

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM OBJEK *STORYTELLING***

Vegetarian sendiri berasal dari kata “Vegetus” yang berarti sehat dan hidup, maka vegetarian adalah pola makan seseorang yang mengkonsumsi makanan yang tidak berasal dari hewan. Menurut Suwito (2021) penelitian menunjukkan bahwa adanya kepercayaan agama buddha memiliki cara yang berbeda dalam mencapai kebahagiaan, seperti halnya dalam konsep memiliki pola hidup sebagai vegetarian. Contoh produk susu sapi, telur ayam, dan madu adalah produk hewani yang dihindari oleh vegetarian yang mempercayai pola makan yang seharusnya terdapat makanan asalnya dari nabati. Biasanya vegetarian berfokus kepada makanan yang asalnya dari tumbuh-tumbuhan. Tetapi, pola makan ini memiliki batasan terhadap setiap orang. Vegetarian tidak hanya mengkonsumsi sayur-sayuran saja tetapi dapat juga mengkonsumsi seperti biji-bijian, kacang-kacangan, jamur, buah, dan umbi-umbian.

Pythagoras sebagai ahli matematika berasal dari Yunani, ia adalah seorang vegetarian dan ia adalah orang yang mengajarkan pola makan tanpa daging. Ia juga mendirikan sekolah yang semua muridnya melakukan pola makan vegetarian. Istilah vegetarian pertama kali dipopulerkan oleh Joseph Brotherton di Northwood Villa, Inggris pada tanggal 30 September 1847. Selain itu, tentunya menjadi vegetarian harus memiliki pola makan yang mendasar. Pola makan yang disebut “Kuartet Nabati” dilakukan oleh seorang vegetarian yang sajian hariannya sudah disusun oleh *Physicians Committee for Responcible Medicine* bertujuan untuk mencapai sebuah kesehatan yang optimal. Di dalam “Kuartet Nabati” ini terdiri atas padi-padian, sayur-sayuran, buah-buahan dan legum yang didalamnya terdapat banyak karbohidrat kompleks dan juga serat makanan yang mengandung protein, asam lemak esensial dan vitamin serta mineral.

Menurut AD Retnani (2019) Vegetarian mulai dikenal dan terkenal di Indonesia sejak banyaknya *trend* diet dengan memakan makanan sehat, maka dari itu mulai banyak *restaurant* khusus menjual menu vegetarian. Komunitas vegetarian di Indonesia sudah berdiri sejak tahun 1998. Nama komunitas tersebut adalah Vegetarian Indonesia *Society* yang sudah ada di Jakarta pada tanggal 8 Agustus 1998 dan sudah terdaftar menjadi anggota Internasional Vegetarian *Union* yang bertujuan untuk menyalurkan informasi mengenai kehidupan vegetarian di Indonesia, untuk

memperluas cinta kasih secara universal, dan untuk menyelamatkan kehidupan dunia melalui vegetarianisme.

Shih-Yen Lin, Chia-Hsin Cheng, dan Chia-Ching Tsai melakukan penelitian dengan judul penelitian *Investigating Consumer Preferences in Choosing Vegetarian Restaurants Using Conjoint Analysis* (2014). Dalam penelitian tersebut mereka menyatakan sebuah faktor yang mendorong konsumen dalam memilih *restaurant* vegetarian ialah gaya masakan, gaya hidup sehat, kualitas makanan, *design* dari *restaurant*, dan kepedulian terhadap lingkungan. Hasil penelitian mereka menyatakan bahwa salah satu faktor utama yang mendorong para konsumen untuk datang ke *restaurant* vegetarian adalah kualitas makanan dengan persentase 34,62%. Faktor kedua yaitu kepedulian terhadap lingkungan sebesar 17,27%. Faktor ketiga adalah gaya masakan dengan presentase sebesar 16,85%. Faktor keempat adalah *design restaurant* dengan persentase sebesar 15,95%. Dan yang terakhir faktor kelima adalah alasan kesehatan dengan presentase sebesar 15,3%.

## 2.1 Jenis Produk



**Gambar 2.1.1 Roti Kebahagiaan**



**Gambar 2.1.2 Kopi Murni**

*Fortunate Coffee* memiliki menu unggulan yaitu kopi dan roti. Roti yang dijual di *café* ini merupakan semi *sourdough* yang dibuat dengan ragi alami dan difermentasi selama 18 jam sehingga roti ini tidak menggunakan pengembang dan pelembut yang biasanya digunakan untuk membuat roti pada umumnya. Kemudian untuk kopi yang digunakan *Fortunate Coffee* adalah kopi yang mereka tanam sendiri di kebun milik mereka, lalu kopi tersebut dipanen dan diolah sendiri oleh mereka. Selain kopi dan roti, makanan Nusantara dan pasta juga merupakan salah satu menu yang banyak diminati para pelanggan mereka. Untuk menu tersebut tentu saja diolah menggunakan bahan makanan vegetarian seperti kacang-kacangan dan sayur-sayuran.

## **2.2 Lokasi / Tempat**

*Fortunate Coffee* berlokasi di tempat yang kurang strategis karena jalan menuju lokasi memasuki perumahan dan papan nama *café* ini kurang terlihat. Namun *Fortunate Coffee* merupakan salah satu tempat makan *favorite* di daerah Jelambar, Jakarta Barat karena *Fortunate Coffee* gabung dengan vihara sehingga orang yang selesai ibadah di vihara tersebut dapat mengunjungi *Fortunate Coffee*. *Fortunate Coffee* ini memiliki desain *vintage* dan ciri khas adanya patung dewa ketawa “Mi Le Fo” yang terletak di bagian luar *Fortunate Coffee*. Di dalam *Fortunate Coffee*, mereka memiliki sekat untuk membedakan dimana ada *café* dan juga *bistro*. Dimana kalau *café*, mereka berfokus kepada makanan menu *ala carte* sedangkan di *bistro* mereka berfokus kepada makanan *buffet* yang dapat memilih dan mengambil sendiri menyesuaikan porsi masing-masing.

*Fortunate Coffee* buka dari Senin hingga Minggu. Untuk Senin hingga Sabtu buka dari pukul 11.00 hingga 21.00 WIB dan untuk hari Minggu dibuka dari pukul 09.00 hingga 20.00 WIB. *Café* ini ramai dikunjungi pada saat *weekend* dan acara-acara tertentu yang diselenggarakan, salah contohnya seperti “*Vegetarian Day*”. Pusat dari *Fortunate Coffee* sendiri berada di Taiwan dan telah memiliki banyak cabang yang ada di kota Indonesia. Selain di Jelambar yang bertepatan di Jakarta Barat, mereka memiliki 2 cabang lainnya yang berada di Gading Serpong dan PIK.

## **2.3 Lama Berkecimpung Di Bidang F&B**

*Fortunate Coffee* berdiri berdasarkan rasa keinginan Dr. Drs. Susianto, MKM, seorang ahli gizi dan koordinator International Vegetarian Union Asia Pasifik, selain itu beliau juga merupakan Ketua Yayasan Tempe Internasional dan juga Ketua

*Indonesia Vegetarian Society (IVS)* untuk memiliki pola hidup yang lebih sehat serta prediksi nya di masa depan terhadap hewan yang semakin lama mudah punah. *Fortunate Coffee* yang berlogo *LN* yang berarti *Loving Nature* memiliki filosofi yang membawakan arti sukacita, kebahagiaan dan keharmonisan bagi semua semua masyarakat menuju satu keluarga yang damai sejahtera. Maka dari itu dihadirkan konsep cinta alam untuk menyajikan sebuah produk yang sehat alami serta pelayanan yang penuh kebahagiaan dalam *Fortunate Coffee*.

*Fortunate Coffee* memiliki perbedaan dengan *restaurant* vegan dan vegetarian yang lainnya, selain cita rasa yang enak, keunggulannya terletak pada bahan yang digunakan terhadap menu yang dijual. *Fortunate Coffee* berpusat di Taiwan, sehingga banyaknya cabang yang tersebar luas di Indonesia adalah *franchise*, dimana hal ini memiliki manajemen yang berbeda di setiap cabang. Tetapi ada satu hal yang wajib ada dan menjadi kunci keistimewaan dari *café* ini yaitu di kopi dan roti vegetarian yang menjadi ciri khas *Fortunate Coffee*, tentunya cara pengolahannya pun unik dan tertata dengan baik saat disajikan sehingga menarik bagi para konsumen. Selain itu, bahan-bahan yang digunakan pun semuanya segar dan terasa sehat.

*Fortunate Coffee* memiliki 3 cabang di Jakarta yaitu cabang Taman Duta Mas Jelambar, Jakarta Barat berdiri sejak awal Tahun 2016, cabang Gading Serpong berdiri sejak awal Tahun 2020 dan cabang PIK berdiri sejak awal Tahun 2022. Setiap cabang dari *Fortunate Coffee* beroperasi di bawah naungan pemilik yang berbeda dengan *design café* dan kreasi menu yang berbeda dan unik sesuai kebijakan pemilik cabang. Namun mereka tetap harus menyajikan makanan vegan.

#### **2.4 Keunggulan Objek**

Roti dan Kopi yang menjadi ciri khas ini sangat terkenal di *Fortunate Coffee*, mereka memiliki roti yang sangat terkenal dengan nama “Roti Kebahagiaan” dimana roti ini terbuat dari dua jenis roti yaitu kombinasi *sourdough* dan *Japanese soft bun*. Roti ini dibuat dari ragi alami campuran dari tepung dan air yang difermentasikan selama 18 jam. Menurut Chef *Pâtissier* Risa Andithia (Tahun 2020) perbedaan ragi instan dan ragi alami perbedaannya ada di dalam kultur bakteri baiknya. Pembuatan ragi instan melalui proses pabrikasi yang menyebabkan bakteri hilang termasuk bakteri baik yang terkandung dalam ragi instan tersebut yang dinamakan dengan *lactobacillus* yang menjadil keunggulan dari ragi instan tersebut. Sedangkan ragi

alami terbentuk dari tepung dan air yang di fermentasi dengan waktu yang telah di tentukan dan bakteri baik yang di hasilkan berjenis bakteri *Saccharomyces* merupakan bakteri kerabat liar dalam ragi komersial. Maka dari itu roti sourdough yang menggunakan ragi alami lebih baik di konsumsi oleh orang yang mengidap penyakit lambung karena lebih banyak mengandung bakteri baik.

Selain itu, ada juga kopi yang menjadi ciri khas *café* ini dengan nama “Kopi Murni” dimana kopi ini dibuat dengan teknik *Manual Brew (V60)*. Biji kopi yang mereka gunakan pun hasil tanam di kebun mereka sendiri sehingga membedakan *signature/ciri* khas dengan kopi yang berada di *restaurant* lainnya. Kebun mereka sendiri ada di Gunung Guntur, Garut. Maka dari itu kopi yang di hasilkan merupakan kopi vegan. Kopi ini dibuat tanpa adanya tambahan gula sehingga kopi ini tidak pahit dan alami. Warna yang dihasilkan dari kopi murni ini pun tidak hitam pekat seperti biasanya melainkan warnanya seperti teh.

*Café* ini memiliki nuansa yang tenang saat makan langsung di tempat dan memiliki tempat khusus VIP untuk acara khusus. Dengan nuansa tersebut, para konsumen menjadi lebih nyaman untuk berlama-lama saat berada di *café* ini. Saat memesan pun, penyajiannya sangat cepat sehingga para pelanggan tidak perlu terlalu lama menunggu, dan makanan yang disajikan pun tetap hangat dan enak untuk disantap langsung. Para pelanggan tentunya dapat memilih sendiri menu-menu yang terdapat di *Fortunate Coffee* untuk dinikmati.