

BAB II IDENTIFIKASI DATA

A. Sejarah Oesman Chicken

Oesman Chicken berdiri sejak tahun 2018 yang didirikan oleh bapak Lilik di jalan Embarkasi Haji, Menjing, Donohudan, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. Pak Lilik mempunyai usaha bersama keluarganya rumah makan masakan “Ayam-Ayam Resto” yang terletak di Jalan Adi Sumarmo No.329, Plalangan, Klodran, Kecamatan Colomadu, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Dirasa cukup mampu dalam urusan bisnis, pak Lilik mencoba membuka usahanya sendiri melalui Oesman Chicken. Oesman Chicken sendiri diambil dari nama haji pak Lilik. Oesman Chicken adalah rumah makan cepat saji, yang menghadirkan olahan masakan ayam yang siap santap.

Oesman Chicken mempunyai sebuah logo, tetapi logo tersebut kurang memberikan identitas yang melekat pada kegiatan promosi yang telah dilakukan karena logo yang diaplikasikan ke berbagai media tidak konsisten. Untuk itu perlu dilakukan perancangan ulang logo, serta media promosi yang berhubungan dengan Oesman Chicken untuk menguatkan citra Oesman Chicken di masyarakat.

Logo yang digunakan sebelumnya :



Gambar 2. Logo lama Oesman Chicken
Sumber : dokumentasi pribadi.

Warna yang digunakan adalah hitam dan putih

Font yang digunakan adalah forte. Font forte termasuk dalam kategori jenis font sans serif

Analisa SWOT

Strength :

- Memiliki pelanggan tetap yang sudah sering membeli makanan di Oesman Chicken lebih dari 5x
- Harga yang terjangkau
- Dekat dengan asrama haji

Weakness :

- Logo yang tidak sesuai dengan pengaplikasian
- Jarang adanya kegiatan promosi

Opportunity :

- Makanan cepat saji olahan ayam lebih digemari oleh masyarakat umum
- Tidak bersifat musiman, yang hanya dicari disaat waktu-waktu tertentu
- Tempat yang luas, nyaman, dan bersih
- Bisa menjadi tempat untuk pertemuan

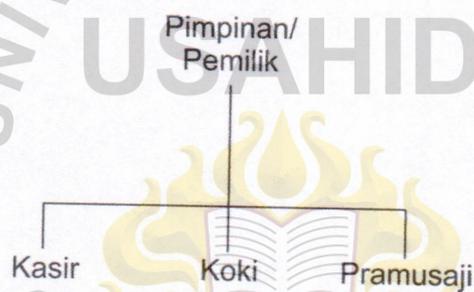
- Kebutuhan tempat menongkrong yang sedang tinggi

Threat :

- Banyaknya kompetitor makanan cepat saji

B. Struktur Organisasi

Rumah makan ini masih merupakan rumah makan dengan manajemen konvensional sehingga tidak ada struktur organisasi yang baku. Untuk saat ini sumber daya manusia di rumah makan Oesman Chicken terdiri dari pemilik dan pegawai rumah makan. Secara sederhana struktur organisasi di rumah makan Oesman Chicken adalah sebagai berikut :



Gambar 3. Struktur Organisasi (Prakasita Atika : 2020)

Tugas dan tanggung jawab :

a. Pimpinan

Pimpinan bertugas untuk memimpin Rumah Makan Oesman Chicken dan bertanggung jawab terhadap pelaksanaan operasional manajemen rumah makan Oesman Chicken.

b. Kasir

Kasir bertugas untuk menerima pembayaran dan pemesanan tempat, kasir bertanggung jawab kepada pimpinan terhadap pemasukan dan pengeluaran keuangan yang ada di rumah makan Oesman Chicken.

c. Koki

Koki bertugas memasak menu yang telah disediakan di rumah makan Oesman Chicken.

d. Pramusaji

Pramusaji bertugas mengantar makanan dan melayani konsumen yang datang di rumah makan Oesman Chicken.

C. Omset

Rumah makan ini memiliki omset kotor dalam satu bulan Rp. 30.000.000. Pendapatan bersih yang diterima rumah makan Oesman Chicken setelah dikurangi biaya gaji pegawai Rp. 3.400.000, biaya operasional Rp. 2.000.000, sehingga pendapatan bersih yang diterima sebesar Rp. 24.600.000 per bulan.

D. Promosi Yang Pernah Dilakukan

Promosi rumah makan Oesman Chicken dilakukan melalui mulut ke mulut, melalui brosur yang disebar di Donohudan dan sekitarnya, melalui promosi di sosial media, serta menggunakan spanduk.



*Gambar 4. Promosi rumah makan Oesman Chicken (Sun Screen : 2020)
(Prakasita Atika : 2019)*

E. Menu Sajian Oesman Chicken

a. Menu Paket

Paket 1 : Nasi + sayap + es teh Harga 7.500

Paket 2 : Nasi + paha bawah + es teh Harga 8.500



Gambar 5. Paket Paha
(Instagram Oesman Chicken : 2020)

Paket 3 : Nasi + dada atas/dada + es teh Harga 8.500

Paket 4 : Nasi + dada atas/dada + orange juice Harga 12.500

Paket 5 : Chicken Steak + es teh Harga 11.000

b. Pilihan Ayam

Sayap, paha atas, paha bawah, dada, paha geprek, dada geprek.

c. Menu lainnya

Nasi , telur ceplok, french fries, chicken burger, chicken cheese burger, nasi goreng, nasi goreng telur, chicken steak, double steak, rice bowl, onion ring, puding.

d. Minuman

Air mineral botol, teh botol, tebs, fruita, teh panas, es teh, milo, orange juice.