

IV. PROFIL PERUSAHAAN

A. Sejarah Toko Oleh-oleh Yu Tum

Toko Oleh-oleh Yu Tum merupakan salah pelopor berdirinya toko oleh-oleh yang menjajakan tiwul di daerah Wonosari Gunungkidul. Toko Oleh-oleh Yu Tum yang dirintis sejak tahun 1985 oleh seorang wanita yang bernama Ibu Tumirah dan akrab dipanggil Yu Tum. Pada awalnya, Ibu Tumirah tidak memiliki toko seperti sekarang ini dan hanya menjajakannya dengan cara berkeliling desa-desa dan kantor-kantor pemerintahan di Gunungkidul. Dari situlah nama Yu Tum mulai dikenal oleh masyarakat. Namun seiring usia Ibu Tumirah yang semakin tua dan tidak kuat lagi untuk menjajakan tiwulnya dengan cara berkeliling, pada tahun 2000 Ibu Tumirah membuka usaha tiwul secara kecil-kecilan dirumahnya di Jalan Pramuka. Ternyata pelanggan dari Ibu Tumirah ini terus berdatangan untuk membeli tiwul dagangannya. Melihat usaha dari Ibu Tumirah yang terus berjalan ini pada tahun 2004 salah satu anak dan menantu dari Ibu Tumirah yang bernama Ibu Ratmi dan Pak Slamet ini ikut membantu usaha tiwul dengan memperluas tokoyang sebelumnya hanya 3x4 m sekarang telah menjadi 20x25 m. Ibu Ratmi dan Pak Slamet dibantu dengan dua karyawannya terus berjuang merintis usaha karena zaman semakin maju semakin banyak pula bermunculan makanan yang lebih modern. Ratmi dan Slamet sempat mengalami penurunan penjualan namun Ibu Ratmi dan Pak Slamet tak ingin berputus asa dan terus merintis usaha tiwul ini dapat terus berkembang. Tak

lama berselang, Ibu Ratmi dan Pak Slamet mendapatkan angin segar ketika mendapat pelatihan manajemen dagang dan cara mengembangkan produk dari Disperindag. Selain itu Ibu Ratmi dan Pak Slamet juga diajak mengikuti pameran, serta dilatih teknis pembuatan tiwul yang baik. Bahkan dibantu juga untuk penyediaan alat-alatnya. Ibu Ratmi dan Pak Slamet dengan senang hati menerima pembinaan dari Pemda DIY termasuk BPOM hingga mendapat sertifikasi halal dari MUI. Dari ajang pelatihan itulah, timbul ide untuk memberi sesuatu yang baru pada dagangannya agar bisa berkembang. Ibu Ratmi dan Pak Slamet akhirnya membuat varian rasa tiwul dengan mencampurkan buah nangka segar dan membubuhi meses ke dalam tiwul saat masih panas. Jadilah, tiwul rasa nangka dan meses. Ternyata pembeli banyak yang menyukainya. Bahkan kemudian wisatawan banyak yang meminta untuk menjual dengan lebih banyak macam variasi, sehingga Toko Oleh-oleh Yu Tum sekarang ini menjual berbagai rasa tiwul yaitu coklat, gula jawa, keju, meses, nangka dan pisang.

Ketekunan dan konsistensi Ibu Ratmi dan Pak Slamet berdagang tiwul berbuah manis, mereka mampu mengembangkan Toko Oleh-oleh Yu Tum menjadi toko pusat oleh-oleh khas Gunung Kidul. Selain sajian utama tiwul, mereka juga menyediakan aneka jajanan berbahan singkong. Sebagian dagangan itu merupakan kerjasama dengan pengrajin makanan kecil warga setempat. Kini selain menjadi tempat produksi, di lantai atas dibuat area resto tiwul sehingga tamu-tamu yang datang dapat menyantap secara langsung tiwul yang masih hangat.

Atas ketekunan yang Ibu Ratmi dan Pak Slamet, tiwul Yu Tum menjadi jajanan khas rakyat Gunung Kidul, Toko Oleh-oleh Yu Tum pada tahun 2013 mendapatkan penghargaan dari Pemda DIY. Ibu Tumirah wanita yang merintis usaha ini sempat melihat perkembangan usahanya hingga tahun 2013. Ibu Tumirah meninggal pada 7 Desember 2013 dalam usia 76 tahun.

Tiwul Yu Tum pada saat ini telah mempunyai nama di masyarakat Gunungkidul bahkan luar Gunungkidul. Ibu Ratmi dan Pak Slamet kerap diminta Disperindag untuk melatih pembuatan tiwul di beberapa tempat. Dinas Pariwisata Gunungkidul juga mengajak Ibu Ratmi dan Pak Slamet terlibat dalam berbagai kegiatan. Toko Oleh-oleh Yu Tum saat ini juga telah memiliki dua cabang toko lagi di Jalan Siyono dan di jalan Pantai Baron.

B. Lokasi Toko Oleh-oleh Yu Tum

Toko Oleh-oleh Yu Tum merupakan salah satu toko oleh-oleh yang menjual makanan khas Gunungkidul yaitu tiwul. Toko Oleh-oleh Yu Tum berlokasi di Jalan Pramuka Nomor 36 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta, Toko Oleh-oleh Yu Tum berada di dekat jalan raya sehingga orang dapat dengan mudah melihat dan menemukannya.

Secara geografis lokasi Toko Oleh-oleh Yu Tum terletak dekat dengan Bunderan Kodim dan SMK 3 Wonosari yaitu di bagian Barat hanya berjarak sekitar 100-200 m, lalu pada bagian Selatan dari Toko Oleh-oleh Yu Tum terdapat Jl. Kecubung dan Jl. Kecelung yang berjarak sekitar 100 m. Toko oleh-oleh Yu Tum yang berjarak sekitar 6-7 km terdapat berpuluh-puluh pantai, serta kurang lebih berjarak 5 km terdapat pariwisata Goa Pindul yang

ramai dikunjungi oleh wisatawan dalam dan luar daerah Gunungkidul. Berikut disajikan gambar mengenai denah lokasi Toko oleh-oleh Yu Tum.



Gambar 3. Denah lokasi Toko Oleh-oleh Yu Tum
(Sumber: *googlemaps*, Agustus 2017)

C. Manajemen Toko Oleh-oleh Yu Tum

Manajemen merupakan bentuk pengaturan dan pelaksanaan yang dilakukan oleh suatu perusahaan dengan tujuan memudahkan koordinasi dalam pembagian tugas kerja sehingga perusahaan dapat berjalan sesuai dengan yang rencana.

Tabel 9. Data jumlah karyawan Toko Oleh-oleh Yu Tum tahun 2017

Karyawan	Jumlah (orang)
Kasir	2
Pramusaji/pelayan	3
Bagian dapur/produksi	8
Parkir	1
Tukang bersih-bersih	1

Sumber: Pemilik Toko Oleh-oleh Yu Tum

Total karyawan yaitu sebanyak 15 orang dan dikelola oleh 2 orang *owner* yaitu Ibu Ratmi dan Pak Slamet. Keduanya memiliki tanggung jawab serta wewenang paling tinggi di Toko Oleh-oleh Yu Tum yang bertugas

mengkoordinasi kepada karyawan perusahaan. *Owner* di Toko Oleh-oleh Yu Tum yaitu Pak Slamet Riyadi dan Ibu Ratmi juga berperan dalam pengelolaan keuangan sekaligus melakukan berbagai kegiatan pemasaran ke berbagai wilayah. Karyawan dengan jumlah 2 orang yaitu kasir merupakan karyawan yang bertugas melayani transaksi pembayaran dari setiap pembelian makanan atau minuman yang dijual di Toko Oleh-oleh Yu Tum. Pramusaji atau pelayan yaitu karyawan yang bertugas menyajikan pesanan konsumen tiwul baik yang di makan di toko atau dibawa pulang. Pramusaji atau pelayan berjumlah 3 orang.

Karyawan sebanyak 8 orang yaitu bagian dapur atau produksi, karyawan tersebut yang bertugas untuk mengolah dan memproduksi tiwul dari singkong hingga menjadi tiwul yang beraneka rasa, namun 8 karyawan tersebut tidak hanya berperan dalam produksi tiwul namun juga dalam pembuatan gathot. Selanjutnya seorang karyawan parkir, karyawan tersebut yang bertugas mengarahkan para pembeli dalam meletakkan transportasi yang digunakan agar pembeli merasa dimudahkan. Satu orang lagi merupakan karyawan bagian bersih-bersih, karyawan tersebut yang bertugas membersihkan ruangan toko dari sampah dan kotoran.

Produksi tiwul di Toko Oleh-oleh Yu Tum per harinya membutuhkan sekitar 70 kg hingga 80 kg gaplek sedangkan untuk hari sabtu, minggu dan libur gaplek yang disiapkan mencapai 1 kuintal lebih. Tiwul di produksi menggunakan cara tradisional dengan memakai tungku dan kayu yang bertujuan untuk mempertahankan mutu serta rasa tiwul. Produksi tiwul

dimulai dari mengeringkan singkong yang telah dikupas di bawah sinar matahari hingga kering, singkong yang telah kering disebut gaplek kemudian ditumbuk atau dihaluskan sehingga menjadi tepung gaplek. Setelah itu tepung gaplek diletakkan diatas tampah dan diperciki air dan digoyang-goyangkan sampai tepung gaplek berbentuk butiran-butiran kecil. Butiran-butiran kecil tepung gaplek selanjutnya dikukus dan diberi rasa seperti nangka, keju, coklat, gula jawa, meses dan pisang. Produksi dilakukan terus menerus dari pagi hingga malam karena tiwul yang disajikan selalu dalam keadaan masih hangat. Kemasan tiwul yang berasal dari anyaman bambu didatangkan dari Purwokerto namun untuk bahan baku semua dari Gunungkidul, hal tersebut dikarenakan kemasan anyaman bambu (besek) dari Purwokerto lebih murah sehingga dapat mengurangi pengeluaran. Tiwul yang dijual di Toko Oleh-oleh Yu Tum memiliki berbagai macam variasi rasa, daftar harga dan nama produk tiwul yang tersedia disajikan dalam Tabel 10.

Tabel 10. Daftar harga tiwul tahun 2017

Nama Produk	Harga (Rp)
Tiwul <i>original</i>	15.000
Tiwul setengah	8000
Tiwul <i>coblong</i>	19.000
Tiwul nangka	19.000
Tiwul keju	19.000
Tiwul meses	19.000
Tiwul pisang	19.000
Tiwul coklat	21.000
Tiwul kombinasi	21.000

Sumber: Pemilik Toko Oleh-oleh Yu Tum

Produk yang dijual di Toko Oleh-oleh Yu Tum tidak hanya tiwul, olahan singkong lainnya seperti gathot juga disediakan. Bahkan hampir semua makanan tradisional daerah Gunungkidul disediakan di Toko Oleh-oleh Yu Tum, produk yang dijual tersebut antara lain getuk goreng, macam-macam keripik seperti keripik jamur, keripik pisang, keripik tempe, keripik tahu, keripik rumput laut, keripik buah-buahan, bakpia kurma, bakpia ubi ungu, gujahe, lanting, cake tiwul, emping jagung, krecek, berbagai macam peyek, gruby ubi ungu, *eggroll* ubi ungu, intip, *enggroll* benguk, stik ubi ungu, singkong presto, yangko, wajik klobot, permen tape, wedang uwuh, walang goreng, arum manis, dodol, geplak, nopia, jamu instan, es krim lokal berbagai rasa, rengginang serta makanan khas Gunungkidul seperti sayur lombok ijo, bacem, ayam goreng, gudeg, tahu, tempe juga disediakan karena lantai 2 Toko Oleh-oleh Yu Tum disediakan tempat makan kursi dan lesehan untuk pengunjung yang ingin makan tiwul atau lauk beserta nasi di tempat.

D. Fasilitas Toko Oleh-oleh Yu Tum

Fasilitas merupakan sarana dan prasarana yang disediakan dengan tujuan untuk memudahkan dan memberikan kelancaran dalam melakukan suatu pekerjaan. Adapun fasilitas yang tersedia di Toko Oleh-oleh Yu Tum antara lain terdapat dua lantai bagi para pengunjung, lantai pertama digunakan untuk *display* macam-macam produk oleh-oleh yang dijual oleh Toko Oleh-oleh Yu Tum sedangkan lantai dua merupakan tempat lesehan bagi para pengunjung jika ingin menikmati produk yang dijual oleh Toko Oleh-oleh Yu Tum secara langsung, selain itu di lantai dua terdapat mushola dan juga toilet

yang disediakan untuk pengunjung. Ruangan di Toko Oleh-oleh-oleh Yu Tum cukup luas serta terdapat beberapa ventilasi sehingga ruangan tidak panas sehingga para pengunjung dapat berbelanja dengan nyaman.