

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK STORYTELLING

2.1 Jenis Produk/Atraksi Unggulan

Nusa Indonesian Gastronomy adalah restoran milik Chef Ragil Wibowo yang didirikan pada 17 Agustus 2016 bertepatan dengan hari peringatan kemerdekaan Indonesia; sesuai dengan temanya yang mengusung *Indonesian Gastronomy*. Mereka mempunyai misi untuk menggunakan bahan pangan terbaik Indonesia yang didapat dari para petani lokal serta pengolahannya yang menerapkan teknik memasak modern maupun tradisional tanpa menghilangkan kekayaan cita rasa serta karakteristik orisinal dari hidangan khas daerah yang disajikan. Dalam sekitar 5 tahun lamanya pembuatan Nusa, Chef Ragil dan tim memutuskan untuk berkeliling nusantara dengan tujuan mempelajari tentang hidangan khas daerah-daerah di nusantara langsung dari penduduk lokal serta menciptakan kreasi hidangan yang mencerminkan budaya Indonesia melalui gaya kontemporer.

Selain mempelajari kuliner Indonesia, Chef Ragil juga mendalami hidangan-hidangan internasional untuk menambah wawasan guna memperkaya kreasi hidangan Indonesia lainnya. Sampai sekarang, Chef Ragil masih sering terjun langsung untuk mengunjungi pasar-pasar lokal untuk mencari bahan makanan terbaik khas Indonesia. Di salah satu ulasan artikel, Chef Ragil berpendapat bahwa masyarakat Indonesia terutama di Jakarta masih kurang bisa mengapresiasi hidangan Indonesia di tingkat yang lebih tinggi. Ia menyebutkan bahwa beberapa alasannya adalah masih kurangnya dokumentasi atau publikasi tentang sejarah dan budaya tentang makanan khas Indonesia serta penduduk daerah yang masih tidak percaya diri untuk menunjukkan kuliner daerah mereka (Minasiani, 2021). Oleh karena itu, Chef Ragil menambahkan hidangan daerah yang masih tersembunyi ke dalam menu Nusa untuk mempublikasikannya lebih lagi. Fakta-fakta berikut lah yang menjadi beberapa pemicu proses pembentukan Nusa Indonesian Gastronomy

agar cakupan masyarakat yang bisa mencoba hidangan Indonesia lebih luas.

Menu yang disajikan oleh Nusa dibagi menjadi 2 bagian; yaitu a la carte menu dan degustation set. Untuk degustation set nya sendiri dibagi lagi menjadi 5 set course, 7 set course, dan juga 9 set course dengan rentang harga mulai dari Rp 650.000, - ++ per orang sampai dengan Rp 950.000, - ++ per orang untuk setiap degustation set. Sementara untuk masa pandemi ini, Nusa hanya menyediakan custom set menu berdasarkan reservasi sejak awal Oktober 2021 yang memiliki harga Rp 1 250 000, - ++ per orang. *Plating* hidangan di Nusa sendiri tidak seperti restoran-restoran makanan Indonesia pada umumnya, melainkan dengan *plating* ala fine dining yang dibuat terlihat cantik dan menggugah selera demi mencerminkan sisi gastronomi yang dialami oleh Nusa.

2.2 Lokasi Tempat



Gambar 1. Lokasi Nusa

Nusa Indonesian Gastronomy berlokasi di Jalan Kemang Raya Kemang No.81, RT.2/RW.2, Bangka, Kemang, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12730. Untuk mencapai Nusa dapat menggunakan transportasi pribadi, Transjakarta, dan juga MRT. Letak Nusa di Kemang bisa dibilang cukup strategis dan sesuai dengan target

marketnya dikarenakan Kemang banyak terdapat hunian-hunian yang cukup eksklusif

2.3 Keunggulan Produk

Nusa menyajikan hidangan Indonesia dengan cita rasa yang autentik dan kaya akan nilai budaya Indonesia dengan penerapan ilmu gastronomi. Hal ini tentunya cukup jarang ditemukan pada restoran-restoran dengan hidangan khas daerah-daerah di Indonesia di Jakarta. Ditambah dengan suasana restoran yang terasa nyaman seperti di rumah, pengalaman *dining* di Nusa tentunya akan terasa berbeda dari restoran fine dining lainnya.

Nusa menggunakan bahan-bahan lokal berkualitas tinggi yang didapatkan langsung dari produsen dalam negeri. Tak hanya sekedar menggunakan bahan-bahan lokal, Nusa juga memastikan bahwa bahan-bahan tersebut berasal dari daerah tertentu yang sudah diberikan sertifikasi Indications Geographical (IG). Selain itu, Chef Ragil ikut terjun langsung ke daerah-daerah Indonesia dan juga belanja langsung ke pasar lokal untuk membeli bahan-bahan yang jarang ditemukan di luar daerah tertentu untuk menjaga keunikan rasa hidangan khas tiap daerah. Ilmu gastronomi sendiri telah mengalami perkembangan dari zaman ke zaman sehingga terciptalah berbagai tipe ilmu gastronomi yang mulai diterapkan pada cara orang-orang mengolah bahan makanan dan minuman (A.M. & R., 2002). Ilmu gastronomi sendiri dibagi menjadi 4 pada awalnya yaitu gastronomi praktis, teoritis, teknis, dan makanan (Gillespie & Cousins, 2001). Kemudian, pada tahun 1988 penelitian mengenai gastronomi molekuler baru dimulai oleh Hervé This; seorang mantan kimiawan dan Nicholas Kurti; seorang mantan dosen mata kuliah fisika di Oxford University (Myhrvold, 2018).

Nusa Indonesian Gastronomy menggunakan berbagai teknik memasak dari seluruh penjuru dunia untuk menciptakan hidangan yang sedemikian rupa dengan menjadikan ilmu gastronomi sebagai dasar dari setiap hidangannya. Nusa sendiri tidak menggunakan salah satu cabang ilmu gastronomi secara spesifik untuk proses memasak melainkan mereka menerapkan ilmu gastronomi secara garis besar/umum.