

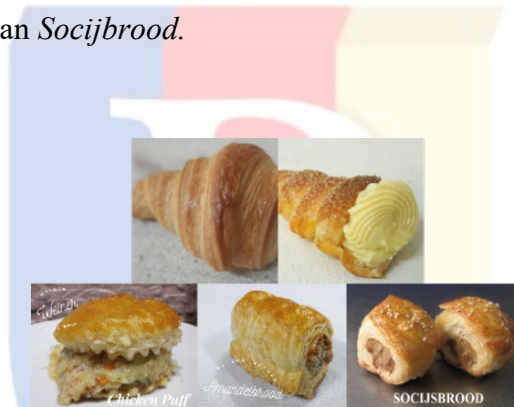
BAB II

GAMBARAN UMUM OBYEK STORYTELLING

2.1 Jenis Produk

Produk yang di jual Maison Weiner merupakan hidangan roti dan kue khas Eropa dengan perpaduan rasa Indonesia. Menu yang dijual bervariasi, ada 106 produk yang dijual di Maison Weiner seperti pastry, roti manis, kue-kue dan roti sourdough.

1. Pastry terbuat dari adonan laminated dough atau adonan berlapis tipis dan ada juga yang terbuat non-laminated dough, adonan ini lebih mirip dengan adonan roti pada umumnya. Terdiri dari *Croissant*, *Roemhoren*, *Chicken Pie*, *Amandelbrood*, dan *Socijbrood*.



Gambar 2.1.1 Pastry

Tokopedia: Maison Weiner

2. Roti manis dengan isian coklat, keju, pandan, blueberry dan pisang layaknya roti-roti yang dijual pada toko roti umumnya. Produk yang menjadi keunggulan pada jenis roti manis ini yaitu roti *Bloeder* yang merupakan roti yang terbuat dari perpaduan antara kue dan roti khas Belanda.



Gambar 2.1.2 Roti Manis

Tokopedia: Maison Weiner

3. Kue-kue seperti *Rollade*, *Swiss Roll*, *Onbijkoek*, *Marmar Cake* dan *Pound Cake* dibuat dengan perpaduan rasa Belanda dan Indonesia seperti *Onbijkoek*. Keunggulan jenis kue Maison Weiner yaitu kue yang dijual memiliki opsi bebas gluten seperti *Rollade*, *Swissroll* dan *Onbijkoek* dengan pilihan bebas gluten.



Gambar 2.1.3 Kue-Kue

Tokopedia: Maison Weiner

4. Dengan ukuran yang besar dengan berbagai jenis isian serta tidak memakai ragi buatan, roti *Sourdough* ala Eropa ini menjadi roti yang paling diminati oleh para pembeli Maison Weiner. Roti *sourdough* yang dijual juga bermacam-macam ada pilihan yang tidak mengandung gula, tidak mengandung telur ataupun lemak. Ada berbagai macam pilihan isian roti, seperti potongan keju, coklat, ham, kranberi dan kacang-kacangan. Terdiri dari *San Francisco Sourdoughbread*, *Walnut & Carnberry Sourdoughbread*, *Cheese & Smokedbeef Sourdoughbread*, *Pain Aux Cereals*, *Cheese & Carnberry Sourdoughbread*, *Chocolate Almond Sourdoughbread*, *Walnut Rye Bread*, *Black Rice Raisin Bread*, *Pain De Campagne Sourdoughbread* dan *Dreikorn Brot*.

Roti *sourdough* yang dibuat oleh Maison Weiner juga tidak seperti toko-toko roti lainnya yang bertekstur keras dan memiliki pori-pori yang cukup besar. *Sourdough* itu sendiri pada dasarnya merupakan campuran dari tepung dan air yang mengembang karena adanya proses fermentasi melalui udara dan bakteri tanpa penambahan bahan lainnya. *Sourdough* ini dapat dipakai berulang kali jika diberi “makan” setiap harinya. Pemberian makan yang dimaksud ini merupakan penambahan tepung dan air pada campuran awal pada saat adonan tersebut sudah mulai membentuk gelembung kecil. Biasanya

proses pembuatan *sourdough* membutuhkan waktu yang lama tergantung dengan suhu tempat *sourdough* dibuat.

Cita rasa roti *sourdough* yang dikenalkan oleh masyarakat Indonesia memiliki tekstur berongga besar, keras dan asam, namun berbeda dengan roti *sourdough* yang dijual oleh Maison Weiner. Pak Heru ingin membuat roti *sourdough* yang cocok dengan lidah orang Indonesia dari segi tekstur dan rasa. Ia berhasil menciptakan roti *sourdough* dengan rongga yang lebih padat serta tekstur yang lembut dari resep dan teknik pembuatannya sendiri.



Gambar 2.1.4 Roti Sourdough *Ham and Cheese*

2.2 Harga Produk

Berikut ini menu serta daftar harga roti dan kue di Maison Weiner, sebagai berikut:



Gambar 2.2.1 Menu Roti Maison Weiner

Tabel 2.2.1 Menu Maison Weiner

No.	Nama	Harga
1.	Roti Baso Ayam	Rp 14,000
2.	Roti Baso Sapi	Rp 14,000
3.	Black Rice Healthy Bread	Rp 50,000
4.	Bluder (plain)	Rp 13,000
5.	Bluder Cheese	Rp 13,000
6.	Bluder Chocolate	Rp 13,000
7.	Roti Blueberry Cheese	Rp 13,000
8.	Roti Boy	Rp 13,000
9.	Roti Coklat Almond	Rp 14,000
10.	Roti Coklat Keju	Rp 13,000
11.	Roti Coklat Meyses	Rp 12,000
12.	Roti Coklat Susu	Rp 13,000
13.	Croissant Almond	Rp 25,000
14.	Croissant Cheese	Rp 25,000
15.	Croissant Chocolate	Rp 25,000
16.	Croissant Plain	Rp 25,000
17.	Donut Almond	Rp 10,000
18.	Donut Cheese	Rp 10,000
19.	Donut Coklat	Rp 10,000
20.	Donut Coklat Kacang	Rp 10,000
21.	Donut Gula	Rp 10,000
22.	Donut Mesjes	Rp 10,000
23.	Roti Keju Parut	Rp 13,000
24.	Roti Keju Susu	Rp 13,000
25.	Roti Long Cheese Cream	Rp 13,000
26.	Roti Nanas	Rp 12,000
27.	Roti Pandan	Rp 12,000
28.	Roti Pisang Coklat	Rp 14,000
29.	Roti Keju	Rp 14,000

30.	Roti Raisin	Rp 40,000
31.	Roti Red Bean	Rp 12,000
32.	Roti Sobek Coklat	Rp 45,000
33.	Roti Sobek Coklat Keju	Rp 45,000
34.	Rozijnenbrood	Rp 60,000
35.	Roti Soft Whole Meal	Rp 50,000
36.	Roti Tawar Kasino	Rp 25,000
37.	Roti Tawar Kasino Wholemeal	Rp 30,000
38.	Roti Tawar Open Top	Rp 20,000
39.	Roti Tawar Open Top Wholemeal	Rp 20,000
40.	Roti Tawar Tiga Rasa	Rp 14,000
41.	Roti Top Cheese	Rp 13,000
42.	Roti Top Chocolate	Rp 13,000
43.	Ananas Roll Cookies	Rp 160,000
44.	Butter Cookies	Rp 95,000
45.	Butter Spritz	Rp 95,000
46.	Cheese Stick (pack)	Rp 25,000
47.	Cheese Stick (toples)	Rp 85,000
48.	Chocolate Button	Rp 80,000
49.	Chocolate Chips Cookies	Rp 90,000
50.	Chocolate Corn Flake	Rp 75,000
51.	Kaasbolen	Rp 150,000
52.	Katettong	Rp 90,000
53.	Kransyes	Rp 95,000
54.	Sagu Keju	Rp 125,000
55.	Amandelbrood	Rp 14,000
56.	Apple Pie 12cm	Rp 75,000
57.	Chicken Pie	Rp 17,000
58.	Chocolate Ganache	Rp 25,000
59.	Chocolate Roll	Rp 90,000
60.	Éclair	Rp 14,000

61.	Egg Roll	Rp 14,000
62.	Horen	Rp 15,000
63.	Kroket Kentang	Rp 12,000
64.	Lontong Daging Sapi	Rp 20,000
65.	Marmer Cake (potong)	Rp 10,000
66.	Mocca Nougat Roll	Rp 85,000
67.	Ontbijkoek	Rp 17,000
68.	Pastel	Rp 12,000
69.	Risol Ragout	Rp 14,000
70.	Risol Sayur	Rp 12,000
71.	Rollade Plain	Rp 85,000
72.	Rollade Mesjes	Rp 90,000
73.	Rollade Selai	Rp 90,000
74.	Rum Mocca Tart (potong)	Rp 25,000
75.	Soes	Rp 12,000
76.	Susisbrood	Rp 15,000
77.	Zandtaart	Rp 10,000
78.	Cheese Cranberry Sourdough	Rp 65,000
79.	Cheese Smokebeef Sourdough	Rp 75,000
80.	Choco Almond Sourdough	Rp 65,000
81.	Dreikorn Brot	Rp 50,000
82.	Joachim Sourdough Bread	Rp 50,000
83.	Muesli Bread	Rp 60,000
84.	Pain Aux Cereals	Rp 60,000
85.	Pain De Campagne Sourdough	Rp 50,000
86.	Pain De Montagne	Rp 60,000
87.	Pane Comune	Rp 60,000
88.	Rugbrod – Danish Rye Bread	Rp 95,000
89.	San Fransisco Sourdough	Rp 50,000
90.	Schrippen Brot Loaf	Rp 50,000
91.	Spinning Wheel	Rp 60,000

92.	Vollkornbrot	Rp 75,000
93.	Walnut Cranberry Sourdough	Rp 75,000
94.	Walnut Rye Bread	Rp 65,000
95.	Wholemeal Soft Bread	Rp 50,000
96.	Woolroll Cheese (besar)	Rp 75,000
97.	Woolroll Cheese (kecil)	Rp 15,000
98.	Woolroll Cheese Smoke (besar)	Rp 85,000
99.	Woolroll Cheese Smoke (kecil)	Rp 18,000
100.	Woolroll Chocolate (besar)	Rp 75,000
101.	Woolroll Chocolate (kecil)	Rp 15,000
102.	Cheese Swissroll Gluten Free	Rp 75,000
103.	Choco Marble – Caramel	Rp 20,000
104.	Choco Marble – Caramel (besar)	Rp 175,000
105.	Choco Marble – Hazelnut (besar)	Rp 175,000
106.	Choco Marble - Hazelnut	Rp 20,000

2.3 Lokasi/Tempat



Gambar 2.3.1 Maison Weiner Cake Shop

Salah satu toko roti yang masih bertahan di Jakarta sejak zaman penjajahan Belanda yaitu Toko Roti Maison Weiner. Ciri khas yang dapat membuat kita dengan mudah mengingat bahwa toko ini adalah salah satu toko roti klasik dan legendaris yaitu adanya penampilan toko yang didekorasi dengan warna merah dan putih.



Gambar 2.3.2 Foto-foto Sejarah Maison Weiner

Adanya foto-foto sejarah Maison Weiner mulai dari pemilik awal sampai saat ini juga membuat suasana toko yang kuno menjadi sangat kuat. Toko roti ini bisa disebut legendaris karena toko ini didirikan oleh Lee Lian Mey atau biasa dipanggil Nyonya Gem pada tahun 1936. Usaha yang dikelola secara turun temurun yang sudah melewati 3 generasi dan merupakan toko roti tertua di Jakarta. Lokasinya berada di Jl Kramat II no. 2, Kwitang, Senen, Jakarta Pusat yang merupakan kawasan pasar tertua di Jakarta.

2.4 Lama Berkecimpung

Berawal dari sebuah rumah yang hanya memproduksi kue dan roti untuk dijual kembali ke toko-toko kelontong di sekitar daerah Senen pada saat itu, akhirnya pendiri Maison Weiner, Lee Liang Mei memutuskan untuk mendirikan toko kue dan roti yang bernama Maison Weiner Cake Shop. Pada awal mula berdirinya toko ini, nama “maison” pada zaman Belanda merupakan nama lain dari “toko” pada saat itu. Weiner sendiri merupakan nama pemberian dari keluarga Belanda yang diberikan kepada neneknya bekerja. Nenek Heru merupakan salah satu pekerja yang suka membantu orang Belanda untuk membuat kue. Membangun sebuah toko kue atau roti pada saat itu tidaklah mudah, nenek Heru sendiri memulai Maison Weiner dengan mencicil barang-barang peralatan masak dan pembuat kue dengan cara kredit di pasar Gambir.

Banyak cerita dan sejarah yang ditinggalkan di bangunan tua yang masih berdiri kokoh hingga saat ini. Maison Weiner Cake Shop sudah banyak dikenal

sebagai toko roti dan kue tertua di Jakarta dan masih berdiri selama 86 tahun berkat kegigihan penerusnya yaitu Heru Laksana merupakan generasi ke-3 yang menjadi penerus toko roti legendaris tersebut.

Pak Heru merupakan salah satu penerus Maison Weiner yang hebat sebagai seorang baker sekaligus pembisnis. Kegigihan Pak Heru dalam membuat dan mengembangkan produknya agar digemari oleh para pelanggannya serta ia selalu mau belajar tentang segala hal. Keistimewaan dari roti dan kue Maison Weiner dikarenakan resep-resep warisan dari nenek Pak Heru yang masih dipakai dan citarasa yang selalu dijaga hingga saat ini.

2.5 Keunggulan Objek

Maison Weiner merupakan toko roti dan kue yang memiliki beberapa keunggulan dari sisi sejarahnya hingga produk-produk yang dijual. Sebagian besar roti yang dijual merupakan roti yang dimakan pada zaman Belanda seperti *sourdough* yang di buat tanpa mengandung gula, tidak mengandung telur, lemak dan tidak menggunakan ragi buatan. Proses pembuatan dan bahan-bahan yang digunakan Maison Weiner dalam membuat roti *sourdough* disesuaikan dengan lidah orang Indonesia dari segi tekstur dan rasa sehingga hasilnya lebih lembut dari roti *sourdough* pada umumnya. *Starter sourdough* Maison Weiner yang secara berkala diberi “makan” selama 4 tahun, membuat cita rasa dari roti *sourdough* yang diberikan cukup konsisten. Berkat ilmu dan pengalaman yang Pak Heru dapat selama belajar di Jerman membuatnya mengetahui lebih mendalam tentang teknik pembuatan roti sehingga ia dapat menghasilkan roti *sourdough* dengan tekstur lembut, rongga-rongga kecil yang dimiliki dan lembut saat dimakan menjadi suatu keunikan baru bagi pecinta roti dan *sourdough* saat ini.

Selain dari roti, ada juga kue-kue yang masih menggunakan resep warisan sang nenek sehingga citarasa yang dihasilkan tidak berubah. Semua roti dan kue yang dijual di Maison Weiner tidak menggunakan bahan pengawet karena Maison Weiner ingin memberikan produk dengan kualitas terbaik untuk pelanggannya. Bentuk bangunan Maison Weiner pun masih mengusung konsep ciri khas kolonial Belanda yang nyaris tidak banyak berubah. Bangunan yang merupakan rumah sekaligus toko untuk berjualan ini sudah berdiri ditempat yang sama sejak 1936.

2.6 Promosi Produk

Seiring berkembangnya bisnis toko roti di Jakarta yang terus mengalami pertumbuhan, setiap bisnis harus mampu bertahan dalam persaingan tersebut. Salah satu cara untuk bertahan dalam pasar adalah melalui pemasaran. Berdasarkan hasil penjualan, Maison Weiner juga telah melakukan promosi melalui sosial media seperti Instagram dan penjualan online melalui Tokopedia dan Go-Jek. Selain promosi secara daring, Maison Weiner juga melakukan promosi dengan cara memberi diskon sebesar 20% untuk semua produk setiap hari Sabtu.

