

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM OBYEK STORY TELLING**

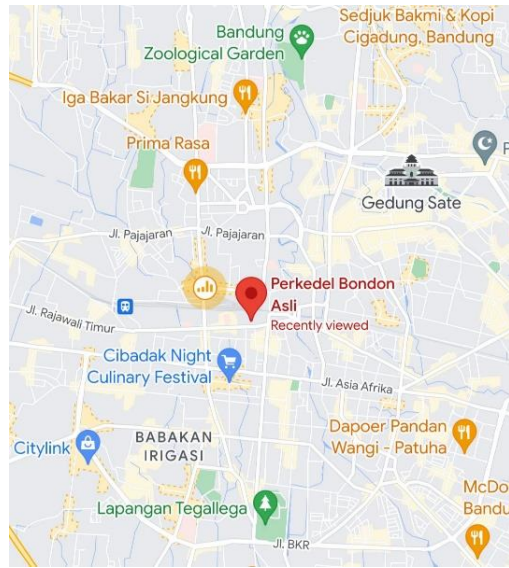
#### **2.1. Jenis Produk**

Perkedel Bondon merupakan salah satu wisata kuliner paling populer di kota Bandung. Penikmat kuliner satu ini datang tidak hanya dari masyarakat Bandung, melainkan banyak dari berbagai kota lainnya. Maka dari itulah antrean pada saat berkuliner di Perkedel Bondon ini bisa dibilang cukup padat. Kuliner yang satu ini juga kerap dikunjungi pada saat malam hari. Jadi harus cukup sabar untuk bisa menikmati hidangan kecil ini.

Cara pembuatan perkedel ini dengan cara yang cukup unik karena masih digoreng menggunakan bantuan tungku. Tungku atau biasa disebut masyarakat Sunda dengan sebutan Hawu, masih menjadi pilihan oleh pemilik Perkedel Bondon sebagai alat memasak utamanya. Hal inilah yang membuat perkedel ini menjadi otentik dan memiliki kekhasan sendiri, proses pembuatan yang masih menggunakan cara tradisional, membuat pelanggan harus rela menunggu hingga 1 jam demi mencicipi perkedel ini. Ditambah lagi perkedel kentang yang garing di luar dan lembut di dalam ini lebih nikmat saat dimakan bersama sambal terasinya. Sambal yang disajikan untuk Perkedel Bondon tidak terlalu pedas namun memiliki aroma ikan yang kuat, sehingga menambah gurih saat dimakan bersama dengan perkedelnya.

#### **2.2. Lokasi/Tempat**

Tempat berjualan Perkedel Bondon sendiri terlihat begitu sederhana, seperti toko kelontong yang dimanfaatkan sebagai tempat untuk berjualan. Perkedel Bondon terletak di Jalan Kebun Jati No. 42, Kebun Jeruk, Bandung. Spesifikasi lokasinya dekat dengan Stasiun Hall Bandung.



Gambar 2. 1 Google Maps Lokasi Perkedel Bondon



Gambar 2. 2 Lokasi Perkedel Bondon

### 2.3. Lama Berkecimpung Di Dunia Kuliner

Dari hasil wawancara dan observasi sementara penulis, Perkedel Bondon merupakan salah satu tempat wisata kuliner yang bisa dibilang legendaris. Kuliner khas Bandung ini sudah ada sejak tahun 1980. Awalnya, makanan ini hanya populer di kalangan anak muda Bandung saja. Konon katanya, Perkedel Bondon menjadi santapan malam di Bandung setelah berpergian. Kata “Bondon” berasal dari Bahasa Sunda, yang artinya “perempuan malam”. Nama itu diberikan oleh anak-anak muda Bandung yang pada jaman dahulu nongkrong setelah pulang dari tempat hiburan malam.

#### 2.4. Keunggulan Produk

Produk perkedelnya sendiri, bentuk yang berbeda dari perkedel biasanya, Perkedel Bondon memiliki bentuk bulat sebesar bola pingpong. Dibuat secara tradisional dan menggunakan bahan yang berkualitas serta sederhana. Menyantap perkedel dan sambal terasi sebagai pelengkap menu perkedel yang membuat rasa perkedel ini sangat nikmat. Perkedelnya sendiri sangat spesial karena menggunakan resep rahasia turun-temurun dan rasanya sangat berbeda dari perkedel pada umumnya. Harga Perkedelnya masih terjangkau dan tergolong sangat murah, dengan Rp.2.500-rupiah kita sudah bisa mendapatkan 1 buah Perkedel berukuran sebesar bola ping-pong.



Gambar 2. 3 Perkedel Bondon



(Sumber: Resep Koki)

Gambar 2. 4 Perkedel Lain