

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK STORY TELLING

2.1 Jenis Produk

Nasi Jamblang Tulen yang merupakan generasi dari Pelopor Nasi Jamblang Pertama di Cirebon. Awal mulanya dibuat untuk bersedekah kepada buruh pabrik dan kuli bangunan pada tahun 1847 dan 1883, dan kemudian Nasi Jamblang tersebut dijual dengan cara berkeliling.

Pada awal mulanya didirikan Nasi Jamblang Tulen karena ingin mengembalikan cita rasa Nasi Jamblang yang seutuhnya dikarenakan saat ini Nasi Jamblang mulai melenceng dari keasliannya, dengan konsisten menggunakan kayu bakar sebagai proses pembuatannya dan menggunakan bumbu laos sebagai resep rahasia dari sang pelopor, dan kuah kaldu sebagai bahan dasar dari sayur tahu yang dipertahankan untuk tetap memiliki ciri khas tersendiri dan tidak dimiliki oleh Nasi Jamblang lain. (TribunJabar.ID, 2018)

Harga yang ditawarkan untuk sepiring Nasi Jamblang Tulen bervariasi, untuk Balakutak seharga Rp12.000,- hingga Rp 20.000,- sedangkan untuk Sate Kentang sebagai menu favorit seharga Rp 2.000,- / tusuk.

2.2 Lokasi dan Tempat

Gambar 2.2.1 Lokasi dan Tempat 1



Source: Blognovanovili.com

Lokasi dari Nasi Jamblang Tulen itu sendiri terletak tidak jauh dari pusat kota yaitu di Jalan Pasar Jamblang nomor 100, Cirebon.

2.3 Lama Berkecimpung

Nasi Jamblang Tulen sudah berdiri selama 17 tahun lamanya, dan tetap berlokasi di Pasar Jamblang kota Cirebon. Didirikan pada tahun 2004 oleh generasi ke-5 Bapak Raden Kusdiman beserta istrinya Tien Rustini dan pada Juli 2021 Nasi Jamblang Tulen telah diteruskan oleh Ibu Rini Budiati selaku generasi ke-6 hingga saat ini. (TribunJabar.ID, 2018)

2.4 Keunggulan Objek

Nasi Jamblang Tulen lebih dominan menggunakan kayu bakar untuk pembuatan nasinya, dikarenakan nasi menjadi lebih pulen dan tahan lama. Lalu, untuk pembuatan dagingnya sendiri menggunakan racikan bumbu laos yang telah dijemur terlebih dahulu. Nasi Jamblang Tulen memiliki 17 menu, dan menu andalannya ini adalah sayur tahu yang kuahnya sendiri terbuat dari air kaldu. Untuk menu yang lainnya pun juga lebih banyak menggunakan air kaldu, karena biasanya para pedagang lain menggunakan kecap sebagai bahan dasar pembuatan menu-menu pada nasi jamblang. Para pendatang khususnya yang datang dari China dan Korea, mereka akan datang kembali ke tempat Nasi Jamblang Tulen karena cita rasa yang khas dan unik serta memiliki harga yang terjangkau.

