

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Sejarah

Tuanmuda Takoyaki, outlet kuliner Jepang yang sukses dilahirkan normal tanpa sengaja di sudut kota Yogyakarta, tepatnya pada jam 9 tanggal 9 bulan 9 tahun 2009 di bilangan Wirobrajan. Pada awalnya bisnis Tuanmuda berfokus pada outlet yang menawarkan menu Takoyaki dan Okonomiyaki. Berada di bawah naungan PT. Tuanmuda Indonesia selaku brand umbrella Tuanmuda. Tapi dengan berkembangnya waktu inovasi produkpun dibuat Tuanmuda dengan menu-menu yang baru seperti sushi, ramen, chicken rolls, spaghetti dan kentang goreng.

Tuanmuda, adalah satu dari sekumpulan kuliner yang berasal dari Yogyakarta. Berangkat dengan memperkenalkan produk jepang tetapi bukan suasana jepang memang yang kami hadirkan, bukan juga citarasa jepang yang terasa pada yang kami sajikan. Hanya experience yang kami sertakan pada setiap outlet kami, betapa serunya menunggu sajian dengan ditemani SDM yang sembari memasak pelanggan dapat menikmati bagaimana kami menyajikan setiap pesanan. Memasak pesanan sendiri hanya dapat terjadi di outlet kami. Nikmatnya makanan jadi semakin terasa dengan dilaluinya proses.

Di Tuanmuda bukan makanan berat yang dihadirkan, tetapi makanan dengan komposisi mengenyangkan tapi ringan. Salah satunya yang menjadi produk unggulan Tuanmuda adalah takoyaki dan

ekonomiyaki makanan yang hingga saat ini meramaikan outlet tuanmuda. Takoyaki, bola-bola seksi yang biasanya hanya dapat ditemui saat festival pada perayaan jepang, justru dapat dinikmati setiap hari di Tuanmuda. Dengan berbagai varian isi seperti Octopus atau gurita yang menggeliat didalamnya seolah tak pernah sabar masuk ke dalam Loyang dibakar dan disantap. Berbeda sedikit dengan okonomiyaki, makanan ini adalah jenis pizza jepang. Memiliki komposisi yang hampir sama dengan takoyaki tetapi dengan sentuhan 10 sayuran di dalamnya (paprika, kol, kembang kol, brokoli, jagung manis, ubi merah) dengan campuran octopus yang tetap merajalela di setiap pannya.

Sebelum berganti nama menjadi Tuanmuda nama outlet kami adalah Takoyaki. Nama yang sama dengan produk yang pertama kali kami perkenalkan. Nama tempat yang sama dengan nama produk sepertinya lebih mudah diingat oleh beberapa orang yang awam akan makanan tersebut. Outlet pertama Takoyaki berada di kerumunan wilayah selatan Jogja, yaitu di Wirobrajan. Tepatnya di Jl Piere Tendean No 33. Kemudian menyusul outlet kedua yang kami letakkan di jantung kota Yogyakarta yaitu Jl Oerip Sumoharjo atau acap disebut Jl. Solo. Namun karena banyak hal yang kemudian nama Takoyaki tidak dapat diidentifikasi sebagai nama brand maka kami memenggal namanya menjadi Tuanmuda. Kini kami hanya membuka café di Jalan Seturan Raya Lantai 2 Rooftop Café Yogyakarta.

B. Visi

“Menjadikan Tuanmuda sebagai bisnis kuliner yang memiliki ciri manajemen, layanan dan menu yang memuaskan”

C. Misi

“Menerapkan system managerial yang terstandarisasi dengan pelayanan konsumen yang bersahabat serta terus menjaga kualitas mutu makanan dengan varian yang inovatif sesuai lidah konsumen Indonesia.”

D. Logo



Makna yang terkandung dalam logo:

Jenis huruf (*font*): Mengandung makna ketegasan

Warna Merah: Sebagai warna yang mewakili warna dari makanan.

Warna merah dipilih karena dipercaya dapat merangsang nafsu makan.

E. Lokasi

Jalan Seturan Raya Lantai 2 Rooftop Café

Jalan Adam Malik No 112b Beringin, The Hok Jambi, Jambi

F. Produk

1. Takoyaki

Takoyaki adalah makanan yang terbuat dari tepung dan diberi bumbu kemudian dicetak menggunakan cetakan bulat-bulat lalu diisi dengan berbagai varian rasa yaitu rasa Gurita, Keju, Salmon dan Kornet. Harga takoyaki ini Rp 14,000.

2. Okonomiyaki



Okonomiyaki adalah makanan yang terbuat dari tepung yang diberi topping kol, telur dan daging kemudian digoreng dan diberi saus. Ada dua varian yaitu o'kumi (sensasi kumi chan) dan o'biffu lada hitam serta sapi jantan) harga seporsi okonomiyaki yaitu Rp 14,000 sampai dengan Rp 19,000.

3. Spaghetti

Olahan yang terbuat dari jenis mie kemudian diberi beef kemudian keju, harga seporsi spaghetti Rp 16,000 sampai dengan Rp 18,500.

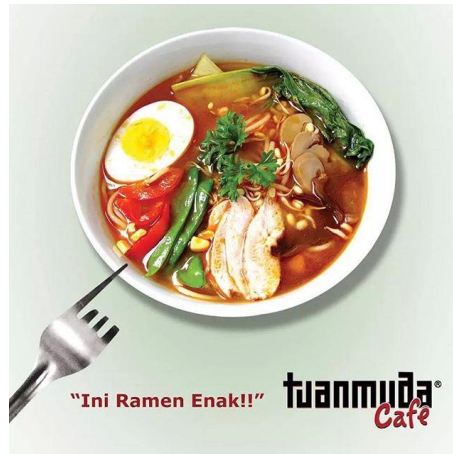
4. Sushi

Olahan yang terbuat dari nasi yang dibentuk bersama lauk berupa isian kepiting nugget dan sosis yang sudah dimasak terlebih dahulu kemudian diberi sas atasnya, ada dua varian sushi yaitu california rolls (isi kepiting) dan inside out California (nugget dan sosis) harga seporsi sushi ini adalah Rp 22,000.

5. Chicken Roll

Chicken roll terbuat dari tepung yang diisi dengan ayam filet dan beef kemudian potongan keju dan digoreng. Harga seporsi chicken roll Rp 28,000.

6. Mi Ramen



Olahan yang terbuat dari mie kemudia diberi isi telur ayam, daging, sayur dan disiram dengan kaldu sapi yang special. Harga satu porsinya Rp 17,000 sampai dengan Rp 21,500.

7. Kentang goreng

Olahan yang terbuat dari kentang kemudian digoreng harga seporisi kentang goreng Rp 11,500.

8. Minuman

Berbagai minuman tersedia di Tuanmuda Café yaitu Squash (lime dan green), strawberry juice, strawberry float, chocolate (ice, hot, float, blend), black coffee, softdrink (cola float, pulpy float, fanta, sprite, mineral water) yang memiliki kisaran harga mulai Rp 5,000 sampai dengan Rp 26,000.

G. Manajemen

1. Owner

Selaku pemilik usaha Tuanmuda.

2. SDM dan Finance

a. Bertugas membuat dan melaksanakan standar operasional pembukuan harian dan bulanan yang ditetapkan owner serta tercapainya visi dan misi perusahaan.

b. Berwenang mengambil solusi atau kebijakan dalam rangka menyelesaikan semua masalah keuangan.

c. Bertanggungjawab penuh dan membuat laporan bulanan atas terlaksananya aktivitas pembukuan dan keuangan dalam rangka pencapaian target bulanan dan tahunan.

3. Marketing & Development

- a. Bertugas membuat rancangan strategi dan rencana penembangan bisnis. Membuat dan melaksanakan program marketing bulanan dan tahunan.
- b. Memantau trend pemasaran dan perilaku konsumen terkini bersama owner.
- c. Berwenang menjaga agar strategi marketing dan rencana bisnis berjalan sesuai visi misi perusahaan.
- d. Mengambil solusi atau kebijakan dalam rangka menyelesaikan masalah yang berhubungan marketing.
- e. Bertanggungjawab penuh atas terlaksananya visi bisnis dan aktivitas program marketing dalam rangka pencapaian target bulanan dan tahunan yang ditetapkan owner serta tercapainya visi dan misi perusahaan.

4. Supervisor

- a. Bertugas mengorganisir, mengatur dan menerapkan fungsi dan tugas Baramuda di outlet berdasarkan standar operasional.
- b. Secara rutin memotivasi dan memberikan pelatihan untuk peningkatan skill baik Baramuda baru maupun lama.
- c. Berwenang menyelesaikan masalah yang berhubungan dengan café.

d. Bertanggungjawab penuh dan membuat laporan bulanan atas terlaksananya aktivitas operasional dalam rangka pencapaian target bulanan dan tahunan yang ditetapkan owner serta tercapainya visi dan misi perusahaan.

5. Produksi

a. Bertugas menerapkan standar operasional produksi. Menyiapkan dan memproduksi bahan yang dibutuhkan untuk café

b. Berwewenang menyelesaikan masalah yang berhubungan dengan produksi

c. Bertanggung jawab penuh dan membuat laporan atas terlaksananya aktivitas produksi dalam rangka pencapaian target bulanan dan tahunan yang ditetapkan owner serta tercapainya visi dan misi perusahaan.

6. Server

a. Bertanggung jawab menulis pesanan, mengantar pesanan, membersihkan meja.

7. Barista

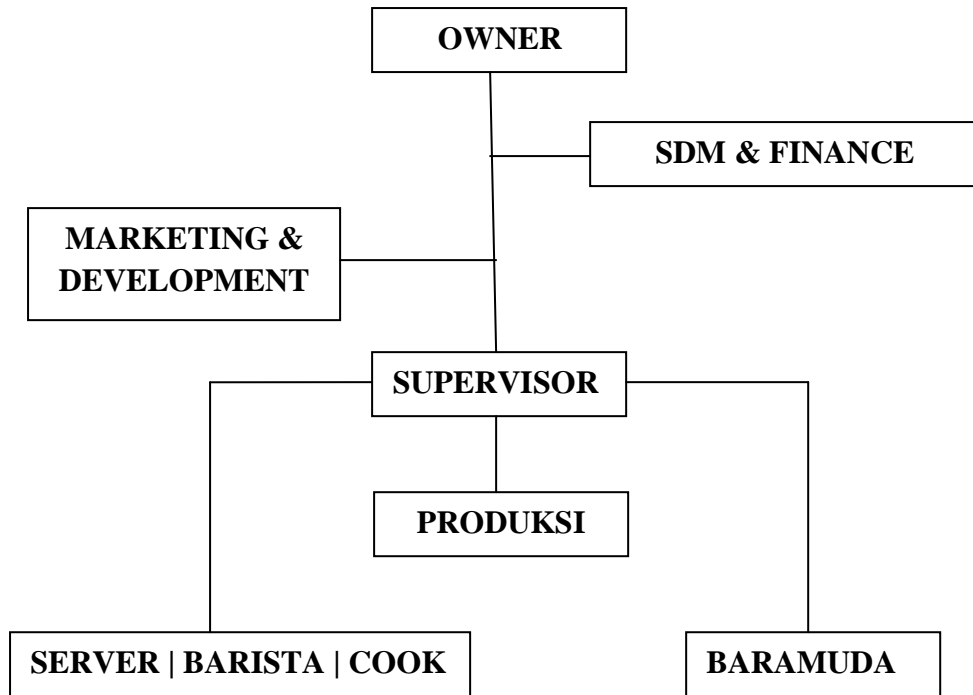
a. Bertanggungjawab meramu minuman.

8. Cook

a. Bertanggungjawab meramu makanan.

9. Baramuda

H. Struktur Organisasi



(Gambar 2.1 Struktur Organisasi)