

BAB II

GAMBARAN UMUM OBYEK STORYTELLING

2.1 Jenis Product

Product yang ingin kami kenalkan adalah laksa Tangerang. Melalui wawancara yang kami lakukan terhadap narasumber yaitu “Bapak Bewok” dan juga observasi yang kami lakukan langsung di lapangan kami mengetahui bahwa dalam laksa Tangerang terdapat mie tepung beras, potongan ayam, parutan kelapa, kacang hijau, kentang, kaldu ayam, daun salam, garam, penyedap rasa, daun kucai, minyak goreng dan beberapa bahan bumbu halus seperti bawang merah, bawang putih cabai merah besar, gula, ketumbar bubuk, jahe, lengkuas, merica dan kunyit. Selain itu cara pembuatannya tidak terlalu rumit. Pertama-tama haluskan daftar bumbu yang sudah disiapkan lalu ambil sepertiganya, balurkan pada potongan ayam lalu masak ayam tersebut dengan air kira-kira sebanyak 500 ml sampai berubah warnanya serta tambahkan daun salam. Tunggu sampai ayam matang, setelah itu angkat lalu bakar sampai warnanya menjadi kecoklatan. Selanjutnya, panaskan minyak goreng kemudian tumis sisa bumbu halus sampai baunya wangi, setelah itu, masukkan potongan kentang, kacang hijau, kemudian irisan daun bawang, santan serta kelapa sangrai. Lalu aduk-aduk sampai bahan matang, baru kemudian diangkat. Letakan mie beras ke piring, kemudian masukkan potongan ayam bakar lalu siram dengan menggunakan kuah laksa yang telah dibuat tadi. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng berikut sambalnya.

2.2 Lokasi

Terdapat dua lokasi utama dimana para pengunjung dapat menikmati laksa Tangerang, untuk laksa Nyonya dapat dinikmati di Gg. Setia III No.28, RT.004/RW.016, Sukasari, sedangkan laksa Nyai dapat dinikmati di jalan Muhammad Yamin di samping POM Bensin Babakan Cikokol, Tangerang.

2.3 Lama Berjualan Laksa

Laksa telah berkembang di Indonesia sejak lama dan tidak dapat dipastikan memasuki Indonesia pada tahun berapa namun melalui wawancara terhadap narasumber yaitu pedagang laksa “Bapak Bewok” laksa sudah mulai berkembang di daerah Tangerang pada tahun 2000an beliau sendiri telah berjualan selama 20 tahun dan seiring berjalannya waktu bisnis kuliner laksa memiliki banyak peminat baik dari orang yang tinggal di domisili kota Tangerang maupun di luar kota dan pemerintah melihat potensi kuliner ini sehingga membangun kawasan kuliner laksa pada tahun 2010 dan sampai sekarang tahun 2020 laksa tetap menjadi kuliner Khas Indonesia yang terkenal di berbagai daerah.

2.4 Keunggulan Objek

Jika laksa Bogor dan Betawi menggunakan bihun, laksa Tangerang memiliki keunikan tersendiri, bihunnya diganti dengan mie yang terbuat dari tepung beras yang telah direbus. Mie yang terasa lembut ketika dimakan dilengkapi dengan kuah kental laksa yang gurih sangat meningkatkan selera makan para penikmatnya. Selain itu, kisaran harga yang diberikan juga sangat terjangkau yaitu berkisar dari Rp. 10.000 hingga Rp. 25.000 yang sangat cocok dinikmati oleh berbagai kalangan masyarakat termasuk pelajar dan juga terdapat 7 kedai laksa yang setiap pedagangnya memiliki ciri khas sendiri dalam laksa nya. Selain itu, salah satu hal yang unik dari kuliner laksa Tangerang yang berada di jalan Muhammad Yamin yaitu tempatnya buka 24 jam dan juga para penjualnya disana wajib mengenakan seragam batik secara bersamaan, dari warna batik, udeng hingga gerobaknya pun digunakan seragam. Selain cita rasa yang sangat nikmat, para pedagang disana juga sangat menjaga kebersihan makanan yang disajikan, para pedagang di sana selalu membungkus tangannya dengan plastik ketika menyiapkan dan menyajikan laksa.

Serta kawasan kuliner laksa Tangerang dan laksa Ci Ikim berada di tengah Kota Tangerang yang menjadikan tempat ini sangat strategis untuk

dikunjungi. Selain itu juga tersedianya tempat parkir untuk kendaraan bermotor atau mobil.

