

## **BAB II**

### **DESKRIPSI OBYEK PENELITIAN**

Peneliti dalam membahas bab dua tentang obyek dari yang teliti menggunakan pendekatan berupa wawancara intensif, yang hasilnya ditulis dalam bentuk narasi, pendekatan melalui wawancara pada obyek yang diteliti membuat peneliti lebih leluasa dalam meneliti penjelasan profile terhadap obyeknya sehingga hasil yang diberikan akan lebih pasti dan jelas.

#### **1. Sejarah Sarang Cilok**

Dua tahun sudah usaha kuliner Sarang Cilok meramaikan pasar kuliner Indonesia, Ramadhani selaku pemilik usaha tersebut mengaku tidak pernah menyangka bahwa usahanya bisa bertahan hingga saat ini, berawal dari Bulan Ramadhan tahun 2014, Ramadhani saat itu sedang menunggu suaminya pulang bekerja, karena saat itu sedang turun hujan ibu tiga anak tersebut mencoba membuat Sarang Cilok untuk suaminya, saat itu cilok yang dibuat hanyalah tepung kanji dan adonan daging ayam yang dibuat bulet kecil-kecil, sesampai suaminya tiba di rumah langsung disajikan cilok yang saat itu hanya diberi saos dan kecap komentar dari suaminya pun merasa bahwa ciloknya sangat enak, kemudian cilok tersebut juga diberi tetangga yang memberi komentar sama bahwa ciloknya beda dari yang lain.

saat itu memang saya iseng membuat cilok buat ayahnya pulang kerja, waktu itu juga hujan jadi cocok, masih seadanya banget karena bahannya juga cuma adanya itu tepung kanji sama sisa daging ayam waktu masak opor, ternyata komentar ayahnya bilang enak tetangga pun juga bilang gitu  
**Wawancara Ramadhani 20 desember 2017.**

Berawal dari coba-coba, kemudian Dhani panggilannya mencoba lebih berkreasi kembali dalam pembuatan ciloknya, hobi memasak dan mempunyai seorang ibu yang juga mempunyai usaha katering makanan, membuat Dhani mempunyai banyak inspirasi lebih dalam pembuatan ciloknya, jika awalnya hanya sekedar daging ayam, beliau saat itu mencoba menambahkan adonan tambahan seperti cabe, keju, kornet dan kemudian dia olah menjadi bulet kecil-kecil ditambah dengan bumbu kacang yang dia beli di pasar saat dicoba pun ternyata rasanya enak, dia pun menawarkan ciloknya ke tetangga nya yang juga memberi komentar positif terhadap ciloknya, kemudian tetangga Dhani ada yang memberi saran untuk mencoba di jual diluar siapa tahu laku banyak.

Saya hobinya memasak mungkin faktor keturunan juga karena ibu saya juga punya usaha katering, saat itu saya mencoba menambahkan beberapa adonan tambahan seperti cabe, keju, kornet, terus saya coba bagi-bagi ke tetangga dan mereka suka, dapat saran juga dari tetangga kenapa gak coba di jual aja ciloknya **Wawancara Ramadhani 20 desember 2017**

Ramadhani saat itu tidak langsung menjual ciloknya, beliau saat itu masih mencari tahu prospek usaha cilok di Kota Jogja, tidak banyak cilok yang ditemuinya saat itu hanya ada Cilok Gajah yang dirasa sangat laris, hanya ada satu kompetitor dalam kuliner cilok saat itu membuat Dhani ragu-ragu apakah berani mencoba atau malah takut karena ciloknya tidak disukai oleh masyarakat luas, Dhani pun bertanya kepada suaminya apakah di ijin untuk bisnis kuliner cilok, tanpa berpikir panjang pun suaminya mengijinkan Dhani untuk berjualan cilok, adanya restu dan dukungan dari keluarga dan sahabat Dhani memberanikan nekat untuk menjual ciloknya, langkah awal yang diambil adalah mengamati dan

melihat-lihat video di *Youtube* pengolahan berbagai macam cilok dari berbagai referensi tersebut Dhani mencoba sesuatu yang berbeda dari yang lain dari bahan adonan hingga penyajian ciloknya.

Saya waktu itu masih takut, coba keliling Jogja siapa aja yang jualan cilok ternyata saya cuma nemu satu cilok gajah di alkid, minta ijin juga sama suami biar berkah, suami pun juga mendukung ya udah saya nekat aja cari referensi olahan cilok lainnya seperti apa, terus saya pengen buat yang beda dari yang lain **Wawancara Ramadhani 20 desember 2017**.

Hingga saat ini selama pembuatan penelitian skripsi usaha Sarang Cilok masih berjalan dengan baik dan lancar, dimana waktu awal merintis usaha ini hanya Dhani seorang lah yang mengatur semuanya dari produksi hingga penjualan, namun setelah dua tahun Sarang Cilok kini mempunyai delapan pegawai untuk mengelola usaha usaha ini menjadi lebih berkembang.

## 2. Lokasi Sarang Cilok

Usaha kuliner Sarang Cilok ini berlokasi di Perumahan Sakinah 2 Blok F12, Banguntapan Jambidan, Bantul



### 3. Logo Sarang Cilok



Penjelasan:

1. Antena yang berarti untuk memikat banyak konsumen agar membeli Sarang Cilok.
2. Topi Koki yang berarti olahan Sarang Cilok bukan cilok biasa, melainkan dibuat oleh seorang koki yang pandai memasak.
3. Muka Lebah Tersenyum yang berarti rasa dari Sarang Cilok mampu membuat konsumen tersengat karena rasanya yang nikmat.
4. Asap yang berarti olahan Sarang Cilok selalu *fresh* atau segar dan selalu baru.
5. Jempol yang berarti rasa dari Sarang Cilok sungguh nikmat
6. Tempat Sarang Cilok yang berarti *packaging* dari Sarang Cilok beda dari yang lain.
7. SACIL yang berarti kata singkatan dari Sarang Cilok, ucapan bagi pelanggan Sarang Cilok.

(Sumber: Wawancara, 5 Februari 2018)

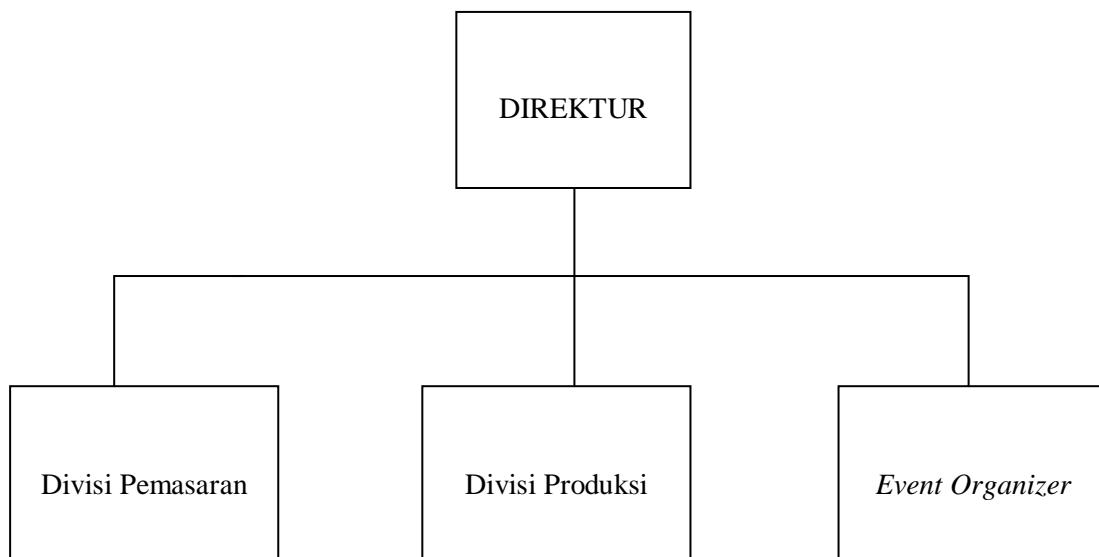
#### 4. Pengelola Sarang Cilok

Dalam mengelola usahanya Sarang Cilok mempunyai delapan pegawai yang dibagi dalam tiga jenis yaitu, Pemasaran, Produksi, *Event Organizer*. Ketiga unit pengelola Sarang Cilok sendiri mempunyai program kerja yang berbeda-beda sesuai dengan keahlian masing-masing.

**Gambar 2.1**

**Susunan Struktur Sarang Cilok Yogyakarta**

(Sumber: Ramadhani, wawancara tanggal 23 Oktober)



##### 1. Divisi Pemasaran

Divisi pemasaran dalam pengelolaannya bertugas untuk memasarkan produk Sarang Cilok melalui berbagai macam media, divisi ini juga bertugas sebagai perancang rencana pemasaran, riset konsumen dan mengevaluasi aktivitas pemasaran Sarang Cilok.

## 2. Divisi Produksi

Bagian produksi Sarang Cilok bertugas untuk membuat segala macam cilok untuk dijual secara luas ataupun berdasarkan pesanan dari konsumen, bagian produksi juga mencari rasa-rasa baru yang akan diolah sehingga mampu membuat produk cilok dengan rasa yang baru.

## 3. *Event Organizer*

Tugas dari divisi Event Organizer adalah mencari segala bentuk event kuliner di Indonesia khususnya di Kota Jogja untuk memasukan Sarang Cilok dalam event tersebut, divisi ini juga bertanggung jawab atas segala rencana event kuliner yang diikuti.