

BAB II

TINJAUAN OBJEK & PUSTAKA

2.1 Jenis Produk

Restoran ini menyediakan beberapa pilihan makanan selain bakmi, namun semuanya tak jauh dari sekitar bahan *seafood*. Dengan menu utamanya yaitu bakmi, restoran Bakmi Kepiting 78E ini tidak pernah lupa menaruh daging kepiting dalam makanannya. Rasa dari bakmi ini gurih dengan aroma kepiting yang pekat, serta terdapat rasa asam dari cuka. Untuk *topping* yang dapat berupa daging capit kepiting yang disajikan oleh restoran ini, para pelanggan dapat memilih untuk mengambil capit yang mana. Dengan harga yang dimulai dari Rp. 55.000,00 ini, para pelanggan sudah dapat menikmati semangkuk bakmi kepiting dengan *topping* yang berlimpah.

Bakmi Kepiting 78E menyediakan beberapa macam sajian makanan dalam menunya. Berikut makanan yang disediakan oleh Bakmi Kepiting 78E:

1. Bakmi Kepiting

Menu utama dari Bakmi Kepiting 78E ini yaitu bakmi kepiting yang disajikan dengan kuah terpisah. Memiliki rasa yang lebih mengarah pada rasa asam dari cuka khas Pontianak serta rasa kuah yang hambar, sehingga dapat memberikan kebebasan bagi pelanggan untuk meracik rasa yang pas untuk mereka sendiri. Isi dalam semangkuk bakmi kepiting ini semuanya diproses secara *homemade* dengan berbagai racikan resep turun temurunnya. Mie yang disajikan juga merupakan mie yang baru dibuat pada hari itu sehingga rasa mie tersebut sangat kenyal ketika disantap.

Daging kepiting yang diberikan pada seporsi bakmi kepiting spesial sangatlah melimpah dengan tambahan lainnya yaitu otak-otak, bakso ikan, pangsit goreng dan *additional* daging babi kecap di atasnya. Tambahan daging kepiting yang berukuran besar dijual terpisah dan bisa didapatkan berdasarkan permintaan setiap pelanggan. Bagi sebagian orang akan melihat porsi dalam semangkuk bakmi ini terlihat sedikit, namun dengan pertimbangan yang

matang dari sang pemilik restoran, semangkuk bakmi ini cukup untuk membuat pelanggan kenyang. Berikut adalah gambaran dari semangkuk bakmi keping.



Sumber: Peneliti, 2023

Gambar 2.1.1 Bakmi Keping

2. Mie Goreng Keping

Pada hidangan yang satu ini, terdapat *topping* yang lebih banyak di dalamnya. Selain *topping* yang diberikan di atas makanan, *topping* juga menjadi salah satu bahan yang masuk dalam makanan tersebut. Dalam mie goreng keping ini, terdapat pula sayuran seperti sawi dan juga toge yang dimasak bersama kecap khas Pontianak.



Sumber: Peneliti, 2023

Gambar 2.1.2 Bakmi Goreng Keping

3. Mie Pok

Mie pok menggunakan jenis mie yang lebih lebar daripada jenis mie pada bakmi kepiting biasa. Tekstur mie yang digunakan pun tidak jauh berbeda dengan mie dari bakmi kepiting biasa, tetapi untuk pemberian *topping*, daging babi kecap yang diberikan lebih banyak serta daging kepiting yang tetap berlimpah, tak lupa dengan pangsit goreng, dan otak-otak. Rasa dari mie pok ini lebih mengarah pada rasa manis karena daging babi kecapnya. Jika para pelanggan menginginkan rasa yang lebih gurih, dapat ditambahkan kecap asin dan cuka khas Pontianak yang disajikan pada setiap meja. Berikut adalah gambar dari sajian Mie Pok Spesial.



Sumber: Peneliti, 2023

Gambar 2.1.3 Mie Pok

4. Sop *Seafood* Kepiting

Sop *seafood* kepiting ini memiliki rasa bawang putih yang sangat kuat dan juga rasa nikmat dari bumbu rahasia racikan khas resto ini. Dengan taburan bawang putih goreng yang berlimpah, isian toge segar, daging kepiting, otak-otak, dan sedikit tambahan daun bawang, berhasil memberikan cita rasa yang

unik. Dengan rasa gurih yang pas, sudah cukup membuat semangkuk sop ini terasa sangat nikmat untuk disantap ketika masih hangat. Jika para pelanggan tidak menginginkan rasa bawang yang terlalu pekat, berikanlah pesan pada pelayan yang ada untuk memisahkan bawang goreng dari kuahnya. Berikut adalah contoh sajian dari sop *seafood* kepiting.



Sumber: Peneliti, 2023

Gambar 2.1.4 Sop Seafood

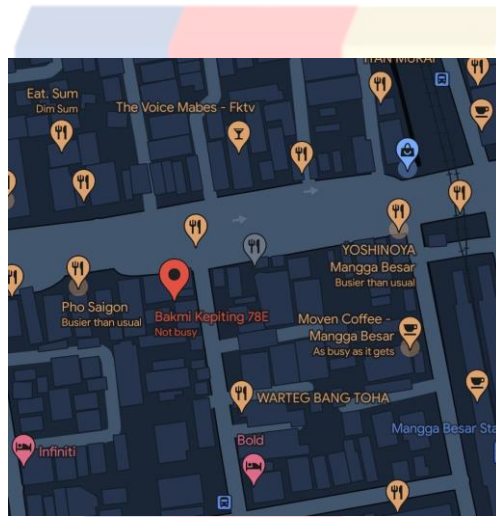
Tabel 2.1 Daftar Menu Rekomendasi

DAFTAR MENU	HARGA
Bakmi Kepiting Biasa / Spesial	55.000 / 85.000
Mie Goreng Kepiting	55.000 / 90.000
Mie Pok Biasa / Spesial	55.000 / 85.000
Sop <i>Seafood</i> Kepiting	55.000 / 85.000

Sumber: Bakmi Kepiting 78E, 2023

2.2 Lokasi / Tempat

Lokasi dari Bakmi Kepiting 78E ini terletak di Jalan Raya Mangga Besar No. 78, RT.13/RW.1, Taman Sari, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Restoran ini buka pada pukul 08.00 - 21.30. Tempat ini dekat dengan stasiun KRL Mangga Besar, hanya membutuhkan waktu kurang lebih 5 menit untuk sampai di restoran Bakmi Kepiting 78E. Posisi restoran yang berada tepat di pinggir jalan ini memudahkan akses para pengunjung untuk menemukannya. Selain menggunakan KRL, para pelanggan juga dapat menggunakan kendaraan seperti motor, mobil, dan juga angkot.



Sumber: *Google maps*, 2023

Gambar 2.2 Lokasi Restoran Bakmi Kepiting 78E

2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Kuliner

Bakmi Kepiting 78E sudah berdiri sekitar 40 tahun. Restoran ini membuka gerai pertamanya di Jakarta dan tidak membuka cabang dimanapun, sehingga restoran ini dapat mempertahankan cita rasanya yang khas. Sejak awal buka, restoran ini merupakan spesialis kepiting, semua menu yang disediakan mengandung unsur kepiting / *seafood*. Resep yang digunakan juga merupakan resep turunan dari generasi sebelumnya sehingga menjaga konsistensi dan menciptakan cita rasa yang khas di

setiap mangkuknya. Hal menarik lainnya dari restoran ini adalah pelanggan yang berkunjung pun sudah turun temurun.

2.4 Keunggulan Objek

2.4.1 Segi Rasa

Restoran ini mempunyai resep Bakmi secara turun temurun dan pas untuk disantap sebagai sarapan, makan siang, atau makan malam. Dengan resepnya yang khas Pontianak asli. Selain itu, Bakmi Kepiting ini menggunakan cuka untuk menambah rasa asam pada masakan. *Topping* yang diberikan diantaranya adalah suwiran daging kepiting, *fish cake* rebus & goreng yang diiris tipis panjang yang menciptakan tekstur yang empuk dan lentur, tiga butir bakso ikan kecil dan sepotong pangsit goreng. Dengan porsi dan rasa enak dari Bakmi Kepiting yang disajikan di sini, itu benar-benar layak untuk harganya. Restoran ini juga memungkinkan pelanggan untuk memilih daging kepitingnya sendiri. Bakmi kenyal dengan daging kepiting dan asam cuka Pontianak merupakan kombinasi yang lezat. Untuk membuat Bakminya lebih mewah, daging kepiting dan minyak bawang putih adalah komponen yang paling penting. Dan juga terdapat banyak jenis mie yang dapat Anda pilih, seperti bakmi, kwetiau, bihun, atau mie pok (mempunyai tekstur pipih dan lebih lebar).

2.4.2 Segi Teknik Memasak

Dari cara memasak di restoran Bakmi Kepiting 78E ini tidak ada cara yang khusus, namun restoran ini memiliki ciri khas dimana semua bahan yang digunakan pada semangkuk bakmi kepiting 78E diproduksi setiap harinya. Setiap hidangan yang keluar dari dapur restoran ini hampir selalu melalui pengawasan dari pemilik restoran untuk menjaga kualitas setiap hidangannya.

2.4.3 Segi Penghargaan

Bakmi Kepiting 78E mendapatkan beberapa penghargaan diantaranya adalah:

- Penghargaan BANGO KELANA AWARD 2021, BIG 21
- Penghargaan TIRTA LIE APPROVED

2.5 Tinjauan Pustaka

Untuk dapat memperdalam pengertian dari setiap aspek yang akan dituangkan dalam *storytelling* ini, maka penulis mempelajari dan melihat beberapa referensi jurnal dan video sebagai berikut:

Tabel 2.5.1 Tinjauan Pustaka

No.	Judul Referensi	Link	Keterangan
1.	Mengulik Keunikan Sate Merah di Sate Ratu Yogyakarta (Chandra, Vania dan Wijaya, Veren dan Suryani, Elizabeth, 2023)	Mengulik Keunikan Sate Merah di Sate Ratu Yogyakarta - Repository PU (podomorouniversity.ac.id)	Sebagian acuan dalam penulisan capstone.
2.	Soto Betawi H. Ma'ruf: Kuliner Khas Betawi Dengan Resep Turun Temurun (Honeta, Santya dan Gabriella, Adeline dan Angeliza, Farren, 2022)	Soto Betawi H. Ma'ruf: Kuliner Khas Betawi Dengan Resep Turun Temurun - Repository PU (podomorouniversity.ac.id)	Sebagai acuan pembahasan isi capstone, dikarenakan memiliki judul yang hampir serupa.

No.	Judul Referensi	Link	Keterangan
3.	<i>What Is Storytelling?</i>	What Is Storytelling? – National Storytelling Network (storynet.org)	Mengetahui lebih dalam mengenai pengertian <i>storytelling</i> .
4.	Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia (Wibawati, Desi dan Prabhawati, Adhiningsih, 2021)	View of Upaya Indonesia untuk Mempromosikan Wisata Kuliner sebagai Warisan Budaya Dunia (unej.ac.id)	Memperluas wawasan mengenai wisata kuliner di Indonesia.
5.	Analisis Pengaruh Cita Rasa, Label Halal, dan Diversifikasi Produk terhadap Keputusan Beli Konsumen pada Produk Olahan Tuna Inggil Pacitan Jawa Timur (Hadi, Sugeng Nugroho, 2016)	View of Analysis of the Effect of Taste, Halal Labels, and Product Diversification on Consumer Purchasing Decisions on Processed Tuna Inggil Products in Pacitan East Java (Case Study on UD Bina Makmur Pacitan, East Java) (jurnalhamfara.ac.id)	Memahami lebih dalam mengenai pengertian dari cita rasa.

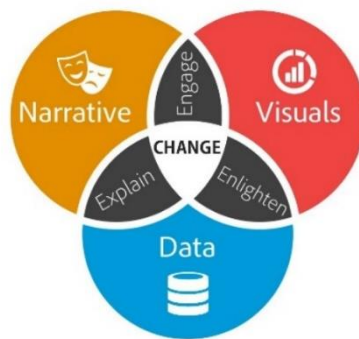
Tabel 2.5.2 Referensi Video

No.	Judul Referensi	Link	Keterangan
1.	Pelopor Sate Klatak Termurah di Jogja!! Sate Kambing Pak Mustam, Kuliner Legendaris Jogja 1986	https://youtu.be/ySN-5owd1aw?si=cnAdH1M1qeJ9pnpX	Penulis mengambil contoh alur video, untuk Penulis jadikan acuan dalam video kami.
2.	Beli Bakmie Dapet Kepiting Telor Jumbo!! Isinya Daging Semua!!	https://youtu.be/E3fME_kFnXk?si=5YeJmE6A-V675gdS	Mendapatkan informasi mengenai Bakmi Kepiting berdasarkan <i>review</i> dari <i>food vlogger</i> .
3.	Fenomenal!! Bakmie Kepiting Oukie – Nusa Indah Pontianak	https://youtu.be/P8SYRzRFs70?si=qmDfRdXZquFxFxKgYu	Mendapatkan informasi mengenai Bakmi Kepiting berdasarkan <i>review</i> dari <i>food vlogger</i> .
4.	<i>How to Tell A Story In Video – Step by Step Script Breakdown</i>	https://youtu.be/MC58rL52gl4?si=XydaxRBWjU2aRlGE	Mempelajari dan mengetahui lebih dalam mengenai <i>storytelling</i> .
5.	Bakmi Kepiting dengan Topping Melimpah	https://youtu.be/bPkX6ofv5_M?si=xjw58zxJYUn3mT9q	Sebagai salah satu contoh akun dengan kenal skala nasional, yang telah melakukan <i>review</i> di Restoran Bakmi Kepiting 78E.

1. Pengertian *Storytelling*

Dalam rangka pengerjaan proyek tugas akhir ini, penulis akan menyampaikan sebuah cerita kepada pendengarnya. Cerita tersebut akan disalurkan melalui sebuah rekaman video yang berisikan tentang “Turun Temurun Menjaga Cita Rasa di Semangkuk Bakmi Kepiting 78E”.

Teknik *Storytelling* sendiri merupakan metode bercerita yang memiliki tujuan dan struktur tertentu. *Storytelling* dapat disebut sebagai seni dalam menyampaikan elemen dan gambaran cerita dengan menggunakan kata-kata dan tindakan untuk memunculkan gambaran dalam cerita yang ingin disampaikan (Anita & Lestari, 2020). Sebuah penelitian yang dilakukan oleh (Sulistiyowati, 2022) dan (Kasprabowo, Yulistiyanti, & Widyaningrum, 2023) menunjukkan bahwa teknik bercerita dalam video digital dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang sebuah wilayah atau daerah tujuan wisata. Skenario, atau dalam Bahasa Inggris disebut sebagai "*screenplay*", adalah tulisan atau naskah yang dibuat oleh penulis untuk digunakan dalam sebuah film. Skenario biasanya berisi petunjuk tentang pengaturan seperti tempat dan waktu, serta petunjuk tentang pengambilan gambar seperti sudut pandang kamera, dialog antara tokoh, dan detail lainnya yang diperlukan.



Sumber: [forbes.com](https://www.forbes.com), 2016

Gambar 2.5 *Storytelling*

Dengan adanya beberapa pendapat yang telah disampaikan, dapat disimpulkan bahwa *storytelling* memiliki banyak tujuan, seperti mendidik,

menjadi hiburan, menyebarkan nilai-nilai yang berguna, dan juga berfungsi sebagai proyeksi. *Storytelling* merupakan kegiatan yang paling penting karena prosesnya yang memungkinkan interaksi antara penulis cerita dengan penontonnya, khususnya masyarakat luas (McDowell, 2021). Melalui proses ini, penulis cerita dan penontonnya dapat berkomunikasi satu sama lain. Pada tahapan dalam *storytelling*, setiap tahapannya harus dikemas sedemikian rupa agar dapat menarik pendengar/penonton untuk melihatnya. Teknik yang ada dalam *storytelling* serta orang yang terlibat dalam kegiatan *storytelling* dapat menentukan kelancaran atau tidaknya pada hasil akhir *storytelling*.

2. Bidang Kuliner

Makanan adalah daya tarik utama wisata kuliner. Pengolahan bahan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan melalui kegiatan memasak dikenal sebagai produk makanan. Karakteristik fisik produk makanan dan minuman termasuk kualitas, penyajian, susunan menu, porsi makanan, siklus hidup produk, dekorasi ruang, dan pengaturan meja. Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang dirancang secara komersial yang memberikan pelayanan yang baik kepada semua pengunjungnya, baik dalam hal makanan maupun minuman. Beragam jenis restoran, baik yang menyajikan makanan cepat saji, masakan daerah, maupun cara penyajiannya berbeda-beda dan mempunyai ciri khasnya masing-masing sehingga menciptakan persaingan dalam industri kuliner akan semakin ketat. Terus berkembang dan bertambahnya jumlah penyedia makanan menjadikan kualitas, harga dan rasa sebagai salah satu faktor penentu dalam menjangkau pelanggan dan mempertahankan pelanggan yang sudah ada (Harsana, 2013).

Menurut (Damis, 2018), sektor makanan menawarkan peluang bisnis yang sangat menguntungkan, sehingga membuat sektor ini menjadi pilihan bisnis yang menarik bagi banyak orang. Kuliner merupakan salah satu wisata budaya yang populer di Indonesia, karena Indonesia merupakan negara kepulauan, yang memiliki banyak jenis makanan dan minuman yang beragam. Bahkan

beberapa makanan khas Indonesia dianggap sebagai makanan terlezat di dunia. Karena Indonesia memiliki kekayaan makanan khas yang berbeda dari daerah ke daerah, sehingga memiliki potensi besar untuk menjadi tujuan wisata kuliner. Apabila wisata kuliner ini dikembangkan dan dikelola secara profesional, maka terdapat peluang bagi masyarakat Indonesia untuk mengembangkan makanan dan minuman khas Indonesia untuk lebih dikenal oleh masyarakat global dan meningkatkan daya tarik wisatawan asing.

Dalam pengelolaan usaha khususnya di bidang kuliner, jumlah pembelian harus konsisten dengan omset penjualan yang sangat dipengaruhi oleh proses pengambilan keputusan pembeli. Hal ini dibuktikan dengan hasil sejumlah penelitian yang menunjukkan hasil yang beragam, misalnya penelitian dari (Nugroho & Triyono, 2022), hasilnya menegaskan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan dalam membeli suatu produk adalah dari ketersediaan barang, harga, bauran komunikasi, desain, kualitas produk dan layanan. Kualitas produk merupakan kondisi jenis, tampilan dan kegunaan suatu produk atau jasa yang dirancang untuk memenuhi kepuasan dan kebutuhan pelanggan. Sehingga kualitas produk merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi keputusan pembelian konsumen.

3. Pengertian Bisnis Keluarga

Indonesia adalah salah satu negara dengan banyak pengusaha. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) mencapai 22,68 juta pada per Juni 2023, dan menurut laporan menurut *United Nations Conference on Trade and Development* (UNCTAD) pada tahun 2022, UMKM memberikan kontribusi 60,3% terhadap PDB dan mampu menyerap 97% tenaga kerja di Indonesia. (Noor, 2023). Jumlah yang signifikan ini menunjukkan bahwa sebagian besar orang Indonesia memiliki jiwa wirausaha. Selain itu, karena pemerintah memberikan dukungan penuh untuk wirausaha, ada banyak peluang untuk berkembang. Dalam hal ini, pemerintah membantu dengan restrukturisasi kredit

UMKM, subsidi bunga, dan kemudahan mendapatkan pinjaman modal kerja melalui penempatan dana murah di bank dan penjaminan kredit .

Bisnis keluarga memiliki peluang lebih besar untuk berkembang dan berkelanjutan. Terutama pada bisnis kuliner keluarga yang telah bertahan selama bertahun-tahun melalui proses perpindahan generasi. Dalam bisnis keluarga, suksesi didefinisikan sebagai penyerahan kepemimpinan dari pemilik/pendiri kepada penerusnya, yang dapat terdiri dari anggota keluarga (Marpa, 2020). Sangat penting untuk melakukan analisis bisnis keluarga di bidang kuliner, terutama di Daerah Khusus Ibukota Jakarta, mengingat potensi kuliner Indonesia yang luas.

Demikian pula menjelaskan bahwa perusahaan keluarga dapat dibagi menjadi dua. Pertama, *Family-Owned Enterprise (FOE)*, yaitu perusahaan yang dimiliki oleh sebuah keluarga, namun dikelola oleh eksekutif profesional non-keluarga. Kedua, *Family Business Enterprise (FBE)*, yaitu perusahaan yang dimiliki dan dikelola oleh salah satu anggota keluarga pendiri. Pada FOE, keluarga adalah pemilik sebelumnya dan mereka tidak terlibat dalam operasionalnya sehingga perusahaan dapat dikelola secara profesional. Dengan pembagian peran ini, anggota keluarga sebagai pemilik terdahulu dapat memaksimalkan fungsi pengawasannya (Utami & Kristanti, 2019). Seringkali, usaha milik keluarga ini merupakan perpanjangan dari usaha yang sebelumnya dikelola oleh keluarga pendiri. Sebaliknya, kepemilikan dan pengelolaan perusahaan perusahaan keluarga dilakukan oleh sebuah keluarga.