

BAB IV

DESKRIPSI HASIL STORY TELLING

4.1 Scene 1 : Opening

Scene ini diisi dengan *footage* berupa pemandangan ibukota Jakarta, lalu diikuti dengan *footage* delman, Bang Lopi yang sedang menyendok kuah semur dan bubur, semangkuk Bubur Ase yang ditampilkan *secara close up*, gerai Bubur Ase Bang Lopi, situasi di sekitar Pasar Gandaria, Bang Lopi yang sedang melayani pelanggan, serta sedikit menampilkan profil Cik Lis dan Bapak Yahya Andi Saputra.

Narasi : *Kuliner Betawi terkenal memiliki cita rasa yang khas dan beragam resep masakannya masih terus diwariskan secara turun-temurun hingga saat ini, salah satunya yaitu Bubur Ase. Kuliner khas Betawi berbahan baku bubur dengan asinan dan kuah semur, makanan ini kini sudah jarang dijumpai dan saat ini hanya berada di daerah Tanah Abang. Pemilik usaha kuliner Bubur Ase yang masih berjualan hingga saat ini adalah Bang Lopi dan Cik Lis. Untuk mengenal lebih jauh tentang Bubur Ase, akan disampaikan langsung oleh Bapak Yahya Andi Saputra selaku budayawan Betawi.*

4.2 Scene 2 : Interview Bapak Yahya Andi Saputra (Budayawan Betawi)

Dalam *scene* ini, Bapak Yahya Andi Saputra memberikan jawaban terhadap beberapa pertanyaan yang penulis ajukan kepada beliau. *Scene* ini diisi dengan penjelasan umum tentang makanan khas Betawi khususnya Bubur Ase dari sudut pandang seorang budayawan Betawi.

- Bagaimana gambaran makanan Betawi secara umum?

Narasi : *Makanan Betawi secara umum.. Oke karena saya sebagai anak Betawi dan menjadi pengurus lembaga kebudayaan betawi senantiasa dalam keseharian berdekatan-dekatan dengan para*

pengrajin kuliner, para penyuka kuliner, dan sering berkeliling dari satu tempat ke tempat yang lain untuk mencoba berbagai masakan dan olahan yang terkait dengan kuliner Betawi.

- Bagaimana sejarah terciptanya Bubur Ase jika dilihat dari segi akulturasi budaya?

Narasi : Bubur Ase itu memang didalam historiografinya didalam proses menjadi dan perjalanan sejarahnya dia memang diakui sebagai kuliner yang mengandung unsur-unsur dari saudara-saudara kita yang datang kesini. Misal ada saudara-saudara kita yang datang kesini dari abad ke-18 Tionghoa, kemudian juga ada unsur dari Arab, kemudian juga ada unsur-unsur dari Eropa. Jadi dalam satu olahan kuliner yang kita kenal dengan Bubur Ase ini terdapat satu kata, multikultur.

- Apa hal yang menarik dan unik dari Bubur Ase?

Narasi : Buat saya anak Betawi semua kuliner sebetulnya memiliki kekhasan dan keunikannya tersendiri. Nah, keunikan dan kekhasan dari si Bubur Ase ini adalah dalam lidah saya dalam tenggorokan saya adalah rasanya dan juga penampilannya dan juga toppingnya.

- Apa yang menyebabkan Bubur Ase langka ditemukan dan bagaimana cara untuk mempopulerkannya?

Narasi : Bubur Ase itu memang bubur dan di dalam konfigurasi perbuburan dia kalah populer dengan bubur-bubur lain yang setiap pagi yang setiap siang bahkan setiap malam dijajakan atau disediakan oleh para pedagang non Bubur Ase.

- Apakah hidangan Bubur Ase ini disajikan pada pagi hari/ siang hari/ atau malam hari?

Narasi : Gurih dimakan pagi hari karena segar, mantep dimakan pada malam hari atau pada siang hari. Jadi kalau dirumah orang-orang tua kita itu ada upacara misalnya sunatan pada siang hari

atau pindah rumah pada siang hari atau upacara njuh bulan pada siang hari. Itu kan rata-rata pada siang hari dilakukan, maka di meja senantiasa ada si Bubur Ase dan semua tamu yang datang situ bisa nyendok sendiri dan nikmati sendiri apakah ditambah dengan sambelnya sehingga lebih berasa atau dibanyakin si ikan teri kakalnya itu. Jadi dia disajikan pada pagi, siang, dan malam hari.

4.3 Scene 3 : Interview Bubur Ase Cik Lis

Dalam *scene* ini, Cik Lis menjawab beberapa pertanyaan yang penulis ajukan kepada beliau. *Scene* ini diisi dengan jawaban Cik Lis seputar Bubur Ase dagangannya yang diawali dengan sejarah dibukanya Bubur Ase Cik Lis, apa saja bahan yang digunakan dalam proses pembuatan Bubur Ase disertai dengan proses pembuatannya, hingga bagaimana Cik Lis menghadapi persaingan dengan pedagang Bubur Ase lainnya sejak dahulu sampai saat ini.

Narasi : Bubur Ase yang merupakan akulturasi 3 budaya saat ini sudah hampir punah, akan tetapi masih ada 2 penjual Bubur Ase yg masih eksis hingga saat ini, yaitu Bang Lopi dan Cik Lis. Mari kita mengenal Bubur Ase lebih dalam langsung dari penjualnya. (Voice Over)

- Bagaimana awal dibukanya Bubur Ase Cik Lis?

Narasi : Jadi kan nenek emang usianya sudah tua banget ya. Sudah gitu ya mau berangkat lagi neneknya katanya Lis terusin dagangannya emak kata dia dibilang gitu kan. Yaudah emak berangkat lagi aja, satu tahun deh ibu nerusin deh sampai sekarang 21 tahun ya dari tahun 2000.

- Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan Bubur Ase Cik Lis?

Narasi : Ya ada buburnya, sawi, tauge, kacang, sambel, kerupuk, sudah itu sate. Kalau makan luarnya bukan saya yang bikin itu orang lain nitip.

- Sejak tahun berapa berjualan Bubur Ase?

Narasi : *Ya sudah 21 tahun itu tahun 2000.*

- Apa daya tarik Bubur Ase Cik Lis yang mampu mempertahankan eksistensinya hingga saat ini?

Narasi : *Maksudnya ya masakannya sederhana juga ya tapi ini memang sudah dari turun temurun orang tau makanan langka orang bilang ya. Gampang sih dari diliatin aja sudah bisa ga pake belajar.*

- Apa yang membedakan Bubur Ase dengan bubur lainnya dari segi rasa dan penggunaan bahan?

Narasi : *Penyedapnya sih terus ya ga pake daging jadi penyedap rasa aja royco gitu. Banyak bumbunya ya kemiri, lada, jahe, bawang merah, bawang putih.*

- Selain Bubur Ase, menu lain apa saja yang ditawarkan dan berapa harganya?

Narasi : *Kalau masih sendiri ya sate doang Rp2.500,00 sama ada pastel punya orang bukan punya ibu deh.*

- Bagaimana cara mempertahankan konsistensi cita rasa Bubur Ase dari awal berjualan hingga saat ini?

Narasi : *Ya kalau bilang dari pelanggan makan ya bilang sama beda bahkan lebih dari enak yang sekarang. Kalo Cik Lis kan pake penyedap dulu enak ga pake penyedap.*

- Bagaimana cara menghadapi persaingan dengan pedagang Bubur Ase sejak dahulu hingga sekarang?

Narasi : *Biasa aja sih ya banyak tapi banyakan pada kemari semua dari Kebon Kacang, di Gang Mesjid, terus dari mana mana lagi ya tetep commentnya gua jauh-jauh kesini juga yang gua uber-uber gitu katanya. Ya biar rasa yang bicara lah.*

4.4 Scene 4 : Interview Bubur Ase Bang Lopi

Dalam *scene* ini, Bang Lopi menjawab beberapa pertanyaan yang penulis ajukan kepada beliau. *Scene* ini diisi dengan jawaban Bang Lopi seputar Bubur Ase dagangannya yang diawali dengan sejarah dibukanya Bubur Ase Bang Lopi, apa yang membedakan Bubur Ase dengan bubur lainnya, hingga suka dan duka yang pernah dilalui oleh Bang Lopi selama berjualan Bubur Ase. Selain itu, *scene* ini juga dilengkapi dengan *footage* suasana di sekitar gerai Bubur Ase Bang Lopi dan suasana di sekitar Pasar Gandaria.

Narasi : *Setelah kita mengunjungi Bubur Ase Cik Lis, selanjutnya kita akan mengunjungi penjual Bubur Ase lain yang berada di pasar Gandaria dan tak kalah ramainya yaitu Bubur Ase Bang Lopi.*

- Bagaimana awal dibukanya Bubur Ase Bang Lopi?

Narasi : *Pertama-tama kan dulu orangtua dagang, dulu saya masih ini dah.. orangtua udah ga ada terus kakak saya (mpok saya). Saya bantu-bantu mpok saya dulu apa dagang bantu-bantuin, akhirnya mpok saya lama lama lama ada sakit-sakitan ga kuat deh ya akhirnya saya diserahkan sekarang nih dagang sama istri saya gitu.*

- Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan Bubur Ase Bang Lopi?

Narasi : *Ya kuahnya biasa pake kecap, lada, pake ketumbar, jintan, lada, bawang putih itu udah. Kecap pake daging itu full daging, tahu diiris-iris.*

- Sejak tahun berapa berjualan Bubur Ase?

Narasi : *Kalau saya? Tahun berapa itu ya sudah lama juga kurang inget tuh saya sudah 20 tahun lebih deh. 20 tahun lebih saya dagang.*

- Apa daya tarik Bubur Ase Bang Lopi yang mampu mempertahankan eksistensinya hingga saat ini?

Narasi : *Kan Bubur Asenya beda dengan bubur yang lain. Bubur Ase ini dia ada sayurannya macem-macem ada tauge, timun, sawi asin, dan kuahnya*

pake daging, tahu, dan rempah-rempah gitu. Lain dari bubur-bubur yang lain.

- Apa yang membedakan Bubur Ase dengan bubur lainnya dari segi rasa dan penggunaan bahan?

Narasi : Ya bedalah kalo ini kan semur pake kecap dia pake apa sayur-sayur lain kan dia pake racik-racik segala daging apa lain dah beda ya itu aja.

- Selain Bubur Ase, menu lain apa saja yang ditawarkan dan berapa harganya?

Narasi : Menu lain, ya saya dagang ketupat sayur. Kalau Bubur Ase kan biasa 15 ribu, kalau ketupat 23 ribu seporsi.

- Bagaimana cara mempertahankan konsistensi cita rasa Bubur Ase dari awal berjualan hingga saat ini?

Narasi : Ya biar gimananya tetap rasa bubur tetap.

- Bagaimana cara menghadapi persaingan dengan pedagang Bubur Ase sejak dahulu hingga sekarang?

Narasi : Ya persaingan si bersaing ya biasa ya biasa biasa aja.

- Suka dan duka yang pernah dilalui selama berjualan Bubur Ase?

Narasi : Suka dukanya banyak suka duka banyak yang waktu dulu zaman corona begitu kan sepi dagang begitu aja. Kalau hari biasa ya alhamdulillah lumayan.

4.5 Scene 5 : Interview dengan pelanggan Bubur Ase Bang Lopi

Dalam *scene* ini, penulis meminta 3 orang pelanggan Bubur Ase Bang Lopi untuk menyampaikan kesan dan pesan mereka terhadap Bubur Ase Bang Lopi.

- Seberapa sering Ibu Nana berkunjung ke Bubur Ase Bang Lopi?

Narasi : *Wah bukan sering bukan sering lagi.*

- Seberapa sering Pak Muhammad berkunjung ke Bubur Ase Bang Lopi?

Narasi : *Ya kadang kala kalau datang sih ga bisa dikata sering. Kalau lagi kebetulan dari kampung, baru saya kemari main.*

- Seberapa sering Pak Dahlan berkunjung ke Bubur Ase Bang Lopi?

Narasi : *Memang tempatnye.*

- Mengapa anda lebih menyukai Bubur Ase dibandingkan dengan bubur lainnya?

Narasi 1 : *Soalnya mantap sini mah.*

Narasi 2 : *Ya karena rasanya lebih nikmat.*

Narasi 3 : *Ya enak sekali. Kalau dimana-mana orang mah mau mengunjungi.*

- Satu kata untuk menggambarkan Bubur Ase Bang Lopi.

Narasi 1 : *Pokoknya enak, pokoknya enak deh dari yang lain.*

Narasi 2 : *Asik lah.*

Narasi 3 : *Enaknya.*

4.6 Scene 6 : Pesan dari Bapak Yahya Andi Saputra

Scene ini diisi dengan pesan dari Bapak Yahya Andi Saputra kepada generasi muda.

Narasi : *Cik Lis dan Bang Lopi adalah bukti nyata dari sejarah Bubur Ase yang masih mempertahankan eksistensinya hingga saat ini. Selanjutnya ada pesan yang ingin disampaikan kepada generasi muda oleh Bapak Yahya Andi Saputra.*

- Pesan yang ingin disampaikan kepada generasi muda dalam melestarikan makanan tradisional Nusantara?

Narasi : *Mari kita mengenali apa yang ada pada sekitar kita. Maksud saya kalau engkau tinggal di Jakarta yang peradaban utamanya, kebudayaan utamanya, identitas kota utamanya adalah Betawi, maka mari engkau mengenal apa yang disebut dengan Betawi.*

4.7 Scene 7 : Closing

Scene ini diisi dengan pesan dari Bapak Yahya Andi Saputra kepada generasi muda, *behind the scene* dan juga *special thanks* kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam pembuatan film dokumenter ini.

- Pesan yang ingin disampaikan kepada generasi muda dalam melestarikan makanan tradisional Nusantara?

Narasi : *Mari kita mengenali apa yang ada pada sekitar kita. Maksud saya kalau engkau tinggal di Jakarta yang peradaban utamanya, kebudayaan utamanya, identitas kota utamanya adalah Betawi, maka mari engkau mengenal apa yang disebut dengan Betawi.*

4.8 Hasil Wawancara

Hasil wawancara dari Bapak Yahya Andi Saputra yang mengatakan bahwa Bubur Ase memiliki kekhasan dan keunikannya tersendiri ternyata sepadan dengan jawaban dari Bang Lopi selaku penjual Bubur Ase. Bang Lopi sendiri mengatakan bahwa yang membuat Bubur Ase ini berbeda dengan bubur yang lainnya adalah Bubur Ase menggunakan kuah semur pakai kecap dan sayur-sayur yang lainnya seperti tauge, timun, dan sawi asin sehingga membuat Bubur Ase berbeda dengan bubur yang lain. Bapak Yahya Andi Saputra juga mengatakan bahwa memang Bubur Ase di dalam konfigurasi perbuburan dia kalah populer dengan bubur lainnya. Jawaban ini sepadan dengan jawaban yang penulis berikan kepada Cik Lis selaku penjual Bubur Ase lainnya yang mengatakan bahwa Bubur Ase ini

merupakan masakan sederhana yang memang sudah dari turun temurun orang mengetahuinya dan Bubur Ase merupakan makanan langka.

Hal yang menarik pada saat meng-interview Bapak Yahya Andi Saputra adalah bagian dimana Beliau menjelaskan mengenai sejarah terciptanya Bubur Ase karena bagian ini merupakan perumusan masalah penulis. Bapak Yahya menjelaskan bahwa Bubur Ase memang diakui sebagai kuliner yang mengandung unsur kesaudaraan yang dimana akulturasi budayanya datang dari abad ke-18 Tionghua, kemudian ada unsur dari Arab, dan juga ada unsur dari Eropa. Bapak Yahya Andi Saputra juga memberi pesan kepada generasi muda untuk mengenali apa yang ada di sekitar kita dengan cara kenali peradaban utamanya, kebudayaan utamanya, dan identitas kota utamanya.

