

BAB II

TINJAUAN OBJEK DAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Objek

Warung Tegal (Warteg) adalah salah satu dari sekian banyak pedagang makanan yang menyajikan nasi dengan lauk-pauknya yang sangat beragam. Warteg kebanyakan berasal dari kota dan kabupaten Tegal, khususnya desa Krandon, Sidapurna, dan Sidakaton. Umumnya karakteristik khas dari Warteg adalah pinggiran dan tempat usaha yang dikelola digunakan sekaligus untuk tempat tinggal tempat memasak, dan juga tempat berdagang atau usaha.

Dari berbagai jenis bisnis kuliner yang dibangun oleh banyak orang, pastinya ada faktor yang menentukan keberhasilan tempat makan tersebut. Faktor-faktor yang mempengaruhi penting untuk diperhatikan, yakni kebersihan, ketersediaan air, ketersediaan tenaga kerja yang handal, dan persaingan usaha. Dan untuk faktor berkepentingan menghasilkan adanya 3 faktor yang terdiri dari aspek pasar, legatitas, dan keunggulan kompetitif (Novianti, Mirsa, Tri, Holilla, Rene, 2018).

2.1.1 Jenis Produk

Objek *Storytelling* yang dipakai merupakan Warung Tegal Kharisma Bahari yang merupakan salah satu dari sekian banyaknya tempat makan yang terdapat di daerah Jabodetabek, dimana warteg ini menjadi salah satu usaha legendaris sebagai destinasi kuliner di Indonesia. Warteg Kharisma Bahari ini sekarang dapat ditemukan hampir di setiap daerah atau di sudut jalan. Salah satu penyebabnya merupakan Pak Sayudi memiliki 4 jenis Warteg diantaranya ada dari, Warteg Kharisma Bahari, Warteg Mamoka, Warteg Selaras dan juga Warteg Subsidi.



Gambar 2.1.1 Warung Tegal Kharisma Bahari

2.1.2 Lokasi/ Tempat

Warung Tegal Kharisma Bahari sendiri terlihat begitu sederhana, dari tempat makan yang tergolong murah, dan juga harga makanan yang cukup terjangkau. Salah satu Warung Tegal Kharisma Bahari yang kita ingin meninjau lebih dalam yang terletak di 3, Jl. H. Batong Raya No.2a, RT.3/RW.6, Cilandak Barat, Cilandak, Kota Jakarta Selatan, Jakarta 12430.



Gambar 2.1.2 *Google Maps* Lokasi Warung Tegal Kharisma Bahari

2.1.3 Lama Berkecimpung Di Dunia Kuliner

Warung Tegal Kharisma Bahari telah dibentuk pada tahun 2000, yang telah menjadi salah satu pendukung atau menjadi inspirasi bagi beberapa orang pebisnis. Warteg Kharisma Bahari ini telah dibangun oleh anak keenam dari tujuh bersaudara pasangan H. Sobari dan Hj. Soliha yaitu Pak Sayudi. Pak Sayudi yang merantau bersama kakaknya di Jakarta hanya dengan tamatan SD kelahiran tahun 1973 merupakan seorang pedagang asongan di Terminal Pulogadung, Jakarta Timur, selama 7 sampai 8 tahun. Selama beliau berdagang kaki lima, beliau melewati keadaan yang cukup rumit, yakni beliau harus menghindari disiplin ketertiban setempat untuk dapat meneruskan dagangannya. Dari keadaan tersebut, beliau memiliki keinginan untuk mendirikan warung makan dan hal tersebut telah tercapaian setelah beberapa tahun terlewatkan yang bertepatan pada tahun 1996. Dengan pencapaian tersebut per Desember 2023, Pak Sayudi bisa memiliki 1300 cabang Warteg Kharisma Bahari yang tersebar luas di seluruh Indonesia.

Setelah menikah, pak Sayudi beralih dari jualan rokok menjadi membuka warteg kembali di Jakarta Selatan dengan nama Modal Mertua (MM). Dimana awal mula warteg ini didirikan di sebuah bangunan semi permanen milik pemerintah setempat. Namun seiring berjalannya waktu, pak Sayudi memutuskan untuk meminjam modal pada bank yang akhirnya membuka usaha pertamanya di lokasi tujuannya. Dengan pinjaman uang Rp 6 juta, Pak Sayudi mengelola warteg dengan temannya dengan sistem aplusan, tiga bulan dikelola oleh dirinya dan tiga bulan selanjutnya dikelola oleh temannya. Sebelum didirikannya warteg Kharisma Bahari, pak Sayudi sempat membuka usaha warteg namun bangkrut.

Dan di tahun 1996, Pak Sayudi juga menjadi pemilik warteg milik temannya yang nyaris bangkrut. Warteg yang dipegang Pak Sayudi juga sempat mau digusur tetapi warteg tersebut tetap bertahan selama 10 tahun berkat reformasi. Banyak warga DKI Jakarta yang makan siang sehari-hari di warteg. Warteg kedua pak sayudi memberi nama Warteg Akrobu yang artinya akrab berlokasi di Pasar Inpres Cipete Selatan, dan warteg ketiga merupakan warteg yang didirikan bersama temannya namun tutup. Di lokasi inilah, Pak Sayudi memberi nama wartegnya Kharisma Bahari.

Berbeda pada warteg pada umumnya, Warteg Kharisma Bahari memiliki nuansa warna hijau dan krem dengan nama Kharisma Bahari yang menonjol dan tulisan yang memiliki font besar. Yang penyediaan variasi hidangannya dalam bentuk prasmanan. Bahari merupakan singkatan dari kebersihan, aman, sehat, dan rapi, yang merupakan slogan kota Tegal. Karena itulah warteg Kharisma Bahari memiliki prioritas yang memberikan kebersihan kepada pengunjung yang tidak menyukai outlet warteg kotor, keamanan yang terjamin, serta kenyamanan kepada setiap pelanggan agar tetap menjadi pelanggan setia.

Berawal dengan mengelola satu cabang usaha, lalu berkembang menjadi tiga cabang usaha dimana yang terdiri dengan nama yang berbeda. Nama warteg tersebut terdiri dari warteg Akrobu untuk warung kedua, yang berlokasi di Pasar Inpres Cipete Selatan, dan yang ketiga memiliki nama kongsian, dikarenakan berada dalam daerah kongsian. Namun untuk warung ketika ini mengalami kesulitan sehingga warung ini ditutup. Seiring berjalannya waktu, muncul ide menarik yang terpikirkan oleh pak Sayudi, yaitu menjadikan usaha warteg ini menjadi usaha *franchise*. Ide ini dapat terlewatkan dalam pikiran Pak Sayudi

dikarenakan Pak Sayudi mengalami kesulitan untuk menangani tiga usaha warung makan yang dikelolanya. Dengan menawarkan kepada rekan temannya untuk dapat mengelola warung makan ini dengan pembagian 50:50. Keadaan ini mendukung Pak Sayudi untuk memperluas serta mengembangkan idenya untuk menjadikan usaha warteg ini menjadi usaha waralaba.

2.1.4 Keunggulan Produk

Warteg Kharisma Bahari merupakan sebuah rumah makan sederhana yang telah tersebar hampir di seluruh daerah Jabodetabek, serta memiliki warna ikonik tersendiri yakni hijau dan kuning. Rumah makan sederhana yang memiliki dua pintu dengan tujuan untuk memudahkan pelanggan yang mau masuk untuk makan dan keluar ketika selesai makan. Warteg Kharisma Bahari ini juga memiliki tempat untuk duduk yang berhadapan langsung dengan hidangan yang disediakan dengan pembatas kaca, untuk memudahkan para pelanggan yang ingin makan ditempat agar dapat makan dengan nyaman. Selain itu, tujuan pemberian tempat duduk pula tidak hanya untuk menikmati hidangan, namun juga dapat dijadikan sebagai sarana untuk bertukar pikiran atau informasi antar pelanggan.

Pada setiap cabang rumah makan ini, hidangan yang disediakan dalam bentuk prasmanan dengan tujuan untuk menarik perhatian serta memudahkan para pelanggan untuk memilih lauk yang hendak disantap. Dengan cara pengambilan menu makanan yang dibantu dari pemilik cabang atau karyawan yang berjaga. menyajikan berbagai hidangan khas rumahan yang diolah dengan menggunakan perpaduan rempah-rempah. Cita rasa dari rempah-rempah yang diciptakan cukup kuat untuk memperkaya kenikmatan dari segi rasa hidangan. Tentunya

hidangan yang disediakan sangat bervariasi. Mulai dari ikan, sayur-sayur, dan lauk pilihan lainnya. Warteg Kharisma Bahari ini juga menjamin akan kepuasan pelanggan sebesar 99% atas hidangannya.

Tentunya kenyamanan pelanggan menjadi acuan nomor satu dalam dunia bisnis. Maka dari itu, bagi setiap cabang warung makan ini telah memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggannya. Serta adanya tim yang mendukung penuh jika adanya kendala teknik yang dialami para mitra warung makan ini. Demi menjaga keamanan bersama, warung makan ini pun dilengkapi dengan cctv dengan tujuan untuk mencegah hal yang tidak diinginkan serta dapat mencari solusi jika terjadi suatu kendala.

Agar menciptakan kenyamanan yang lebih tinggi, kebersihan dari setiap cabang Warteg Kharisma Bahari ini sangat dijaga dan dirawat. Mulai dari kebersihan penyajian hidangan hingga kebersihan di area pelanggan untuk makan. Kebersihan ini sangatlah penting terutama bagi produk makanan. Selain kebersihan hidangan serta area yang terjaga, warung makan ini juga memberikan harga yang sangat ekonomis untuk berbagai macam menu hidangannya. Harga yang disediakan mulai dari Rp. 3.000,- hingga menu yang termahal jatuh pada harga Rp. 17.000,-.

Banyaknya konsumen dari kalangan Ojek Online dikarenakan Warteg Kharisma Bahari memberikan konsumennya minuman berupa es teh manis secara gratis di seluruh cabang, dengan tersebut membuatnya ramai di kunjungi. Dan adanya promo Jumat berkah yang dimana setiap pelanggan yang makan di jam 11 hingga 2 siang di hari Jumat dapat mengambil makanan sepuasnya dengan harga 10.000.

Warteg Kharisma Bahari mendapatkan apresiasi oleh Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian pada acara KUR award kategori provinsi pada tahun 2022 di Jakarta. Apresiasi ini didapatkan karena warteg Kharisma Bahari mencapai pendapatan hingga 1 miliar. Warteg Kharisma Bahari juga mendapatkan penghargaan sebagai salah satu merek terbaik pilihan pelanggan dalam digital media.



Gambar 2.1.4 Hidangan di Warteg Kharisma Bahari

Warteg Kharisma Bahari Group juga memiliki beberapa keuntungan yang sangat diminati para calon pemilik *franchise* yaitu, bebas biaya royalti yang di bayarkan kepada *franchise*, pengelolaan pembangunan *franchise*, Penyediaan SDM, pencarian lokasi yang strategis, target diminati oleh semua kalangan, bahan baku yang mudah didapatkan, varian menu yang bervariasi, dan mendapatkan strategi promosi yang menjadi daya tarik konsumen.

2.2 Tinjauan Literatur dan Referensi

Tabel 2.2.1 Tabel Referensi Jurnal

No	Judul Referensi	Variable	Metode
1	<p>“Warung Tegal: <i>Visual Aesthetic Sadcultural Identity Representation</i>”</p> <p>Ruswondho, Tjetjep dan Wahyu Lestari, 2015</p>	Ciri Khas Warteg	Kualitatif
2	<p>“Makanan dan Budaya Makanan; Usaha Makanan Etnik “Warung Tegal” Pada Masyarakat Multikultur Jakarta.”</p> <p>Atmodjo, Juwono Tri dan Susanne Dida, 2019</p>	Usaha Makanan Etnik Warung Tegal	Kualitatif
3	<p>“Perencanaan dan Strategi Komunikasi Jarinan <i>Franchise Warung Tegal Kharisma Bahari</i>”</p> <p>Sukma, Agus Hitopa dan Iswahyu Pranawukir, 2020</p>	Dinamika Strategi Komunikasi Jaringan <i>Franchise WKB</i>	Kualitatif
4	<p>“Pembangunan Pedesaan dan Perkotaan”</p> <p>Adisasmita, Rahardjo, 2006</p>	Peluang Bagi Pendatang Mendapatkan Pekerjaan dan Penghasilan	Kualitatif

5	“Pengusaha Warung Tegal di Jakarta” Asytuti, Rinda, 2015	Keberadaan Warteg Menjadi Simbol Pangan	Kualitatif
---	---	---	------------

Tabel 2.2.2 Tabel Referensi Video

No	Judul Referensi	Link Video	Sumber
1	“Jatuh Bangun Jurusan Warteg Kharisma Bahari” Merdeka.com, 2019	https://www.youtube.com/watch?v=Vn1OVnvxm4M	<i>Youtube</i>
2	“Rahasia Hanya Lulusan SD Sukses Membangun 1000 Warteg Kharisma Bahari Group Di Indonesia” Jagalilin, 2022	https://www.youtube.com/watch?v=Vn1OVnvxm4M	<i>Youtube</i>
3	“Sayudi Sukses Buat 750 Kemitraan Warteg Kharisma Bahari” Fauzie, 2021	https://www.youtube.com/watch?v=I2Lb7LHwn2w	<i>Youtube</i>
4	“Hanya Lulusan SD, Sayudi Sukses Jadi Jurusan Warteg Kharisma Bahari!” Liputan6, 2023	https://www.youtube.com/watch?v=61uOmfykxf0	<i>Youtube</i>
5	“Warteg Paling Bersih, enak di Cikutra Bandung Warteg Kharisma Bahari Kuliner	https://www.youtube.com/watch?v=N1Cu0XQ9u_w	<i>Youtube</i>

	Bandung” Bachsin, Rahi, 2021		
--	---------------------------------	--	--

