

## BAB II

### DESKRIPSI OBJEK PENELITIAN

#### A. Sejarah Singkat Madam Tan Wok Bar

Madam Tan Wok Bar adalah perusahaan yang menekuni bidang kuliner yaitu restoran. Madam Tan Wok Bar merupakan cabang dari Madam Tan Resto group yang pertama kali berdiri pada bulan September 2013. Fokus Madam Tan Wok Bar yaitu restoran dengan menu kuliner cita rasa khas Indonesia, western, oriental dan juga japan fusion. Selain itu mereka juga menyuguhkan konsep yang menarik seperti live cooking, desain interior yang ber gaya moderen urban serta salah satu restoran yang mengedepankan makanan sehat yaitu tanpa vetsin atau msg di tiap makanannya.

Hal ini lah yang membuat publisitas Madam Tan Wok Bar meningkat dengan berhasilnya mereka masuk dalam *website* panduan wisata internasional yaitu Tripadvisor.com dengan mendapatkan predikat *Certificate Of Excellent*.

Dalam perjalanan usahanya, Madam Tan Wok Bar mengalami kemajuan yang cukup pesat dari awal mereka berdiri di tahun 2013, yaitu mereka sudah memiliki lebih dari 50.000 pesanan tiap tahunnya yang artinya melebihi target yang ditetapkan oleh mereka sendiri yaitu 42.000 pesanan tiap tahunnya. Dengan melebihi target penjualan sendiri dan banyaknya variasi menu di Madam Tan Wok Bar cukup untuk memenuhi kebutuhan

pasar kuliner di jogja. Dengan konsep yang beraneka ragam membuat konsumen dari beberapa kalangan akan tertarik berkunjung dan tidak akan jenuh karena lengkapnya varian menu yang disajikan oleh Madam Tan Wok Bar.

Sedangkan posisi Madam Tan Wok Bar sendiri dalam bisnis kuliner di Yogyakarta sejajar dengan restoran-restoran premium di Yogyakarta dilihat dari segi geografis lokasi Madam Tan Wok Bar, Publisitas Madam Tan Wok Bar, kualitas dari masakan serta harga makanan yang ditetapkan oleh pihak Madam Tan Wok Bar sudah mencerminkan posisi restoran Madam Tan Wok Bar di dalam bisnis kuliner Yogyakarta.

## **B. Lokasi Perusahaan**

Madam Tan Wok Bar berlokasi di di Jln. C Simanjuntak No.78 A  
Yogyakarta,

- a. Telp : 0274-7828880
- b. Email : info@madamtan.com
- c. Website : www.madamtan.com
- d. Peta Lokasi Madam Tan Wok Bar

**Gambar 2.1 Lokasi Madam Tan Wok Bar**



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

Visi adalah cara berpikir jauh ke depan bagaimana perusahaan harus dibawa agar tetap dapat menjaga eksistensi, antisipatif, dan inovatif. Sedangkan misi merupakan pernyataan yang menetapkan tujuan organisasi dan sasaran yang ingin dicapai. Adapun visi dan misi Madam Tan Wok Bar adalah:

1. Visi :

Menjadikan Madam Tan Wok Bar sebagai restoran yang berprestasi dan tetap dapat menjaga eksistensi di bisnis kuliner yogyakarta.

2. Misi :

a. Menyajikan hidangan yang enak dan sehat sesuai tagline Madam

Tan Wok Bar yaitu “Healthy Food, Good Food dan Good Mood”.

b. Tetap menjaga mutu dari masakan Madam Tan Wok Bar sendiri yang mengedepankan Healthy Food.

c. Melakukan Inovasi terus menerus agar pelanggan tidak jenuh.

d. Memuaskan Pelanggan dalam hal layanan dan kenyamanan.

#### **D. Segmentasi**

Segmentasi pasar sebagai kegiatan membagi-bagi pasar/market yang bersifat heterogen ke dalam satuan-satuan pasar yang bersifat homogen. Terdapat beberapa variabel dalam segmentasi, yaitu secara geografis, demografis dan psikografis.

1. Secara geografis target market Madam Tan Wok Bar terletak di Yogyakarta dan sekitarnya.

2. Secara demografis, segmentasi pasar yang dibagi oleh Madam Tan Wok Bar adalah mahasiswa, keluarga, turis lokal dan mancanegara.

3. Secara psikografis, target market Madam Tan Wok Bar termasuk ke dalam menengah ke atas.

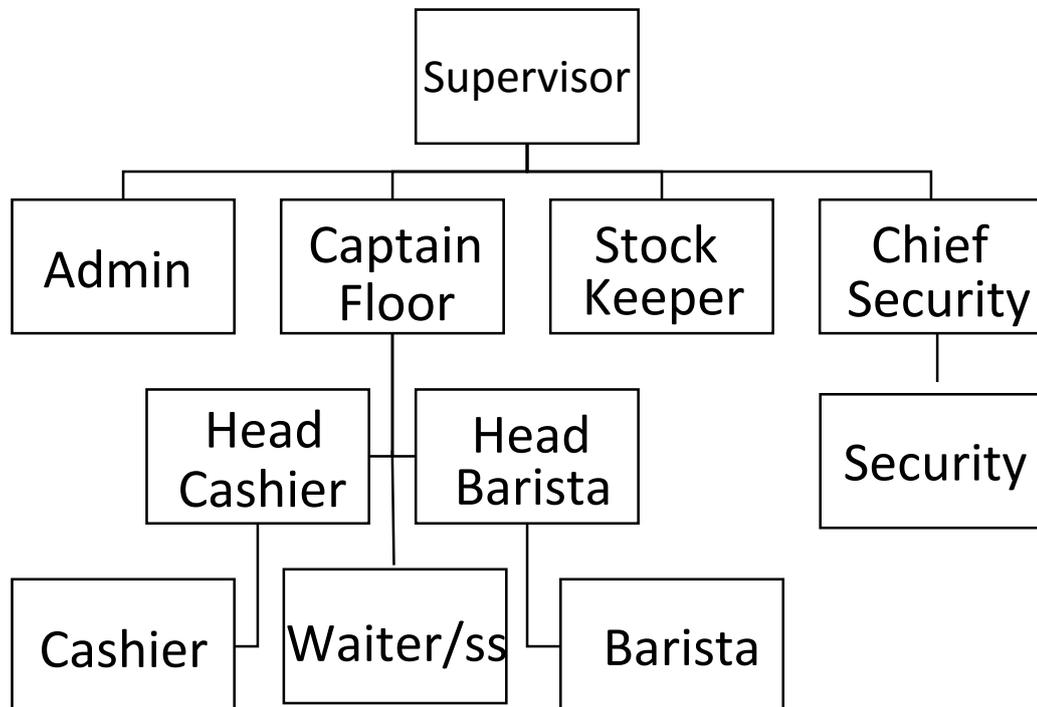
### E. Logo Perusahaan

Gambar 2.2 Logo Madam Tan Wok Bar



Makna dari logo Madam Tan Wok Bar ini ialah perempuan yang memiliki semangat tinggi dan mandiri yang ditandai dengan background merah dan putih. Sedangkan arti tulisan madam tan sendiri yang ber makna seorang noni belanda yang dikonsepkkan sebagai restoran yang bernuansa tempo dulu dengan konsep yang moderen.

## F. Struktur Organisasi



## G. Manajemen

### 1. Supervisor

Jabatan Supervisor di Madam Tan Wok Bar merupakan jabatan yang paling tinggi, bisa juga disebut sebagai *Local Store Manager* dikarenakan di tiap Restoran Madam Tan memiliki *Local Store Manager* masing-masing. Berikut *jobdesc* dari Supervisor :

- a. Mengorganisir team untuk mencapai target penjualan.
- b. Melakukan *supervise* terhadap para staf dalam hal pelaksanaan rutinitas aktivitas bisnis perusahaan sehari-hari yang dapat dijabarkan sebagai creator, organisator, motor, monitor dan motivator team.

- c. Merancang, mengusulkan, menjalankan serta memonitoring program promosi dan team yang menjalankan promosi tersebut.

## **2. Captain Floor**

Captain floor bertugas sebagai leader ship bagian pelayanan customers, serta bertanggung jawab kepada divis cashier, waiter/ss dan divis bar. Captain floor juga bertanggung jawab untuk scheduling staff, quality control pelayanan, dan quality product sebelum disajikan serta membantu Supervisor dalam menyeleksi karyawan baru.

## **3. Admin**

Admin bertugas membuat rekapitulasi revenue dan melaporkan kepada bagian finance dan diketahui oleh Supervisor. Pada saat Admin mengambil liburan maka laporan tersebut akan di handle oleh Captain floor dan Supervisor.

## **4. Stock Keeper**

Divisi Stock Keeper bertanggung jawab penuh terhadap persediaan barang outlet baik dari administrasi maupun yang ada di dapur.

## **5. Chief Security**

Chief security bertanggung jawab penuh terhadap keamanan gedung dan seluruh isinya serta membuat reporting kerja kepada Supervisor outlet.

## 6. Head Cashier

Head cashier bertanggung jawab dalam melaporkan segala aktivitas transaksi di outlet dan membantu captain floor untuk memberikan training kepada cashier.

## 7. Head Barista

Head barista membantu captain dan bertanggung jawab tentang bar management meliputi *setting layout equipment, creating drinks, costing* dan persediaan barang serta membantu Supervisor dalam pengembangan produk minuman.

## H. Interior dan Exterior Madam Tan Wok Bar

Dalam hal Interior dan Exterior Madam Tan Wok Bar menggunakan konsep industrial moderen yang bergaya urban sehingga membuat konsumen tertarik dan nyaman berkunjung ke Madam Tan Wok Bar. Berikut beberapa Gambar Interior dan Exterior di Madam Tan Wok Bar :

**Gambar 2.3 Interior Madam Tan Wok Bar**



**Gambar 2.4 Interior Madam Tan Wok Bar**



**Gambar 2.5 Eksetrior Madam Tan Wok Bar**



## **I. Produk Madam Tan Wok Bar**

Dalam hal produk Madam Tan Wok Bar menyajikan Makanan dan Minuman dengan berbagai variasi menu dengan cita rasa khas Indonesia, Oriental, *Western* dan Jepang.

### **1. SPAGHETTI TERIYAKI JAPANESE STYLE**

Menu ini sangat recommended untuk yang menyukai menu ala Jepang dan Italia. Perpaduan rasa yang unik bernama Spaghetti Teriyaki Japanese Style ini bisa kamu nikmati di Madam Tan Wokbar.

**Gambar 2.6 Spaghetti**



### **2. KALIAN CA BAWANG PUTIH**

Kailan Ca Bawang Putih di Madam Tan Wokbar sebagai pendamping menu makan pilihanmu.

**Gambar 2.7 Kangkung**



### **3. NASI LIWET**

Masakan khas solo ini merupakan nasi gurih (dimasak dengan kelapa) mirip nasi uduk, yang disajikan dengan sayur labu siam, suwiran

ayam (daging ayam dipotong kecil-kecil) dan areh (semacam bubur gurih dari kelapa).

**Gambar 2.8 Nasi Liwet**



#### **4. NASI KRAWU**

Buat yang menyukai menu-menu tradisional, kamu harus coba menu satu ini yang unik dan tradisional. Nasi Krawu. Ya, ada Nasi Krawu yang bisa kamu nikmati di Madam Tan Wokbar.

**Gambar 2.9 Nasi Krawu**



#### **5. NASI GORENG MADAM TAN**

Kalau ingin mencoba nasi goreng yang unik dan tidak bisa kamu temukan di tempat lain, segera saja ke Madam Tan Wokbar.

**Gambar 3.0 Nasi Goreng**



## **6. NASI GORENG KIKIL**

Rasa gurih dan kenyalnya kikil bisa kamu dapatkan di Madam Tan Wokbar. karena ada menu Nasi Goreng Kikil ala Madam Tan.

**Gambar 3.1 Nasi Goreng Kikil**



## **7. NASI GORENG GUDEG**

Apa jadinya ketika Nasi goreng dicampur dengan Gudeg? Asin gurih dan manisnya akan berpadu di lidah. Yuk pesan Nasi Goreng Gudeg ala Madam Tan Wokbar.

**Gambar 3.2 Nasi Goreng Gudeg**



## **8. NASI GORENG BABAT**

Sudah tahu rasanya Babat? Nah, Madam Tan Wokbar ada menu Nasi Goreng Babat yang menggoda untuk dinikmati. Nasi Goreng yang dilengkapi dengan topping Babat ini cocok sekali untuk menghilangkan rasa laparmu.

## **9. MIE AYAM PANGSIT GORENG**

Mie Ayam dengan Pangsit Goreng yang gurih renyah, Mie Ayam Pangsit Goreng ala Madam Tan.

**Gambar 3.3 Mie Ayam Pangsit**



## 10. MIE AYAM PANGSIT

Mie Ayam Pangsit rebus ala Madam Tan.

**Gambar 3.4 Mie Ayam Pangsit**



## 11. MIE AYAM JAMUR

Menikmati jamur yang rasanya khas sekali tentu akan semakin nikmat ketika menjadi topping Mie Ayam.

**Gambar 3.5 Mie Ayam Jamur**



## 12. MIE AYAM CUMI

Mie ayam dengan konsep yang berbeda dengan mie ayam lainnya.

**Gambar 3.6 Mie Ayam Cumi**



### **13. MIE AYAM CEKER**

Perpaduan mie ayam gurih dengan manisnya ceker.

**Gambar 3.7 Mie Ayam Ceker**



### **14. MIE AYAM BAKSO**

Mie Ayam yang terakhir di *mix* dengan topping Bakso.

**Gambar 3.8 Mie Ayam Bakso**



## 15. SALMON YUZU

Kuliner satu ini, Salmon Yuzu memiliki banyak sekali manfaatnya untuk kesehatan.

**Gambar 3.9 Salmon Yuzu**



## 16. MANGO ICED ORANGE

Mango ice orange ini buat kamu yang suka perpaduan buah mangga dan jeruk.

**Gambar 4.0 Mango Iced Orange**



## 17. ES MUTIARA SOUR SOUP

Es Mutiara Sour Soup ala Madam Tan perpaduan es serut, alpukat, nanas, kacang merah dan pastinya mutiara yang kenyal.

**Gambar 4.1 Es Mutiara Soup**



### **18. ES MATCHA GREEN TEA**

Es Matcha Green Tea ala Madam Tan Wokbar.

**Gambar 4.2 Es Matcha Green Tea**



### **19. ES MADAM TAN**

Es ala Madam Tan Perpaduan buah naga yang segar dan Es Madam Tan yang manis.

**Gambar 4.3 ES Madam Tan**



## 20. ES LANGKAWI

Perpaduan es serut, tape, dan bahan segar lainnya membuat es langkawi ala madam tan.

**Gambar 4.4 ES Langkawi**

