

## BAB II

### GAMBARAN UMUM OBJEK STORYTELLING

#### 2.1 Jenis Produk

Objek storytelling yang dipakai berupa makanan ringan yaitu roti. Roti adalah salah satu makanan yang pasti pernah dinikmati oleh semua kalangan, baik di dalam negeri maupun luar negeri. Roti juga sudah ada sejak 10.000 - 12.000 tahun lalu. Tidak hanya itu saja, di Betawi pun ternyata roti sudah sangat dikenal tepatnya pada zaman kolonial Belanda dikarenakan banyak orang Belanda yang tinggal di daerah Bogor dan memang sudah dikenal bahwa orang Belanda suka menyantap roti.

Roti khas Betawi yang dikenal pada zaman tersebut adalah Roti Gambang. Roti Gambang adalah roti yang dibuat oleh seorang pemuda bernama Tan Ek Tjoan dikarenakan beliau ingin menduplikasi roti khas Belanda yang bernama “*ontbijtkoek*” tetapi dengan versi yang lebih murah dan sentuhan yang sedikit berbeda. Roti Gambang sendiri pun adalah roti yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat khas Betawi untuk dinikmati dengan kopi ataupun teh. Sama seperti yang disebutkan oleh sekretaris umum Lembaga Kebudayaan Betawi, Imbong Hasbullah bahwa menurutnya Roti Gambang adalah roti yang hanya memang cocok untuk dinikmati santai atau bisa disebut juga dengan makanan teman “*nyahi*”, yang biasa dikenal dengan sebutan ngopi.

#### 2.2 Lokasi / Tempat

Awal mula berdirinya toko roti Tan Ek Tjoan ini berlokasi di Jawa Barat tepatnya di Surya Kencana, Bogor. Berjalannya waktu, toko roti Tan Ek Tjoan pun membuka cabangnya di Cikini Raya, Jakarta tepatnya pada tahun 1950 yang dimana memunculkan banyak peluang bisnis yang menguntungkan pada zamannya. Toko roti legendaris ini pun masih berjalan hingga detik ini dan saat ini, toko roti Tan Ek Tjoan sendiri, berlokasi di daerah Tangerang Selatan tepatnya di Jl. WR Supratman Cempaka Putih, Banten. Tidak hanya itu, toko roti Tan Ek Tjoan yang masih beroperasi saat ini

pun mempunyai keunikannya. Pabrik roti Tan Ek Tjoan ternyata berlokasi bersebelahan dengan toko roti nya yang dimana bertujuan untuk mempermudah produksi serta penjualan rotinya.

### **2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Bisnis Makanan**

Roti Gambang Tan Ek Tjoan telah berdiri semenjak awal tahun 1900 dan masih berdiri sampai sekarang. Yang dimana membuat toko Roti Gambang Tan Ek Tjoan menjadi salah satu toko roti legendaris di Indonesia karena toko roti ini sudah ada hampir 99 tahun lamanya.

Tepat nya pada tahun 1921, seorang pemuda keturunan Tionghoa bernama Tan Ek Tjoan mendirikan toko roti pertamanya di daerah Bogor, Indonesia dengan menggunakan namanya sendiri sebagai nama toko roti nya karena pada saat itu beliau melihat peluang bahwa banyak orang Belanda yang tinggal di daerah Bogor dan beliau pun berinisiatif untuk membuka toko tersebut. Berjalan nya waktu, toko roti Tan Ek Tjoan pun masih tetap diturunkan dan diteruskan hingga saat ini, yang dimana sudah mencakup 3 generasi.

### **2.4 Keunggulan Objek**

Roti gambang merupakan sebuah roti yang sudah ada sejak tahun 1980 an. Hal tersebut menjadikan Roti Gambang termasuk sebagai salah satu roti yang legendaris di Indonesia atau yang biasa dapat disebut juga dengan *Heritage Bread*. Roti Gambang ini pun mempunyai kelebihan unik dari segi sejarahnya karena banyak sekali cerita historikal yang bisa didapatkan dengan mencari tahu secara mendalam tentang Roti Gambang ini. Tidak hanya itu, kelebihan dari Roti Gambang Tan Ek Tjoan ini adalah meskipun mereka sudah memproduksi hampir 99 tahun lamanya, tetapi roti ini masih dijual dengan gerobak keliling tradisional yang berjualan mengelilingi perumahan meskipun memang sudah jarang dan susah untuk ditemukan.

Selain itu, Roti Gambang pun mempunyai keunikan dari sisi tekstur nya yang

keras namun saat disantap, tekstur keras tersebut akan berubah menjadi tekstur lembut yang akan menempel di langit mulut konsumennya dan yang dimana membuat banyak orang yang menyebutkan bahwa roti ini ada roti yang aneh tetapi enak untuk dikonsumsi. Roti ini pun dibuat dengan banyaknya campuran rempah-rempah sehingga memunculkan suatu keunikan baru terhadap rasanya. Keunikan tersebut muncul karena Roti Gambang ini lebih mendominasi kearah manis dari gula aren dan juga adanya aroma kayu manis yang sangat kuat membuat roti ini menjadi sangat khas. Tidak berhenti disitu saja, ternyata roti ini pun pernah mendapatkan apresiasi yang dikeluarkan dari *CNN Indonesia*, bahwa Roti Gambang masuk menjadi salah satu “50 *Roti Terbaik Dunia*” dalam rangka Hari Roti Sedunia pada 16 Oktober 2019.

