

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB IV

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

4.1 Sejarah Berdirinya Cafe Tong Susu

Sejarah kelahiran Tong Susu Pekanbaru berawal dari latar belakang **Arif** sebagai anak peternak sapi perah. Dari kecil, ia sudah mengenal dunia peternakan—sapi perah, susu segar, daging potong, jual-beli sapi, dan lain sebagainya. Lalu, semakin dewasa dan bertambahnya ilmu dan wawasan, Arif melihat adanya peluang bisnis yang lebih besar daripada sekadar penyediaan susu segar murni dan daging potong. Arif merasa budaya peternak (juga petani) tradisional, yang umumnya menjadikan hewan ternak (dan lahan pertaniannya) sebagai tabungan untuk biaya sekolah anak, adalah hal yang kurang tepat. Yang selama ini terjadi di dunia peternakan dan pertanian tradisional, salah satunya adalah penjualan ternak ataupun sawah dilakukan saat anak akan masuk sekolah atau melanjutkan kuliah karena umumnya hal itu membutuhkan biaya besar. Bahkan, ternak atau sawah tersebut bisa dijual sampai habis. Padahal, menurut Arif, tidak perlu sampai seperti itu. Hasil ternak dan tani bisa diputar sehingga bisa memenuhi kebutuhan hidup dan kebutuhan-kebutuhan lain.

Berdasarkan pemikiran ini, Arif yang sudah ikut menjual susu sapi segar sejak kecil ini pun mengambil inisiatif untuk mengolah susu segar murni menjadi minuman yang menarik dan kekinian. Ia melakukan

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

modifikasi olahan susu segar sehingga produknya bisa dinikmati semua orang—sebab tidak semua orang menyukai susu segar murni. Pada 2012, ia mendirikan kedai minum Tong Susu-nya yang pertama di Pekanbaru, beralamat di Jalan Nenas, No. 26, Pekanbaru (tahun 2012 hingga 2016). Kedai minum ini terhitung ramai sejak pertama kali buka. Wajar saja, sebab, sebelum Arif mendapat lahan tetap untuk Tong Susu-nya, ia sudah membangun pasarnya sendiri melalui Tong Susu Mobil yang biasa mangkal di daerah Panam.

Berangsur kemudian, Arif yang dibantu oleh keluarga intinya sendiri, berhasil mengembangkan kedai minumannya hingga membuka cabang di Padang dan Dumai, serta membuka satu kedai lagi di Panam. Sementara itu, Tong Susu pertama berpindah alamat ke sebuah gedung tua yang berada di Jalan Pandan/Sudirman pada tahun 2017. Gedung tua itu dikenal sebagai Gudang Asap sejak ‘60-an dan ini menjadi daya tarik tersendiri karena melahirkan suasana baru bagi kedai susu tersebut.

Untuk produksi susu sapinya sendiri, Arif mendirikan sebuah pabrik ternak sapi perah di Bukittinggi, Sumatra Barat. Dengan bermodal sembilan sapi jenis FH yang didatangkan dari New Zealand, pabrik susu segar ini bisa menghasilkan 300 kg hingga 500 kg perhari. Proses pengolahan susu, mulai dari pemerahan, pasteurisasi (sterilisasi kuman), hingga fermentasi yoghurt dilakukan di pabrik ini. Setiap harinya, hasil olahan tersebut akan disebar ke empat cabang kedai minum Tong Susu.

Dalam kondisi tertentu, Arif juga berperan sebagai pembeli susu segar apabila susu di pabrik sapi perahnya tidak mencapai target yang diinginkan. Susu sapi yang dibeli Arif berasal dari peternak-peternak sapi yang berada di sekitaran pabrik. Diungkapkan Arif, agak disayangkan karena jumlah peternak sapi perah di Bukittinggi sekarang tidak sebanyak dulu. Peternak sapi sudah kalah pamor dengan peternak unggas. Padahal, Arif sempat mengajak peternak-peternak sapi lokal tersebut untuk mengembangkan sistem ternak tradisional dengan sistem produksi yang memutar hasil produksi ternak. Bagi Arif, peternak lain bukanlah saingan. Namun, yang terjadi tidak sesuai dengan harapan. Lambat laun, peternak-peternak lain pun tutup buku seiring dengan terjualnya ternak untuk kebutuhan sekolah anak atau menikahkan anak.

Tidak hanya olah susu, Arif yang juga sudah mengenal dunia sapi potong dari kecil itu juga sempat membuka usaha sapi potong. Berbeda dengan sistem ternak sapi potong tradisional yang hanya menjual ternak ketika sudah cukup usia potong atau ketika membutuhkan biaya hidup tambahan, Arif memakai tiga tahapan untuk produksi sapi potongnya. Tiga tahapan tersebut terdiri dari tahapan jangka pendek, jangka menengah, dan jangka panjang. Tahap jangka pendek, Arif memproduksi daging potong dari sapi yang digemukkan dalam kurun waktu tiga bulan. Selanjutnya, tahap jangka menengah, membutuhkan waktu penggemukkan selama enam bulan. Sementara itu, tahap jangka panjang biasanya berasal dari anak sapi yang dirawat dan digemukkan sampai memasuki usia potongnya. Bahkan,

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ada juga yang dibiarkan sampai beranak sehingga bisa diputar lagi. Hasil penjualan tersebut kembali diputar dengan membeli bibit sapi sesuai dengan tahapannya.

Namun, usaha daging potong tersebut tidak dilanjutkan, mengingat kebutuhan untuk usaha Tong Susu masih banyak. Akhirnya Arif dan saudara-saudaranya yang menggerakkan “perusahaan keluarga” ini memilih untuk fokus pada produksi sapi perah dan Tong Susu mereka.

Menjual pangan, selain memperhatikan kualitasnya, juga harus memperhatikan tampilan. Tampilan tidak hanya dari segi olahan makanan, namun juga interior tempat menjual makanan tersebut. Hal ini juga menjadi perhatian Arif. Tong Susu bahkan mengadakan workshop dekorasi interior, bekerja sama dengan Maratua Workshop. Hasil workshop itu langsung diaplikasikan ke Gudang Asap tersebut. Konsep yang mereka ambil sejenis konsep klasik dengan memanfaatkan barang-barang bekas nan antik sebagai perabotannya. Saat masuk ke dalam kedai tersebut, seketika dalam pikiran saya terbayang kedai-kedai susu murni ala Cowboy, yang jika dalam filem-filem digambarkan berada di sudut-sudut kota. Mungkin, selain corak dan dekorasinya, hawa pergudangan masih cukup terasa di kedai ini.

Tong Susu pada akhirnya secara tidak langsung mengambil peran dalam menghadirkan solusi alternatif pada kebuntuan dalam mengolah hasil peternakan. Arif menyatakan, tidak selamanya kita bisa berpegang teguh pada sistem tradisional, seperti dalam bidang peternakan dan

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pertanian ini. Kita, mau tak mau, harus lebih jeli dan bijaksana melihat pasar. Pasar peternakan dan pertanian seharusnya tidak melulu hanya menjual bahan pangan mentah, seperti daging potong, beras, atau sayur; olahan-olahan dari kesemuanya juga bisa menjadi pasar tersendiri.

4.2 Visi dan Misi Cafe Tong Susu

Visi Cafe Tong Susu adalah “Menjadi perusahaan industri pengolahan susu murni yang terbaik di Indonesia.”

Sedangkan Misi Cafe Tong Susu yaitu:

1. Untuk menghasilkan susu siap minum dengan kualitas tinggi.
2. Menjalankan usaha dengan berorientasi untuk membantu mensejahterakan masyarakat menuju hidup sehat.
3. Mensejahterakan para peternak susu sapi perah dengan memberikan nilai tambah pada susu sapi murni.
4. Untuk terus meningkatkan kinerja dan kesejahteraan karyawan kami, proses kami dan teknologi kami.

4.3 Struktur Organisasi Cafe Tong Susu

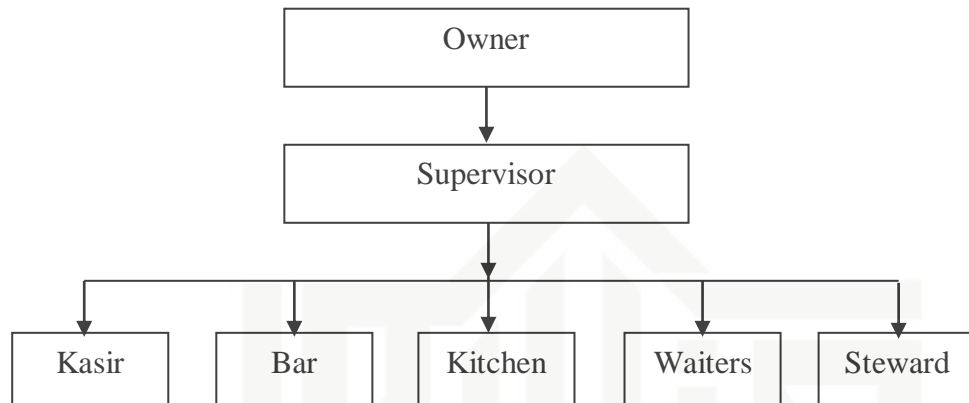
Kafe Tong Susu memiliki struktur organisasi yang di perlukan untuk menunjang segala kegiatan dan aktivitas yang ada di kafe tersebut. Organisasi di *Cafe Tong Susu* memiliki fungsi dan peran masing-masing. Adapun struktur organisasi dapat di liat pada gambar di bawah ini:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Gambar 4.1

Struktur Organisasi Cafe Tong Susu



Sumber: Cafe Tong Susu Pekanbaru 2016

Adapun deskripsi mengenai tugas yang ada pada Cafe Tong Susu Pekanbaru adalah sebagai berikut:

1. Owner (dua orang) : merupakan pemilik langsung Cafe Tong Susu. Beliau merupakan wirausaha yang bertugas untuk membuat inovasi-inovasi baru pada Cafe Tong Susu.
2. Supervisor (satu orang) : bertanggung jawab atas semua kegiatan yang ada di Cafe Tong Susu.
3. Kasir (satu orang) : bertugas dan bertanggung jawab atas segala penerimaan uang dari pelanggan yang telah melakukan kegiatan konsumsi di Cafe Tong Susu.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

4. Bar (empat orang) : bertugas dalam menyediakan minuman yang di pesan konsumen.
5. Kitchen (tiga orang) : bertugas dalam meracik dan menyajikan menu makanan yang ada di Cafe Tong Susu.
6. Waiters (delapan orang) : bertugas dan bertanggung jawab untuk mengantarkan konsumen duduk di tempatnya, memberikan menu, mencatat pesanan dan menginformasikan pesanan kepada kitchen dan bar.
7. Steward (tiga orang) : bertugas dan bertanggung jawab membersihkan Cafe Tong Susu.