

## BAB II

### RESTO NOWOTO RAMEN

Pada bab ini akan dipaparkan mengenai seputar informasi terkait Resto Nowoto Ramen yang meliputi sejarah Resto Nowoto Ramen, visi dan misi Resto Nowoto Ramen, produk yang disajikan pada Resto Nowoto Ramen, serta struktur organisasi pada Resto Nowoto Ramen. Tujuan informasi ini disajikan agar memberikan gambaran secara umum tempat yang dijadikan sebagai lokasi penelitian.

#### 2.1 Sejarah Resto Nowoto Ramen

**Gambar 2.1**  
**Logo Resto Nowoto Ramen**



*Sumber: Dokumen Pribadi, 2022.*

Resto Nowoto Ramen merupakan sebuah restoran yang mengangkat nuansa Jepang. Restoran ini berdiri sejak tanggal 9 Desember 2015 yang awalnya didirikan di Sentral Kuliner Pejuang, Kota Bekasi. Adapun pemilik dari Resto Nowoto Ramen adalah *chef*nya sendiri yaitu Ibu Sulyatni. *Chef* Sulyatni memiliki latar belakang pendidikan yang berbeda jauh dari hal memasak, yaitu lulusan Akuntansi di Universitas 17 Agustus Jakarta tahun 1995. Namun di masa kuliahnya, pada saat menjelang ujian ada kendala yang dihadapinya sehingga pada saat itu Ibu Sulyatni memilih untuk melakukan pekerjaan sampingan dengan bekerja di sebuah restoran Jepang yang pemiliknya adalah orang asli Jepang. Di sinilah awal mula Ibu Sulyatni menyukai berbagai masakan yang bernuansa Jepang.

Pada tahun 2015, Ibu Sulyatni pernah berpartisipasi dalam lomba masakan Jepang bertema *ramen* dan berhasil mendapatkan peringkat keempat. Seiring berjalannya waktu, Ibu Sulyatni banyak belajar langsung dari para *chef* yang paham mengenai masakan Jepang khususnya olahan *ramen* hingga pada akhirnya Ibu Sulyatni membuka sebuah restoran yang kini dinamai Resto Nowoto Ramen. Restoran ini didirikan dengan melakukan kerjasama dengan salah satu kerabatnya bernama Indah, namun dalam kegiatan operasional sepenuhnya diserahkan kepada Ibu Sulyatni.

**Gambar 2.2**  
**Bagian Lesehan Resto Nowoto Ramen**



*Sumber: Dokumen Pribadi, 2022.*

Menurut Ibu Sulyatni, awal mula restoran ini dibuka kondisinya cukup sulit karena lokasi restoran meskipun berada di pusat kuliner akan tetapi *brand* yang dibangun belum mampu memikat hati para pelanggan sehingga peluang mendapatkan konsumen sangat minim. Restoran juga cukup kesulitan untuk mencari *supplier* yang bisa mengantarkan bahan baku karena *supplier* tidak mau mengantar bahan baku yang sedikit karena biaya operasionalnya yang mahal. Saat itu Ibu Sulyatni hanya memesan secukupnya untuk kebutuhan resto yang belum begitu banyak pelanggannya dan juga Ibu Sulyatni menginginkan bahan-bahan yang selalu segar untuk disajikan pada restoran seperti daging ayam yang dibutuhkan hanya sekitar 2 ekor sedangkan *supplier* hanya mau mengirim 6 ekor sekali jalan. Namun seiring berjalannya waktu serta berkat

keoptimisannya untuk sukses, hingga akhirnya Resto Nowoto Ramen kini sangat banyak dikenal oleh masyarakat.

Dari awal membuka Resto ini, Resto Nowoto Ramen selalu menerapkan sistem penyajian yang mengedepankan kesegaran produk dengan bahan-bahan yang halal di mana saat pelanggan memesan menu maka *chef* baru akan membuatnya. Dalam hal ini Resto Nowoto Ramen tidak pernah membuat stok menu yang dapat langsung disajikan. Walaupun dengan sistem penyajian mendadak seperti ini tetapi kecepatan para *chef* sudah teruji tanpa mengurangi kualitas dari makanan yang disajikan. Selain itu, dalam meningkatkan kemampuan para *chef* di Resto Nowoto Ramen, Ibu Sulyatni mengajak beberapa *chef* untuk berkunjung ke Jepang langsung dan mencicipi rasa asli masakan-masakan Jepang di sana khususnya olahan *ramen*. Ibu Sulyatni sendiri menerapkan sistem selalu mencuci tangan dengan air mengalir lebih membuat masakan *fresh* dan juga tetap bersih. Sampai saat ini di masa pandemi Ibu Sulyatni sangat memperhatikan kebersihan dari penyajian *ramen* dengan selalu mencuci tangan.

Tidak hanya pecinta *ramen* yang datang ke Resto Nowoto Ramen, tetapi juga beberapa yang datang ke Resto Nowoto Ramen merupakan pelanggan yang baru mencoba makanan Jepang. Dalam restoran ini tidak hanya *waiters* yang dapat menjelaskan menu-menu yang dimiliki restoran, namun *chef* juga dapat dimintai secara langsung untuk menjelaskan berbagai menu yang disediakan kepada pelanggan-pelanggan yang baru mau mencicipi hidangan masakan Jepang. Para *chef* akan menjelaskan dan memberikan referensi jenis *ramen* yang dapat dimakan oleh pemula. Demi kepuasan pelanggan di Resto Nowoto Ramen juga menyediakan menu *rice edition* yang dapat disajikan kepada rombongan keluarga yang tidak menyukai *ramen*. Resto Nowoto Ramen ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan kalangan jiwa muda serta keluarga, kemudian memiliki jiwa yang menyukai gaya modern dan menikmati gaya hidup serta kebutuhan secara cepat, praktis dan ekonomis.

Konsep di dalam Resto Nowoto Ramen sendiri didesain dengan nuansa warna merah yang membuat suasana hangat seperti di Jepang. Penempatan

meja lesehan di dalam resto juga membuat pelanggan dapat lebih leluasa untuk berbincang-bincang bersama rekan atau keluarga. Walaupun resto tidak terlalu luas tapi mampu membuat suasana seperti kedai-kedai yang ada di Jepang. Di masa pandemi Resto Nowoto Ramen berusaha untuk tetap bertahan, berbagai cara untuk mempertahankan agar tidak berhenti. Menurut Ibu Sulyatni jika berhenti maka Beliau harus memulai lagi dari nol. Ibu Sulyatni membuat terobosan dengan memasang menu yang dijual pada aplikasi *delivery* makanan dan konsep ini membuat pesanan meningkat kembali.

## 2.2 Visi Dan Misi Resto Nowoto Ramen

Untuk terus memajukan Resto Nowoto Ramen, maka ada beberapa visi dan misi yang diterapkan antara lain:

a. Visi

Memperkenalkan makanan khas Jepang dengan kualitas terbaik dan harga terjangkau oleh semua golongan masyarakat.

b. Misi

Untuk mewujudkan visi tersebut, maka ada beberapa misi yang diterapkan, antara lain:

1. Menjadi restoran Jepang yang kreatif dan inovatif
2. Memberdayakan masyarakat dengan lapangan pekerjaan
3. Menciptakan pola pikir untuk pelanggan bahwa makanan enak tidak harus mahal
4. Mengutamakan kualitas produk yang pastinya halal.

Sumber: Dokumen Resto Nowoto Ramen, 2022.

## 2.3 Produk Resto Nowoto Ramen

**Gambar 2.3**  
**Menu Resto Nowoto Ramen**



Sumber: Dokumen Pribadi, 2022.

Ada lima varian produk yang disajikan di Resto Nowoto Ramen, antara lain:

- a. Varian *shoyu ramen*, merupakan mie khas Jepang yang bentuk mienya tipis dan berwarna kuning serta menggunakan berbagai *topping* yang beragam. Varian *shoyu ramen* ini terdiri dari beberapa menu, antara lain:
  1. *Original ramen* (bakso ikan dan telur),
  2. *Tempura ramen*
  3. *Cheese ramen*
  4. *Tofu ramen* (tahu dan telur)
  5. *Miso/ tauco ramen* (*beef/ chicken*)
  6. *Beef ramen special*
  7. *Chicken katsu ramen*
  8. *Seafood ramen special*
  9. *Ebi ramen*
  10. *Bakso ramen*
- b. Varian *yaki ramen*, merupakan nasi goreng khas Jepang yang menggunakan bumbu sederhana, namun memiliki cita rasa yang gurih dan nikmat. Varian *yaki ramen* ini terdiri dari beberapa menu, antara lain:
  1. *Yakimeshi special*
  2. *Yakiramen special*

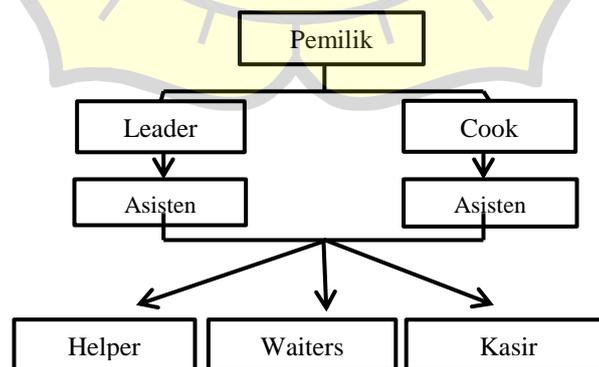
- c. Varian *rice edition*, merupakan olahan nasi yang diberi berbagai *topping* berupa daging sapi, kikil, kentang dan wortel. Varian *rice edition* ini terdiri dari beberapa menu, antara lain:
1. Nasi kari
  2. Nasi goreng marocco
- d. Varian *spaghetti ramen*, merupakan olahan pasta yang dijadikan sebagai pengganti mie *ramen*. Varian *spaghetti ramen* ini terdiri dari beberapa menu, antara lain:
1. *Beef spaghetti ramen*
  2. *Chicken spaghetti ramen*
  3. *Beef spaghetti ramen with topping mushroom*

Sumber: Dokumen Resto Nowoto Ramen, 2022.

#### 2.4 Struktur Organisasi Resto Nowoto Ramen

Struktur organisasi adalah kerangka yang menunjukkan pekerjaan untuk mencapai tujuan dan sasaran organisasi serta wewenang dan tanggung jawab pada tiap-tiap anggota organisasi terhadap setiap pekerjaan (Simanjuntak, dkk 2021:96). Dalam pencapaian tujuan dan sasaran suatu organisasi maka diperlukan adanya struktur organisasi, dengan maksud agar tujuan yang ingin dicapai organisasi tersebut dapat dijalankan dengan baik dan terarah.

**Gambar 2.4**  
**Struktur Organisasi Resto Nowoto Ramen**



Sumber: Dokumen Resto Nowoto Ramen, 2022.

Adapun *jobdesk* masing-masing bagian pada struktur organisasi tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Pemilik restoran di mana tugas pemilik restoran dalam hal ini mencakup 4 cakupan besar yaitu:
  1. Bertugas untuk mengecek dan memantau setiap laporan yang masuk secara rutin di restoran.
  2. Memantau kesediaan bahan baku restoran.
  3. Memastikan bahwa setiap karyawan mendapat haknya.
  4. Mengelola dan memantau keuangan restoran.
- b. *Leader chef* di mana tugas *leader chef* dalam hal ini mencakup 5 cakupan besar yaitu:
  1. Memastikan kualitas makanan agar tetap baik.
  2. Mengelola penyimpanan dengan baik.
  3. Mengelola prosedur kebersihan dan kesehatan yang berhubungan dengan dapur.
  4. Mengorganisir staf secara baik agar tetap menjalankan setiap tanggung jawabnya.
  5. Melatih dan mengembangkan staf agar lebih produktif.
- c. *Assisten chef* di mana tugas *assisten chef* dalam hal ini mencakup 2 cakupan besar yaitu:
  1. Mempersiapkan bahan mentah yang hendak dimasak nantinya di mana dalam hal ini berkaitan dengan pembersihan bahan mentah.
  2. Memotong-motong setiap bahan yang akan diolah.
- d. *Cook* di mana tugas *cook* dalam hal ini mencakup 3 cakupan besar yaitu:
  1. Membuat resep yang akan disajikan di restoran
  2. Menentukan dan menakar setiap bahan-bahan masakan yang akan diolah.
  3. Memasak serta menyajikan suatu hidangan yang akan disajikan untuk pelanggan restoran.
- e. *Assisten cook* di mana tugas *assisten cook* dalam hal ini mencakup 4 cakupan besar yaitu:

1. Mempersiapkan peralatan masak yang akan digunakan untuk menyiapkan makanan restoran.
  2. Menyiapkan bahan masakan dengan benar.
  3. Menyimpan peralatan masak di tempatnya.
  4. Membantu koki untuk menyajikan makanan.
- f. *Helper* di mana tugas *helper* dalam hal ini adalah membantu tugas asisten *chef*.
- g. *Waiters* di mana tugas *waiters* dalam hal ini mencakup 4 cakupan besar yaitu:
1. Melayani pengunjung atau pelanggan sesuai prosedur restoran.
  2. Melaksanakan *table set-up* dan *clear-up*.
  3. Mengambil pesanan pengunjung atau pelanggan.
  4. Menyajikan pesanan dengan benar kepada pengunjung atau pelanggan.
- h. Kasir di mana tugas kasir dalam hal ini mencakup 4 cakupan besar yaitu:
1. Menyiapkan struk penjualan serta *form* transaksi.
  2. Memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen.
  3. Membawa struk kepada pengunjung atau pelanggan.
  4. Membuat laporan keuangan harian dengan benar.

*Sumber: Dokumen Resto Nowoto Ramen, 2022.*

## **2.5 Penerapan Label Halal di Resto Nowoto Ramen**

Pencantuman label halal pada produk makanan sangat penting mendapatkan perhatian tidak hanya dari sisi konsumen, tetapi juga dari sisi produsen. Dari sisi konsumen, melalui label halal akan memberikan jaminan bahwa produk yang dikonsumsi aman dari unsur yang tidak halal dan diproduksi dengan cara halal dan beretika sesuai dengan anjuran dalam Islam, sedangkan dari sisi produsen label halal akan mampu membangun kepercayaan dan loyalitas konsumen terhadap produk-produk yang dijual. Selain itu produk yang berlabel halal juga memiliki daya saing yang lebih tinggi dibandingkan produk yang tidak mencantumkan label halal di produknya. Resto Nowoto Ramen menyusun konsep makanan halal Jepang karena melihat fenomena di masyarakat yang semakin menyukai makanan Jepang tetapi dengan jaminan kehalalan.

Label halal sangat berkaitan erat dengan perilaku seseorang dalam hal mengonsumsi suatu barang atau jasa yang berujung pada minat untuk melakukan suatu pembelian sehingga penerapan label halal yang dilakukan Resto Nowoto Ramen akan memberikan dampak yang luas pada berbagai aspek konsumsi seseorang terkait barang dan jasa. Seseorang akan mudah memaksimalkan kepuasannya yang disesuaikan dengan ajaran agamanya di mana pengetahuan menjadi alternatif dalam memunculkan minat seseorang untuk melakukan tindakan pembelian.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Ibu Sulyatni selaku pemilik sekaligus *chef* di Resto Nowoto Ramen dapat disimpulkan bahwa konsep halal pada makanan Jepang dalam menu *ramen* yang dijualnya adalah dengan menerapkan strategi penggunaan bahan-bahan yang aman untuk dikonsumsi oleh konsumen yang beragama Islam sehingga bahan-bahan dasar ramen khas Jepang ada yang digantikan dengan bahan-bahan yang memang halal untuk dikonsumsi serta disesuaikan dengan lidah masyarakat Indonesia. Adapun bahan-bahan yang digantikan meliputi:

- a. *Miso*, yaitu pasta kedelai yang dihasilkan melalui proses fermentasi yang diberi alkohol di mana *miso* ini memiliki kecenderungan rasa gurih dan asin. Bahan *miso* di Resto Nowoto Ramen diganti menggunakan bahan tauco yang dari segi rasa hampir memiliki kesamaan.
- b. *Shoyu*, yaitu kacang kedelai yang difermentasi yang diberi alkohol. Bahan *shoyu* di Resto Nowoto Ramen diganti menggunakan kecap asin biasa yang diberi sedikit air.
- c. *Tonkatsu*, yaitu kuah *ramen* yang keruh terbuat dari tulang, lemak dan kolagen babi. Bahan *tonkatsu* di Resto Nowoto Ramen diganti menggunakan bahan dari ayam maupun sapi.

## 2.6 Minat Beli Konsumen Resto Nowoto Ramen

Minat beli konsumen terhadap makanan Jepang cukup tinggi. Hal tersebut sesuai pernyataan Kevin Prianto Soemantri selaku *Food and Restaurant Observer*, bahwa salah satu makanan yang paling digemari orang

Indonesia selain makanan lokalnya adalah makanan Jepang. Hal tersebut dikarenakan makanan serta *dessert* khas Jepang memiliki rasa yang khas namun menjadi bagian integral dalam makanan Asia dan makanan global sehingga makanan Jepang dapat diterima dengan baik oleh lidah orang Indonesia (www.kontan.co.id, 2020). Menurut pemilik Resto Nowoto Ramen, minat beli konsumen di restoran tersebut cukup tinggi, terlihat dari semakin meningkatnya omset yang didapatkan setiap bulan sejak berdirinya restoran tersebut hingga sekarang. Adapun rata-rata omset yang didapatkan dapat mencapai 60 juta Rupiah per bulan, dengan omset bersih sebesar 35 juta Rupiah.

Meskipun terjadi peningkatan minat beli konsumen di Resto Nowoto Ramen, akan tetapi penerapan makanan halal di Resto Nowoto Ramen baru diimplementasikan dari penggunaan bahan-bahan makanan yang halal saja, namun dari sisi formalitas belum memiliki sertifikat halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) agar kehidupan yang dijalankan sesuai dengan prinsip-prinsip yang ada dalam ajaran agama Islam. Hal ini menunjukkan bahwa Resto Nowoto Ramen masih berfokus pada proses produksi makanan dan minuman yang disajikan, tetapi belum mengantongi sertifikat halal sehingga sangat penting untuk pemilik Resto Nowoto Ramen memperhatikan hal tersebut mengingat sertifikat halal merupakan salah satu hal yang *urgent* mendapat perhatian dari konsumen.

Berdasarkan pemaparan sebelumnya dapat disimpulkan bahwa label halal sangat berkaitan erat dengan perilaku seseorang dalam hal mengonsumsi suatu barang atau jasa yang berujung pada minat untuk melakukan suatu pembelian. Penerapan label halal pada makanan yang disajikan di Resto Nowoto Ramen akan memberikan dampak yang luas pada berbagai aspek konsumsi seseorang. Seseorang akan mudah memaksimalkan kepuasannya yang disesuaikan dengan ajaran agamanya di mana pengetahuan menjadi alternatif dalam memunculkan minat seseorang untuk melakukan tindakan pembelian.