

BAB II

GAMBARAN UMUM STORYTELLING

2.1 Jenis Produk



Gambar 2.1 Bubur Ase

Bubur ayam, bubur kacang hijau, bubur ketan hitam, hingga bubur sumsum adalah jenis-jenis bubur yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia karena mudah ditemui. Namun sebenarnya, masih ada berbagai jenis bubur Nusantara yang jarang diketahui keberadaannya, seperti Bubur Barobbo khas Sulawesi Selatan, Bubur Bassang khas Makassar, Bubur Pedas khas Kalimantan, hingga Bubur Sagu ubi khas Maluku. Oktavianawati, P. (2018), menyatakan bahwa beragam jenis bubur tersebar di seluruh penjuru Nusantara, namun ada pula jenis bubur yang sudah mulai hilang eksistensinya sehingga hanya dapat dijumpai di daerah tertentu saja. Di daerah Jakarta misalnya, terdapat hidangan bubur tradisional Nusantara yang diberi nama Bubur Ase.

Bubur Ase adalah salah satu kuliner tradisional khas Betawi yang saat ini sulit dijumpai karena penggemar dari hidangan asli Betawi ini telah berpindah selera ke kuliner *modern* seiring berubahnya zaman. Istilah “Ase” sendiri adalah singkatan dari asinan dan semur. Bubur Ase berbeda dengan bubur pada umumnya yang sebagian besar menggunakan daging ayam sebagai sumber proteinnya. Komponen-komponen dari hidangan ini antara lain bubur dan semur daging sapi sebagai komponen utama, lalu dilengkapi dengan tahu, tauge, acar timun, asinan sawi, gorengan kacang tanah, dan kerupuk. Bubur Ase memiliki cita rasa yang unik dikarenakan rasa dari sawi asin yang asam dan segar menyeimbangkan rasa manis dan gurih dari kuah semur. Pelanggan dapat menikmati semangkuk Bubur Ase ini hanya dengan Rp12.000,00 - Rp15.000,00 saja.

Muliani, L. (2019), menyatakan bahwa hidangan ini juga biasa disebut sebagai “bubur dingin” dikarenakan penyajiannya tidak seperti bubur lain. Pada umumnya, bubur dihidangkan dan dikonsumsi dalam keadaan panas. Sementara itu, Bubur Ase ini disajikan pada suhu ruang kemudian dipadukan dengan panasnya kuah ase yang dituangkan sehingga menjadikan bubur ini terasa hangat pada saat dikonsumsi. Selain itu, hal lain yang menjadi pembeda antara Bubur Ase dan bubur lainnya adalah warna khas dari Bubur Ase, yaitu warnanya yang lebih gelap dan pekat berasal dari kuah semur yang dituangkan di atas bubur.

2.2 Lokasi/ Tempat

Dalam rangkaian menu tradisional khas Betawi, salah satunya adalah hidangan bubur. Namun, tidak seperti Bubur Cianjur, Bubur Cirebon, maupun Bubur Sukabumi yang sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat Jakarta karena jenis-jenis bubur tersebut seringkali dijadikan sebagai menu sarapan bagi warga DKI Jakarta. Bubur Betawi merupakan sebuah hidangan bubur yang sangat unik apabila dibandingkan dengan bubur nasi lainnya. Bubur ini dinamakan Bubur Ase karena disajikan dengan asinan dan semur sehingga memiliki cita rasa yang otentik.

Muliani, L. (2019), menyatakan bahwa baik orang Betawi atau bukan, terutama para generasi muda, tak banyak yang mengenal sajian tradisional khas Betawi ini. Hal inilah yang mengakibatkan cukup sulitnya menemukan penjual Bubur Ase yang masih eksis di ibukota, namun sebenarnya terdapat beberapa penjual Bubur Ase yang masih dapat ditemukan di Jakarta. Salah satunya adalah Bubur Ase Bang Lopi yang melegenda hingga saat ini. Lokasi Bubur Ase Bang Lopi dapat dikatakan cukup strategis karena terletak di pusat kota Jakarta. Bubur Ase Bang Lopi terletak di dekat Pasar Gandaria, tepatnya di Jl. Kebon Kacang, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat. Untuk mengunjungi gerai Bubur Ase Bang Lopi, pelanggan harus melewati area yang cukup sempit karena letaknya tidak di jalan utama. Hingga saat ini, Bubur Ase Bang Lopi belum memiliki cabang satu pun, baik di daerah Jakarta maupun di luar kota Jakarta.

Sebelumnya, Bubur Ase Bang Lopi berlokasi di sebuah gerai tertutup yang sekarang tidak beroperasi lagi. Bang Lopi mengungkapkan bahwa hal ini dikarenakan adanya pembangunan pasar Gandaria sehingga gerobak yang digunakan oleh bang Lopi untuk berjualan tidak dapat masuk disebabkan tempat yang terlalu kecil. Oleh karena itu, Bubur Ase Bang Lopi ini berpindah lokasi ke seberang gerainya secara permanen dan melanjutkan usahanya dengan sebuah gerobak dilengkapi dengan satu set meja dan kursi untuk para pelanggan. Walaupun hanya bermodalkan sebuah gerobak, namun Bubur Ase Bang Lopi tidak kehilangan pelanggan setianya. Bubur Ase Bang Lopi ini mulai berjualan dari pukul 6 pagi hingga 11 siang.

Lokasi Bubur Ase Cik Lis juga dapat dikatakan strategis karena terletak di pusat kota Jakarta. Bubur Ase Cik Lis terletak di dekat pusat perbelanjaan Grand Indonesia dan Thamrin City, tepatnya di Gg. At-Taqwa No.27, RT.9/RW.17, Kb. Melati, Kecamatan Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10230.

2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Kuliner

Bubur Ase telah dikenal oleh masyarakat Indonesia sejak lama. Namun sekarang ini, sudah tidak banyak orang yang pernah mendengar

bahkan mencicipi Bubur Ase, terutama generasi muda. Hal ini dikarenakan sulitnya menemukan penjual Bubur Ase yang masih eksis di zaman ini. Salah satu penjual Bubur Ase yang masih bertahan hingga saat ini adalah Bubur Ase Bang Lopi. Idris, F. (2021) menyatakan bahwa gerai Bubur Ase Bang Lopi sudah dikenal sejak tahun 1960. Resep yang digunakan merupakan temuan dari ibunya yang memulai usaha Bubur Ase sebelum diwariskan kepada bang Lopi. Bang Lopi sendiri telah melanjutkan usaha yang diwarisi oleh ibunya tersebut selama kurang lebih 20 tahun.

Bubur Ase Cik Lis sudah berjualan selama 22 tahun sejak tahun 2000. Sama halnya dengan Bubur Ase Bang Lopi, Bubur Ase Cik Lis juga merupakan usaha turun-temurun yang diwarisi oleh neneknya. Sejak Cik Lis melanjutkan usaha Bubur Ase, ia menambahkan bumbu penyedap dalam Bubur Ase yang menjadikan Bubur Ase Cik Lis ini masih bertahan hingga sekarang karena rasanya yang lebih gurih. Beliau mengatakan bahwa pelanggannya lebih menyukai rasa Bubur Ase yang dibuat oleh Cik Lis dibandingkan pendahulunya.

2.4 Keunggulan Objek

Keunggulan Bubur Ase yang sangat menarik terdapat pada sejarah terciptanya Bubur Ase sendiri yang memadukan tiga kebudayaan sekaligus dalam satu hidangan. Muliani, L. (2019), menyatakan bahwa proses akulturasi ini dapat dilihat dari bahan-bahan yang terdapat dalam semangkuk Bubur Ase yang merupakan perpaduan tiga kebudayaan, yaitu Tionghoa, Timur Tengah, dan Eropa. Akulturasi tersebut merupakan proses berbalasan, dimana terdapat beberapa unsur makanan asing yang kemudian diadaptasi ke dalam kebudayaan Betawi lokal.

Beberapa komponen makanan yang terdapat dalam Bubur Ase yang datang dari budaya Tionghoa antara lain kecap, tahu, dan tauge. Sementara itu, budaya Eropa yang terkandung dalam Bubur Ase adalah kata “semur” yang diserap dari bahasa Belanda, yaitu kata “*Smoor*” yang merupakan salah satu komponen penting pada hidangan Bubur Ase. Arti dari kata

“*Smoor*” sendiri adalah hidangan yang dibuat dengan cara merebus tomat dan bawang perlahan-lahan. Sedangkan, kebudayaan Timur Tengah yang terdapat dalam semur adalah rempah-rempah yang digunakan untuk meracik bumbu semur. Kombinasi antara ketiga budaya inilah yang membawa hidangan semur Betawi menjadi santapan yang digemari sampai sekarang.

Bubur Ase Bang Lopi sendiri menggunakan bahan dan bumbu pilihan yang merupakan resep warisan dari ibunya yang sudah menjual Bubur Ase sejak dahulu. Itulah mengapa rasa dari Bubur Ase Bang Lopi selalu konsisten hingga sekarang. Bang Lopi menerangkan bahwa sebagian besar dari pelanggannya rela menempuh jarak yang jauh hanya untuk mendatangi gerai Bubur Ase Bang Lopi dengan alasan ingin bernostalgia merasakan hidangan legenda khas Betawi ini.

Selain Bubur Ase, gerai Bubur Ase Bang Lopi juga menyediakan menu hidangan khas Betawi lainnya, yaitu ketupat sayur yang dapat dinikmati oleh para pelanggan hanya dengan harga di bawah Rp25.000 saja. Beliau menjual berbagai macam ketupat seperti ketupat telur seharga Rp16.000, ketupat kentang dan ketupat tahu seharga Rp14.000, serta ketupat komplit seharga Rp23.000.

Bubur Ase Cik Lis memiliki keistimewaan tersendiri yang terletak pada semurnya karena tidak menggunakan daging dan penambahan *topping* pada hidangan Bubur Ase, yaitu sate kambing dan sate sapi. Untuk Bubur Ase sendiri, dijual seharga Rp12.000,00 per porsi dan untuk sate kambing maupun sapi dijual seharga Rp2.500,00 per tusuk. Untuk pelanggan yang kurang menyukai bubur atau asinan, Cik Lis biasanya menggantikan bubur dengan nasi yang disantap dengan semur tahu saja. Cik Lis menjual semur tahunya saja dengan harga Rp5.000,00 per porsi.