

BAB IV

DESKRIPSI HASIL

4.1 Hasil Skrip Dan *Storyboard*

4.1.1. *Scene 1: Opening*

Dalam *opening scene* memperlihatkan cuplikan video dari beberapa tempat di Jakarta dan Tangerang yang memiliki berbagai jenis kuliner khas Betawi yaitu Wisata Kota Tua Jakarta, Kawasan Kuliner Pasar Lama Tangerang, Kuliner Laksa Tangerang, dan berbagai tempat makan legendaris khas Betawi. *Scene* ini disertai *voice over* yang menjelaskan tentang suku Betawi dan kulinernya secara singkat. Setelah itu, disambung dengan munculnya bapak Ustad H. Dedi Albatawi selaku penerus dari usaha Dodol Betawi Hj. Maryam yang sedang membawa produk dodol Betawi. Kemudian *opening scene* ditutup dengan munculnya judul dari video *storytelling* ini yang bertajuk “Pesona Dodol Betawi Legendaris Hj. Maryam”. *Opening scene* ini diiringi dengan instrumen lagu khas Betawi berjudul “Kicir-kicir”.

4.1.2 *Scene 2: Wawancara Dengan Bapak Ustad H. Dedi Albatawi*

Scene ini berisi wawancara dengan bapak Ustad H. Dedi Albatawi selaku anak dari Ibu. Hj. Maryam yang juga merupakan penerusnya. Diawali dengan perkenalan diri secara singkat. Lalu, dilanjutkan dengan cerita mengenai sejarah awal mula dibangunnya usaha turun temurun tersebut. Kemudian bapak Ustad H. Dedi Albatawi mulai menceritakan tentang proses pembuatan Dodol Betawi Hj. Maryam yang masih tradisional dan alasan mengapa tetap mempertahankan hal tersebut. Dilanjutkan dengan penjelasan tentang alat-alat yang digunakan selama proses pembuatan, kelebihan dari Dodol Betawi Hj. Maryam, dan tanggapan tentang pesaing yang ada saat ini maupun pesaing di masa yang akan datang. Wawancara dengan bapak Ustad H. Dedi Albatawi diakhiri dengan cerita mengenai promosi yang dilakukan untuk usaha Dodol Betawi Hj. Maryam dan pengalaman

Dodol Betawi Hj. Maryam diliput oleh berbagai stasiun televisi hingga kunjungan dari beberapa orang penting.

4.1.3 Scene 3: Wawancara Dengan Bapak Ugay

Scene ini berisi wawancara dengan bapak Ugay selaku anak dari Ibu. Hj. Maryam yang juga merupakan adik dari bapak Ustad H. Dedi Albatawi. Wawancara dimulai dengan perkenalan diri Bapak. Ugay yang dilanjutkan penjelasan mengenai silsilah keluarga Ibu. Hj. Maryam. Kemudian bapak Ugay menjelaskan teknik dan proses pembuatan dodol. Lalu *scene* diakhiri dengan penyampaian harapan dari bapak Ugay untuk usaha Dodol Betawi Hj. Maryam kedepannya.

4.1.4 Scene 4: Closing

Closing scene dimulai dari sedikit cuplikan proses *packaging* dodol yang dilanjutkan dengan *scene* keluarga Bpk. H. Dedi Albatawi yang membawa produk Dodol Betawi Hj. Maryam. Lalu di akhir video tertera *scene special thanks to* dan *credits*.

4.2. Hasil Storytelling

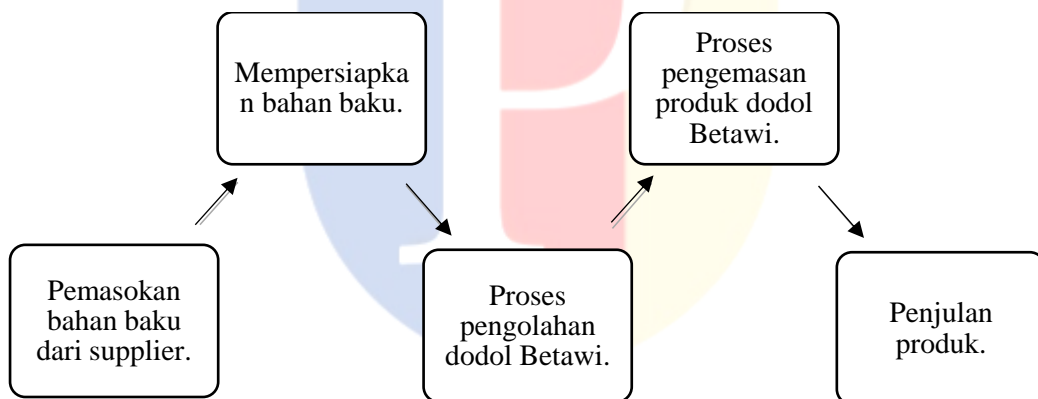
Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Ustad H. Dedi Albatawi dan bapak Ugay, dapat diketahui bahwa:

4.2.1 Sejarah

Dodol Betawi Hj. Maryam merupakan sebuah usaha keluarga turun menurun yang saat ini dijalankan oleh generasi ke 3, bapak Ustad H. Dedi Albatawi. Awal mulanya, Hj. Maryam tidak berdagang melainkan seorang kuli. Namun sekitar tahun 1985, banyak pelanggan mulai berdatangan yang membuat Hj. Maryam mulai memproduksi dodol Betawi dan memulai usahanya sendiri. Menurut pemilik Dodol Betawi Hj. Maryam, di Kota Tangerang sudah jarang ditemukan makanan dan budaya khas Betawi sehingga ia ingin membudidayakan hal tersebut dengan mengangkat makanan khas Betawi.

4.2.2 Proses Pembuatan Dodol Betawi

Pembuatan Dodol Betawi Hj. Maryam masih dilakukan dengan proses dan alat tradisional yaitu menggunakan kayu bakar. Dodol Betawi berbahan dasar tepung ketan, gula merah, dan santan kelapa. Pembuatan dodol Betawi dimulai dengan memanaskan santan hingga menjadi minyak. Selanjutnya menyaring gula merah hingga ganting atau kental dan pekat. Lalu tepung ketan dan santan di adon seperti kue pada umumnya. Produk Dodol Betawi Hj. Maryam juga memakai bawang goreng untuk menghilangkan rasa tepung ketan dan agar dodol menjadi lebih harum. Pembuatan dodol Betawi Hj. Maryam menggunakan wajan yang terbuat dari baja dan alat pengaduk yang biasa disebut gelo. Pada bagian bawah gelo, terdapat pisau yang terbuat dari baja yang di anyam tali rafia agar dodol tidak menempel, jika bagian bawah gelo tidak tajam maka dapat membuat kerak saat pengadukan karena tidak bisa mencampurkan dengan rata. Lama pembuatan dodol tergantung dari pekerja dan juga besar api. Paling cepat sekitar tiga setengah jam.



Sumber: Data Primer (2022)

Gambar 4.2.2 *Flow Chart* Proses Produksi Dodol Betawi Hj. Maryam

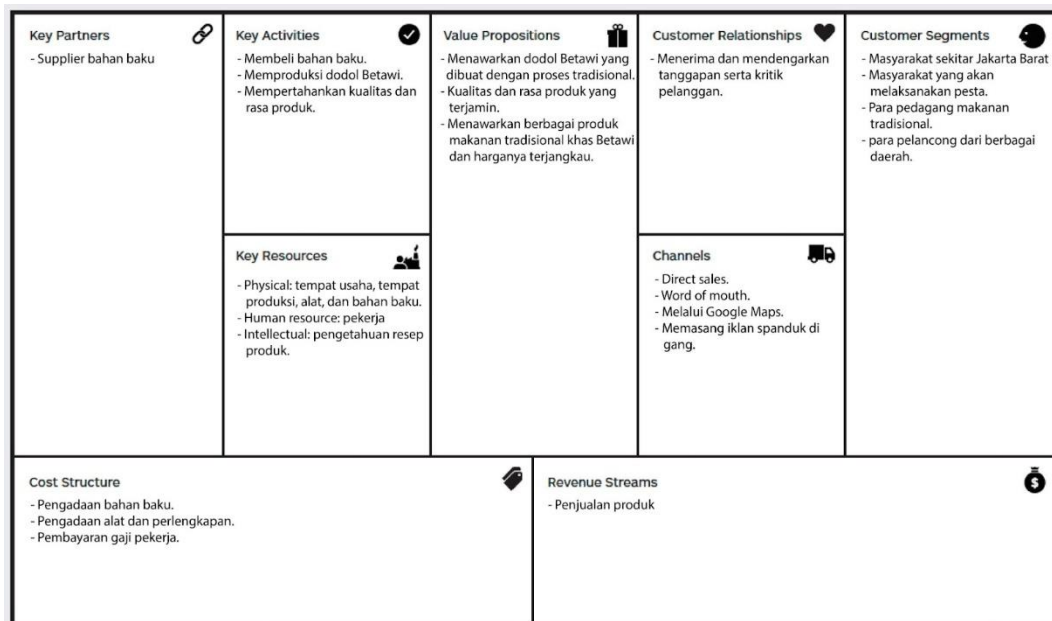
4.2.3 Cara Mempertahankan Dodol Betawi Hj. Maryam

Untuk mengetahui strategi usaha yang diterapkan Dodol Betawi Hj. Maryam sehingga dapat bertahan hingga saat ini, hasil wawancara dianalisis menggunakan metode analisis BMC / *business model canvas* sebagai berikut:

1. *Customer segment* Dodol Betawi Hj. Maryam adalah masyarakat sekitar Jakarta Barat, masyarakat yang mau melaksanakan pesta, para pedagang makanan tradisional, dan para pelancong dari berbagai daerah.
2. *Value proposition* yang ditawarkan Dodol Betawi Hj. Maryam adalah:
 - Menawarkan produk berupa makanan tradisional khas Betawi yaitu dodol Betawi yang dibuat masih dengan proses pembuatan tradisional.
 - Kualitas dan rasa produk yang terjamin.
 - Menawarkan berbagai produk makanan tradisional khas Betawi dan harganya terjangkau.
3. *Channels* yang digunakan Dodol Betawi Hj. Maryam untuk produk dapat dikonsumsi oleh konsumen adalah melalui *direct sales* yaitu penjualan secara langsung dan untuk meningkatkan kesadaran akan produk yang ditawarkan melalui *word of mouth* atau mulut ke mulut, melalui *Google Maps*, dan juga memasang iklan spanduk di gang.
4. *Customer relationship* yang dilakukan oleh Dodol Betawi Hj. Maryam yaitu menerima dan mendengarkan tanggapan serta kritik dari pelanggan terhadap produk yang ditawarkan.
5. *Revenue streams* Dodol Betawi Hj. Maryam tidak hanya didapatkan dari penjualan produk dodol Betawi, melainkan juga penjualan produk lainnya berupa kue uli, wajik, tape, geplak, serondeng, kue pepe, kue randa, kue cincin, kue bugis, dan juga kue Cina.
6. *Key activities* Dodol Betawi Hj. Maryam yaitu membeli bahan baku yang dipesan melalui *supplier*, memproduksi makanan khas Betawi yaitu dodol Betawi yang dilakukan oleh pekerja, serta mempertahankan kualitas dan rasa produk.
7. *Key resources* Dodol Betawi Hj. Maryam yaitu berupa *physical resource*, *human resource*, dan *intellectual resource*. *Physical resource* yaitu rumah sebagai tempat usaha, tempat produksi, alat, dan bahan baku. *Human resource* berupa pekerja yang menjalankan proses produksi dan juga penjualan produk. *Intellectual resource* berupa pengetahuan resep produk.

8. *Key partnerships* Dodol Betawi Hj. Maryam adalah supplier yang memasok bahan baku untuk pembuatan produk yaitu pemasok tepung ketan, gula merah, dan santan.
9. *Cost structures* Dodol Betawi Hj. Maryam yaitu berupa pengadaan bahan baku, pengadaan alat dan perlengkapan, dan pembayaran gaji pekerja.

Berikut adalah *business model canvas* dari Dodol Betawi Hj. Maryam



Sumber: Data Primer (2022)

Gambar 4.2.3 *Business Model Canvas* Dodol Betawi Hj. Maryam

Berdasarkan gambar *model canvas* tersebut, maka model bisnis yang dilakukan oleh Dodol Betawi Hj. Maryam lebih mengedapankan *value propotions* dan *key activities*. Hal ini dikarenakan bahwa Dodol Betawi Hj. Maryam selalu konsisten menawarkan kualitas produk yang baik dan mengunggulkan proses pembuatan yang dilakukan secara tradisional. Kondisi inipun sesuai dengan pendapat Bapak H. Dedi Albatawi selaku pemilik usaha yang mengatakan bahwa proses pembuatan secara konvensional dapat menghasilkan produk dodol yang memiliki tekstur dan rasa yang khas dan lebih nikmat. Selain itu, Dodol Betawi Hj. Maryam selalu menggunakan bahan baku dan alat yang sama dari dulu untuk mempertahankan kualitas rasa produk serta menggunakan bahan tambahan yang berbeda dari usaha

dodol lainnya yaitu bawang goreng. Hal tersebut kemudian menjadi sebuah ciri khas tersendiri dari produk Dodol Betawi Hj. Maryam. Kondisi inipun sesuai dengan pendapat Bapak H. Dedi Albatawi yang mengatakan bahwa Dodol Betawi Hj. Maryam menggunakan alat-alat yang berkualitas dan spesifik dengan fungsi yang baik dan sesuai. Serta dalam proses pembuatan, ditambahkan bawang goreng untuk menghilangkan aroma ketan dan membuat dodol menjadi lebih gurih.

