

ABSTRAK

Nama: Andrie Wijaya Salim, Marco, Meddely Gerbiraldina

Program Studi: Bisnis Perhotelan

Judul: **ANALISA STRATEGI RUMAH MAKAN TRADISIONAL NASI UDUK ZAINAL FANANI YANG DAPAT BERTAHAN DI BERBAGAI ERA**

Nasi uduk merupakan salah satu makanan tradisional yang paling populer dan juga mudah ditemukan hampir di setiap sudut Jakarta. Nasi uduk terbuat dari nasi putih yang dikukus dengan santan dan rempah-rempah seperti daun jeruk, serai, kayu manis, garam dan merica. Nasi uduk juga merupakan menu makanan yang bisa disantap kapan saja, mulai dari sarapan, makan siang, dan makan malam, sehingga banyak warung yang menjual nasi uduk, contohnya Kedai Zainal Fanani yang sudah buka sejak tahun 1967 dan masih berjualan sampai sekarang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menggali apa yang membuat toko Zainal Fanani tetap dapat berbisnis walaupun telah melewati berbagai era seperti krisis moneter yang terjadi pada tahun 1998 yang menyebabkan banyak usaha kuliner yang tutup namun toko Zainal Fanani tetap dapat berbisnis. dan bahkan bisa membuat cabang. Beberapa keunikan tersebut tidak lepas dari kerja keras Pak Zainal Fanani yang telah berkarya sejak kelas 3 SMP. Faktor lain yang membuat Pak Zainal Fanani sukses dan terus bertahan adalah Pak Zainal Fanani selalu konsisten dalam hal makanan, perilaku terhadap karyawan yang bisa membedakan jam kerja dan di luar jam kerja, ketegasan, pelayanan, dan kebersihan yang terjaga hingga sekarang. Faktor inilah yang membuat Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani bertahan dari berbagai zaman.

Kata Kunci: Nasi Uduk, Era, Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani

Abstract

Name: Andrie Wijaya Salim, Marco, Meddely Gerbiralдина

Study Program: *Hotel Business*

Title: **STRATEGY ANALYSIS OF ZAINAL FANANI'S TRADITIONAL NASI UDUK RESTAURANT WHICH CAN SURVIVE IN VARIOUS ERAS**

Nasi uduk is one of the most popular traditional foods and is also easy to find in almost every corner of Jakarta. Nasi uduk is made from steamed white rice with coconut milk and spices such as lime leaves, lemongrass, cinnamon, salt and pepper. Nasi uduk is also a food menu that can be eaten at any time, starting from breakfast, lunch and dinner, so there are many stalls selling nasi uduk, for example Kedai Zainal Fanani which has been open since 1967 and is still selling it today. now. The purpose of this research is to explore what makes Zainal Fanani's shop able to do business even though it has gone through various eras such as the monetary crisis that occurred in 1998 which caused many culinary businesses to close, but Zainal Fanani's shop can still do business. and can even create branches. From the results of observing the uniqueness of kedai Nasi Uduk Zainal Fanani with other Nasi Uduk shops, Nasi Uduk Zainal Fanani does not use seasonings, only uses natural spices. Some of these uniqueness cannot be separated from the hard work of Mr. Zainal Fanani who has been working since grade 3 of junior high school. Another factor that has made Mr. Zainal Fanani successful and continue to survive is that Mr. Zainal Fanani is always consistent in terms of food, behavior towards employees who can distinguish between working hours and outside working hours, firmness, service, and cleanliness which has been maintained until now. It is this factor that makes Zainal Fanani's Uduk Nasi Uduk Stall survive through the ages.

Keyword: Nasi Uduk, Era, Kedai Nasi Uduk Zainal Fanani