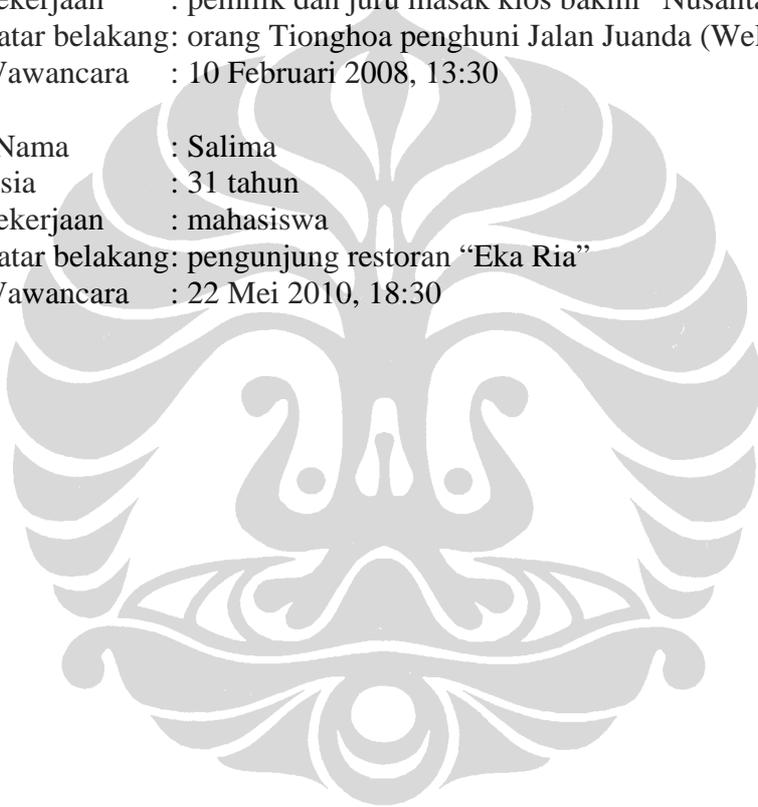


Lampiran 1: Daftar Informan Wawancara

1. Nama : Uteng
Usia : 54 tahun
Pekerjaan : pemilik dan pengelola restoran “Fajar”
Latar belakang: generasi kedua dari pendiri restoran “Fajar”
Wawancara I : 17 Desember 2010, 19:30
Wawancara II : 29 Mei 2010, 19:00
2. Nama : Eileen
Usia : 24 tahun
Pekerjaan : karyawati
Latar belakang: generasi ketiga dari pendiri restoran “Fajar”
Wawancara II : 12 Desember 2009, 08:30
3. Nama : Mary
Usia : 55 tahun
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Latar belakang: Bertempat tinggal di Jl. Pintu Besar Selatan, Glodok.
Pelanggan restoran “Abad Baru” dan “Eka Ria”.
Wawancara I : 12 Desember 2009, 08:30
Wawancara II : 15 Desember 2009, 09:00
4. Nama : Yuni (Wawa)
Usia : sekitar 40 tahun
Pekerjaan : pembuat dan penjual kue bacang di Glodok
Latar belakang: Generasi ketiga dari pendiri restoran “Abad Baru”
Wawancara : 15 Desember 2009, 09:30
5. Nama : Tjoeng Tji Wai
Usia : 58 tahun
Pekerjaan : Juru masak restoran “Top Yammie”, Mangga Besar.
Latar belakang: Generasi kedua dari pendiri restoran “Abad Baru”
Wawancara : 15 Desember 2009, 09:30
6. Nama : Tjoeng Ping Tjoen
Usia : 54 tahun
Pekerjaan : wiraswasta bidang grafika
Latar belakang: Generasi kedua dari pendiri restoran “Abad Baru”
Wawancara : 15 Desember 2009, 09:30
7. Nama : Koko Suharto
Usia : 43 tahun
Pekerjaan : Pemilik dan pengelola restoran “Eka Ria”
Latar belakang: Generasi ketiga dari pendiri restoran “Eka Ria”
Wawancara : 12 Maret 2010, 20:30

Lampiran 1: Daftar Informan Wawancara (lanjutan)

8. Nama : Lanna
Usia : 54 tahun
Pekerjaan : wiraswasta
Latar belakang: pengunjung restoran “Eka Ria” dan “Fajar” sejak tahun 1972, pernah menyelenggarakan acara keluarga dan pernikahan di “Eka Ria” dan “Fajar”.
Wawancara : 20 Desember 2009, 15:00
9. Nama : Josef
Usia : 60 tahun
Pekerjaan : pemilik dan juru masak kios bakmi “Nusantara”
Latar belakang: orang Tionghoa penghuni Jalan Juanda (Weltevreden) sejak 1950
Wawancara : 10 Februari 2008, 13:30
10. Nama : Salima
Usia : 31 tahun
Pekerjaan : mahasiswa
Latar belakang: pengunjung restoran “Eka Ria”
Wawancara : 22 Mei 2010, 18:30



Lampiran 2: Daftar Pertanyaan Wawancara

PERTANYAAN WAWANCARA UNTUK PEMILIK DAN PENGELOLA RESTORAN

1. Sejak kapan restoran ini mulai buka?
2. Siapa nama pendiri restoran ini?
3. Di mana lokasi pertama? Bagaimana urutan perpindahannya?
4. Kapan masa keemasan restoran ini?
5. Bagaimana penataan interior dilakukan?
6. Apa menu andalan/favorit di sini? Bagaimana pengembangan menu dilakukan?
7. Bagaimana profil kebanyakan pengunjung yang datang ke restoran ini?

PERTANYAAN WAWANCARA UNTUK PENGUNJUNG RESTORAN

1. Apakah anda pernah ke restoran ini sebelumnya? Darimana anda mengetahui tentang keberadaan restoran ini?
2. Bila ya, kapan anda terakhir mengunjungi restoran ini? Apakah anda sudah sering ke sini sebelumnya? Apa yang anda ingat dari restoran ini?
3. Bila tidak, bagaimana kesan pertama anda terhadap restoran ini?
4. Bagaimana kesan anda terhadap makanan dan interior restoran ini?
5. Apakah anda berminat untuk datang ke restoran ini lagi di waktu yang akan datang?

PERTANYAAN WAWANCARA UNTUK PENGHUNI GLODOK

1. Sejak kapan anda tinggal di Glodok?
2. Bagaimana perubahan kawasan Glodok sepanjang ingatan Anda?
3. Apa yang anda ketahui mengenai restoran Cina yang ada di Glodok?

Lampiran 3: Transkripsi Wawancara Pemilik dan Pengelola Restoran “Fajar”

Eve: Iya, saya ini mau bikin skripsi tentang restoran-restoran Cina yang lama.

Uteng: Ya, emang sih paling lama “Fajar” paling lama, tapi dulu namanya bukan “Fajar.”

Eve: Oh gitu? Namanya apa

Uteng: Eee... nama Cina... Tou Iet Tjoen.

Ailin: Ya itu yang di kartu nama.

Uteng: Seperti yang di kartu nama itu... Tou Iet Tjoen itu artinya kalo orang Cina itu artinya seperti kita satu kampung.

Eve: “Iet” itu satu gitu ya?

Uteng: Tou Iet Tjoen, ya... Artinya ada...

Ailin: Kampung, satu kampung.

Uteng: Satu kampung lah gitu, jadi artinya satu kampung. Jadi nama Indonesianya Restoran Satu Kampung, sekampung lah gitu...

Eve: Ooo, gitu...

Uteng: Nah dulu ‘kan belum ada bahasa Indonesia.

Eve: Yang kasih nama?

Uteng: Gubernur Ali Sadikin...

Eve: Kasih nama apa?

Uteng: “Fajar.”

Eve: Fajar? Oh gitu...

Uteng: Ya, waktu tahun kalau nggak salah, enam delapan atau enam sembilan apa, saya lupa deh, pokoknya saya masih kecil banget.

Eve: Oh, itu baru ganti nama Indonesia...

Uteng: Ah iya. Jadi dia itu makan di “Fajar” waktu dia menjabat Gubernur DKI, dia bilang sama bapak saya, “Pak, jangan pakai nama Cina. Pakai nama Indonesia.” Bapak saya bilang, “Nama apa?” Dia bilang, “Ntar minggu depan

Lampiran 3: Transkripsi Wawancara Pemilik dan Pengelola Restoran “Fajar” (lanjutan)

saya balik lagi, saya kasih nama.” [Ehm Ehm] Nah dia kasih nama “Fajar,” terus selanjutnya sampai sekarang. [Ehm] Kamu mungkin, Evelyn, belum lahir dulu.

Ailin: Belum lah ya, Papi...

Eve: Iya... Memudahkan diri...

Uteng: Saya juga dulu enam delapan baru lahir.

Ailin: Nggak dong... lima delapan.

Uteng: (Tertawa)

Eve: Oom bisa ceritain nggak kenapa pilih namanya itu yang “Orang sekampung”?

Uteng: Papa saya yang nyiptain. Artinya Tou Iet Tjoen itu “sekampung.” Sekampung lah sama orang-orang Jawa, gitu... sama orang-orang Medan sekampung [Ehm].

Eve: Sama orang Hainam...

Uteng: He ehm (membenarkan)

Ailin: Apa kalo orang-orang Hainam itu lebih ‘Ci. Kalo di Hainam itu di kotanya satu kampung orang Hainam semua. Jadi itu emang tempatnya tetep aja di perkampungan...

Uteng: Nah, jadi sejarahnya “Fajar” dulu dari jaman bapak saya, bapak saya kan pelaut... ya jadi mama saya itu bikin restoran nasi Hainam.

Eve: Mamanya juga dari Hainam langsung?

Uteng: Nggak, mama saya lokal.

Eve: Oh emang dari lahir di Jakarta?

Uteng: Aaah (membenarkan). Jadi tahun empat lima bulan duabelas, tanggal duapuluh... duapuluh berapa gue lupa dah.

Eve: Oh jadi berdirinya tahun empat lima...

Uteng: Ya, Desember... tanggal duapuluhan deh tuh

Lampiran 3: Transkripsi Wawancara Pemilik dan Pengelola Restoran “Fajar” (lanjutan)

Eve: Oh... Setelah merdeka...

Ailin: Iya...

Uteng: Jadi merdeka ‘kan tujuh belas Agustus... Nah, ini nggak... dulu itu tamunya masih banyak Jepang, masih banyak Belanda...

Eve: Oh pas tahun empat lima itu?

Uteng: Nah cuma dulu restorannya kecil banget...

Eve: Di mana itu Oom?

Uteng: Lokasari.

Eve: Oh Lokasari.

Uteng: Jadi dulu restoran saya kecil banget, segini dah... segede kamar lah. Sekamar tidur lah jaman dulu itu.

Eve: Oh pas tahun empat lima itu?

Uteng: Ha’ah. Nah terus, dua tahun... tahun lima delapan, baru dibesarin.

Eve: Masih di Lokasari juga?

Uteng: Lokasari... Jadi dulu ‘kan restoran saya kecil banget gitu... sekamar tidur gitu ‘kan. Dulu itu ‘kan ada orang Hainam datang dari Cina, dia ketemu mama saya. Jadi kalau orang jaman dulu itu kalo memanggil istri orang harus pake nama “Nco,” tahu nggak Nco?

Ailin: Iya...

Eve: Ah iya...

Uteng: Kakak Ipar. Dan dia manggilnya kakak ipar. Jadi kalo orang Cina itu manggilnya Kakak Ipar. Misalnya saya ketemu sama Yuka. Evelyn istrinya Yuka... Saya itu harus manggil Evelyn “Kakak Ipar.” Kalo dulu itu harus begitu, menghormat. Nggak kayak sekarang tuh pakai nama-nama itu nggak sopan ‘kan. Jadi saya harus panggil istri Yuka itu “Nco”... “Nco” itu kakak ipar, gitu... Jadi dia bilang, “Nco, mau nggak Tou Iet Tjoen ini saya bikin rame. Saya masukin koran.” Tahun lima delapan tuh. Terus bapak saya bilang... eh, mama saya bilang, “Gue nggak punya duit, jangan... jangan... jangan, gue nggak punya duit.” Dia bilang, “Gue ini wartawan. Lu masuk koran gratis.” Baru masuk, meledak,

Lampiran 3: Transkripsi Wawancara Pemilik dan Pengelola Restoran “Fajar” (lanjutan)

ramenya kayak setan. Gitu... Jadi dulu begitu...

Eve: Jadi karena pasang iklan...

Uteng: Gara-gara masuk koran...

Eve: Koran apa ya?

Uteng: Ya koran Cina. Dulu nggak ada itu koran Pembaruan apa Pos Kota itu nggak ada, ada koran Cina. Karena jaman dulu itu orang Cina bener-bener totok. Tahu nggak apa itu totok? Bener-bener kuno dah. Jadi jaman dulu itu orang malah nggak bisa baca Indonesia, bacanya Cina. Kalo orang Cina bacanya baca Cina. Kalo sekarang mah terbalik, orang Cina bacanya Indonesia kagak bisa baca Cina. Contohnya saya dan Ie Lin (Ailin), kagak mau belajar...

Ailin: Enak aja...

Uteng: Gitu, nah itu sampe sekarang... kalo sekarang kan sepi karena udah banyak saingan. Agak menurun... saya rasa karena restoran terlampau banyak.

Eve: Iya

Uteng: Nggak heran lah, gitu...

Eve: Kalo dulu waktu buka yang kerja, yang masak...

Uteng: Yang masak bapak saya sendiri. Dulu yang masak mah iya, orang-orang temen dia sekampung... Temen-temen kampung dia tuh sama-sama orang Hainan, kayak kita sama-sama orang Jawa, sama-sama orang Sunda, sama orang Batak, sama orang Manado, sama orang Kalimantan... Jadi waktu tahun lima delapan tuh bapak saya kerja kapal. Begitu restoran ramai, dia kerja kapal berhenti. Kerja kapal dia masak.

Eve: Sebelumnya mamanya Oom? Waktu tahun empat lima itu yang buka mamanya dulu gitu?

Uteng: Ah, iya... Cuman dia masak dulu ada koki. Nah begitu ramai, bapak saya langsung berhenti kerja. Berhenti kerja kapal nggak mau kerja kapal lagi, dia bantuin, karena restoran ramainya bukan main 'kan. Waktu tahun segitu, di Jakarta mah restoran bisa dihitung pakai tangan. Ya 'kan? Dulu dikit banget. Sekarang tuh, sekarang mungkin di Jakarta restoran tuh kira-kira ada duapuluh ribu apa tigapuluh ribu... di Kelapa Gading ada duapuluh dua ribu lebih.

Eve: Aduh...

**Lampiran 3: Transkripsi Wawancara Pemilik dan Pengelola Restoran
“Fajar” (lanjutan)**

Yuka: Hanya di Kelapa Gading?

Uteng: Hanya di Kelapa Gading. Kenapa saya bisa tahu ada dua ribu lebih karena waktu itu kapan ada yang kasih tau, dia kasih list-nya. Termasuk Food Court. Itu semua ada dua ribu lebih...

Eve: Oh Food Court dihitung satu-satu kali?

Uteng: Ya. Restoran yang gede, yang kecil campur. Yang di ruko-ruko...

Ailin: Duapuluh dua ribu? Ya ampun...

Uteng: ... itu dua ribu lebih nggak termasuk kaki lima ya.

Yuka: Wah kalau ditambah itu bisa...

Uteng: Nah nggak termasuk kaki lima. Karena saya [aku nggak bisa nangkap ini] dia kasih tahu, Kelapa Gading itu dua ribu lebih. Yang terdaftar. Yang di kaki lima nggak terdaftar. Itu termasuk kayak di Food Court, restoran... gitu.

Eve: Kalau karyawan yang kerja sini masih sama? Karyawan lama?

Uteng: Aaa... gonta-ganti... kalau koki sih tetap. Koki kebanyakan lama-lama. Kalau waiter-waiter itu udah ganti. Ada yang pindah ke restoran lain, ada yang kawin... udah kawin berhenti karena dia nggak dikasih kerja sama suaminya.

Eve: Dulu katanya pernah di Glodok juga?

Uteng: Pernah. Glodok tahun tujuh puluh delapan, bulan duabelas juga tuh aneh. Nah itu ramainya banget-banget.

Eve: Cabang atau pindah...

Uteng: Pindah.

Ailin: Glodok sebelah mana?

Uteng: Glodok Plaza.

Eve: Oh, Glodok Plaza...

Uteng: Aaah (membenarkan). Tahun tujuh delapan bulan duabelas juga tuh. Gitu. Nah terus dari Glodok Plaza buka cabang di Golden Truly sini... itu tahun

Lampiran 3: Transkripsi Wawancara Pemilik dan Pengelola Restoran “Fajar” (lanjutan)

delapan enam bulan tiga tanggal tiga. Nah terus dari situ buka cabang lagi di Kebon Jeruk.

Eve: Ya, Ranch Market...

Uteng: Ranch Market tuh. Buka lagi di Melawai. Buka lagi di Semarang, Surabaya. Tapi di Semarang orang Jawa pelit-pelit.

Eve: Oh gitu (sambil tertawa)?

Ailin: (tertawa)

Uteng: Nggak cocok... orang Jawa itu simpel... Si Manusia Pelit.

Ailin: Panglima Polim itu kayaknya Ailin masih kecil juga ada deh...

Uteng: Iya, Panglima Polim juga buka tahun delapan delapan bulan duabelas juga. Aneh deh tuh. Padahal nggak disengaja.

Eve: Oh gitu, bukannya emang disengaja...

Uteng: Nggak sengaja bener, semua itu nggak disengaja. Gitu... cuma waktu di Panglima Polim juga kita buka tuh berani-berani aja, nekad-nekad aja. Ini buka rahasia aja. Kita nggak punya duit buka restoran berani. Ini udah kecil kita sama sekali nggak punya modal... itu kita berani buka. Pinjem. Kalau nggak salah beli gedungnya tigaratus tujuh puluh lima, kalau nggak salah tambah modal-modal jadi limaratus. Saya pinjem di Bank Asia Pasifik, tahu nggak?

Eve: Sekarang udah nggak ada ya?

Yuka: Bank Aspac?

Uteng: Aspac, naaah. Jadi saya pinjem di Bank Asia Pacific dikasih tigaratus tujuh puluh lima, beli (minjem) tiga tujuh lima, dikasih tiga tujuh lima, ‘kan aneh. Harusnya ‘kan separohnya. Karena kita kenal dikasih full. Modal kerja, bikin dapur, bikin apa itu, perabotan apa itu semuanya tuh ngutang. Semua itu utang. Dalam sebulan semua itu selesai. Ya tapi bagusnya semua itu bisa kebayar gitu. Saya juga nggak nyangka. Saya pikir kalau nggak jalan ya lu ambil aja lah itu. Ya kan, gitu ‘kan. Ternyata sih lumayan, bisa ini. Karena dulu itu saya masih muda, nggak punya pikiran. Anak-anak masih pada kecil, nekad berani. Kalau sekarang udah tua jadi takut, gitu lho. Kenapa takut? Takut nggak maju gitu lho. Kalau dulu masih muda ‘kan berani aja gitu lho. Untung-untungan, ya ‘kan? Nggak mikir, gitu.

**Lampiran 3: Transkripsi Wawancara Pemilik dan Pengelola Restoran
“Fajar” (lanjutan)**

Eve: Ini makanannya makanan apa... dulunya...

Uteng: Menyanya ‘kan Chinese Food, Sea Food juga ada. Campur gitu.

Eve: Yang menu khas Hainam-nya?

Uteng: Kayak ayam, kayak udang, perut ikan... banyak dah macem-macemnya, variasinya banyak. Kalau makanan itu satu macam semisal ayam gitu bisa dibikin sampe limapuluh macam... bisa. Limapuluh macam variasi gitu, bisa. Tergantung kita maunya diapain. Gitu. Jadi bisa diputer-puter-puter-puter, gitu namanya. Yang nggak ada di menu lu mau makan apa kita bisa bikinin. Kemauan gitu. Bisa dibikin. Gitu. Jadi variasinya misalnya tamunya minta tambah, oh pakai ini, bisa aja gitu.

Eve: Sebelum buka restoran mamanya kerja atau pernah kerja di restoran nggak?

Uteng: Oh, nggak. Nggak pernah. Sama sekali nggak pernah. Dari nol itu.

Eve: Jadi emang jago masak?

Uteng: Nggak. Mama saya nggak demen masak. Jadi manggil koki suruh masak, orang Hainam.

Eve: Oh, kokinya juga orang Hainam?

Uteng: Ha’ah (mengiyakan)... dulu... Dulu koki cuma satu, pembantu satu. Karena kan sepi. Begitu ramai, kaget ya jadi banyak gitu lho.

Eve: Kok tiba-tiba bisa buka restoran?

Uteng: Siapa?

Yuka: Mamanya Oom, kok bisa tiba-tiba buka restoran?

Uteng: Karena nih bapak saya ‘kan kerja kapal, pulanginya setahun sekali.

Eve: Oh kerjanya di luar?

Uteng: Ah (membenarkan)... dia keliling dunia. Dia masak.

Eve: Oh, bapaknya...

Yuka: Koki di kapal?

**Lampiran 3: Transkripsi Wawancara Pemilik dan Pengelola Restoran
“Fajar” (lanjutan)**

Eve: Oh, kapal pesiar gitu?

Uteng: Ah (membenarkan)... benar-benar kapal pesiar lho. Orang-orang kaya yang naik jaman dulu ... [...] ... kayak Titanic gitu. Kayak Titanic jaman dulu tahun tigapuluhan empatpuluhan... dari dia masih muda gitu kerja kapal... dari umur belasan deh. Kalau boleh dibilang mah dulu kerja kapal syaratnya gampang. Asal mau kerja, gitu lho. Nggak kayak sekarang ‘kan, prosedurnya macam-macam. Lulusan apa, ya ‘kan. Mesti orang pintar... Papa saya itu keliling dunia, lho. Dia ke mana bisa tahu. Akung lebih hebat dari Ilin lho. Akung itu keliling dunia, lho. Papi aja belum keliling dunia.

Eve: Udah punya anak waktu buka?

Uteng: Udah, udah lah... udah punya anak berapa ya? Satu... dua (sambil menghitung)... dua kalau nggak salah. Nah itu maju deh tuh... Maju banget. Karena ‘kan dulu saingan sedikit sekali ya, Evelyn. Nggak kayak sekarang ‘kan restoran di setiap pelosok mana ada ‘kan. Ya ‘kan?

Eve: Ini di Lokasari restoran lain nggak?

Uteng: Ha? Saya bagi satu ya?

Yuka: Ya, ya silakan Oom...

Eve: Di Lokasari ada restoran lain nggak?

Uteng: Oh, ada. Kayak Angsa, Mamila... eh... Pen Xiang... Cuma dia orang sepi. Nggak ada tamunya.

Eve: Di dekat Lokasari juga atau satu kompleks?

Uteng: Satu kompleks... Jadi yang gede-gede itu, ya waktu tahun enampuluhan ya... Fajar, Pen Xiang, Mamila... satu lagi apa ya? Tadi Papa bilang apa, Lin?

Uteng: Nggak...

Ailin: Ya itu doang...

Yuka: Angsa?

Uteng: Angsa! Cuma dia orang tuh sepi. Yang rame tuh mama saya. Ramai banget dah pokoknya, bener-bener ramai banget dah. Pokoknya tuh orang mau makan mesti nungguin. ‘Kan orang lain udah penuh nih, sampai Papi taro meja orang makan juga mau. Serius nggak bohong. Itu saya masih inget itu. Waktu itu

**Lampiran 3: Transkripsi Wawancara Pemilik dan Pengelola Restoran
“Fajar” (lanjutan)**

saya masih TK kalau nggak salah. Atau belum sekolah? Orang pada pesen di pinggir jalan ditaro meja orang mau. Serius nggak bohong.

Eve: Berapa meja Oom? Yang di dalam...

Uteng: Kalau nggak salah di dalam itu limapuluh, ya.

Eve: Limapuluh meja?

Ailin: Limapuluh?

Uteng: Iya, limapuluh meja, gede-kecil.

Eve: Wuah, gede banget ya...

Uteng: Sampai penuh tuh orang makan di jalanan pada mau. Sampai bapak saya itu bikin meja terus ditaro bangku orang mau makan di situ, di jalan. Karena dulu [...] memang kurang.

Eve: Tiap hari ramainya?

Uteng: Ya, tiap hari tanpa Sabtu Minggu siang malam. Cuma kalau siang nggak sampai keluar. Cuma malam, malam itu sampai keluar. Kalau malam doang keluar.

Eve: Yang makan keluarga atau?

Uteng: Keluarga, Orang Asing jaman dulu... [...] Pokoknya orang bule, orang Jepang itu banyak. Yang saya ingat orang Eropa itu banyak, pada kerja di sini. [...] Dulu siang tamu kita di sini ramai... Orang Korea, Singapore... banyak ncek-ncek, boss-boss gitu... kalau sekarang abis di tahun sembilantujuh... [...] Apalagi di Glodok Plaza, itu kalo siang tamunya Jepang semua.

Eve: Oh gitu? Tahun...

Uteng: Itu tahun tujuhdelapan sampai delapanpuluh...

[...]

Uteng: Orang Jepang itu ‘kan pada kerja di Indonesia dulu. Dulu saya inget banyak yang dari Bank Dunia, bank apa lagi ya? Banyak deh kantor-kantor di Sudirman tuh sampai ke Glodok. Dari Daiwa, Sumitomo... [...] pokoknya banyak deh...

**Lampiran 3: Transkripsi Wawancara Pemilik dan Pengelola Restoran
“Fajar” (lanjutan)**

[...]

Uteng: Apa lagi?

Eve: Ini keluarga semuanya?

Uteng: Ya keluarga lah... maksudnya saya sama kakak saya gitu. Dia bagian belanja, saya bagian awas-awasin...

[...]

Eve: Dekornya udah berapa lama...

Uteng: Makanya itu, dekor ini udah terlalu lama. Saya kalau punya duit mau dekor lagi.

Yuka: Memang ini tahun berapa dibuatnya?

Uteng: Tahun... sembilan tiga.

Eve: Belum terlalu lama dong.

Uteng: Dulu 'kan sebelum sembilan tiga di Golden Truly. Golden Truly kita dulu ngontrak. Kontraknya habis, gedungnya mau dipake Dept Store, jadi kita keluar. Pokoknya cari duit enakan dulu, lah. Kalau sekarang, orang udah terlalu banyak...

Lampiran 4: Transkripsi Wawancara Pengunjung restoran “Eka Ria”

Salima

Apakah anda pernah ke restoran ini sebelumnya? Darimana anda mengetahui tentang keberadaan restoran ini?

Kunjungan pertama, dengar dari teman yang sudah pernah ke sini.

Bila tidak, bagaimana kesan pertama anda terhadap restoran ini?

Saya merasa takjub melihat ruangan restoran yang sangat besar dan dekorasi yang sangat penuh di bagian tengah.

Bagaimana kesan anda terhadap makanan dan interior restoran ini?

Detail interior ruangan mengingatkan akan restoran milik keluarga saya di Surabaya, besar dan banyak bunga plastik. Karena sudah ada referensi restoran macam ini, jadi bisa mengidentifikasi Eka Ria sebagai restoran Cina. Interior cukup bagus karena masih mempertahankan interior lama, walaupun ada beberapa bagian yang tidak nyambung dengan dekorasi yang lain. Misalnya kursi kayu dengan bantalan warna salem dengan garis abu-abu. Saya secara pribadi tidak suka bunga plastik karena itu bunga palsu dan warna-warnanya norak.

Menu makanannya seru! Variasi menu jarang ditemui di restoran lain. Lo Han Cai dengan biji teratai dan dessert spesial nasi manis yang harus dimasak selama 30 menit menurut saya sangat unik.

Apakah anda berminat untuk datang ke restoran ini lagi di waktu yang akan datang?

Tentunya

Lanna

Apakah anda pernah ke restoran ini sebelumnya? Darimana anda mengetahui tentang keberadaan restoran ini?

Sudah pernah, dulu sering ke Eka Ria terutama di tahun 1980an hingga 1990an bersama keluarga besar. Saya tahu restoran ini dari tante saya yang sejak dulu lahir dan besar di Jakarta. Keluarga saya sering mengadakan acara di Eka Ria, biasanya acara ulang tahun atau menjamu tamu, karena restoran ini termasuk restoran yang mewah maka cocok untuk acara keluarga yang spesial. Pernah juga ada sepupu saya yang menikah di sini. Saya sempat beberapa kali mendapat undangan pernikahan yang bertempat di Eka Ria.

Bila ya, kapan anda terakhir mengunjungi restoran ini? Apakah anda sudah sering ke sini sebelumnya? Apa yang anda ingat dari restoran ini?

Terakhir ke Eka Ria saat ada undangan pernikahan dari relasi 2 tahun yang lalu. Yang diingat menu makanannya yang spesial dan dijamin enak. Burung dara goreng dan masakan haisom merupakan menu yang terkenal.

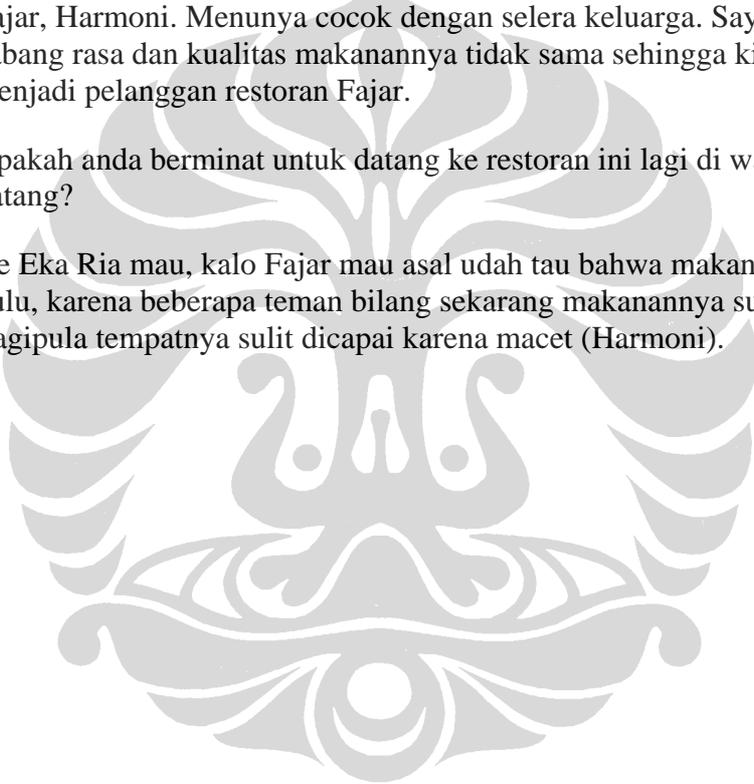
Terakhir ke restoran Fajar di Kebon Jeruk saat merayakan ulang tahun ayah saya 10 tahun yang lalu. Yang saya ingat menu spesialnya nasi hainam dengan kuah labu air, ayam rebus, dan lumpia udangnya.

Bagaimana kesan anda terhadap makanan dan interior restoran ini?

Interior ruangan Eka Ria cukup bagus dan terawat. Dari dulu sejak pindah ke sini ga berubah. Interior Fajar tidak ingat, rasanya biasa-biasa saja, agak gelap restorannya. Restoran Fajar juga menjadi salah satu pilihan keluarga untuk mengadakan acara. Adik saya mengadakan resepsi pernikahannya di restoran Fajar, Harmoni. Menunya cocok dengan selera keluarga. Sayang di beberapa cabang rasa dan kualitas makanannya tidak sama sehingga kini kami tidak lagi menjadi pelanggan restoran Fajar.

Apakah anda berminat untuk datang ke restoran ini lagi di waktu yang akan datang?

Ke Eka Ria mau, kalo Fajar mau asal udah tau bahwa makanannya masih seenak dulu, karena beberapa teman bilang sekarang makanannya sudah kurang enak. Lagipula tempatnya sulit dicapai karena macet (Harmoni).



Lampiran 5: Transkripsi Wawancara Penghuni Glodok

Mary

Eve: Saya tau tante Mary tinggal di Glodok tapi gatau sejak kapan dan di sebelah mananya, hari ini saya datang mau ngobrol-ngobrol sama tante soal Glodok.

Mary: Saya tinggal di Glodok mulai dari lahir hingga sekarang umur 54, sebelumnya papa mama saya juga sudah tinggal di sini. Jadi saya cukup tau situasi Glodok, kalo kalian mau tanya apa kalo bisa saya kasi tau tentang Glodok.

Eve: Papa mamanya tante tinggal di sini sejak kapan?

Mary: Dari sejak menikah sudah 55 tahun. Dulu di sini sistem kontrak “Thiap” yang berlaku untuk berpuluh-puluh tahun. Dulu tidak seramai sekarang, tapi bentuk rumah saya tidak berubah. Dulu masih sepi, belum ada mikrolet. Papa saya lahir di Tiongkok, lalu merantau ke Jakarta. Ketemu mama saya di tempat kerja, dulu kerjaan gampang kan.

Eve: Tante dulu sekolah di sini juga?

Mary: Dulu sekolah di Pancoran, sebelumnya sekolah mandarin di Blandongan. Karena dulu saya WNA, jadi sekolah di sekolah Tionghoa. Trus pas kelas 5 SD jaman pak Harto ada PKI kan trus pindah ke sekolah negeri. Setelah naturalisasi jadi WNI. Tapi orang tua masih ngajarin diam-diam bahasa mandarin bisa baca tulis. Sekolahnya saya sekarang udah jadi hotel Pancoran, dibeli sama orang Medan yang punya Bintang Semesta. Daerah sini banyak yang dibeli sama dia. Gang di sebelah, gang tiga, udah kena gusur. Untung di sini, gang empat belum kena gusur. Dulu pas mau digusur ganti rugi tidak sesuai, trus ada sepuluh penghuni yang protes, tapi karena geng mereka lebih besar jadi kalah juga. Pas hari terakhir setelah ada peringatan resmi rumah langsung digembok dan tidak bisa ditinggalin lagi. Sedih liatnya. Kayak waktu lagi kerusuhan. Kasian deh mereka udah habis uang banyak untuk nuntut, bayar pengacara trus kalah. Untung mereka udah sempat beli rumah di tempat lain, ada yang pindah ke Muara Karang, ke Puri (Indah). Lima enam tahun terakhir baru dibangun kamar hotel, sebelumnya disewakan sebagai tempat judi. Mereka backingannya kuat juga ada tentara-tentara gitu. Daerah sini banyak yang dibeli sama dia. Terus terang saya lahir dan tinggal di sini keluar masuk 24 jam ga ada yang ganggu. Mungkin karena ini lokasi saya juga ya. Pulang jam 12malam, jam 4 pagi gapapa. Tapi kalo bukan lokasi saya, saya ga berani. Jangan kata gitu ga jauh-jauh deh ke Pasar baru juga saya ga berani. Daerah sini sih aman. Ini semua penghuni di gang ini penghuni lama 20 rumah. Tetangga dari kecil sampai gede, sampai anak cucu beli rumah di tempat lain. Kebanyakan buka toko obat di Glodok, Pancoran.

Eve: Kalo yang restoran-restoran lama itu di sini yang mana?

Mary: Restoran lama ya...kamu tau Eka Ria?

Eve: Tau.

Mary: Eka Ria punya saudara itu tetangga saya, Sin Kie Joen. Itu terkenal, boleh dibikin skripsi. Ada juga Tay Loo Thien, itu tetangga nih di sebelah. Itu kalo jaman Sukarno, kompor, kualiti dibawa semua nih Sin Kie Joen. Namanya Abad Baru. Sebelum dibongkar nih.

Lampiran 5: Transkripsi Wawancara Penghuni Glodok (lanjutan)

Eve: Sekarang udah ga ada?

Mary: Sekarang udah digusur gitu. Tay Loo Thien sama Sin Kie Joen jadi seberang-seberangan. Orang Konghu, masakannya enak. Itu dia punya saudara Eka Ria sama Fairy Garden. Nah mereka itu bersaudara, ada 8 atau 9 saudara. Fairy Garden sebelum di Mangga Besar itu di Pinangsia 1, namanya Ruby. Itu sekarang namanya Fairy Garden, nah itu makanannya paling enak, dia punya Sop Hisit Asparagus. Mereka ga pake koki, turun temurun masak sendiri. Tadi sempet buka di Pecenongan, rame tapi pernah ditodong jadi mereka udah cape. Kalo ada order besar mereka masih mau, sekarang sehari-hari bikin Bakcang dan Siomay. Boleh pesen kalo Kristen boleh makan ya. Ada satu lagi restoran sekarang jadi hotel Fortuna, namanya restoran Kam Leng. Kalo mau tau tentang Kam Leng harus tanya pemilik hotel Fortuna, Ncek Lie Kie Tong. Dulu sih makanannya enak juga, kalo orang pesta di Kam Leng. Kalo ga salah Kam Leng dulu es krimnya juga enak. Papa saya dulu suka bilang kalo saya sekolahnya pinter nanti dibeliin es krim di Kam Leng. Nanti kamu bisa kalo ke Eka Ria bilang kenal dari Sin Kie Joen.

Eve: Kalo Siau A Tjiap yang di dekat sini?

Mary: Siau A Tjiap juga ada dari saya masih kecil, di Pancoran nih. Siau A Tjiap juga terkenal lho. Masakan dia dulu enak, sekarang udah kurang. Cah Wong San (masakan belut) enak. Dulu papa mama saya langganan waktu saya masih kecil. Kalo ngajak makan, yuk ke Siau A Tjiap atau Prinsen Park yah waktu kita masih kecil. Sekarang yang pegang udah cucunya. Siau A Tjiap itu duu nama engkongnya. Dulu pernah ganti nama "Sehati". Pakai nama "Sehati" mungkin orang ga gitu tahu, jadi sekarang ganti lagi jadi "Siau A Tjiap". Dulu orang kalo pesta kawin paling dekat di Kam Leng. Kalo ga di Lokasari. Wah dulu itu Lokasari restoran semua. Bioskop juga banyak, murah-murah waktu kita kecil. Itu semua sejarah saya tinggal di sini, semua orang lama. Udah pada married punya anak cucu masih ngenalin dan saling negor. Orang dulu sama-sama datang dari Tiongkok, masih saling kenal semua. Mama saya sama nenek saya suka cerita si ini dan si itu hubungannya gmana, mereka masih kenal. Kalo diomongin kenal, bukan ngaku-ngaku. Restoran Eka Ria udah lama juga, umurnya sama seperti mama saya. Sekitar 83 tahun. Mama saya yang cerita. Masih bertahan dia. Kalo ini Abad Baru udah kena gusur. Yang masih bertahan Eka Ria sama Fairy Garden. Mereka saudara kandung pendirinya sama Abad Baru juga. Eka Ria juga nanganin sendiri lho mungkin dia pakai koki sekarang. Itu asli sejarahnya dari Pancoran.

Eve: Kalo Eka Ria masakannya masakan Canton juga?

Mary: Masakan chinese biasa. Cuma dia memang orang Canton. Sup Hisitnya enak. Ayam gorengnya enak. Masakannya masakan chinese. Kalo yang terkenal itu yang saya bilang Abad baru, Sin Kie Joen, waktu jaman Soekarno itu 17 Agustus, semua kualifikasi panci dan pembantunya dibawa ke situ tuh, presiden.

Eve: Ke istana?

Lampiran 5: Transkripsi Wawancara Penghuni Glodok (lanjutan)

Mary: Iya. Tapi masakan dia terkenal. Rumahnya di seberang nih. Soekarno itu kalo pidato pinter yah ga kalah sama pendeta. Saya juga demen. Saya udah ngalamin berapa jaman ya. Dulu pas PKI orang tua saya kuatir saya pulang sekolah harus langsung pulang, jaman RPKAD. Tau-tau di depan sini udah ada panser. Kerusakan 10 tahun lalu juga saya ga bisa pulang. Saya ga bisa pulang, harus ngungsi karena ga tahan asapnya. Saya jalan kaki pulang pakai topi dan celana panjang. Mulai dari hari itu kita kalo ke kantor jadi pakai celana panjang, takut diperkosa. Orang-orang pada teriak bakar bakar, pada gotong TV. Gelap banget, kita malam-malam ga berani putar radio dan TV. Takut. Setelah 98 penghuni masih pada tetap tinggal di sini, tapi memang pas habis kerusakan kita pada ngungsi karena ga tahan asap dan debunya. Setelah itu anak saya *married* pas jaman Gus Dur, itupun ga berani mencolok. Tapi pas jaman Gus Dur bahasa mandarin jadi boleh lagi. Dulu pas jaman Pak Harto ga boleh lho. Ngeles aja diam-diam. Saya demennya jaman Soekarno deh. Waktu saya masih kecil papa saya juga seneng Soekarno.

Eve: Apakah ada perubahan di daerah sini setelah 1998? Apakah makin sepi?

Mary: Kemarin kan Gloria terbakar. Itu anak-anak parkir bilang yang punya Gloria itu si TW mau bikin mal. Kita penghuni di sini juga kuatir mungkin bisa kena gusur. Setelah 98 pemda bikin pengumuman toko harus tutup sebelum jam 6.

Lampiran 6: Milis Budaya Tionghoa yang Membahas Restoran “Jadul”

MILIS BUDAYA TIONGHOA

http://groups.yahoo.com/group/budaya_tionghua/message/36931

diakses 2 Mei 2010, 3:19

Re: [budaya_tionghua] Resto Jadul Masih Bertahan. (Was: Tahu Makannya Doang, Jeh!)

Kalau di Menteng, jaman dulu Tan Goei bukan apa-apa dibanding Jit Lok Joen. Tapi JLJ ini betul-betul eksklusif, belum tentu setahun sekali bisa makan di sana. Kalau yang tendaan, dulu tentu orang bicara tentang Pecenongan.

Tenda yang ada si A Yuk favorit saya dan teman-teman, bukan karena enakya, walau sebetulnya memang enak juga, tetapi karena cantik dan jinak-jinak merpatinya dia itu, he he he...

Sekarang barangkali masih cantik, tetapi setelah 30 tahun kemudian, yaaahh... Wasalam.

----- Original Message -----

From: Ophoeng

To: budaya_tionghua@yahoogroups.com

Sent: Tuesday, September 30, 2008 12:51 AM

Subject: [budaya_tionghua] Resto Jadul Masih Bertahan. (Was: Tahu Makannya Doang, Jeh!)

Bung ABS, Bung Fy Zhou dan TTM semua,

Hai, apakabar? Sudah makan (buka)?

Terima kasih atas respon anda berdua, terutama Bung Fy Zhou yang bilang bukan minatnya terhadap makanan, tapi tetap mau urun rembug ungkapkan ttg resto jadul di Godila - Gondangdia Lama ini. Saya sangat menghargai respon anda ini, sebab walau ndak minat tapi tetep ikut bicara.

Kalau boleh saya ikutan nimbrung lagi nih ya...

Saya baru tahu kalau dulu-dulunya Toeng Kwong atawa Tjahaja Kota itu berlokasi di dekat bunderan Patung Tani, dan namanya dulu Kramat Bunder. Memang asyik kalau baca cerita jaman dulu, serasa kita masuk ke lorong dimensi waktu dan ruang dan tempat lama. Walau sesudahnya, saya suka merasa pusing ketika balik ke masa sekarang, tapi tetep sajah asyik sekali mengarungi waktu flash back gitu, jeh!

Trio memang enak-enak makanan-nya, menunya ya itu-itu saja. Saking seringnya anda makan di situ, bisa hapal semua menu yang 'kuno' dan khasnya. Katanya dulu Trio didirikan oleh tiga orang sahabat, saya pernah baca entah di mana. Lalu 2 orang sahabatnya menyerahkan ke yang sekarang, untuk terus dikelolanya. Tapi juga ndak jelas kenapa yang 2 tidak lagi berminat meneruskan kongsinya.

Huzaren sla dan ayam nanking, juga gohiong Trio-nya enak sekali.

Yang unik lagi, waktu seolah berhenti berputar di Trio. background musiknya masih lagu-lagu lama jaman Patty Sisters, itu kira-kira tahun 1960-an akhir ya?

Resto Trio dan Tjahaja Kota (d/h Toeng Kwong) dua-duanya bisa terima catering di tempat anda, lengkap peralatan dan orang yang melayaninya. Dengan order minimal sejumlah tertentu. Waktu saya masih ngantor di Cikini, suka pesen mereka untuk makan rame-2 di kantor bersama teman-teman termasuk para bule expat-nya.

Resto di sebelahnya yang 'bersaudara', mungkin yang Bung ABS maksud adalah Paramount ya? Agak jauh sekarang lokasinya. Menunya memang agak-agak mirip, tapi saya tetap lebih suka makan di Trio, walau panas tanpa AC, dan dikerubungi tukang ngamen dan tukang semir dan tukang majalah. Paramount banyak yang sewa untuk pes-

ta pernikahan. Tempatnya memang luas dan bertingkat plus AC.

Resto Toeng Kwong benar menunya hampir sama-sama jadul, tapi lebih ke arah Chinese food condongnya, sementara Trio lebih banyak condong ke menu 'peranakan' (?) yang ada pengaruh Belanda-nya. Harga masih lebih murah di Trio, walau sekarang Trio tidak bisa digolongkan sebagai resto dengan harga murah lagi.

Yang jadul juga, mungkin bisa disebut Tan Goei di Menteng. Atau kalau mau bergaya sederhana mirip Trio, ada satu di kawasan Senen. Masuk jalan kecil, namanya A-nam (atau Paknam, lupa lagi). Kuno banget dan menunya tidak banyak. Spesial mereka adalah pangsit masak (lupa nama persisnya). Patut dicoba punya, sebab tidak ada resto yang menyediakan menu begitu.

Siauw A Tjiap juga mungkin bisa digolongkan jadul. Spesialnya tentu saja belut cah fumak. Yang otentik kayaknya yang di Pintu Besar Selatan. Pernah buka di BSD tapi pas BSD belum berkembang, jadi sudah tutup lagi digantikan Resto Padang. Padahal sekarang BSD (sori, nyambung BSD lagi ya) banyak dikepung resto-resto di mana-mana.

Waktu Glodok Plaza belum dibangun, dulu di kawasan Pinangsia situ, yang sekarang jadi Plaza Pinangsia (?) pusat komputer itu, ada satu kedai soto ayam Kadapiro atau apa. Lokasinya di rumah-rumah gemeente yang kayaknya dulu merupakan perumahan eks Belanda (siper?). Dekat situ tentu kudu mampir juga ke Resto Panggang Ayam Malang (mana ada ayam dipanggang merasa 'bahagia' ya?), termasuk jadul juga.

Jangan lupa Eka Ria dan Angke, juga di Kebayuran Lama ada Nico, katanya Eka Ria dan Nico itu favorit Oom Liem ya. Satu lagi di Gunungsa-hari, dekat showroom Volvo, ada yang jual spesial sekba, kuno juga. Bagaimana Nasi Tim Baharu di Mangga Besar?

Kalau yang tenda, saya suka kagum dengan Pinokio, masih bertahan sampai sekarang, tetap setia menjajakan ayam bakar. Sekarang mereka mangkalnya di Samanhudi, malam saja, di depan Resto Bakmi Permata. Juga di sekitar situ ada Nasi Uduk Kota Intan, Soto Kudus, dan sate + sup kambing bening (sebelah Pinokio) yang sudah ada sejak tahun 70-an, bertahan terus sampai sekarang mungkin sudah generasi ke-3?

Itu saja yang saya masih ingat, barangkali ada yang bisa dan mau menambahkan? Silakan saja. Eh, barangkali ada yang tahu, kenapa Blue Ocean (BO) tutup ya? Padahal itu resto dulu kayaknya laris tuh?

Halah, kalau sudah bicara resto, saya selalu senang melanjut-lanjut, sampai suka ndak ingat ada yang ndak suka ya. Sorry, kalau ternyata tidak berkenan di hati anda ya.

Begitu ajah sih ya.

Sila koreksi kalau ada yang salah, dan tolong tambahkan kalau kurang.

Salam makan enak dan sehat,

Ophoeng

BSD City, Tangerang

--- In budaya_tionghua@yahoomgroups.com, "Akhmad Bukhari Saleh"

<absaleh@...>

wrote:

Restoran Trio ini, langganan saya dari kecil, unik.

Sebetulnya dia sudah meningkat jadi suatu restoran mewah, yaitu yang disebelahnya.

Tetapi untuk yang masih kepingin makan di resto tanpa AC dengan debu jalanan ikut

masuk piring, he he he... resto yang lama masih tetap dibuka.

Menunya agak sedikit beda, tapi dua-duanya enak.

Saingan Trio ini, saingan dalam arti jenis menu mirip, adalah Toeng Kong di bundaran

Kramat Bunder yang sekarang tempat Patung Pak Tani.

Waktu Bung Karno memasang patung tersebut di bundaran itu, resto ini pindah beberapa

ratus meter ke arah Barat dan berganti nama jadi Tjahaja Kota (mempertahankan inisial "TK"-nya).

Wasalam.

