

## BAB II

### DESKRIPSI OBYEK PENELITIAN

#### A. Gambaran Umum Wilayah D.I Yogyakarta

Gambar A.1

Logo D.I Yogyakarta



(Sumber: [https://id.wikipedia.org/wiki/Daerah\\_Istimewa\\_Yogyakarta](https://id.wikipedia.org/wiki/Daerah_Istimewa_Yogyakarta))

#### 1. Kondisi Demografis

Jumlah penduduk D.I Yogyakarta hingga saat ini pada tahun 2016 mencapai 3,7 juta jiwa. Angka tersebut terhitung pada semester II tahun 2016 menurut hasil sensus, pertumbuhan penduduk di D.I Yogyakarta mengalami pertumbuhan tiap tahun nya pada lima tahun terakhir.

(sumber: [yogyakarta.bps.go.id](http://yogyakarta.bps.go.id) diakses pada 31 Januari 2018 pukul 16.49)

## 2. Visi dan Misi

### a. Visi

Daerah Istimewa Yogyakarta yang Lebih Bekarakter, Berbudaya, Maju, Mandiri dan Sejahtera Menyongsong Peradaban

### b. Misi

1. Membangun peradaban yang berbasis nilai-nilai kemanusiaan
2. Memperkuat perekonomian daerah yang didukung dengan semangat kerakyatan, inovatif dan kreatif
3. Meningkatkan tata kelola pemerintahan yang baik
4. Memantapkan prasarana dan sarana daerah

*(sumber: <http://web.jogjaprov.go.id/pemerintahan/kalender-kegiatan/view/visi-misi-tujuan-dan-sasaran>)*

## B. Sejarah Perusahaan

Rumah makan Waroeng SS didirikan karena didorong oleh minimnya makanan yang bercita rasa pedas di Yogyakarta. Yoyok Heri Wahyoni sosok pria kelahiran Boyolali lah sang owner yang merupakan jebolan mahasiswa Teknik Kimia UGM dengan memulai bisnis rumah makan sambalnya pada tahun 2002.

Gambar B.1  
Pendiri Waroeng Spesial Sambal



Sumber:<http://www.herusantosa.com/2016/11/yoyok-sang-teknik-mesin-peramu-spesial.html>

Berbeda dengan rumah makan lainnya, pada saat itu Waroeng SS mengusung konsep warung yang menyajikan menu-menu masakan pedas sebagai pilihan menu utamanya. Karena pada waktu itu masih minim sekali bahkan hampir tidak ada warung yang menjual khusus masakan pedas khususnya sambal, Pria yang sangat gemar dengan makanan pedas ini mulai terstimulus untuk menjadikan momentum tersebut sebagai sebuah prospek bisnis yang sangat menjanjikan. Dibantu oleh temannya yang berjumlah 2 orang dan 3 karyawan, Yoyok mendirikan Waroeng SS untuk yang pertama kalinya di sebelah barat gedung Graha Shaba UGM dan masih berkonsep warung kaki lima.

Kala itu Yoyok masih turun tangan langsung dalam proses memasak dan tak disangka ternyata masakannya sangat digemari oleh masyarakat. Dalam jangka waktu 1 bulan Waroeng SS mulai mendapat banyak pelanggan

tetap, buka mulai dari sore hari hingga tengah malam Yoyok mampu mengantongi omset rata-rata sebesar Rp 1.500.000 tiap harinya.

Setelah beroperasi selama satu tahun, Yoyok mencoba mendirikan cabang pertamanya, ia memilih lokasi di daerah Condong Catur Sleman, dan tak lama kemudian hanya berselang beberapa waktu ia kembali membuka cabang-cabang baru di beberapa daerah wilayah Yogyakarta hingga sampai luar Yogyakarta.

Sampai saat ini cabang yang dimiliki oleh Waroeng SS telah mencapai 84 Cabang yang tersebar di wilayah-wilayah se pulau Jawa dan Bali dan memiliki lebih dari 3500 karyawan. Untuk di wilayah Yogyakarta sendiri, Waroeng SS telah memiliki 18 cabang yang ada di ke empat kota/kabupaten yakni Kota Yogyakarta, Kabupaten Sleman, Kabupaten Bantul, dan Kabupaten Gunung Kidul.

Dengan menyuguhkan suasana yang nyaman dan unik pada setiap gerai cabang Waroeng SS, membuat bisnis rumah makan kuliner pedas ini sangat cepat berkembang. Gambar B.2 dan gambar B.3 akan menggambarkan suasana di salah satu cabang Waroeng SS.

Sebelum terjun untuk menggeluti bisnis di bidang kuliner, Yoyok tak lantas langsung terburu-buru membuka warung pertamanya. Yoyok terlebih dahulu melakukan riset untuk menentukan menu utama apa yang hendak dijualnya nanti. Ia melakukan survey dengan cara memberikan beberapa pertanyaan kepada teman-teman kosnya kala itu. Dari 11 orang yang diberi pertanyaan itu , 8 orang ternyata menyukai sambal akan tetapi menurut mereka sambal yang biasa disajikan di Yogyakarta cenderung memiliki cita rasa yang manis. Tak hanya itu, Yoyok juga melakukan survey pada warung-warung pecel lele yang ada, dari beberapa warung pecel lele yang disurvei oleh yoyok ternyata warung pecel lele yang memiliki sambal yang enak lah yang paling ramai dikunjungi pembeli.

Berpegang dari situlah kemudian Yoyok mendirikan bisnis kuliner yang di beri nama Waroeng Special Sambal (Waroeng SS) dengan menawarkan berbagai macam jenis sambal sebagai menu andalannya antara lain sambal bawang, terasi segar, terasi matang, mangga muda, tomat, pete, terasi tomat segar, bawang lombok ijo, terong, dan belut yang merupakan top 10 sambal terlaris di Waroeng Special Sambal (SS)

Waroeng SS dalam menjaga cita rasa berkualitas dari tiap masakan yang disajikannya adalah dengan cara menjaga pula kualitas dari bahan baku yang mereka gunakan. Terutama pada menu sambal yang merupakan menu andalan, Waroneg SS sangat menjaga kualitas bahan baku berupa cabai agar selalu menghasilkan cita rasa pedas dan nikmat yang diminati oleh para pelanggan. Mengingat sambal adalah menu andalan dari Waroeng SS, maka inovasi varian sambal akan selalu ditingkatkan dan hingga saat ini untuk total varian sambal yang dimiliki oleh Waroeng SS mencapai 33 varian sambal.

### **C. Visi dan Misi Perusahaan**

#### **1. Visi**

Mensejahterakan keluarga besar Spesial Sambal baik dalam lingkup internal maupun eksternal (karyawan, kemitraan, supplier, pelanggan, dll).

#### **2. Misi**

- a. Mensejahterakan karyawan.
- b. Tetap menjaga nominal jumlah gaji pada karyawan.
- c. Spesial Sambal memberikan beasiswa kepada karyawan.
- d. Memberikan biaya pendidikan sampai anak kedua selama wajib belajar.
- e. Mensejahterakan supplier.
- f. Mensejahterakan pelanggan.

(Sumber : humas waroeng spesial sambal 2017)

## **D. Informasi Perusahaan**

### **1. Logo Perusahaan**

**Gambar D.1**

**Logo Waroeng Spesial Sambal**



### **2. Lokasi Perusahaan**

Jl. Kaliurang km 4,5 Gg. Kinanthi No 19 Pogung Kidul, Yogyakarta.

### **3. Kontak Perusahaan**

- a. Hotline : 0811 2515 00 / 0856 257 5039
- b. Email : [pedasabis@waroengss.com](mailto:pedasabis@waroengss.com)
- c. Facebook : Waroeng Spesial Sambal 'SS'
- d. Twitter : @mr\_huuhhaah

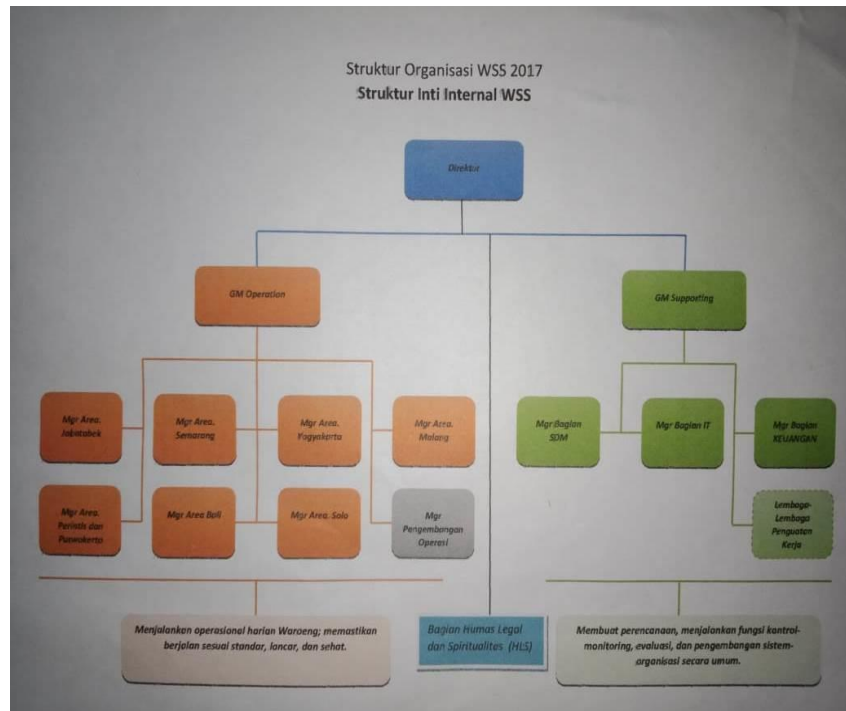
## **E. Struktur Organisasi Perusahaan**

### **1. Struktur Pimpinan Pusat**

Waroeng Spesial Sambal merupakan industri rumah makan yang sangat berkembang sehingga memiliki struktur kepemimpinan yang sangat kompleks. Di bawah ini peneliti menampilkan struktural inti dari manajemen

pusat Waroeng Spesial Sambal. Gambar E.1 akan menunjukkan struktur pimpinan.

Bagan E.1  
Struktur Pimpinan Waroeng SS Pusat



(Sumber : arsip waroeng spesial sambal, 2017)

## 2. Deskripsi Tugas

Pada setiap jabatan di manajemen pusat Waroeng Spesial Sambal, tentunya memiliki tugas dan fungsi yang berbeda-beda. Adapun tugas dari masing-masing jabatan inti di manajemen pusat ini sebagai berikut :

### a. Direktur

1. Menjalankan bisnis perusahaan.
2. Menetapkan kebijakan-kebijakan perusahaan.



3. Menetapkan strategi-strategi strategis untuk mencapai visi dan misi perusahaan.
4. Memberi arahan serta informasi penting kepada jajaran pimpinan perusahaan.

**b. General Manager**

1. Menetapkan dan mengawasi suatu kebijakan dari perusahaan.
2. Membantu pengawasan peraturan internal dalam perusahaan.
3. Mengkoordinasikan semua aktivitas dalam perusahaan.
4. Memberikan bimbingan dan arahan yang jelas terhadap bawahan.
5. Menjadi perantara antara staf dan pimpinan dalam rangka membicarakan ide yang baik untuk perkembangan perusahaan.

**c. Internal Auditor**

1. Pengawasan akuntansi dan pengawasan administratif.
2. Mencari informasi awal terkait bagian yang akan diaudit.
3. Melakukan tinjauan dokumen dan persyaratan lain yang berkaitan dengan audit.
4. Mempersiapkan program audit tahunan dan jadwal pelaksanaan audit secara terperinci.
5. Melaksanakan pemeriksaan system secara menyeluruh.
6. Melaporkan temuan audit atau masalah-masalah yang ditemukan selama audit internal.
7. Memantau tindak lanjut hasil audit internal sampai dinyatakan selesai.

**d. Manajer Divisi Produksi**

1. Perencanaan sistem produksi perusahaan.
2. Menentukan standar kontrol kualitas produk.
3. Mengawasi proses produksi.
4. Mengorganisir pemeliharaan dan perbaikan rutin peralatan produksi.
5. Mengawasi pekerjaan asisten/staff.
6. Mengelola pemesanan dan pembelian bahan baku produksi.

**e. Manajer Divisi Operasional dan Umum**

1. Mengelola dan meningkatkan efektivitas dan efisiensi operasi perusahaan.
2. Memangkas habis biaya-biaya operasional yang sama sekali tidak menguntungkan perusahaan.
3. Mengawasi produksi perusahaan.
4. Mengawasi persediaan serta distribusi barang.
5. Melakukan quality control pada setiap bahan baku yang digunakan.

(Sumber : humas waroeng spesial sambal 2017)

## F. Struktur Manajemen Cabang

### 1. Struktur Pimpinan

Bagan E.2

Struktur Pimpinan Waroeng SS Cabang



(Sumber : arsip waroeng spesial sambal, 2017)

### 2. Deskripsi Tugas

Pada setiap bagian yang ada di Waroeng Spesial Sambal Cabang memiliki tugas dan fungsi yang berbeda-beda. Adapun tugas dari masing-masing bagian adalah sebagai berikut :

#### a. Kepala Cabang Waroeng

1. Mengelola waroeng.
2. Mengelola karyawan.

#### b. Produksi Masak

1. Mempersiapkan masak prabuka waroeng.
2. Memasak menu waroeng sesuai dengan tugas kerjanya.

3. Menempatkan kembali peralatan yang digunakan pada saat proses tutup waroeng.

c. Produksi Non Masak

1. Mempersiapkan peralatan dan menu untuk pembuatan minum pada saat prabuka waroeng.
2. Membuat menu minum waroeng sesuai dengan tugas kerjanya.
3. Menempatkan kembali peralatan yang digunakan pada saat proses tutup waroeng.

d. Operasional Pelayanan

1. Mempersiapkan ruang konsumen saat prabuka waroeng.
2. Menawarkan menu dan melayani konsumen sesuai dengan tugas kerjanya.
3. Menempatkan kembali peralatan dan merapkannya pada saat proses tutup waroeng.

e. Kasir

1. Mempersiapkan nota dan mesin kasir saat prabuka waroeng.
2. Melayani konsumen saat pembayaran sesuai dengan tugas kerjanya.
3. Merekap nota penjualan hari tersebut.

(Sumber : humas waroeng spesial sambal 2017)