

BAB II GAMBARAN UMUM OBJEK STORY TELLING

2.1 Jenis Produk/Atraksi Unggulan

Sumber Hidangan memiliki beberapa produk unggulan yang telah disajikan sejak toko ini dibuka, seperti ragam roti dan kue kering ala Belanda. Selama 92 tahun berdiri, Sumber Hidangan belum pernah mengubah menunya (Arsyil, 2019). Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Asih, salah satu supplier bahan baku Sumber Hidangan, menyatakan bahwa seluruh proses pembuatan masih sama seperti zaman dahulu dengan resep yang sama, dan menggunakan bahan-bahan yang alami tanpa bahan pengawet. Sumber Hidangan tidak menggunakan bahan pengembang kue seperti baking powder, soda kue, ataupun bahan pengembang lainnya. Melainkan, Sumber Hidangan menggunakan ragi tradisional yang menjadi kunci khas roti yang disajikan (Rachman, 2021). Dilansir oleh Kumparan, Sumber Hidangan juga masih menggunakan penamaan menu dengan Bahasa Belanda, yang membuat pengunjung penasaran dengan setiap menu yang disajikan. Seperti penamaan roti *croissant*, *ananastaart*, *ontbijtkoek*, *kreentenbrood*, *suiker hagelslag*, *mocca truffel*, *chocoladesrotsjes* dan lainnya. Menurut pemilik, penamaan ini kerap digunakan karena para pekerja disana sudah terbiasa dengan istilah penamaan menu berbahasa Belanda tersebut (Kumparan, 2019). Selain itu, Sumber Hidangan juga menyajikan makanan lain seperti nasi goreng, bistik, hot dog dan beberapa makanan berat lainnya. Namun berdasarkan hasil obrolan dengan pekerja disana, sejak beberapa tahun belakangan ini, Sumber Hidangan tidak lagi menyajikan makanan berat. Untuk harga yang diberikan untuk setiap menunya pun relatif murah, hanya mulai dari Rp6,000 hingga Rp31,000 per buahnya. Dari segi packaging, Sumber Hidangan masih menggunakan kertas roti dan plastik untuk mengemas setiap produknya. Dengan resep legendaris yang dimiliki, dan harga yang murah, membuat pengunjung kerap mengunjungi toko ini.

2.2 Lokasi/Tempat

Sumber Hidangan buka setiap hari Senin hingga Sabtu, mulai dari pukul 08.30 - 15.30. Toko ini berlokasi di kawasan bersejarah yaitu Jalan Braga No. 20-22, Kota Bandung. Jalan Braga atau yang dahulu bernama Bragaweg merupakan sebuah jalan yang terletak di antara Jalan Suniaraja dan Jalan Asia Afrika yang dikenal dengan nama asli Karrenweg atau Pedatiweg. Jalan Braga mulai berkembang pesat dengan adanya usulan pemindahan ibu kota Hindia Belanda dari Batavia (Jakarta) ke Bandung pada tahun 1916. Saat itu perkembangan Jalan Braga dimulai dengan dibangunnya Gouvernements Bedrijven atau kompleks pemerintahan yang sekarang dikenal dengan nama Gedung Sate pada tahun 1920. Seiring dengan perkembangan yang terjadi di Bragaweg dan munculnya banyak pertokoan yang dibangun pada masa tersebut, Bragaweg perlahan menjadi pusat perbelanjaan eksklusif bagi warga Eropa pada tahun 1930. Jalan Braga juga dijuluki sebagai *De meest Europeesche winkelstraat van Indie* atau pertokoan Eropa yang paling terkemuka di Hindia Belanda (Katam, 2017)

Saat ini, Jalan Braga dikenal oleh masyarakat dengan peninggalan aksesoris arsitektur bangunan Belanda yang masih ada hingga sekarang dan memiliki sebuah nilai sejarah yang tertinggal untuk dinikmati oleh masyarakat sekitar. Jalan Braga juga termasuk sebagai jalan protokol di Bandung, karena menghubungkan jalan penting untuk menuju gedung Konferensi Asia Afrika. Oleh Kemenparekraf, Jalan Braga dijadikan salah satu destinasi tujuan wisata kuliner karena memiliki ragam kuliner legendaris dengan nuansa kolonial yang menjadi warisan budaya (*culture heritage*) secara nasional (Kemenparekraf, 20 Destinasi Wisata Kuliner di Indonesia, 2021). Dengan demikian, Jalan Braga menjadi salah satu jalan di Bandung yang cukup ramai setiap harinya. Selain itu, mudahnya akses menuju Jalan Braga juga menjadi nilai penting bagi para pengunjung yang datang.

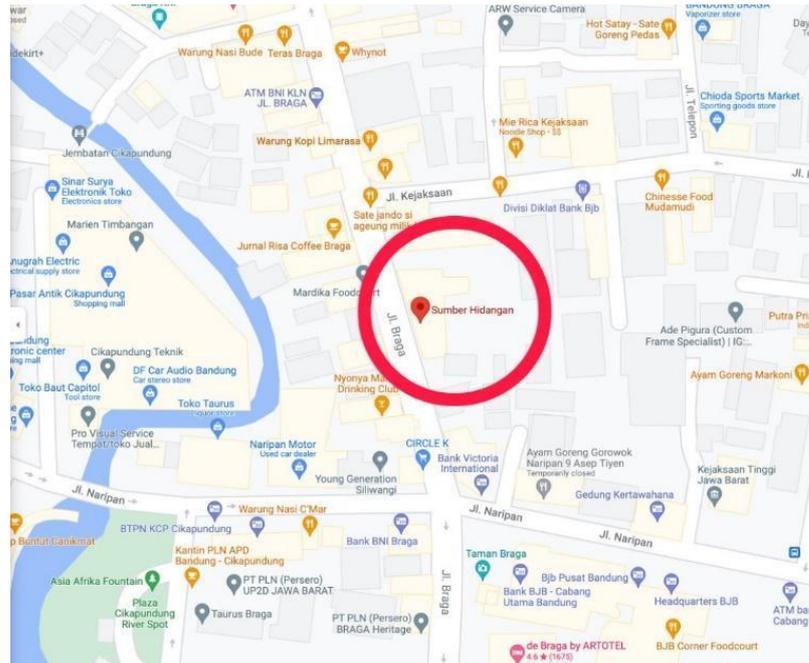


Figure 1: Lokasi Sumber Hidangan

2.3 Lama Berkecimpung di Dunia Kuliner

Sumber Hidangan telah berdiri sejak tahun 1929 dan menjadi saksi bisu sejarah yang terjadi di kota Bandung pada masa penjajahan Bangsa Belanda di Indonesia. Toko yang lebih dikenal dengan nama *Het Snoephuis* ini merubah namanya menjadi Sumber Hidangan saat adanya kebijakan nasionalisasi perusahaan nama asing setelah kemerdekaan Indonesia pada tahun 1960-an (Silviani, 2020). *Het Snoephuis* mulai berdiri di Bragaweg (Jalan Braga) 24 dan memperluas bangunan toko hingga Bragaweg (Jalan Braga) 22 untuk menambahkan ruang rumah makan. Sebelumnya di Bragaweg 24, terdapat pabrik roti yang dimiliki oleh Ong An Pang dan akhirnya menjadi bagian dari *Het Snoephuis* (Katam, 2017). Berdasarkan hasil pembicaraan dengan pengurus toko, saat ini Sumber Hidangan dikelola oleh generasi kedua pemilik toko dan telah berumur 86 tahun. Menurut pakar kuliner William Wongso, sebuah kuliner dapat dikategorikan sebagai kuliner legendaris jika bisa bertahan turun-temurun dengan kriteria umum dua sampai tiga turunan generasi, dengan syarat mempertahankan kualitas dari makanan yang disajikan (Andanda, 2018). Maka dari itu, Sumber Hidangan yang masih menggunakan resep legendaris dapat disebut sebagai salah satu toko roti ternama yang legendaris di kota Bandung.

2.4 Keunggulan Objek

Selain cita rasa makanan lezat ala jaman dahulu yang khas, Sumber Hidangan juga menyajikan suasana khas peninggalan Belanda yang tidak diubah dari awal. Berdasarkan pengamatan penulis, eksterior klasik khas peninggalan Belanda yang masih dipertahankan tanpa adanya renovasi dan interior toko yang masih sama sejak 92 tahun yang lalu. Dari *display* etalase produk dengan lemari kaca yang usang, langit-langit bangunan yang tinggi, aksen kayu pada meja dan kursi, tembok yang usang, timbangan jadul hingga mesin kasir analog yang masih dipajang, justru menambah nilai keunikan dari Sumber Hidangan sendiri seperti membawa para pengunjung ke dalam mesin waktu.

Hal ini menunjukkan bahwa Sumber Hidangan yang telah berdiri selama 92 tahun yakin dengan keunggulan yang mereka miliki dan terus mempertahankan kemajuan usaha mereka. Dengan menerapkan bauran pemasaran 4C, Sumber Hidangan berusaha untuk menempatkan posisi mereka kepada konsumen mereka. Berdasarkan observasi penulis, mereka memberikan nilai bagi konsumen (*customer value*) dari setiap produk dengan cara tetap mempertahankan cita rasa, resep dan proses pembuatan yang sama seperti awal toko ini berdiri, sehingga memori rasa yang dimiliki oleh para konsumen tetap melekat hingga sekarang. Selain itu, Sumber Hidangan juga masih menerapkan harga (*price*) yang relatif murah dibandingkan roti yang ada di toko lain. Selain itu Sumber Hidangan juga mempertahankan suasana zaman dahulu dengan furnitur dari zaman dahulu. Selain itu kemudahan akses yang dimiliki oleh Sumber Hidangan di Jalan Braga (*place*) juga menjadi salah satu factor Sumber Hidangan terus kedatangan tamu hingga saat ini. Sumber Hidangan juga masih mempertahankan eksistensi bisnis mereka dengan bergantung pada *word-of-mouth marketing* (WOM) sehingga mereka sendiri tidak membutuhkan media promosi secara langsung.