

BAB II

GAMBARAN UMUM OBYEK *STORYTELLING*

2.1 Jenis Produk / Atraksi Unggulan

Jenis produk yang akan kami bahas adalah sebuah olahan dari nangka muda dan santan yang dikenal dengan nama gudeg. Gudeg kali ini menjadi sangat unggul dibandingkan dengan gudeg lainnya karena memiliki keunikan tersendiri, yaitu tidak hanya memiliki rasa manis, namun juga rasa pedas. Rasa pedas tersebut datang dari mercon. Mercon itu sendiri merupakan perpaduan cabai dan tempe yang di oseng. Perpaduan keduanya menghasilkan sajian karya Bu Ngatinah yang dikenal sebagai Gudeg Mercon Ibu Tinah.

Mercon dari Gudeg Mercon Ibu Tinah menggunakan racikan cabe rawit setan sebagai kunci rasa kepedasannya. Bukan masalah tingkat kepedasan mercon yang mendominasi gudeg, namun justru keseimbangan rasa pedas manis dan gurih dari sepiring Gudeg Mercon Ibu Tinah ini yang menjadi keunggulan yang sangat berkesan bagi penggemarnya.

2.2 Lokasi / Tempat

Gudeg Mercon Ibu Tinah berlokasi di tengah kota, sekitar 350 meter dari Pasar Kranggan sehingga mudah untuk ditemukan , tepatnya di pinggir Jalan Asem Gede Nomor 8, Cokrodiningratan, Jetis, Yogyakarta. Saat ini, gudeg tersebut belum memiliki cabang lain selain di Jalan Asem Gede.

Ibu Ngatinah sendiri pernah mencoba membuka cabang di lokasi lain dengan bantuan anaknya. Tidak bertahan lama setelah itu, Ibu Ngatinah meninggal dunia dan pada akhirnya cabang yang telah berdiri harus terpaksa ditutup. Kini gerai pertama di Jalan Asem Gede tersebut tetap dilanjutkan oleh anak-anaknya. Berikut gambaran lokasi peta Gudeg Mercon Ibu Tinah:



Gambar 6 Peta Lokasi Gudeg Mercon Bu Tinah

2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Kuliner Gudeg

Ibu Ngatinah telah menekuni Kuliner Gudeg selama kurang lebih 28 tahun, yaitu sejak tahun 1992 hingga saat ini. Sekarang Gudeg Mercon Ibu Tinah telah diwarisi hingga kepada generasi kedua, tepatnya oleh seorang anak perempuannya, yang bernama Ibu Parni. Selama beliau hidup, beliau banyak menjual berbagai makanan seperti mie ayam dan pada akhirnya beliau mencoba inovasi gudeg yang disesuaikan oleh seleranya sendiri yaitu memiliki perpaduan rasa pedas selain rasa manis.

Pada awalnya Ibu Tinah sendiri tidak menyangka bahwa racikan gudeg mercon miliknya akan sangat digemari khalayak banyak. Ternyata perpaduan antara rasa pedas dan rasa manis yang masih belum banyak diketahui oleh para masyarakat pada saat itu membawa inovasi rasa yang mengesankan bagi para pelanggannya.

Kini dalam pembuatannya, gudeg yang kini diambil alih oleh putrinya sendiri cukup dibantu oleh 6 orang pekerja. Walau dibantu sejumlah karyawan, racikan gudeg selalu dibuat langsung dari tangan pemiliknya. Beliau selalu mengutamakan kualitas rasa yang terjaga di banding kuantitas yang dihasilkan. Karena kuantitas yang terbatas, sekerumunan orang selalu meng-antre sejak outlet ini dibuka pada pukul 21.00 malam dan hanya butuh waktu 3 – 4 jam saja untuk habis dan akhirnya gerai ditutup. Dalam operasionalnya, Bu Parni dibantu anggota keluarga lainnya sebagai pelayan yang bertugas mengambil makanan dan juga tentunya sebagai kasir yang mengatur bagian transaksi keuangan.

2.4 Keunggulan Obyek

Seperti namanya yaitu Gudeg Mercon Ibu Tinah, keunggulannya terdapat dari inovasi rasa pedas manis itu sendiri yang dibawa pertama kali oleh Ibu Tinah, konsistensi rasa selama kurang lebih 28 tahun dan juga lokasinya yang berada di tengah kota Yogyakarta namun hanya beralaskan tikar dibawah tenda diatas trotoar pinggir jalan dengan gaya lesehan.

Dalam pembuatannya, Bu Parni selaku penerus dari almarhumah Ibu Tinah memasak sendiri gudeg ini di rumahnya di Jalan Jenggotan, Jetis, Yogyakarta. Proses memasaknya memakan waktu empat jam dengan menggunakan tujuh kompor. Setelah semua matang dan siap dijual.

Perpaduan rasa selain dari si pedas mercon, juga didapat dari banyaknya pilihan pelengkap yang secara keseluruhan yang diolah dari tangan pemiliknya, sehingga rasa yang dihasilkan nikmat dan konsisten. Pilihan pelengkap tentu menjadi hal yang esensial dimata penikmat gudeg. Karena cara pembelian bersistem memilih secara langsung, makan Gudeg Mercon Bu Tinah ini tidak menyediakan buku menu, namun berikut pilihan paker serta pelengkap dan harga setiap menu-nya :

- Nasi + Telur + Oseng Mercon Rp. 15.000
- Nasi + Telur + 2 ceker + Oseng Mercon + Teh Manis Hangat Rp. 23.000
- Bakwan / Tempe / Martabak Telur Rp. 1.000 per buah
- Sate Ayam Rp. 5.000 per tusuk
- Ceker Ayam Rp. 2.000 per buah
- Ayam Suwir Rp. 8.000 per porsi
- Ayam paha atas Rp.25.000 per buah
- Ayam paha bawah Rp.30.000 per buah