

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto Persiapan Sebelum Kegiatan Wawancara



Lampiran 2. Foto Kegiatan Wawancara Dengan Bapak H. Dedi Albatawi



Lampiran 3. Foto Kegiatan Wawancara Dengan Bapak Ugay



Lampiran 4. Foto Proses *Shooting*



Lampiran 5. Poster Storytelling

# Dodol Betawi Legendaris Hj. Maryam

Dodol merupakan camilan manis tradisional khas Indonesia yang pada umumnya dijadikan oleh-oleh atau dibuat saat acara khusus. Di setiap daerah di Indonesia terdapat berbagai macam jenis dodol yang berbeda.

Dodol Betawi Hj. Maryam merupakan usaha keluarga yang diwariskan secara turun temurun yang sudah berdiri semenjak tahun 1984.

**1984** ..... **1987**

- 1984: Komplek Peruri Ciledug, Kota Tangerang
- 1987: Kelurahan Sudimara Jaya Ciledug, Kota Tangerang

Lama pembuatan dodol tergantung dari pekerja dan juga besar api

ustad H. Dedi Albetawi  
Pemilik Dodol Betawi Hj. Maryam

**KEUNGGULAN**

- Bahan Dasar**  
Pembuatan Dodol Betawi Hj. Maryam masih dilakukan dengan proses dan alat tradisional yaitu menggunakan kayu bakar, wajan yang terbuat dari baja, dan alat pengaduk yang disebut gelo.
- Kualitas dan Rasa**  
Dodol Betawi Hj. Maryam memiliki rasa yang enak dan kualitas yang terjamin bagus dengan bahan-bahan berkualitas.
- Produk dan Harga**  
Dodol Betawi Hj. Maryam menjual berbagai produk makanan tradisional khas Betawi dengan harganya terjangkau

**BAHAN DASAR**

- TEPUNG KETAN
- SANTAN KELAPA
- GULA MERAH

**1984**  
Hj. Maryam hanya menerima permintaan untuk membuat dodol dari beberapa orang.

**1985**  
Banyak pelanggan mulai berdatangan.

**1985**  
Hj. Maryam mulai memproduksi dodol Betawi dan memulai usahanya sendiri.

**1986 - sekarang**  
Dodol Betawi Hj. Maryam lebih dikenal dan memiliki banyak pelanggan.

Anastasia Elsa Angela (31190055) & Novita Sangadi (31190078)

Lampiran 6. *Link Video Storytelling*



[https://drive.google.com/drive/folders/15DzAcQWOAnZVT0a-6EOHo4G\\_PkxD1HV-?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/15DzAcQWOAnZVT0a-6EOHo4G_PkxD1HV-?usp=sharing)

