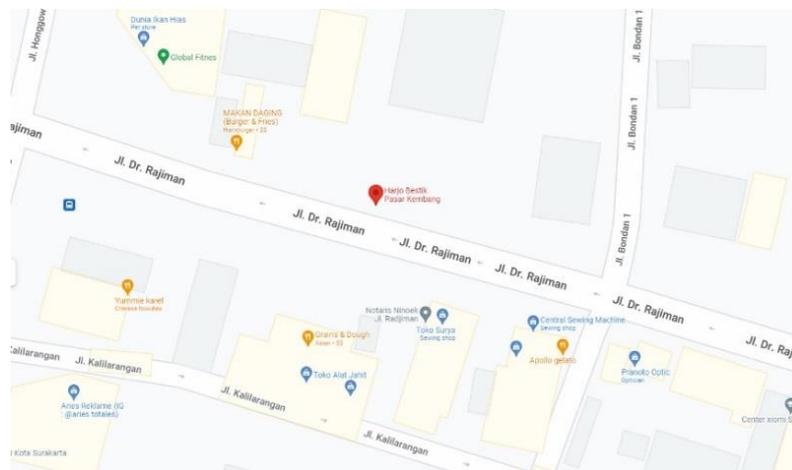


BAB II IDENTIFIKASI DATA

A. Data Perusahaan

1. Harjo Bestik

Harjo Bestik merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang kuliner yang berada di kota Surakarta. Warung makan ini merupakan sebuah perusahaan bisnis yang dikelola oleh keluarga besar. Warung makan ini merupakan cikal bakal masakan bestik pertama yang terkenal di kota Surakarta hingga saat ini. Warung ini menjual berbagai macam masakan khas Jawa. Warung Harjo Bestik saat ini terletak di Jalan Dr. Radjiman, Kemlayan, Serengan, Surakarta dan sudah memiliki 4 warung cabang yang tersebar di kota Surakarta.



Gambar 1. Lokasi Harjo Bestik Surakarta
(Google Maps)



Gambar 2. Lokasi Harjo Bestik Surakarta
(Dokumentasi Perusahaan 2019)



Gambar 3. Pemilik Harjo Bestik Surakarta
(Dokumentasi Perusahaan 2019)

2. Sejarah Perusahaan

Harjo Bestik adalah perusahaan warung makan keluarga turun - temurun yang berdiri sejak tahun 1950-an. Warung ini didirikan oleh Bapak Harjo Mulyono yang merupakan orang asli Jawa dan tinggal di kota Surakarta, tepatnya di kelurahan Danukusuman. Awal mula peejalanan Harjo Bestik Bapak Harjo menjual produk usahanya

bersama istrinya Ibu Painem dengan cara dipikul keliling dari kampung ke kampung. Seiring berjalannya waktu sudah mulai banyak peminatnya Bapak Harjo membuka warung kaki lima. Waktu itu, warung kaki lima yang dibangun Bapak Harjo masih berpindah-pindah tempat mulai dari di pinggir jalan Slamet Riyadi tepatnya didepan hotel kota Solo kemudian berpindah ke depan Batik Dinar Hadi Singosaren dan yang terakhir berpindah ke pinggir jalan dengan warung tenda kaki lima yang berada di Jl. Dr. Radjiman depan Restoran Grains & Dought sampai saat ini.

Pendiri pertama warung Harjo Bestik Bapak Harjo meninggal dunia pada tahun 2004, pada saat itu usaha warung Harjo Bestik dilanjutkan oleh istrinya yang bernama ibu Painem, setelah ibu Painem meninggal dunia dilanjutkan lagi oleh generasi kedua yaitu cucunya bernama Ibu Mujiati yang merupakan cucunya sampai saat ini. Berjalannya waktu, warung Harjo Bestik semakin berkembang dan sampai saat ini sudah membuka 4 cabang. Cabang pertama warung “Harjo Bestik” dibuka oleh adik dari Ibu Mujiyati yang bernama Ibu Muji Rahayu berada di pinggir Jalan Veteran sebelah barat perempatan Gembengan. Cabang kedua warung “Harjo Bestik” dibuka oleh anak pertama Ibu Mujiyati yang berada di Jalan Veteran depan Pasar Gading. Cabang ketiga warung “Harjo Bestik” dibuka oleh anak kedua dari Ibu Mujiyati yang berada di Jalan Yos Sudarso Nonongan. Cabang keempat

warung “Harjo Bestik” yang dibuka oleh ponakan Ibu Mujiyati yang berada di Jalan Sutan Syahrir Pasar Legi.

Sampai saat ini, warung Harjo Bestik memiliki satu warung pusat dan 4 cabang masih berbentuk tenda kaki lima yang berdiri dipinggir jalan dan merupakan salah satu kuliner yang digemari masyarakat Solo dan wisatawan.

3. Visi dan Misi

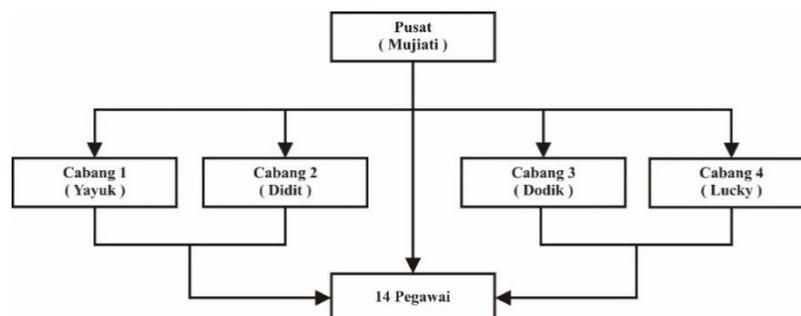
a. Visi

Menjaga dan mengembangkan lebih baik lagi Harjo Bestik sebagai kuliner khas Surakarta.

b. Misi

- Mempertahankan cita rasa khas Harjo Bestik
- Menjaga kualitas masakan dan pelayanan warung Harjo Bestik

4. Struktur Organisasi



Gambar 4. Struktur Organisasi Harjo Bestik Surakarta
Sumber : Wawancara bersama pemilik perusahaan

a. Pusat

Mujiyati pemilik warung Harjo Bestik pusat bertugas mengatur, mengawasi, dan merencanakan program – program untuk kedepannya.

b. Cabang 1, 2, 3, 4

Pemilik cabang bertugas membuka cabang dan memasak serta melayani pelanggan di warung.

c. Pegawai

- Bagian dapur

Memiliki tugas membelanjakan dan mempersiapkan kebutuhan bahan – bahan untuk warung Harjo Bestik.

- Chef

Memiliki tugas memasak menu Harjo Bestik

- Pramusaji

Memiliki tugas menyajikan menu masakan kepada pelanggan.

- Kasir

Memiliki tugas menghitung nota pelanggan yang sudah selesai.

5. Target Market

a. Geografi

Kota Surakarta dan sekitarnya / Solo Raya.

b. Psikografi

Orang yang menyukai masakan khas Jawa.

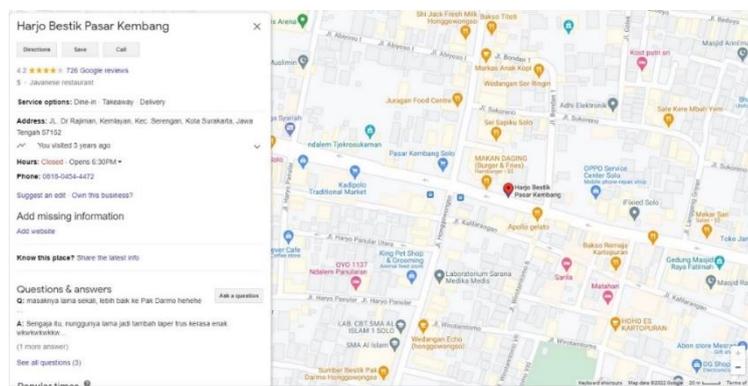
c. Behavior

Keluarga atau kelompok orang yang gemar wisata kuliner.

d. Demografi

- Usia : 17 tahun keatas
- Agama : Semua Agama
- Jenis Kelamin : Laki – laki dan perempuan
- Status Sosial : Menengah dan menengah ke atas

6. Denah Lokasi



Gambar 5. Alamat dan Peta Lokasi Harjo Bestik Surakarta (Google Maps)

7. Data Produk

WARUNG HARJO BESTIK & BAKMI

SINCE 1950

Danukusuman RT.01/IX Serengan, HP : 081804544472
JL.DR. Rajiman (Sebelah Timur Perempatan Ps. Kembang)

MAKANAN

01. BAKMI AYAM	Rp. 21.000	16. MIHUN REMPELO ATI	Rp. 23.000
02. BAKMI REMPELO ATI	Rp. 23.000	17. NASI GORENG AYAM	Rp. 22.000
03. BESTIK AYAM	Rp. 26.000	18. NASGOR REMPELO ATI	Rp. 23.000
04. BESTIK BRUTU	Rp. 26.000	19. NASGOR KRUKUP	Rp. 34.000
05. BESTIK CAMPUR	Rp. 35.000	20. NASI PUTIH	Rp. 4.000
06. BESTIK DADAR LIDAH	Rp. 35.000	21. SOP	Rp. 16.000
07. BESTIK DAGING	Rp. 28.000	22. ORAK ARIK	Rp. 33.000
08. BESTIK REMPELO ATI	Rp. 26.000	23. PAKLAY	Rp. 23.000
09. BESTIK LIDAH	Rp. 28.000	24. FUYUNG HAI	Rp. 33.000
10. BESTIK TELON	Rp. 45.000	25. RISOLES	Rp. 25.000
11. BESTIK TELOR	Rp. 25.000	26. RISOLES KUAH	Rp. 34.000
12. KAMAR BOLA	Rp. 35.000	27. SETUP MAKARONI	Rp. 21.000
13. KULIT GORENG	Rp. 27.000	28. CAPJAY AYAM	Rp. 21.000
14. LIDAH GORENG	Rp. 41.000	29. CAPJAY REMPELO ATI	Rp. 23.000
15. MIHUN AYAM	Rp. 21.000		

MINUMAN

01. ES TEH	Rp. 3.000	06. WEDANG COKLAT	Rp. 6.000
02. ES JERUK	Rp. 4.000	07. WEDANG JERUK	Rp. 3.500
03. ES KOPI	Rp. 4.000	08. WEDANG KOPI	Rp. 4.000
04. ES BATU	Rp. 500	09. WEDANG TEH	Rp. 2.500
05. ES COKLAT	Rp. 7.000		

BUKA CABANG

Jl. Veteran (Sebelah Barat Perempatan Gemblegan)
 Jl. Veteran (Depan Pasar Gading)
 Jl. Yos Sudarso No.9 (Nonongan)
 Jl. Sutan Syahrir (Pasar Legi)

Menerima Pesanan




 [harjobestik](#)

Gambar 6. Daftar Menu Harjo Bestik
(Dokumentasi Perusahaan 2021)

WARUNG HARJO BESTIK & BAKMI

SINCE 1950

Danukusuman RT.01/IX Serengan, HP : 081804544472
JL.DR. Rajiman (Sebelah Timur Perempatan Ps. Kembang)

BESTIK AYAM

Bestik dengan daging ayam cincang.



ELEK-ELEKAN

Pangkal lidah sapi goreng.

BESTIK DAGING

Bestik dengan daging sapi cincang.



KULIT GORENG

Kulit ayam goreng.

BESTIK LIDAH

Petengan lidah sapi dimasak dengan kuah bestik.



LIDAH GORENG

Lidah sapi goreng.

BESTIK CAMPUR

Bestik dengan dua isi didalamnya, biasanya daging ayam dan petengan lidah sapi.



NASGOR KRUKUP

Masi goreng ayam - telur dadar isi lidah sapi.

DADAR LIDAH

Telur dadar dengan petengan lidah sapi didalamnya dimasak dengan kuah bestik.



KAMAR BOLA

Masak sayur kuah, telur mata sapi, daging ayam, dan lidah sapi.

RISOLES KUAH

Risoles goreng dengan kuah bestik.



BAKMI KUAH

Bakmi kuah kuah / goreng.

Gambar 7. Daftar Menu Harjo Bestik Surakarta
(Dokumentasi Perusahaan 2021)

8. Analisis SWOT

Analisis ini digunakan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang sedang dialami perusahaan. Hasil analisis yang didapatkan sebagai berikut:

SWOT	HASIL ANALISA
Strength (Kekuatan)	Harjo Bestik merupakan cikal bakal warung bestik pertama di kota Surakarta dan sampai saat ini sudah mempunyai banyak pelanggan dari dalam kota maupun luar kota.
Weakness (Kelemahan)	Harjo bestik belum mempunyai media informasi dan promosi yang kuat sehingga konsumen masih sering ada yang salah informasi. Selain itu Harjo Bestik juga masih menggunakan tempat di pinggir jalan dengan tenda kaki lima yang membuat pengunjung kurang nyaman saat hujan.
Opportunity (Peluang)	Harjo Bestik sampai saat ini sudah memiliki pelanggan dari dalam maupun luar kota. Sudah banyak pelanggan dari luar kota yang selalu datang kembali saat berada di kota Surakarta. Selain itu juga banyak wisatawan yang datang ke Harjo Bestik yang ingin mencicipi makanan

	<p>khasnya yaitu bestik. Menu masakan yang ada di Harjo Bestik juga cocok dengan lidah orang Indonesia khususnya orang jawa.</p>
<p>Threat (Ancaman)</p>	<p>Ancaman yang dihadapi Harjo Bestik saat ini adalah pandemi covid-19. Biasanya Harjo Bestik ramai dikunjungi konsumen, tetapi karena adanya pandemi covid-19 konsumen menjadi membatasi kegiatan makan diluar karena takut terpapar virus covid-19. Selain itu adanya pesaing dari perusahaan lain yang menggunakan konsep sama seperti warung Harjo Bestik.</p>