

## **BAB II**

### **TINJAUAN OBJEK DAN PUSTAKA**

#### **2.1 Tinjauan Objek**

*China* (Tiongkok) adalah sebuah negara dengan total penduduk yang sangat besar yang terletak di Asia Timur. Menurut data Bank Dunia tahun 2020, negara *China* menempati posisi kedua dengan jumlah populasi terbanyak di dunia sejumlah 1,4 miliar jiwa setelah negara India. Negara ini juga terdiri dari beraneka ragam tradisi serta budaya mulai dari bahasa, kaligrafi, maupun kuliner (Denny, Tua 2021). Kuliner Tionghoa dapat ditemukan dengan mudah di Indonesia salah satunya di Jakarta. Umumnya, masakan Tionghoa disajikan dengan mencampurkan berbagai macam bahan meliputi daging dan juga sayur-sayuran. Kuliner Tionghoa mempunyai 8 pilihan hidangan menurut tradisinya. Hal ini mencakup Cantonese, Anhui, Hunan, Fujian, Shandong, Jiangsu, Zhejiang serta Szechuan (Benedict, 2023).

Salah satu tempat yang menyajikan kuliner Tionghoa adalah Restoran Eka Ria. Menurut peraturan dari Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014, restoran adalah bisnis yang menyediakan makanan minuman dengan menggunakan peralatan dan perlengkapan dalam proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian makanan di suatu tempat yang tetap untuk mendapatkan laba atau keuntungan. Selain memperhatikan kualitas makanan, dalam memilih restoran konsumen juga memperhatikan kualitas pelayanan, produk, dan harga (Wati, Mitriani & Imbayani, 2020).

##### **2.1.1 Jenis Produk Unggulan**

Restoran Eka Ria merupakan salah satu restoran makanan Tionghoa tertua di Jakarta yang sangat legendaris karena berhasil bertahan secara turun temurun sampai tiga generasi. Restoran ini menyajikan hidangan kanton peranakan sejak tahun 1925, dan memiliki 5 menu favorit yaitu gundur tim, burung dara goreng, ansio hie, ayam goreng asam manis serta hidangan penutup yaitu nasi manis. Hidangan penutup ini sangat

unik karena merupakan menu khas Restoran Eka Ria yang tidak ada dimanapun. Nasi manis ini merupakan gabungan dari 8 macam *topping* yang disajikan dalam 1 wadah dengan cita rasa manis, legit, dan gurih. Semua menu yang ada di Restoran Eka Ria merupakan resep turun temurun yang sama seperti 97 tahun lalu yang cita rasanya tidak pernah berubah sampai saat ini.

### 2.1.2 Lokasi/Tempat

Restoran ini berlokasi di Jakarta Pusat yaitu di Jl. KH Zainul Arifin No. 21A-23 dan memiliki sebuah cabang yang berlokasi di Complex CBD Bidex Blok F Nomor 1 tepatnya di Jl. Pahlawan Seribu, BSD City, Tangerang. Setiap hari Selasa - Minggu, kedua cabang ini buka dari pukul 10.00 hingga pukul 21.00.



Gambar 2.1.2 Restoran Eka Ria

### 2.1.3 Lama Berkecimpung di Bidang

Restoran yang berumur hampir 1 abad ini berawal dari Bapak Tjoeng Tan yang membuka rumah makan dengan nama 'Jit Lok Jun' di daerah Pusat Perdagangan Glodok yang sekarang dikenal dengan Glodok *City* pada tahun 1925. Pada tahun 1970 sampai dengan tahun 1984, rumah makan ini berpindah lokasi ke Pasar Lindeteves dengan nama baru yaitu 'Eka Ria'. Tahun 1985, Restoran Eka Ria berpindah

lokasi ke Jalan Batu Ceper di Jakarta Pusat selama 2 tahun selagi menunggu pembangunan gedung Restoran Eka Ria selesai.

Restoran Eka Ria resmi menempati gedung barunya yang memiliki kapasitas kurang lebih 1000 orang pada tanggal 10 Juli 1987. Pada tahun 2019, Restoran Eka Ria hadir dengan konsep baru dengan merubah desain restoran dari gaya klasik ke modern, tetapi tetap menampilkan ruang 'Jit Lok Joen' dimana para tamu dapat melihat foto-foto sejarah restoran mulai dari awal berdiri, supaya mereka juga dapat merasakan kenangan Restoran Eka Ria. Selain itu, ada juga beberapa ruangan baru seperti *Heritage* yang dapat menampung sampai dengan 60 *pax* untuk acara pernikahan atau sangjit. *Ballroom* dan *stage* Restoran Eka Ria juga dibuat lebih megah dan mewah dengan konsep barunya yang lebih kekinian.

Pada tahun 2009, Restoran Eka Ria membuka cabang pertamanya yaitu 'Eka Ria' *Delight Restaurant* yang memiliki konsep *cozy* untuk *fine dining* dengan interior minimalis dan memiliki fasilitas untuk acara pernikahan, sangjit, ulang tahun, *gathering*, seminar, maupun kebaktian. Cabang pertamanya ini memiliki kapasitas hingga 200 tamu dengan konsep *round table* dan *buffet service*.

#### **2.1.4 Keunggulan Objek**

Berbeda dari restoran lainnya, di Restoran Eka Ria, pengunjung juga dapat berkesempatan untuk melakukan berbagai aktivitas lain yang sifatnya berbayar seperti acara *live music* dansa setiap hari Rabu yang diberi nama '*Dance Away*' di aula Restoran Eka Ria, dan beberapa aktivitas yang sudah mereka adakan sebelumnya di tanggal-tanggal tertentu seperti kelas melukis nasi manis legendaris Eka Ria yang diberi nama '*Painting Ria*' dan juga ada acara *cooking class*.



Gambar 2.1.4 *Painting Ria*

Restoran Eka Ria juga mempunyai sebuah *dining area* yang diberi nama Ruang ‘Jit Lok Jun’ yang berisi semua foto-foto lama restoran sehingga pengunjung juga bisa mengetahui perjalanan Restoran Eka Ria dari awal pembukaan restoran hingga saat ini. Walaupun sudah bertahan selama bertahun-tahun, namun Restoran Eka Ria masih sangat diminati hingga sekarang ini.

## 2.2 Tinjauan Literatur dan Referensi

Tabel 2.2 Tabel Referensi Video

No	Judul Referensi	Link Video (bila ada)	Sumber
1.	Rasa Jakarta – Eka Ria Restoran <i>Since 1925</i>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=fofyFdgz0vM&amp;ab_channel=SMILETVDIGITAL">https://www.youtube.com/watch?v=fofyFdgz0vM&amp;ab_channel=SMILETVDIGITAL</a>	YouTube
2.	#228 Di Balik Restoran Satu Abad   <i>With Chef Koko</i>   <i>Chef Podcast</i>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=mGYGi5SiypE&amp;feature=youtu.be&amp;ab_channel=RayJansonRadio">https://www.youtube.com/watch?v=mGYGi5SiypE&amp;feature=youtu.be&amp;ab_channel=RayJansonRadio</a>	YouTube

3.	Mencicipi Hidangan Restoran Kanton Peranakan Tertua di Indonesia	<a href="https://food.detik.com/video/221008051/mencicipi-hidangan-restoran-kanton-peranakan-tertua-di-indonesia">https://food.detik.com/video/221008051/mencicipi-hidangan-restoran-kanton-peranakan-tertua-di-indonesia</a>	detikfood
4.	Dimasakin <i>Owner &amp; Chef</i> Restoran 1 Abad	<a href="https://youtu.be/zsZIT_jdL58">https://youtu.be/zsZIT_jdL58</a>	YouTube
5.	Beragam-macam makanan di Restoran Famili Ria   Wisata Kuliner	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=CtLd6X-s41s&amp;ab_channel=TRANSTVOfficial">https://www.youtube.com/watch?v=CtLd6X-s41s&amp;ab_channel=TRANSTVOfficial</a>	YouTube

Video ini akan berbeda dengan video yang sudah beredar di sosial media karena terdapat perbedaan teknik pengambilan gambar yang tentunya lebih menarik karena ada penambahan konten yang lebih lengkap seperti meliput cabang kedua Restoran Eka Ria, acara-acara yang diselenggarakan, cuplikan *bazaar*, tips dari pemilik restoran kepada calon *entrepreneur* muda serta melibatkan pendapat dari pelanggan mengenai Restoran Eka Ria.