

BAB II

PROFIL UMUM SUSHI STORY

A. SEJARAH

Berawal dari kecintaannya pada Dunia kuliner Indonesia, Sushi Story lahir dari kerinduan hati seorang Chef wanita yang juga seorang Pebisnis Indonesia yang bernama RR. Mia Adyati, yang mana rindu untuk melawan kesan mendalam dari masyarakat Indonesia pada umumnya yang banyak berpendapat bahwa sushi itu sangat sulit untuk diterima oleh masyarakat Indonesia, sushi itu mahal, sushi itu mentah dan tidak halal.

Seni kuliner jepang sesungguhnya adalah kuliner terindah yang layak dihargai dengan mewujudkan pembuktian, bahwa selama ini yang dikesankan masyarakat Indonesia tentang Sushi tak sepenuhnya benar. Banyaknya restoan sushi yang hadir yang memang mahal, tidak halal, hanya menyajikan sushi tradisional, dan kurang terbuka untuk gaya hidup masyarakat terutama yang asli Indonesia dan yang muda, membuat kesan mendalam tentang sushi ini semakin terpatrit secara tidak benar.

Untuk mewujudkan impian adanya restoran jepang authentic pertama yang terjamin kehalalan dan kesehatannya, maka Mia kemudian pergi untuk mendalami tentang Sushi melalui All Japa Sushi Association (AJSA) dan

kemudian bertemu dengan seorang chef Sushi Jepang, Hiroshi Matsumura, berkewarganegaraan Jepang yang berasal dari Osaka. Hiroshi Matsumura menempuh pembelajaran tentang seni kuliner di Indonesia. Mereka memutuskan untuk tinggal di Indonesia selama beberapa tahun, supaya dapat mempelajari bahan-bahan pengganti di Asia Tenggara yang Halal dan mampu menghasilkan cita-rasa semirip mungkin dengan aslinya, kemudian secara lanjut mereka bersepakat untuk memperkaya Indonesia dan budaya seni kuliner Indonesia dengan lebih dalam dengan menjalin kerja sama dan ketiganya bergabung dalam PT. Japanindo Jaya Abadi Internasional. Maka, pada bulan November Tahun 2012, terbentuklah Sushi Story sebagai resto Jepang asli dari Osaka yang menyajikan makanan Jepang Authentic dengan gaya Modern, sebagai resto Jepang pertama di Indonesia yang memiliki sertifikasi keamanan pangan dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia dan sertifikasi Halal dengan standarisasi dari MUI Indonesia.

Pendiri Sushi Story ini kemudian lebih lanjut mendatangkan beberapa orang chef asli Jepang langsung dari Osaka untuk bekerja mendidik ratusan Chef muda di kantor pusat perusahaan di Yogyakarta, untuk mengembangkan kuliner Jepang asli dengan gaya modern ke seluruh penjuru Indonesia.

B. Visi

Membangun ikon kuliner Jepang asli yang memperkaya khasanah kuliner Indonesia dengan kalangan yang jauh lebih luas, lebih mudah ditemukan diseluruh penjuru Indonesia dan mudah diperoleh di kota-kota kecil sekalipun, dan sangat terjangkau harganya, sehingga akan senantiasa mempererat budaya antara Jepang dan Indonesia dengan lebih membaaur dengan selaras, harmoni, dan positif ke masa mendatang.

C. Misi

Menghadirkan makanan Jepang Authentic pertama di Indonesia yang disajikan dengan gaya modern, halal, bercita rasa Indonesia, dilengkapi dengan kreasi Fusion cita rasa rempah Indonesia, bergaya muda dan termurah sehingga sangat terbuka untuk kalangan menengah kebawah.

D. Tujuan Berdirinya Sushi Story

Tujuan di dirikannya suatu perusahaan tidak terlepas dari suatu usaha untuk memperoleh keuntungan, seperti halnya dengan usaha kuliner lainnya. Sushi Story memiliki beberapa pendapat dalam berdirinya Sushi Story, yaitu :

- 1) Bahwa sushi itu mentah dan sulit diterima oleh lidah masyarakat Indonesia, terutama kalangan tua, dewasa, anak-anak dan tradisional
- 2) Bahwa Sushi itu makanan berbahaya bila tidak benar pengolahannya oleh orang Indonesia.

- 3) Bahwa sushi itu mahal, karena bahan-bahannya selalu harus didatangkan dari negeri Jepang yang relatife mahal
- 4) Bahwa sushi itu tidak halal, karena mengandung bahan-bahan non halal yang selalu digunakan di Jepang (mirin, sake, saus-saus Jepang yang menggunakan babi, kamaboko dengan gluten babi)
- 5) Bahwa sushi hanya untuk orang menengah keatas. Karena harganya yang sangat mahal dan hanya bisa di nikmati di Restoran berkelas di mall yang mahal.
- 6) Bahwa sushi tidak akan pernah bisa dikombinasikan dengan sajian Indonesia, apalagi dengan rempah-rempah Indonesia dan cita rasa Indonesia.
- 7) Bahwa sushi tidak akan bisa disukai generasi muda, karena sushi adalah makanan kuno yang hanya cocok bagi generasi tua yang disukai oleh orang-orang tua dalam kalangan tertentu saja.

E. Target Market

Sushi Story is for Youngsters and Families. Dimana kalimat tersebut, Sushi Story dirancang untuk memenuhi kebutuhan kalangan jiwa muda dan keluarga, yang mana kemudian dengan tingkat ekonomi menengah kebawah, kemudian yang memiliki jiwa menyukai gaya modern dan menikmati gaya hidup dan berkebutuhan cepat, praktis dan ekonomis. Setiap outlet juga dirancang menarik visual dan appetite dengan *design* yang modern, muda,

sistem penyajian yang cepat dan dengan gaya sajian yang bukan lagi *Traditionally Authentic* melainkan *Modern Authentic Japanese Food*.

F. Logo



Gambar 2.1

Logo Sushi Story ini melambangkan bahwa Sushi Story ini memiliki Sushi, makanan menyenangkan dan apa yang pernah terjadi di Sushi Story akan menjadi cerita tersendiri bagi konsumennya.

G. Produk Sushi Story

1) Ramen



Gambar 2.2

Ramen merupakan olahan yang terbuat dari mie kemudian di beri isi seperti omelete, *shrimp katsu*, chicken katsu, dan *beef*. Harga untuk satu porsinya Rp 18.000 – Rp 22.000.

2) Takoyaki



Gambar 2.3

Takoyaki adalah makanan yang terbuat dari tepung dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan menggunakan cetakan bulat-bulat kemudian diisi dengan berbagai varian rasa seperti Gurita, keju, kemudian dengan di taburi di atasnya dengan *takoyaki sauce*, *mayonnaise sauce*, *chili spicy sause*. Harga takoyaki ini mulai dari Rp 18.000 – Rp 25.000.

3) Sushi



Gambar 2.4

Sushi merupakan makanan yang terbuat dari bahan nasi yang mana didalamnya berisi dengan berbagai varian macam topping seperti sayuran, *chicken*, *beef*, *shrimp* dan mayonnaise. Harga Sushi ini sendiri dengan harga Rp. 9.500 – 15.000.

H. Konsep Store

1. UCHI

Format restoran dan spesifikasinya :

a. Kategori / Format :

UCHI : House / Home merupakan *Restaurant in House / Home Concept* ala sebuah rumah Jepang, berisi fasilitas kenyamanan untuk nongkrong, makan, minum, seperti dirumah sendiri. Kemudian dengan bertema desain dengan performa rumah Jepang, Osaka; *Japanese Wooden Accessories* dengan desai modern. Muda dan nyaman.

b. Deskripsi

Merupakan format Sushi Story dengan bentuk atau konsep *Restaurant Express* dengan tipologi *Japanese Convenient Store*, berperforma warung *Japanese* modern yang ceria, mudah, nyaman dengan segala fasilitasnya dan menyajikan menu-menu *All Modern* Jepang yang lengkap dengan piranti saji permanen dan konsep penyajian restoran yang nyaman bersuasana Jepang.

c. Tipe

Format Sushi Story NO UCHI terdiri dari 2 tipe restoran sesuai sifat, lokasi dan fasilitasnya, yaitu :

- Tipe A (Tipe UCHI *Independent*) yaitu resto berbentuk area terpisah dalam bangunan Independen atau yang terpisah dari

Managemen pusat perbelanjaan atau gabungan kerja sama penyedia area, khusus Tipe UCHI Independent ini akan beroperasi 24 jam dengan fasilitas lengkap seperti *Japanese Convenient Store* dalam konsep home yang nyaman dan kekeluargaan.

- Tipe B (Tipe UCHI *Incorporated*) yaitu resto berbentuk kavling atau area terpisah, tapi yang masih berada dalam satu bangunan dengan managemen lain, berupa pusat perbelanjaan atau gabungan kerja sama penyedia area.

2. FUNE

Format *Island* atau Outlet dan Spesifikasinya :

a. Kategori atau format

Format Sushi Story NO FUNE

FUNE : Boat atau Kapal, konsep *Island, Big Booth, Outlet* berbentuk dan bertema kapal Jepang yang melambangkan kesegaran bahan laut ala Osaka; *Japanese Wooden Accessories* dengan desain modern, muda, menarik dan eksploratif.

b. Deskripsi

Merupakan format Sushi Story dengan bentuk Outlet, *Big Booth, Island* untuk tempat makan atau *dining area* umum dengan

fasilitas yang sudah disediakan manajemen pengelolaan tempat dengan konsep performatif berbentuk kapal Jepang yang dilengkapi dengan *Sushi Story Express Bar&* tempat duduk bar yang menyajikan menu-menu Jepang sesuai standard Sushi Story Resto, tapi disajikan dalam konsep yang lebih praktis dari pada restoran, berkonsep cepat saji atau express, dengan menu-menu berkonsep *fast served meal* bernutrisi lengkap, yang tersaji cepat, praktis dan dengan kemasan siap saji praktis atau Non-permanen.

c. Tipe

Format Sushi Story No Fune hanya terdiri dari dua tipe dengan dua jenis fasilitas yang berbeda sesuai sifat permanennya, yaitu :

- Tipe A - Tipe Fune *Settle* yaitu Sushi Story yang permanent, yang mana berdiri secara menetap (tidak bisa bongkar pasang) dalam *food Court, Food Link, Food Square*, atau Perkantoran/Kampus/Rumah Sakit/sekolah dengan luasan 10-30 m (persegi) indoor, dan harus dilengkapi dengan fasilitas dan manajemen pengelolaan tempatnya (tempat duduk bersama, penguaraan, listrik, air bersih, sistem pembuangan dan keamanan)
- Tipe B – Tipe Fune *Exhibit* yaitu Sushi Story No Fune yang tidak permanen atau bisa di bongkar pasang, tidak menetap.

Berupa Unit Booth Non Permanen untuk pameran atau *Exhibit* atau Nomaden Activity, 12-16 m (persegi) yang mana bisa digunakan untuk outdoor, namun tetap harus dilengkapi dengan fasilitas dari manajemen pengelolaan tempatnya (tempat duduk bersama, pengudaraan, listrik, air bersih, sistem pembuangan dan keamanan)

3. Yatai

Format gerobak dan spesifikasinya

a. Kategori atau format :

Format Sushi Story No Yatai

Yatai adalah gerobak makanan *street food* yang mana memiliki konsep rombongan atau gerobak jepang yang sederhana, murah meriah, praktis dan simple ala *street food* Jepang di Osaka. Dengan desain ala Yatai kuno *Wooden Accessories* berpenampilan *Japanese* Yatai yang mudah, praktis, menarik dan inspiratif.

b. Deskripsi

Merupakan format Sushi Story dengan berbentuk gerobak atau rombongan *take-away*, tanpa fasilitas tempat duduk, yang menyajikan menu-menu Jepang berformat paling sederhana dan delight dalam konsep yang lebih praktis dari pada booth (Fune) atau restoran (Uchi). Yatai berkonsep cepat saji atau *Express*, yang mana memiliki menu-

menu berkonsep *fast served meal* bernutrisi lengkap, yang tersaji cepat, praktis dan dengan kemasan siap saji praktis atau Non-Permanen dalam pilihan yang lebih simple dan sederhana.

c. Tipe

Format sushi story No Yatai hanya terdiri dari satu tipe berupa unit paket Sushi Story No Yatai adalah meliputi paket peralatan dan perlengkapan lengkap dan standard, belum termasuk renovasi tambahan untuk area setempat yang akan ditetapkan oleh *franchisor* menyesuaikan dengan tempat keberadaanya.

I. Lokasi

1. Jogja Paradise Foodcourt, Jalan Magelang Km. 6 (depan Jogja City Mall)
2. Jalan Afandi No. 37 Condongcatur, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.
3. Jalan Laksada Adisucipto No.32-34, Demangan, Yogyakarta (Lippo Plaza Jogja)
4. Jalan Tirto Agung No. 52, Pedalangan, Tembalang Semarang (Luar Jogja)

J. Sturktur organisasi

SKEMA KONTROL TANGGUNG JAWAB

DUTY OPERASIONAL



