

BAB IV

DEKRIPSI HASIL

Berdasarkan dari observasi yang telah dilakukan, maka kami telah mendapatkan banyak data dari para narasumber. Yang pertama adalah sejarah berdirinya Perkedel Bondon sejak tahun 1980, Perkedel Bondon menjual perkedel kentang sebagai menu andalannya. Perkedel Bondon ini memiliki ciri khas yaitu diolah dan dijual pada malam hari, mulai pukul 23.00 WIB. Pada awalnya Perkedel Bondon buka dari siang – 23.00 WIB, namun sejak tahun 1994 berubah jam buka menjadi 23.00 WIB. Konon, sebelum krisis moneter, pelanggan Perkedel Bondon kebanyakan wanita-wanita malam yang pulang dari diskotik. Penamaan “Bondon” berasal dari Bahasa Sunda, yang artinya “perempuan malam”. Awalnya, Perkedel ini bernama “Perkedel Hostes” yang memiliki arti sama seperti “Bondon” yaitu perempuan malam atau bisa disebut pramuria. Seiring berjalan waktu, berganti nama dikarenakan Warga Sunda lebih kerap menggunakan panggilan “Bondon”. Berkembangnya zaman, Perkedel Bondon ini menjadi tujuan masyarakat dan wisatawan yang lapar saat tengah malam, harganya yang murah menjadi daya tarik tambahan yang dicari oleh masyarakat. Hanya dengan harga Rp.2.500-rupiah, kita sudah bisa mendapatkan 1 buah Perkedel berukuran sebesar bola ping-pong.

Proses pembuatan Perkedel Bondon masih sangat tradisonal, dimulai dari pengukusan kentang selama kurang lebih 2,5 jam. Saat kentang sudah matang, dinginkan kentang pada suhu ruangan. Kemudian, tumbuk kentang dan tambahkan bawang merah, bawang putih serta garam. Setelah adonan kentang ditumbuk menjadi halus, masukkan telur, tepung dan bumbu lainnya. Lalu, aduk merata adonan kentang tersebut. Selanjutnya adalah proses penggorengan perkedel, adonan perkedel dibentuk bulat dengan ukuran sebesar bola ping-pong menggunakan garpu. Kemudian digoreng menggunakan api sedang agar perkedel matang sempurna, menggunakan tungku arang. Hal inilah yang membuat pelanggan harus rela menunggu hingga satu jam demi mencicipi Perkedel ini. Selain itu, kentang yang digunakan oleh Perkedel Bondon ini berasal dari Kota Dieng dan tidak menggunakan jenis lain, dikarenakan kentang Dieng berukuran

lebih besar dibanding kentang wilayah lain. Daging berwarna kuning keemasan. Rasa dan tekstur umbinya juga lembut dan tidak mudah hancur. Hal inilah yang membuat cita rasa Perkedel Bondon menjadi unik dan autentik. Garing di luar dan lembut di dalam membuat perkedel ini sangat lezat, perkedel disajikan langsung “fresh from the tungku” bukan lagi hangat tapi masih panas yang menambah kelezatan saat dimakan.

Berikut adalah flowchart pembuatan Perkedel ala Perkedel Bondon:

6. Rebus kentang hingga empuk selama kurang lebih 2 jam,
7. Setelah kentang matang, dinginkan kentang,
8. Kemudian kupas kulit kentang tersebut,
9. Kentang yang sudah dikupas, lalu ditumbuk dan ditambahkan bumbu dapur yaitu bawang putih, bawang merah, juga garam,
10. Setelah kentang ditumbuk menjadi halus, aduk adonan dan tambahkan tepung, telur, dan bumbu lainnya,
11. Kemudian goreng kentang menggunakan garpu agar membentuk bulat.

Dalam hal bisnis, pihak Perkedel Bondon masih menerapkan sistem yang tradisional. Strategi pemasaran yang digunakan dalam mengembangkan kuliner Perkedel Bondon juga masih menggunakan informasi dari mulut ke mulut oleh para pengunjung dan wisatawan. Penggunaan bahan baku juga cukup unik yaitu kentang hasil panen dari Kota Dieng, dan tidak menggunakan jenis kentang lain hingga saat ini. Resep Perkedel Bondon pun sama sekali tidak berubah dari tahun 1980. Pihak Perkedel Bondon mengatakan jika terjadi kenaikan harga bahan baku, akan lebih memilih untuk menaikkan harga jual dibandingkan mengganti bahan baku yang lebih murah, karena bahan baku tersebut yang dapat menciptakan cita rasa yang nikmat. Hal inilah yang membuat cita rasa Perkedel Bondon tetap stabil dan tidak berubah, walaupun sudah berjualan selama berpuluh-puluh tahun. Selain itu, resep Perkedel Bondon juga sudah diwariskan turun-temurun hingga kini sudah generasi ke-3. Pada zaman sekarang ini, Perkedel Bondon sudah dapat dibeli menggunakan sistem pemesanan ojek *online*. Hal ini dikarenakan banyaknya permintaan dan minat pengunjung agar lebih mudah mendapatkan Perkedel Bondon tanpa harus datang ke lokasi.

Berikut ini adalah penjabaran masing-masing *scene* dari film dokumenter yang telah dibuat dengan durasi selama 12.19 menit:

4.1. *Scene 1: Pembukaan suasana kota Bandung dan kata pembuka mengenai kota Bandung dari pengamat kuliner*

Kumpulan potongan *scene* yang menggambarkan suasana kota Bandung. Mulai dari pemandangan, kemacetan, hingga jajanan pinggir jalan yang dikemas menjadi satu tayangan untuk mendeskripsikan kota Bandung. Disampaikan juga oleh salah satu penikmat kuliner mengenai kota Bandung serta kuliner yang ada di kota Bandung.

4.2. *Scene 2: Pendapat dari penikmat kuliner mengenai “3 syarat yang harus ada pada makanan legendaris”*

Pada bagian ini disampaikan oleh penikmat kuliner alasan dan syarat sebuah makanan ataupun kuliner dapat disebut sebagai makanan/kuliner yang legendaris. Terdapat 3 syarat yang dibahas yaitu dari sejarah, resep, dan juga rasa.

4.3. *Scene 3: Transisi dari penjelasan pengamat kuliner ke proses, alat dan bahan baku dalam pengolahan Perkedel Bondon*

Kumpulan potongan *scene* yang menyorot kepada alat-alat dan bahan baku yang akan digunakan untuk pengolahan Perkedel Bondon pada siang hari.

4.4. *Scene 4: Wawancara dengan karyawan yang sudah bekerja lama di Perkedel Bondon*

Dalam wawancara merupakan penjelasan dari salah satu karyawan yang sudah bekerja lama sekali mengenai Perkedel Bondon dalam hal sejarah dan waktu tempat makan beroperasi.

4.5. *Scene 5: Kumpulan scene Kota Bandung pada saat senja hingga malam hari dan juga aktifitas pengolahan Perkedel Bondon pada malam hari*

Kumpulan potongan *scene* yang menyorot kepada suasana malam kota Bandung hingga Perkedel Bondon sebelum siap untuk dijual pada malam hari.

4.6. Scene 6: Wawancara dengan pegawai yang sedang bekerja mengolah adonan kentang sebelum diolah lebih lanjut

Dalam wawancara merupakan penjelasan dari salah satu pegawai mengenai proses pembuatan perkedel yang juga langsung dipraktikkan pada tempat kejadian. Dijelaskan juga bahan baku yang digunakan serta cara penumbuhkannya.

4.7. Scene 7: Suasana dapur tempat pengolahan Perkedel Bondon pada malam hari

Kumpulan potongan *scene* yang menyorot kepada suasana dapur tempat proses pembuatan Perkedel Bondon.

4.8. Scene 8: Wawancara dengan pemilik usaha Perkedel Bondon (generasi ketiga)

Dalam wawancara merupakan penjelasan dari pemilik usaha Perkedel Bondon generasi ketiga mengenai penjelasan jam operasional saat ini dan juga hasil penjualan per hari.

4.9. Scene 9: Kumpulan *scene* proses penggorengan Perkedel Bondon

4.10. Scene 10: Wawancara dengan pemilik usaha Perkedel Bondon (generasi ketiga)

Dalam wawancara merupakan penjelasan dari pemilik usaha Perkedel Bondon generasi ketiga mengenai cara mempertahankan usaha Perkedel Bondon serta perbedaan Perkedel Bondon saat dulu dan sekarang dari segi bisnis, rasa, dan daya tarik.

4.11. Scene 11: Adegan penggorengan perkedel di dapur

4.12. Scene 12: Wawancara dengan pelanggan

Dalam wawancara pada bagian ini, pelanggan yang diwawancara merupakan pelanggan yang sudah pernah dan yang baru pertama kali ingin mencoba perkedel bondon. Pada bagian ini juga pembaca jadi bisa mengetahui alasan mengapa masyarakat dari daerah lain berniat untuk mencicipi perkedel bondon tersebut.