

BAB II

GAMBARAN UMUM OBYEK STORYTELLING

2.1 Jenis Produk

Gulai dan gule adalah hidangan berkuah tradisional Indonesia yang menggunakan santan. Terdapat perbedaan antara gulai dan gule. Menurut pendapat Andi Annisa Dwi Rahmawati (2020), gulai merupakan makanan khas Sumatera yang memiliki tekstur kuah yang lebih kental, rasa yang lebih pedas, pekat dan berbahan dasar daging kambing, sapi, ikan ataupun ayam. Sedangkan gule merupakan makanan khas Jawa Tengah dan Jawa Timur yang memiliki tekstur kuah yang lebih cair, rasa yang tidak pekat dan menggunakan daging kambing, jeroan, ataupun tulang.

Ada pula makanan berkuah santan yang hampir mirip dengan gule dan berasal dari daerah yang sama yaitu opor. Berdasarkan Kompas Cyber Media (2020), opor adalah makanan yang sudah ada sejak dulu. Opor lebih sering dimasak dengan menggunakan ayam sebagai bahan utamanya dengan kuah santan yang encer dan cenderung lebih manis.

Makanan sejenis yang populer di tanah Aceh dan daerah Sumatera lainnya adalah kari. Menurut Pergi Kuliner (2017), kari berasal dari Asia Selatan lebih tepatnya India yang sudah meluas sampai ke seluruh kawasan Asia Pasifik. Di Indonesia, kari masih sejenis dengan gule dan gulai namun ada satu bahan yang membuat kari ini unik, yakni daun kari atau daun salam koja yang memiliki aroma dan rasa yang tajam untuk kuah kari dengan campuran daging sapi, kambing atau ayam.

Gultik merupakan gule yang berasal dari Sukoharjo, Jawa Tengah. Berdasarkan pendapat dari Notoraharjo selaku pemilik Gultik Pak Kumis diungkapkan bahwa gule yang dijual telah disesuaikan dengan rasa dan selera masyarakat Jakarta, seperti pada daging yang digunakan adalah daging sapi. Hal itu dikarenakan daging sapi lebih banyak digemari oleh masyarakat Indonesia dibandingkan daging kambing yang memiliki risiko kesehatan seperti kolesterol dan banyak masyarakat yang enggan mengonsumsinya.

Berikut adalah resep Gultik dan cara pembuatannya.

Tabel 2. 1 Resep Standar Gultik

Nama resep:		Gultik			
Penyajian/Porsi:		2			
No	Bahan	Jumlah	Satuan	Cara Pembuatan	
1	Daging Sapi	120	g		<ol style="list-style-type: none"> Potong dadu daging sapi, kemudian rebus daging sapi hingga empuk dan tambahkan garam dan merica. Haluskan bahan-bahan bumbu halus, kemudian tumis hingga harum. Masukkan daging yang telah direbus dan tambahkan air, aduk hingga rata dan ditunggu hingga mendidih. Tambahkan santan cair, diaduk hingga rata dan terus diaduk agar santan tidak pecah. Masukkan tomat, daun bawang dan daun seledri, masak hingga mendidih. Tambahkan garam.
2	Tomat	20	g		
3	Daun Bawang	5	g		
4	Daun Seledri	5	g		
5	Bawang Goreng	2	g		
6	Santan Cair	30	g		
7	Air	100	ml		
8	Garam secukupnya				
Bumbu Halus					
1	Bawang Merah	10	siung		
2	Bawang Putih	10	siung		
3	Kemiri	5	buah		
4	Cabai Merah	6	buah		
5	Kunyit	1	buah		
Bumbu					
1	Serai	1	batang		
2	Lengkuas	½	batang		
3	Daun Jeruk	2	lembar		
4	Daun Salam	1	lembar		

Sumber: Kompas.com

Bahan utama daging sapi dan kuah santan yang menggunakan rempah-rempah asli Indonesia seperti kayu manis, cengkeh, bunga lawang, serai, lengkuas, daun jeruk dan daun salam. Selain itu, lazimnya Gultik disajikan dengan pelengkap berupa nasi putih, kerupuk dan sate-satean seperti sate telur puyuh, sate usus, sate ampela, dan sate bakso sebagai makanan pendamping. Harga yang ditawarkan untuk sepiring gulai sapi seharga Rp 10.000, sedangkan untuk sate-satean seharga Rp 5.000.

2.2 Lokasi / Tempat



Gambar 2. 1: Lokasi / Tempat (Sumber: Google Maps)

Gultik Pak Kumis terletak di kawasan Blok M lebih tepatnya di jalan Mahakam, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan. Lokasi yang strategis dan berada di belakang Mall Blok M Plaza membuat Gultik Pak Kumis Blok M mudah ditemukan.

2.3 Keunggulan Produk

Keunggulan yang dimiliki dari produk Gultik adalah potongan daging sapi yang diiris tipis dimasak dengan berbagai macam rempah-rempah Nusantara menjadikan tekstur daging lembut. Ditambah dengan kuah gule yang tidak medok dan tekstur kuah yang cair membuat gule lebih nikmat. Proses penyajian gule juga sangat cepat sehingga pembeli tidak perlu menunggu terlalu lama untuk menyantap makanan legendaris ini.

Porsi yang ditawarkan Gultik terbilang sedikit membuat para pembeli tidak cukup menyantap satu porsi gule saja. Hal ini merupakan salah satu strategi yang digunakan agar produk cepat terjual. Selain itu, dengan harga yang terjangkau membuat pembeli tidak keberatan untuk membeli lebih dari satu porsi.

2.4 Lama Berkecimpung di Bidang Kuliner

Berdasarkan pernyataan Notoraharjo (2021) Gultik Pak Kumis Blok M pertama kali dibuka pada tahun 1982 oleh Notoraharjo saat berumur 25 tahun. Awalnya Notoraharjo berjualan Gultik karena mengikuti adik ipar yang berjualan gule sebelumnya. Terminal Blok M menjadi lokasi pertama Notoraharjo berjualan gultik dengan cara dipikul, kemudian berpindah lokasi ke Blok M Plaza dikarenakan banyaknya preman dan kondisi Terminal Blok M yang akan dibangun.

Sejak tahun 1982 sampai 2004 Notoraharjo mengerjakan semua pekerja dari produksi hingga berjualan sendiri.

Pada tahun 2004, Notoraharjo mempunyai Ari sebagai karyawan pertamanya yang telah bekerja selama kurang lebih 10 tahun. Setelah itu, posisinya digantikan dengan keponakannya yaitu Sugiyanto atau yang lebih dikenal dengan Eko untuk meneruskan bisnis Gultik Pak Kumis di Blok M.

