

BAB II

GAMBARAN UMUM USAHA CAFE BINJAI

A. Sejarah Kota Binjai

Masih sangat sedikit sekali penjelasan mengenai asal usul kota Binjai pada masa silam, yang disebut sebagai sebuah kota yang terletak di antara Sungai Mencirim di sebelah timur dan Sungai Bingai di sebelah barat, terletak di antara dua kerajaan Melayu yaitu Kesultanan Deli dan Kerajaan Langkat.

Berdasarkan penuturan orang-orang tua yang yang kini sudah tiada yang diperkirakan mengetahui sejarah asal usul kota Binjai, baik yang dikisahkan atau yang diriwayatkan dalam berbagai tulisan yang pernah dijumpai, bahwa kota Binjai itu berasal dari sebuah kampung yang kecil terletak di pinggir Sungai Bingai, kira-kira di Kelurahan Pekan Binjai yang sekarang. Upacara adat dalam rangka pembukaan Kampung tersebut diadakan di bawah sebatang pohon Binjai (*Mangifera caesia*) yang rindang yang batangnya amat besar, tumbuh kokoh di pinggir Sungai Bingai yang bermuara ke Sungai Wampu, sungai yang cukup besar dan dapat dilayari sampan-sampan besar yang berkayuh sampai jauh ke udik.

Di sekitar pohon Binjai yang besar itulah kemudian dibangun beberapa rumah yang lama-kelamaan menjadi besar dan luas yang akhirnya berkembang menjadi bandar atau pelabuhan yang ramai didatangi oleh tongkang-tongkang yang datang dari Stabat, Tanjung Pura dan juga dari Selat Malaka. Kemudian nama pohon Binjai itulah yang akhirnya melekat menjadi nama kota Binjai. Konon pohon Binjai ini adalah sebangsa pohon embacang dan istilahnya berasal dari bahasa Karo.¹

¹www.binjai.kota.go.id/profil-13.hlm

Dalam versi lain yang merujuk dari beberapa referensi, asal-muasal kata "Binjai" merupakan kata baku dari istilah "Binjéi" yang merupakan makna dari kata "ben" dan "i-jéi" yang dalam bahasa Karo artinya "bermalam di sini". Pengertian ini dipercaya oleh masyarakat asli kota Binjai, khususnya etnis Karo merupakan cikal-bakal kota Binjai pada masa kini. Hal ini berdasarkan fakta sejarah, bahwa pada masa dahulu kala, kota Binjai merupakan perkampungan yang berada di jalur yang digunakan oleh "Perlanja Sira" yang dalam istilah Karo merupakan pedagang yang membawa barang dagangan dari dataran tinggi Karo dan menukarnya (barter) dengan pedagang garam di daerah pesisir Langkat. Perjalanan yang ditempuh *Perlanja Sira* ini hanya dengan berjalan kaki menembus hutan belantara menyusuri jalur tepi sungai dari dataran tinggi Karo ke pesisir Langkat dan tidak dapat ditempuh dalam waktu satu atau dua hari, sehingga selalu bermalam di tempat yang sama, begitu juga sebaliknya, kembali dari dataran rendah Karo yaitu pesisir Langkat, Para *perlanja sira* ini kembali bermalam di tempat yang sama pula, selanjutnya seiring waktu menjadi sebuah perkampungan yang mereka namai dengan "Kuta Benjéi".²

B. Sejarah Berdirinya Usaha Cafe Binjai di Pekanbaru

Di Pinggiran jalan kota Pekanbaru, seringkali kita jumpai warung atau cafe nasi goreng pada umumnya tetapi ada sebagian pula yang memiliki keunikan nama untuk menarik para pelanggan seperti cafe nasi goreng binjai ,

²Ibid, Pedagang Usaha Cafe Nasi Goreng Binjai, Wawancara, Soebrantas Pekanbaru, 10 Oktober 2015

yang bercirikan dengan cafe yang memiliki pondasi bangunan yang sederhana dan menggunakan bahan-bahan alami, fenomena ini adalah salah satu bentuk dari usaha manusia dalam memenuhi kebutuhan hidup untuk menjadi 'layak'. Berawal dari sulitnya untuk mendapatkan lapangan bisnis di kampung mereka yaitu di Sumatra Utara tepatnya di Kota Binjai ditambah dengan susahannya untuk berkembangnya perekonomian, memunculkan gagasan baru dan inisiatif dari mereka untuk merantau ke Kota Pekanbaru yang berstatus sebagai salah satu kota yang cukup berkembang. Mereka menaruh harapan yang besar agar kota yang sedang berkembang usaha mereka juga ikut berkembang.

Menurut pernyataan Bang Tando bahwa di Binjai banyak sekali saingan bisnis yang menjual menu makanan yang sama yaitu nasi goreng, sehingga jadi terasa sulit untuk merebut pemasaran yang lebih layak ditambah lagi dengan minimnya perhatian pelanggan, untuk itu mereka mengadopsi strategi penjualan dengan cara berpindah ke Pekanbaru.

Bang Tando membuka usahanya pada tahun 2010 yang beralamat jalan Soebrantas (Panam). Dan memiliki beberapa cabang yang beralamat disekitar Panam, dan Bang Tando juga membuka usahanya di jalan Hang Tuah berdiri usaha ini pada tahun 2012. Dari penghasilan setiap bulannya dapat memenuhi kehidupan perekonomian keluarga dan mensejahterakan para karyawannya³.

Bang Andi adalah orang asli Pariaman yang memiliki seorang istri yang berasal dari Kota Binjai dan mereka berdua memiliki profesi sebagai

³ Bang Tando, Pedagang Usaha Cafe Nasi Goreng Binjai, *Wawancara*, Soebrantas Pekanbaru, 10 Oktober 2015

pebisnis usaha nasi goreng, karena di Binjai tempat untuk mengembangkan usaha mereka sangat terbatas, untuk itu Bang Andi dan Istrinya berpindah ke Pekanbaru ternyata disini usaha nasi goreng mereka bisa maju dan berkembang seperti yang mereka harapkan, hal ini dapat kita lihat di Jl. Soebrantas Kec. Tampan. Awal membuka usahanya pada tahun 2008 yang beralamat soebrantas (panam)⁴.

Bang Heri adalah orang Pariaman yang merantau ke Binjai sejak umur 17 tahun, hal yang melatarbelakangi mereka untuk membuka usaha cafe nasi goreng Binjai di Pekanbaru karena di daerah tempat Bang Heri tinggal dulu adalah perkampungan dimana daya beli masyarakat disana tidak terlalu tinggi, hal ini karena memnu makan yang dijual Bang Heri umumnya bisa mereka buat sendiri tentunya dengan biaya yang minim dimana hal ini berbeda dengan di Pekanbaru, di Pekanbaru menu makanan seperti itu masih terasa asing di lidah para konsumen meskipun hanya nasi goreng biasa namun yang menarik keingintahuan konsumen adalah karena rasa yang sedikit berbeda dan nama Binjai itu sendiri, karena mayoritas penduduk di Pekanbaru bukan orang asli Binjai, dan daya jualnya pun mudah meskipun hanya di pinggir jalan Insya Allah usaha tersebut akan laku, ditambah dengan keramaian jalan yang hampir 24 jam hal ini tentunya sangat mendukung bisnis mereka.

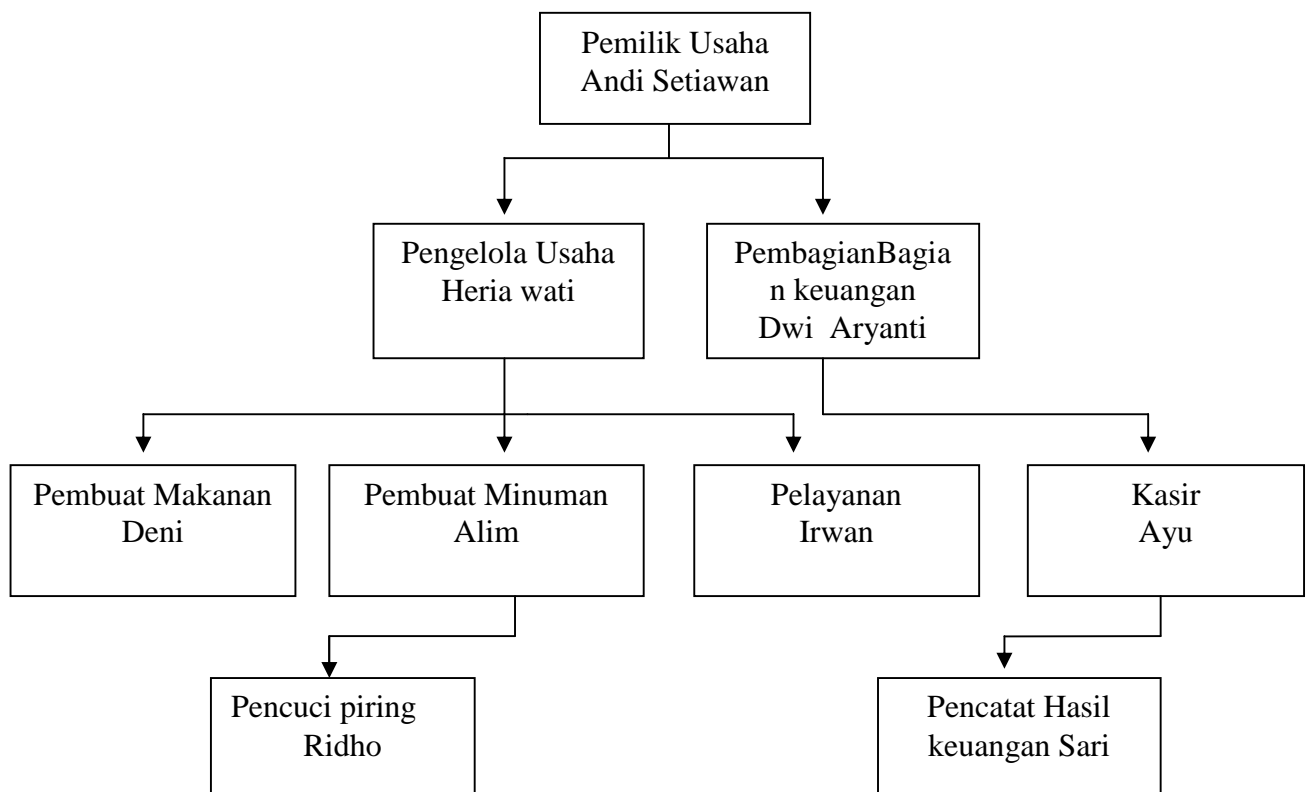
Dari pernyataan di atas dapat kita jadikan gambaran tentang hal-hal yang melatarbelakangi berdirinya cafe nasi goreng Binjai di kota Pekanbaru.

⁴ Andi dan Heri Pedagang Usaha Cafe Nasi Goreng Binjai, *Wawancara*, Panam Pekanbaru, 9 Oktober 2015

C. Struktur Organisasi

Organisasi secara statistik dapat diartikan suatu wadah atau tempat kerja sama untuk melaksanakan tugas-tugas sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Organisasi secara dinamis diartikan suatu proses kerja sama antara dua orang atau lebih dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Secara umum pengertian organisasi adalah proses tersusun yang pelakunya berinteraksi untuk mencapai tujuan. Untuk itu setiap usaha/bisnis harus memiliki struktur organisasi yang jelas, guna dijadikan kerangka dasar yang menggambarkan tugas, wewenang, dan tanggung jawab dari bagian-bagian orang yang terdapat di dalam organisasi. Struktur organisasi yang baik akan memudahkan koordinasi dan komunikasi aserta pengawasan untuk semua aktivitas karyawan dalam mencapai tujuan perusahaan.



Adapun fungsi dari pengorganisasian dapat dikatakan sebagai proses penciptaan antara berbagai fungsi, personalia, dan faktor-faktor fisik agar semua pekerjaan yang dilakukan dapat bermanfaat dan terarah pada satu tujuan.

Dalam pengorganisasian cafe nasi goreng Binjai, pemilik usaha berperan penting dalam semua aspek, yaitu sebagai pengelola yang memegang keputusan mutlak, baik dalam mempekerjakan maupun menghentikan, menentukan posisi karyawan, anggaran belanja, hingga gaji para karyawan, adapun tugas-tugas kerjanya adalah :

1. Pengelola/Pemilik

Bertugas menempatkan karyawan pada keahliannya masing-masing, mengontrol kinerja karyawan, sebagai pembimbing, pengarah, pemberi solusi, dan sebagai fasilitator.

2. Kasir

Bertugas melayani konsumen yang datang, yang tepatnya pada stand bagian pembayaran para konsumen.

3. Pelayan

Terbagi atas pelayan yang menyambut konsumen dengan ramah sekaligus menawarkan menu makanan yang akan dipesan dan menghidangkannya, ada juga pelayan yang membuat menu makanan yaitu sebagai tenaga ahli, dan pelayan bagian cuci mencuci.

D. Produk

Kata “Produk” telah menjadi kata Indonesia, setelah diserap di dalam pemikiran ekonomi bersamaan dengan kata “distribusi”. Produk dalam arti

luas mencakup *segala sesuatu yang dapat diberikan kepada seseorang guna memuaskan suatu kebutuhan atau keinginannya*. Biasanya kata *produk* menunjukkan suatu pengertian yang berkaitan dengan objek fisik yang nyata, seperti makanan, atau minuman, dan kita biasanya menggunakan istilah *produk* dengan *jasa* untuk membedakan antara benda nyata dengan objek yang tidak berwujud.

Al-Qur'an mempergunakan konsep produksi dalam arti yang sangat luas. Al-Qur'an sangat menekankan pemanfaatan barang-barang produksi, barang tersebut harus produktif dengan tujuan untuk memuaskan kebutuhan manusia.

Dalam makna yang *sempit*, produk adalah sekumpulan atribut fisik nyata yang terakit dalam sebuah bentuk yang dapat diidentifikasi. Dalam dunia usaha yang penuh dengan persaingan ini, usaha bisnis yang tidak mempersiapkan dan menghadirkan produk baru akan menghadapi resiko yang mata berat, usaha yang tidak mempunyai produk terbaru mampu menggugah selera konsumen, maka produk mereka akan menjadi korban di pasaran.

Cafe nasi goreng Binjai dapat dikatakan kategori cafe nasi goreng yang menyediakan produk baru di dalam dunia bisnis makanan di kawasan kota Pekanbaru dan sekitarnya. Meskipun yang diperjualbelikan adalah makanan yang umumnya bisa dibuat sendiri di rumah, akan tetapi mampu memberikan kepuasan terhadap konsumen secara luas dengan rasa yang berbeda serta dengan bahan-bahan alami.

1. Jenis produk cafe nasi goreng Binjai

Di bawah ini adalah jenis-jenis produk cafe nasi goreng Binjai di kota Pekanbaru yang disediakan diantaranya yaitu :

a. Makanan

- 1) Nasi goreng Binjai
- 2) Kwetiau goreng/rebus
- 3) Mi hun goreng/rebus
- 4) Mie kuning goreng/rebus
- 5) Ayam penyet
- 6) Mie nasi goreng (Minas)

b. Minuman

- 1) Teh es/panas
- 2) Aneka jus
- 3) Teh telur
- 4) Bandrek
- 5) Kopi
- 6) Susu dingin/Panas
- 7) Kopi ginseng