

BAB II.

GAMBARAN UMUM OBJEK STORYTELLING

2.1 Jenis Produk/Atraksi Unggulan

Produk yang dimiliki Nasi Uduk Zainal Fanani jugalah unik sehingga memperkenalkan produk tersebut kepada masyarakat umum dapat membuat pelanggan tertarik. Proses penyajian nasi uduk Zainal Fanani menggunakan sambal kacang yang digabung dengan kecap buatan mereka sendiri agar memiliki rasa yang lebih enak dan unik, cara ini membuat nasi uduk Zainal Fanani memiliki keunggulan tersendiri.

Proses penyajian lauk langsung dimasak oleh juru masak dari Zainal Fanani sehingga membuat lauk dari nasi uduk Zainal Fanani selalu hangat pada saat disajikan dan juga berharap agar rumah makan Nasi Uduk Zainal Fanani tersebut terus dilestarikan karena masih menjual salah satu makanan khas Indonesia yang berupa Nasi Uduk.

Berikut adalah menu dari Nasi Uduk Zainal Fanani beserta harganya.

Tabel 1.1 Menu Nasi Uduk Zainal Fanani

Menu Paket	
Nu Ayam Goreng/ Bakar	Rp 38.000,00
Nu Bebek Goreng/ Bakar	Rp 43.000,00
Nu Empal Goreng	Rp 43.000,00
Nu Paru Goreng	Rp 38.000,00
Nu Lele Goreng/ Bakar	Rp 38.000,00
Nu Ati ampla/ Usus/ P. Tahu	Rp 30.000,00
Nu Cumi Goreng/ Bakar	Rp 40.000,00
Nu Udang Goreng/ Bakar	Rp 38.000,00
Nu Bandeng Presto	Rp 43.000,00
Nu Bawal Goreng/ Bakar	Rp 53.000,00
Nu Kue Goreng/ Bakar	Rp 3.000,00
Nu Gurame Terbang/ Bakar	Rp 60.000,00
NK Ayam Goreng/ Bakar	Rp 38.000,00
NK Bebek Goreng/ Bakar	Rp 43.000,00

NK Empal Goreng	Rp 43.000,00
NK Paru Goreng	Rp 38.000,00
NK Lele Goreng/ Bakar	Rp 38.000,00
NK Ati amplap/ Usus/ P. Tahu	Rp 30.000,00
NK Cumi Goreng/ Bakar	Rp 40.000,00
NK Udang Goreng/ Bakar	Rp 38.000,00
NK Bandeng Presto	Rp 43.000,00
NK Bawal Goreng/ Bakar	Rp 53.000,00
NK Kue Goreng/ Bakar	Rp 53.000,00
NK Gurame Terbang/ Bakar	Rp 60.000,00
Menu Satuan	
Nasi Uduk	Rp 9.000,00
Nasi Putih	Rp 7.000,00
Ayam Goreng/ Bakar	Rp 28.000,00
Bebek Goreng/ Bakar	Rp 38.000,00
Empal Goreng	Rp 8.000,00
Paru Goreng/ Bakar	Rp 28.000,00
Lele Goreng/ Bakar	Rp 28.000,00
Cumi Goreng/ Bakar	Rp 30.000,00
Udang Goreng/ Bakar	Rp 28.000,00
Bandeng Presto	Rp 38.000,00
Bawal Goreng/ Bakar	Rp 48.000,00
Kue Goreng/ Bakar	Rp 48.000,00
Gurame Terbang/ Bakar	Rp 58.000,00
Iga Penyet	Rp 45.000,00
Ayam Penyet	Rp 30.000,00
Bebek Penyet	Rp 40.000,00
Cumi Penyet	Rp 32.000,00
Lele Penyet	Rp 30.000,00
Tahu Goreng (2pcs)	Rp 10.000,00
Tahu Bakar (2pcs)	Rp 10.000,00
Tahu Penyet (2pcs)	Rp 12.000,00
Tempe Goreng (2pcs)	Rp 10.000,00

Tempe Bakar (2pcs)	Rp 10.000,00
Tempe Penyet (2pcs)	Rp 12.000,00
Ati Ampela	Rp 13.000,00
Usus	Rp 13.000,00
Pepes Peda	Rp 28.000,00
Pepes Tahu	Rp 13.000,00
Pete Goreng	Rp 12.000,00
Sambel	Rp 3.000,00
Sayur Asem	Rp 12.000,00
Lalapan	Rp 12.000,00
Kerupuk	Rp 6.000,00
Timbel Ayam Goreng/ Bakar	Rp 38.000,00
Timbel Bebek Goreng/ Bakar	Rp 43.000,00
Timbel Empal Goreng	Rp 43.000,00
Timbel Paru Goreng	Rp 38.000,00
Timbel Lele Goreng/ Bakar	Rp 38.000,00
Timbel Ati ampela/ Usus/ P. Tahu	Rp 30.000,00
Timbel Cumi Goreng/ Bakar	Rp 40.000,00
Timbel Udang Goreng/ Bakar	Rp 38.000,00
Timbel Bandeng Presto	Rp 43.000,00
Timbel Bawal Goreng/ Bakar	Rp 53.000,00
Timbel Kue Goreng/ Bakar	Rp 53.000,00
Timbel Gurame Terbang/ Bakar	Rp 60.000,00
Minuman	
Stea Botol	Rp 6.000,00
Air Mineral	Rp 6.000,00

2.2 Lokasi dan Tempat

Rumah makan Nasi Uduk Zainal Fanani ini berlokasi di jalan Kebon Kacang 8 No 5, Kecamatan Tanah Abang, Jakarta Pusat. Jika berdasarkan aplikasi *google maps*, Kedai Zainal Fanani Kebon Kacang akan terletak sesuai dengan gambar di bawah bagian titik merah.



Gambar 2.1.1 Lokasi dan Tempat

Selain itu, rumah makan Nasi Uduk Zainal Fanani juga memiliki cabang di jalan Radio Dalam Raya No.3 RT.4/RW.8 Gandaria Utara, Kebayoran Baru, Kota Jakarta Selatan dan juga di Ruko, jalan jalur sutera Blok 29D No.42, Pakualam, Serpong utara, Kota Tangerang Selatan. Jika berdasarkan aplikasi *google maps*, Kedai Zainal Fanani Radio Dalam akan terletak sesuai dengan gambar di bawah bagian titik merah.



Gambar 1.2.2 Lokasi dan Tempat

Berisi penjelasan tentang tempat objek berada dan relasinya (cabang usaha dan sebagainya). Atau jika objeknya berupa tokoh, maka perlu dijelaskan tempat tinggal dan sejarahnya sampai dengan tinggal di tempat tersebut.

2.3 Lama Berkecimpung di dunia tersebut

Nasi Uduk Zainal Fanani adalah nasi uduk yang telah berdiri sejak 1967 yang didirikan oleh Bapak Zainal Fanani sehingga nasi uduk Zainal Fanani sudah berkecimpung selama 55 tahun. Nasi Uduk Zainal Fanani awalnya mulai berjualan di tikungan jalanan dan mengontrak di daerah kebon kacang setelah itu mereka dapat memindahkan tempatnya dari berjualan di tikungan jalanan menjadi rumah makan dan berkembang mulai dari sana pada tahun 2000.

2.4 Keunggulan Objek

Banyak masyarakat yang datang ke Rumah Makan Nasi Uduk Zainal Fanani dikarenakan keunikan dari penyajian nasi uduk yang disajikan di rumah makan tersebut. Berdasarkan data yang didapatkan dari pelanggan Nasi Uduk Zainal Fanani berpendapat bahwa alasan mereka ingin mengunjungi kembali Nasi Uduk Zainal Fanani dikarenakan mereka dapat memilih berbagai macam jenis lauk yang disajikan dan dapat dipilih mulai dari ayam, tempe, tahu, usus, dll.

Nasi Uduk Zainal Fanani juga mempunyai nasi uduk dengan cita rasa yang khas dan rasa gurih yang berbeda, karena nasi uduknya dibungkus dengan daun, dibuat dengan rempah-rempah asli tanpa penyedap. Hal ini membuat nasi uduk dari Nasi Uduk Zainal Fanani kaya akan rempah-rempah dan mempunyai rasa gurih yang berbeda dibandingkan dengan nasi uduk lainnya yang gurih karena penyedap.

Nasi uduk dari Nasi Uduk Zainal Fanani juga mempunyai sambal kacang dan kecap manis buatan sendiri. Berbeda dari sambal dan kecap rumah makan nasi uduk lainnya. Keunikan dari rasa sambal dan kecap yang berlogo Kedai Zainal Fanani adalah salah satu keunikan yang di miliki oleh Kedai Zainal Fanani di tambah dengan sambal kacang dan juga yang berbeda dari yang lain adalah proses penyajiannya yang di berikan jeruk nipis yang membuat cita rasa dari sambal itu sendiri menjadi manis, asin, asam dan pedas menciptakan rasa sambal kacang yang berbeda dari lainnya.

Cita rasa yang khas dan nampol yang tidak ditemukan di tempat nasi uduk lain menjadi keunggulan bagi Nasi Uduk Zainal Fanani. Selain rasanya nampol, sambalnya uda refill gratis. Hal ini juga jarang sekali ditemukan di tempat nasi uduk lain. Sambal yang refill gratis membuat konsumen merasa puas karena bagi pencinta pedas, makan nasi dengan sambal tidak nikmat dengan makan sambal dengan nasi.


Muhammad Arya Navandi
 Local Guide · 111 reviews · 1032 photos

★★★★★ 3 weeks ago **NEW**

Dine in | Brunch | Rp 25,000–50,000

(Translated by Google) According to my assessment:
 Flavor : 8.5/10
 Price : 7/10
 Service : 8/10

For the taste of the rice, it is delicious and for the delicious side dishes, the spices seep into the inside. For the price it's not worth it because the rice is as small as 4k for chicken, 20k fresh vegetables, 7k petai, 15k and 8k iced tea. For fast and friendly service. But here it is a bit difficult to get a parking space.

(Original)
 Menurut penilaian saya :
 Rasa : 8.5/10
 Harga : 7/10
 Pelayanan : 8/10

Untuk rasa **nasi** nya enak dan untuk lauk yang enak bumbunya meresap hingga ke dalam. Untuk harga kurang worth it karena **nasi** sekecil itu 4k untuk ayam 20k lalapan 7k pete 15k dan es teh 8k. Untuk pelayanan cepat dan ramah. Namun disini agak susah untuk mendapatkan tempat parkir.


Hari Ganie
 70 reviews · 2 photos

★★★★★ 11 months ago

(Translated by Google) The legendary Nasi uduk is everyone's favorite...there are no two..the rice, the fried chicken, the peanut sauce are really top...after you finish eating it still tastes delicious...

(Original)
 Nasi uduk legendaris favourite semua org...nggak ada dua nya..**nasinya**,ayam gorengnya,sambel kacangnya top banget..habis selesai makan masih terasa lezatnya...

Gambar 2.4 Review Pelanggan

