



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 PERUSAHAAN

4.1 Sejarah Perusahaan

Waroeng steak & shake didirikan pasangan Jody Brotosuseno – Siti Hariyani tiga tahun silam di jogjakarta. Meski pun pelopor dalam bisnis steak, waroeng steak & shake cepat berkembang dan menyalip para pemain lain yang memang menjamur dikota gudeg beberapa tahun terakhir. Kini, di yogya saja waroeng steak & shake memiliki lima gerai. Hebat nya lagi, waroeng yang membidik mahasiswa sebagai target pasarnya ini selalu dipenuhi pengunjung. Kami Cuma bisa istirahat disiang hari sejak, sekitar jam 2. Selebihnya dari pagi sampai malam kami melayani pembeli ? kata Aniek begitu Siti hari yani kerap disapa.

Namun, sukses di Yogyakarta tak membuat Aniek puas. Seiring berkembangnya waroeng steak & shake di Yogyakarta, ibu duaanak itu memperluas jangkau nya ke beberapa kota besar seperti Surabaya, Malang, Semarang, Bandung, Jakarta dan bahkan Pekanbaru. Dikota- kota besar itupun nampaknya Dewi Fortuna masih berpihak kepadanya. Ini bisa dilihat dari jumlah gerainya yang terus membiak hingga sekarang menjadi Sembilan belas. Yang terakhir, dibuka di Malang awal Desember ini. Target kami setiap dua bulan bisa menambah satu outlet baru, kata Jody bersungguh- sungguh. Dengan kecepatannya berkembang yang begitu fenomenal, waroeng steak & shake nampaknya memang layak digelar Raja Steak



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.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

kelas warung “ Setiap minggu terakhir, kami selalu keliling beberapa kota untuk melihat- lihat tempat yang tepat untuk buka outlet” imbuh Aniek sumringah”

Sebelum menggeluti bisnis pengisi perut tersebut, mereka sempat menekuni berbagai bisnis kecil- kecilan, antara lain menjual roti bakar, susu kedelai serta memproduksi kaus partai menjelang pemilu 1999. Dari bisnis kaus itu, mereka sempat membeli motor. Motor itu kemudian dijual lagi tahun 2001 buat modal membuka warung steak. Hasil jual motor itu, dikatakan Jody, Cuma cukup buat membayar kontrakan dan membeli beberapa peralatan warung (10 hotplate, gelai, dan selusin piring). Sementara itu, meja

Meja yang disiapkan hanya 5 set. Akibat aktivitas bisnis ini, Aniek terpaksa meninggalkan bangku kuliahnya di jurusan komunikasi Universitas Negeri Solo. Jody, sang suami, juga meninggalkan kuliahnya di jurusan Arsitektur Atma Jaya, Yogyakarta.

Meski telah menjelma menjadi raja steak, Jody dan Aniek mengaku kesuksesan mereka tidaklah datang begitu saja. Mereka telah menimba ilmu saat ikut aktif mengelola warung steak milik orang tua Jody: Obong steak. Rumahan makan steak ini memang sudah lama hadir di Yogyakarta dan membidik konsumen kelas menengah bawah. Mereka adalah orang- orang yang selama ini ingin menikmati steak, tapi terhalang karena urusan ketebalan kantong.

Awalnya, mereka memanfaatkan teras rumah kontrakan di Jl. Cendrawasih, yogyakarta. guna menyesuaikan diri dengan nama warung, bukan resto atau nama lain yang berkesan wah dan mahal. Begitulah waroeng steak & sheak lastas

Waroeng steak & shake atau dikenal dengan nama WS adalah salah satu usaha yang didirikan oleh jody brotosuseno dan siti hariyani pada empat September 2000. Mereka memilih nama waroeng sebagai nama tempat yang mereka dirixsn buksn restaurant atau café dan Nampak mewah. Hal ini dimaksudkan agar dapat menarik minat mahasiswa. Mereka juga tak segan memasang daftar harga di depan waroeng agar calon pembeli dapat mengetahui harga menu mereka yang murah. Uniknya waoeng steak&sheak menyediakan nasi untuk dimakan dengan sheak.

Sampai ditahun 2015 ini resto steak&sheak ini genap memiliki 100 cabang yang tersebar diseluruh kota besar di Indonesia termasuk pulau jawa,bali dan Sumatra. Waroeng steak&sheak merupakan salah satu tempat makan dan menu utama adalah steak. Warung makan ini berlokasi di Jl.HR SOEBRANTAS Panam Pekanbaru. Waroeng steak & sheak memiliki design ruangan yang cukup bagus dengan warna dominan hitam dan kuning. Aoutdoor untuk pengunjung yang ingin merorok,indoor tanpa ac yang mana satu mejanya bisa menampung empat sampai delapan orang dan indoor ac untuk pengunjung yang menginginkan tempat yang lebih privasi sesuai dengan namanya menu andalan sini adalah steak. Tersedia berbagai jenis steak seperti original steak,tenderloin double steak,sirloin double steak,blackpapaer steak dan lainnya. Untuk penghidangan,tempat ini menghidangkan steak diatas tempat yang telah dipanaskan sehingga kita dapat menikmati steak selagi panas. Untuk minumannya disini tersedia berbagai rupa milkshake. Jangan khawatir bagi yang tidak cukup dengan makan satu porsi saja, disini juga ditawarkan menu

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.





dengan porsi double. Harga steak disini termasuk murah untuk satu porsi steak kita cukup mengeluarkan Rp.15.000 sampai Rp.36.000.

1.1 Sejarah Waroeng Steak Panam Pekanbaru

Selain di Jalan Melati dan Jalan Tuanku Tambusai Pekanbaru, kini Waroeng Steak & Shake yang terkenal dengan kelezatan steak daging dan ayam telah membuka cabang di wilayah pekanbaru. Cabang baru tersebut berada di daerah Panam kota Pekanbaru tepatnya di Jalan HR. Sowebrantas tidak jauh dari pasar selasa Panam. Waroeng Steak & Shake Pekanbaru menyediakan berbagai kuliner salah satunya adalah Chiken Gordon Double, yang merupakan makanan yang saya sukai jika berkunjung ke Waroeng Steak & Shake Pekanbaru.

Suasananya pun di WS cabang panam ini berhasil membuat penikmat steak merasa betah berada didalamnya karena lokasi tempat makan nya luas, didominasi dengan warna putih, hitam, kuning. Membuat mata menjadi segar memandang sekeliling ruangan.

Selain luas, disini juga terdapat banyak kipas angin yang membuat suasana menjadi sejuk dan menyegarkan. Ditambah lagi dengan aroma steak dan olahan makanan serta minuman lainnya yang menggugah selera. Dan menyediakan ruangan AC bagi yang tidak merokok, selain itu harganya yang bersahabat, tanpa mengurangi kualitas rasa makanan. Tidak heran, semakin hari WS cabang panam semakin ramai oleh pengunjung. Anda akan merasakan nikmatnya olahan steak yang disajikan.



Untuk urusan harga, ditempat ini juga bervariasi. Cordon Bleu misalnya, olahan lezat ini dibandrol Rp 24.000 per porsi.

Disini juga terdapat banyak menu lainya seperti Steak ayam, daging baik yang original maupun impor, steak ala Waroeng, Chiken Drum, bahkan steak ikan pun disajikan di tempat ini.

Selain itu, ada juga beragam menu minuman yang menyegarkan seperti milkshake, juice, bahkan minuman yang panas dan dingin. Makanya, jangan khawatir juga mengajak rekan bisnis ataupun kerabat ke tempat makan yang satu ini. Segeralah luangkan waktu anda untuk berkunjung ke Waroeng Steak Panam Jl. HR. Soebrantas Pekanbaru Riau.

Gambar 2.2 Struktur Organisasi Waroeng Steak & Shake

