

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Tujuan mengangkat Bubur Ase sebagai topik pembahasan dari *storytelling* ini adalah untuk memperkenalkan kembali Bubur Ase sebagai salah satu makanan tradisional Betawi kepada masyarakat Indonesia, khususnya generasi muda. Kesimpulannya adalah kesadaran pada generasi muda yang disampaikan melalui pesan dari Bapak Yahya Andi Saputra selaku budayawan Betawi kepada para generasi muda dalam melestarikan makanan tradisional Nusantara (*scene 6*). Dalam pesan yang disampaikan, beliau berharap bahwa generasi muda Indonesia tidak melupakan jati dirinya dan mulai untuk lebih terbuka terhadap makanan tradisional Indonesia. Dengan *scene* tersebut, tujuan *storytelling* sudah dilakukan.

Jawaban terhadap perumusan masalah pertama mengenai apa itu Bubur Ase dapat dilihat dari *scene 3* dan *scene 4* dimana Cik Lis dan Bang Lopi menjelaskan bahan-bahan apa saja yang mereka gunakan dalam proses pembuatan Bubur Ase. Selain itu, *scene 3* yang berisi *interview* dengan Cik Lis mengenai Bubur Ase dagangannya juga dilengkapi dengan *footage-footage* proses pembuatan Bubur Ase itu sendiri yang dimulai dari tahap mempersiapkan bahan-bahan hingga jadinya semangkuk Bubur Ase untuk dinikmati para pelanggan. Dengan demikian, para audiens mendapatkan gambaran mengenai komponen apa saja yang dibutuhkan sehingga dapat tercipta semangkuk Bubur Ase.

Jawaban terhadap perumusan masalah kedua mengenai sejarah terciptanya Bubur Ase dapat ditemukan pada *scene 2* yang berisi *interview* dengan Bapak Yahya Andi Saputra. Pada *scene 2* ini, Bapak Yahya menjelaskan sejarah terciptanya Bubur Ase jika dilihat dari segi akulturasi budaya. Beliau memaparkan bahwa Bubur Ase diakui sebagai kuliner yang mengandung unsur-unsur dari saudara-saudara kita yang datang dari Tionghoa, Arab, dan Eropa. Dengan demikian, para audiens dapat

mengetahui bahwa olahan kuliner yang kita kenal dengan Bubur Ase ini dapat dikatakan sebagai hidangan multikultur.

Jawaban terhadap perumusan masalah ketiga mengenai daya tarik dari Bubur Ase yang mempertahankan loyalitas pelanggan hingga saat ini dapat ditemukan pada *scene 3* dan *scene 4*. Kedua *scene* tersebut berisi *interview* dengan Cik Lis dan Bang Lopi yang dimana para narasumber memberikan pemaparan jawaban terhadap daya tarik dari masing-masing Bubur Ase dagangannya yang mampu mempertahankan eksistensinya hingga saat ini. Cik Lis menyampaikan bahwa olahan kuliner ini sederhana namun memang resepnya sudah turun temurun sehingga dapat dikatakan makanan langka yang proses pembuatannya sendiri cukup mudah dimana hanya dengan melihat saja, orang-orang sudah bisa membuat semangkok Bubur Ase. Sementara itu, Bang Lopi menyampaikan bahwa daya tarik dari Bubur Ase dagangannya terletak pada perbedaan Bubur Ase dengan bubur yang lain, dimana Bubur Ase ini terdiri dari beberapa komponen berupa bermacam-macam sayuran seperti tauge, timun, sawi asin, serta kuahnya menggunakan daging, tahu, dan rempah-rempah sehingga membedakannya dari bubur-bubur yang lain.

5.2 Saran

Berdasarkan dari hasil film dokumenter yang telah dibuat, berikut merupakan beberapa saran yang ditemukan.

1. Generasi muda disarankan untuk dapat termotivasi mencicipi makanan tradisional khas Betawi. Selain mencicipi, diharapkan juga agar generasi muda dapat menyebarluaskan dan membanggakan berbagai makanan tradisional khas Betawi kepada masyarakat luas dengan menggunakan platform media sosial seperti Instagram atau menggunakan metode *word of mouth*. Hal ini dikarenakan dalam suatu hidangan, terdapat sejarah terciptanya hidangan tersebut yang menarik untuk diulik seperti Bubur Ase yang mengandung berbagai unsur kebudayaan dan dapat menjadi suatu unsur persatuan antar bangsa.

2. Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk dapat mengambil video proses pembuatan yang lebih rinci, dimana menambahkan beberapa video *footage* makanan khas Betawi di dalam video akan lebih baik sebagai gambaran kepada penonton.

5.3 Rekomendasi

Pendokumentasian Bubur Ase di gerai Bubur Ase Bang Lopi dan Bubur Ase Cik Lis sudah banyak dilakukan, terutama Bubur Ase Bang Lopi yang seringkali diliput oleh stasiun TV nasional seperti Trans7, Indosiar, dan NET TV untuk ditayangkan pada kanal YouTube mereka. Namun sebenarnya, masih ada gerai Bubur Ase lainnya yang dapat ditemukan di ibukota seperti gerai Bubur Betawi yang terletak di Jl. Pangkalan Asem, Cempaka Putih, Jakarta Pusat yang masih sangat jarang diliput oleh media. Gerai Bubur Betawi ini pun tidak kalah otentiknya dari gerai Bubur Ase Bang Lopi dan Bubur Ase Cik Lis yang sudah berkecimpung selama berpuluh-puluh tahun di bidang kuliner Bubur Ase karena gerai Bubur Betawi sudah berdiri selama lebih dari 40 tahun. Bubur Ase yang disajikan di gerai Bubur Betawi ini pun dilengkapi dengan berbagai *topping* seperti ati ampela, perkedel kentang, semur jengkol, semur kentang, telur ayam muda, dan usus ayam yang semuanya disajikan dalam bentuk sate. Untuk itu, film dokumenter berikutnya sebaiknya dibuat dengan mendokumentasikan hal tersebut.