

## 2. IDENTIFIKASI DAN ANALISA DATA

### 2.1 Kajian Pustaka

Tinjauan pustaka yang mendukung “Perancangan Komunikasi Visual Rumah Makan Lestari Jember dalam Gaya Jawa Modern” adalah sebagai berikut:

#### 2.1.1 Perancangan/Desain

Desain adalah kegiatan mengkolaborasikan segala informasi dan diterjemahkan ke dalam suatu solusi untuk kehidupan manusia yang lebih baik. Menurut Abdulah Syafik Noer (2002;38), tujuan dari desain adalah untuk mencurahkan segala ide yang terkandung dalam hati seseorang atau desainer pada suatu hal yang akan diciptakannya untuk dapat dinikmati, dicerna dan dimengerti oleh orang lain (penikmat). Sedangkan pengertian desain komunikasi visual adalah suatu ilmu yang mempelajari segala sesuatu yang berkaitan dengan media komunikasi terutama media komunikasi visual, yang memuat segala macam informasi yang akan disampaikan kepada komunikan, dalam hal ini masyarakat atau umum (Nieke dalam Noer, 1990;38). Dimana penekanan desain komunikasi visual ialah bagaimana menarik perhatian dari masyarakat yang dituju dengan mempergunakan berbagai macam teknik dan cara pembuatan desain dengan media komunikasi visual.

Unsur-unsur desain antara lain:

#### 1. Garis

Garis atau *line* merupakan suatu goresan, batas limit dari suatu benda, masa, ruang, warna, dan sebagainya. Garis memiliki simbol dan bahasa yang bermacam-macam, setiap gerakan garis diyakini memiliki arti dan makna yang berbeda-beda. Misalnya garis lurus mempunyai arti tegas Sedangkan garis lengkung mempunyai arti yang lembut, dan sebagainya.

#### 2. Warna

Pemakaian warna selalu dimanfaatkan oleh seniman-seniman juga untuk keperluan industri, di bidang kemiliteran, di bidang kesehatan, di bidang komunikasi, juga dipakai oleh para desainer. Di dalam komunikasi visual dituntut

faktor-faktor lain yang mempunyai batas-batas dan ketentuan terencana. Seorang desainer tidak dapat mengkonstrasikan dirinya pada satu hal saja atau terhadap beberapa bagian secara khusus saja, tapi dituntut lebih dari itu yang mencakup seluruh bagian dan persoalan sehingga dapat menghasilkan karya yang dapat memberikan kepuasan bagi si pengamat. Penggunaan atau pemilihan warna secara tepat tergantung kebutuhan dan fungsinya dengan maksud untuk mengendalikan emosi atau perhitungan karakter dari produksi; apa yang hendak dikemukakan.

### 3. Arah

Arah, dalam unsur rupa mempunyai arti tersendiri yang menunjukkan gerakan.

### 4. Bentuk

Pengertian wujud tidak menyangkut soal keteraturan, simetri, atau segala macam proporsi tertentu. Yang dimaksud dengan bentuk adalah wujud, atau dengan istilah lain *visual form*. Bisa juga dikatakan bentuk adalah suatu wujud yang mana terdapat garis yang bersentuhan dengan dirinya sendiri sehingga terbentuklah suatu bidang atau ruang.

### 5. Ruang

Ruang dalam bahasa Inggris disebut *space, extent or area of ground, surface, etc.* Artinya ruang adalah keluasan dari suatu bidang, permukaan, dan lain sebagainya. Dalam desain elementer ruang dikatakan sebagai bentuk dua atau tiga dimensional, bidang, atau keluasan positif atau negatif yang dibatasi oleh limit.

Di samping mempunyai sifat-sifat yang sama seperti garis, ruang mempunyai dua dimensi tambahan yaitu lebar dan dalam. Ruang mempunyai gerakan arah dan ciri-ciri umum, seperti diagonal, horizontal, melengkung, dan lain-lain. Jadi ruang merupakan keluasan dari suatu bidang atau permukaan yang mempunyai bentuk dua atau tiga dimensional.

### 6. Tekstur

Pengertian tekstur dalam desain elementer adalah nilai raba suatu permukaan, baik itu nyata atau semu. Suatu permukaan mungkin kasar, mungkin halus, keras, lunak, ataupun licin, dll. Kemudian dalam kutipan *Art and Introduction* disebutkan bahwa pengertian tekstur adalah kualitas dari suatu permukaan: lembut, kasar, licin, berbutir, lunak, atau keras. Dari dua pengertian di atas dapat ditarik suatu kesimpulan bahwa tekstur merupakan nilai raba yang bersifat nyata atau

semu, baik kasar atau halus, lunak, keras, kasar atau licin. Secara fisik kekasaran dari tekstur semu adalah tidak nyata, Sedangkan tekstur nyata akan terasa benar-benar nyata bila diraba atau hanya dilihat saja.

Seorang desainer harus memperhatikan kaidah-kaidah dalam berkarya desain. Kaidah di sini dianggap sebagai pedoman dalam berkarya di samping faktor unsur-unsur di atas. Kaidah desain menurut jurnal yang ditulis Abdullah Syafik Noer (2002;40) antara lain:

1. *Harmony* atau keselarasan antara bagian yang satu dengan bagian yang lain dari unsur-unsur rupa dalam suatu organisasi karya.
2. *Rytme* (irama), untuk memberikan kesan gerakan dan hubungan yang teratur antar bagian perlu susunan unsur yang berulang atau perulangan bentuk, warna, atau garis, dsb.
3. *Balance* atau keseimbangan, memberikan rasa pas dan mapan dalam suatu rangkaian hasil karya.
4. *Emphasis* (pusat perhatian), mempunyai arti yang penting dalam sebuah desain. *Emphasis* bisa diwujudkan dengan warna, bentuk, ukuran yang berbeda dan memberikan kesan sebagai pusat perhatian dari suatu karya. Dengan *emphasis*, penikmat atau komunikasikan perlu digiring dan diajak kemana dalam menikmati dan melihat suatu karya desain sehingga kita bisa memfokuskan pesan yang disampaikan lewat karya desain tersebut.
5. *Proportion*; proporsi (ukuran) menjadi salah satu factor yang perlu diperhatikan menyangkut keutuhan karya, proporsi termasuk unsur-unsur maupun secara keseluruhan.
6. *Unity* (kesatuan), sebuah karya hendaknya memberikan suatu kesan yang menyatu antar rangkaian unsur yang mendukung suatu karya.

### **2.1.2 Komunikasi**

Menurut Effendy (2000;3-4), komunikasi dalam pengertian umum dapat dilihat dari dua segi:

### 1. *Pengertian komunikasi secara etimologis*

Secara etimologis atau menurut asal katanya, istilah komunikasi berasal dari bahasa Latin *communication*, dan perkataan ini bersumber dari kata *communis*. Arti *communis* di sini adalah *sama*, dalam arti kata *sama makna*, yaitu sama makna mengenai suatu hal.

Jadi, komunikasi berlangsung apabila seseorang mengerti tentang sesuatu yang dinyatakan orang lain kepadanya. Dengan lain perkataan, hubungan antaramereka itu bersifat komunikatif. Sebaliknya jika ia tidak mengerti, komunikasi tidak berlangsung.

### 2. *Pengertian komunikasi secara terminologis*

Secara terminologis komunikasi berarti proses penyampaian suatu pernyataan oleh seseorang kepada orang lain. Komunikasi yang dimaksudkan di sini adalah komunikasi manusia atau dalam bahasa asing *human communication*, yang sering kali pula disebut *komunikasi sosial* atau *social communication*

Komunikasi secara grafis adalah komunikasi dengan menggunakan tanda-tanda, lambing-lambang, dan simbol-simbol (Cullen dalam Istanto, 2000;29).

Komponen-komponen komunikasi (Effendy, 2000;6):

- komunikator : orang yang menyampaikan pesan;
- pesan : pernyataan yang didukung oleh lambang;
- komunikan : orang yang menerima pesan;
- media : sarana atau saluran yang mendukung pesan bila komunikan jauh tempatnya atau banyak jumlahnya;
- efek : dampak sebagai pengaruh dari pesan.

Proses komunikasi digolongkan menjadi dua bagian (Effendy, 2000;7-11):

#### 1. Proses komunikasi tatap muka (komunikasi langsung)

Dikatakan komunikasi tatapmuka karena ketika komunikasi berlangsung komunikator dan komunikan saling berhadapan sambil saling melihat. Komunikasi tatapmuka seringkali disebut juga komunikasi langsung (*direct communication*). Komunikator dapat mengetahui efek komunikasinya pada saat

itu juga. Oleh sebab itu pula sering dikatakan bahwa dalam komunikasi tatap muka, arus balik atau umpan balik (*feedback*) terjadi secara langsung.

## 2. Proses komunikasi bermedia (komunikasi tidak langsung )

Komunikasi bermedia (*mediated communication*) adalah komunikasi yang menggunakan saluran atau sarana untuk meneruskan suatu pesan kepada komunikan yang jauh tempatnya, dan/atau banyak jumlahnya. Komunikasi bermedia disebut juga komunikasi tak langsung (*indirect communication*), dan sebagai konsekuensinya arus balik pun tidak terjadi pada saat komunikasi dilancarkan. Komunikasi bermedia diklasifikasikan lagi menjadi media massa dan media nirmassa.

Media massa digunakan dalam komunikasi apabila komunikan berjumlah banyak dan bertempat tinggal jauh. Media massa yang banyak digunakan dalam kehidupan sehari-hari umumnya adalah surat kabar, radio, televisi, dan film bioskop, yang beroperasi dalam bidang informasi, edukasi, dan rekreasi, atau dalam istilah lain: penerangan, pendidikan, dan hiburan. Keuntungan komunikasi dengan menggunakan media massa adalah bahwa media massa dapat menimbulkan keserempakan; artinya suatu pesan dapat diterima oleh komunikan yang jumlahnya relatif amat banyak, ratusan ribu, jutaan, bahkan ratus jutaan pada saat yang sama secara bersama-sama.

Media nirmassa umumnya digunakan dalam komunikasi untuk orang-orang tertentu atau kelompok-kelompok tertentu. Surat, telepon, papan pengumuman, poster, spanduk, pamflet, brosur, dan lain-lain adalah media nirmassa karena tidak memiliki daya keserempakan dan komunikannya tidak bersifat massal.

### **2.1.3 Rumah Makan**

Menurut Marsum Widjojo Admodjo (1999;7), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum.

Dalam sumber yang sama (1999;8-11) ia juga membagi restoran berdasarkan beberapa tipe sebagai berikut:

1. *A'la Carte Restaurant*

Restoran yang telah mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi dimana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka ingini. Tiap-tiap makanan di dalam restoran jenis ini mempunyai harga sendiri-sendiri.

2. *Table D'hote Restaurant*

Suatu restoran yang khusus menjual menu *table d'hote*, yaitu suatu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.

3. *Coffee Shop atau Brasserie*

Suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel.

4. *Cafeteria atau Café*

Suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan *cake* (kue-kue), *sandwich* (roti isi), kopi, dan teh. Pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman yang beralkohol.

5. *Canteen*

Suatu restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, atau sekolah. Tempat dimana para pekerja dan para pelajar bisa mendapatkan makan siang dan *coffee break*.

6. *Continental Restaurant*

Suatu restoran yang menitik beratkan hidangan kontinental pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Suasananya santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai atau rileks.

7. *Carvery*

Suatu restoran yang sering berhubungan dengan hotel, dimana para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.

8. *Dining Room*

*Dining Room* pada dasarnya disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel namun juga terbuka bagi tamu dari luar.

9. *Discotheque*

Suatu restoran yang pada prinsipnya berarti juga tempat dansa sambil menikmati alunan musik. Kadang-kadang juga menampilkan *live band*.

Bar adalah salah satu fasilitas utama untuk sebuah diskotik. Hidangan yang tersedia pada umumnya berupa snack.

10. *Fish and Chip Shop*

Suatu restoran yang banyak terdapat di Inggris, dimana kita dapat membeli macam-macam keripik dan ikan goreng, biasanya berupa ikan Cod, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi. Jadi makanannya tidak dinikmati di tempat itu.

11. *Grill Room (Rotisserie)*

Suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Pada umumnya antara restoran dengan dapur dibatasi oleh sekat dinding kaca sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki dan melihat sendiri bagaimana memasaknya. *Grill Room* kadang disebut *Steak House*.

12. *Inn Tavern*

Suatu restoran dengan harga cukup yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasana dibuat sangat dekat dan ramah dengan tamu-tamu, sedangkan hidangannya pun cukup lezat.

13. *Night Club / Super Club*

Suatu restoran yang pada umumnya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam bagi tamu-tamu yang ingin santai. Dekorasinya mewah, pelayanannya megah. Band merupakan perlengkapan yang diperlukan. Para tamu dituntut berpakaian resmi dan rapi sehingga menaikkan gengsi.

14. *Pizzeria*

Suatu restoran yang khusus menjual *pizza*. Kadang-kadang juga berupa *spaghetti* serta makanan khas Italia yang lain.

15. *Pan Cake House / Creperie*

Suatu restoran yang khusus menjual *Pan Cake* serta *Crepe* yang diisi dengan berbagai macam manisan di dalamnya.

#### 16. *Pub*

Pub pada mulanya merupakan tempat hiburan umum yang mendapat izin untuk menjual bir serta minuman beralkohol lainnya. Para tamu mendapatkan minumannya dari *counter*. Pengunjung dapat menikmatinya sambil berdiri atau sambil duduk di meja makan. Hidangan yang tersedia berupa *snack* seperti *pies* dan *sandwich*.

#### 17. *Snack Bar / Café Milk Bar*

Semacam restoran cukupan yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, dimana para tamu mengumpulkan makan mereka di atas baki yang diambil dari atas *counter* dan kemudian membawanya ke meja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang disukainya. Makanan yang disediakan pada umumnya adalah *hamburger*, *sausages* dan *sandwich*.

#### 18. *Specialty Restaurant*

Restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau temanya. Restoran-restoran semacam ini menyediakan masakan Cina, Jepang, India, Italia, dan sebagainya. Pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tata cara Negara tempat asal makanan special itu.

#### 19. *Terrace Restaurant*

Suatu restoran yang terletak di luar bangunan, namun pada umumnya masih berhubungan dengan hotel maupun restoran induk. Di negara-negara Barat pada umumnya restoran tersebut hanya buka pada waktu musim panas saja.

#### 20. *Gourmet Restaurant*

Suatu restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang makanan dan minuman. Keistimewaan restoran ini ialah makanan dan minumannya yang lezat-lezat, pelayanannya megah dan harganya cukup mahal.

#### 21. *Family Type Restaurant*

Suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga tidak mahal, terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan.

## 22. *Main Dining Room*

Suatu restoran atau ruang makan utama yang pada umumnya terdapat pada hotel-hotel besar, dimana penyajian makanannya secara resmi, pelan, tapi pasti terikat oleh suatu peraturan yang ketat. Servisnya bisa mempergunakan pelayanan ala Perancis atau Rusia. Tamu-tamu yang hadirpun pada umumnya berpakaian resmi atau formal.

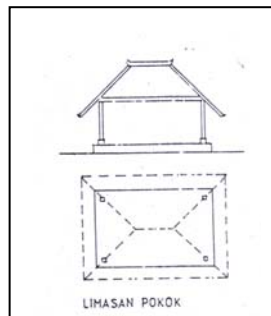
Berdasarkan klasifikasi di atas, Rumah Makan Lestari dapat digolongkan ke dalam *Family Type Restaurant* yaitu suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga tidak mahal, terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan. Namun juga bisa dikatakan bahwa Rumah Makan Lestari termasuk *Specialty Restaurant*, yaitu restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau temanya, karena dekorasi keseluruhan rumah makan ini bergaya Jawa seperti halnya jenis makanan yang disediakan.

### 2.1.4 Gaya Jawa

#### Rumah Tradisional Suku Jawa

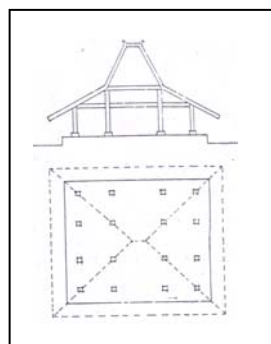
Menurut situs PT. Seni Budaya Nusantara ([sbn@senibudaya-nus.co.id](mailto:sbn@senibudaya-nus.co.id)) rumah tradisional suku Jawa terbuat dari bahan bambu, kayu atau tembok. Sebagian rumah terbuat dari kerangka bambu, kayu jati, kayu nangka, batang pohon kelapa (Glugu) dengan dinding gedeg atau papan atau tembok. Atapnya ada yang terbuat dari anyaman daun nyiur (blarak), ilalang atau genting, sedangkan lantainya langsung tanah atau semen. Bentuk rumah - rumah tadi ditentukan oleh bangunan atapnya dan berdasarkan bentuk atap itu ada yang disebut :

- Rumah Limasan



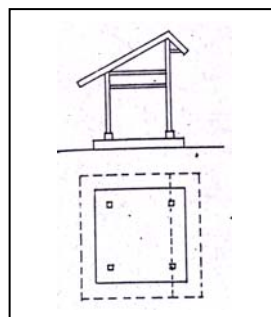
bentuk dasar limasan pokok

- Joglo



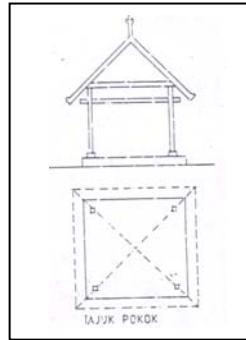
bentuk dasar rumah joglo

- Panggang pe



rumah panggang pe pokok

- Tajuk



tajuk pokok

Gambar 2.1. Pembagian bentuk rumah tradisional Jawa berdasarkan bentuk atap.

Sumber: Kartono, Lukito. (2005, Mei). *Arsitektur Tradisional Jawa dalam Bingkai Budaya*. Makalah seminar Javanese Culture and Futuristic Design in Restaurant, UK Petra, Surabaya.

- Dara Gepak
- Macan njerun
- Klabang nyander
- Serotong
- Kutuk ngabang

Sinom Rumah Limasan biasanya merupakan rumah dari keturunan pendiri desa pertama, yang sering ditemukan disamping rumah srotong, sedangkan rumah joglo merupakan prototipe rumah kaum bangsawan. Pada masa lalu, orang Jawa mempunyai sistem pengetahuan dan sistem kepercayaan tertentu sehubungan dengan pembuatan rumah. Mereka memiliki perhitungan-perhitungan dalam memilih desa yang akan menjadi tempat pemukiman. Selain itu diperhatikan pula tentang keadaan tanah dan kemiringannya ke arah utara, selatan, timur atau barat, bagaimana posisinya dengan gunung atau lembah yang ada di sekitarnya dan gejala-gejala alam lainnya. Semua itu ada kaitannya dengan ketentraman, keselamatan, rejeki, penyakit dan lain-lain. Sesuai dengan keadaan alam yang tersedia agar tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan, maka mereka mengadakan upacara tolak bala dengan slamatan.

Sedangkan Tjahja Gunawan dalam harian Kompas, 14 Oktober 2004 mengatakan bahwa tatanan spasial omah dalam rumah Jawa terdiri dari deretan

tiga senthong di bagian belakang dengan ruang depan yang diisi amben lebar di kedua sisinya. Sedangkan bagian tengah diisi seperangkat meja tamu beserta keempat kursinya yang bersandaran. Pintu depan ruangan ini hampir tidak pernah dibuka sehingga tidak pernah ada tamu yang berkunjung ke dalam omah. Omah ini mempunyai lima jendela yang tiga di antaranya tidak pernah dibuka karena tidak berhubungan dengan ruang luar. Pintu depan yang tidak pernah dibuka menyiratkan makna keangkuhan dari pemilik rumah.

Bangunan Rumah Makan Lestari dapat dikatakan memiliki sebagian kriteria arsitektur Jawa, diantaranya bentuk bangunan beratap limasan-tajuk, dilengkapi dengan bagian bangunan menyerupai pendopo dengan mayoritas bahan menggunakan kayu. Selain itu terdapat beberapa ornamen ukir-ukiran bernuansa Jawa dengan corak flora atau daun-daunan pada sekat pintu ‘selamat datang’, pada hiasan dinding, serta meja kasir. Untuk menambah nuansa alamiah, terdapat ukiran tiga dimensi berbentuk rusa di dalam ruangan.



sekat pintu



hiasan dinding



ukiran rusa 3D



bagian pendopo



bangunan beratap limasan-tajuk

Gambar 2.2. Dokumentasi ornamen dan bangunan dengan nuansa Jawa pada Rumah Makan Lestari Jember

Rumah Makan Lestari merupakan rumah makan bergaya Jawa ‘modern’. Yang dimaksudkan dengan ‘modern’ pada judul penelitian ini yaitu walaupun bergaya Jawa, namun tata cara dan perlengkapan makan dalam Rumah Makan Lestari tidak semuanya mengadaptasi budaya Jawa. Sebagai contoh, rumah makan ini bukan rumah makan bergaya *lesehan*, kemudian alas makan pun menggunakan piring, bukan lagi daun pisang, Bentuk gelas pun sudah mengadaptasi gaya modern. Maka, perancangan komunikasi visual dalam penelitian ini nantinya bertujuan untuk menampilkan gaya Jawa walaupun dalam bahan yang modern.

## 2.2 Identifikasi Data

### 2.2.1 Data Perusahaan

#### 1. Nama Perusahaan

Rumah Makan Lestari

#### 2. Pengelola

Ny. Hj. Siti Hatidjah

#### 3. Alamat/telp.

Jl. Kartini 16, Jember.

Telp. (0331) 489162

Cabang: Jl. Ahmad Yani 62A, Bondowoso.

Telp. (0332) 427062

#### 4. Omzet perusahaan

± 2½ -3 juta rupiah per hari

#### 5. Menu dan harga

*Makanan:*

Nasi Rames	: Rp. 7.000,00.
Nasi Rawon	: Rp. 7.000,00.
Nasi Kare Ayam	: Rp. 6.000,00.
Lontong Cap Gomek	: Rp. 6.000,00.
Gado-gado	: Rp. 3.500,00.
Nasi Putih	: Rp. 1.500,00.
Lontong Tawar	: Rp. 1.000,00.
Tumis Kangkung	: Rp. 7.000,00.

Cah Sawi	: Rp. 5.000,00.
Sayur Asem	: Rp. 3.000,00.
Sambal Lalapan	: Rp. 2.000,00.
Sup Buntut Sapi	: Rp.10.000,00.
Sup Merah	: Rp. 6.000,00.
Sup Ayam	: Rp. 5.500,00.
Sup Kikil Sapi	: Rp. 6.000,00.
Soto Ayam	: Rp. 5.500,00.
Gule Kambing	: Rp. 6.000,00.
Pepes Udang	: Rp. 5.000,00.
Pepes Cumi-cumi	: Rp. 5.000,00.
Pepes Tengiri	: Rp. 5.000,00.
Pepes Tongkol	: Rp. 5.000,00.
Botok Daging Sapi	: Rp. 3.000,00.
Nasi Goreng Merah	: Rp. 7.500,00.
Nasi Goreng Putih	: Rp. 7.500,00.
Udang Goreng Tepung	: Rp. 12.000,00.
Udang Goreng Saos Inggris	: Rp. 12.000,00.
Ayam Goreng Saos Inggris	: Rp. 11.000,00.
Pecek Gurami Goreng	: Rp. 3.500,00/ons
Pecek Gurami Bakar	: Rp. 3.750,00/ons
Pecek Dorang Goreng	: Rp. 8.500,00.
Pecek Dorang Bakar	: Rp. 9.500,00.
Pecek Tengiri	: Rp. 5.000,00.
Pecek Lele (besar/sedang)	: Rp. 5.000,00.
Pecek Tempe Goreng/Bakar	: Rp. 2.500,00.
Pecek Udang Sambal Kemangi	: Rp. 4.500,00.
Pecek Terong	: Rp. 3.000,00.
Ayam Presto	: Rp. 7.000,00.
Ayam Bakar Kalasan	: Rp. 7.000,00.
Ayam Bakar Kecap	: Rp. 7.000,00.
Ayam Goreng Tepung	: Rp. 7.000,00.

Ayam Goreng Lestari	: Rp. 6.000,00.
Kepala Ayam Goreng	: Rp. 1.000,00.
Empal Goreng	: Rp. 4.000,00.
Lidah Sapi Goreng	: Rp. 5.000,00.
Tahu Telor	: Rp. 3.500,00.
Mie Goreng	: Rp. 6.500,00.
Sate Ayam Bumbu	: Rp. 7.000,00.
Sate Kambing	: Rp. 8.000,00.
Sate Ayam	: Rp. 6.000,00.
Sate Ayam Goreng	: Rp. 8.500,00.
Bistik Sapi	: Rp. 7.500,00.
Bistik Ayam	: Rp.10.000,00.
Bistik Lidah	: Rp. 8.500,00.

*Minuman:*

Es Teler	: Rp. 4.000,00.
Es Dawet	: Rp. 2.500,00.
Es Buah	: Rp. 3.000,00.
Es Tape	: Rp. 2.000,00.
Es Puding	: Rp. 3.500,00.
Es Susu Segar	: Rp. 3.500,00.
Es Soda Gembira	: Rp. 6.000,00.
Es Jeruk Peres	: Rp. 3.500,00.
Es Jeruk Nipis	: Rp. 3.500,00.
Es Kopi	: Rp. 2.500,00.
Es Teh	: Rp. 1.500,00.
Es Sirup	: Rp. 1.500,00.
Es Batu	: Rp. 500,00.
Es Kelapa Kopyor	: Rp. 5.000,00.
Es Sari Buah Leci	: Rp. 5.000,00.
Es Sari Buah Alpukat	: Rp. 4.500,00.
Es Sari Buah Tomat	: Rp. 3.500,00.
Es Sari Buah Nanas	: Rp. 3.500,00.

Es Sari Buah Nangka	: Rp. 3.500,00.
Es Sari Buah Melon	: Rp. 3.500,00.
Es Sari Buah Tape	: Rp. 3.000,00.
Teh Poci	: Rp. 3.000,00.
Teh Manis	: Rp. 1.250,00.
Kopi manis	: Rp. 2.000,00.
Susu Segar	: Rp. 3.000,00.
Kopi Susu Segar	: Rp. 3.500,00.
Jeruk Peres	: Rp. 3.000,00.
Jeruk Nipis	: Rp. 3.000,00.
Wedang Jahe	: Rp. 2.500,00.
Kopi Ginseng	: Rp. 3.500,00.
Bir Besar	: Rp. 12.500,00.
Green Sand Sandy	: Rp. 3.500,00.
Soft Drink	: Rp. 2.000,00.

*Es Cream:*

Es Cream Black Forest	: Rp. 8.500,00.
Es Cream Rainbow	: Rp. 8.000,00.
Es Cream Cassatta	: Rp. 8.000,00.
Es Cream Tutty Frutty	
(vanilli-coklat-buah-mocca)	: Rp. 8.000,00.
Es Cream Soda	
(vanilli-coklat-buah-mocca-kopyor-durian)	: Rp. 8.000,00.
Es Cream Special	
(vanilli-coklat-buah-mocca-kopyor-durian)	: Rp. 7.500,00.
Es Cream Macedonia	
(vanilli-coklat-buah-mocca-kopyor-durian)	: Rp. 6.500,00.
Es Cream Scup (isi 2 scup)	: Rp. 4.500,00.
Es Cream Scup (isi 3 scup)	: Rp. 5.000,00.
Es Cream untuk oleh-oleh	: Rp. 4.000,00.
Nasi Bungkusan	: Rp. 7.000,00.
Nasi Dalam Kotak	: Rp. 8.500,00.

Nasi Kuning Dalam Kotak	: Rp. 12.500,00.
Nasi Tumpeng Putih	: Rp. 175.000,00.
Nasi Tumpeng Kuning	: Rp. 200.000,00.

## 6. Promosi yang pernah dilakukan

- Iklan pada Radar Jember
- Buku PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia)
- Sponsor beberapa lomba tingkat Jawa Timur
- Iklan radio (Prosalina FM)

## 7. Sejarah Perusahaan

Rumah Makan Lestari didirikan pada tahun 1982 oleh Ny. Hj. Siti Hatidjah, yang merupakan pemilik sekaligus pengelola rumah makan ini sampai sekarang. Nama “Lestari” sendiri sebenarnya bukan merupakan nama sang pemilik (penduduk setempat menduga nama tersebut adalah nama pemiliknya, sehingga Ibu Siti Hatidjah dikenal dengan nama Ibu Lestari). Ketika rumah makan ini didirikan tahun 1982, pemerintah pada waktu itu sedang menggalakkan pelestarian hutan, yang akhirnya mengilhami Ibu Siti untuk memilih nama bagi rumah makannya, nama “Lestari” sebenarnya dipilih dengan alasan supaya rumah makan tersebut tetap lestari dan bertahan sampai tahun-tahun berikutnya. Dengan ciri khas dan kualitas pelayanan yang selalu ditingkatkan akhirnya rumah makan ini tetap eksis sampai sekarang. Bahkan pada tahun 2002 yang lalu, Rumah Makan Lestari memperluas usahanya dengan membuka rumah makan cabang di Bondowoso.



Gambar 2.3. Logo awal Rumah Makan Lestari Jember

Untuk pemilihan logo rumah makan, Ibu Siti mungatakan tidak ada arti khusus dalam pemilihan logo. Beliau mengatakan bahwa logo tersebut bertemakan alam, agar sesuai dengan nama Lestari. Untuk gambar pohon dipilih pohon kelapa karena seluruh bagian pohon tersebut masing-masing memiliki manfaat bagi kehidupan manusia. Oleh karena itu nantinya Rumah Makan Lestari juga diharapkan berguna bagi semua orang.

#### **8. Visi dan Misi Perusahaan**

Rumah Makan Lestari ingin memberikan pelayanan terbaik bagi para konsumen. Melalui ciri khas bangunan dengan nuansa Jawa seperti sekarang ini diharapkan para pengunjung merasa tenang, nyaman, rileks, dan santai.

#### **9. Tenaga Kerja**

Jumlah tenaga kerja: 22 orang (pria: 8 orang, wanita: 14 orang)

Jam kerja: 7-8 jam per hari (waktu istirahat 2½ jam). Apabila ada acara-acara khusus, jam lembur 1-2 jam.

#### **10. Target dan segmentasi pasar**

Yang menjadi target pasar dari Rumah Makan Lestari Jember adalah masyarakat dari kalangan ekonomi menengah ke atas.

#### **11. Foto Perusahaan**



Gambar 2.4. Rumah Makan Lestari tampak depan



Gambar 2.5. Ruang Dalam Rumah Makan Lestari

## 12. Denah Lokasi



Gambar 2.6. Denah Lokasi Rumah Makan Lestari

### 2.2.2 Data Kompetitor

#### 1. Rumah Makan Sumber Nikmat

##### Foto Perusahaan



Gambar 2.7. Rumah Makan Sumber Nikmat Jember tampak depan

**Pengelola**

Ny. Yeni

**Alamat/Telp.**

Jl. KH. Agus Salim No. 23, Jember

Telp. (0331) 337156-332081

**Alasan Pemilihan**

- Bangunan memiliki nuansa gaya Jawa, sama seperti obyek penelitian.
- Menyajikan masakan Indonesia

**2. Rumah Makan Mawar**

**Foto Perusahaan**



Gambar 2.8. Rumah Makan Mawar

**Pengelola**

Ny. Siu Jing

**Alamat/Telp.**

Jl. Karimata 3, Jember.

Telp. (0331) 331764

**Alasan Pemilihan**

- menyajikan masakan Indonesia
- menu spesial hampir sama

**3. Rumah Makan Kokiku****Foto Perusahaan**

Gambar 2.9. Rumah Makan Kokiku tampak depan

**Alamat/Telp.**

Jl. Kartini 64, Jember.

Telp. (0331) 485529

**Alasan pemilihan**

- Lokasi berdekatan dengan obyek penelitian
- Menyajikan menu masakan *Chinesse* dan Indonesia

## 2.3 Analisa Data

### 2.3.1 Data Kuesioner

1. Responden memilih tipe kuesioner	
A. Mengetahui dan pernah makan di Rumah Makan Lestari	31
B. Mengetahui tetapi tidak pernah makan di Rumah Makan Lestari	17
C. Tidak mengetahui dan tidak pernah makan di Rumah Makan Lestari	2

Asumsi: sebagian besar responden mengetahui keberadaan Rumah Makan Lestari.

2. Darimana mengetahui keberadaan Rumah Makan Lestari (bagi yang mengetahui keberadaan Rumah Makan Lestari)	
A. Dari teman / rekan kerja	8
B. Dari iklan	0
C. Kebetulan lewat dan melihat rumah makan tersebut	40
D. Lain-lain	0

Asumsi: Letak Rumah Makan Lestari cukup strategis, terbukti sebagian besar responden mengetahui keberadaan rumah makan tersebut ketika kebetulan lewat.

3. Alasan makan di Rumah Makan Lestari (bagi yang mengetahui dan pernah makan di Rumah Makan Lestari)	
A. Banyak variasi menu	7
B. Tempatnya nyaman, sejuk, bangunan khas Jawa	20
C. Harga makanan terjangkau, tidak terlalu mahal	2
D. Rasa masakan lezat	2

Asumsi: kelebihan Rumah Makan Lestari, menurut sebagian besar responden, ada pada kenyamanan tempat dan keunikannya yang khas Jawa. Beberapa responden lain mengatakan bahwa kelebihan tersebut terletak pada banyaknya variasi menu. Sedangkan sisanya mengatakan bahwa harga makanannya terjangkau, serta rasa masakannya lezat.

4. Alasan tidak pernah makan di Rumah Makan Lestari ( <i>bagi yang mengetahui tetapi tidak pernah makan di Rumah Makan Lestari</i> )	
A. Sudah biasa makan di restoran yang lain	11
B. Harga makanannya lebih mahal daripada restoran lain	6
C. Tempat kurang nyaman	0
D. Lain-lain	0

Asumsi: walaupun mengetahui keberadaan Rumah Makan Lestari, namun banyaknya restoran kompetitor menjadi kendala bagi penjualan rumah makan tersebut. Terbukti dari hasil kuisioner, orang-orang yang mengetahui tetapi tidak pernah makan di Rumah Makan Lestari mengatakan bahwa mereka sudah terbiasa makan di restoran yang lain. Beberapa lagi mengatakan bahwa harga makanan di Rumah Makan Lestari lebih mahal daripada restoran lain.

5. Restoran/rumah makan yang sering dikunjungi ( <i>bagi yang tidak pernah makan di Rumah Makan Lestari</i> )	
A. Sumber Nikmat	5
B. Kokiku	2
C. Mawar	8
D. Lain-lain	4

Asumsi: 3 kompetitor utama Rumah Makan Lestari antara lain Rumah Makan Sumber Nikmat, Kokiku, dan Rumah Makan Mawar.

6. Alasan memilih Rumah Makan lain tersebut ( <i>bagi yang tidak pernah makan di Rumah Makan Lestari</i> )	
A. Banyak variasi menu	0
B. Tempatnya yang nyaman	2
C. Harga makanan terjangkau, tidak terlalu mahal	8
D. Rasa masakan lezat	7

Asumsi: Berdasarkan hasil kuisioner di atas disimpulkan bahwa kelemahan Rumah Makan Lestari adalah harga makanannya secara tidak langsung dinilai relatif lebih mahal daripada restoran yang lain. Terbukti, mayoritas masyarakat yang tidak pernah makan di Rumah Makan Lestari berpendapat bahwa alasan

mereka memilih rumah makan yang lain adalah karena harga makanannya yang lebih murah.

7. Kegiatan yang paling sering dilakukan	
A. Baca surat kabar	Jawa Pos
B. Mendengarkan radio	Prosalina, Akbar FM, Kiss FM
C. Olahraga	Jalan Sehat
D. Jalan-jalan ke pusat perbelanjaan	Sabtu, Minggu

Asumsi: Dari hasil kuisisioner, kegiatan yang paling sering dilakukan oleh responden, termasuk *target audience* adalah mendengarkan radio. Posisi kedua ditempati oleh kegiatan membaca surat kabar, baru kemudian jalan-jalan ke pusat perbelanjaan, serta olahraga. Spesifikasi media, jenis kegiatan, serta waktu pelaksanaan menjadi poin penting untuk menentukan *placement* promosi yang akan dilakukan.

## 2.3.2 Analisa SWOT

### 2.3.2.1 *Strength* (kekuatan)

- Lokasi strategis

Kekuatan yang dimiliki oleh Rumah Makan Lestari terutama adalah dari faktor lokasi. Lokasi Rumah makan yang terletak di pusat kota, berdekatan dengan kantor-kantor pemerintah daerah, menjadikan Rumah Makan Lestari cukup dikenal di kalangan masyarakat Jember. Terbukti, dari hasil kuesioner yang disebar, hampir seluruh responden mengatakan pernah mendengar / mengetahui perihal Rumah Makan Lestari. Selain itu, sebagian besar responden mengetahui keberadaan Rumah Makan Lestari ketika kebetulan lewat dan melihat rumah makan tersebut. Ini berarti lokasi Rumah Makan Lestari strategis karena sering sekali dilewati, menjadikan rumah makan ini dikenal keberadaannya.

-Tempat yang nyaman, sejuk, dan ciri khas Jawa

Salah satu kelebihan yang dimiliki oleh Rumah Makan Lestari adalah adanya ciri khas yang menjadikan rumah makan ini berbeda dengan rumah

makan/restoran lainnya. Sentuhan adat Jawa pada beberapa ornamen bangunan, seperti ukir-ukiran bermotif flora atau dedaunan pada sekat pintu, hiasan dinding, serta meja kasir yang seluruhnya terbuat dari kayu, anyaman pada kerai penahan panas, serta wadah tradisional dari bambu untuk tempat nasi serta beberapa wadah tradisional lain, membuat suasana menjadi berbeda. Terlebih lagi dengan adanya taman-taman kecil di dalam gedung dan ukiran rusa tiga dimensi membuat Rumah Makan Lestari tampak nyaman, sejuk, dan terkesan natural. Hal ini juga dibuktikan dengan hasil kuesioner, dimana sebagian besar responden yang pernah makan di Rumah Makan Lestari menyatakan bahwa salah satu alasan mereka makan atau mengadakan acara di tempat tersebut adalah karena factor ciri khas dan kenyamanan tempat.

- Variasi menu

Banyaknya pilihan / variasi menu juga dikatakan merupakan kelebihan Rumah Makan Lestari. Dengan 53 jenis masakan, 33 macam minuman, 10 macam es cream, dan 5 menu khusus untuk pesanan, membuat pengunjung leluasa memilih menu yang disukai dan dapat mengatasi kebosanan pengunjung terhadap menu yang itu-itu saja.

### **2.3.2.2 Weakness (kelemahan)**

- Harga

Kelemahan Rumah Makan Lestari dibanding rumah makan/restoran lainnya yaitu dalam hal harga. Beberapa responden mengatakan bahwa beberapa harga makanan di Rumah Makan Lestari relatif lebih mahal dibanding harga makanan sejenis di restoran kompetitor.

- Tidak ada paket menu

Selain itu tidak adanya sistem paket untuk menu-menu makanan di Rumah Makan Lestari menjadi salah satu kelemahan Rumah Makan ini, karena rata-rata pengunjung, terutama kaum muda, biasanya menyukai sistem

paket karena dianggap lebih terjangkau oleh mereka (walaupun pada kenyataannya paket menu tidak selalu lebih murah).

- Promosi

Promosi yang dilakukan oleh Rumah Makan Lestari agaknya kurang ‘mengena’ di benak masyarakat dan kurang efektif. Karena dari seluruh kuesioner yang disebar, kebanyakan responden mengatakan bahwa mereka mengetahui keberadaan rumah makan ini ketika kebetulan lewat jalan tersebut. Bahkan tidak ada responden yang mengetahui rumah makan Lestari dari iklan. Padahal promosi telah dilakukan beberapa kali melalui beberapa media.

### **2.3.2.3 Opportunities (peluang)**

Mengingat adanya kelebihan-kelebihan yang dimiliki oleh Rumah Makan Lestari maka peluang yang dimiliki oleh rumah makan ini untuk terus berkembang dan meningkatkan pendapatan cukup besar. Lokasi strategis serta keunikan gaya Jawa menjadi poin penting dalam persaingan bisnis rumah makan di Jember. Dengan didukung oleh promosi dan strategi yang efektif dan tepat, rumah makan ini dapat menjadi *leader* dalam bisnis rumah makan, dan tentunya mengundang lebih banyak pelanggan baru.

### **2.3.2.4 Threatment (ancaman)**

Kemunculan restoran-restoran baru dengan keistimewaan dan keunikan masing-masing merupakan ancaman bagi Rumah Makan Lestari. Ditambah dengan berkembangnya jumlah restoran yang memiliki ciri khas yang sama dengan menu yang serupa pula, akan semakin menajamkan persaingan dalam bisnis ini untuk mendapatkan konsumen/pelanggan. Apabila restoran-restoran sejenis dapat menawarkan sesuatu yang “lebih” daripada Rumah Makan Lestari, maka hal tersebut patut diwaspadai karena dapat menyebabkan semakin berkurangnya jumlah pelanggan rumah makan berciri khas Jawa ini.

### **2.3.3 USP**

Rumah Makan Lestari Jember merupakan restoran dengan nuansa Jawa modern yang menyajikan aneka hidangan khas Jawa dengan citarasa Indonesia yang lezat.