

## BAB IV

### DESKRIPSI HASIL STORY TELLING

#### 4.1.1 Scene 1: Opening

*Scene* ini diisi dengan *footage* berupa pemandangan Ibukota Jakarta, diikuti dengan *footage* beberapa ornamen yang ada di Monas dan Pasar Baru, bangunan Ragusa Es Italia, es krim Ragusa, suasana kedai Ragusa Es Italia, beberapa es krim Ragusa, Monas, dan Pasar Baru. *Scene opening* ini diakhiri dengan suasana pelanggan yang sedang menyantap es krim Ragusa.

Narasi : *Jakarta merupakan ibukota yang tak pernah sepi dari kunjungan wisatawan, baik dalam negeri ataupun luar negeri. Dengan memiliki banyak potensi kekayaan kuliner yang dapat menjadi daya tarik wisata, perkembangan sektor usaha industri makanan dan minuman di Jakarta pun semakin berkembang dengan pesat. Salah satu contohnya adalah Ragusa Es Italia. Merupakan salah satu kedai atau restoran es krim tradisional bergaya ala Italia yang digolongkan dalam kategori good average. Ragusa Es Italia sendiri sudah berdiri sejak tahun 1932, yang bahkan lebih tua dari kemerdekaan Indonesia. Bermula dari pasar gambir, yang terletak di dekat Monas dan Pasar Baru, Ragusa Es Italia mulai mengukir perjalanannya.*

#### 4.1.2 Scene 2.1: Interview dengan Ibu Sias Mawarni

Dalam *scene* ini, Ibu Sias Mawarni memberikan jawaban terhadap beberapa pertanyaan yang penulis ajukan kepada beliau. *Scene* ini diisi dengan penjelasan umum tentang Ragusa Es Italia dan sejarah serta keunikan dari Ragusa Es Italia.

- Bagaimana sejarah terbentuknya Ragusa Es Italia?

Narasi : *Pertama, orang Italy 2 bersaudara datang ke Indonesia untuk belajar menjahit dan bertemu dengan mertua, lalu setelah lulus mereka pisah. Mertua saya di Pasar Baru gang kelinci dan dia pergi ke Bandung, lalu bertemu pacar orang Belanda punya peternak sapi dan dia rumahnya di Cipaganti, Bandung. Sapinya banyak dan susunya terbuang-buang dan orang Italy ini berpikir untuk membuat es krim dan dibolehkan lalu di jual pakai gerobak daerah Bandung rumahnya di Cipaganti. Dan dia dengar ada bisnis di Jakarta namanya Pasar Gambir tahun 1930an di dekat Monas. Dia bikin disitu cuma sebulan setiap tahun, dari tahun 1932 dia terus jualan cuma sebulan setiap tahun, dari tahun 1932 dia terus jualan cuma sebulan-sebulan sama seperti Jakarta Fair. Lalu tahun 1945 kita merdeka jadi sepi, semua orang bule kabur dan tahun 1946 lebih sepi lagi dan jalan jalan ke daerah Jalan Veteran dan sudah kenal dengan mertua saya, lalu ternyata ada yang kosong dan boleh di sewa, dari tahun 1947 sampai sekarang.*

- Mengapa kedai ini dinamakan Ragusa Es Italia?

Narasi : *Karna mereka keluarga Ragusa dan Ragusa itu marga.*

- Apa yang menjadi ciri khas dan daya tarik dari Ragusa Es Italia?

Narasi : *Saya merasa eskrim saya benar-benar dari susu, tapi kenyataan ya, susu dibawain dari daerah sini, dia bawain jam 10 pagi sudah sampai, masa jam 2 ketika saya mencoba susunya sudah asem. Ternyata susunya dicampur dengan santan, jadi saya gabisa pakai dong. Jadi saya beli dari Italy dan orang Italy bilang jangan beli di Italy, beli di Australia aja lebih dekat, jadi saya beli di Australia.*

- Bagaimana cara Anda untuk mempertahankan Ragusa Es Italia ini sejak tahun 1932 hingga sekarang?

Narasi : *Caranya itu adalah berbuat baik.*

- Mengapa Anda mempertahankan Ragusa Es Italia dengan konsep tempo dulu?

Narasi : *Karena ini aja tembok dibikin bundar-bundar yang bikin orang Italy, orang sini tidak bisa bikin. Jadi saya tidak apa-apa hanya cat ulang saja. Kita punya cabang sampai 30, di seluruh Jakarta dan Bandung.*

- Adakah perubahan dari Ragusa Es Italia sejak dulu hingga sekarang?

Narasi : *Tidak ada, ya, semua ikutin dari zaman dulu.*

- Apa menu favorit dari Ragusa Es Italia? Dan mengapa menu tersebut menjadi menu favorit?

Narasi : *Karna tahun 1932 sudah bikin es krim yang namanya Tutti Frutti dan Cassata Siciliana dalamnya ada cake hijau dan wangi pandan, itu yang paling laku. Jadi kalau hari Sabtu dan Minggu sudah pasti habis tidak kebagian.*

- Apa yang membedakan Ragusa Es Italia dengan es krim lainnya ?

Narasi : *Es krim saya kan tidak menggunakan pengawet, semua dari susu. Dari susu bubuk lalu pakai air panas diaduk lalu taruh di dalam kulkas agar dingin baru bisa di putar untuk dibuat jadi es krim. Pokoknya es krim saya enak, sehat dan murah. Jadi televisi syuting saya terus sampai lebih dari 50 televisi, saya jadi repot tapi tidak masalah karena bisa untuk promosi saya.*

#### 4.1.3 Scene 2.2: Interview dengan pelanggan

Dalam *scene* ini, penulis memberikan beberapa pertanyaan terhadap dua pelanggan yang bersedia untuk di wawancarai. *Scene* ini diisi dengan jawaban kedua pelanggan tersebut secara bergantian seputar impresi dan opini mereka terhadap Ragusa Es Italia.

Narasi : *Ragusa Es Italia dimulai dari Ragusa bersaudara yang datang ke Jakarta untuk belajar menjahit. Pada suatu saat ketika Ragusa bersaudara bertemu dengan kerabatnya, Ragusa bersaudara tertarik dengan peternakan sapi milik istri dari kerabatnya tersebut. Ragusa bersaudara melihat adanya masalah dimana banyaknya susu sapi yang terbuang, mereka pun berinisiatif untuk membuat usaha bersama, dimana mereka mengolah susu tersebut menjadi es krim.*

- Apakah anda sudah pernah datang ke Ragusa Es Italia?

Narasi :

Pelanggan 1 : *Jujur sih, ini, ini saya sih pertama kali ya. Cuma tempatnya sangat menarik. Jadi, saya datang hari ini itu pertama kali.*

Pelanggan 2 : *Saya belum pernah mencoba es krim Ragusa ini.*

- Bagaimana bisa tau tempat ini dan bagaimana dengan suasanaanya?

Narasi :

Pelanggan 1 : *Saya mengetahuinya yaitu saya kan suka lewat lewat sini tiap hari. Nah, itu tempat menarik akhirnya saya coba di hari ini dan tidak mengecewakan kawan kawan.*

Pelanggan 2 : *Saya mengetahui es krim ini Karena pada tren belakangan ini banyak es krim yang sedang muncul ya, jadi saya melihat lihat dan menemukannya pada sosial media Youtube.*

Pelanggan 1 : *suasananya sih adem ayem ya, enak angin angin bisa masuk kan ya. Sambil cicipi eskrim enak itu cocok sekali untuk para para anak senja ya, naik motor yang ngeng ngeng ya.*

- Bagaimana tanggapan Anda tentang nuansa dan rasa yang dimiliki oleh Ragusa Es Italia?

Narasi :

Pelanggan 1 : *Tempat ini, tuh sangat menarik. Tempatnya itu banyak corak corak nostalgia gitu ya, bikin aku mengenang masa lalu gitu, lho. Itu menarik sekali. Pertama, setelah aku datang, aku cobain tuh yang spaghetti, lucu itu panjang-panjang. Nah, ternyata rasanya itu ada kaya manis manis itu enak itu, vanilla itu iya enak.*

Pelanggan 2 : *Menurut saya, tempatnya ini membuat saya terkejut, ya. Karena tempatnya ini tradisional, tidak seperti pada umumnya, es krim-es krimnya itu rata-rata tempatnya modern.*

- Adakah menu favorit Anda di Ragusa Es Italia?

Narasi :

Pelanggan 1 : *Saya, sih baru nyoba dua rasa tadi, ya, spaghetti sama moka itu dua duanya, sih sejauh ini, sih mantap ya enak.*

Pelanggan 2 : *Berbeda, ya sama es krim pada umumnya, ya. Karena saya lihat-lihat katanya tidak menggunakan pengawet.*

- Apakah Ragusa Es Italia menjadi rekomendasi Anda untuk para masyarakat datang serta mencobanya?

Narasi :

Pelanggan 1 : *Saya sih bakal rekomendasi ke teman-teman saya. Anak saya di rumah juga bakal kasih tahu ya. Mantap.*

Pelanggan 2 : *Ya, saya akan merekomendasikannya kepada teman-teman karena rasa es krim ini itu tidak seperti pada es krim pada umumnya.*

#### **4.1.4 Scene 2.3: Interview dengan Food Vlogger**

Dalam scene ini, penulis memberikan beberapa pertanyaan untuk *food vlogger* yang bersedia untuk melakukan wawancara. *Scene* ini diisi dengan jawaban dari *food vlogger* yang menjelaskan impresinya terhadap Ragusa Es Italia.

Narasi : *Setelah menanyakan beberapa pertanyaan mengenai Ragusa Es Italia kepada pengunjung, sekarang kami akan bertanya kepada seorang Food Vlogger yang sudah banyak mereview berbagai tempat makan di sekitar Jakarta, bernama Maximilliam atau yang biasa disebut Ncekjajan.*

- Apa yang membedakan Es Krim Ragusa dengan Es Krim lainnya yang sudah pernah Anda coba?

Narasi :

Food Vlogger : *Kalau buat pembedanya, menurut aku, sih es krim Ragusa itu tidak pakai bahan pengawet, terus lebih ke es krim tradisional, sih. Soalnya kan diluar sana menurut aku tidak banyak, ya es krim tradisional seperti ini.*

- Bagaimana tanggapan Anda tentang suasana tempat yang dimiliki Ragusa Es Italia?

Narasi :

Food Vlogger : *Kalau untuk tanggapan suasananya disini masih benar-benar klasik dan lawas gitu, sih, seperti benar-benar zaman dahulu, lah.*

- Menurut Anda, menu apa yang paling menarik?

Narasi :

Food Vlogger : *Kalau menurut aku menu yang paling menarik itu Banana Split nya, sih. Memang seperti dia kan ada 3 rasa, kan di Banana Split nya, udah gitu ada taburan topping kacangnya itu yang bikin enak menurut aku. Dan rasanya itu tidak terlalu manis tapi tidak hilang juga gitu rasa manisnya seperti pas aja.*

- Berapa nilai kepuasan terhadap staff di Kedai Es Ragusa Italia dari 1-10?  
Narasi: *Delapan menurut aku, karena dulu orang-orang review disini itu katanya staffnya kurang ramah. Cuman, kalau aku pas datang kesini tahun lalu sama sekarang datang lagi itu staffnya udah lebih baik, lah.*

#### **4.1.5 Scene 3: Closing**

Dalam scene ini, penulis menampilkan footage behind the scene selama proses pembuatan Cinematic Documentary Film ini dibuat. Scene ini diisi dengan footage proses wawancara penulis dengan Ibu Sias Mawarni di kedai Ragusa Es Italia.

Narasi: *Ragusa Es Italia telah melewati banyak pengalaman dengan waktu yang tidak singkat. Perjalanan yang dilewati Ragusa Es Italia patut kita berikan apresiasi. Ibu Sias Mawarni selaku owner dari Ragusa Es Italia generasi kedua ini mengatakan strategi dari bertahan hingga 90 tahun ialah berbuat baik kepada semua orang, tanpa memandang latar belakang mereka.*

#### **4.2 Deskripsi Hasil**

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, maka penulis telah mendapatkan banyak data dan informasi dari para narasumber, bahwa Ragusa Es Italia merupakan es krim legendaris yang sudah dikenal dari zaman dahulu. Dengan memiliki dua packaging yang berbeda, pada saat weekdays, Ragusa Es Italia akan menyajikan pesanan pelanggan menggunakan piring, mangkuk, atau

gelas sesuai dengan gambar yang ada di menu. Sedangkan pada saat weekend, Ragusa Es Italia akan menyajikan pesanan pelanggan menggunakan box makanan kertas. Demikian, kualitas dari produk yang ditawarkan Ragusa Es Italia tergolong bagus karena cara pembuatan dan penyajian yang bersih, higienis, dan tidak menggunakan bahan pengawet apapun. Ragusa Es Italia juga menyajikan es krim sesuai dengan gambar pada menu termasuk dengan toppingnya. Ragusa Es Italia memiliki kisaran harga dari Rp15.000 sampai Rp 40.000. Dengan harga tersebut, Ragusa Es Italia tergolong menengah. Dari harga yang ditawarkan, Ragusa Es Italia sangatlah layak untuk dibeli mengingat mereka memiliki kualitas yang baik dan terjamin. Dengan metode pembayaran Cash, Debit, dan Qris BCA, Ragusa Es Italia telah menyediakan metode pembayaran yang standar dan efisien bagi para pelanggannya.

Kedai Ragusa Es Italia terletak di Jl. Veteran I No. 1, Kecamatan Gambir, Jakarta Pusat. Lokasinya dekat dengan Masjid Istiqlal, Gereja Katedral, dan Pasar Baru. Kedai ini menggunakan gedung sendiri, sehingga tidak diperbolehkan membawa makanan atau minuman lain diluar.

Ragusa Es Italia mengandalkan rasa es krim yang unik. Ragusa Es Italia memiliki 4 jenis menu secara garis besar, yaitu Regular Flavored, Premium Flavored, Mixed Flavored, atau Fancy Flavored. Dan ini menjadi salah satu daya tarik masyarakat untuk mencoba es krim Italia ini. Tidak hanya itu, Ragusa Es Italia tetap mempertahankan nuansa kedainya yang bertemakan 1970an. Di sana juga terpasang beberapa foto bersejarah, piagam penghargaan, dan foto pendirinya. Selain itu, pemilik dari kedai es krim ini juga tidak ingin merubah desain dari kedainya dan tetap mempertahankan nuansa Italia





