

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nasi Uduk adalah salah satu kuliner Betawi yang cukup di gemari. Nasi uduk adalah makanan mudah sekali ditemui di sudut kota Jakarta Nasi uduk terbuat dari campuran nasi putih, santan, garam dan beberapa bumbu halus lainnya yang dipadu dengan lauk yang mengenyangkan umumnya seperti ayam,tempe,telur dan dibumbui dengan kecap sehingga menciptakan cita rasa manis. Lilly T.Erwin (2018). Ada beberapa fakta mengenai Nasi Uduk, Nasi Uduk sendiri memiliki sedikit kemiripan dengan Nasi Lemak hal ini membuat Penulis tertarik juga memilih Nasi Uduk. Menurut Gardjito (2017) Nasi Lemak dan Nasi uduk di Jakarta memiliki keunikan dari Nasi Uduk Jakarta dan Nasi lemak dari Sumatera adalah sesama merupakan nasi gurih yang diolah dengan cara liwet. Yang menjadi keunikan Nasi Uduk Betawi disajikan dengan lauk jengkol, semur tahu atau tempe dan tempe goreng sedangkan, Nasi lemak disajikan dengan lauk berbumbu rendang, seperti rendang ayam atau sapi.

Memang banyak fakta mengenai Nasi Uduk itu sendiri hal ini membuat penulis ingin mencari tau mengenai Nasi Uduk yang paling populer, Dari beberapa sumber banyak di daerah Jakarta Barat yang menjual Nasi Uduk dari hasil yang di cari di temukan bahwa Nasi Uduk Zainal Fanani merupakan salah satu nasi uduk paling populer yang ada di Jakarta.

Dari tabel yang di bawah ini dapat dilihat bahwa Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani sendiri telah di review oleh beberapa kritikus kuliner dan juga telah masuk di beberapa stasiun televisi membuktikan Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani sendiri adalah salah satu Kedai Nasi Uduk yang populer.

Tabel 1.1 Contoh Video Terdahulu

NO	Narasumber	Aktifitas	Data Yang Diperoleh
-----------	-------------------	------------------	----------------------------

1.	Sean Hasyim (<i>Host</i>) Karyawan Kedai Zainal Fanani	Wawancara singkat dengan karyawan Nasi Uduk Zainal Fanani dan mencicipi Nasi Uduk Zainal Fanani	<ul style="list-style-type: none"> - Review Produk - Proses Pembuatan lauk - Review rasa sambal kacang - Mendeskripsikan menu dan sejarah singkat mengenai Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani
2.	Yuliana Fonataba (<i>Reporter</i>)	Menceritakan sejarah singkat mengenai kapan berdirinya Kedai dan review produk Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani	<ul style="list-style-type: none"> - Alamat Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani - Review makanan dari Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani - Review sambal kacang yang khas dari Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani - Fakta unik mengenai Kedai
3.	Koki Kedai, Gerry Girianza	Wawancara singkat dengan koki dari Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani	<ul style="list-style-type: none"> - Wawancara singkat dengan Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani - Review makanan - Cara memakan sambal kacang dan sambal dari Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani

Dari hasil tabel yang ada diatas dapat diartikan bahwa masih banyak informasi yang dapat di cari dari Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani. Informasi mengenai Pemilik Nasi Uduk dan juga bagaimana agar terus bisa konsisten dalam meneruskan bisnis Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani. Menurut Rahmawati (2021), Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani merupakan kedai nasi uduk yang sudah berbisnis sejak tahun 1967, dahulu mereka berjualan di lokasi kebon kacang dan mengontrak bangunan di tikungan jalanan dan kemudian mereka dapat berpindah tempat di tahun 2000 dan mulai membangun kedai mereka sendiri dikatakan oleh Bapak H. Abdul Hamid selaku pembuat Kedai Nasi Uduk Zainal fanani, beliau juga berjualan sop kambing terlebih dahulu sebelum menawarkan nasi uduk Betawi.

Ada beberapa faktor yang mendorong Bapak Zainal Fanani agar dapat berpindah dan terus meneruskan generasi setelah H. Abdul Hamid selaku pembuat Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani agar dapat bertahan di berbagai era beberapa faktornya antara lain Ketika di masa pandemi ada strategi yang di gunakan yaitu strategi pemasaran. Rencana-rencana yang disusun dengan perhitungan secara sistematis dan juga sebagai panduan untuk melakukan kegiatan pemasaran untuk menghasilkan keuntungan. Salah satu strateginya adalah promosi agar lokasi menjadi dikenal dan mudah di temukan. Di lain sisi pentingnya menentukan strategi pelayanan yang tepat untuk mempertahankan kepuasan konsumen. Kotler & Keller (2018) Konsumen / Pelanggan di katakana puas Ketika membicarakan hal-hal menyenangkan tentang perusahaan produk-produk yang disajikan, kepuasan pelanggan ketika tingkat perasaan seseorang setelah membandingkan kinerja/ hasil yang dia rasakan di bandingkan dengan harapannya.

Menurut CXO Media (2022) Kepuasan pelanggan memang penting dalam membangun usaha khususnya di bidang kuliner ada beberapa jenis makanan yang biasa ada pada pagi hari seperti nasi uduk, Nasi Uduk sendiri biasanya di makan pada pagi hari namun dari hasil Analisa yang di cari menemukan rata-rata nasi uduk yang ada di Jakarta buka berbeda-beda ada yang di pagi hari, siang maupun malam. Dalam aktivitas sehari-hari, manusia memerlukan energi dari makanan dan minuman yang dikonsumsi. Oleh karena itu, sangatlah penting bagi masyarakat untuk sarapan pagi. Masyarakat Indonesia pun memiliki beberapa kebiasaan menu makan untuk sarapan.

Biasanya masyarakat Indonesia memilih makanan praktis untuk sarapan. Sebut saja dari makanan berbahan dasar nasi, seperti nasi uduk, nasi goreng dan nasi kuning. Kemudian juga sarapan dengan mie ayam pun tidak terasa asing. Setiap masyarakat Indonesia memiliki keberanekaragaman dan menu sarapan yang berbeda-beda. Contoh Jakarta dengan menu nasian, jawa tengah dan jawa timur dengan soto atau makanan berkuah lainnya. Selain itu masih ada menu sarapan lainnya, seperti bubur ayam, lontong sayur, nasi pecel, hingga bahkan nasi gudeg dari Yogyakarta.

Dari beberapa makanan yang ada di Jakarta Nasi Uduk menjadi salah satu pilihan, ada beberapa keunikan dari setiap nasi uduk yaitu keunikan dari Nasi Uduk Zainal Fanani menurut juru masaknya Pak Wawan yang sudah bekerja selama 40 tahun di Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani yang beralamatkan di jalan Kebon Kacang adalah terdapat di nasi nya yang menggunakan rempah-rempah khusus dan nasinya yang tidak menggunakan bumbu penyedap sehingga membuat Nasi Uduk yang khas dari Nasi Uduk Zainal Fanani.

Dari beberapa Analisa mengenai Nasi Uduk Zainal Fanani ada beberapa informasi yang dapat di cari seperti bagaimana cara mempertahankan dan juga Kenapa penulis memilih Zainal Fanani sebagai salah satu Tugas Akhir dari Podomoro University karena dari data yang didapatkan menurut kompas.com Nasi Uduk Zainal Fanani adalah 8 Tempat Nasi Uduk Terkenal di Jakarta yang buka Pagi hari hingga Malam Hari Nasi Uduk Zainal Fanani Kebon Kacang dan menurut Sonia Basoni Nasi Uduk Zainal Fanani adalah salah satu Nasi Uduk yang masuk kedalam salah satu jurnal 5 Nasi Uduk Betawi yang Tersohor lezat di Jakarta. Terkenalnya Nasi Uduk Zainal Fanani serta Berdirinya Nasi Uduk Zainal Fanani yang berdiri sejak 1967 membuat penulis ingin mencari tau tentang Nasi Uduk Zainal Fanani. Dengan ini Penulis mengangkat sebuah penelitian yang berjudul “ANALISA STRATEGI RUMAH MAKAN TRADISIONAL NASI UDUK ZAINAL FANANI YANG DAPAT BERTAHAN DI BERBAGAI ERA.” yang bertujuan untuk menganalisis apa yang membuat Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani dapat bertahan di berbagai Era.

Nasi Uduk Zainal Fanani memiliki ciri khas yang berbeda dengan rumah makan nasi uduk lainnya di Jakarta. Nasi Uduk Zainal Fanani dibungkus menggunakan daun secara turun-temurun dan dibuat dengan rempah-rempah alami tanpa penyedap. Jika dibandingkan dengan rumah makan nasi uduk lainnya yang menggunakan bumbu penyedap, Nasi Uduk Zainal Fanani lebih sehat dan memiliki rasa gurih yang unik karena semua cita rasa nya berasal dari rempah-rempah alami.

Jika berbicara tentang rumah makan, pasti ada hubungannya dengan pelayanan. Tanpa pelayanan yang memuaskan, suatu rumah makan akan mendapatkan komentar yang buruk walaupun makanannya enak. Soal kebersihan juga tidak perlu diragukan lagi. Pelayan di Nasi Uduk Zainal Fanani semuanya sudah berseragam, sudah dididik dan disiplin. Selain itu, Pak Wawan selaku juru masak juga bertanggung jawab dalam mengontrol semua karyawan mulai dari setiap pagi. Setiap karyawan Nasi Uduk Zainal Fanani juga sudah memiliki tugasnya masing-masing sesuai yang sudah dibagikan. Jadi, semua karyawan dapat fokus pada pekerjaan mereka masing-masing

1.2 Perumusan Masalah

Perumusan Masalah dari makalah yang berjudul “ANALISA STRATEGI RUMAH MAKAN TRADISIONAL NASI UDUK ZAINAL FANANI YANG DAPAT BERTAHAN DI BERBAGAI ERA.” adalah sebagai berikut:

Apa yang membuat Bisnis Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani dapat bertahan di berbagai era?

1.3 Tujuan Storytelling

Tujuan melakukan penelitian terhadap Nasi Uduk Zainal Fanani adalah Untuk mendeskripsikan bagaimana cara Bisnis Nasi uduk Zainal Fanani dapat bertahan di berbagai era.

1.4 Target Audiens

Target Audiens dituju adalah kepada para pengusaha makanan tradisional baik dari yang berusia muda hingga yang tua, calon pembisnis, orang yang ingin merintis karir dan juga memperkenalkan kepada wisatawan asing maupun lokal dengan melihat video story telling yang bertujuan untuk melestarikan makanan tradisional yang ada di zaman sekarang.

