

IV. PROFIL PERUSAHAAN

A. Profil Singkat Resto Waroeng Ayam Kampung

Waroeng Ayam Kampung berdiripada tanggal 4 September tahun 2011, resto ini berawal darisebidang lahan yang memiliki luas sekitar 900 m² yang terletak di tepi sungai, tanah dari warga sekitar yang telah dibeli oleh Bapak Jody Brotosuseno beserta istrinya Ibu Siti Hariyani/Aniek. Awal mulanya usaha ini dirintis oleh Pak Jody yang memang telah lama berkecimpung dalam dunia bisnis kuliner. Beliau terkenal sebagai *owner* dari usaha kuliner unit bisnis Waroeng Group, yang juga mengelola Waroeng *Steak and shake*, bebek goreng Haji Slamet cabang Yogyakarta dan Malang, Waroeng Penyet, dan The Icon grills.

Waroeng Ayam Kampung hadir bermula dari ide para direksi Waroeng *Steak and Shake* yang mengusulkan resto dengan menu *go health*, dikarenakan *issue* mengkonsumsi ayam boiler yang dinilai sebagian kalangan sudah tidak sehat lagi bagi kesehatan, apalagi bagi konsumen dengan usia 40 tahun ke atas. Dari obrolan ringan inilah akhirnya muncul ide untuk membuat resto Waroeng Ayam Kampung, namun bukan tanpa masalah, pada awal mula kehadirannya Waroeng Ayam Kampung tidak terlalu disambut baik oleh konsumen, karena stigma lama yang melekat pada masyarakat bahwasannya ayam kampung hanya bisa dinikmati oleh kalangan menengah ke atas atau konsumen yang memiliki duit lebih karena tingginya harga dibandingkan dengan ayam boiler yang sudah banyak terdapat di pasaran.

Berjalannya waktu manajemen Waroeng Ayam Kampung terus menerus menyiapkan strategi untuk mengenalkan Waroeng Ayam Kampung pada konsumen, berbagai cara dilakukan seperti mengkampanyekan kata Waroeng sebagai identitas *brand* yang merupakan bagian dari Waroeng Steak yang sudah terkenal di masyarakat dengan kualitas makanannya yang premium.

Satu hal yang menarik dari kepengelolaannya yaitu Waroeng Ayam Kampung oleh pihak manajemen dikelola dengan *system spiritual company* yaitu budaya perusahaan yang diadopsi dari nilai-nilai agama Islam. Sebelum Waroeng dibuka karyawan harus terlebih dahulu melaksanakan sholat dhuha, dan setiap 2 bulan sekali ada siraman rohani dari beberapa dai di Yogyakarta bahkan pernah mengundang salah satu dai terkenal dari Jakarta yaitu Ustadz Yusuf Mansur. Pengajian terbuka bagi seluruh jajaran manajemen dan karyawan untuk meningkatkan pemahaman religi secara mendalam dengan harapan menjadi nilai bagi karyawan dalam bekerja. Kegiatan lain dari pihak manajemen Waroeng yaitu menggalakan hari khusus sedekah nasional yang diperingati setiap tanggal 27 April dengan cara mendonasikan 20 persen dari profit untuk kegiatan keagamaan seperti santunan anak yatim, sedekah panti penghafal Al-Quran dan sebagainya. Selain itu pihak manajemen juga selalu menyeleksi serta mengutamakan kehalalan semua jenis bahan-bahan makanan dan minuman, yang membuat Waroeng Ayam Kampung mampu menyajikan menu ayam kampung dengan kualitas tinggi, secara Waroeng Ayam Kampung memang menasar segmen konsumen kelas menengah di Yogyakarta.

Pihak manajemen juga tidak mewaralabakan Waroeng Ayam Kampung padahal sudah banyak investor yang ingin menginvestasikan dananya di usaha kuliner ini, bagi pihak manajemen Waroeng Ayam Kampung harus dikelola dalam satu induk dengan kualitas yang mumpuni tidak asal membuka cabang di sembarang tempat dengan modal dana yang besar saja. Pada pertengahan tahun 2014, Waroeng Ayam Kampung memiliki cabang baru yang beralamat di Jalan Banteng nomor 14 (sebelum lapangan softball Lodaya) Kota Bandung, yang kemudian pada awal tahun 2016 juga diikuti dengan membuka outlet baru yang beralamat di Jalan Sulfat nomor 10 Kota Malang, Jawa Timur.

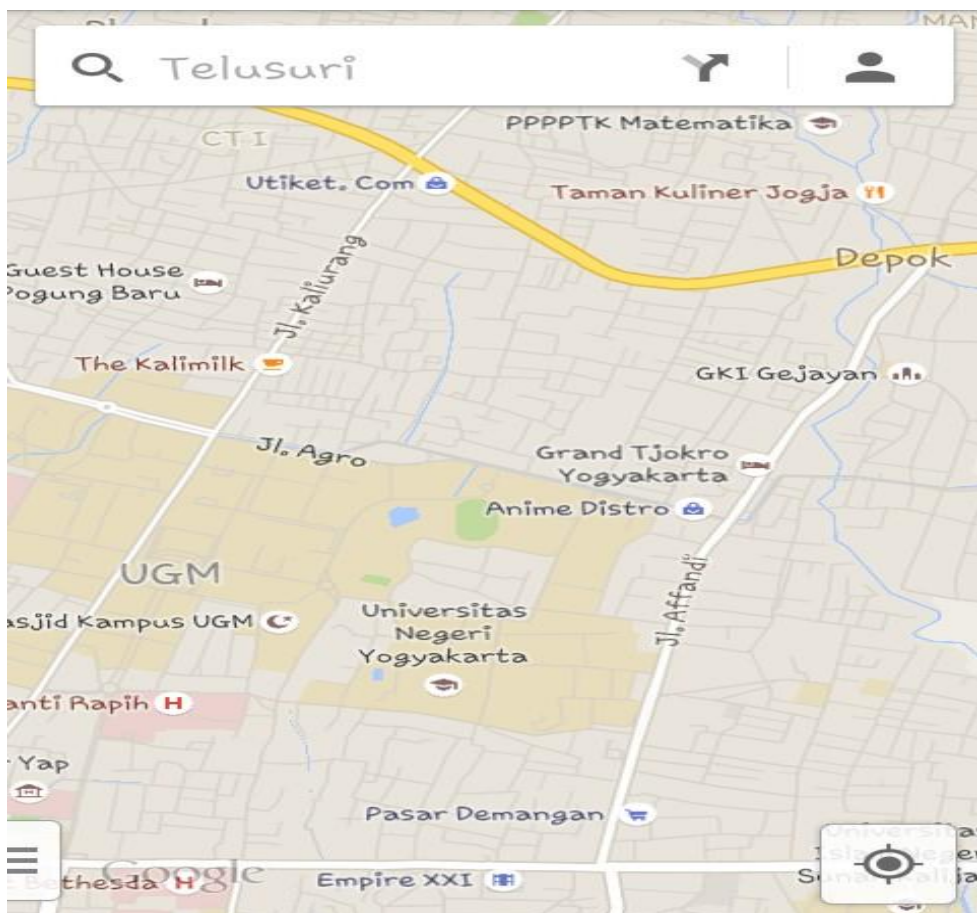
B. Lokasi Resto Waroeng Ayam Kampung

Lokasi Waroeng Ayam Kampung terletak di Jalan Turangga Sari III, Pandeansari, Condong Catur, Sleman, Barat Terminal Condong Catur, Yogyakarta. Lokasinya terbilang cukup strategis karena berada di daerah Condong Catur yang dekat dengan fasilitas umum seperti terminal bus Condong Catur, Markas kepolisian daerah (MAPOLDA) Yogyakarta dan Rumah Sakit Jogja International Hospital (JIH) serta pusat perbelanjaan ternama di Yogyakarta yaitu Hartono Mall.

Secara geografis lokasi Waroeng Ayam Kampung sangat berdekatan dengan salah satu terminal bus di Yogyakarta yaitu Terminal bus Condong Catur di bagian timur yang hanya berjarak kurang lebih 500 meter, lalu pada bagian selatan dari Waroeng Ayam Kampung terdapat jalan utama provinsi yaitu *Ring Road* utara Yogyakarta yang berjarak sekitar 500 meter. Pada bagian barat, lokasi

Waroeng Ayam Kampung mengarah langsung ke Jalan Kaliurang yang merupakan salah satu jalan terpadat yang ada di Yogyakarta yang berjarak kurang lebih 1,5 km dan pada bagian Utara, Waroeng Ayam Kampung terdapat Perumahan Mitra Land Estate Condong Catur Sleman.

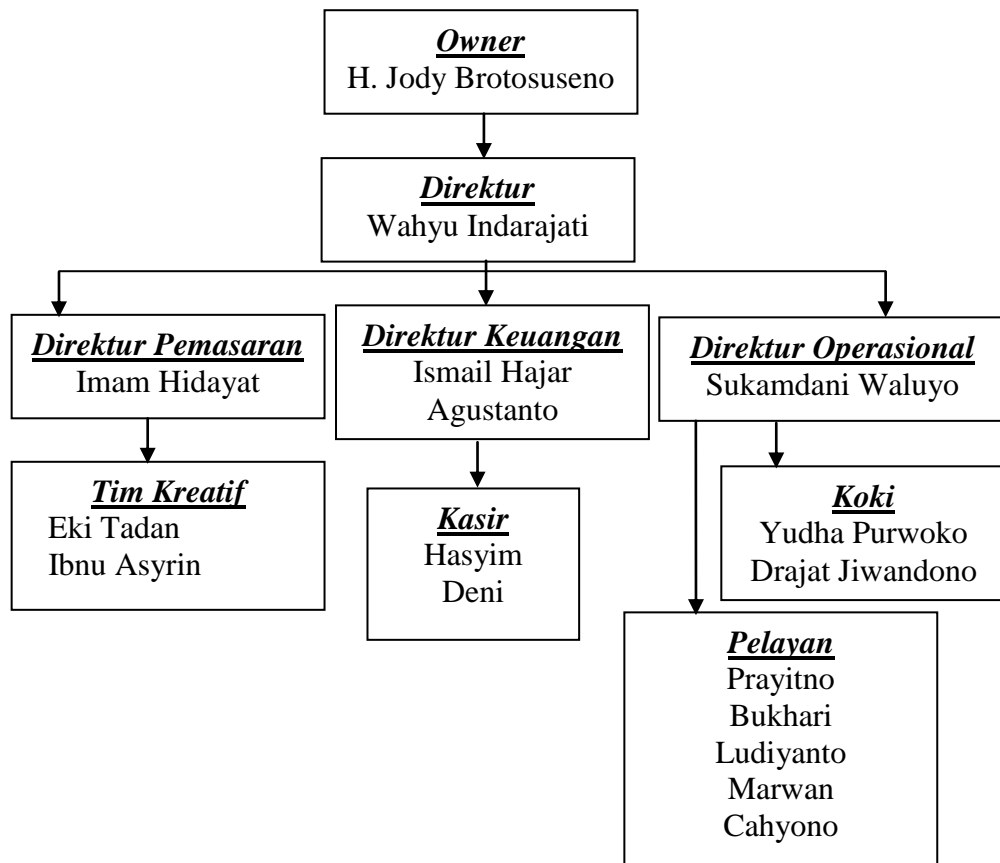
Berikut disajikan gambar mengenai denah lokasi Resto Waroeng Ayam Kampung untuk memberikan gambaran mengenai kondisi di lokasi dan sekitarnya. (Waroeng ayam Kampung terletak di Taman Kuliner Jogja).



Gambar 2. Denah lokasi Waroeng Ayam Kampung

C. Manajemen di Resto Waroeng Ayam Kampung

Manajemen merupakan bentuk pengaturan dan pengawasan yang digunakan oleh Waroeng Ayam Kampung sebagai unit bisnis dengan tujuan untuk memudahkan koordinasi dalam menjalankan tanggung jawab setiap unit dengan pembagian wewenang yang ada di dalamnya. Berikut disajikan struktur manajemen yang diterapkan oleh Waroeng Ayam Kampung.



Gambar3. Struktur kepengelolaan di Resto Waroeng Ayam Kampung

Total semua yang tergabung dalam manajemen termasuk karyawan berjumlah 16 orang. Adapun wewenang serta tanggung jawab dalam jajaran pengelola Resto Waroeng Ayam Kampung adalah sebagai berikut:

1. *Owner*, merupakan pemegang kendali sekaligus bertanggung jawab penuh untuk memimpin, mengelola, dan mengawasi usaha Waroeng Ayam Kampung serta pemegang utama atas usaha kuliner ini sebagai pemilik dengan segala keuntungan dan resikonya.
2. Direksi, merupakan divisi yang bertanggung jawab penuh dalam mengatur dan mengelola semua jalannya usaha kuliner Waroeng Ayam Kampung, adapun di Resto Waroeng Ayam Kampung terdapat tiga yaitu:
 - a) Direktur Pemasaran, bertanggung jawab penuh atas segala hal yang mendatangkan profit bagi resto, juga termasuk membawahi Tim Kreatif.
 - b) Direktur Keuangan, bertanggung jawab penuh atas segala yang berkaitan dengan pengelolaan keuangan resto, termasuk yang membawahi Kasir.
 - c) Direktur Operasional, bertanggung jawab penuh dengan semua kegiatan operasional resto di lapangan termasuk produksi, juga yang membawahi Koki dan Pelayan.
3. Koki, merupakan karyawan yang bertugas memasak makanan di Resto Waroeng Ayam Kampung dan memiliki tanggung jawab penuh dalam mengelola menu masak di resto ini.

4. Tim Kreatif, yaitu divisi bertugas sebagai riset dalam inovasi produk serta mengoptimalkan pemasaran melalui *branding* media periklanan serta sosial media.
5. Kasir, merupakan karyawan yang bertanggung jawab atas segala kegiatan administrasi dan keuangan di Waroeng Ayam Kampung.
6. Pelayan adalah karyawan yang memberikan pelayanan kepada konsumen dan bertanggung jawab akan peralatan makan yang digunakan untuk usaha kuliner Waroeng Ayam Kampung.

D. Menu dan Harga di Resto Waroeng Ayam Kampung

Waroeng Ayam Kampung merupakan resto spesialis ayam kampung memiliki menu praktis yang dapat dinikmati oleh semua kalangan konsumen. Berikut ini disajikan daftar menu dan harga yang tersedia di Waroeng Ayam Kampung dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Daftar menu dan harga di Waroeng Ayam Kampung

Menu	Harga (Rp/ Porsi)
1 Ekor komplit	86.000,-
Dada/ remukan dada	21.500,-
Paha/remukan paha	21.500,-
Kepala	8.000,-
Rempelo ati	7.000,-
Ceker	4.000,-
Tahu/tempe bacem	3.000,-
Pete goreng	2.000,-
Nasi putih	4.000,-
Lalapan	3.000,-
Teh akam (es dan panas)	3.000,-
Jeruk akam (es dan panas)	3.000,-
Jus akam	10.000,-
Jus alpukat	8.000,-
Es kelapa muda	8.000,-

Sumber: Daftar Menu Waroeng Ayam Kampung hingga 15 Mei 2016.

Keistimewaan dari resto ini ada pada menu utamanya yaitu ayam kampung yang gurih dan empuk, karena dimasak melalui proses "ungkep" khas Waroeng Ayam Kampung, jadi konsumen tidak perlu khawatir karena biasanya dibenak para konsumen daging ayam kampung itu keras, untuk menu penunjang pihak Waroeng Ayam Kampung menyediakan kecap dan sambal, menu sambal terdiri dari dua jenis sambal yaitu sambal korek berbahan bawang mentah dan sambal manis berbahan cabai merah yang disajikan bersamaan dengan menu pilihan sesuai dengan selera konsumen.

Waroeng Ayam Kampung di benak konsumen dalam menentukan harga, dianggap relevan dan tidak terlalu mahal, meskipun mahal dan murah itu relatif namun bila dibandingkan dengan harga makanan dan minuman di resto sejenis yang menyediakan ayam kampung seperti contoh di Bale bakar, Resto Nyonya Suharti atau Resto Ayam Kampung Bu Tini, hanya selisih sedikit terpaut sekitar Rp.3.000,- lebih murah Waroeng Ayam Kampung untuk menu ayam kampung utuh. Namun karena konsumen Waroeng Ayam Kampung menyadari bahwasanya harga yang dipatok oleh Waroeng Ayam Kampung sesuai dengan sasaran konsumennya. Realita di lapangan menunjukkan secara umum konsumen juga mampu menilai harga yang tertera sudah layak dengan kualitas menu serta pelayanannya.

Sebagai contoh, sepotong paha (atas dan bawah) ayam kampung diberi harga Rp.21.500,- menurut beberapa konsumen Waroeng Ayam Kampung harga

yang dipatok adalah standar karena harga tersebut tidak bisa dibandingkan dengan harga sepotong ayam boiler karena memang dari segi mutunya sudah jauh berbeda. Ada lagi yaitu menu es kelapa muda yang dibanderol dengan harga Rp.8.000,- harga tersebut tidak terpaut jauh dengan es kelapa muda yang dijual di restoran besar seperti halnya Resto Pringsewu juga sebesar itu harganya, karena memang konsumen yang menjadi segmentasi Waroeng Ayam Kampung adalah kalangan konsumen yang sudah tidak rentan lagi terhadap harga jadi apabila konsumen itu merasa puas dengan sesuatu yang dapat memenuhi keinginannya maka konsumen bersedia membayar berapapun dengan harga yang sesuai. Hal ini terbukti karena Waroeng Ayam Kampung tetap ramai dikunjungi dan diminati oleh konsumen bahkan konsumen dari luar daerah yang sedang berwisata ke kota Yogyakarta, hal ini dapat dilihat dari beberapa plat mobil yang singgah di halaman parkir Waroeng Ayam Kampung berasal dari luar daerah.

E. Fasilitas dan Layanan di Resto Waroeng Ayam Kampung

Fasilitas dan layanan merupakan sesuatu yang disediakan dan digunakan dengan tujuan agar konsumen merasakan kenyamanan ketika menikmati santapan. Waroeng Ayam Kampung sangat cocok bila dijadikan tempat untuk mengadakan acara-acara seperti *family gathering*, temu kangen, reuni sekolah, rapat perusahaan, arisan, perayaan ulang tahun, kumpul bareng dengan teman-teman dan lain-lain. Resto yang berdiri di atas lahan seluas 900 meter persegi ini memang terlihat unik dengan konsep bangunan klasikal tanpa dinding, terdiri dari

pondasi penyangga yang terbuat dari kayu, sekilas resto ini tampak sederhana namun dapat menampung hingga kurang lebih 100 konsumen setiap harinya.

Fasilitas yang tersedia di Waroeng Ayam Kumpungsangat representasif bagi konsumen, seperti halnya meja dan kursi yang nyaman, halaman parkir luasyang mampu menampung hingga 25 mobil serta lebih dari 80 sepeda motor, ada pula toilet yang selalu terjaga kebersihan dan kewangiannya dengan baik, serta dilengkapi dengan fasilitas ruangan musholla yang dilengkapi dengan AC, bagi konsumen yang ingin makan dalam porsi besar seperti rapat bagi karyawan, reuni bersama teman-teman kampus atau acara trah keluarga bisa menggabungkan 2 hingga 3 meja untuk dijadikan satu, serta fasilitas *baby chair* bagi konsumen yang membawa anak usia dibawah 5 tahun juga sangat membantu, untuk fasilitas cuci tangan tersedia fasilitas wastafel komplit dengan cairan sabun pencuci tangan dan tisuinya, belum lagi disela-sela konsumen yang sedang menikmati santapan pihak pengelola Waroeng juga memutarakan musik dan jika diminta oleh konsumen pengelola juga menyalakan fasilitas *wi-fi* gratis.



Gambar 4. Layanan pesan antar “Waroeng Delivery” bisa diakses lewat smartphone.

Adapun untuk pelayanan, Resto Waroeng Ayam Kampung buka setiap hari dari Senin hingga Minggu mulai pukul 12.00-21.00 WIB, kecuali hari Jum'at buka mulai pukul 13.00 WIB, dikarenakan peraturan dari pihak manajemen yang mengakomodir karyawannya untuk dapat menunaikan sholat jumat.

Waroeng Ayam Kampung juga melayani pesan antar melalui Waroeng Delivery di nomor 082360600600. Bila konsumen ingin mendapatkan info terbaru seputar Waroeng Ayam Kampung dapat mengakses media sosial twitter di @waroengakam dan instagram di @waroenggroup. Selain itu untuk layanan pengaduan, konsumen dapat menghubungi di nomor (0274) – 6605455.