



### **Hak cipta dan penggunaan kembali:**

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

### **Copyright and reuse:**

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

## **BAB III**

### **METODOLOGI**

#### **3.1. Metodologi Pengumpulan Data**

Dalam mengumpulkan data penulis menggunakan metode kualitatif yang digunakan untuk memahami sebuah fenomena melalui prosedur ilmiah secara sistematis (Yusuf, 2014, hlm.8). Penulis menggunakan metode kualitatif selama pengumpulan data dan informasi yang meliputi wawancara, observasi langsung dan dokumen yang meliputi studi pustaka dan studi eksisting.

##### **3.1.1. Wawancara**

Wawancara merupakan percakapan tatap muka dengan narasumber untuk mendapatkan informasi dan data (Yusuf 2014, hlm. 372) Penulis melakukan beberapa tahapan pengumpulan data terkait dalam pembuatan perancangan buku ilustrasi restoran tempo doeloe diantara lain wawancara dengan ahli, editor, ketua komunitas dan pengelola restoran.

##### **1. Wawancara dengan Ahli**

Untuk mengetahui sejarah, perkembangan, dan rekomendasi atas restoran di Jakarta penulis melakukan wawancara dengan sejumlah pemerhati dan pakar kuliner Indonesia, di antaranya pengamat dan sekaligus chef senior William Wongso serta co-founder buku *Top Tables, Food Writer & Restaurant Critic*, Kevindra P. Soemantri, yang juga seorang chef berpengalaman di Jakarta. Lalu penulis juga mewawancarai Kepala Seksi Akomodasi dan Restoran pada Pemerintah Provinsi DKI Jakarta, Gumilar Ekalaya untuk mendapatkan

pengetahuan tentang penanganan restoran tua sebagai obyek wisata dan warisan budaya.

- a. Hasil wawancara dengan pakar kuliner Indonesia Bapak William Wongso



Gambar 3.1. Bapak William Wongso  
(Dokumentasi Penulis)

Penulis melakukan wawancara untuk mendapatkan pemahaman mengenai perkembangan kuliner, serta elaborasi dan batasan mengenai rumah makan dan kuliner tempo dulu. Wawancara dilakukan pada tanggal 26 Oktober 2016 pukul 17:30 di Jl. Brawijaya VIII no. 6A, Jakarta Selatan.

William Wongso mengatakan bahwa pada saat ini segi kuliner di Jakarta dalam 15 tahun terakhir, dengan adanya media sosial seperti *twitter*, *facebook*, dan acara televisi meningkatkan rasa ingin tahu orang terhadap tempat-tempat untuk makan yang enak maupun unik. Dalam sejarah perkulineran Indonesia khususnya Jakarta, banyak makanan diantaranya merupakan hasil proses asimilasi. Perkembangan restoran di Jakarta menurut beliau akan terus meningkat akan tetapi juga mengalami

banyak buka-tutup. Batasan rumah makan tempo dulu juga ditentukan oleh pengalaman orang yang mengenal restoran tersebut bahwa sudah berdiri sejak lama. Beliau juga mengatakan bahwa restoran yang dianggap tempo dulu atau melegenda adalah restoran yang berdiri diatas 40 tahun, diantaranya adalah seperti, Oasis, Gado-gado Bonbin, Trio, Paramount, Es Krim Ragusa, Soto Haji Ma'ruf, Eka Ria, Rendezvous. Pada saat ini masalah yang dihadapi oleh restoran-restoran lama adalah penerus, akan sangat susah jika tidak ada penerus yang bisa mengelola restoran tersebut kecuali di beli oleh investor baru. Kekuatan dari restoran-restoran ini adalah otentisitas resep dan makanannya yang dapat bersaing dengan kuliner modern pada hari ini. Beliau merasa bahwa seiring adanya globalisasi, restoran-restoran tersebut banyak dilupakan oleh generasi sekarang dan masih harus dipertahankan karena menyangkut sisa-sisa dari sejarah kuliner yang masih ada di Jakarta.

- b. Hasil wawancara dengan bapak Gumilar Ekalaya, kepala seksi Restoran dan Akomodasi Dinas Pariwisata DKI Jakarta

Penulis melakukan wawancara untuk tentang penanganan restoran tua sebagai obyek wisata dan warisan budaya. Wawancara dilakukan pada tanggal 29 November 2016 pukul 11:00

Menurut Pak Gumilar, data spesifik tentang restoran zaman dulu memang belum ada. Perhatian Dinas Pariwisata Jakarta pada saat ini adalah kuliner khas betawi dan juga bangunan-bangunan tua yang bersejarah. Beliau juga mengatakan bahwa memang belum ada survey terhadap restoran zaman

dulu karena beliau juga belum *aware* atau mengetahui adanya restoran zaman dulu yang sudah berdiri sejak lama disamping Es Krim Ragusa. Namun, menurut beliau akan sangat berguna dan menarik untuk menambah catatan dan pengetahuan masyarakat tentang restoran zaman dulu yang masih berdiri sebagai bagian dari sejarah dan kekayaan kuliner di Jakarta. Menurutnya restoran yang di angkat ke dalam sebuah buku harus mengangkat kekayaan kota untuk dapat dijadikan referensi pada pencinta kuliner, seperti mengulas secara sejarah atau silsilah dibangunnya restoran tersebut dan menu yang tetap bertahan.

- c. Hasil wawancara dengan *Chef* dan *co-founder* buku *Top Tables*, Kevindra P. Soemantri.



Gambar 3.2. Kevindra Soemantri  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi Narasumber)

Penulis melakukan wawancara untuk mendapatkan pemahaman mengenai sejarah kuliner dan permasalahan dalam restoran Tempo dulu, serta cerita sejarah beberapa restoran tempo dulu yang direkomendasikan. Wawancara dilakukan pada tanggal 5 November 2016 pukul 11:00 di Mix & Florist Diner Raden Saleh.

Kevindra P. Soemantri menyatakan bahwa restoran merupakan kata Perancis yang berarti *restore and revive*, tempat dimana orang datang untuk memulihkan diri. Jakarta adalah Batavia dimana dilakukan pertukaran rempah-rempah dan dimana semua budaya berkumpul. Daerah Jakarta Pusat terutama Menteng yang sampai sekarang bisa dikatakan sebagai *the jewel of the city* merupakan tempat tinggal orang Belanda, sehingga menjadi tempat hiburan dan restoran-restoran awal yang ada di Batavia seperti Trio, Kikugawa, Oasis, Mie Gondangdia, Tan Goei atau Miranda (yang sudah tutup), semua terpusat disini. Selain itu beliau juga menjelaskan beberapa Era sejarah berkaitan dengan kuliner. Tahun 1920-1960 merupakan era Jakarta lama dimana Jakarta masih berkembang dan mencari jati dirinya, dan restoran yang berdiri merupakan *stand-alone* atau dibangun oleh keluarga. Lalu era 1970-1980an yang merupakan Era Jakarta baru dimana Indonesia dikenal sebagai Negara terkuat di Asia. Ekonomi yang meningkat, banyak *multinational corporation* serta dunia perkulineran yang maju dan semakin berwarna. Pada zaman ini Jakarta sudah ada keberagaman rasa; masakan Cina, Jepang, Itali, Perancis dan lain-lain. Pada masa ini juga merupakan era *hotel boom* yang berperan penting dalam pengalaman menikmati kuliner kelas atas baru seperti *coffee shop, fine dining, buffet* dan masuknya era bar & disko.

Menurut Kevindra dengan mengetahui sejarah restoran yang mempunyai kisah-kisah yang unik, masyarakat dapat lebih mengapresiasi, menghargai, serta merasa bagian dalam sejarah tempat tersebut disamping

rasa. Suasana dan ciri khas juga menjadi salah satu faktor atau nilai penting yang perlu didokumentasikan dari sebuah restoran zaman dulu. Kevindra mengatakan bahwa yang menarik dari sebuah sejarah restoran khususnya restoran tempo dulu adalah bagaimana restoran yang telah ada selama puluhan tahun menjadi saksi bisu masyarakat seperti globalisasi dan perubahan pola hidup masyarakat yang selalu berubah, yang kontras dengan dalam restoran tempo dulu yang masih mempunyai suasana yang sama, seperti terhentikan oleh waktu. Restoran tempo dulu memiliki hubungan erat dengan makanan, kebudayaan dan identitas sosial sehingga menjadi salah satu warisan sejarah dan budaya. Selain itu restoran tua merupakan salah satu hidden gem dan warisan sebuah kota yang menurut beliau perlu dilestarikan. Manfaat mengenal restoran-restoran tua kita juga dapat melihat perkembangan restoran dan tren kuliner di ibu kota.

Ada dua variabel masalah yang dihadapi oleh restoran tempo dulu, yang pertama adalah faktor internal yaitu penerus. Tidak semua restoran mempunyai anak yang ingin meneruskan bisnis restorannya, ataupun jika ada, taste di restoran tersebut menjadi berbeda. Di dalam restoran yang sudah berdiri lebih dari 30 tahun terdapat faktor diluar *ambience, food & service*, yaitu *atmosphere* dan *feel* (jiwa). Penerus perlu mulai untuk belajar mengurus restoran untuk dapat menyatu dengan restoran tidak menghilangkan jiwa dari restoran itu walaupun dikembangkan dengan cara yang berbeda. Faktor eksternal merupakan *trend* kuliner yang tidak bisa dihentikan yang dinamis atau selalu berubah. Menurut beliau, masyarakat

perlu punya keberanian untuk mencoba restoran-restoran yang mungkin tidak terkenal atau bukan merupakan tempat yang menurut masyarakat populer. Oleh karena kedua hal tersebut restoran zaman dulu dapat dengan mudah tutup. Beliau juga menambahkan bahwa buku adalah sebuah pusaka yang dapat menjadi sebuah warisan yang diberikan dari generasi ke generasi. Media digital seperti *e-book*, dan *apps*, serta *social media*, membantu tetapi pada saat membaca sifatnya mengganggu kegiatan. Selain itu buku mempunyai nilai apresiasi yang tinggi karena pembuatan buku memiliki dedikasi yang juga lebih tinggi.

## 2. Wawancara dengan Editor

Penulis melakukan wawancara dengan Ibu Katrine Gabby Kusuma sebagai editor di Kepustakaan Populer Gramedia (KPG), di Gedung Kompas Gramedia Palmerah pada tanggal 7 Oktober 2016 pukul 17:00. Wawancara ini dilakukan untuk mengetahui proses perancangan buku mengenai kuliner/restoran atau sejarah serta pemilihan bahan, ukuran, tatanan bahasa dan seputa/. Untuk tipe buku-buku yang disukai oleh target pada saat ini.

- a. Hasil wawancara dengan Ibu Katrine Gabby Kusuma selaku editor Kepustakaan Kompas Gramedia





Gambar 3.3. Penulis bersama Katrine Gabby Kusuma  
(Dokumentasi Penulis)

Proses perancangan buku melalui beberapa tahap. Pada awalnya dalam merancang sebuah buku diperlukan kerangka konten berupa pembagian bab-bab yang menjelaskan informasi apa saja yang akan dimasukkan ke dalam buku. Tahap selanjutnya adalah penyusunan naskah yang kemudian melalui proses editing dengan editor untuk di cek kembali agar sesuai dengan konten yang ingin dibahas. Lalu tahap visualisasi yang disesuaikan dengan konten, dapat berupa foto maupun ilustrasi.

Menurut beliau, topik restoran tempo dulu belum pernah diangkat, mungkin hanya dulu dimana terdapat kumpulan buku-buku wisata kuliner yang membahas tentang makanan. Pada hari ini masyarakat remaja hingga dewasa sangat berminat terhadap hal-hal eksotis dan punya keingintahuan terhadap sejarah. Dibandingkan fotografi yang sudah banyak digunakan dalam buku-buku wisata, kuliner dan sejarah, penggunaan ilustrasi seperti

watercolor memberikan kesan yang berbeda; tidak kaku dan lebih artistik juga tidak hanya diminati oleh anak muda, tetapi juga dewasa muda yang dapat menjadi sebuah koleksi pribadi maupun gift. Beliau juga memberikan contoh buku Sampoerna Legacy yang dijual eksklusif di museum yang banyak diminati. Sebagai buku yang bercerita maupun yang dapat dijadikan menjadi sebuah referensi wisata, ukuran buku dapat menggunakan ukuran yang lebih kecil, sekitar ukuran 20x20 atau A5 agar mudah disimpan dan dibawa. Selain itu beliau menyarankan layout yang lebih tertata lebih rapih untuk target dewasa muda. Soft cover maupun hard cover juga mempengaruhi harga jual, diusahakan agar buku yang tidak terlalu tebal tidak lebih dari 200 ribu

### 3. Wawancara dengan Ketua Komunitas

Penulis juga melakukan wawancara kepada beberapa ketua komunitas yaitu Bapak Asep Kambali selaku ketua Komunitas Historia Indonesia dan Bapak Ade Purnama selaku ketua Komunitas Sahabat Museum untuk mengetahui pendapat, minat, dan potensi buku ini sebagai referensi wisata.

#### a. Hasil wawancara dengan Pak Asep Kambali ketua Komunitas Historia Indonesia



Gambar 3.4. Penulis bersama Asep Kambali  
(Dokumentasi Penulis)

Penulis memperoleh data mengenai pendapat Asep Kambali referensi tur penggemar sejarah melalui buku. Wawancara dilakukan pada tanggal 19 Maret di Museum Taman Prasasti, Tanah Abang, Jakarta pukul 20:00 WIB.

Komunitas Historia Indonesia berdiri didasari *passion* Pak Asep dan juga didasari oleh kekhawatirannya akan generasi muda yang sudah tidak ingin mengetahui sejarah. Pak Asep mengatakan bahwa sejarah merupakan menjelaskan asal-usul sebuah tempat, atau orang yang perlu diketahui, tanpa mengetahui sejarah bangsa ini, maka kita tidak mengetahui kebesaran bangsa, yang telah melalui banyak pengorbanan dan tumpah darah. Mengetahui sejarah dapat melalui banyak hal seperti melalui bangunan tua termasuk restoran dan café, terutama jika restoran tersebut merupakan restoran tua yang memiliki ciri khas di zamannya. Walaupun kuliner merupakan selera, kuliner merupakan tradisi dan warisan budaya. Manfaat sejarah pada saat ini adalah pariwisata, hiburan (terutama pada restoran zaman dulu yang mempunyai suasana nostalgia) dan pengetahuan.

Menurut beliau untuk melestarikan suatu cerita sejarah ialah melalui buku sebagai media informasi paling konvensional yang dapat meng- *compile* semua bentuk dokumentasi seperti ilustrasi, foto dan tulisan. Sebagai sebuah media informasi yang paling tua buku masih akan terus diperlukan dan digunakan. Selama ini pada saat tur Asep selalu membawa atau menggunakan buku. Sampai saat ini buku tentang restoran tempo dulu di Jakarta belum beliau temukan. Menurutnya buku dan dapat dipakai sebagai referensi tur komunitas dan tentu akan sangat menarik bagi masyarakat. Konten dalam buku tersebut selain tentang keterangan waktu buka, lokasi, menu, dan arsitektur interior/eksterior yang sudah umum, cantumkan juga suasana, sejarah termasuk kejadian-kejadian yang unik, juga sedikit informasi tentang pemilik, dan pernah-pernik karena merupakan diferensiasi dan keunikan restoran tempo dulu yang perlu diangkat. Saran yang beliau berikan untuk buku ini adalah ukuran yang tidak terlalu besar, atau mungkin sekitar a5 agar mudah dibawa.

UMMN

b. Hasil wawancara dengan Pak Ade Purnama ketua Komunitas Sahabat Museum



Gambar 3.5. Penulis bersama Ade Purnama  
(Dokumentasi Penulis)

Penulis memperoleh data mengenai pendapat Ade Purnama referensi tur penggemar sejarah melalui buku. Wawancara dilakukan pada tanggal 22 Maret di Pondok Indah Mall, Jakarta pukul 16:00 WIB.

Komunitas Sahabat Museum berdiri berdasarkan ketertarikan Pak Ade Purnama sejak kecil dan curiosity beliau terhadap apapun. Pada awalnya beliau mengikuti salah satu kegiatan plesiran ke kampung-kampung kuno bertujuan untuk mengajak generasi muda terutamanya untuk lebih mengenal lingkungan sekitarnya, dimulai dengan sejarah Indonesia. Kegiatan yang dilakukan oleh komunitas ini adalah plesiran tempo dulu yaitu ke tempat-tempat bersejarah yang mempunyai keterkaitan dengan sejarah Indonesia. Selama tur, komunitas juga menyempatkan untuk ke berbagai restoran yang memang tua seperti toko Oen, dan Es Krim Ragusa atau pun yang bernuansa jadul. Secara pribadi Pak Ade dan

komunitasnya memang menggemari tempat yang bernuansa klasik karena selain hobi, beliau juga bisa menelusuri dan belajar tentang masa lalu. Pak Ade berpendapat bahwa dengan mengenal sejarah atau kisah di balik suatu tempat atau apapun akan menumbuhkan rasa apresiasi, dan sense of belonging pada hal tersebut.

Buku-buku tentang kuliner atau restoran pernah gencar sekitar 10 tahun yang lalu. Tidak banyak diantaranya yang membahas tentang kuliner tempo dulu; jika ada, bahasan paling banyak seputar review. Padahal restoran tempo dulu adalah subjek yang sangat layak untuk diangkat. Menurut beliau dengan menggunakan ilustrasi, kita dapat membangun dan menciptakan suasana nostalgia dan merupakan daya tarik, keunikan tersendiri seperti contohnya masuk dalam kategori indie label yang menjadi diferensiasi dari buku-buku lain Selain itu, buku ilustrasi restoran tempo dulu dapat menjadi sebuah karya seni sehingga menjadi collectible ataupun semacam gift bagi penggemar sejarah maupun kuliner.

Buku ini tidak hanya dapat menjadi menarik bagi komunitas yang menyukai heritage dan makanan tetapi juga masyarakat luas yang butuh hiburan, untuk yang menginginkan pengalaman baru, orang-orang luar Jakarta yang datang, dan orang yang ingin bernostalgia. Buku ini kemudian akan bermanfaat untuk mengenalkan sisa-sisa sejarah kuliner dan kedepannya beliau berharap melalui buku ini, restoran tempo dulu juga akan dapat perhatian dinas pariwisata sebagai tempat wisata unggulan di Jakarta. Selain itu beliau mengatakan bahwa target buku ini cocok untuk umur 25 tahun – 35 tahun (dewasa muda) sebagai

target utama karena sudah mampu secara finansial, sudah dewasa untuk mengambil keputusannya sendiri, dan masih memiliki gairah untuk explore.

#### 4. Wawancara dengan Pengelola Restoran

Selain melakukan wawancara dengan para ahli, penulis melakukan wawancara dengan para pemilik, manager atau pengelola restoran serta para pengunjung restoran yang terpilih untuk ditampilkan. Wawancara dilakukan antara lain dengan Maria pengelola restoran Kikugawa, Hadi pemilik gado-gado Bonbin, Effendy pemilik restoran Trio, Mufti generasi ketiga pemilik Soto Betawi Haji Ma'ruf, Melina generasi kedua pemilik restoran Rendezvous dan Soetomo manager restoran Perancis Le Bistro. Penulis melakukan wawancara dengan pengelola restoran untuk mendapatkan pemahaman mengenai informasi sejarah, gambaran suasana zaman dulu, profil pengunjung, beberapa pernak-pernik, menu andalan, cara mengolah masakan/ menjaga otentitas masakan.

##### a. Hasil wawancara dengan Pak Effendy pemilik Restoran Trio

Wawancara dilakukan pada tanggal 19 October 2016 di Restoran Trio, Jakarta pukul 16:00 WIB di Restoran Trio.



Gambar 3.6. Pak Effendi dan Istrinya  
(Dokumentasi Penulis)

Dari sejarahnya Pak Effendy mengatakan bahwa restoran Trio merupakan restoran yang berdiri sejak tahun 1947. Tipe masakan yang dibuat adalah masakan Cina Cantonese. Pada awalnya, seorang pria bernama Tan Kim Po membeli sebidang tanah di Gondangdia Lama yang ia buat sebagai tempat becak. Tan Kim Po bertemu dengan juru masak di sebuah restoran di Hayam Wuruk bernama Lam Khay Tjioe (ayah Pak Effendy) Lalu bertemu Tan Lung. Tan Kim Po mengajak mereka untuk membuat sebuah rumah makan di depan bengkel becak miliknya. Pak Effendy mengatakan bahwa restoran tersebut yang masih tidak mempunyai nama sampai suatu hari seorang tamu Belanda yang mengusulkan menamakan restoran tersebut Trio (tiga orang founder.)

Menurut Pak Effendy, masakan di restoran Trio sangat dijaga, menu Trio tidak berubah sejak tahun 1960 yang masih disajikan pada saat ini, papan menunya yang digunakan juga masih sama sejak tahun tersebut. Buku menu juga masih menggunakan gambar dan desain yang menurut



Pak Effendy di buat oleh orang Belanda zaman dulu. Menu favorit yang populer di rumah makan disini adalah gohyong dan nasi gorengnya. Profil orang yang telah datang untuk makan disini juga bermacam-macam, seperti Menteri Cahaya Kumolo, mantan-mantan angkatan darat era Bung Karno, selebritis senior yang sekarang datang bersama anak-anak mereka.

Interior dan perabotan juga masih orisinil dari dahulu. Kursi-kursi yang pada awalnya adalah rotan yang sekarang diganti menjadi kayu sejak tahun 1960 karena lebih tahan lama. Musik tradisional, yang dimainkan juga masih sama sejak tahun 1960. Warna hijau dari tempat tersebut hanya sekali diganti menjadi biru dan dikenal pengunjung Belanda sebagai Bleau Restaurant pada tahun 1957 selama 5 tahun.

- b. Hasil wawancara dengan bapak Mufti pengelola generasi ketiga Soto Betawi Haji Ma'ruf.

Wawancara dilakukan pada tanggal 19 October 2016 di Restoran Trio, Jakarta pukul 14:00 WIB di Restoran Soto Betawi Haji Ma'ruf. Taman Ismail Marzuki.

Menurut Mufti, Soto Betawi Haji Ma'ruf telah buka pada tahun 1940. Pada awalnya penjualan soto tersebut merupakan upaya kakek Mufti untuk menopang kehidupan keluarganya yang pada awalnya dijual dengan cara dipikul. Lalu berubah menjadi sebuah makanan kaki lima yang dibuka di depan pasar Cikini, yang merupakan area perkantoran. Pada tahun 1940-1960 kaki lima tersebut berpindah-pindah tempat sampai akhirnya ke daerah Pramuka, kemudian kakek Mufti harus berpindah tempat lagi

karena pelebaran jalan pada saat itu. Rumah makan yang ditempati pada hari ini di daerah TIM merupakan tempat Soto Haji Maruf pada tahun 1980.

Racikan soto Haji Ma'ruf juga belum berubah, semua bahan yang digunakan merupakan rempah-rempah alami seperti jahe, lengkuas. Beda soto betawi ini adalah pemakaian susu dalam sotonya yang merupakan dimana gurih soto tersebut berasal. Untuk menjaga kualitas dan rasa agar tidak berubah juru masak rumah makan soto Haji Ma'ruf merupakan juru masak pada zaman kakek Mufti, ataupun jika ada akan di training terlebih dahulu selama beberapa tahun. Menu di rumah makan ini juga belum berubah, hanya ditambahkan seperti Laksa.

Pada zaman dulu Gusdur pernah datang ke sini lalu Pak Jokowi, Jarot, Fahmi Idris. Artis-artis juga banyak yang mengunjungi rumah makan ini seperti Bambang Pamungkas, dan Sutradara AADC. Mufti kemudian menceritakan bahwa banyak orang yang datang sekarang untuk mengenang masanya dengan orang tuanya. Hal tersebut juga menjadi alasan mengapa interior dan perabotan-perabotannya (seperti kursi-kursi dan lukisan yang sudah mulai memudar) tidak banyak berubah sejak zaman kakeknya. Mufti mengatakan bahwa hal tersebut merupakan sisi "nostalgia" soto Haji Ma'ruf.

- c. Hasil wawancara dengan bapak Hadi pengelola generasi kedua Gado-gado Bonbin



Gambar 3.7. Pak Hadi  
(Dokumentasi Penulis)

Wawancara dilakukan pada tanggal 19 October 2016 di Gado-gado Bonbin, Jakarta pukul 16:00 WIB.

Menurut Pak Hadi Gado-gado Bonbin dibuka pada tahun 1960, pada awalnya keluarga Pak Hadi hanya menjual sembako kebutuhan sehari-hari. Lalu ibu Pak Hadi menjual Cendol karena pesanan dari orang-orang kantor agama. Lama-lama menjual makanan seperti gado-gado, nasi rames dan asinan juga atas permintaan orang-orang yang singgah ke toko sembako tersebut. Pak Hadi juga mengatakan bahwa nama Bonbin memiliki nilai sejarah. Dulu sebelum ragunan TIM merupakan daerah kebon binatang, jadi nama dari rumah makan ini diambil dari nama Jalan Kebon Binatang. Menu yang ada pun sudah dari lama, nasi rames dibuat pada tahun 70, menu yang paling akhir diadakan adalah Ayam goreng. Olahan gado-gado dibuat sendiri; saos kacang dibuat dengan menyangrai kacang agar lebih sehat, dan lontongnya masih dibuat sendiri dengan cara tradisional.

Interior juga sudah berubah, yang pada awalnya dinding terbuat dari bambu seperti pagar, lalu pakai triplek, dan tahun 1978 baru diganti menjadi tembok. Kursi (yang dulunya adalah kursi papan kayu) dan meja yang ada sekarang juga dari tahun 1970. Benda yang paling bersejarah menurut Pak Hadi adalah kaleng-kaleng kerupuk yang merupakan bekas kaleng biskuit pada zaman dahulu dimana biskuit masih dikilo-kan, yang luarnya terlihat sangat tua tetapi dalamnya masih sangat bersih dan baik karena tersiram oleh minyak dari kerupuk. Selain itu Pak Hadi juga stand kue-kue kering, kerupuk, dan jajanan yang merupakan titipan orang-orang untuk dijual.

- d. Hasil wawancara dengan Pak Soetomo manager Le Bistro & Casablanca Bar



Gambar 3.8. Penulis bersama Bapak Soetomo  
(Dokumentasi Penulis)

Wawancara dilakukan pada tanggal 19 October 2016 di Le Bistro & Casablanca Bar, Jakarta pukul 16:00 WIB.

Pak Soetomo mengatakan bahwa Le bistro didirikan pada tahun 1970 oleh Ibu Rima Melati dan Pak Frans. Berdasarkan pengalaman pak Frans yang memang lama sudah di Eropa Ia mendirikan restoran ala Perancis bersama dengan istrinya melihat banyak ekspatriat yang meningkat ke Jakarta. Tidak hanya Le Bistro tetapi juga Jaya Pub yang berada tepat di sebelah restoran ini. Awalnya Le bistro berada di rumah Rima Melati tetapi setelah beberapa lama lokasi itu dipindahkan ke tempat yang sama dengan Jaya Pub.

Menu andalan di Le Bistro tertulis dalam sebuah papan menu, yaitu Escargot, Boullabaise, selain itu pepper steak yang cukup banyak peminatnya saat ini. Dalam olahan bumbu steak, gravy dibuat dengan merebus tulang dan sisa-sisa daging untuk sausnya, Lalu dicampur dengan tepung dan butter. Warna coklat didapatkan dari gula yang dihanguskan. Rasa dan kualitas juga sangat di jaga, yang resepnya merupakan standard internasional dan juga berdasarkan pimpinan beliau, Pak Frans dan Ibu Rima. Chef yang bekerja di restoran saat ini merupakan karyawan Hotel Indonesia (termasuk Pak Soetomo) yang direkrut oleh Ibu Rima.

Menurut Pak Soetomo, Pak Frans adalah penggemar seni dan barang-barang antik sehingga Le Bistro dipenuhi dengan banyak pajangan seperti Gramophone, cash register, panci-panci antik, patung, dan lain-lain yang sebagian besar didapatkannya dari Eropa. Sebelum krisis tahun 1998, terdapat Live music hampir setiap hari yang menampilkan sepasang vokalis dan pianis, serta grup vokal.

- e. Hasil wawancara Ibu Melina pengelola generasi kedua restoran Rendezvous



Gambar 3.9. Penulis bersama Ibu Melina dan Pak Effendi  
(Dokumentasi Penulis)

Wawancara dilakukan pada tanggal 19 October 2016 di Restoran Rendezvous, Jakarta pukul 16:00 WIB.

Menurut Ibu Melina, generasi kedua dari restoran Rendezvous, pendiri restoran tersebut adalah Pak Lukman Effendy dan Ibu Liliana. Dulu, restoran Rendezvous berada di jalan Cokroaminoto. Sebelum menjadi sebuah restoran, pada tahun 1968-1972 Ibu Liliana dan Pak Lukman membuka sebuah toko kosmetik yang terletak dibawah bioskop. Tetapi karena bioskop tersebut tutup, bisnis kosmetika Pak Liliana dan Pak Lukman sepi. Lalu mereka berganti bisnis dengan menjual makanan, dan jadilah restoran Rendezvous, sebuah nama yang diambil dari sebuah buku telfon yang berarti “pertemuan” yang juga menurut Ibu Melina disambung-sambungkan dengan zaman dulu yang menjadi tempat pertemuan banyak anak-anak muda. Pada tanggal 1984, bangunan tersebut

terbakar sehingga bisnis restoran Ibu Melina pindah pada tahun 1985. Pada awalnya pekerja di Restoran Rendezvous adalah kerabat sendiri, nenek dan adik Ibu Liliana sebagai pelayan, Kakek sebagai tukang potong daging. Lama-lama restoran Rendezvous dikembangkan merekrut pelayan dari luar. Ibu Meilina juga mengatakan bahwa kebanyakan pelanggan yang datang adalah pelanggan zaman dulu yang pada masa lalu berpacaran.

Untuk mempertahankan rasa yang khas, Rendezvous menggunakan minyak kelapa, sehingga segala sesuatu yang digoreng menjadi renyah diluar dan lembut di dalam. Bahan-bahan mempertahankan mutu yang digunakan pada zaman dulu sehingga sama rasanya. Menu-menu yang bertahan dari tahun 1970 sampai sekarang adalah Mie Ayam, Lomie, dan Bihun. LoMie sampai sekarang telah menjadi favorit. Lama-lama menu berkembang. Saking beragamnya menu di Rendezvous banyak menu yang telah dihapus. Dalam pembuatan masakan,

Pengunjung Rendezvous diantara lain seperti Roy Martin yang pernah berkunjung zaman dulu. Sekarang, banyak sekali artis-artis yang datang seperti Bams (Papa Rock and Roll), Artika, dan Nugi.

f. Hasil wawancara dengan Ibu Sias pemilik Es Krim Ragusa



Gambar 3.10. Penulis bersama Ibu Sias Marwani  
(Dokumentasi Penulis)

Wawancara dilakukan pada tanggal 19 October 2016 di Restoran Trio, Jakarta pukul 16:00 WIB.

Menurut Ibu Sias Mawarni, Ragusa didirikan oleh dua orang berkebangsaan Italia yaitu Ragusa Vincenzo dan Ragusa Luigi. Awal kedatangan mereka ke Indonesia adalah untuk belajar menjahit di Sewn & co di daerah Menteng dimana kedua bersaudara tersebut mengenal mertua Ibu Sias. Mereka kemudian berkunjung ke Bandung menuju daerah Naripan. Salah satu kakak beradik Ragusa bertemu dengan seorang wanita yang mempunyai perternakan sapi dengan suplai susu yang berlimpah.

Kakak beradik Ragusa itu kemudian mempunyai ide untuk menggunakan susu tersebut untuk membuat es krim yang kemudian mulai dijual di daerah Naripan. Pada tahun 1932 mereka menjual es krim



tersebut di Jakarta Fair, yang dulu bernama pasar Gambir setiap tahunnya. Dengan penjualan yang sangat laku mereka memutuskan untuk terus berjualan sampai dengan tahun 1945 mereka membuka sebuah toko di daerah Veteran. Pada tahun 1947, Toko Es Krim Ragusa penuh dengan pengunjung dan penjual kaki lima seperti tukang sate yang pada akhirnya berjualan tepat di depan toko es Krim Ragusa.

Cara pengolahan bahan es krim ini menggunakan mesin lama dan tidak memakai bahan pengawet. Hingga pada saat ini rasa-rasa yang populer seperti rum raisin dan tutti masih tetap sama. Tekstur es krim Ragusa masih memiliki cukup banyak Kristal air dikarenakan proses pembuatannya yang masih menggunakan mesin yang sama selama puluhan tahun. Ragusa menjadi toko es krim khas Italia dengan menu yang paling terkenal yaitu Spaghetti Ice cream dan Cassata Scilliana yang dibalut dengan beragam topping; saus coklat, kacang tanah dan juga buah-buahan kering.

UMMN

g. Hasil wawancara dengan Ibu Maria manger Kikugawa



Gambar 3.11. Penulis bersama Ibu Maria  
(Dokumentasi Penulis)

Wawancara dilakukan pada tanggal 19 October 2016 di Kikugawa, Jakarta pukul 16:00 WIB.

Menurut Ibu Maria, cerita berawal dari masa pemerintahan Ali Sadikin yang pada saat itu menjabat sebagai Gubernur DKI Jakarta. Pada awalnya Kikuchi membuka sebuah restoran di Jepang bernama Bengawan Solo di Tokyo yang kemudian dikunjungi oleh Ali Sadikin. Ali Sadikin pun menawarkan kepada pemilik kedai Bengawan Solo itu untuk membuka sebuah restoran Jepang di Jakarta. Penawaran tersebut juga merupakan janji beliau untuk memberikan tanah dan tempat untuk sang pemilik, Kikuchi Terutake. Singkat cerita kemudian berdirilah Kikugawa di jalan Cikini IV pada tahun 1969. Kikuchi Terutake pemilik pada zaman dulu adalah seorang tentara, selama dia tinggal disini dia adalah

seorang warga Negara Indonesia, ia pun jatuh cinta dengan seorang wanita manado, dan pelayan-pelayan di Kikugawa zaman dulu adalah orang manado.

Interior yang di tampilkan di kikugawa masih menggunakan furnitur-furnitur lama. Ubin batu yang terdapat diluar dan di dalam restoran merupakan ubin yang masih sama sejak dibangunnya restoran tersebut. Selain itu sebagian dari dinding tersebut yang dulunya merupakan bamboo sebagian sudah diganti menjadi tembok, pintu depan yang dulu merupakan pintu geser sekarang sudah berganti menjadi pintu kaca. Hiasan-hiasan dan pernak-pernik yang ada seperti kain jepang, boneka kabuki dan geisha merupakan koleksi pak Kikuchi terutake yang ada sejak dahulu kala.

Makanan yang disediakan di sini juga sudah disesuaikan dengan lidah orang Indonesia. Menu andalan yang disajikan disini diantara lain adalah Kiku Set, Ume set, dan kikugawa Set. Sejak dulu beberapa pengunjung selalu memesan menu andalan tersebut. Untuk menjaga kualitas rasa, chef yang kerja merupakan chef yang sudah ada sejak generasi kikuchi, yang tertua sudah bekerja selama 30 tahun sejak zaman Kikuchi Terutake masih hidup.

### **3.1.2. Observasi**

Menurut Yusuf (2014) observasi merupakan teknik yang dapat digunakan untuk mengetahui tingkah laku nonverbal. Observasi dapat dilakukan dengan melihat, mendengar, mencium atau mendengarkan objek penelitian lalu membuat suatu

kesimpulan (hlm. 384). Untuk menggali kekayaan restoran tua sebagai salah satu aset wisata dan warisan budaya, penulis melakukan observasi langsung ke beberapa restoran; Kikugawa Japanese Restaurant, Restoran Trio, Soto Betawi Haji Ma'ruf, Es Krim Ragusa, Rendezvous, Le Bistro & Casablanca Bar, Gado-gado Bonbin. Penulis melakukan observasi untuk mendapatkan informasi umum (waktu operasional, lokasi), interior & eksterior, menu, suasana dan pernak-pernik yang menjadi salah satu ciri khas restoran tersebut. Penulis juga menanyakan kesan dan kenangan pada beberapa pengunjung di restoran-restoran tersebut. Penulis mengadakan dokumentasi lapangan menggunakan foto, sketsa dan catatan.

#### 1. Le Bistro & Casablanca Bar



Gambar 3.12. Eksterior Le Bistro  
(Dokumentasi Penulis)



Gambar 3.13. Interior Le Bistro  
(Dokumentasi Penulis)

a. Informasi Umum

Alamat: Gedung Jaya, Jl. M.H. Thamrin, RT.2/RW.1, Kb. Sirih, Menteng

Jam buka: 10am-11pm

b. Suasana dan Ciri Khas

Restoran Le Bistro Saat memasuki restoran Le Bistro, dipenuhi dengan banyak pajangan seperti Gramophone, cash register kuno, panci-panci dan alat masak dari kuningan, patung-patung kecil, vas bunga lama, lampu-lampu gantung candlelier antik yang sebagian besar didapatkan dari Eropa. Ketika penulis berkunjung ke sana, awal November 2016 lalu, penulis merupakan satu-satunya tamu makan malam di restoran itu. Kebesaran masa lalu Le Bistro tampak dari satu deret kartu nama para pelanggan yang dipajang di sebuah bidang dinding.



Gambar 3.14. Kartu Nama  
(Dokumentasi Penulis)

Selain itu Le Bistro mempunyai kursi-kursi kayu dengan rongga berbentuk hati yang ikonik. Le Bistro dirancang sebagai sebuah tempat makan sekaligus *bar (Casablanca bar)* tempat minum yang menjadi tempat ekspatriat bertemu kolega sambil ngobrol dan menikmati musik. Musik yang dimainkan adalah musik Perancis. Sebuah poster duet Marilyn Monroe dan Fred Astaire memenuhi dinding belakang panggung, dilengkapi dengan piano akustik.



Gambar 3.15. Panggung *Live Music*  
(Dokumentasi Penulis)



Gambar 3.16. *Pepper Steak*  
(Dokumentasi Penulis)

2. Kikugawa Japanese Restaurant

a. Informasi Umum

Alamat: Jl. Cikini Raya IV No.13 Cikini, Menteng, RT 15 RW 5

Jam buka: 11:30 am – 2:30 pm, 5.30 pm – 9:30 pm

b. Suasana dan Ciri Khas



Gambar 3.17. Eksterior Kikugawa  
(Dokumentasi Penulis)



Gambar 3.18. Interior Kikugawa  
(Dokumentasi Penulis)

Memasuki kikugawa kita disambut oleh sebuah jembatan kayu kecil yang melintasi sebuah kolam ikan dengan air mancur kecil. Pintu masuk restoran tersebut dilapisi oleh sebuah kain dengan lukisan ala jepang. Penulis disambut oleh seorang pelayan wanita dan alunan musik yang memberikan suasana tradisional Jepang. Salah satu dari pelayan mengatakan bahwa lagu instrumental yang diputar di restoran ini berjudul *Sakura* sebuah lagu tradisional jepang yang digunakan pada perayaan Hanami dimana orang-orang dapat berpiknik di bawah pohon sakura yang bermekaran.

Pada sebelah kanan pintu masuk, kita dapat melihat sebuah boneka/patung tanuki tua (merupakan symbol keberuntungan) terletak di atas meja serta bangku kayu yang memanjang. Di sudut tersebut terpajang juga kalender, serta payung khas jepang. Ruangan tersebut penuh dengan perabotan kayu yang menambah aksen gaya jepang yang autentik. Ubin yang digunakan sebagian merupakan batu alam pada satu ruangan



sedangkan ruangan lainnya mempertahankan ubin coklat tua yang telah digunakan sejak berdirinya restoran ini.

Menurut salah satu pekerja, sebelum menggunakan meja mereka sempat menggunakan kursi tatami berbahan rotan yang berada di atas panggung kayu. Pada sisi ruangan ke dua yang terpisah oleh sebuah dinding (setengah dari dinding tersebut terbuat dari bambu) kita dapat melihat sebuah meja yang menunjukkan koleksi sang pemilik; majalah-majalah asli jepang, sebuah kotak kaca yang berisi boneka kabuki dan geisha. Dibawah meja tersebut tertata beberapa pot-pot terbuat dari logam. Dinding-dinding dihiasi oleh beberapa seni tradisional jepang yang di cetak pada sebuah kain besar maupun dibingkai. Sisi-sisi restaurant Kikugawa kemudian diberikan dekorasi tanaman yang menambah suasana tenang.



Gambar 3.19. Interior Kikugawa  
(Dokumentasi Penulis)

Pada hari ini kikugawa tidak ramai namun bervairasi; orang jepang yang merupakan rekan kerja, sepasang remaja Indonesia, dan juga pasangan orang dewasa, dan keluarga.



Gambar 3.20. Kiku Set  
(Dokumentasi Penulis)

### 3. Restoran Trio

#### a. Informasi Umum

Alamat: Jalan RP. Soeroso No. 29A, Menteng, RT.2/RW.2, Gondangdia, Menteng, Kota Jakarta Pusat, DKI Jakarta 10350

Jam buka: 10:00 am – 2:00 pm, 5:00 pm – 10:00 pm

#### b. Suasana dan Ciri Khas

Dari luar, restoran Trio tampak mencolok, dengan cat hijau terlihat kontras dengan bangunan-bangunan lain di sekitarnya. Warna hijau tersebut merupakan warna "kebangsaan" restoran ini, hanya sekali sempat diganti. Di depan restoran Trio dipasang teralis besi, hingga hampir mencapai atap, untuk menggantikan fungsi jendela. Teralis dianggap bisa menjadi pelindung yang lebih aman lantaran restoran ini berada persis di pinggir trotoar.

Berjalan memasuki Restoran Trio merupakan restoran yang unik sejak 1960, interiornya tidak pernah diubah. Meja kursi kayu dari sejak restoran berdiri sampai sekarang masih digunakan. Dan papan menu black board yang

dibuat tahun 1960an sampai sekarang juga masih dipertahankan. Separuh dinding restoran dilapisi keramik putih, seperti dinding kamar mandi. Gaya ini pernah menjadi tren di era 1960-1970an, terutama karena dinding keramik dianggap lebih praktis, lebih mudah dibersihkan jika terkena cipratan lemak/kotoran. Suasana masa lalu di Trio juga terasa kental melalui alunan lagu-lagu daerah seperti keroncong yang menemani pengunjung makan siang. Selain itu pada berbagai sudut dinding dihias oleh tulisan menu ditata secara tak beraturan dan juga beberapa lampion cina di langit-langit. Selain itu juga jam dinding tua yang masih berfungsi.

Pak Effendy juga menyimpan koleksi foto-foto keluarganya, dan mengkoleksi kartu nama berbagai pengunjung, tokoh-tokoh dan media yang pernah datang. Selain itu Restoran Trio ini juga pernah menjadi tempat syuting film “Arisan 2” pada tahun 2011. Restoran Trio sangat ramai pengunjung pada pukul makan siang (jam 1) dan menjelang sore saat buka kembali (jam 5-6).



Gambar 3.21. Suasana Trio  
(Dokumentasi Penulis)

Pengunjung rata-rata merupakan keluarga dan orang tua. Sebagian besar pengunjung merupakan pengunjung lama yang memang sering makan di restoran Trio sejak kecil diperkenalkan oleh orang tua mereka. Banyak diantara pengunjung datang kembali ke restoran Trio untuk bernostalgia.



Gambar 3.22. Interior Trio  
(Dokumentasi Penulis)

#### 4. Rendezvous

##### a. Informasi Umum

Jam Buka: 10:30 a.m - 10 p..m

Alamat: Jalan Johar No. 2B-C, RT.18/RW.6, Kb. Sirih, Menteng, Kota  
Jakarta Pusat

##### b. Suasana dan Ciri Khas

Penulis melakukan observasi ke Rendezvous pada tanggal 16 November 2016. Berjalan kaki dari stasiun Gondangdia menyusuri Jalan Johar dan cari bangunan berwarna merah muda. Di depan gedung ini terdapat plang berwarna serupa dengan tulisan 'Delicious Chinese Food'. Bangunannya mudah sekali dikenali. Disinilah letak restoran Rendezvous.



Gambar 3.23. Eksterior Rendezvous  
(Dokumentasi Penulis)

Rendezvous yang sekarang berada di Jalan Johar merupakan bangunan yang baru dibangun pada 1985, setelah Rendezvous lama di bawah Bioskop Menteng terbakar. Meski bangunan baru, Effendi tetap berusaha mempertahankan corak dan suasana interior lama. Interior dalam restoran ini terkesan sederhana dan tua; kursi makan lama, misalnya, tetap dipertahankan meskipun kini sudah di rekondisi dan dilapis dengan pelapis kulit sintetetik yang baru.



Gambar 3.24. Suasana Rendezvous  
(Dokumentasi Penulis)

Untuk melayani para pelanggan muslim, Effendi menyediakan menu halal yang diolah di dapur khusus yang terpisah dari dapur utama. Pengunjung di

Rendezvous kebanyakan adalah keluarga dan orangtua yang memang dari dulu telah mengenali restoran ini, dan mengajak anak-anak mereka makan. Suasana terlihat sangat akrab dan hangat dan sebagian besar dari pengunjungnya setiap ingin pamit pulang mengobrol terdahulu kala dengan ibu Liliana.

## 5. Gado-gado Bonbin

### a. Informasi Umum

Alamat: Jl. Cikini IV No.5, RT.14/RW.5, Cikini, Menteng, Kota Jakarta Pusat

Jam Buka: 11 a.m - 5 p.m

### b. Suasana dan Ciri Khas

Penulis melakukan observasi pada tanggal 19 November 2016. Bon-bin mempunyai luas lapak mereka tidak berubah sama sekali - 5x8 meter. Lantai 2 dan area belakang rumah digunakan Sebagai tempat tinggal oleh Pak Hadi dan keluarganya yang telah menetap disana sejak tahun 1942. Terlihat noda kekuningan di atap eternit yang dulu membolehkan pelanggan untuk merokok di dalam. Selain itu hal yang ikonik adalah nomor rumah bonbin yang tulisannya terpajang saat ingin memasuki Bon-bin.



Gambar 3.25. Eksterior Bon-bin  
(Dokumentasi Penulis)

Kursi dan meja yang sekarang di pakai ada sejak tahun 1970. Benda yang paling bersejarah menurut Pak Hadi adalah kaleng-kaleng kerupuk yang merupakan bekas kaleng biskuit pada zaman dahulu dimana biskuit masih dikilo-kan. Tampak luar kaleng kaleng itu terlihat sangat tua, tetapi dalamnya masih sangat bersih dan baik karena tersiram oleh minyak dari kerupuk. Selain menjual menu sendiri, Pak Hadi juga menyediakan stand kue-kue kering dan jajanan yang merupakan titipan orang-orang untuk dijual, yang tertata rapih di sebelah area kasir warung itu. Banyak diantara pelanggan Bon-bin yang datang untuk memesan menggunakan aplikasi Ojek online.



Gambar 3.26. *Customer* Bon-Bin  
(Dokumentasi Penulis)

Selain itu pada sore hari bonbin penuh dengan pelanggan mulai dari remaja hingga keluarga. Dari hasil wawancara saya terhadap beberapa pelanggan, mereka datang untuk merasakan gado-gado yang menurut mereka sama seperti masakan nenek, atau khas zaman dulu.

## 6. Es Krim Ragusa

### a. Informasi Umum

Alamat: Jl. Cikpenjual salakini Raya IV No.13 Cikini, Menteng, RT 15 RW 5

Jam buka: 11:30 am – 2:30 pm, 5.30 pm – 9:30 pm

### b. Suasana dan Ciri Khas

Penulis melakukan observasi pada tanggal 20 November 2016. Interior Ragusa memang sudah banyak mengalami perubahan sejak pembukaannya. Akan tetapi, terdapat hal-hal kecil seperti tegel ubin, contohnya, yang berasal dari era pada saat toko es krim ini dibangun – begitu juga dengan langit-langit yang tinggi, dan kipas angin khas Belanda yang masih ada dan digunakan sejak tahun 1940an.



Gambar 3.27. Kipas Angin

(Dokumentasi Penulis)

Foto-foto lama pun membawa kita kepada zaman dimana nona-noni belanda datang untuk menikmati es krim pada siang hari. Pada hari ini Ragusa tetap



dipenuhi pengunjung hingga malam hari, dari berbagai kalangan; mulai dari kumpulan keluarga, remaja, hingga orang tua.



Gambar 3.28. Suasana Ragusa  
(Dokumentasi Penulis)

Terkadang kita dapat menikmati es krim sembari di iringi nyanyian lagu-lagu jadul lantunan seorang pengamen yang telah menghibur para pelanggan toko Es Krim Ragusa sejak tahun 1970an.



Gambar 3.29. Interior Ragusa  
(Dokumentasi Penulis)

## 7. Soto Betawi Haji Ma'ruf



Gambar 3.30. Eksterior Soto Betawi Haji Ma'ruf  
(Dokumentasi Penulis)

### a. Informasi Umum

Jam buka: 9 a.m - 10.30 p.m

Alamat: Komplek Taman Ismail Marzuki, Jalan Cikini Raya No. 73,  
Cikini, Menteng, RT.8/RW.2, Cikini, Menteng

### b. Suasana dan Ciri Khas



Gambar 3.31. Depan Soto Betawi Haji Ma'ruf  
(Dokumentasi Penulis)

Berjalan masuk ke daerah Taman Ismail Marzuki, terlihat sebuah bangunan yang kontras dengan sekelilingnya; sebuah rumah sederhana khas betawi berwarna kuning pudar yang memiliki ornamen/ukiran di bagian atasnya. Di luar rumah makan tersebut terjejer buku-buku lama yang dijual sejak tahun 70an. Memasuki rumah makan tersebut, terpajang beberapa frame yang berisi berita dan cerita perjalanan sejarah yang masih menggunakan ejaan zaman dulu serta lukisan yang ada sejak pertama kali rumah makan tersebut dibuka. Menikmati soto betawi yang sambil melihat siaran televisi yang diputar memberi kesan *homey*.



Gambar 3.32. Dokumen berita  
(Dokumentasi Penulis)

U M N



Gambar 3.33. Dokumen berita: Bisnis Indonesia tahun 1991  
(Dokumentasi Penulis)

Walaupun sederhana, Soto Betawi Haji Ma'ruf memiliki sebuah tempat spesial di hati para pengunjung, beberapa diantaranya mengakui bahwa rasa soto betawi ini tidak berubah sehingga mengingatkan mereka pada orang tua dan teman-teman mereka saat berkumpul. Pengunjung pada hari itu (pada jam 2 siang) tidak ramai. Beberapa di antaranya adalah orang-orang kantor di daerah tersebut yang sedang istirahat makan siang, dan pada sore hari sekumpulan keluarga datang untuk makan di sana.

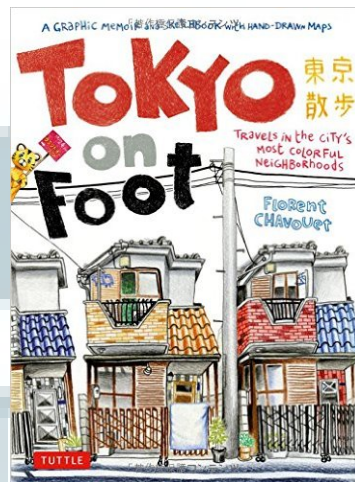


Gambar 3.34. Dokumen berita  
(Dokumentasi Penulis)

### 3.1.3. Dokumen

Menurut Yusuf (2014) dokumen adalah sumber informasi yang berupa karya tulis atau catatan yang sudah berlalu dan memiliki nilai-nilai tinggi serta terkait dengan fokus penelitian (hlm. 391). Penulis menggunakan referensi buku-buku wisata dan kuliner atau sejenisnya yang sudah dipasarkan. Hasil ini digunakan untuk acuan dan referensi proses perancangan karya, seperti visual dan pemilihan teknis, ukuran & bentuk, bahan dan *finishing*.

## 1. Tokyo on Foot



Gambar 3.35. *Tokyo on Foot*  
(Dokumentasi Penulis)



Gambar 3.36. *Tokyo on Foot*  
(Dokumentasi Penulis)

Tabel 3.1. Tabel Studi Eksisting Buku *Tokyo on Foot*

|    |       |  |
|----|-------|--|
| 1. | Cover | Bagian <i>cover</i> depan terdiri dari judul, sub judul, <i>highlight</i> isi buku, nama pengarang dan ilustrasi <i>full color</i> dengan teknik manual yang menggunakan pensil warna. |
|----|-------|--|

|    |                                     |  |
|----|-------------------------------------|--|
| 2. | Konten                              | Konten buku ini terdiri dari halaman <i>copyright</i> , pengantar atau sambutan, isi cerita yang meliputi <i>graphic memoir</i> seorang artist yang berkeliling daerah tokyo.  |
| 3. | Tipografi                           | Pada <i>cover</i> buku ini menggunakan font display, sub-judul menggunakan display font. Lalu pada isi menggunakan <i>font</i> slab serif, body text bagian isi menggunakan <i>sans-serif</i> dan <i>font script</i> dengan gaya <i>handwritten</i> untuk bagian <i>quotes</i> . |
| 4. | Ilustrasi                           | Gaya ilustrasi berupa non-realis, menggunakan teknik manual, menggunakan pensil warna.   |
| 5. | Warna                               | <i>full color</i> .  |
| 6. | <i>Layout</i>                       | Di setiap halamannya ini buku ini menggunakan <i>layout</i> berbasis gambar dimana menggunakan. Buku ini tidak mempunyai <i>grid</i> tertentu, karena dilakukan secara manual.   |
| 7. | Jenis Kertas                        | Sampul menggunakan soft cover dengan jenis <i>art carton</i> sedangkan isi menggunakan kertas jenis <i>book paper</i> yang sedikit bertekstur.   |
| 8. | <i>Binding</i> dan <i>Finishing</i> | Dijilid dengan teknik <i>perfect binding</i> , laminating <i>doff/matt</i> .   |

Tokyo on Foot mengilustrasikan pengalaman seorang artist selama 6 bulan di Tokyo melalui ilustrasi, bisa juga disebut dengan buku *graphic memoir*. Penulis memberikan campuran ilustrasi dan teks berupa observasi dan komentar-komentar lucu. Buku panduan ini dilengkapi oleh ilustrasi tangan lingkungan sekitar, dan peta. Buku ini dicetak dan dijilid *softcover* dengan kertas berbahan hvs tebal dan ukuran 18.5 x 25.5 cm.

Kelebihan buku: buku ini berisi ilustrasi dengan menggunakan pensil warna sebagai fokus utama di setiap halaman. Penulis bermain dengan perspektif, dan warna yang *vibrant* yang juga dilengkapi oleh peta. Penulis dapat menyampaikan humor dengan ilustrasi yang detail, dan style yang lucu. Konsep buku adalah sebuah pengalaman atau catatan pribadi penulis berdasarkan observasi (*graphic memoir*). Gambar, teks dan penempatannya yang varian di setiap halamannya membuat buku ini dinamis dan tidak membosankan untuk terus dilihat dan dibaca.

Kekurangan buku: Dengan penempatan beberapa teks yang tidak beraturan, terlalu berdekatan dan berupa tulisan tangan, ada ketidak nyamanan kesulitan untuk membaca.



## 2. We love Tao Payoh



Gambar 3.37. We Love Toa Payoh  
(Dokumentasi Penulis)



Gambar 3.38. We Love Toa Payoh  
(Dokumentasi Penulis)



Gambar 3.39. We Love Toa Payoh  
(Dokumentasi Penulis)



Gambar 3.40. We Love Toa Payoh  
(Dokumentasi Penulis)

Tabel 3.2. Tabel Studi Eksisting Buku *Tokyo on Foot*

|    |           |   |
|----|-----------|---|
| 1. | Cover     | Bagian <i>cover</i> depan terdiri dari judul, sub judul, <i>highlight</i> isi buku, nama pengarang dan ilustrasi <i>full color</i> dengan teknik manual yang menggunakan pensil warna.  |
| 2. | Konten    | Konten buku ini terdiri dari halaman <i>copyright</i> , pengantar atau sambutan, isi cerita yang meliputi sejarah dan deskripsi observasi tentang lingkungan atau <i>neighbourhood</i> tertua di Toa Payoh. Buku ini berisi koleksi dari hasil ilustrasi artis <i>Urban Sketchers</i> di Singapura. |
| 3. | Tipografi | Pada <i>cover</i> buku ini menggunakan serrifed font, sub-judul menggunakan <i>sans-serif</i> . Lalu pada isi menggunakan <i>font sans-serif</i> , <i>body text</i> bagian isi  |

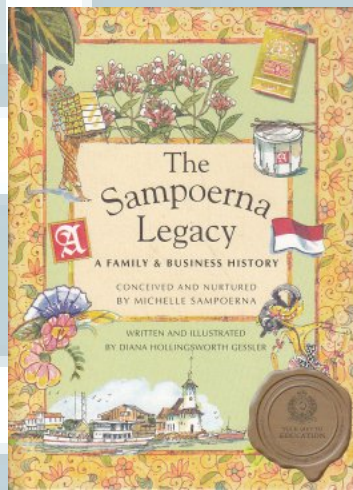
|    |                              |   |
|----|------------------------------|---|
|    |                              | menggunakan <i>sans-serif</i> dan <i>font script</i> dengan gaya <i>handwritten</i> untuk bagian <i>quotes</i> .  |
| 4. | Ilustrasi                    | Buku ini merupakan kumpulan ilustrasi dari komunitas Urban Sketchers sehingga setiap ilustrasi memiliki ciri khas masing-masing sesuai dengan ilustratornya. Gaya ilustrasi berupa semi-realis, menggunakan teknik manual, menggunakan cat air maupun pensil warna. |
| 5. | Warna                        | <i>full color</i> dengan sebagiannya dibiarkan putih.   |
| 6. | <i>Layout</i>                | Di setiap halamannya ini buku ini menggunakan <i>layout</i> berbasis gambar dimana menggunakan <i>grid</i> tipe <i>multicolumn / manuscript</i> .   |
| 7. | Ukuran                       | 125 x 175 mm  |
| 8. | Jenis Kertas                 | Sampul menggunakan soft cover dengan jenis <i>art carton</i> sedangkan isi menggunakan kertas jenis <i>book paper</i> yang sedikit bertekstur.  |
| 9. | <i>Binding dan Finishing</i> | Dijilid dengan teknik <i>perfect binding</i> , laminating <i>doff/matt</i> .  |

Buku ini membuka jendela ke salah satu yang tertua lingkungan di Singapura. Kumpulan gambar yang ada dalam buku ini diilustrasikan oleh sekelompok seniman berbakat dari Urban Sketchers Singapore, yang merekam inti tentang wilayah Toa Payoh.

Kelebihan: Buku ini merupakan *image based book*. Dengan gambar yang unik pada setiap halaman, dengan ciri khas, buku ini sangat menarik untuk dipandang.

Kelemahan: Dari buku ini penulis menemukan bahwa informasi yang diberikan hanya sedikit. Buku mengandalkan beberapa quotes dan deskripsi.

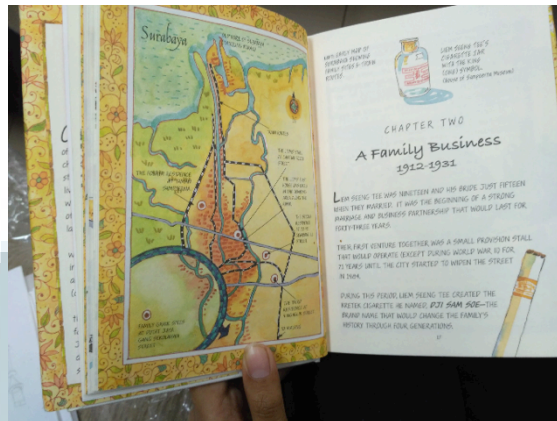
### 3. Sampoerna Legacy



Gambar 3.41. The Sampoerna Legacy  
(Dokumentasi Penulis)



Gambar 3.42. The Sampoerna Legacy  
(Dokumentasi Penulis)



Gambar 3.43. The Sampoerna Legacy  
(Dokumentasi Penulis)

Tabel 3.3. Tabel Studi Eksisting Buku *Tokyo on Foot*

|    |           |  |
|----|-----------|--|
| 1. | Cover     | Bagian <i>cover</i> depan terdiri dari judul, sub judul, <i>highlight</i> isi buku, nama pengarang dan ilustrasi <i>full color</i> dengan teknik manual yang menggunakan cat air |
| 2. | Konten    | Konten bercerita tentang sejarah sampoerna berdasarkan tahun perjalanan dan juga perkembangannya di masa yang modern.  |
| 3. | Tipografi | Pada cover terdapat <i>serif, roman, sans serif</i> . Sedangkan untuk isi terdiri dari 2 jenis <i>font script</i> dengan gaya <i>handwritten</i> .                               |
| 4. | Ilustrasi | Buku ini Ilustrasi menggunakan gaya semi realis dengan teknik cat air. Pada beberapa halaman juga terdapat ilustrasi berupa foto manual, menggunakan cat air.                    |
| 5. | Warna     | <i>full color</i> menggunakan warna hangat namun juga  |

|    |                                     |  |
|----|-------------------------------------|--|
|    |                                     | menambah warna dingin dengan intensitas yang lebih rendah.   |
| 6. | <i>Layout</i>                       | Di setiap halamannya ini buku ini menggunakan <i>layout</i> berbasis gambar dimana menggunakan <i>grid</i> tipe <i>multicolumn</i> untuk memudahkan layout yang terdapat banyak informasi yang harus disampaikan baik teks maupun ilustrasi. |
| 7. | Ukuran                              | 148 mm x 210 mm  |
| 8. | Jenis Kertas                        | Sampul menggunakan soft cover dengan jenis <i>art carton</i> sedangkan isi menggunakan kertas jenis <i>book paper</i> yang sedikit bertekstur.   |
| 9. | <i>Binding</i> dan <i>Finishing</i> | Dijilid dengan teknik <i>perfect binding</i> , <i>Hard cover</i> , disertai jaket.   |

Buku The Sampoerna Legacy ini merupakan buku tentang perjalanan hidup Mr. Liam SeengTee dan keluarganya dalam mendirikan perusahaan rokok kretek "Dji-Sam-Soe" di Indonesia. Kisah ini diceritakan dan ditulis kembali oleh Michelle Sampoerna, yang kemudian dilustrasikan oleh Diana Hollingsworth Gessler. Buku ini berukuran A5 dengan kertas berjenis *book paper* tebal, berjumlah 204 halaman, serta dijilid dengan teknik perfect binding.

Kelebihan: Buku ini mempunyai ilustrasi dan teks dengan posisi yang seimbang di setiap halamannya, sehingga ilustrasi juga menjadi fokus dan bagian penting dari cerita. Terdapat cukup banyak informasi yang disampaikan namun

dengan ilustrasi yang mendukung bagian-bagian yang penting sehingga pembaca dapat dengan lebih mudah menangkap dan memahami isi cerita tersebut. Dengan warna ilustrasi yang bervariasi sehingga menjadi menarik untuk dilihat dan dibaca berulang kali.

Kekurangan: Sebagai buku sejarah salah satu perusahaan iSebagai dokumentasi sejarah perusahaan dari Indonesia, buku *The Sampoerna Legacy* menggunakan teks berbahasa Inggris yang baik untuk warga asing yang ingin mengenal sejarah perusahaan asli Indonesia. Namun tidak banyak orang Indonesia memahami isinya. Dengan segmentasi target untuk remaja, buku ini memiliki harga yang sangat tinggi, sehingga apabila dilihat dari segi bahasa dan harga, informasi sejarah ini hanya akan didapat dan dinikmati oleh kalangan tertentu.

### **3.2. Metodologi Perancangan**

Penulis melakukan metode perancangan buku menggunakan teori Karjaluo (2014) yaitu:

#### *1. Planning*

Dari tahap sebelumnya penulis mengidentifikasi fenomena dan fakta dan kemudian memikirkan strategi yang akan dipakai menggunakan studi pustaka dan melihat segmentasi target dari segi geografi, demografi, dan psikografi.

#### *2. Creative*

Dalam tahap ini penulis melakukan melakukan proses *mind mapping* untuk menemukan konsep desain. *Mind mapping* diikuti oleh *brainstorming* sehingga mendapatkan kata-kata kunci yang kemudian diolah menjadi *moodboard* untuk membentuk proses kreatif.

### 3. *Application*

Setelah tahap perancangan proses kreatif, penulis mengaplikasikannya ke perancangan buku dengan pembuatan ilustrasi melalui sketsa yang kemudian diolah kembali secara digital dan akhirnya melakukan tahap *layouting*.

#### 3.2.1. Perancangan Desain Buku

Penulis menggunakan teori Guan (2012) dalam bukunya *Book Design*. Berikut adalah metodologi perancangan dalam mendesain sebuah buku:

##### 1. *Gridding*

Dalam merancang sebuah *layout* diperlukan *grid* sebagai kerangka utama. *Grid* tidak hanya membantu dalam menempatkan kata-kata dan ilustrasi, namun juga membentuk sebuah komposisi yang memiliki keterkaitan antara setiap elemen desain.

##### 2. Memilih *Typeface*

Pemilihan *typeface* dan keterbacaan tulisan dapat mempengaruhi kenyamanan audiens dalam membaca. Kemudian sehubungan dengan menggunakan media digital, penulis melakukan pemilihan *font*. Pemilihan *font* yang berbeda dapat memandu dan memudahkan audiens mengikuti alur buku. Selain itu *font* dapat mempengaruhi kesan dan emosi pembaca terhadap buku. Oleh karena itu perlu adanya pengetahuan pemilihan *font* untuk merancang sebuah buku.

##### 3. Menentukan dan Mengkombinasikan Warna

Warna mempengaruhi *mood* atau kesan yang ingin disampaikan. Warna dapat menentukan ciri khas atau karakter dari sebuah buku.



#### 4. Merancang *Layout*.

Dalam tahap ini penulis mengatur penempatan ilustrasi, dan teks dengan bantuan *grid* sehingga mendapatkan komposisi *layout* yang baik. Jarak antara tulisan dan gambar memberikan istirahat pada mata. selain itu juga dapat memberikan kesan yang, luas dan bersih pada buku.

#### 3.2.2. Perancangan Ilustrasi

Metode perancangan ilustrasi mengacu pada teori Male (2007, hlm. 26) dalam bukunya yang berjudul *Illustration: A Theoretical & Contextual Perspective* antara lain:

##### 1. Proses Konseptual

Dalam tahap ini penulis memulai pemecahan masalah dalam komunikasi secara visual setelah mengumpulkan data dan memahami subjek yang diteliti.

Proses ini terbagi menjadi dua bagian yaitu:

##### a. *Brainstorming* dan Proses Kreatif

Proses ini merupakan awal pengembangan ide yang dapat dilakukan dengan sketsa, diagram maupun catatan.

##### b. *Completion*

Hasil eksperimen, *Brainstorming* dan Proses kreatif yang telah dilakukan kemudian dikumpulkan, dilihat dan di evaluasi sehingga menemukan sebuah konsep visual yang sesuai. (hlm. 30)

## 2. Riset

Riset merupakan pengumpulan data dan informasi yang dibutuhkan yang terkait dengan ilustrasi, sehingga dapat menambah wawasan tentang subjek yang diteliti (hlm. 32). Proses ini dibagi menjadi beberapa bagian yaitu:

### a. Riset dan Ilustrasi

Pada tahap ini penulis mengumpulkan beberapa referensi jenis atau gaya ilustrasi yang terdapat dalam buku maupun dokumen lainnya untuk dapat menemukan gaya visual yang sesuai dengan informasi yang ingin disampaikan oleh penulis pada target.

### b. Persiapan Riset & Metodologi

Setelah tahap riset dan ilustrasi penulis melakukan persiapan riset yaitu memilah kembali dan menentukan gaya ilustrasi yang sesuai topik dan kebutuhan target.

### c. *Completion*

Pada tahap ini, penulis mengavuliasi kembali proses yang telah dilakukan untuk mengetahui apakah ilustrasi yang sudah terkumpul dapat menyampaikan informasi sesuai dengan konsep dan kebutuhan target.

## 3. *Drawing*

Penulis mulai mulai menggambar dengan melihat referensi yang terkumpul serta *observational drawing* yang merupakan catatan visual yang diperlukan untuk mengembangkan ide visual dan persepsi pribadi, dan referensi untuk selanjutnya diolah kembali.