

BAB II

PROFIL UMUM JEJAMURAN RESTO

A. Sejarah

Jejamuran Resto didirikan pada tahun 2006 oleh bapak Ratidjo Hardjo Soewarno sebagai usaha untuk menjual hasil jamur yang melimpah dari usaha budidaya jamur beliau. Sejak tahun 1968 bapak Ratidjo tergabung sebagai salah satu dari anggota perusahaan yang bergerak dibidang bisnis jamur, disaat itu ditugaskan di Wonosobo, Jawa Tengah. Pada tahun 1993 beliau memutuskan untuk berpindah kerja dari perusahaan awal tempat bekerja dengan alasan jika usianya sudah tidak produktif lagi maka beliau tidak akan menerima pensiun karena tempatnya bekerja adalah perusahaan swasta milik peorangan. Berbekal uang pesangon yang didapat dari hasil bekerjanya di perusahaan yang sebelumnya, kemudian di tahun 1997 bapak Ratidjo mengundurkan diri dan setelah itu beliau memutuskan untuk menjadi petani jamur dengan mendirikan usahanya sendiri yang diberi nama PT. Volva Indonesia.

Dalam usaha pembibitan jamur pada perusahaannya, beliau juga turut memberdayakan para petani disekitarnya untuk ikut becocok tanam jamur. Hasil budidaya jamur dari para petani tersebut kemudian dibeli oleh bapak Ratidjo dengan maksud untuk dijual kembali, namun sayangnya pada saat itu beliau tidak bisa menentukan harga jamur yang diperoleh karena saat itu beliau menjual jamur mentah. Tahun 2003 timbul inisiatif dari bapak Ratidjo

untuk menjual makanan yang berasal dari olahan jamur, dengan memulai usaha kulinernya dengan berjualan keliling dari rumah ke rumah, kemudian dari hal ini beliau dapat berkomunikasi langsung dengan konsumen. Didampingi istrinya ibu Indaryati, beliau saat itu hanya menghadirkan masakan jamurnya berupa gudeg jamur, sate jamur, lodeh jamur, tongseng jamur, dan sate jamur.

Disinilah perjuangan bapak Ratidjo sebagai pengusaha kuliner dimulai, pada awal mulanya ketika pada tahun 2006 Jejamuran hanyalah sebuah warung sederhana yang dibangun di depan halaman rumah dengan sebuah etalase dan sebuah lincak (kursi untuk bersantai dalam bahasa Jawa). Seiring dengan berjalannya waktu di tahun kedua yaitu tahun 2007 setelah berdirinya warung ini terjadi perkembangan yang mampu menjaring pembeli yang cukup banyak, banyak media yang melakukan liputan dan wawancara dengan pemilik dan warung ini mulai dicari banyak orang. Perlahan-lahan konsumen warungnya makin ramai, banyak pembeli yang menyukai ciri khas rasa masakannya, kemudian ditahun 2009 warung ini dirubah olehnya menjadi sebuah restoran sederhana yang diberi nama “Jejamuran”. Tantangan sebagai pendatang baru di dunia kuliner adalah mengenalkan produk agar dapat diterima oleh masyarakat, Jejamuran mampu menjawab tantangan tersebut dengan berjualan dan berbagi dari rumah ke rumah. Tidak hanya itu namun, Jejamuran juga melakukan penjualan pribadi ke kantor-kantor di sekitar Kabupaten Sleman dengan menjajakan aneka produknya berupa sate jamur, pepes jamur, mie jamur, dan jamur *crispy*. Pada awalnya Bapak

Ratidjo mendirikan usaha kuliner Jejamuran bertujuan sebagai restoran yang menyediakan menu alternatif bagi orang-orang yang tidak mengonsumsi daging. Pada tahun 2012 Jejamuran resto mulai *booming* dan ramai didatangi oleh banyak konsumen yang datang dari berbagai daerah di Indonesia, maupun dari luar negeri seperti Amerika Serikat, Malaysia, Brunei Darussalam, Filipina, Myanmar, dll).

B. Visi dan Misi

Visi : Memperkenalkan dan mengedukasi masyarakat tentang jamur baik budidaya dan pemanfaatannya, diharapkan dengan meningkatnya tingkat konsumsi jamur di masyarakat akan berimbas terhadap peningkatan kehidupan dan perekonomian petani jamur.

Misi : Menjaga kualitas produk, menjaga kualitas pelayanan serta memberikan informasi seluas-luasnya terkait budidaya jamur.

C. Lokasi

Jl. Magelang KM. 11 No. 53 RT.01 / RW. 20, Niron, Pandowoharjo, Tridadi, Kec. Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

D. Logo

Pada simbol dibawah ini bertuliskan kata “jeJamuran” yang memiliki arti sebagai restoran yang menyediakan aneka hidangannya dari berbagai jenis jamur. Dibawah ini merupakan simbol yang digunakan oleh Jejamuran resto dari awal berdirinya usaha kuliner ini hingga terkenal sampai saat ini.

Gambar 1.2 Logo Jejamuran Resto



Sumber: <http://www.pesansaja.com/gerai/33/Jejamuran-Resto> (Diakses 3 Agustus 2016, pukul 14:41).

E. Manajemen

1. Pimpinan

Merupakan pemilik usaha kuliner Jejamuran Resto.

2. Restaurant Department

Sebagai bagian direksi yang bertugas mengambil kebijakan dan keputusan untuk tercapainya visi dan misi perusahaan.

3. Administrasi dan Keuangan

Sebagai bagian direksi yang mengatur administrasi dan keuangan restoran.

4. Pembibitan

Sebagai bagian direksi yang mengatur tentang pembibitan dan budidaya jamur.

5. Pengadaan

Sebagai bagian pada direksi yang bertugas mengatur tentang pengadaan bibit jamur.

6. *Supervisor*

Bertugas mengorganisir, mengawasi, memotivasi karyawan, memberi pelatihan dalam peningkatan skill dan menerapkan segala fungsi dan tugas di restoran sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan.

7. Keuangan

Bertugas dan bertanggungjawab penuh sebagai pembuat laporan bulanan mengenai kegiatan pembukuan dan keuangan restoran dalam rangka mencapai target.

8. Akunting/PBK

Bertugas melakukan pembukuan dan laporan keuangan restoran pada setiap bulannya.

9. Pembelian

Bertugas melakukan pembelian bibit jamur yang akan dibudidaya.

10. Gudang

Bertugas bertanggungjawab atas pengelolaan gudang pembudidayaan jamur.

11. *Customer Service*

Bertugas melayani segala kebutuhan yang berkaitan dengan konsumen terhadap pelayanan restoran.

12. Menu dan Dapur

Bertugas dan bertanggung jawab mengatur kualitas cita rasa pada aneka menu makanan dan minuman serta kebutuhan dapur.

13. Kebersihan dan Umum

Bertugas dan bertanggungjawab terhadap kebersihan restoran dan melayani segala kebutuhan restoran.

14. Pembibitan

Bertugas dan bertanggungjawab terhadap pembibitan budidaya jamur yang ada pada gudang.

15. Budidaya

Bertugas dan bertanggungjawab terhadap kelangsungan budidaya jamur pada gudang.

16. Gudang Bahan Baku

Bertugas dan bertanggung pada pengelolaan jamur yang dijadikan bahan baku konsumsi untuk restoran.

17. Gudang Bahan Pembantu

Bertugas dan bertanggungjawab atas pengelolaan budidaya jamur untuk kebutuhan konsumsi, impor, maupun ekspor.

18. *Sales*

Bertugas sebagai agen yang menjual dan memperkenalkan produk Jejamuran.

19. Kasir

Bertugas sebagai pengelola pembayaran terhadap konsumen.

20. Produksi

Bertugas dan mengelola bahan baku jamur yang sudah siap panen dari gudang pembudidayaan.

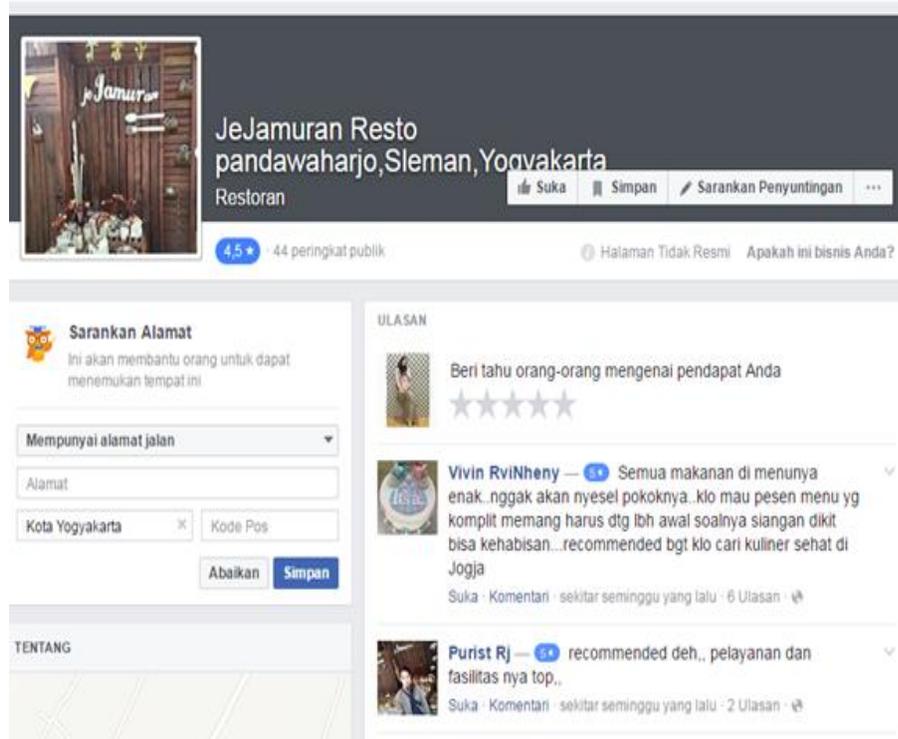
21. Ekspedisi

Bertugas dan bertanggungjawab terhadap kegiatan ekspor dan impor bahan baku pada gudang.

A. Media Promosi Jejamuran Resto

Dalam kegiatan promosi media merupakan hal yang menjadi salah satu faktor penunjang keberhasilan sebuah perusahaan dalam memperkenalkan produknya kepada konsumen. Dalam hal ini Jejamuran Resto memanfaatkan media *online* yang berupa *Facebook* dengan bentuk *Fanpage* yaitu sebuah halaman khusus yang disediakan untuk para konsumen memberikan review mengenai kualitas dan pelayanan restoran. Hal ini membuat para peselancar dunia maya dapat melihat langsung berbagai informasi yang berkaitan dengan restoran. Dibawah ini merupakan *Fanpage* dari Jejamuran Resto yang digunakan sebagai salah satu media promosi kepada konsumen.

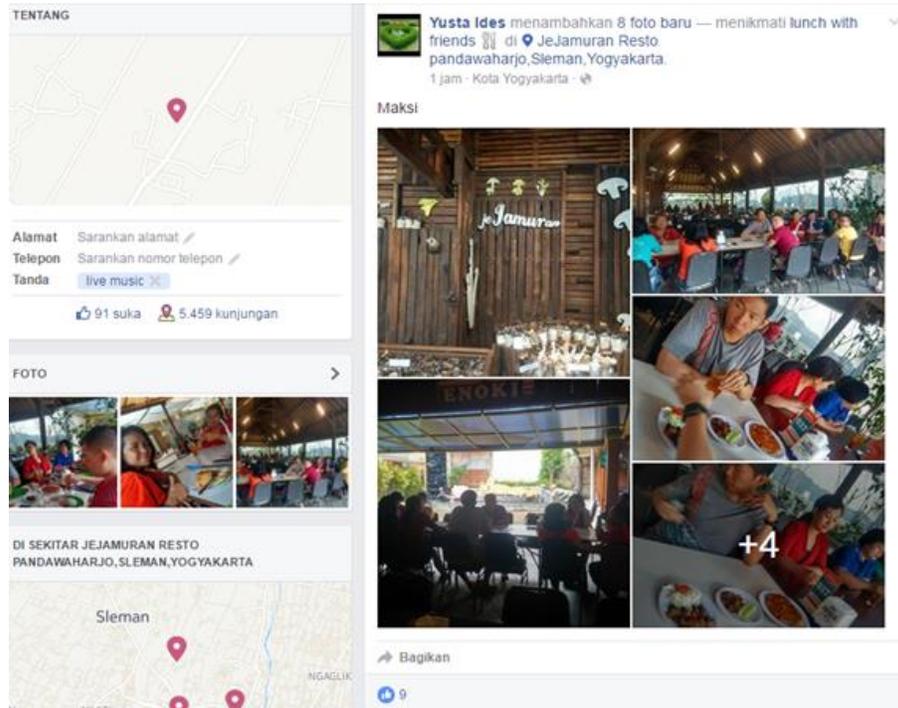
Gambar 1.3 Review Konsumen Pada *Fanpage* Facebook JeJamuranResto



Sumber: <https://www.facebook.com/pages/JeJamuran-Resto-pandawaharjoSlemanYogyakarta/229158763819274?fref=ts>

Gambar 1.3 pada halaman *Fanpage* diatas menunjukan beberapa review yang diberikan oleh konsumen mengenai kesan terhadap pelayanan terhadap konsumen dan kualitas dari produk JeJamuran Resto.

Gambar 1.4 Suasana Jejamuran Resto Pada Fanpage Facebook



Sumber: <https://www.facebook.com/pages/JeJamuran-Resto-pandawaharjoSlemanYogyakarta/229158763819274?fref=ts>

Gambar 1.4 pada halaman *Fanpage* diatas terdapat beberapa postingan foto yang menggambarkan suasana di Jejamuran resto dimana dalam gambar diatas terdapat banyak pembeli yang berdatangan untuk menikmati aneka olahan makanan yang ada di Jejamuran Resto.

Gambar 1.5 Menu Makanan Jejamuran Resto



Sumber: <https://www.facebook.com/pages/JeJamuran-Resto-pandawaharjoSlemanYogyakarta/229158763819274?fref=ts>

Gambar 1.5 pada halaman *Fanpage* diatas terdapat postingan konsumen dari luar negeri yang menunjukkan konsumen Jejamuran Resto tidak hanya berasal dari dalam negeri. Dalam gambar 1.5 diatas berisi aneka hidangan makanan yang juga menjadi menu unggulan di Jejamuran Resto seperti jamur tiram goreng asam manis, jamur merang asam manis, rendang jamur, sate jamur, dan lain-lain. Hal ini membuktikan bahwa kesuksesan strategi promosi yang dilakukan melalui *Fanpage Facebook* Jejamuran Resto dapat menjangkau hingga ke luar negeri.