

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK *STORYTELLING*

2.1 Jenis Produk

Objek *storytelling* yang digunakan adalah gerai usaha makanan tradisional yaitu dodol Betawi Hj. Maryam. Dodol Betawi merupakan sebuah makanan tradisional warisan keluarga dari Jakarta. Dodol Betawi Hj. Maryam menjual produk makanan tradisional khas Jakarta yaitu dodol Betawi yang berbahan dasar tepung ketan, santan kelapa, gula pasir, dan gula merah. Hingga saat ini, cara pembuatan dodol Betawi Hj. Maryam masih dilakukan secara tradisional sama seperti ketika awal didirikan, yaitu dengan menggunakan kuili baja besar dan tongkat. Tongkat yang digunakan berukuran sekitar dua meter yang memiliki pisau baja dibagian ujung pengaduknya yang lalu dililit dengan tali rafia agar mencegah dodol menempel pada pengaduk. Dodol Betawi yang dijual oleh Hj. Maryam hanya memiliki 1 varian rasa, yaitu *original*. Dodol Betawi ini biasanya dibungkus oleh mika namun, bisa juga dengan besek jika diminta oleh pembeli. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), besek adalah sebuah tempat tertutup berbentuk segi empat yang dibuat dari anyaman bambu. Dodol yang dibungkus dengan mika memiliki 3 ukuran yaitu besar, sedang, dan kecil. Untuk ukuran besar memiliki berat sekitar 4000 gr, sedang sekitar 2000 gr, dan yang kecil memiliki berat sekitar 1000 gr. Dodol Betawi Hj. Maryam dijual mulai dari harga Rp 70,000 per mika kecil, Rp 125,000 per mika sedang, dan Rp 240,000 per mika besar. Selain menjual dodol Betawi, Hj. Maryam juga menjual makanan khas Betawi lainnya seperti: kue geplak, wajik, uli, tape, serondeng, kue pepe, kue bugis, kue cina, kue randa, dan kue cincin.

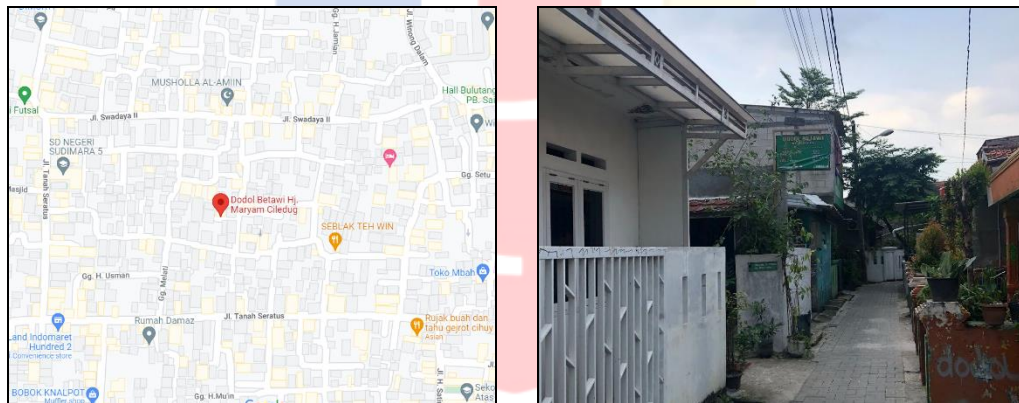


Sumber: *Website Rasamantap* (2021)

Gambar 2.1 Produk Dodol Betawi Hj. Maryam

2.2 Lokasi/ Tempat

Gerai usaha Dodol Betawi Hj. Maryam berlokasi di Jln. Tanah 100, RT.004/RW.003, Sudimara Jaya, Kec. Ciledug, Kota Tangerang, Banten. Dodol Betawi Hj. Maryam berjualan setiap hari dari pukul 06.00 - 20.00 WIB.



Sumber : Google Maps dan Data Primer (2022)

Gambar 2.2. Peta Lokasi dan Situasi Lokasi Dodol Betawi Hj. Maryam

2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Kuliner

Dodol Betawi Hj. Maryam merupakan usaha keluarga yang diwariskan secara turun temurun. Usaha Dodol Betawi Hj. Maryam telah berdiri semenjak tahun 1984 yang awalnya berlokasi di Komplek Peruri di Ciledug dan lalu pada tahun 1987 gerai usaha Dodol Betawi Hj. Maryam pindah dan menetap hingga kini di Kelurahan Sudimara Jaya di Ciledug. Usaha Dodol Betawi Hj. Maryam telah

dikembangkan dari waktu yang sudah cukup lama namun, baru mulai dikenal dari 2 generasi terakhir. Awalnya Dodol Betawi Hj. Maryam hanya menerima permintaan untuk membuat dodol dari beberapa orang dan dodol hanya dibuat ketika ada yang memesan dalam jumlah banyak. Seiring berjalannya waktu, Dodol Betawi Hj. Maryam mulai lebih diketahui dan mendapat pelanggan. Lalu produk dodol Betawi Hj. Maryam mulai dipasarkan dengan ukuran yang lebih kecil. Seiring dengan berkembangnya zaman, Dodol Betawi Hj. Maryam mulai menggunakan mika sebagai *packaging*. Namun dodol tetap dapat menggunakan besek atau wadah yang terbuat dari anyaman bambu jika ada pelanggan yang meminta. Dari besek tradisional hingga dodol yang dibungkus kotak mika, dari potongan besar hingga kecil. Dodol Betawi Hj. Maryam terus membuat inovasi mengikuti zaman namun juga tetap mempertahankan variasi tradisional.

Dibangun dengan modal seadanya, Dodol Betawi Hj. Maryam telah mengalami perkembangan yang sangat besar. Berawal dari hanya membuat dodol ketika ada permintaan, saat ini Dodol Betawi Hj. Maryam telah menjadi usaha dodol Betawi legendaris yang memiliki banyak pelanggan dari berbagai macam kota. Bahkan Dodol Betawi Hj. Maryam pernah dikunjungi oleh beberapa orang penting seperti mantan gubernur dan walikota Tangerang. Gerai usaha Dodol Betawi Hj. Maryam juga banyak diliput oleh pihak media televisi.

2.4 Keunggulan Objek

Salah satu keunggulan utama dari Dodol Betawi Hj. Maryam terletak pada proses pembuatannya yang masih tradisional. Proses pembuatan dan jenis alat yang digunakan masih sama seperti awal usaha ini didirikan. Proses memasak tradisional masih terus dipertahankan karena penjual lebih menyukai proses menggunakan kayu bakar yang memiliki keunggulan pada kematangan produk yang lebih rata. Tidak hanya dari tingkat kematangan yang merata, Dodol Betawi Hj. Maryam juga memiliki rasa yang lezat. Selain itu Dodol Betawi Hj. Maryam juga dikenal memiliki kualitas yang baik serta kerja yang rapi dan telaten. Hal-hal tersebut dapat dibuktikan dengan banyaknya pelanggan dan usaha yang terus bertahan dari tahun

1984. Terlebih lagi keunggulan Dodol Betawi Hj. Maryam dapat dibuktikan ketika gerai usaha masih mampu terus bertahan ketika pandemi melanda.

Selain itu, proses tradisional ini merupakan sebuah budaya unik yang harus dilestarikan agar tetap dapat diketahui oleh masyarakat. Proses pembuatan tradisional ini merupakan sebuah daya tarik besar yang dapat menarik banyak pembeli/wisatawan yang tertarik akan budaya tradisional dari makanan Betawi ini.



Sumber: Data Primer (2022)

Gambar 2.4 Foto Produk Dodol Betawi