

## BAB II

### Gambaran Umum Objek Storytelling

#### 2.1 Jenis Produk



Gambar 1. Es Krim Ragusa

Pada zaman dahulu, es krim adalah makanan mewah dan hanya dihidangkan pada acara-acara tertentu. Camilan yang memiliki tekstur lembut dengan paduan rasa yang manis ini ternyata sudah diminati sejak zaman Romawi. Sejak kemunculannya, es krim sudah mulai dikenal sejak zaman Romawi saat diperintah oleh Kaisar Nero sekitar tahun 37-68 SM. Hal ini terbukti dari catatan sejarah yang menceritakan detail sebuah pesta. Dimana pada salah satu hidangannya adalah es yang diambil dari pegunungan dengan dihiasi buah-buahan di atasnya (Nugraha, 2013).

Ragusa Es Italia didirikan pada tahun 1932 oleh pasangan warga negara Italia yang bernama Luigie Ragusa dan Vincenzo Ragusa. Pada saat itu kedai es krim ini ramai dikunjungi oleh warga negara asing yang menetap di Batavia pada saat penjajahan (Yuni Astutik, 2019).

Ragusa Es Italia merupakan salah satu kedai atau restoran es krim tradisional bergaya ala Italia yang digolongkan dalam kategori *good average* karena dalam pembuatannya yang tidak menggunakan bahan pengawet apapun dan menggunakan susu sapi murni. Ragusa Es Italia juga selalu memberikan produk yang mampu meningkatkan selera penikmat es krim serta melakukan strategi harga dan berhasil mempertahankan cita rasa yang disukai para penikmatnya, sehingga Ragusa Es Italia dapat beroperasi dari tahun 1932 sampai sekarang.

Keunikan dari es krim ini adalah memiliki rasa yang legendaris dan berbeda dengan es krim yang biasa kita temui di berbagai supermarket. Pembuatan Ragusa Es Italia ini juga tidak memakai bahan pengawet sehingga es krim ini lebih mudah mencair dibandingkan es krim pada umumnya. Serta es krim ini juga memiliki banyak varian rasa yang patut kita coba.

## **2.2 Lokasi/ Tempat**

Ragusa Es Italia berlokasi di Jl. Veteran I No. 10, Gambir, Jakarta Pusat. Kedai es krim Italia ini beroperasi setiap hari dari pukul 10.00-21.00 WIB. Pada saat peneliti melakukan survei langsung ke Ragusa Es Italia, peneliti juga berkesempatan untuk bertemu langsung pemilik dari Ragusa Es Italia dan menanyakan beberapa informasi seputar Ragusa Es Italia.

## **2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Es Krim**

Kedai Es Krim Italia ini didirikan sejak tahun 1932 oleh dua saudara yang berasal dari Italia, awalnya mereka datang ke Batavia hanya untuk belajar menjahit. Kedai Ragusa Es Italia yang pertama berada di Jalan Veteran I Menteng.

Kesuksesan mereka juga telah membuat Ragusa Es Italia ini memiliki 20 cabang yang tersebar di wilayah Jakarta, namun karena era kerusuhan mantan Presiden Soeharto, membuat banyak kedai es krim Italia ini dibakar.

Seiring berjalannya waktu, kedai es krim ini terus berkembang dan banyak dikenal oleh masyarakat luar serta kedai ini juga banyak dijumpai di berbagai sosial media. Sudah hampir 90 tahun sejak kedai ini berdiri, tetapi kedai ini masih berkembang dan semakin banyak peminatnya. Saat ini pemilik dari Ragusa Es Italia ialah Prof. Hj. Sias Mawarni, SS.MM. , dan sudah generasi kedua sejak kedai ini dibuka.

#### **2.4 Keunggulan Objek**

Menu dari Ragusa Es Italia bukan hanya unik, tetapi tidak mengandung pengawet, serta harga dari es krim ini juga tidak mahal. Rasa dari es krim Italia ini tidak terlalu manis tetapi susunya sangat terasa. Ini yang menjadi salah satu dari keunikan Ragusa Es Italia. Secara garis besar ada empat jenis es krim yang ditawarkan, diantara Regular Flavored, Premium Flavored, Mixed Flavored, atau Fancy Flavored. Dan ini menjadi salah satu daya tarik masyarakat untuk mencoba es krim Italia ini. Harga kisaran dari Ragusa Es Italia ini adalah Rp15.000 sampai Rp 40.000. Bahan utama pembuatan dari Ragusa Es Italia ialah susu segar yang tidak mengandung bahan pengawet (Yuni Astutik, 2019).

Bukan hanya itu, saat kita berkunjung ke Ragusa Es Italia, kita dapat melihat banyak sekali foto-foto bersejarah ataupun foto dari pendiri kedai ini. Berbeda dengan restoran es krim pada zaman sekarang, kedai Ragusa Es Italia mampu membuat kita merasa seolah-olah kembali ke masa lampau.

Keunikan dari kedai es krim ini adalah menawarkan suasana klasik seperti pada tahun 70an. Selain itu, pemilik dari kedai es krim ini juga tidak ingin merubah desain dari kedainya dan tetap mempertahankan nuansa Italia.



