

BAB II

GAMBARAN OBJEK PENELITIAN

CHILI CHICKEN FRUITLY DAN MR. COBEK

A. Sejarah Chili Chicken Fruitly dan Mr. Cobek

1. Chili Chicken Fruitly

Chili Chicken Fruitly berdiri pada awal tahun 2017 berawal dari gagasan owner yang ingin membuka bisnis kuliner berkarakter yang tidak banyak ditemui dengan pertimbangan kedepannya menjadi sesuatu yang tidak mudah di copy atau otentik. Chili Chicken Fruitly ingin mengembangkan inovasi berupa olahan ayam dengan tampilan dan rasa baru yang bisa dinikmati oleh kalangan luas. Dikarenakan kebanyakan olahan ayam hanya sebatas itu-itu saja.

Sampai ditemukanlah ide untuk mengikuti arus dengan tidak mengabaikan kesempatan yaitu mencoba untuk menggabungkan “*main course*” dengan “*dessert*” yaitu nasi, ayam dan buah yang merupakan komponen yang mustahil untuk digabungkan. Sehingga secara garis besar, Chili Chicken Fruitly adalah ayam dengan bumbu buah, aroma buah terdapat pada *marinette* (bumbu yang digunakan untuk memberi rasa atau aroma pada daging yang akan digoreng atau dibakar). Ayam tersebut kemudian digoreng crispy disajikan dengan buah dalam satu hidangan berupa rujak dan lotis.

Chili Chicken Fruitly mengusung konsep minimalis dengan harga ekonomis dengan tema “*restaurant wannabe*” yang dapat dilihat dari segi

performance menggunakan *open kitchen* dan juga alat makan yang terkesan *classy* dengan menggunakan *hotplate*.

Chili Chicken Fruitly tidak hanya mengeluarkan menu ayam bumbu buah saja tetapi juga mulai berinovasi dengan menu baru seperti bakmie, nasi goreng, dan aneka saos. Chili Chicken Fruitly berlokasi di Seturan Gang Puluhdadi Daerah Istimewa Yogyakarta.

1. Mr. Cobek

Berangkat dari tidak terpenuhinya target pasar dan *branding* dari *brand* lama akhirnya owner mempertimbangkan untuk pindah ke tempat baru dengan mengkaji tren kuliner apa yang sedang ramai di Yogyakarta dengan toko dan sales seperti yang sudah direncanakan dengan mengukur frekuensi orang yang terdapat di lingkungan tersebut.

Sampai ditemukanlah sebuah tema untuk warung baru dengan benang merah yang tetap menghubungkan menu dari Chili Chicken Fruitly ke *brand* baru yaitu ayam dan resep di Chili Chicken Fruitly. Bedanya disini kita lebih membumikan, dengan mengangkat tema penyetan yang beda dengan penyetan lainnya. Yaitu penyetan update yang maksudnya kita mau menyajikan penyetan yang tidak seperti penyetan lain tetapi juga tidak mengabaikan tren dan pola konsumsi.

Mr. Cobek mencoba bereksperimen dengan beberapa pertimbangan bagaimana sebuah *brand* bisa langsung *booming*. Ternyata untuk membuat suatu

brand yang benar-benar mendobrak itu harus *hype* dan berbeda dengan yang lain. Kita mencoba mengkomoditi apa saja yang akan dimasukkan.

Mr. Cobek mencoba mengangkat salah satu kuliner asli Indonesia yang sudah sangat akrab dengan kehidupan sehari-hari, yaitu penyetan. Jenis makanan sederhana, berupa nasi dengan lauk goreng ataupun bakar yang dilengkapi dengan sambal dan lalapan segar.

Mr. Cobek berhasil meng-update jenis sambal yang biasa digunakan di penyetan lain yang hanya itu-itu saja. Kami mendatangkan berbagai macam pilihan sambal cita rasa khas nusantara dengan resep tradisional dan otentik. Selain itu juga menciptakan sambal blasteran unik yang menggabungkan rasa pedas sambal lokal dengan bumbu mancanegara yang memiliki rasa dan aroma khas. Sambal update yang akan membuat konsumen merasakan sensasi baru makan penyetan.

Mr. Cobek mengusung konsep rumah makan sederhana yang bisa dinikmati oleh semua kalangan dengan didukung oleh desain interior yang membuat pelanggan merasa nyaman. Mr. Cobek berlokasi di Jl. Gambiran, Pandeyan, Umbulharjo, Daerah Istimewa Yogyakarta.

A. Visi, Misi dan Tujuan

1. Visi, Misi dan Tujuan Chili Chicken Fruitly

Melakukan perkembangan di dunia kuliner dengan menu baru yang unik dan otentik. Dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beraneka ragam.

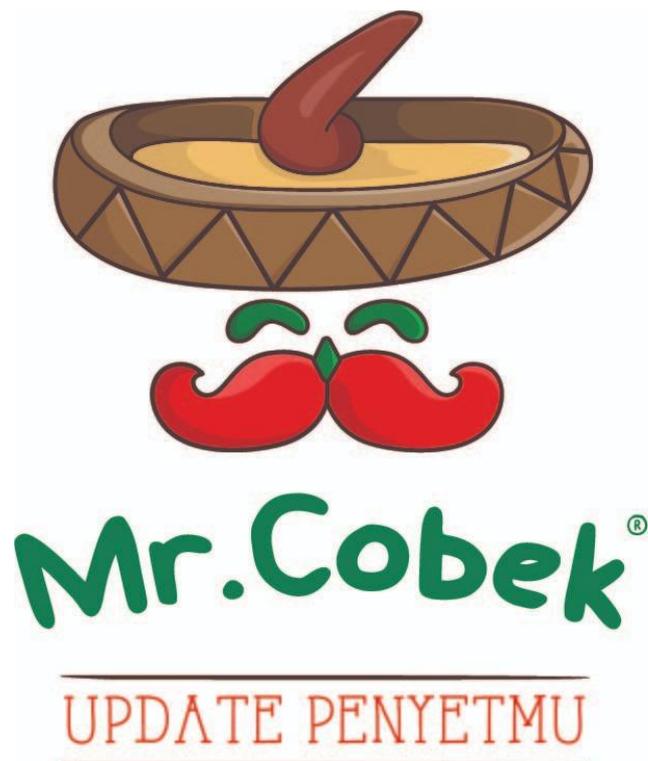
2. Visi, Misi dan Tujuan Mr. Cobek

Menciptakan suatu bisnis kuliner yang menyediakan makan berkarakter dan dapat dikonsumsi sehari-hari, unik dan bukan makanan yang statis yang artinya bisa terus dikembangkan. Dengan tujuan bisa menjadi kuliner yang mengcover pikiran konsumen dan memenuhi kebutuhan konsumen dari menu dan harga.

B. Logo Perusahaan



Gambar. 2.1 logo perusahaan Chili Chicken Fruitly



Gambar. 2.2 logo perusahaan Mr. Cobek

C. Struktur Organisasi

1. Struktur Organisasi Chili Chicken Fruitly

- Kepala Marketing : Fahmi Anas
- Staff Marketing : M. Kholillul Asrori
- Operator Dapur : Rohmat
- Staff Gudang : Zam
- Administrasi : Aziz Bachtiar
- Keuangan : Andri

2. Struktur Organisasi Mr. Cobek

- General Manager : Aziz Bachtiar

- Administrasi : Andri
- Marketing : M. Kholillul Asrori
- Operasional : Adnan

D. Produk

1. Produk Chili Chicken Fruitly

- Chili Otentik



Chili Rujak (13K)

Ayam geprek sambal rujak pertama di Yogyakarta. Perpaduan gurihnya ayam, kesegaran buah, dan sambal rujak khas nusantara.



Chili Lotis (13K)

Ayam geprek sambal lotis pertama di Yogyakarta. Perpaduan gurihnya ayam, kesegaran buah, dan sambal lotis khas nusantara.



Chili Van Der Wijk (13K)

Ayam goreng dengan aroma western dipadukan dengan saus rendang Padang dan sambel bawang khas Jawa.



Chili Geprek (12K)
Ayam geprek aroma buah.

- **Chili Side Menu**



Nasgor Chili (12K)
Nasi Goreng khas chili resto, dengan aroma buah, lengkap dengan aroma buah, lengkap dengan telur dan sate.



Bakmi Chili (12K)
Bakmi Jawa khas chili resto, diguyur dengan saus bolognese khas Italia.

- **Chili Bone Steak**



Chili Bolognese (15K)

Steak ayam bumbu buah, dipadukan dengan saus spaghetti bolognese khas Italia.



Chili Mandarin (15K)

Steak ayam bumbu buah dipadukan dengan saus asam manis khas Mandarin.

Chili Smash (13K)

Steak ayam sambal ijo dengan aroma buah dan diguyur dengan brown sauce.

- **Chili Snack**

Chili Slice (10K)

Ayam cincang crispy beraroma buah dengan empat pilihan saus khas chili.

Chili Wings (10K)

Sayap ayam crispy beraroma buah, dengan empat pilihan saus khas chili.

- **Drink**



Bisu Soda (7K)

Biru Susu Soda, segelas kesegaran soda biru dipadukan dengan nikmatnya susu kental manis.



Kopyor Lemon (8K)

Minuman berbahan dasar kelapa segar dengan irisan buah dan sirup lemon.



Red Tropicana (7K)

Strawberry Punch dan soda



Mangstro (8K)

Mango juice with freezy strawberry. Perpaduan jus mangga dengan strawberry yang kental dan legit.



Soda Kelon (8K)

Soda kelapa dan melon.

2. Produk Mr. Cobek

- Sambal Blasteran

Sambal khas Indonesia berpadu dengan bumbu dan aroma dari resep manca negara, 100% hand-made sambal bukan saus.



Chili Coklat (3.5K)

Sambal kacang pedas dipadu dengan rasa dan aroma coklat yang pas.

Sambal Keju (3.5K)

Sambal pedas dipadu dengan keju, bawang bombay, irisan daging sapi, wortel dan jamur.

Sambal Matcha (3.5K)

Sambal pedas dipadu dengan green matcha khas Jepang, bawang bombay. Irisan daging sapi, wortel dan jamur.

Sambal Teriyaki (3.5K)

Sambal rempah dengan aroma oriental teriyaki khas Jepang.

Sambal Rempah Blackpaper (4K)

Sambal rempah dengan bumbu cajun serta aroma dan rasa blackpaper yang khas.

Sambal Tomyam Seafood (4K)

Sambal seafood Thailand dengan rasa asam, manis, dan pedas menjadi satu.

Sambal Korean BBQ (4K)

Sambal tomat BBQ khas Korea yang pulen, pedas dan menggigit.

- **Sambal Nusantara**

Sambal-sambal otentik asli kepulauan nusantara yang kaya rasa dan berkarakter khas.



Bawang Judes (3K)

Sambal bawang mentah super pedas. Ada pilihan level pedas sesuai permintaan.

Tomat Lamongan (3K)

Sambal penyet tomat matang khas Lamongan.

Terasi Pasundan (3K)

Sambal terasi matang yang pedas dan segar khas perahyangan.

Lado Ijo (3K)

Sambal cabe hijau matang pedas yang ditabur dengan gurihnya teri Medan.

Bajak Jawa (3.5K)

Sambal bajak Jawa Tengah dengan rasa pedas manis, sedikit asam berisi tetelan sapi yang gurih.

Hitam Madura (3.5K)

Sambal rempah khas Madura yang gurih dan pedas.

Bali Tuna Matah (3.5K)

Sambal Matah khas Bali otentik dengan suwiran ikan tuna di dalamnya.

Colo Ikan Asap (3K)

Sambal colo-colo khas Maluku, lengkap dengan irisan ikan asap di dalamnya.

Balap Puyung (3.5K)

Sambal khas Lombok dengan komposisi bawang pedas dan sisitan daging ayam, serta taburan kedelai gurih.

Udang Telor Asin (4K)

Sambal telur asin khas Brebes yang masir, makin lengkap rasanya dengan tambahan udang balado di dalamnya.

Areh Pedas (3.5K)

Sambal dengan komposisi areh gudeg, yang menghasilkan rasa pedas, manis dan gurih.

Mercon Kraton (3.5K)

Sambal mercon tradisional asli Jogja yang super pedas, lengkap dengan cincangan daging sapi dan kikil di dalamnya.

Seafood Kalimantan (4.5K)

Sambal khas Kalimantan beraroma kaldu yang gurih, berisikan seafood : udang, cumi dan kerang dara serta dimasak di atas cobek tanah liat tradisional.

- **Lauk**

Menu-menu lauk bakar khas Mr. Cobek dengan banyak macam pilihan saus premium yang khas.



Goreng

Ayam	(13K)
Lele	(8K)
Nila	(12K)
Bandeng	(8K)
Ikan Pindang	(7K)
Ikan Asin	(7K)
Udang Crispy	(12K)
Ati Ampela	(7K)
Telur	(6K)
Tahu	(3K)
Tempe	(3K)



Bakar

Ayam	(13K)
Lele	(9K)
Nila	(13K)
Bandeng	(9K)
Udang Sate	(12K)
Ati Ampela	(8K)
Telur	(7K)

- Saus Bakaran

Kecap Jowo

Saus oles bakaran kecap manis gurih ala Jogja.

Mandarin

Saus oles asam manis khas mandarin dengan aroma nanas oriental yang harum berselera.

BBQ

Saus oles BBQ dikombinasikan dengan madu, menghasilkan aroma panggang yang khas.

Teriyaki

Saus oriental teriyaki dengan aroma khas Jepang membuat bakaran semakin berselera.

Blackpaper

Saus bakaran rempah beraroma khas western food dengan lada hitam.

Saus Keju

Saus bakaran dengan kombinasi rempah berlapis keju yang gurih dan unik.

Bumbu Tliwang

Saus bakaran dengan bumbu khas Lombok Nusa Tenggara Barat, yang pedas kaya rempah.

- Geprek Mr. Cobek

Ayam geprek crispy yang renyah dibalut sambal-sambal pilihan yang unik dan rame pedasnya



- **Ayam Geprek Rujak (15K)**
- **Ayam Geprek Lotis (15K)**
- **Ayam Geprek Jogja (13K)**
- **Ayam Geprek Bali (14K)**
- **Ayam Geprek Madura (14K)**
- **Ayam Geprek Chili Coklat (14K)**
- **Ayam Geprek Telor Asin (15K)**
- **Ayam Geprek Teriyaki (14K)**
- **Ayam Geprek Blackpaper (14K)**
- **Ayam Geprek Areh Pedas (14K)**
- **Ayam Geprek Sambal Keju (14K)**

- **Sayur**



- **Cha Kangkung Kuah (4K)**
- **Plencing Kangkung (4K)**
- **Cha Seafood Telor Asin (6K)**
- **Capcay Kuah (4K)**
- **Capcay Goreng (4K)**
- **Rica-Rica Kepala (10K)**
- **Rica-Rica Ceker (10K)**

- **Free Snack**

- **Mendoan**
- **Jamur Crispy**
- **Tahu Terong Crispy**
- **Buah Iris**
- **Rujak Es Krim**
- **Es Krim Dung-Dung**