

BAB II

DESKRIPSI OBYEK PENELITIAN

A. NANAMIA PIZZERIA

Nanamia pizzeria adalah sebuah warung yang menyajikan menu dengan citarasa Italia, dengan pizza sebagai sajian utamanya. Hal ini sesuai dengan *tagline* dari warung ini, yaitu “Traditional Pizza For Modern People”. Istilah yang digunakan ialah “warung” karena sang pemilik ingin menghadirkan suasana yang santai seperti di sebuah warung. Warung ini berlokasi di Jl. Moses Gatotkaca B13 ini buka dari pukul 12.00 WIB hingga pukul 23.00 WIB

Gambar 8. Pengunjung di Nanamia Pizzeria



Nama warung yang dibuka pada 10 September 2007 ini terdengar berbeda karena, pada pada umumnya nama yang berkaitan dengan pizza ialah *mamamia*.

Hal ini merupakan bentuk kreativitas sang pemilik yang bernama Nana, dimana ia menggabungkan namanya sendiri dengan *mamamia*, maka jadilah Nanamia. Nama yang unik namun mudah untuk diingat dan sesuai dengan sajian yang ditawarkan. Nana sebagai pemilik bertujuan untuk mengenalkan *Italian food* pada masyarakat Yogyakarta, dimana pizza tidak selalu dimakan dalam acara atau suasana tertentu. Disini Nanamia ingin menunjukkan cara lain dalam menyantap pizza, dengan cara yang santai sambil bercengkrama dengan teman atau kerabat. Hal ini ditunjukkan dengan konsep unik dan berbeda yang terdapat pada warung ini.

Sesuatu yang membuat Nanamia menjadi warung yang berbeda ialah jenis pizza yang disajikan. Pizza berdiameter $\pm 30\text{cm}$ dengan ketebalan 2mm dan sedikit gosong dipinggirnya, itulah pizza Nanamia. Seperti itulah pizza tradisional Italia, yang dipanggang dengan tungku dengan kayu buah-buahan. Pemilihan kayu buah-buahan ialah agar pizza yang dihasilkan tidak berbau arang. Hal lain yang berbeda ialah suasana yang dihadirkan di warung ini, berkesan “hangat” dan santai yang ditunjang dengan pemilihan musik, dekorasi serta suasana yang ada dibuat seakan di Italia yang ditunjukkan dengan gambar beberapa lokasi di Italia di dalam ruangan.

Gambar 9. Dinding Ruang Nanamia Pizzeria



Suasana itu semakin diperkuat dengan banyaknya warga negara asing yang berkunjung ke Nanamia. Pada saat *grand opening* Nanamia menawarkan makanan dan minuman secara gratis, dan sebanyak 85% pengunjung adalah warga negara asing yang sedang berada di Yogyakarta. Hal ini dikarenakan tidak semua masyarakat Yogyakarta tahu tentang *Italian Pizza*. Mereka pula lah, yang pada saat itu menjadi pelanggan dan bahkan memperkenalkan Nanamia sesama ekspatriat. Disamping itu, sang pemilik juga melakukan promosi langsung, kepada teman dalam sebuah acara, atau *cafe to cafe* untuk melakukan kerja sama dengan menaruh brosur Nanamia. Saat ini Nanamia Pizzeria mempunyai program *charity* dengan menerbitkan *postcard* bergambar berbagai sajian Nanamia, dimana seluruh hasil penjualan akan diberikan untuk sumbangan pendidikan. *Postcard* berukuran standard ini dijual seharga Rp.1000 per lembar.

Sejauh ini hanya itulah promosi yang dilakukan, apabila ada media baik televisi maupun cetak yang datang ialah untuk melakukan wawancara dengan Nana sebagai seorang wirausaha. Selama kurang lebih empat tahun, Nanamia mengandalkan pelanggan dalam menyebarkan informasi, oleh karena itu hubungan dengan pelanggan selalu dijaga. Bentuk penjagaan hubungan tersebut ialah dengan menyapa pelanggan melalui jejaring sosial serta menjaga kualitas dari produk dan layanan. Salah satunya dengan pemilihan bahan baku yang berkualitas baik. Sang pemilik selalu mengedepankan makanan yang berkualitas dan sehat serta bercita rasa tinggi serta pelayanan yang baik kepada setiap pengunjung. *Great pizza with local service.*

B. PIZZA NANAMIA

Nanamia Pizzeria menyajikan pizza dengan berbagai topping dengan roti yang tipis dan sangat garing, sehingga terasa renyah dan crispy. Hal ini dikarenakan, warung ini menyajikan pizza tradisional, dimana rotinya garing dan cenderung gosong di pinggirnya. Adonan pizza terdiri dari tepung terigu, gula pasir, ragi, air dan telur serta satu resep rahasia dari warung ini. Proses memasaknya dengan tungku api, selama 20-60 menit dengan kayu bakar dari pohon buah-buahan. Hal ini agar pizza tidak berbau arang dan lebih bercitarasa. Nanamia Pizzeria mempunyai konsep *open kitchen*, dimana para pengunjung dapat melihat proses memasak, bahkan disaat tidak terlalu banyak pesanan, chef melakukan atraksi dalam membuat adonan pizza. Terkadang pengunjung harus bersabar karena proses pembakaran yang lama, oleh karena itu disediakan berbagai macam pilihan mainan, majalah, koran, serta buku mewarnai untuk anak-

anak. Dalam satu hari, Nanamia bisa menghabiskan 150 adonan pizza, disamping menu lain seperti spaghetti, lasagna serta ragam menu lainnya.

Berikut adalah menu di Nanamia Pizzeria:

Tabel 3. Daftar Menu

ANTIPASTI			ZUPPE
Delicious snacks for warming up ...			Hot soup ...
Pane	Aglia	(4pieces)	Pomodori e Basilico
Toasted our home made baguette slices topped with garlic sauce			Blended tomatoes with fresh basil & cream
Bruschetta		(4pieces)	Funghi
Toasted our home made baguette slices topped with tomatoes, fresh basil & olive oil			Blended fresh mushrooms & cream
Crostini		(4pieces)	Minestrone
Toasted our home made baguette slices topped with mushrooms and melted mozzarella			Original Italian soup with potatoes and different kind of vegetables
Oven Baked Potato		(2pieces)	
Potatoes accompanied by spinach, garlic and mozzarella			
INSALATA			DOLCI
Fresh salad ...			
Insalata Mista			Gelato Con Cioccolato
Mix lettuce, cucumbers, paprika, onions, olive oil, parmesan cheese with balsamico dressing			Ice cream topped with melted chocolate
Insalata le Marche			Piatto Di Frutta
Mix lettuce, chicken breast, cashew nuts, tomatoes, parmesan cheese with mayonnaise dressing			Mix fruit plate
Insalata Mediterranea			Di Fruta Con Gelato
Mix lettuce, black olives, cucumbers,			Mix fruit topped with vanilla ice cream
			Dolce Vita Cioccolato

onions, olive oil, tomatoes topped feta cheese with Italian dressing

Insalata Caesero

Romain lettuce, tomatoes, egg, parmesan cheese with mayonnaise dressing

Roll chocolate cake topped with vanilla ice cream

Tiramisu Italiana

Blueberry Cheese Cake

PASTA

Noodles with sauce in all variations ...

Spaghetti Napoletana

Tomatoes, onions, black olives, fresh basil

Spaghetti Aglio e Olio

Tomato wedges, black olives, fresh basil, olive oil

Spaghetti Marinara

Mix seafood in tomato sauce

Spaghetti al Tonno Piccante

Paprika, onions, tuna, hot & spicy sauce

Spaghetti Bolognese

Minced beef, fresh basil combined with tomato sauce

Fettuccine Limone Pesto

Blended fresh "kemangi", lemon, pinenuts

Fettuccine Basilico e Pesto

Blended fresh basil, garlic, parmesan, pinenuts

Fettuccine Funghi

Chicken, mushrooms in creamy sauce

Fettuccine Alfredo

Smoked beef, green peas, mozzarella in creamy sauce

Fettuccine Carbonara

Smoked beef, egg in creamy sauce

Penne al Arrabbiata

Garlic, chilli, fresh basil in tomato sauce

Penne al Pollo Piccante

Spicy chicken, pineapple, onions, chilli in tomato sauce

Penne Salmone

Salmone, chilli in creamy sauce

Ravioli Nannazitta

Home made ravioli pasta, in bolognese sauce and parmesan cheese

Lasagne Classica

Home made lasagne, minced beef, tomato sauce, fresh basil, mozzarella, cream

PIZZERIA

Wood Oven pizza

Margherita

A thin crust pizza base topped with tomato & mozzarella

Amore Mio

Mozzarella, butter & garlic

Toscana

Tomato sauce, mozzarella, oregano, fresh slice tomatoes, fresh basil

Pollo Funghi

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, chicken

Hawaii

Tomato sauce, mozzarella, onions, pineapple, smoked beef

Paesana

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, spinach, onions, minced beef

Nanamia Speciale

Tomato sauce, mozzarella, onions, pineapple, chilli, spicy chicken

Al Tonno

Tomato sauce, mozzarella, onions, tuna, paprika

Giovanni

Tomato sauce, mozzarella, peperoni, onions, paprika

Spinach

Tomato sauce, mozzarella, onions,

Mexicana

Tomato sauce, mozzarella, jalapeno, onion, paprika, corn red bean

Rustica

Tomato sauce, mozzarella, paprika, minced beef, onions, black olives

Napoli

Tomato sauce, mozzarella, onions, paprika, anchovies

Capricciosa

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, smoked beef, capers

Carne

Tomato sauce, mozzarella, chicken, minced beef, peperoni

Quattro Stagioni

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, paprika, peperoni, minced beef

Peperoni

Tomato sauce, mozzarella, peperoni

Diavola

Tomato sauce, mozzarella, smoked beef, paprika, jalapeno, chilli

Frutti di Mare

Tomato sauce, mozzarella, garlic, onions, mix seafood

Quattro Formaggi

Tomato sauce with 4 mixed cheese

spinach, egg, fresh slice tomatoes

Mariazzita

Pesto, mozzaella, onions, aubergines, fresh slice tomatoes, lime

Vegetariana

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, onions, paprika, broccoli, zuchinnis, black olives

Mediterranea

Tomato sauce, mozzarella, cucumbers, black olives, mix letucce, fresh slice tomatoes, fetta cheese

Terra Nostra

Tomato sauce, mozzarella, salmone, onions, garlic, fresh slice tomatoes

Calzone Vegetariana

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, spinach, paprika, broccoli, onions, zuchinni

Calzone al Forno

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, paprika, minced beef, onions

Gambar 10. Varian menu di Nanamia Pizzeria



C. KONSEP SUASANA

Nanamia Pizzeria merupakan hasil racikan seorang arsitek, baik segi makanan maupun suasana dalam ruangan. Sebagai seorang arsitek, sang pemilik ingin menyajikan berbagai konsep yang ia inginkan dalam setiap dekorasi di Nanamia namun diharapkan tetap nyaman bagi pengunjung. Nanamia ingin

menyajikan suasana yang hangat, nyaman dan santai ketika menikmati sepotong pizza.

Konsep santai ini dapat terlihat dari berbagai macam hal, misalnya adalah Nanamia tidak menyertakan piring, sendok dan garpu dalam penyajiannya. Pizza dapat dinikmati langsung dengan tangan. Namun pengunjung dapat meminta jika menginginkan peralatan tersebut. Selain cara menikmati pizza dengan tangan yang lebih santai, meja maupun kursi pun dibuat sederhana dengan bahan kayu yang hanya dipoles saja. Disediakan pula meja di dalam atau di luar ruangan. Pada malam hari, menikmati pizza di luar ruangan adalah cara yang tepat sehingga bisa melihat bintang di langit atau menikmati lalu lalang kendaraan yang tidak terlalu ramai.

Di dalam ruangan terdapat sebuah jendela yang berbentuk busur, yang menghubungkan dua ruangan di sebelah barat. Jendela ini dibuat dengan tujuan agar pengunjung satu sama lain dapat saling melihat atau bahkan saling bertegur sapa meski berbeda ruangan. Jendela yang berupa lubang tersebut bercat warna coklat muda, cenderung orange pucat dengan bercak-bercak untuk member kesan klasik, begitu pula dengan warna dinding diseluruh ruangan. Kesan klasik juga diperoleh dari mural bertuliskan Nanamia Pizzeria yang dibuat dengan grafis unik dengan sulur-sulur serta *tagline, tradisional pizza for modern people*. Kesan klasik ini juga untuk memperkuat bahwa pizza yang disajikan adalah pizza tradisional dari Italia. Kesan Italia juga nampak dari berbagai gambar berupa beberapa tempat di Italia yang dipajang rapi di dinding.

Gambar 11. Ruangan di Nanamia Pizzeria



Kesan hangat yang disajikan terlihat dari pemilihan warna ruangan, penataan meja dan kursi yang tidak terlalu jauh satu sama lain serta pemilihan bahan meja dan kursi tersebut. Disamping itu suasana tersebut semakin ditunjang dengan musik yang diputar, yaitu lagu-lagu Italia, Prancis, dan beberapa jazz Indonesia. Pelayanan yang ramah serta hubungan langsung dengan pemilik membuat konsep hangat yang ditawarkan Nanamia menjadi nilai tambah.