

BAB IV
DESKRIPSI HASIL *STORYTELLING*

4.1 *Scene Story Telling*

4.1.1 Scene 1: Sunrise Kota Jakarta dan Sekilas Proses Pembuatan Roti



Gambar 4.1.1 Sunrise Kota Jakarta dan Sekilas Proses Pembuatan Roti

Adegan ini berisi cerita yang menggambarkan suasana sunrise di masa lalu untuk mengenangnya sebagai tempat wisata peninggalan sejarah Jakarta pada Zaman Belanda. Selain itu untuk memperlihatkan secara singkat proses pembuatan roti di Maison Weiner Cake Shop. Pesan yang disampaikan kepada audiens membawa suasana dan salah satu ciri ikonik warisan peninggalan sejarah Zaman Belanda.

Narasi : *Tradisi makan roti maupun kue kue tidak dilakukan oleh orang indonesia pada zaman dahulu sebelum kedatangan orang belanda ke nusantara. Konsumsi roti dan kue merupakan salah satu contoh yang paling menonjol dari pengaruh asing terhadap makanan indonesia. Pengaruh budaya dari bangsa belanda yang biasa memakan roti mulai di kenal pada tahun 1930 karena perdagangan roti kepada warga pribumi.*

4.1.2 Scene 2: Cinematic Kota Tua Jakarta



Gambar 4.1.2 Cinematic Kota Tua Jakarta

Adegan ini berisi cerita tentang cuplikan suasana kental gaya Belanda dan banyak warga setempat melakukan berbagai aktivitas di pagi hari yang mengiringi bangunan. Pesan yang disampaikan banyak bangunan yang menceritakan sejarah masa lampau yang terjadi di kawasan Batavia.

Narasi : Toko roti yang masih bertahan di jakarta sejak jaman penjajahan belanda yaitu adalah toko roti maison weiner Untuk mengetahui sejarah maison weiner lebih lanjut, yuk kita tanya ke bapak heru laksana sebagai penerus generasi ke 3 dari maison weiner.

4.1.3 Scene 3: Suasana bangunan Maison Weiner sejak Zaman Belanda



Gambar 4.1.3 Suasana Bangunan Maison Weiner sejak Zaman Belanda

Adegan ini memberikan gambaran suasana nostalgia yang menampilkan bangunan yang didominasi oleh warna merah dan putih. Target penulis kepada audiens adalah memperlihatkan toko roti legendaris yang sudah berdiri sejak tahun 1936 masih bertahan hingga saat ini.

4.1.4 Scene 4: Wawancara dengan generasi ketiga penerus Maison Weiner



Gambar 4.1.4 Wawancara dengan Generasi Ketiga Penerus Maison Weiner

Adegan ini menggambarkan wawancara dengan Heru Laksana yang dimana menggali sejarah istilah bengkel koewe hingga mengalami perubahan nama seiring dengan proses orang Indonesia mulai mengenal bakery. Pesan yang disampaikan kepada audiens adalah perjalanan awal hingga sekarang dikenal dengan nama Maison Weiner.

- Mengapa pada zaman dahulu Maison Weiner dinamakan “Bengkel

Koewe”?

Narasi : “Bengkel Koewe, dalam bahasa Indonesia lama zaman dulu ga ada yang disebut toko kue itu belum ada apalagi bakery, itu kan istilah dari bahasa Inggris. Ada juga bakkereij itu bahasa Belanda, tapi biasanya bakkereij itu dipakai untuk yang membuat roti. Jadi dipake istilah Bengkel Koewe”

Narasi : Pada zaman belanda sekitar tahun 1936, Pendirinya yaitu Nyonya oleh Lee Lian Mey mengelola bengkel koewe dengan menjual kue dan roti ke toko-toko kelontong. Seiring berjalannya waktu Bengkel Koewe berkembang menjadi sebuah toko kue dan roti dengan nama Maison Weiner cake shop.

4.1.5 Scene 5: Profiling Heru Laksana



Gambar 4.1.5 Profiling Heru Laksana

Adegan ini berisi tentang latar belakang Maison Weiner di tahun 1930-an dan 1940-an. Selain menjual rotinya sendiri yang terletak di Kwitang, Nyonya Gem juga menjual roti dengan cara menitipkan roti di beberapa warung seperti di Pasar Baru, Glodok, dan Jatinegara.

- Bagaimana sistem di Bengkel Koewe?

Narasi : “Selain kita jual di tempat sendiri, jadi waktu zaman Belanda itu udah banyak toko-toko yang terutama di Pasar Baru, di Glodok, di Mester (Jatinegara) sekarang sudah maju. Waktu tahun 1930-an 1940-an Nah jadi saya rasa sejak tahun 1950, nenek saya sudah kirim-kirim (kue) ke lebih dari 50 toko di Jakarta”.

- Rintangan apa saja yang di alami Pak Heru selama menjalani bisnis ini?
Narasi : “Jadi sampai tahun 80 itu kita masih kirim ke toko-toko itu. Tapi, sejak tahun 80an itu kira pikir kita stock, karena sudah banyak yang bikin kue juga sudah banyak yang bikin roti juga. Jadi, mulai mereka juga menitip jual di toko-toko gitu. Cuma ya masalahnya karena adanya ketidakjujuran jadi banyak toko-toko itu yang menerima uang. Kalo dia menerima uang kan dia merasa baik. Supplier-supplier yang lain itu didahulukan daripada kita yang sudah lama. Ya akhirnya produk-produk kita banyak yang tidak terjual tidak terlihat dengan mudah. Akhirnya kita pikir daripada banyak waste-nya (pulangannya) sisanya lebih baik kita jual sendiri aja”.

4.1.6 Scene 6: Peralatan sejarah sejak zaman Belanda



Gambar 4.1.6 Peralatan Sejarah Sejak Zaman Belanda

Adegan ini berisi tentang cuplikan dapur yang sudah beroperasi sejak tahun 1936. Selain itu juga masih mempertahankan mesin bersejarah milik nenek Pak Heru sejak zaman Belanda. Mesin tersebut masih dapat beroperasi untuk proses pembuatan roti di Maison Weiner.

Narasi : “Merk “Bengkel Koewe”-nya kemudian ditahun 1970an berganti menjadi perusahaan kue, sudah ada. Waktu itu ga banyak yang bikin kue, yang banyak adalah roti. Kalo roti banyak, pabrik-pabrik roti juga. Istilah pabrik itu juga kan dari bahasa Belanda. Jadi, karena kita juga memakai mesin yang besar-besar mungkin itulah yang

menyebabkan istilah Bengkel Koewe itu terpakai”

- Bagaimana usaha Pak Heru dalam menjual roti-roti ala Eropa pada tahun 1987-1990?

Narasi : Itu kan hotel-hotel menjamur (di Jakarta), kebetulan saya waktu itu dari Eropa saya bisa bikin croissant, bikin roti sourdough, kita supply sampai kira-kira ada 15 hotel waktu itu. Sekitar antara tahun 1987-1990 keatas. Hotel membuat suatu ruangan spesial untuk pastry. Itu kebanyakan mereka kitchen-nya hanya untuk masakkan panas aja

4.1.7 Scene 7: Proses pembuatan Sourdough oleh Bapak Heru Laksana



Gambar 4.1.7 Proses pembuatan Sourdough oleh Bapak Heru Laksana

Adegan ini berisi tentang proses pembuatan hingga pemanggangan roti sour dough secara singkat bersama dengan Pak Heru. Serta proses ini juga memberikan sekilas informasi bagaimana roti sour dough dapat mengembang tanpa menambahkan tambahan ragi instan.

- Apa itu sour dough?

Narasi: “Jadi mengembangkan roti itu menggunakan sourdough. Sebelum masehi orang udah menggunakan sourdough untuk mengembangkan roti.”

- Keunggulan dari sourdough di Maison Weiner?

Narasi: “Bikin sourdough itu orang (bikin) dari tepung dengan air, (setelah) jadi adonan, didiamkan sampai besok. Besok nanti ditambahkan lagi air dengan tepung. Terus setiap hari sampai hari ke-6. Hari ke-6 pasti

adonannya itu sudah asam dan sudah menghasilkan banyak jamur (bakteri). Jamurnya itu nanti bisa untuk mengembangkan roti jadinya.”

- Mengapa masih menggunakan oven batu dari zaman Belanda?

Narasi: “Batu itu menyerap panas kalau yang besi menyerap panas cuman sebentar. Kalau apinya dimatikan besinya nanti menjadi dingin dengan cepat. Walaupun nanti dimatikan apinya sama sekali batunya masih tetap panas. Panasnya itu dipake untuk memanggang roti.”

4.1.8 Scene 8: Pendapat Customer tentang Maison Weiner Cake Shop



Gambar 4.1.8 Pendapat Customer tentang Maison Weiner Cake Shop

Adegan ini berisi tentang cuplikan Interview dengan para pelanggan Maison Weiner. Pesan yang disampaikan kepada audiens adalah materi yang penulis sampaikan sesuai dengan pendapat pandangan pelanggan baru dan pelanggan tetap Maison Weiner.

- Seberapa sering anda datang dan membeli produk di Maison Weiner?

Narasi: “Baru pertama kali sebenarnya ke Maison Weiner disini. Paling tidak 2 kali seminggu. Ini pertama kali. Aku udah 2 kali ke Maison Weiner.”

- Apa yang menjadi daya tarik Maison Weiner Cake Shop?

Narasi: “Suasananya bener-bener kayak balik lagi ke rumah dan masakan-masakannya juga bener-bener masakan rumah. Maskudnya kayak semua kue-kuenya dari resep keluarga, semuanya juga ga ada yang pakai gula buatan (manisan buatan). Yang paling menarik disini Sourdough, roti sehatnya. Saya juga ada keterbatasan pencernaan. Dokter katanya harus jangan nasi melulu makannya, harus ditambah dengan makanan lain. Anak saya juga begitu buat sarapan saya

beliin roti aja roti gandum. Aku lihat ada produk-produk yang gluten free. Aku lihat ada ontbijtkoek yang gluten free itu jadi daya tarik banget buat aku karena personally aku lagi kurangin gluten tapi, mau gamau wangi roti sama kuenya disini manggil banget, manggil banget, Jadi aku pasti mau balik lagi. Kemarin aku beli sourdough, jadi sebenarnya kan ada beberapa varian tapi yang aku ambil itu yang ada pumpkin seed sama kismisnya. Sourdough-nya menurut aku enak karena Satu, secara tekstur ga seret pas di potong juga gampang sama kalau di kunyah terus itu ga a lot rasanya juga enak tanpa pakai tambahan rasa apapun tanpa selai tanpa apapun makan aja biasa, pakai kopi udah enak banget.”

Narasi:” Pancoran pik merupakan salah satu area destinasi kuliner favorit di jakarta. selain pengunjung datang untuk makan, mereka juga dapat berfoto di beberapa spot dan menikmati live music di malam hari.berbagai aneka makanan seperti nasi campur, bakmi, bubur, kuotie, kopi hingga roti hadir di dalam satu tempat. Mari kita intip cabang kedua dari Maison Weiner Cake Shop yang berada di pancoran pik”

Narasi:” Eksistensi maison weiner cake shop selama hampir 90 tahun sudah banyak dikenal oleh masyarakat dalam maupun luar negeri. Mari kita simak pendapat koko hidayat sebagai baking consultant.”

4.1.9 Scene 9: Pendapat Chef Koko Hidayat tentang Maison Weiner Cakeshop



Gambar 4.1.9 Pendapat Chef Koko Hidayat tentang Maison Weiner Cakeshop

Adegan ini berisi tentang cuplikan Interview dengan koko hidayat sebagai

baking consultant yang menampilkan pandangan beliau tentang eksistensi Maison Weiner dan perkembangan Sour Dough dari zaman dahulu hingga sekarang.

Narasi:” Hallo saya Koko Hidayat saya technical service manager khususnya, saya sebagai konsultan juga atau sebagai technical yang memberikan edukasi kepada penguasaha bakery atau UMKM.”

-Pandangan koko Hidayat mengenai eksistensi Maison Weiner Cake Shop yang masih bertahan hingga saat ini

Narasi:” Menurut pandangan saya, Maison Weiner eksistensinya masih tetap bertahan. Karena Maison Weiner bakery ini menjual seperti roti sourdough, roti-roti yang sekarang lagi trend dan cake yang tempo dulu. Jadi roti sourdough yang dari Maison Weiner ini enak. Jadi memang roti sourdough itu Khususnya dimakan untuk orang yang lebih seneng ke (bahan) natural. Jadi kalau dari ragi alami kita dapatkan dari pencampuran antara terigu dan air. Itu merupakan proses sehingga waktu kita makan juga rasanya enak jadi tidak terlalu manis tidak menyebabkan asam lambung juga.”

-Perbedaan roti sourdough jaman dulu dan sekarang.

Narasi: “Sebenarnya perbedaan jauh sih engga. Memang kalau sourdough zaman dulu kan ada yang dibidang “ragi alami”. Ada yang dibikin dari ragi alami yang saya bilang (campuran) terigu, air nanti kita bisa terus tambah lagi sampai 5-6 hari baru nanti kita gunakan. Tapi ada juga (sourdough) sekarang dari bahan-bahan buah-buahan. Bisa dari anggur, bisa dari kismis, bisa dari buah-buah yang lain. Itu juga bisa sebagai bahan dasar sourdough.”

4.2 Deskripsi Hasil

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, maka penulis telah mendapatkan banyak data dan informasi dari para narasumber, bahwa Maison Weiner merupakan toko roti dan kue legendaris yang sudah dikenal dari zaman dahulu. Dengan memiliki dua tempat yang berbeda, pada saat hari sabtu, Maison Weiner akan memberikan potongan setiap hari sabtu sebesar 20%. Kemasan yang digunakan oleh Maison Weiner juga menggunakan plastic wrap agar tetap menjaga kelembapan suhu roti agar terhindar dari jamur dan kotoran setelah matang. Demi menjaga kualitas dan citarasa yang dimiliki, Pak Heru tetap menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dengan resep yang sama dari sang nenek. Demikian,

kualitas dari produk yang ditawarkan oleh Maison Weiner sangatlah baik karena menggunakan bahan alami yang tidak mengandung bahan kimia atau pengawet. Maison Weiner juga menjual roti sesuai dengan gambar dan menu yang ditampilkan. Roti dan kue yang ditawarkan juga memiliki kisaran harga dari Rp 10.000 sampai Rp 175.000 tergantung dengan pesanan yang dibeli. Dengan harga tersebut, Maison Weiner Cake Shop tergolong menengah. Dengan metode pembayaran Cash, Debit, dan Qris BCA, Maison Weiner telah menyediakan metode pembayaran yang standar dan efisien bagi para pelanggannya agar tidak perlu menunggu lama untuk membayar dengan uang cash. Salah satu toko roti yang masih bertahan di Jakarta sejak zaman penjajahan Belanda yaitu Toko Roti Maison Weiner. Ciri khas yang dapat membuat kita dengan mudah mengingat bahwa toko ini adalah salah satu toko roti klasik dan legendaris yaitu adanya penampilan toko yang didekorasi dengan warna merah dan putih. Maison Weiner memiliki dua tempat yaitu berada di Jl Kramat II no. 2, Kwitang, Senen, Jakarta Pusat yang merupakan kawasan pasar tertua di Jakarta dan Jl. Pantai Indah Kapuk, Kamal Muara, Kec. Penjaringan, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota