

BAB II

PROFIL UMUM TUANMUDA

A. Sejarah

Tuanmuda Takoyaki, outlet kuliner Jepang yang sukses dilahirkan normal tanpa sengaja di sudut kota Yogyakarta , tepatnya pada jam 9 tangga 9 bulan 9 tahun 2009 di bilangan Wirobrajan. Pada awalnya bisnis Tuanmuda berfokus pada Outlet yang menawarkan menu Takoyaki dan Okonomiyaki Berada di bawah naungan PT. Tuanmuda Indonesia selaku brand umbrella Tuanmuda. Tapi dengan berkembang waktu inovasi produkpun dibuat Tuanmuda dengan menu-menu yang baru, seperti sushi, ramen, chicken rolls, spageti dan kentang goreng.

Tuanmuda, adalah satu dari sekumpulan kuliner yang berasal dari Yogyakarta. Berangkat dengan memperkenalkan produk jepang tetapi bukan suasana jepang memang yang kami hadirkan, bukan juga citarasa jepang yang terasa pada yang kami sajikan. Hanya experience yang kami sertakan pada setiap outlet kami, betapa serunya menunggu sajian dengan ditemani SDM yang sembari memasak pelanggan dapat menikmati bagaimana kami menyajikan setiap pesanan. Memasak pesanan sendiri hanya dapat terjadi di outlet kami. Nikmatnya makanan jadi semakin terasa dengan dilaluinya proses.

Di Tuanmuda bukan makanan berat yang di hadirkan, tetapi makanan dengan komposisi mengenyangkan tapi ringan. Salah satunya yang menadi produk unggulan Tuanmuda adalah takoyaki dan okonomiyaki makanan yang hingga saat ini mempeilkan outlet tuanmuda Takoyaki bola bola seksi yang

biasanya hanya dapat ditemui saat festival pada perayaan jepang, justru dapat dinikmati setiap hari di Tuanmuda. Dengan berbagai varian isi seperti Octopus atau gurita yang menggeliat didalamnya seolah tak pernah sabar masuk kedalam loyang dibakar dan disantap. Berbeda sedikit dengan okonomiyaki, makanan ini adalah jenis pizza jepang. Memiliki komposisi yang hampir sama dengan takoyaki tetapi dengan sentuhan 10 sayuran di dalamnya (paprika, kol, kembang kol, brokoli, jagung manis, ubi merah,) dengan campuran octopus yang tetap merajalela disetiap pannya.

Outlet Tuanmuda dapat di temui pada titik di kota pelajar. Dari selatan Tuanmuda berada di jl. Piere Tendean no.33 wilayah Wirobrajan, melaju ke utara sedikit pada jalan pembelah utara dan selatan sekaligus sentra kota Yogyakarta Tuanmuda hadir di jalan Urip Sumoharjo atau yang kerap di kenal dengan nama jl. Solo tepatnya berada di depan swalayan giant yang bersebrangan dengan studio XXI. Berpindah lagi ke wilayah segitiga kampus di Seturan, dan kemudian di Jalan Kaliurang yang ramai juga.

Sebelum berganti nama menjadi Tuanmuda nama outlet kami adalah Takoyaki . Nama yang sama dengan produk yang pertama kali kami perkenalkan. Nama tempat yang sama dengan nama produk sepertinya lebih mudah diingat oleh beberapa orang yang awam akan makanan tersebut. Outlet pertama Takoyaki berada di kerumunan wilayah selatan Jogja, yaitu di Wirobrajan. Tepatnya di Jl. Piere Tendean no 33. Kemudian menyusul outlet kedua yang kami letakkan di jantung kota Yogyakarta yaitu Jl. Oerip Sumoharjo atau acap di sebut Jl. Solo

Namun karena banyak hal yang kemudian nama Takoyaki tidak dapat

diidentifikasi sebagai nama brand maka kami memenggal namanya menjadi Tuanmuda.

B. Visi

“Menjadikan Tuanmuda sebagai bisnis kuliner yang memiliki ciri manajemen, layanan dan menu yang memuaskan”

C. Misi

”Menerapkan sistem managerial yang terstandarisasi dengan pelayanan konsumen yang bersahabat serta Terus menjaga kualitas mutu makanan dengan varian yang inovatif sesuai selera lidah konsumen Indonesia”

D. Logo



Logo tuanmuda ini berwarna merah karena menggamarkan semangat dan berani.

E. Lokasi

1. Jalan Kapten Piere Tendean, Wirobrajan (pusatnya)
2. Jalan Tentara Pelajar km 7,9
3. Jalan Seturan (depan forza futsal)
4. Jalan Urip Sumoharjo (depan xxi)
5. Jalan Kaliurang km 5,2
6. Jalan Adam Malik no.112h Biningsih The Hok Jambi (outlet diluar Yogyakarta)

F. Produk

1. Takoyaki



Takoyaki adalah makanan yang terbuat dari tepung dan diberi bumbu kemudian dicetak menggunakan cetakan bulat-bulat kemudian diisi dengan berbagai varian rasa yaitu rasa Gurita, Keju, Salmon dan Kornet. Harga takoyaki ini Rp 10.000 akan mendapatkan empat buah takoyaki.

2. Okonomiyaki



Okonomiyaki adalah makanan yang terbuat dari tepung yang diberi topping kuli telur dan daging kemudian digoreng dan diberi saos. Ada dua varian

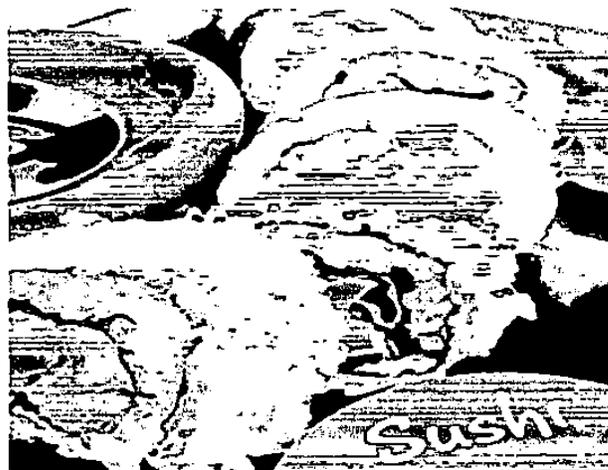
Okonomiyaki adalah makanan yang terbuat dari tepung yang diberi topping kornet, telur dan daging kemudian digoreng dan diberi saos. Ada dua varian yaitu o'kumi (sensasi kumi chan) dan o'biffu (lada hitam serta sapi jantan) harga seporsi okonomiyaki yaitu Rp 15.000.

3. Spageti



Olahan yang terbuat dari jenis mie kemudian diberi beef kemudian keju, harga seporsi spagetti Rp 15,000

4. Sushi



Olahan yang terbuat dari nasi yang dibentuk bersama lauk berupa isian

1. Nasi yang sudah dimasak terlebih dahulu kemudian diberi sa

atasnya, ada dua varian sushi yaitu california rools (isi kepiting) da inside out california (nugget dan sosis) harga seporsi sushi ini adalah Rp 18.000.

5. Chicken Roll

Chicken roll terbuat dari tepung yang diisi dengan ayam filet dan beef kemudian potongan keju dn digoreng. Harga satu porsi Rp 19,000

6. Mie Ramen



Olahan yang terbuat dari mie kemudian diberi isi telur ayam,daging,sayur dan disiram dengan kaldu sapi yang spesial. Harga satu porsinya Rp 18.000

7. Kentang goreng



Olahan yang terbuat dari kentang kemudian digoreng harga seporsi nya Rp8000

8. Minuman

Berbagai minuman tersedia di Tuanmuda yaitu squash (lime dan green), stroberry juice, stroberry float, chocolate (ice, hot, float, blend), avocado (juice, float, coffe blend), tea (hot, ice, lemon tea), black coffe, softdrink (cola float, pulpyfloat, fanta, sprite,mineral water)

G. Manajemen

1. Owner

Selaku pemilik usaha Tuanmuda.

2. SDM & finance

a. Bertugas membuat dan melaksanakan standar operasional pembukuan harian dan bulanan.

b. Yang ditetapkan owner serta tercapainya visi dan misi perusahaan
Berwenang mengambil solusi atau kebijakan dalam rangka menyelesaikan semua masalah keuangan

c. Bertanggungjawab penuh dan membuat laporan bulanan atas terlaksananya aktifitas pembukuan dan keuangan dalam rangka pencapaian target bulanan dan tahunan

3. Marketing & Development

a. Bertugas membuat rancangan strategi dan rencana pengembangan bisnis
Membuat dan melaksanakan program marketing bulanan dan tahunan

b. Mementau trend pemasaran dan perilaku konsumen terkini bersama

- c. Berwenang menjaga agar strategi marketing dan rencana bisnis berjalan sesuai visi misi perusahaan.
- d. Mengambil solusi atau kebijakan dalam rangka menyelesaikan masalah yang berhubungan marketing.
- e. Bertanggungjawab penuh atas terlaksananya visi bisnis dan aktifitas program marketing dalam rangka pencapaian target bulanan dan tahunan yang ditetapkan owner serta tercapainya visi dan misi perusahaan.

4. Supervisor

- a. Bertugas Mengorganisir, mengatur dan menerapkan fungsi dan tugas Baramuda di outlet berdasarkan standar operasional
- b. Secara rutin memotivasi dan memberikan pelatihan untuk peningkatan skill baik Baramuda baru maupun lama
- c. Berwewenang menyelesaikan masalah yang berhubungan dengan outlet dan Café.
- d. Bertanggungjawab penuh dan membuat laporan bulanan atas terlaksananya aktifitas operasional dalam rangka pencapaian target bulanan dan tahunan yang ditetapkan owner serta tercapainya visi dan misi perusahaan

5. Produksi

- a. Bertugas menerapkan Standar Operasional Produksi Menyiapkan dan

- b. Berwewenang Menyelesaikan masalah yang berhubungan dengan produksi
 - c. Bertanggungjawab penuh dan membuat laporan atas terlaksananya aktifitas produksi dalam rangka pencapaian target bulanan dan tahunan yang ditetapkan owner serta tercapainya visi dan misi perusahaan.
6. Server
- a. Bertanggung jawab menulis pesanan, mengantar pesanan, membersihkan meja
7. Barista
- a. Bertanggung jawab Meramu minuman
8. Cook
- a. Bertanggung jawab Membuat makanan

H. Struktur organisasi

MANAGEMENT

