

Bab II

IDENTIFIKASI

2.1 Identifikasi Data

Data yang diidentifikasi terdiri dari dua bagian yaitu data perusahaan dan data pemasaran.

2.1.1 Data Perusahaan

Yang akan dijelaskan dalam data perusahaan adalah nama perusahaan, pengelola, lokasi, dan potensi produk.

2.1.1.1 Nama Perusahaan

Hongkong Noodle adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang restoran. Pada awalnya, Restoran Hongkong Noodle didirikan pada tanggal 9 September 1999 oleh Bp. Sindu Prawira. Beliau adalah pemilik Restoran Hongkong Noodle. Restoran itu pertama kali berlokasi di Ruko Rungkut Megah Indah Blok L-1, Jln. Raya Rungkut no.3, Surabaya.

Setahun kemudian, tepatnya pada tanggal 7 Juli 2000 dibuka satu restoran lagi di daerah Manyar. Tetapi pada bulan April 2001 restoran ini ditutup karena kurang prospektif.

Tanggal 15 Desember 2000 dibukalah satu outlet di Plasa Tunjungan. Dan pada bulan Juni 2001 dibuka kembali satu outlet di Pertokoan Darmo Park I. Hingga saat ini Hongkong Noodle memiliki 3 outlet di Surabaya.

Sesuai dengan rencana ekspansi, maka pada tahun 2002 ini Hongkong Noodle akan membuka kembali 3 outlet baru. Dan target hingga tahun 2005, Hongkong Noodle akan memperluas usaha restoran ini hingga menjadi 25 outlet dengan sistem waralaba di kota-kota besar lainnya.

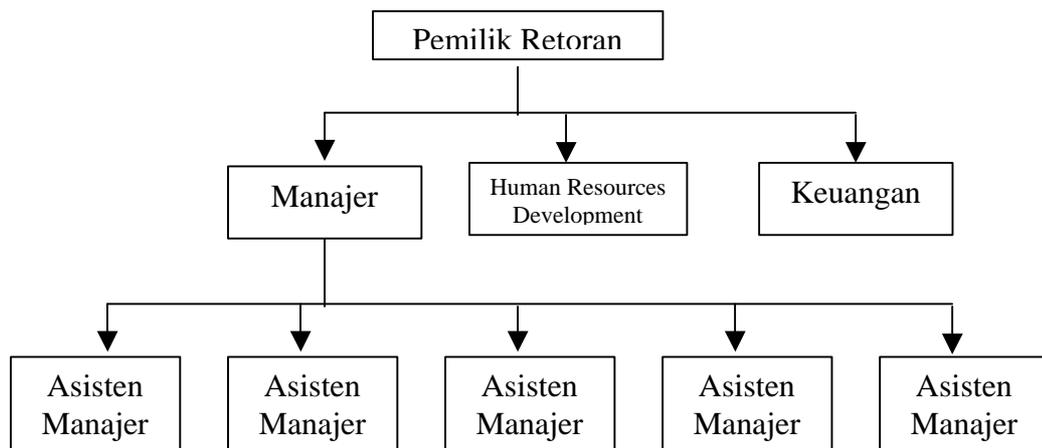
Restoran Hongkong Noodle menyediakan beraneka macam masakan dengan mie sebagai menu utamanya. Adapun jenis masakan yang disediakan

adalah nasi, mie goreng, mie rebus, bubur, sayuran, *snack*, masakan spesial, serta aneka minuman. Semua masakan yang ada tersebut pengolahannya disesuaikan dengan cita rasa masakan Cina sehingga menjadi ciri khas Restoran Hongkong Noodle.

2.1.1.2 Pengelola

Restoran Hongkong Noodle merupakan restoran keluarga. Dalam pelaksanaannya, pemilik restoran dibantu oleh seorang manajer yang membawahi beberapa orang asisten manajer. Asisten manajer ini bertanggung jawab langsung pada masing-masing restoran.

Struktur organisasi Restoran Hongkong Noodle dapat ditunjukkan sebagai berikut:



Gambar 2.1 Struktur Organisasi Restoran Hongkong Noodle

2.1.1.3 Lokasi

- a. Tunjungan Plaza II Lt.5
Basuki Rahmat, Surabaya
- b. Darmo Park I Blok III A no.3
Mayjend. Sungkono, Surabaya

c. Raya Rungkut no.3

Kompleks Rungkut Megah Raya Blok L-1 lt.1-2, Surabaya

2.1.1.4 Potensi Produk

Restoran Hongkong Noodle menyediakan beraneka macam masakan.

- a. Mie merupakan makanan favorit selain nasi (sebagai pengganti nasi).
- b. Menyediakan hidangan lain selain mie.
- c. Aneka hidangan yang diolah dengan cita rasa masakan Cina.

2.1.2 Data Pemasaran

Yang termasuk dalam data pemasaran adalah potensi pasar, produk yang dipasarkan, posisi produk, pesaing, dan sarana komunikasi visual yang telah ada.

2.1.2.1 Potensi Pasar

Keberadaan Restoran Hongkong Noodle yang menyajikan aneka masakan mie sebagai menu utama cukup digemari oleh berbagai golongan masyarakat baik tua maupun muda. Mie mengandung karbohidrat yang tinggi sekaligus mengenyangkan membuat mie menjadi salah satu makanan alternatif pengganti nasi. Kondisi ruang yang bersih, sejuk, rapi, dan bernuansa oriental (Cina) menjadi nilai tersendiri dalam menciptakan kesan artistik, elegan, serta memberi suasana nyaman bagi para pengunjung.

Jika dilihat dari rumah makan/restoran (yang memiliki produk utama mie) di pasaran dengan karakter yang hampir sama dengan restoran-restoran sejenis maka Restoran Hongkong Noodle di Surabaya masih dianggap mempunyai potensi pasar.

Hal ini dapat dilihat dari tetapnya konsumen yang datang ke Restoran Hongkong Noodle dengan karakter pembeli mulai dari orang muda, dewasa, tua, dan keluarga yang sebagian besar dari kalangan menengah keatas.

2.1.2.2 Produk yang Dipasarkan

Masakan mie yang beraneka macamnya merupakan menu utama yang disediakan oleh Restoran Hongkong Noodle. Selain itu masih disediakan pula jenis masakan lain seperti nasi, sayuran, *snack*, dan masakan spesial yang semuanya diolah dan disesuaikan dengan cita rasa masakan Cina sehingga konsumen merasakan keistimewaan khas Restoran Hongkong Noodle.

Daftar aneka sajian beserta harga yang ditawarkan adalah sebagai berikut:

MIE REBUS:

- Mie Ayam	Rp. 7.500,-
- Mie Ayam Jamur	Rp. 9.500,-
- Mie Ayam Jamur BBQ	Rp. 14.500,-
- Mie Pangsit Ayam	Rp. 8.500,-
- Mie Sea Food	Rp. 12.000,-
- Mie Sze Chuan	Rp. 9.500,-
- Mie Swie Kiaw	Rp. 12.000,-
- Mie Siomay	Rp. 12.000,-
- Mie Cha Siu	Rp. 12.500,-
- Mie Ginseng	Rp. 18.500,-
- Mie Hot Pot	Rp. 14.000,-
- Mie Hot Pot Tahu Jepang	Rp. 15.000,-
- Mie Yen Pie	Rp. 12.000,-
- Mie Yen Pie Jamur	Rp. 13.500,-
- Mie Polos	Rp. 5.000,-

MIE GORENG:

- Mie Goreng Hongkong Spesial	Rp. 16.500,-
- Mie Goreng Seafood	Rp. 15.000,-
- Mie Goreng Kepiting	Rp. 15.000,-
- Mie Goreng Ayam	Rp. 10.000,-
- Tamie Goreng Hongkong	Rp. 14.000,-
- Tamie Goreng Hongkong Spesial	Rp. 16.000,-
- Kwe Tiau Hongkong	Rp. 13.000,-

- Kwe Tiauw Hongkong Spesial	Rp. 16.000,-
- Ifu Kwe Tiauw/Kwe Tiauw Siram Hongkong	Rp. 17.000,-
- Bihun Goreng Hongkong	Rp. 10.000,-
- Bihun Goreng Hongkong Spesial	Rp. 16.000,-
- Ifu Mie Hongkong	Rp. 16.000,-
- Ifu Mie Hongkong Spesial	Rp. 17.500,-

NASI:

- Nasi Ayam Jamur	Rp. 13.500,-
- Nasi Goreng Ayam	Rp. 10.000,-
- Nasi Goreng Seafood	Rp. 15.000,-
- Nasi Goreng Yang Chow	Rp. 15.000,-
- Nasi Goreng Hongkong Spesial	Rp. 16.000,-
- Nasi Goreng Aneka Jamur	Rp. 15.000,-
- Nasi Goreng Kepiting	Rp. 15.000,-
- Nasi Hot Pot	Rp. 15.000,-
- Nasi Putih	Rp. 3.000,-

SAYURAN:

- Baby Kol Ca Bawang Putih	Rp. 13.000,-
- Baby Kol Saos Tiram	Rp. 13.000,-
- Daging Sapi Ca Baby Kol	Rp. 22.000,-
- Daging Sapi Ca Kailan	Rp. 22.000,-
- Kailan Ca Bawang Putih	Rp. 13.000,-
- Kailan Saos Tiram	Rp. 13.000,-

SNACK:

- Lumpia Udang	Rp. 15.000,-
- Sandwich Udang Lapis Ham	Rp. 10.000,-
- Pangsit Kuah	Rp. 9.500,-
- Pangsit Goreng	Rp. 10.000,-
- Swie Kiaw Babi Kukus	Rp. 7.000,-

- Swie Kiaw Babi Kuah/Goreng	Rp. 7.500,-
- Siomay Babi Kukus	Rp. 7.000,-
- Siomay Babi Kuah/Goreng	Rp. 7.500,-
- Swie Kiaw Udang Kukus	Rp. 8.000,-
- Swie Kiaw Udang Kuah/Goreng	Rp. 8.500,-
- Siomay Udang Kukus	Rp. 8.000,-
- Siomay Udang Kuah/Goreng	Rp. 8.500,-
- Yen Pie Babi Kukus	Rp. 4.500,-
- Yen Pie Babi Kuah/Goreng	Rp. 5.000,-

HOT POT & SPECIALITY:

- Ayam Putih Hongkong	Rp. 22.000,-
- Ayam Kecap Hongkong	Rp. 22.000,-
- Ayam Garam Hongkong	Rp. 20.000,-
- Ayam Panggang Hongkong	Rp. 20.000,-
- Cha Siu	Rp. 20.000,-
- Sup Tim Ayam Ginseng	Rp. 17.500,-
- Hot Pot Tahu Jepang	Rp. 27.500,-
- Hot Pot Tahu Mapo	Rp. 24.000,-
- Hot Pot Ayam Jamur Hitam	Rp. 24.000,-
- Hot Pot Ayam Jamur Champignon	Rp. 24.000,-
- Hot Pot Daging Saos Tiram	Rp. 27.500,-
- Hot Pot Ayam Sze Chuan	Rp. 24.000,-

BUBUR:

- Bubur Ayam	Rp. 8.000,-
- Bubur Hot Pot	Rp. 14.500,-
- Bubur Hot Pot Tahu Jepang	Rp. 15.500,-
- Bubur Sze Chuan	Rp. 10.000,-
- Bubur Ayam Jamur	Rp. 10.000,-
- Bubur Sea Food	Rp. 13.000,-
- Bubur Ayam Ginseng	Rp. 19.500,-

- Bubur Cha Siu	Rp. 12.500,-
- Bubur Ayam Jamur BBQ	Rp. 14.500,-
- Bubur Hongkong	Rp. 16.000,-
- Bubur Polos	Rp. 6.000,-
- Spesial (Tambah Telor)	Rp. 2.000,-

MINUMAN:

- Hongkong Float	Rp. 7.000,-
- Strawberry Float	Rp. 7.000,-
- Coklat Float	Rp. 7.000,-
- Lemon Squash	Rp. 4.500,-
- Orange Squash	Rp. 4.500,-
- Juice Jeruk	Rp. 7.000,-
- Juice Alpukat	Rp. 5.000,-
- Juice Melon	Rp. 5.000,-
- Chinese Tea	Rp. 5.000,-
- Soft Drink	Rp. 2.000,-
- Aqua Botol/Dingin	Rp. 2.000,-/2.250,-
- Aqua Gelas/Dingin	Rp. 750,-/1.000,-
- Es Soda Gembira	Rp. 5.000,-
- Es Lemon Tea	Rp. 3.500,-
- Es Jeruk Manis	Rp. 4.500,-
- Es Jeruk Nipis	Rp. 3.000,-
- Es Sirup	Rp. 2.000,-
- Es The Manis/Tawar	Rp. 1.500,-

2.1.2.3 Posisi Produk

Bila dilihat dari usia yang relatif masih muda, Restoran Hongkong Noodle dapat dikatakan telah cukup mencapai kematangan dalam menarik pengunjung. Setiap harinya, pengunjung Restoran Hongkong Noodle yang terletak di Tunjungan Plaza II berkisar antara 100 sampai 150 orang pada hari biasa dan

sekitar 250 sampai 350 orang pada hari libur biasa. Pada Restoran Hongkong Noodle yang berada di Rungkut, rata-rata pengunjung setiap harinya berkisar antara 70 sampai 80 orang pada hari biasa dan sekitar 100 sampai 130 orang pada hari libur biasa. Sedangkan pengunjung Restoran Hongkong Noodle yang berada di Darmo Park setiap harinya rata-rata sekitar 50 sampai 70 orang pada hari biasa dan 80 sampai 100 orang pada hari libur biasa.

Namun mengingat kondisi perkembangan dan pertumbuhan potensi yang ada semakin besar, maka keberadaan restoran ini diperkirakan sudah mulai memasuki babak persaingan baru. Khususnya persaingan dengan restoran-restoran sejenis lainnya yang menjadi kompetitor. Dalam hal ini jelas standar kualitas harus tetap dijaga serta meningkatkan citra perusahaan melalui usaha promosi dengan memanfaatkan media secara efektif.

2.1.2.4 Pesaing

Pada dasarnya, semua jenis usaha rumah makan/restoran merupakan pesaing bagi Restoran Hongkong Noodle dimana masing-masing tentu memiliki produk utama yang diandalkan yang berbeda antara satu dengan lainnya. Rumah makan/restoran yang memiliki produk utama yang sama dengan Restoran Hongkong Noodle (mie) cukup banyak, tetapi tidak semuanya bisa dikatakan sebagai pesaing yang nyata (kompetitor). Sebab yang dianggap kompetitor disini adalah rumah makan/restoran yang sejenis, yang mempunyai kesamaan dengan Restoran Hongkong Noodle yaitu rumah makan/restoran yang menyediakan masakan Cina dengan mie sebagai produk utamanya berikut menawarkan suasana, pelayanan, dan citranya.

Restoran yang merupakan pesaing nyata (kompetitor) bagi Restoran Hongkong Noodle adalah:

- Restoran “Top Noodle House”
- Depot 369
- Restoran “Tang”

2.1.2.5 Sarana Komunikasi Visual yang Telah Ada

Selama ini Restoran Hongkong Noodle telah melakukan usaha untuk berpromosi dengan menggunakan beberapa media seperti beriklan di surat kabar Jawa Pos, radio (*ad lib*), brosur, dan spanduk.

2.2 Analisis Data

Analisis data terdiri dari dua bagian, yaitu tinjauan teoritis analisis dan kesimpulan analisis data.

2.2.1 Tinjauan Teoritis Analisis

Metode yang digunakan untuk menganalisis adalah SWOT yaitu metode untuk mencari kekuatan, kelemahan, kesempatan, dan ancaman. Berikut analisis SWOT Restoran Hongkong Noodle:

Kekuatan (*Strength*):

- a. Restoran Hongkong Noodle yang ada pada tiga tempat dapat memberikan nilai tersendiri dalam memudahkan pengunjung yang ingin makan di sana karena tidak perlu jauh-jauh pergi untuk makan bila di daerah sekitar tempat tinggalnya terdapat restoran yang ingin dituju.
- b. Adanya jenis masakan yang bervariasi selain mie sebagai sajian utama sehingga pengunjung dapat memilih menu yang disukainya.
- c. Ruangan yang bersih, rapi, sejuk dan bernuansa oriental (Cina) membuat suasana Restoran Hongkong Noodle terasa nyaman serta berkesan lebih artistik dan elegan.
- d. Pengutamaan keramahan dan pelayanan kepada para pengunjung atau konsumen merupakan nilai tambah bagi Restoran Hongkong Noodle.
- e. Lokasi yang cukup strategis dan mudah dicapai karena kondisi jalan yang memungkinkan juga didukung oleh sarana transportasi yang tersedia.

Kelemahan (*Weakness*):

Kegiatan promosi yang sudah ada masih perlu dibenahi lagi dengan mengoptimalkan aktivitas desain komunikasi visual.

Peluang (*Opportunity*):

- a. Kondisi perekonomian yang semakin meningkat berdampak pada daya beli masyarakat yang semakin meningkat pula. Hal tersebut yang kemudian mendorong kecenderungan sikap konsumtif.
- b. Produk utama (mie) yang mengandung karbohidrat tinggi merupakan alternatif makanan pokok yang cukup mengenyangkan.
- c. Keberadaan pusat perbelanjaan (Tunjungan Plaza) yang selalu dipadati oleh pengunjung, sangat membantu dalam memunculkan calon-calon pelanggan atau konsumen baru bagi Restoran Hongkong Noodle.
- d. Sistem *delivery* atau pesanan yang diantar bagi konsumen di daerah sekitar restoran cukup membantu jika calon konsumen malas untuk keluar rumah.
- e. Alasan rasa penasaran untuk mencoba atau membuktikan karena pengaruh promosi atau pemberitahuan dari orang lain.

Ancaman (*Threat*):

- a. Banyaknya restoran lain sejenis baik yang sudah lama maupun yang baru berdiri.
- b. Persaingan harga yang cukup ketat.
- c. Usaha yang dilakukan oleh para pesaing baik dalam meningkatkan pelayanan maupun promosi.

Selain analisis terhadap Restoran Hongkong Noodle, perlu juga dilakukan analisis terhadap kompetitor. Berikut di bawah ini adalah analisis SWOT kompetitor Restoran Hongkong Noodle.

Analisis SWOT Depot 369Kekuatan (*Strength*):

- a. Merupakan pemimpin pasar (*leader market*) untuk restoran kategori mie.

- b. Memiliki *brand awareness* yang cukup tinggi.
- c. Memiliki cabang yang cukup banyak sehingga memudahkan calon konsumen yang ingin makan di sana.

Kelemahan (*Weakness*):

- a. Belum melakukan kegiatan promosi yang menunjang.
- b. Produk yang dipasarkan jenisnya tidak terlalu banyak sehingga konsumen tidak dapat terlalu bebas memilih.
- c. Suasana dalam ruangan kurang nyaman, bahkan cenderung berkesan kurang bersih.

Peluang (*Opportunity*):

- a. Kondisi perekonomian yang semakin meningkat berdampak pada daya beli masyarakat yang semakin meningkat pula. Hal tersebut yang kemudian mendorong kecenderungan sikap konsumtif.
- b. Produk utama (mie) yang mengandung karbohidrat tinggi merupakan alternatif makanan pokok yang cukup mengenyangkan.
- c. Alasan rasa penasaran untuk mencoba atau membuktikan karena pengaruh promosi atau pemberitahuan dari orang lain.

Ancaman (*Threat*):

- a. Usaha restoran lain sejenis yang banyak bermunculan.
- b. Persaingan harga yang cukup ketat.
- c. Usaha yang dilakukan oleh para pesaing baik dalam meningkatkan pelayanan maupun promosi.

Analisis SWOT Top Noodle House

Kekuatan (*Strength*):

- a. Top Noodle House memiliki tiga *outlet*, dua di antaranya berada di pusat perbelanjaan (Tunjungan Plaza I Lt.5 dan Plaza Surabaya lantai dasar Blok B no.2) serta satu *outlet* di Jln.Manyar Kertoarjo V/45-47, Surabaya.

- b. Menu masakan yang bervariasi selain mie (yammie) sebagai sajian utama sehingga pengunjung dapat memilih menu yang disukainya.
- c. Ruangan yang bersih, rapi, sejuk dan bernuansa oriental (Cina) membuat suasana Top Noodle House terasa nyaman serta berkesan lebih eksklusif.
- d. Pelayanan kepada konsumen yang memberi nilai tambah.

Kelemahan (*Weakness*):

Belum melakukan kegiatan promosi yang menunjang.

Peluang (*Opportunity*):

- a. Kondisi perekonomian yang semakin meningkat berdampak pada daya beli masyarakat yang semakin meningkat pula. Hal tersebut yang kemudian mendorong kecenderungan sikap konsumtif.
- b. Produk utama (mie) yang mengandung karbohidrat tinggi merupakan alternatif makanan pokok yang cukup mengenyangkan.
- c. Alasan rasa penasaran untuk mencoba atau membuktikan karena pengaruh promosi atau pemberitahuan dari orang lain.

Ancaman (*Threat*):

- a. Usaha restoran lain sejenis yang banyak bermunculan.
- b. Persaingan harga yang cukup ketat.
- c. Usaha yang dilakukan oleh para pesaing baik dalam meningkatkan pelayanan maupun promosi.

Analisis SWOT Tang

Kekuatan (*Strength*):

- a. Menu masakan yang bervariasi selain mie dan bubur sebagai sajian utama sehingga pengunjung dapat memilih menu yang disukainya.
- b. Ruangan yang bersih, rapi, sejuk membuat suasana Restoran Tang terasa nyaman.
- c. Lokasi restoran yang cukup strategis.

Kelemahan (*Weakness*):

- a. Kegiatan promosi yang sudah ada masih perlu dibenahi lagi.
- b. Pada jam tertentu, jumlah menu masakan yang disajikan terbatas. Hal ini dapat membuat konsumen kecewa apabila tidak mendapatkan menu yang diinginkan.
- c. Ruangan tidak bernuansa oriental sehingga tidak memiliki ciri sebagai restoran *Chinse Food*.

Peluang (*Opportunity*):

- a. Kondisi perekonomian yang semakin meningkat berdampak pada daya beli masyarakat yang semakin meningkat pula. Hal tersebut yang kemudian mendorong kecenderungan sikap konsumtif.
- b. Produk utama (mie dan bubur) yang mengandung karbohidrat tinggi merupakan alternatif makanan pokok yang cukup mengenyangkan.
- c. Alasan rasa penasaran untuk mencoba atau membuktikan karena pengaruh promosi atau pemberitahuan dari orang lain.

Ancaman (*Threat*):

- a. Usaha restoran lain sejenis yang banyak bermunculan.
- b. Persaingan harga yang cukup ketat.
- c. Usaha yang dilakukan oleh para pesaing baik dalam meningkatkan pelayanan maupun promosi.

2.2.2 Kesimpulan Analisis Data

Kesimpulan yang dapat diambil dari analisis data yang telah dilakukan adalah Restoran Hongkong Noodle memiliki kekuatan dan peluang yang cukup banyak. Kekuatan yang ada terus dipertahankan dan peluang yang dimiliki dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya. Kekuatan dan peluang tersebut dapat dijadikan nilai jual bagi Restoran Hongkong Noodle.

Ancaman pada dasarnya merupakan hal-hal dari luar yang dapat mengancam posisi. Karena berasal dari luar, maka pada umumnya juga menjadi

ancaman bagi pesaing, dengan kata lain pesaing juga memiliki ancaman dari luar yang sama. Meskipun demikian, hal itu tidak boleh membuat lengah tetapi justru harus waspada dan berusaha untuk mengatasi ancaman yang ada. Khususnya ancaman yang ketiga bagi Restoran Hongkong Noodle (yaitu usaha yang dilakukan oleh para pesaing baik dalam meningkatkan pelayanan maupun promosi) sekaligus kelemahannya dapat ditanggulangi dengan melakukan promosi yang terencana dan efektif melalui pemilihan media yang tepat.

Demikian juga halnya dengan peluang. Sama seperti ancaman, peluang juga berasal dari luar namun sifatnya menguntungkan. Pada umumnya, peluang antara satu restoran dengan lainnya sama atau hampir sama, namun hal ini menjadikan persaingan. Misalnya saja kondisi perekonomian yang semakin meningkat yang berdampak pada daya beli masyarakat yang semakin meningkat pula. Oleh karena itu, peluang harus dapat dimanfaatkan sebaik mungkin.