

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK *STORYTELLING*

2.1 Jenis Produk Unggulan

Salah satu produk unggulan Claypot Popo adalah Claypot Siram dengan pilihan telur matang atau mentah dan daging sapi atau ayam. Menurut Kristianti (2020), selama satu setengah tahun pertama Claypot Popo hanya menjual menu tersebut karena idealisme dari pemilik dalam mengenalkan *comfort food* dan keberagaman masakan Cina. Claypot Siram sebenarnya terinspirasi dari makanan rumah sang pemilik di mana nasi goreng dan kuah kental yang dibuat seperti mun tahu dirasa cocok untuk disajikan bersamaan.

Nasi goreng sendiri diperkirakan sudah ada pada masa Dinasti Sui atau tahun 400 SM di kota Yangzhou. Berawal dari masyarakat Tionghoa yang tidak menyukai makanan dingin namun pantang membuangnya, sehingga sisa nasi digoreng keesokan harinya dan ditambah berbagai macam bumbu untuk disajikan sebagai sarapan (Kurniawan, 2020). Sedangkan mun tahu menurut Mulyanto (2018) merupakan salah satu makanan masyarakat Hakka, mun sendiri dapat diartikan *braised* atau direbus. Lyliana (2021) menambahkan sajian ini terbuat dari tahu sutra yang direbus dengan saus kental gurih dan ditambahkan dengan udang atau daging ayam cincang.



Gambar 2. 1 Claypot Siram Telur Matang

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pada pembuatan Claypot Siram, proses memasak nasi hingga disiram dengan kuah kental dilakukan secara terpisah. Nasi pera dimasak terlebih dahulu dengan berbagai bumbu hingga seperti nasi goreng. Kemudian nasi

diletakkan di dalam panci tanah liat dan dibakar sekitar 3 menit hingga bagian bawah nasi menjadi kerak. Selanjutnya untuk menu Claypot Siram Telur Matang, telur ayam akan dicampurkan saat pembuatan kuah kental, sedangkan menu Claypot Siram Telur Mentah akan ditambahkan di proses terakhir. Dalam pembuatan kuah kental dengan menggunakan wajan, potongan tahu jepang dimasak dengan air, beberapa bumbu, dan tepung maizena yang sudah dilarutkan. Setelah semuanya siap, kuah kental disiramkan ke atas nasi lalu ditambahkan sayuran dan pilihan daging. Sayuran terdiri dari wortel, jagung, dan parsley sedangkan pilihan daging hanya daging ayam atau sapi.

Setelah dimasak, makanan langsung disajikan dalam keadaan panas kepada pelanggan. Tak jarang, makanan yang sampai ke meja masih mengeluarkan gelembung seperti baru mendidih. Telur mentah yang diaduk secara merata lama kelamaan juga akan matang dengan sendirinya. Untuk merasakan sensasi garing dari kerak nasi, makanan harus diaduk karena kerak nasi terdapat di bagian bawah. Namun bagi yang tidak menyukainya, kerak nasi lama kelamaan akan melunak setelah bercampur dengan kuah kental yang panas. Semangkuk Claypot Siram Daging Ayam dipatok dengan harga Rp 28.000,00 dan Claypot Siram Daging Sapi dengan harga Rp 30.000,00. Tidak ada perbedaan harga antara menu telur matang atau mentah, dan harga tersebut belum termasuk pajak.

2.2 Lokasi

Claypot Popo Sabang berlokasi di Jalan H. Agus Salim No. 23B, Menteng, Jakarta Pusat dan buka pukul 11.00 - 20.30 WIB. Untuk mengunjungi Claypot Popo yang berlokasi di Sabang, konsumen dapat menggunakan transportasi pribadi maupun umum seperti Transjakarta dan turun di Halte Transjakarta Sarinah lalu melanjutkan perjalanan dengan jalan kaki sekitar 9 menit menuju Claypot Popo Sabang.

Claypot Popo juga memiliki 2 cabang. Cabang pertama yang dikelola langsung oleh adik Florencia terletak di Jalan Raya Kelapa Kopyor No. 7, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Cabang ini dibuka pada pukul 11.30 - 21.00 WIB dan memiliki jam istirahat pukul 15.00 - 17.00 WIB. Jenis kendaraan

yang dapat digunakan konsumen adalah kendaraan umum seperti ojek *online* dan kendaraan pribadi seperti motor atau mobil.

Cabang kedua terletak di Jalan Melawai 9 No. 38, Melawai, Jakarta Selatan dan dibuka pada pukul 11.30 - 20.30 WIB. Cabang ini merupakan cabang terakhir dari Claypot Popo dan memiliki tempat yang paling luas. Pengunjung dapat menggunakan transportasi pribadi atau umum seperti *MRT* dan turun di stasiun Blok M BCA lalu melanjutkan perjalanan dengan jalan kaki sekitar 6 menit menuju Claypot Popo. Selain itu, Transjakarta juga bisa menjadi salah satu pilihan transportasi umum untuk menuju Claypot Popo dengan turun di Halte Taman Melawai lalu melanjutkan perjalanan dengan jalan kaki sekitar 5-10 menit.

2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Kuliner

Floencia sebagai pemilik mengaku bahwa pertama kali berkecimpung di bidang kuliner adalah saat membuka restoran Claypot Popo tahun 2014. Menurut Angelica (2021), sebelumnya Floencia bekerja sebagai pengembang merek di sebuah perusahaan agensi periklanan. Bermula dari keisengan karena terdapat tempat dengan biaya sewa yang murah, Floencia memutuskan untuk menjual makanan karena gemar mencoba kuliner. Selain itu, pemilik yang sejak kecil dirawat oleh neneknya sering disajikan makanan – makanan lezat khas Cina. Dari pengalaman tersebut, Floencia mendirikan Claypot Popo dengan tujuan utama untuk mengenalkan keberagaman makanan Cina yang halal kepada orang banyak. Seiring berjalannya waktu, ternyata banyak pengunjung yang menyukai makanan dari Claypot Popo sehingga bisa terus berkembang. Hingga saat ini, Floencia sudah 7 tahun berkecimpung di bidang kuliner.

2.4 Keunggulan Objek

Menu - menu yang ditawarkan oleh Claypot Popo dapat dikatakan berbeda dari kebanyakan restoran *Chinese*. Claypot Popo fokus dalam menjual makanan rumahan khas Cina menggunakan bahan - bahan yang halal dan harga terjangkau. Menu yang ditawarkan juga sudah dimodifikasi agar sesuai dengan

lidah kebanyakan orang Indonesia. Uniknya, menu utama Claypot Popo disajikan menggunakan panci tanah liat sehingga makanan akan lebih terjaga kehangatannya. Claypot Siram sebagai menu andalan juga memiliki keunikan di mana tekstur nasi berbeda dari restoran lainnya. Dengan memanggang nasi di dalam panci tanah liat, bagian bawah nasi akan mengeras seperti kerak.

Kebanyakan makanan di Claypot Popo merupakan makanan Kanton seperti nasi claypot, *locupan*, dan dadar *caipo* dengan perpaduan rasa asam, manis, dan rasa khas dari saus yang digunakan. Disamping itu juga ada masakan Fujian dengan rasa yang gurih seperti menu misua. Untuk menu minuman lebih cenderung bergaya Melayu dan Indonesia seperti teh, kopi tubruk, kopi tarik, dan teh tarik. Claypot Popo juga menjual minuman legendaris Pekalongan yaitu Limun Oriental Cap Nyonya yang sudah ada sejak 1920.

