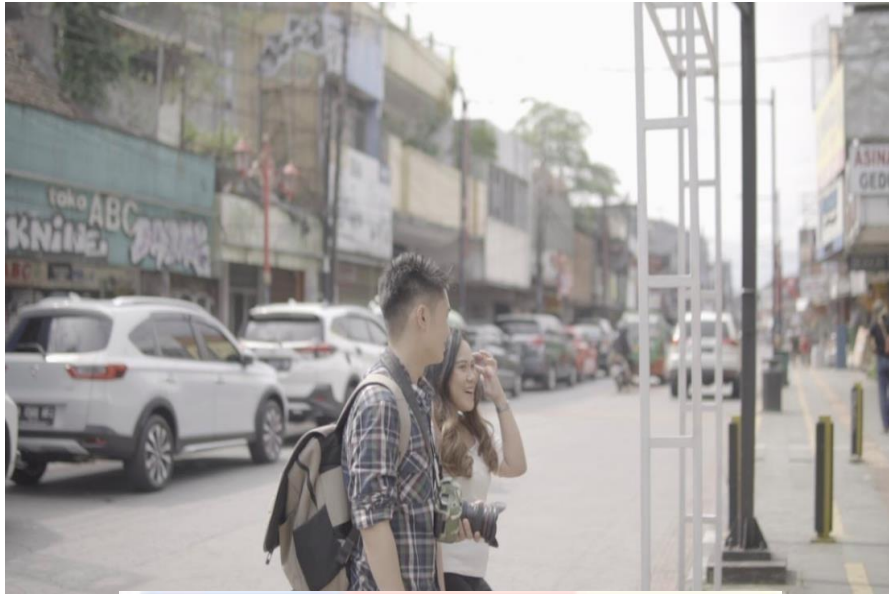


Gambar 4. 2
Pertemuan Kevin dan Rekannya Sherina

Sumber : Pribadi, 2022

4.3 Scene 3: Rekan host merekomendasikan kuliner favorit setiap berkunjung ke kota Bogor

Adegan ketiga diawali dengan Kevin dan Sherina melanjutkan perjalanannya menelusuri Jalan Surya Kencana. Namun, tiba-tiba Kevin merasa lapar ketika ia hendak mengambil foto Sherina. Kevin memberitahu Sherina bahwa ia lapar sambil menunjuk penjual bubur yang berada di depannya. Kemudian Sherina menanggapi Kevin dengan memberitahu bahwa adalah kurang lengkap kalau ke Bogor tidak mencicipi makanan khas kota tersebut. Sherina pun meminta Kevin untuk mengikutinya dan mengarahkan Kevin ke salah satu kedai soto yang berada di Jalan Surya Kencana.



Gambar 4. 3
Sherina dan Kevin Menelusuri Jalan Surya Kencana

Sumber : Pribadi, 2022

4.4 Scene 4 : Rekan host merekomendasikan Soto Kuning Pak Bongkok

Setelah sampai di kedai Soto Kuning Pak Bongkok. Sherina memberitahu bahwa Soto Kuning Pak Bongkok merupakan kuliner favorit jika sedang berada di Bogor. Sherina pun menunjukan tempat Soto Kuning Pak Bongkok tepat di depan kedai nya. Sherina juga mengatakan bahwa Soto Kuning Pak Bongkok merupakan Soto Kuning langganannya sejak dari dulu dan memberitahu bahwa kalau ke Bogor, ia selalu mengunjungi tempat tersebut.



Gambar 4. 4
Sherina Merekomendasikan Soto Kuning Pak Bongkok

Sumber : Pribadi, 2022

4.5 Scene 5 : Menyantap Soto Kuning Pak Bongkok

Adegan kelima diawali dengan Sherina dan Kevin memesan 2 porsi Soto Kuning, setelah itu mereka menambahkan kecap, sambal, dan jeruk nipis lalu menyantapnya. Sherina pun bertanya pendapat Kevin tentang rasa dari Soto Kuning. Kevin pun memberi tahu bahwa Soto Kuning Pak Bongkok terasa sangat lezat dan gurih dan semua bahan dalam masakannya saling melengkapi satu sama lain dan melebur saat dimakan. Sherina pun mengonfirmasi kembali bahwasebuah pilihan yang tepat untuk makan di Soto Kuning Pak Bongkok.



Gambar 4. 5
Sherina dan Kevin Menyantap Soto Kuning Pak Bongkok

Sumber : Pribadi, 2022

4.6 Scene 6: Wawancara pengelola Soto Kuning Pak Bongkok

Adegan keenam menceritakan tentang proses wawancara yang dilakukan kedua oleh Kevin dan Sherina dengan melontarkan pertanyaan-pertanyaan kepada

pengelola Soto Kuning Pak Bongkok yang sedang melayani pelanggan lainnya. Sherina pun mulai bertanya mengenai pengenalan singkat dari pihak pewawancara dan meminta izin untuk diwawancarai serta menanyakan biodata singkat dari pengelola. Pengelola Soto Kuning Pak Bongkok menjawab bahwa nama beliau adalah Pak Tajudin atau biasa dipanggil Abah Udi. Ia generasi ketiga yang mengelola Soto Kuning Pak Bongkok bersama pamannya (generasi kedua) Pak Mulyadi. Sherina pun mulai bertanya mengenai sejak kapan bisnis ini dimulai, Abah Udi pun mulai bercerita tentang sejarah dari Soto Kuning Pak Bongkok bahwa Soto Kuning Pak Bongkok mulai berjualan sejak 1978 berkeliling dengan pikulan di Jalan Surya Kencana, Pasar Bogor dan pemukiman warga sekitar. Mulai tahun 1980-an mulai menetap berjualan di Jalan Surya Kencana sampai hari ini. Kevin pun ikut penasaran dan bertanya mengenai asal usul nama Pak Bongkok, Abah Udi menjawab bahwa nama Pak Bongkok ini diberikan oleh langganan kakeknya dulu, karena beliau berjualan dengan cara dipikul, lama-lama postur badan pun menjadi bongkok, dari sana mulai dikenal jadi Soto Kuning Pak Bongkok, kalau nama asli beliau adalah Pak Suhandi. Dari hasil wawancara didapati bahwa sebenarnya Soto Kuning Pak Bongkok sudah pernah membuka cabang tetapi hanya bertahan beberapa bulan saja, hal ini disebabkan pelanggan lebih memilih untuk makan langsung di kedai yang ada di Jalan Surya Kencana daripada di kedai cabang.



Gambar 4. 6
Mewawancarai Pemilik Soto Kuning Pak Bongkok

Sumber : Pribadi, 2022

4.7 *Scene 7: Proses memasak Soto Kuning*

Adegan kedelapan menceritakan tentang perjalanan Sherina dan Kevin dalam mencari tahu cara pembuatan soto kuning dan meminta izin mengikuti pengelola Soto Kuning Pak Bongkok menuju rumahnya di mana merupakan tempat pembuatan Soto Kuning. Adegan ini juga melingkupi pembicaraan dari Abah Udi sebagai penerus Soto Kuning Pak Bongkok dalam membuat Soto Kuningnya. Sherina mulai bertanya tentang proses pembuatan dan bagaimana cara mempertahankan bisnis selama puluhan tahun. Abah Udi pun mulai menjelaskan bahwa beliau memiliki *supplier* yang sudah bekerjasama hampir 10 tahun. Proses memasak akan dimulai pada pukul 2 dini hari, bahan – bahan yang sudah dikirim oleh *supplier* akan dibersihkan terlebih dahulu, selanjutnya akan dilakukan proses perebusan daging selama 2 jam pertama, setelah daging akan dicampur dengan bumbu halus yang sudah diblender dan akan kembali direbus selama 2 jam berikutnya. Untuk proses memasak memakan waktu kurang lebih 4 jam lamanya. Hal menarik adalah bagaimana Abah menjelaskan bahwa selama keluarga Pak Bongkok berjualan keuntungan bukanlah hal yang utama, melainkan kepuasan pelanggan selama menyantap Soto Kuning. Menurut Abah Udi, pengelola lebih memilih mengurangi keuntungan daripada harus mengurangi bahan ataupun porsi Soto Kuning.



Gambar 4. 7
Pergi ke Kediaman Abah Udi

Sumber : Pribadi, 2022

4.8 Scene 8: Wawancara pelanggan Soto Kuning Pak Bongkok



Gambar 4. 8
Mewawancarai Pelanggan Soto Kuning Pak Bongkok

Sumber : Pribadi, 2022

Adegan ketujuh menceritakan tentang proses pengambilan wawancara kepada para pelanggan Soto Kuning Pak Bongkok lainnya yang sedang menikmati sajian Soto Kuning terdapat tiga narasumber yang ditanyakan. Kevin mulai

bertanya kepada 2 narasumber yang sudah selesai makan dan meminta izin untuk memwawancarai mereka serta menanyakan biodata singkat masing-

masing. Narasumber 1 bersedia dan berkata bahwa nama beliau adalah Mul dari Bogor, narasumber 2 berkata bahwa nama beliau adalah Ale dari Jakarta. Kevin kembali bertanya seberapa seringkah mereka makan disini, pendapat mengenai rasa dari Soto Kuning Pak Bongkok, alasan mereka mengapa memilih makan disini, serta bagian favorit dari Soto Kuning. Mul menjawab bahwa beliau sudah sering, dari segi rasa enak dan cocok dan untuk bagian favoritnya paru dan perkedel dan saatnya Ale pun menjawab bahwa ia baru pertama kali dan ternyata merupakan ajakan teman untuk makan di soto kuning Pak Bongkok, menurutnya rasanya pas untuk perpaduan bumbu dan lainnya dan alasannya memilih makan di sini adalah karena beliau merupakan orang suka bangun pagi dan kalau pagi, soto kuning Pak Bongkoklah kedai makanan yang lezat dan sudah siap serta bagian favoritnya tentu saja bagian dagingnya. Narasumber ketiga bernama Pak Herman asal Bogor tetapi sekarang menetap di Jakarta, beliau sudah berlangganan makan Soto Kuning Pak Bongkok sejak kecil dan selalu kembali makan di sana karena sudah cocok dari segi rasa dan harga, bagian favorit Pak Herman ialah babat dan kikil.

4.9 Scene 9: Rangkuman dari aktivitas yang dilakukan

Adegan kesembilan menceritakan tentang kilasan-kilasan aktivitas yang telah dilalui dalam hal tersebut. Mulai dari berjalan-jalan di Jalan Surya Kencana, membeli es jeruk, mengambil foto, menyantap Soto Kuning Pak Bongkok, mewawancarai pengelola Soto Kuning Pak Bongkok hingga Proses memasak Soto Kuning Pak Bongkok. Adegan ini ini ditutup dengan *Host* dan rekannya dalam mensyukuri akan kekayaan kuliner yang ada di Indonesia