

## BAB II

### OBJEK PENELITIAN

#### A. Perkembangan Industri Kuliner di Yogyakarta

Bisnis usaha kuliner di Yogyakarta dewasa ini semakin berkembang. Hal ini didukung semakin berkembangnya pendatang baik yang menetap maupun sekedar berwisata ke Yogyakarta. Pada tahun 2010 lalu, statistik kunjungan wisatawan baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan nusantara sebanyak 8.270.988 orang dengan pertumbuhan 3,63% dibanding tahun sebelumnya (Hermawan,2013).

Bentuk wisata yang kini mulai populer di Yogyakarta adalah wisata MICE (*Meeting, Incentive, Convention, and Exhibition*). MICE diselenggarakan kurang lebih sebanyak 4.509 kali dalam satu tahun atau sekitar 12 kali per hari. ( Hermawan, 2013). Penyelenggaraan MICE merupakan potensi yang luar biasa, terutama di akhir tahun, dimana banyaknya pemerintah, swasta maupun pribadi yang menyelenggarakan workshop, seminar, maupun meeting. MICE inilah yang banyak mendongkrak penjualan makanan dan minuman. Selain MICE, wisata kuliner merupakan bidang yang juga sangat potensial. Ragam kuliner khas Yogyakarta sangat menarik minat wisatawan baik mancanegara maupun nusantara.

Daya tarik wisata kuliner Yogyakarta adalah rasa makanannya yang enak khas Yogyakarta, cara penyajiannya yang masih tradisional dan bumbunya

yang masih menggunakan hasil alam atau rempah-rempah. Berbagai jenis makanan baik makanan tradisional, khas nusantara maupun yang modern dapat ditemui di Yogyakarta dan memiliki keunikan yang beragam. Di Yogyakarta, wisata kuliner berperan dalam perkembangan pariwisata kuliner, karena objek wisata akan terasa kurang menarik apabila dalam suatu objek wisata tersebut tidak didukung oleh suatu tempat untuk menikmati makanan khas daerah. Akan tetapi, seiring dengan perkembangan zaman dan beranekaragam bentuk makanan modern, maka para pelaku bisnis kuliner di Yogyakarta juga mulai mengembangkan makanan khas Yogyakarta dan mempunyai strategi tersendiri untuk dapat bersaing dengan makanan modern.

Keberadaan Kraton Yogyakarta yang menjadi pusat kebudayaan, sedikit banyak memberi kontribusi terpeliharanya adat istiadat, budaya dan perilaku termasuk di dalam pengolahan makanan. Akan tetapi, keberadaan obyek-obyek wisata tersebut sendiri berperan terhadap perkembangan kuliner di Yogyakarta, dimana masyarakat Yogyakarta mempunyai inisiatif untuk membuka dan menjajakan makanan khas daerah untuk dapat dinikmati oleh para wisatawan.

Faktor lain yang juga mempengaruhi meningkatnya potensi bisnis kuliner di Yogyakarta adalah pertumbuhan jumlah mahasiswa aktif di Yogyakarta. kecenderungan mahasiswa yang memilih makan di warung atau tempat makan daripada memasak sendiri membuat segala jenis usaha kuliner di Yogyakarta tidak akan pernah mati. Menjawab peluang yang begitu besar,

bisnis kuliner usaha sendiri maupun waralaba di Yogyakarta semakin menjamur.

Industri kuliner di Yogyakarta tumbuh dengan pesat seiring banyaknya Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang tersebut. Dunia usaha Indonesia yang memang paling banyak digiatkan masyarakat adalah UMKM. Hal ini terbukti dari seluruh unit usaha di Indonesia yang mencapai 4517 juta unit usaha (2006), 98% masyarakatnya bergerak dalam sektor UMKM.

Sebuah penelitian kemudian dilakukan, dan Yogyakarta meraih peringkat pertama sebagai kota terbaik dalam kemudahan untuk mendirikan sebuah peluang usaha. Survey tersebut dilakukan oleh International Finance Corporation (IFC) di 20 kota yang ada di Indonesia (Kusnur, 2013). Fakta tersebut memperlihatkan usaha kuliner semakin marak dan menjamur memenuhi setiap sudut Kota Yogyakarta dari tahun ke tahun.

## **B. Profil Penelitian**

### **1. Sejarah Singkat Kepiting Bang Jai**

Berawal dari kegagalan, kemudian melihat peluang dipadukan dengan kemauan untuk berinovasi menghasilkan Kepiting Bang Jai yang mengalami perkembangan pesat selama 6 bulan. “ Kalau sampai ini gagal lagi, saya akan cari kerja,” tutur Aji yang merupakan pemilik Kepiting Bang Jai.

Sebelum Kepiting Bang Jai berdiri, sebelumnya Aji sudah merintis usaha kuliner yaitu Warung X Chef, yang terletak di daerah kaki lima, Jalan Kaliurang KM 4 depan Farmasi UGM. Warung X Chef yang berbentuk tenda ini menyajikan menu western, namun tidak bertahan lama kurang lebih satu tahun, Warung X Chef harus tutup karena konsumen yang terus berkurang.

“Masalahnya kalau masakan western itu ada masanya dan segmented, pasti rata-rata anak muda sedangkan anak muda itu ada tempat yang baru dia akan pindah,” ujarnya. Dari kegagalan tersebut, kemudian Aji banyak belajar dan melakukan penelitian sebelum merintis usahanya kembali. Setelah dia melakukan penelitian, Aji memilih seafood sebagai menu utamanya, karena menurut Aji seafood bisa dinikmati oleh semua kalangan dari mulai anak kecil, anak muda hingga orang tua. Orang tua atau keluarga kalau sudah cocok dengan satu tempat makan, dia akan kembali ke tempat yang sama.

Sebelum menentukan konsep untuk rumah makannya, Aji terlebih dahulu melakukan survei. Dia mencoba seluruh rumah makan seafood dari kaki lima hingga rumah makan besar, untuk membandingkan dan menilai kekurangan dan kelebihan dari masing-masing rumah makan tersebut. Aji juga melakukan survei ke pasar dan mencari informasi mengenai harga seafood yang akan dia olah.

Setelah Aji melakukan penelitian dan sudah matang dengan konsepnya, pada bulan Juni 2016 berdirilah rumah makan Kepiting Bang Jai dengan konsep yang unik, menarik dan sesuai dengan slogannya yaitu “Makan Seafood Gak Harus Mahal”. Dengan konsep yang unik dan desain rumah makan yang menarik, yaitu pengunjung dapat menikmati hidangan seafood langsung di atas meja dengan dialasi oleh daun pisang serta dapat menikmati seafood bersama-sama tanpa perlu takut kotor, karena Kepiting Bang Jai menyediakan celemek sekali pakai untuk para pelanggan. Menurut Aji makan seafood tidak harus mahal, setelah sebelumnya Aji melakukan survey ke pasar ternyata harga seafood tidak berbeda jauh dengan harga daging ayam, maka dari itu Aji berani menjual sajian seafood khususnya kepiting dengan harga yang murah untuk menarik pengunjung yang besar dengan mengurangi keuntungan yang dia dapat.

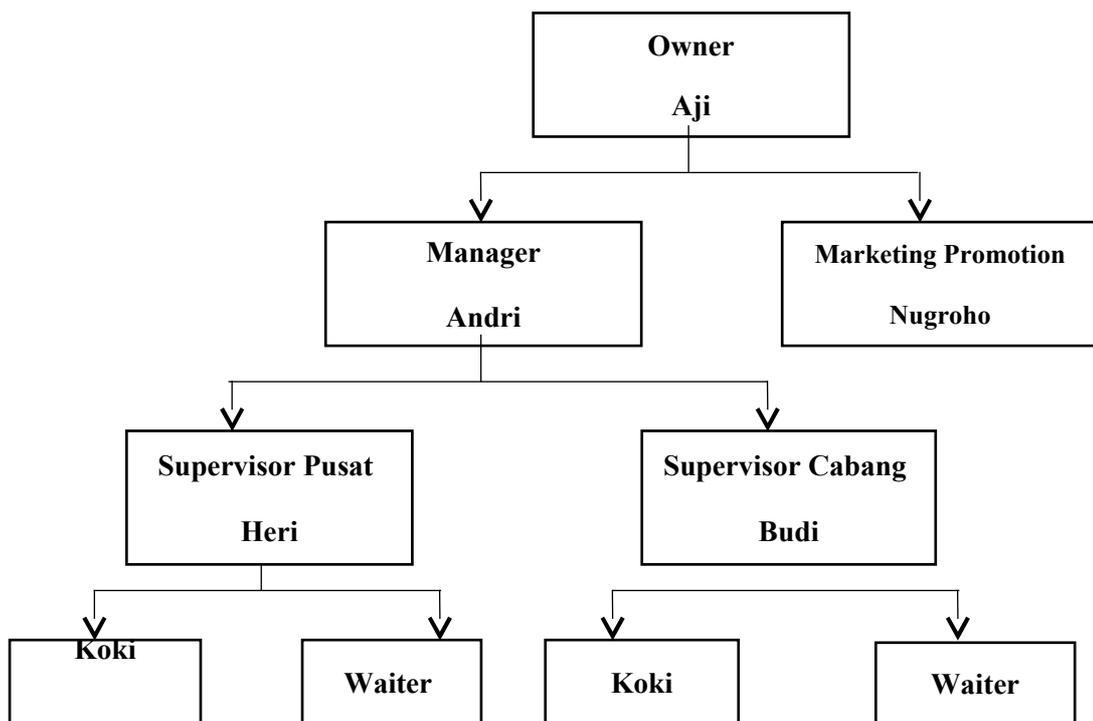
Dengan konsep yang menarik dan desain rumah makan yang unik serta harga yang murah, dalam waktu 6 bulan Kepiting Bang Jai sudah membuka cabangnya di Jalan AM Sangaji Nomor 40, Yogyakarta

## **2. Operasional Kepiting Bang Jai**

### **a. Struktur Organisasi**

Dalam struktur organisasi Kepiting Bang Jai terdapat posisi-posisi jabatan penting sebagai inti para staf karyawan dari Kepiting Bang Jai itu sendiri.

Struktur organisasi dari Kepiting Bang Jai yaitu sebagai berikut :



Dari struktur organisasi di atas, masing-masing posisi tentu mempunyai tugas dan tanggung jawabnya masing-masing untuk menciptakan suatu kinerja tim yang bagus.

Berikut adalah penjelasan mengenai tugas dan tanggung jawab masing-masing jabatan dari struktur organisasi Kepiting Bang Jai :

1. Owner ( Pemilik)

Pemilik rumah makan Kepting Bang jai adalah Aji. Tugas dan tanggung jawab dari pemilik adalah memberi arahan mengenai informasi-informasi penting berkaitan dengan perusahaan. Pemilik juga bertugas mengambil keputusan penting untuk kemajuan perusahaan.

2. Manager

Bagian manager dikelola oleh Andri yang bertugas dan bertanggung jawab melakukan pengawasan kepada supervisor dan memastikan strategi, kebijakan dan keputusan yang telah diambil dijalankan dengan baik.

3. Marketing Promotion

Bagian marketing promotion dikelola oleh Nugroho yang bertugas dan bertanggung jawab memperkenalkan Kepiting Bang Jai kepada masyarakat serta menjembatani hubungan antara perusahaan dengan masyarakat.

4. Supervisor

Bagian supervisor dikelola oleh Heri dan Budi, dimana Heri menjabat sebagai supervisor Kepiting Bang Jai pusat, dan Budi sebagai supervisor dari cabang Kepiting Bang Jai. Supervisor bertugas mengelola seluruh staf karyawan dari Kepiting Bang Jai, yaitu bagian chef dan waiter agar kegiatan operasional berjalan dengan baik. Supervisor juga bertanggung jawab menjaga keamanan, ketertiban dan koordinasi seluruh kegiatan operasional serta memberikan informasi yang sebenarnya tentang hal yang terjadi.

#### 5. Koki

Bagian koki atau bagian dapur ini dijalankan oleh 7 orang di Kepiting Bang Jai pusat dan sebanyak 4 orang di Kepiting Bang Jai cabang. Tugas dan tanggung jawab koki atau bagian dapur ini memiliki peran yang sangat penting, dimana mereka bertanggung jawab menjaga secara keseluruhan kualitas bahan baku dan menu yang dijual di Kepiting Bang Jai.

#### 6. Waiter

Bagian waiter dijalankan oleh 9 orang di Kepiting Bang pusat dan 2 orang di Kepiting Bang Jai cabang. Waiter memiliki tanggung jawab memberikan kepuasan layanan kepada pengunjung rumah makan Kepiting Bang Jai. Waiter di rumah makan Kepiting Bang Jai juga memiliki beberapa tugas, diantaranya:

- Membersihkan area rumah makan

- Membantu menyiapkan bahan pendukung operasional seperti tissue, asbak, dan tusuk gigi.
- Melakukan prosedur pelayanan kepada pengunjung rumah makan sesuai dengan S.O.P ( Standart Operasional Procedure) yang sudah ditetapkan oleh rumah makan Kepiting Bang Jai.
- Melaporkan kepada supervisor jika terdapat pelanggan yang complaint untuk segera ditangani dan ditindak lanjuti.

b. Logo dan Slogan Kepiting Bang Jai



**Gambar 2.2.**

**Logo Kepiting Bang Jai**

**(Sumber : [www.instagram.com](http://www.instagram.com))**

“Makan Seafood Gak Harus Mahal” merupakan slogan dari rumah makan Kepiting Bang Jai. Melalui slogan tersebut Kepiting Bang Jai mencoba menarik perhatian masyarakat bahwa makan seafood khususnya kepiting tidak harus mahal, dengan harga yang terjangkau dan pas di kantong, konsumen dapat menikmati sajian seafood yang berkualitas dengan harga yang murah.

c. Jam Operasional

Jam operasional dari rumah makan Kepiting Bang Jai terbagi menjadi dua, yaitu pukul 10.00-23.00 di Kepiting Bang Jai pusat, Jalan Seturan Raya dan pukul 11.30-21.30 di Kepiting Bang Jai cabang, Jalan AM Sangaji Nomor 10. Jam kerja karyawan full time 9 jam kerja, dengan satu hari libur.

d. Menu makanan dan minuman

Kepiting Bang Jai memiliki beberapa produk makanan dan minuman yang ditawarkan kepada para konsumennya, adapun produk makanan dan minuman yang ditawarkan sebagai berikut :

**Tabel 2.3. Menu makanan dan minuman Kepiting Bang Jai**

Makanan	Minuman
- Ikan Kerapu	- Teh
- Ikan Cakalang	- Jeruk
- Ikan Sebelah	- Lemon Tea
- Kerang Kiloan ( Kerang Dara, Kerang ijo, Kerang Batik, Kerang Simping )	- Es Kelapa Kuwut
	- Es Kelapa Muda
	- Mojito Squash

- Kepiting Merakyat	- Lemon Squash
- Kepiting Local	- Honeydew Squash
- Udang	
- Paket Perjuangan	

e. Sumber Daya Manusia

Saat ini rumah makan Kepiting Bang Jai memiliki 22 karyawan yang terdiri dari 11 orang bagian dapur, dan 11 orang bagian waiter. Keseluruhan karyawan dari Kepiting Bang Jai adalah laki-laki. Kepiting Bang Jai memiliki kriteria khusus untuk masing-masing karyawan, yaitu kriteria untuk waiter adalah laki-laki maksimal usia 35 tahun, minimal pendidikan SMA dan memiliki pengalaman kerja minimal 1 tahun. Sedangkan kriteria untuk bagian dapur atau koki yaitu laki-laki maksimal usia 40 tahun, minimal pendidikan SMA, dan memiliki pengalaman menjadi koki minimal 1 tahun.