

BAB II

DESKRIPSI OBYEK PENELITIAN

A. Gambaran Umum Kota Yogyakarta

Gambar A.1
Logo Kota Yogyakarta



Sumber : https://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Logo_Kota_Yogyakarta.png.

Diakses pada 7 Juli 2017 Pukul 22:20 WIB

1. Kondisi Demografis

Pertambahan penduduk Kota Yogyakarta dari tahun ke tahun cukup tinggi, terhitung pada semester II tahun 2016 menurut hasil sensus, penduduk Kota Yogyakarta berjumlah 412.331 jiwa atau hampir sekitar 11,4 persen dari total seluruh penduduk di DIY.

(Sumber: <http://www.kependudukan.jogjapro.go.id/olah.php?module=statistik&periode=6&jenisdata=penduduk&berdasarkan=jumlahpenduduk&prop=34&kab=00&kec=00>. *Diakses pada 7 Juli 2017 Pukul 22:38 WIB*)

2. Visi dan Misi

a. Visi

Terwujudnya Kota Yogyakarta sebagai kota pendidikan berkualitas, berkarakter dan inklusif, pariwisata berbasis budaya, dan pusat pelayanan jasa, yang berwawasan lingkungan dan ekonomi kerakyatan.

b. Misi

1. Mewujudkan tata kelola pemerintahan yang baik dan bersih.
2. Mewujudkan pelayanan publik yang berkualitas.
3. Mewujudkan pemberdayaan masyarakat dengan gerakan *segoro amarto*.
4. Mewujudkan daya saing daerah yang kuat. (Sumber : <http://www.jogjakota.go.id/about/visi-dan-misi>. Diakses pada 7 Juli 2017 pukul 22.28 WIB)

B. Sejarah Perusahaan

Waroeng Spesial Sambal atau yang lebih dikenal dengan sebutan Waroeng SS pertama kali didirikan oleh Yoyok Hery Wahyono seorang sarjana asal Boyolali, Jawa Tengah yang merupakan lulusan bidang teknik kimia di Universitas Gadjah Mada Yogyakarta, tepatnya pada bulan Agustus tahun 2002. Secara jelas dapat dilihat pada gambar B.1 berikut.

Gambar B.1
Pendiri Waroeng Spesial Sambal



Sumber : <https://www.youtube.com/watch?v=hzffzgxVQtc>. Diakses pada
18 Juli 2017 Pukul 17:00 WIB

Waroeng SS merupakan rumah makan yang mengusung konsep masakan pedas sebagai pilihan utamanya. Berawal dari hobinya yang menggemari makanan serba pedas, Yoyok mulai terpancing untuk menjadikannya sebagai sebuah ladang bisnis yang menjanjikan. Dibantu oleh 2 orang teman dan 3 orang karyawan, Yoyok mantap untuk mendirikan Waroeng SS dengan konsep kaki lima pertamanya di seputaran kampus Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

Yoyok yang kala itu langsung menangani proses memasaknya mendapati warungnya ternyata disukai oleh masyarakat. Bahkan, hanya dalam waktu 1 bulan warung yang buka dari sore hingga tengah malam tersebut mulai mendapatkan banyak pelanggan tetap. Pada bulan pertama semenjak Waroeng SS dibuka, Yoyok berhasil mengantongi omset rata-rata Rp. 1.500.000 dalam setiap harinya.

Setelah tahun pertama Waroeng SS beroperasi, Yoyok mencoba untuk mendirikan cabang pertamanya di daerah Condong Catur dan selang beberapa waktu, Yoyok kembali membuka cabang di daerah-daerah lainnya di sekitar Yogyakarta hingga sampai luar Yogyakarta. Tabel B.1 akan memaparkan secara rinci tentang jumlah keseluruhan cabang yang dimiliki Waroeng SS.

Tabel B.1

Jumlah Cabang Waroeng Spesial Sambal di Indonesia

No	Kota/Kabupaten	Jumlah Cabang
1	Sleman	11
2	Bantul	1
3	Gunung Kidul	1
4	Yogyakarta	5
5	Jakarta Barat	2
6	Cirebon	1
7	Sumedang	1
8	Bogor	1
9	Cirebon	1

10	Depok	1
11	Banyumas	2
12	Boyolali	2
13	Karanganyar	1
14	Klaten	2
15	Magelang	3
16	Pati	1
17	Semarang	8
18	Sragen	1
19	Sukoharjo	1
20	Temanggung	1
21	Wonogiri	1
22	Surakarta	6
23	Salatiga	2
24	Pekalongan	1
25	Tegal	1
26	Jember	1
27	Kediri	1
28	Malang	2
29	Madiun	1
30	Surabaya	2
31	Tangerang	9

32	Gianyar	1
33	Denpasar	1

Sumber : *arsip waroeng spesial sambal, 2017*

Hingga dengan saat ini Waroeng SS telah tersebar di 33 kota dan kabupaten di pulau Jawa dan Bali dengan total telah memiliki 76 cabang serta lebih dari 2000 karyawan. Sementara untuk wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta, Waroeng SS telah memiliki 18 cabang yang tersebar di Kabupaten Sleman, Kabupaten Bantul, Kabupaten Gunung Kidul, serta Kota Yogyakarta.

Dengan menghadirkan suasana warung yang santai dan unik pada Waroeng SS, membuat bisnis kuliner ini dengan cepat berkembang. Secara terinci pada gambar B.2 dan gambar B.3 akan menampilkan suasana dari salah satu cabang Waroeng SS.

Gambar B.2
Suasana Waroeng Spesial Sambal



Sumber : *dokumentasi pribadi*

Gambar B.3

Suasana Waroeng Spesial Sambal



Sumber : dokumentasi waroeng spesial sambal

Sebelum benar-benar terjun dalam dunia bisnis kuliner, Yoyok terlebih dahulu melakukan survei serta riset terkait menu apa yang akan dipilih sebagai menu utamanya. Survei yang dilakukan Yoyok adalah dengan memberikan pertanyaan terhadap 11 teman kosannya pada waktu itu. 8 dari 11 teman yang dia survei ternyata menyukai sambal, akan tetapi mereka menganggap bahwa sambal yang ada di Yogyakarta cenderung memiliki rasa manis. Selain itu, Yoyok juga mengamati warung pecel lele yang ada di Yogyakarta, hasilnya warung yang memiliki sambal enaklah yang paling ramai pengunjung. Berpegang dari dasar itulah kemudian Yoyok mendirikan bisnis kuliner yang diberi *brand* Waroeng Spesial Sambal (Waroeng SS) dengan sambal sebagai menu andalannya. Secara terinci gambar B.4 akan menunjukkan beberapa menu lauk dan menu sambal yang terdapat di Waroeng SS.

Gambar B.4
Pilihan Menu Waroeng Spesial Sambal



Sumber : dokumentasi pribadi

Waroeng SS selalu menjaga kualitas dari bahan baku yang mereka gunakan demi menghasilkan cita rasa yang berkualitas dari setiap masakan yang disajikan. Terutama pada bahan baku sambal berupa lombok dan cabai sangat mereka jaga betul kualitasnya agar menghasilkan cita rasa pedas yang nikmat di lidah para pelanggan, serta mengingat bahwa sambal itu sendiri merupakan menu andalan dari Waroeng SS. Total telah ada 33 varian menu sambal yang di tawarkan Waroeng SS sampai dengan saat ini. (Sumber : *humas waroeng spesial sambal 2017*)

C. Visi dan Misi Perusahaan

1. Visi

Mensejahterakan keluarga besar Spesial Sambal baik dalam lingkup internal maupun eksternal (karyawan, kemitraan, *supplier*, pelanggan, dll).

2. Misi

- a. Mensejahterakan karyawan.
- b. Tetap menjaga nominal jumlah gaji pada karyawan.
- c. Spesial Sambal memberikan beasiswa kepada karyawan.
- d. Memberikan biaya pendidikan sampai anak kedua selama wajib belajar.
- e. Mensejahterakan *supplier*.
- f. Mensejahterakan pelanggan. (Sumber : *humas waroeng spesial sambal 2017*)

D. Informasi Perusahaan

1. Logo Perusahaan

Gambar D.1

Logo Waroeng Spesial Sambal



Sumber : *dokumentasi waroeng spesial sambal, 2017*

2. Lokasi Perusahaan

Jl. Kaliurang km 4,5 Gg. Kinanthi No 19 Pogung Kidul, Yogyakarta.

3. Kontak Perusahaan

- a. Hotline : 0811 2515 00 / 0856 257 5039
- b. Email : pedasabis@waroengss.com
- c. Facebook : Waroeng Spesial Sambal 'SS'
- d. Twitter : @mr_huuhhaah

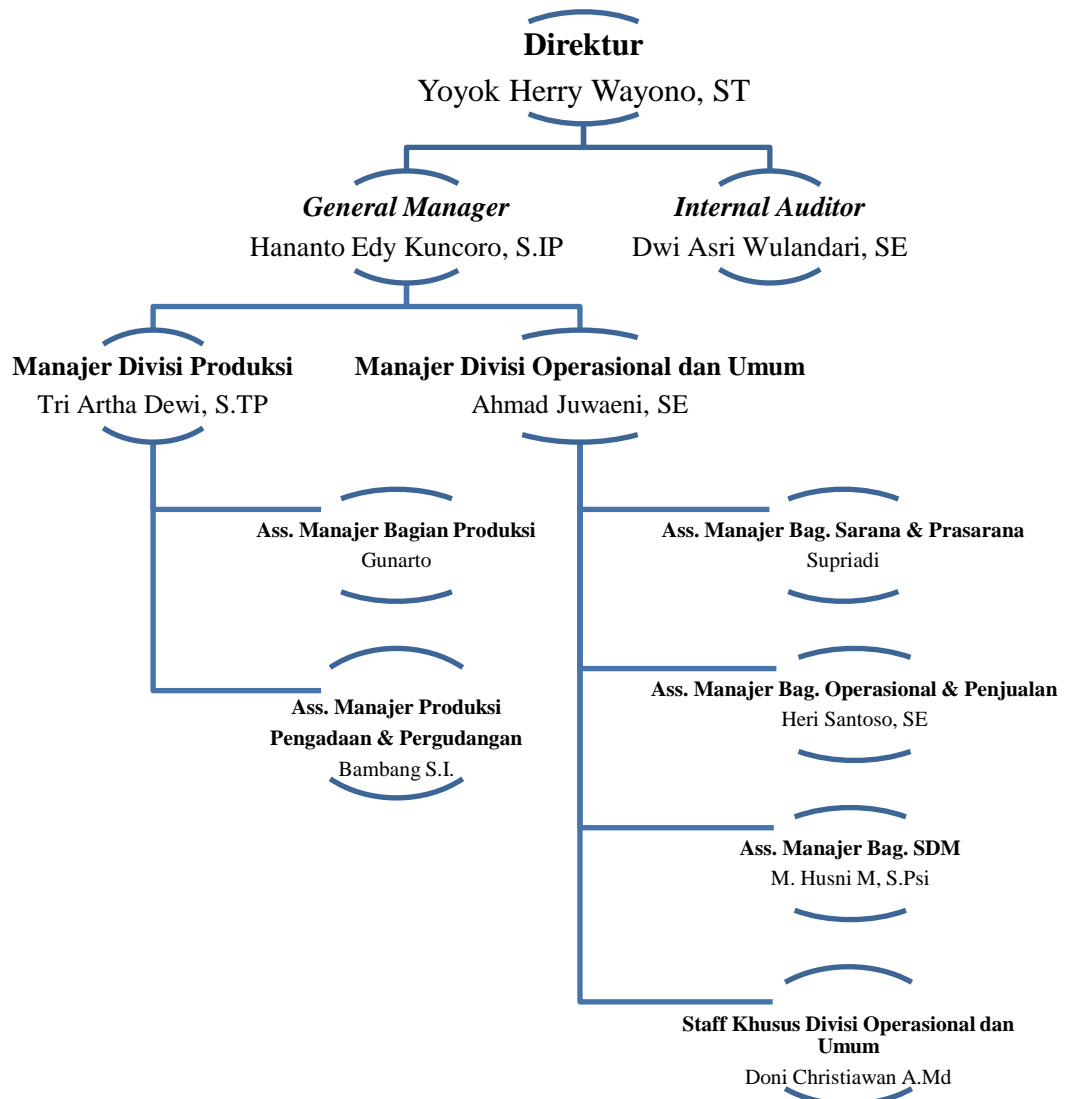
E. Struktur Manajemen Pusat

1. Struktur Pimpinan

Waroeng Spesial Sambal merupakan industri rumah makan yang sangat berkembang sehingga memiliki struktur kepemimpinan yang sangat kompleks. Di bawah ini peneliti menampilkan struktural inti dari manajemen pusat Waroeng Spesial Sambal.

Struktur Pimpinan

Waroeng Spesial Sambal Pusat



Sumber : *humas waroeng special sambal 2017*

2. Deskripsi Tugas

Pada setiap jabatan di manajemen pusat Waroeng Spesial Sambal, tentunya memiliki tugas dan fungsi yang berbeda-beda. Adapun tugas dari masing-masing jabatan inti di manajemen pusat ini sebagai berikut :

- a. Direktur

1. Menjalankan bisnis perusahaan.
2. Menetapkan kebijakan-kebijakan perusahaan.
3. Menetapkan strategi-strategi strategis untuk mencapai visi dan misi perusahaan.
4. Memberi arahan serta informasi penting kepada jajaran pimpinan perusahaan.

b. *General Manager*

1. Menetapkan dan mengawasi suatu kebijakan dari perusahaan.
2. Membantu pengawasan peraturan internal dalam perusahaan.
3. Mengkoordinasikan semua aktivitas dalam perusahaan.
4. Memberikan bimbingan dan arahan yang jelas terhadap bawahan.
5. Menjadi perantara antara staf dan pimpinan dalam rangka membicarakan ide yang baik untuk perkembangan perusahaan.

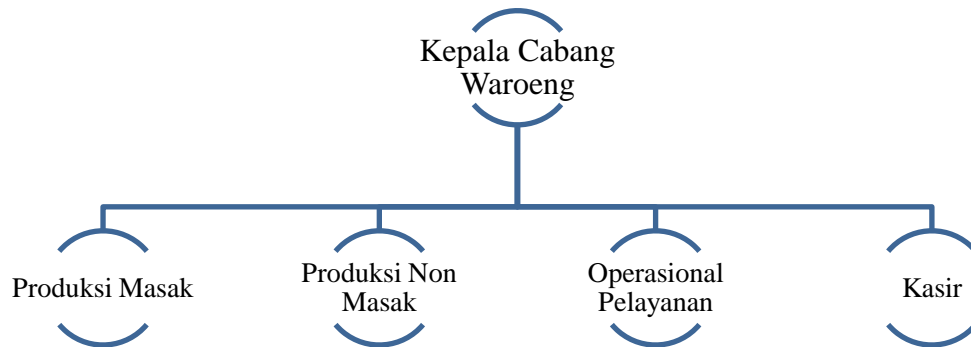
c. *Internal Auditor*

1. Pengawasan akutansi dan pengawasan administratif.
2. Mencari informasi awal terkait bagian yang akan diaudit.
3. Melakukan tinjauan dokumen dan persyaratan lain yang berkaitan dengan audit.
4. Mempersiapkan program audit tahunan dan jadwal pelaksanaan audit secara terperinci.
5. Melaksanakan pemeriksaan system secara menyeluruh.

6. Melaporkan temuan audit atau masalah-masalah yang ditemukan selama audit internal.
 7. Memantau tindak lanjut hasil audit internal sampai dinyatakan selesai.
- d. Manajer Divisi Produksi
1. Perencanaan sistem produksi perusahaan.
 2. Menentukan standar kontrol kualitas produk.
 3. Mengawasi proses produksi.
 4. Mengorganisir pemeliharaan dan perbaikan rutin peralatan produksi.
 5. Mengawasi pekerjaan asisten/staff.
 6. Mengelola pemesanan dan pembelian bahan baku produksi.
- e. Manajer Divisi Operasional dan Umum
1. Mengelola dan meningkatkan efektivitas dan efisiensi operasi perusahaan.
 2. Memangkas habis biaya-biaya operasional yang sama sekali tidak menguntungkan perusahaan.
 3. Mengawasi produksi perusahaan.
 4. Mengawasi persediaan serta distribusi barang.
 5. Melakukan *quality control* pada setiap bahan baku yang digunakan. (Sumber : *humas waroeng spesial sambal 2017*)

F. Struktur Manajemen Cabang

1. Struktur Pimpinan



Sumber : *humas waroeng special sambal 2017*

2. Deskripsi Tugas

Pada setiap bagian yang ada di Waroeng Spesial Sambal Cabang memiliki tugas dan fungsi yang berbeda-beda. Adapun tugas dari masing-masing bagian adalah sebagai berikut :

- a. Kepala Cabang Waroeng
 1. Mengelola waroeng.
 2. Mengelola karyawan.
- b. Produksi Masak
 1. Mempersiapkan masak prabuka waroeng.
 2. Memasak menu waroeng sesuai dengan tugas kerjanya.
 3. Menempatkan kembali peralatan yang digunakan pada saat proses tutup waroeng.
- c. Produksi Non Masak
 1. Mempersiapkan peralatan dan menu untuk pembuatan minum pada saat prabuka waroeng.

2. Membuat menu minum waroeng sesuai dengan tugas kerjanya.
 3. Menempatkan kembali peralatan yang digunakan pada saat proses tutup waroeng.
- d. Operasional Pelayanan
1. Mempersiapkan ruang konsumen saat prabuka waroeng.
 2. Menawarkan menu dan melayani konsumen sesuai dengan tugas kerjanya.
 3. Menempatkan kembali peralatan dan merapkannya pada saat proses tutup waroeng.
- e. Kasir
1. Mempersiapkan nota dan mesin kasir saat prabuka waroeng.
 2. Melayani konsumen saat pembayaran sesuai dengan tugas kerjanya.
 3. Merekap nota penjualan hari tersebut. (Sumber : *humas waroeng spesial sambal 2017*)

G. Pilihan Menu di Waroeng Spesial Sambal

Waroeng Spesial Sambal memiliki beberapa daftar pilihan menu, yang diantaranya yaitu menu sambal, menu lauk, menu minuman, menu sayuran dan menu buah.

1. Daftar Menu Sambal

No	Menu	Harga
1	Sambal Belut	Rp. 4.000

2	Sambal Teri	Rp. 3.500
3	Sambal Tempe	Rp. 2.000
4	Sambal Tahu	Rp. 2.000
5	Sambal Terasi Segar	Rp. 1.500
6	Sambal Terasi Matang	Rp. 2.000
7	Sambal Terasi Tomat Segar	Rp. 1.500
8	Sambal Terasi Lombok Ijo	Rp. 1.500
9	Sambal Bawang	Rp. 1.500
10	Sambal Bawang Goreng	Rp. 1.500
11	Sambal Bawang Tomat	Rp. 1.500
12	Sambal Bawang Lombok Ijo	Rp. 1.500
13	Sambal Bawang Gobal-Gabul	Rp. 2.000
14	Sambal Korek Brambang	Rp. 2.000
15	Sambal Kecap	Rp. 2.000
16	Sambal Rempelo Ati	Rp. 3.000
17	Sambal Goreng Rempelo Ati	Rp. 4.000
18	Sambal Bajak	Rp. 3.000
19	Sambal Tomat	Rp. 2.000
20	Sambal Gobal-Gabul	Rp. 4.000
21	Sambal Terong	Rp. 3.000
22	Sambal Udang Pedas	Rp. 6.000
23	Sambal Cumi	Rp. 6.500

24	Sambal Sotong	Rp. 6.500
25	Sambal Jamur	Rp. 4.000
26	Sambal Wader	Rp. 3.500
27	Sambal Tubruk	Rp. 2.000
28	Sambal Mangga/Nanas Muda	Rp. 2.500
29	Sambal Tomat Masak	Rp. 2.500
30	Sambal Pete	Rp. 4.500
31	Sambal Bawang Bakar	Rp. 2.000
32	Sambal Terasi Brambang Tomat	Rp. 1.500
33	Sambal Goreng Brambang	Rp. 2.000

Sumber : *waroeng spesial sambal cab. samirono, 2017*

2. Daftar Menu Lauk

No	Menu	Harga
1	Wader Goreng	Rp. 5.000
2	Belut Goreng	Rp. 7.000
3	Ayam Goreng Paha	Rp. 9.000
4	Ayam Goreng Dada	Rp. 9.000
5	Ayam Kampung Goreng Paha	Rp. 15.000
6	Ayam Kampung Goreng Dada	Rp. 15.000
7	Sapi Goreng	Rp. 12.000
8	Babat Goreng	Rp. 11.000
9	Iso Goreng	Rp. 11.000
10	Telur Ceplok	Rp. 3.000

11	Telur Dadar Biasa	Rp. 3.500
12	Telur Dadar Gobal-Gabul	Rp. 4.000
13	Tahu Goreng	Rp. 3.000
14	Tempe Goreng	Rp. 4.000
15	Tempe Goreng Tepung	Rp. 4.000
16	Rempelo Ati Goreng	Rp. 5.000
17	Bandeng Goreng	Rp. 5.000
18	Bawal Goreng	Rp. 7.000
19	Nila Goreng	Rp. 7.500
20	Lele Goreng	Rp. 6.500
21	Jambal Asin	Rp. 5.500
22	Udang Goreng Tepung	Rp. 9.000
23	Cumi Goreng Tepung	Rp. 9.500
24	Sotong Goreng Tepung	Rp. 9.500
25	Jamur Goreng Tepung	Rp. 4.000
26	Perkedel Ayam	Rp. 5.000
27	Bebek Goreng Paha	Rp. 15.000
28	Bebek Goreng Dada	Rp. 15.000
29	Ikan Pindang	Rp. 5000

Sumber : *waroeng spesial sambal cab. samirono, 2017*

3. Daftar Menu Minuman

No	Menu	Harga
1	Juice Alpukat	Rp. 8.000

2	Juice Semangka	Rp. 5.000
3	Juice Sawo	Rp. 5.000
4	Juice Jambu	Rp. 5.000
5	Juice Melon	Rp. 5.000
6	Juice Tomat	Rp. 5.000
7	Juice Tomat Susu	Rp. 5.000
8	Juice Jeruk	Rp. 5.000
9	Juice Apel	Rp. 5.000
10	Juice Wortel	Rp. 5.000
11	Juice Nanas	Rp. 5.000
12	Juice Coffeemix	Rp. 5.000
13	Juice Sirsak Bulan	Rp. 6.000
14	Juice Gobal Gabul	Rp. 8.500
15	Juice Strawberry	Rp. 8.000
16	Juice Mangga	Rp. 5.000
17	Juice Nangka	Rp. 5.000
18	Teh (es/panas)	Rp. 3.000
19	Jeruk (es/panas)	Rp. 3.000
20	Lemon Tea (es/panas)	Rp. 4.000
21	Coklat (es/panas)	Rp. 4.500
22	Susu Coklat (es/panas)	Rp. 5.000
23	Coffeemix (es/panas)	Rp. 4.500

24	Air Es	Rp. 1.000
25	Susu Putih (es/panas)	Rp. 4.000
26	Air Mineral 600 ml	Rp. 2.500

Sumber : *waroeng spesial sambal cab. samirono, 2017*

4. Daftar Menu Sayur

No	Menu	Harga
1	Pecel	Rp. 3.000
2	Plencing Jawa	Rp. 3.000
3	Pete Goreng	Rp. 3.000
4	Sayur Asem	Rp. 3.500
5	Lalapan	Rp. 3.000
6	Trancam	Rp. 3.000
7	Gudangan	Rp. 3.000
8	Terong Goreng	Rp. 3.000
9	Tumis Terong	Rp. 4.000
10	Kangkung (ca/tumis)	Rp. 4.000
11	Ca Jamur	Rp. 3.500
12	Karedok	Rp. 3.500
13	Tauge (ca/tumis)	Rp. 4.000

Sumber : *waroeng spesial sambal cab. samirono, 2017*

5. Daftar Menu Buah

No	Menu	Harga
1	Buah Mix/Campur	Rp. 4.000

2	Buah Pepaya	Rp. 2.500
3	Buah Semangka	Rp. 2.500
4	Buah Melon	Rp. 2.500
5	Buah Nanas	Rp. 2.500

Sumber : *waroeng spesial sambal cab. samirono, 2017*