

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Beranekaragam makanan yang terdapat di berbagai wilayah di Indonesia pasti mempunyai sejarahnya masing-masing. Cita rasa makanan yang unik di seluruh Indonesia dapat membentuk potensi tingginya daya tarik kuliner disetiap daerah karena adanya latar belakang yang memiliki ciri khas tersendiri. Menurut Fadly Rahman sebagai Dosen Program Studi Ilmu Sejarah, salah satu faktor yang membuat setiap makanan sangat unik adalah pengaruh asing yang masuk dan diadopsi atau bahkan dimodifikasi oleh penduduk setempat sehingga membawa pengaruh yang cukup signifikan dalam pembentukan karakteristik makanan. Hal ini tentu membuat Indonesia menjadi salah satu negara yang kaya akan aneka ragam makanan daerah dengan sejarah yang membentang luas sebagai asal usulnya.

Masuknya negara Eropa ke Indonesia pada awal penjajahan Belanda memiliki pengaruh yang cukup besar untuk mengubah kebiasaan masyarakat dalam bidang politik, budaya, sosial, ekonomi dan pendidikan (Kharti, 2020). Setelah kurang lebih 3,5 abad Belanda menjajah Indonesia, terjadinya asimilasi makanan dari beras atau nasi yang menjadi makanan pokok di Indonesia dan gandum sebagai bahan utama dari roti.

Seorang pakar sejarah kuliner, Heri Priyatmoko, menyatakan bahwa tradisi makan roti maupun kue-kue tidak dilakukan oleh orang Indonesia pada zaman dahulu sebelum kedatangan orang Belanda ke Nusantara. Lalu Heri menambahkan “Seiring perjalanan waktu, budaya makan roti dan kue kemudian juga menular kepada penduduk pribumi Indonesia”. Konsumsi roti dan kue merupakan salah satu contoh yang paling menonjol dari pengaruh asing terhadap makanan Indonesia. Pengaruh budaya dari bangsa penjajah yang biasa memakan roti mulai dikenal sejak zaman Belanda sekitar tahun 1930 karena perdagangan roti kepada warga pribumi. Hal ini menjadikan roti makanan yang cukup lama dikenal oleh masyarakat Indonesia hingga saat ini.

Berbagai jenis roti mulai diperkenalkan kepada publik seiring dengan perkembangan zaman. Meskipun bukan makanan pokok utama di Indonesia, roti

menjadi makanan pokok ketiga di Indonesia setelah nasi dan mi. Banyaknya perubahan rasa, variasi dan bentuk roti membuat citarasa pada roti lebih enak. Roti juga merupakan makanan yang praktis dan mempunyai keseimbangan dalam nilai gizi yang cukup baik menjadikan perkembangan bisnis toko roti di Indonesia terus mengalami pertumbuhan. Terdapat beberapa toko roti di Tanah Air yang sudah berdiri selama kurang lebih 50 tahun dan masih bertahan hingga saat ini seperti Tan Ek Tjoan (1921), Maison Weiner Cake Shop (1936), Lauw Bakery (1960) dan Toko Roti Tegal (1968).

Menurut Ketua Umum Asosiasi Pengusaha Bakery Indonesia (APEBI), Chris Hardijaya, tren peningkatan konsumsi produk bakery semakin bertambah karena banyak masyarakat yang mengonsumsi roti sebagai menu sarapan terutama di kota-kota besar seperti Jakarta. Mengingat semakin pentingnya peranan bakery, terutama roti dalam asupan gizi masyarakat. Kini banyak industri bakery yang berusaha meningkatkan kandungan gizi produknya. Salah satu roti yang semakin populer karena dikenal sebagai roti yang paling sehat dibandingkan roti lainnya yaitu roti *sourdough* (Irawan, 2021). Roti *sourdough* merupakan makanan fermentasi dengan ragi alami, yang berarti tidak menggunakan ragi komersial untuk proses pengembangan roti. Sebagai gantinya, roti *sourdough* menggunakan “*starter*”, yaitu campuran antara tepung dan air yang kemudian difermentasi selama beberapa waktu sampai siap digunakan. Ragi yang dihasilkan bersifat alami dan tidak mengandung bahan aditif seperti yang terdapat pada ragi komersial (Marples, 2021).

Salah satu toko yang menjual roti dengan berfokus pada kualitas dan bahan yang cukup baik dapat ditemukan di Maison Weiner Cake Shop. Toko yang masih bertahan di Jakarta sejak zaman penjajahan Belanda bisa disebut legendaris karena toko ini didirikan oleh Lee Lian Mey atau biasa dipanggil Nyonya Gem pada tahun 1936. Usaha yang dikelola secara turun temurun yang sudah melewati 3 generasi dan merupakan toko roti tertua di Jakarta. Lokasinya berada di Jl Kramat II no. 2, Kwitang, Senen, Jakarta Pusat yang merupakan kawasan pasar tertua di Jakarta.

Pada awalnya produk yang dijual oleh Maison Weiner hanya hidangan kue kering dan roti tawar khas Eropa dengan paduan rasa Indonesia. Namun, seiring berkembangnya zaman, Maison Weiner memperbaharui menu-menunya sehingga

semakin bervariasi, seperti roti pastry, roti manis, kue-kue dan roti *sourdough*. Dari semua jenis roti yang ada, roti yang paling diminati adalah roti *sourdough* ala Eropa. “*Sourdough* ini yang sehat. Dia tidak pakai gula, tidak pakai telur, lemak dan tidak pakai ragi.”, ujar Pak Heru Laksana dari generasi ke tiga pemilik Maison Weiner Cake Shop. Menurut Pak Heru, Maison Weiner ingin berfokus pada penjualan roti dan sampingan beberapa produk lainnya maka dari itu, beliau ingin Maison Weiner dikenal sebagai bakery bukan cake shop. Pemahaman tentang “cake shop” dapat membuat orang berpikir bahwa tokonya hanya menjual produk kue. Beliau juga menambahkan bahwa produk roti lebih banyak dibeli dan dicari. Kemudian Pak Heru berkata bahwa nama cake shop tidak terkesan membuat roti dan nama itu merupakan nama yang ditinggalkan oleh neneknya (Chrysilla, 2019).

Usaha Pak Heru dalam mempertahankan toko kue Maison Weiner adalah dengan ketekunan dan konsistensi. Ia mendalami ilmu membuat kue dan roti dengan mempelajari teori dan praktik di Jerman selama enam tahun hingga ia mendapatkan gelar *konditor meisterschule*. Ilmu dan pengalaman yang dimiliki Pak Heru selama di Jerman ia bawa ke Indonesia untuk meneruskan toko kue warisan keluarganya. Saat ini Ia juga mengadakan kelas kursus kue dan roti di belakang toko kue Maison Weiner yang bernama Indonesia Baking Academy.

Terdapat banyak prestasi yang tidak banyak orang ketahui yang dimiliki seorang Heru Laksana dalam bidang roti dan kue. Ia pernah diundang ke salah satu pameran cokelat bernama Jakarta Chocolate Expo 2007 yang di adakan oleh The Embassy of Chocolate Tulip Elvira Koto untuk membuat busana berbahan dasar cokelat hingga bisa diperagakan oleh model. Pak Heru juga merupakan salah satu juri dari perlombaan Interfood pada tahun 2018/2019. Hal ini membuat pelanggan tidak perlu ragu untuk kualitas dari segi rasa roti dan kue yang ada di Maison Weiner sangatlah enak. Roti yang di jual saat ini memiliki keanekaragaman rasa, bentuk, dan tekstur seperti roti tawar, roti manis atau roti *sourdough*.

Tidak kalah saing dengan toko roti lainnya, Maison Weiner merupakan salah satu toko roti yang memiliki suatu keunggulan karena roti yang sebagian besar dijual merupakan roti pada zaman Belanda seperti roti *sourdough*. *Sourdough* itu sendiri pada dasarnya merupakan campuran tepung dan air yang mengembang karena adanya proses fermentasi melalui udara dan bakteri tanpa diberikan berbagai

macam tambahan rasa atau isian. Seiring berkembangnya zaman dan teknologi membuat pecinta roti semakin mudah untuk menciptakan varian rasa dan tekstur yang baru sesuai dengan keinginan dan selera mereka. Bisa diolesi margarin, ditaburi coklat madu, diisi keju, diolesi selai buah, ditaburi telur, daging atau kombinasi dari bahan tersebut. Hal ini pula yang membuat orang-orang semakin mudah mengembangkan toko roti atau cake shop yang baru dengan keunggulan masing-masing.

Berusia hampir 90 tahun, Maison Weiner mempunyai banyak cerita sejarah dari masa penjajahan Belanda dan masih menyimpan cita rasa roti dan kue klasik tempo dulu dari resep yang dijaga sejak 1936. Maison Weiner merupakan salah satu toko roti yang memiliki suatu keunggulan karena roti yang sebagian besar dijual merupakan roti zaman Belanda seperti *sourdough* dengan isian yang cukup menggugah selera. Selain dari resep kue dan roti yang masih menggunakan resep warisan sang nenek, bentuk bangunan Maison Weiner pun masih mengusung konsep ciri khas kolonial Belanda yang nyaris tidak banyak berubah.

Berdasarkan hasil survei yang telah disebar kepada 111 responden, sebanyak 78 responden menyatakan bahwa mereka tidak pernah membeli roti dan kue Maison Weiner, hanya sebanyak 33 responden yang sudah pernah membeli roti dan kue Maison Weiner. Mayoritas dari responden yang pernah mencoba produk Maison Weiner mereka menyatakan bahwa mereka menyukai cita rasa dan tektur pada roti dan kue yang dijual oleh Maison Weiner. Sementara itu, mayoritas dari responden yang belum pernah mencoba Maison Weiner sebelumnya menyatakan bahwa mereka tertarik untuk mencoba karena Maison Weiner Cake Shop merupakan toko roti dan kue legendaris dan tertua di Jakarta, serta sebanyak 111 responden tertarik untuk mengetahui lebih jauh tentang sejarah Maison Weiner Cake Shop yang sudah berdiri sejak tahun 1936.

Meskipun tidak semua masyarakat pernah menikmati atau mengetahui Maison Weiner Cake shop, adapun *storytelling* ini dibuat dengan tujuan untuk memperkenalkan kembali Maison Weiner sebagai salah satu toko kue dan roti tertua di Jakarta. Bagaimana usaha pendiri Maison Weiner Cake Shop dalam melanjutkan dan mempertahankan citarasa dari tahun 1936 merupakan hal yang dapat dilihat dan dicontoh oleh masyarakat di Indonesia maupun luar negeri. Hal

ini sangat menarik untuk didokumentasikan sehingga menjadikan alasan utama penulis dalam mengangkat Maison Weiner Cake Shop sebagai topik dalam pembuatan video *storytelling*.

## 1.2 Perumusan Masalah

Seiring berkembangnya zaman banyak orang-orang terlebih generasi muda yang belum terlalu mengenal roti dan kue klasik tempo dulu. Salah satunya roti dan kue yang dijual oleh Maison Weiner Cake Shop yang terkenal sebagai toko roti tertua di Jakarta. Berdasarkan latar belakang topik penelitian, kami mengidentifikasi beberapa rumusan masalah, sebagai berikut:

1. Bagaimana perkembangan toko roti Maison Weiner dari Zaman Belanda?
2. Apa keunikan dari Maison Weiner Cake Shop sehingga membuat pembeli datang kembali ke toko tersebut ?
3. Apa saja tantangan Pak Heru Laksana dalam melanjutkan usaha Maison Weiner Cake Shop untuk mempertahankan cita rasa dari tahun 1936?

## 1.3 Tujuan *Storytelling*

Berdasarkan perumusan masalah penelitian ini, maka tujuan yang akan kami capai adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui perkembangan sejarah Maison Weiner Cake Shop.
2. Untuk mengetahui keunikan pada Maison Weiner Cake Shop yang membuat pembeli untuk datang kembali.
3. Untuk mengetahui apa saja tantangan dan usaha Pak Heru Laksana sebagai pendiri Maison Weiner Cake Shop dalam melanjutkan dan mempertahankan citarasa dari tahun 1936.

## 1.4 Target *Audiens*

Dengan pembuatan *Storytelling* ini, kami berharap agar dapat memperkenalkan kembali citarasa roti dan kue klasik kepada masyarakat. Kami berfokus kepada masyarakat dalam negeri maupun luar negeri, terutama di kalangan remaja hingga dewasa yang berusia 21 hingga 35 tahun. Berdasarkan hasil survei yang telah disebar kepada 111 responden, 51.4% didominasi oleh responden

yang berusia 21-25 tahun yang mayoritasnya berstatus sebagai pelajar/mahasiswa. Sebanyak 86.5% dari para responden berdomisili di Jabodetabek, 8.1% dari para responden berdomisili di luar Jabodetabek dan sebanyak 5.4% dari para responden berdomisili dari luar negeri. Sebanyak 91% dari keseluruhan responden menyatakan bahwa mereka tertarik untuk mengetahui lebih jauh tentang sejarah roti atau kue di Maison Weiner Cake Shop yang sudah berdiri sejak tahun 1936.

Kami berharap dalam pembuatan *storytelling* ini dapat diketahui oleh masyarakat Indonesia di luar Jakarta. Selain itu, kami juga berharap agar Maison Weiner Cake Shop dapat dikenal di pasar internasional dengan mengangkat Maison Weiner Cake Shop yang dapat mempertahankan citarasa klasik roti dan kue sejak tahun 1936. Untuk membantu melestarikan cita rasa roti-roti dan kue klasik yang dijual oleh Maison Weiner Cake Shop sejak zaman Belanda tahun 1936.

