

Analisis Usaha Ayam Goreng Yoga Baki

^{1*}Alivia Manda Dwi Astuti, ²Ana Arum Janah, ³Isabela Azhari, ⁴Nadia Christvania Daniswara, ⁵Shella Savita Ramadani, ⁶Aris Prio Agus Santoso

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Duta Bangsa Surakarta, Indonesia

*Penulis Korespondensi: aliviamanda30@gmail.com

SEJARAH ARTIKEL:

Dikirim : 2-02-2023

Diterima : 20-02-2023

Dipublikasikan : 28-02-2023

KATA KUNCI:

Analisis, Usaha, Ayam, Bisnis

ABSTRAK

Observasi ini bertujuan untuk mendeskripsikan pengelolaan pada usaha ayam goreng Yoga Baki di sukoharjo serta mendeskripsikan faktor pendukung dan penghambat yang mempengaruhi operasional pada usaha ayam goreng Yoga Baki di sukoharjo. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasi dengan cara mencari data mengenai usaha tersebut. Informasi dalam penelitian meliputi pemilik usaha dan strategi usaha tersebut. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil observasi ini menunjukkan bahwa Dalam proses opsional usaha ayam goreng Yoga Baki memiliki faktor pendukung diantaranya memiliki ciri khas yang tidak dimiliki usaha ayam goreng yang lain.

ABSTRACT

This observation aims to describe the management of the Yoga Baki fried chicken business in Sukoharjo and to describe the supporting and inhibiting factors that influence the operations of the Yoga Baki fried chicken business in Sukoharjo. The type of research used is observation by finding data about the business. Information in the research includes business owners and business strategy. Data collection techniques are carried out through interviews, observation, and documentation. The results of this observation indicate that in the operational process the Yoga Baki fried chicken business has supporting factors including having characteristics that other fried chicken businesses do not have.

PENDAHULUAN

Secara sederhana arti wirausahawan atau entrepreneur adalah orang yang berjiwa berani mengambil resiko untuk membuka usaha dalam berbagai kesempatan. Berjiwa berani mengambil resiko artinya bermental mandiri dan berani memulai usaha,tanpa diliputi rasa takut atau cemas sekalipun dalam kondisi tidak pasti. Banyak orang berpikir bahwa melakukan usaha kuliner itu mudah,asal bisa memasak dan

menyajikan makanan dengan baik maka sudah bisa membuka bisnis kuliner, padahal tidak semudah itu.

Daging ayam merupakan salah satu produk peternakan unggas yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Salah satu penghasil daging yang digemari masyarakat Indonesia adalah daging ayam. Hasil produksi daging ayam sebagian besar diolah dalam bentuk ayam goreng, dan lainnya dalam bentuk yang berbeda sesuai permintaan masyarakat. Ayam goreng dengan penambahan tepung dapat dijumpai pada tempat makan seperti Kentucky Fried Chicken (KFC), C'Best, California Fried Chicken (CFC), dan fried chicken yang masih berpotensi lokal.

Dalam meningkatkan penjualan produk ayam goreng, sangat tergantung dari selera konsumen. Untuk itu, perlu kiranya mengetahui kebutuhan dan harapan konsumen serta berupaya untuk memenuhi keinginan tersebut, sehingga konsumen merasa puas. Kepuasan atas pelayanan dapat menjadikan konsumen loyal sehingga mempunyai potensi sebagai iklan berjalan yang efektif dan efisien.

Dengan adanya pandemi Covid-19 banyak usaha yang mengalami penurunan penjualan karena diterapkan sistem stay at home. Serta adanya peraturan yang tidak membolehkan konsumen untuk makan ditempat. Sebagian masyarakat beralih menggunakan aplikasi gofood untuk memesan makanan dari rumah. Namun Sebagian masyarakat ada yang tidak bisa memesan melalui gofood karena gaptek. Hal itulah yang menjadi faktor penurunan omset penjualan.

Tujuan dari penelitian ini mengetahui bagaimana proses usaha ayam goreng Yoga Baki dapat berjalan dengan baik dan berkembang pesat. Berdasarkan latar belakang diatas rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana cara usaha ayam goreng yoga Baki dapat berkembang dengan baik serta bagaimana target market dapat tercapai sesuai dengan yang diinginkan.

METODOLOGI PENELITIAN

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku

objek sasaran. Peneliti mengunjungi langsung lokasi ayam goreng Yoga Baki Sukoharjo dan melakukan pengamatan terhadap kegiatan pemasaran, promosi dan penjualan serta menulis catatan-catatan penting. Terakhir adalah mengkritisi, memberikan gagasan kritis dalam hasil penelitian terhadap perbedaan pendapat, utamanya dalam berbisnis ayam goreng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perencanaan

Dalam membangun usaha ini diperlukan adanya perencanaan yang matang. tanpa adanya perencanaan tentu usaha akan mengalami kegagalan karena tidak tersusunnya struktur yang sistematis. Perencanaan pemasaran dapat menuntun pengusaha agar tetap mengarahkan usahanya pada pencapaian tujuan yang telah direncanakan. penetapan tujuan pemasaran yang tepat dan jelas dipakai sebagai alat pengendalian kegiatan pemasaran, yakni apakah kegiatan pemasaran tersebut benar - benar menjalankan tugasnya dengan baik, disusun berdasarkan potensi sumber daya yang dimiliki, serta telah mempertimbangkan perubahan yang terjadi dimasa yang akan datang.

Riset

Usaha ini didirikan dengan mengamati berbagai peluang yang ada di lingkungan. Karena rasa dari ayam goreng ini memiliki ciri khas yang menjadi unggulan dari ayam goreng lainnya. Serta dengan adanya minat konsumen untuk mengonsumsi ayam. Tantangan dari usaha ini yaitu bagaimana cara mengolah ayam supaya lebih lezat serta gurih. Untuk menghasilkan rasa ayam yang gurih, penjual mengolahnya dengan cara merebus ayam dengan santan. Selain itu, perlu adanya mental yang kuat untuk menghadapi kegagalan dalam usaha. Serta harus mampu mengatasi berbagai saran serta kritik yang disampaikan konsumen.

Dipilihnya usaha ayam goreng ini karena dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat sehingga kemungkinan besar usaha ini dapat berkembang dengan pesat. Karena ayam sendiri mengandung banyak manfaat, antara lain mengandung

protein, vitamin b-6, mineral serta kalium yang dapat bermanfaat bagi para konsumen ayam.

Prediksi

Mayoritas penduduk disekitar merupakan pekerja pabrik sehingga mereka memilih untuk membeli makanan daripada memasak sendiri. Serta mereka tidak tahu metode memasak ayam goreng supaya lebih lezat dan gurih. Sebagian masyarakat juga tidak mau memasak karena lebih efisien membeli.

Evaluasi

Sejauh ini, usaha ayam goreng Yoga semakin berkembang dengan tersedianya di gofood serta adanya metode delivery. Menu yang tersedia juga semakin banyak dan bervariasi. Misalnya adanya menu baru yakni ayam geprek sambel ijo, ayam geprek sambel trasi, ayam geprek sambel matah, ayam penyet, chicken katsu, usus crispy, ati ampela, cecker crispy, kulit crispy, serta jamur crispy.

KESIMPULAN

Usaha ayam goreng yang dilakukan oleh Yoga Baki bermula dari adanya minat masyarakat sekitar untuk mengonsumsi ayam sehingga terciptanya ide untuk menjual ayam goreng. Kemudian Yoga mencoba menciptakan resep agar rasanya lebih enak dari ayam goreng lainnya. Selain itu, perlu adanya mental yang kuat untuk menghadapi kegagalan dalam usaha. Serta harus mampu mengatasi berbagai saran serta kritik yang disampaikan konsumen. Usaha ini semakin berkembang dengan tersedianya di gofood sehingga memudahkan konsumen untuk memesan makanan. Menu yang tersedia juga semakin banyak dan bervariasi.

DAFTAR REFERENSI

- Alvianny Kurniawan, M. A. (2017). RENCANA PENDIRIAN USAHA RESTORAN. Program Studi Manajemen, Kwik Kian Gie School Of Business, 1-19.
- Suryaningrum, D. (2019). INDUSTRI AYAM GORENG DI KOREA SELATAN (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NASIONAL).

- Wonodjojo, C. D. (2017). Analisis Pengembangan Bisnis Dengan Pendekatan Business Model Canvas Pada Ayam Goreng Sinar Pemuda Pusat. *Agora*, 5(2).
- Sudarsono, S. P., Mulyana, I. J., & Sianto, M. E. (2017). Perancangan Sistem Manajemen Jasa dan Analisis Kelayakan Restoran Ayam Goreng. *Widya Teknik*, 9(1), 88-99.
- Contoh Perencanaan Usaha dan Tips Membuat Dengan Mudah. (n.d.). Retrieved from bisabisnis.id: <https://www.bisabisnis.id/contoh-perencanaan-usaha/>
- Khoirurrohman, Mohammad Fuaduzzaki, Budi Hartono, and Hari Dwi Utami. "Analisis kualitas pelayanan terhadap kepuasan konsumen dalam pembelian ayam goreng di "œ" œAyam Goreng Roker" di Malang." *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)* 25.2 (2015): 80-88.
- Khoirurrohman, M. F., Hartono, B., & Utami, H. D. (2015). Analisis kualitas pelayanan terhadap kepuasan konsumen dalam pembelian ayam goreng di Ayam Goreng Roker di Malang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 25(2), 80-88.
- KHOIRURROHMAN, Mohammad Fuaduzzaki; HARTONO, Budi; UTAMI, Hari Dwi. Analisis kualitas pelayanan terhadap kepuasan konsumen dalam pembelian ayam goreng di "œ" œAyam Goreng Roker" di Malang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 2015, 25.2: 80-88.