

BAB III

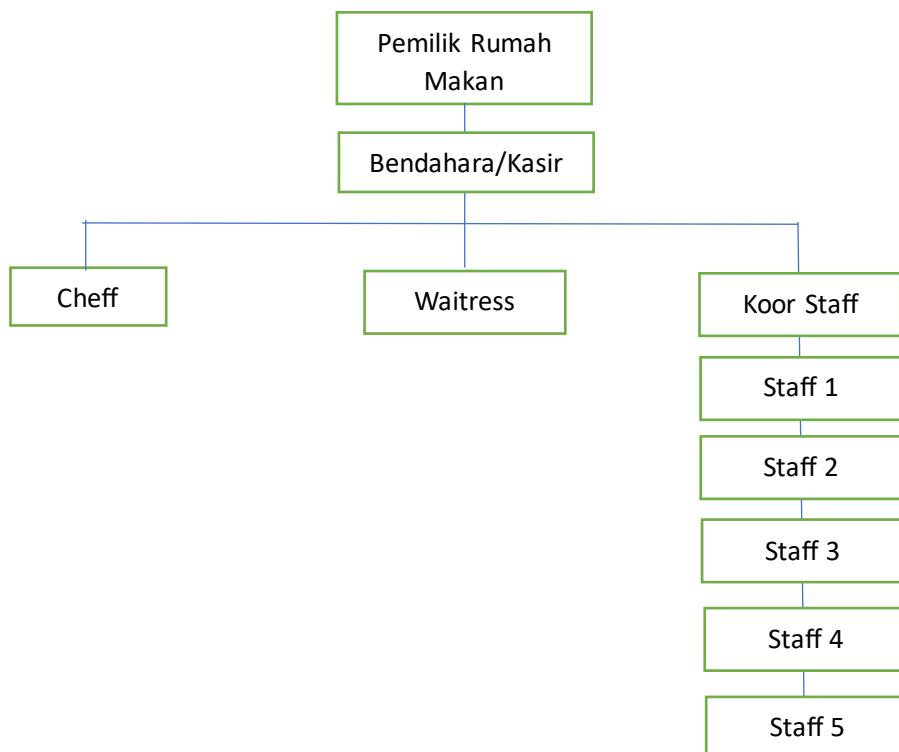
DATA RISET PROYEK

3.1 Data Proyek

3.1.1 Identitas Proyek

Rumah Makan Ayam bakar Rumah Makan Ayam Bakar Klaten Miroso merupakan bisnis keluarga yang berdiri pertama kali di Provinsi D.I. Yogyakarta dari tahun 1997. Pertama kali didirikan oleh Alm. Ibu Suhartini yang berada di Jalan Dr. Radjimin Ngemplak Cabang, Tridadi, Sleman. Rumah makan ini sudah berkembang selama 25 tahun hingga mempunyai tiga cabang yang tersebar di beberapa tempat di Provinsi D.I. Yogyakarta.

STRUKTUR ORGANISASI



Gambar 3. 1 Struktur Organisasi

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

3.1.2 Analisis SWOT

Menurut Kotler & Armstrong (2008) analisis SWOT adalah (Sugiyono, 2018)h penilaian menyeluruh terhadap kekuatan (strengths), kelemahan, (weakness), peluang (opportunities), dan ancaman (threats) suatu perusahaan.

1. *Strength:*

- Letak rumah makan ini berada di pinggir jalan yang strategis membuat para pengunjung dengan mudah menemui Rumah Makan Ayam Bakar Klaten Miroso ini.
- Rumah makan ini sudah berdiri sejak 25 tahun yang lalu, tetapi masih mempertahankan rasa ayam bakar yang dibumbui dengan bahan alami.

2. *Weakness:*

- Dengan adanya keterbatasan ruang pada Rumah Makan Ayam Bakar Klaten Miroso ini, maka ada beberapa aktivitas yang terjadi dalam satu area seperti tempat untuk menggunggu antrian maupun take away disatukan areanya dengan area makan pengunjung.
- Persaingan dengan rumah makan lain yang menjual menu yang serupa berupa ayam bakar.

3. *Opportunities:*

- Adanya layanan pesan antar untuk acara besar sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan juga menarik pengunjung.
- Pemasaran yang dilakukan melalui media sosial seperti instagram: ayambakarmiroso supaya dapat menjangkau pelanggan baru di area yang lebih luas (mungkin bisa diluar Jawa).

4. *Threats:*

- Adanya pesaing rumah makan yang berada didekat Rumah Makan Ayam Bakar Miroso.
- Kenaikan bahan baku yang digunakan untuk memasak ayam bakar seperti bumbu rempah-rempah ataupun daging ayam yang dapat memperngaruhi keuntungan.

3.2 Data Observasi

Menurut Sugiyono (2018), observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang memiliki ciri spesifik dibandingkan dengan teknik yang lainnya. Objek observasi dapat berupa orang dan juga alam. Ada 3 objek observasi yaitu Rumah Makan Ayam Bakar Pak Atok, Rumah Makan Jati, dan Sambal Bakar Indonesia.

3.2.1 Ayam Bakar Pak Atok, Bintaro



Gambar 3. 2 Entrance Ayam Bakar Pak Atok, Bintaro

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Ayam Bakar Pak Atok terletak di Jl. HR Rasuna Said, Pd. Jawa, Kec. Pd. Arean, Kota Tangerang Selatan, Banten 15220. Area ini memiliki nuansa tradisional dengan material kayu yang ada pada beberapa bagian.

Balok dan tiang kayu yang terlihat di langit-langit memberikan kesan kuat dan klasik. Lampu gantung yang ada pada ruangan ini bergaya ornamental sehingga dapat memberikan pencahayaan yang indah.



Gambar 3. 3 Area Halaman Ayam Bakar Pak Atok, Bintaro

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Area ini merupakan halaman pada luar ruangan yang terdapat tanaman hijau sehingga memberikan nuansa alam dan menenangkan. Lantai pada halaman tersebut menggunakan batu-batu persegi yang mengarah ke pintu masuk utama. Halaman ini dapat digunakan untuk acara outdoor



Gambar 3. 4 Area Makan Ayam Bakar Pak Atok, Bintaro

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Area makan pada Ayam Bakar Pak Atok ini memiliki area yang sangat luas. Salah satu area ini merupakan area lesehan yang dapat memberikan pengalaman makan yang berbeda dan lebih santai. Desain area makan lesehan ini tidak memerlukan kursi ataupun sofa sebagai dudukan, cukup menggunakan bantal atau karpet yang sesuai sebagai alas duduk.



Gambar 3.5 Area Makan Indoor Ayam Bakar Pak Atok, Bintaro

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Material dan furnitur yang digunakan terbuat dari kayu dengan lapisan mengkilap yang dapat menciptakan suasana hangat dan alami. Pencahayaan pada area makan indoor ini menggunakan lampu gantung berupa lentera tradisional yang terdapat di beberapa area makan ini. Penghawaan yang digunakan pada area makan ini, hanya menggunakan penghawaan buatan melalui kipas angin gantung.

3.2.2 Rumah Makan Jati, BSD



Gambar 3. 6 Tampak Depan Rumah Makan Jati, BSD

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Rumah Makan Jati berlokasi di Jl. Ciater Raya No.2, Rw. Mekar Jaya, Kec. Serpong, Kota Tangerang Selatan, Banten. Struktur bangunan ini memiliki atap berlapis alang-alang, mengingatkan pada gaya arsitektur tradisional. Atap ini memberikan kesan tropis dan ramah. Dinding samping yang terbuka memungkinkan sirkulasi udara alami dan integrasi dengan lingkungan sekitar



Gambar 3. 7 Area Parkir Pengunjung Rumah Makan Jati, BSD

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Area parkir yang terdapat di Rumah Makan Jati ini sangat luas sehingga dapat menampung kendaraan pengunjung dalam jumlah yang banyak. Lahan parkir ini juga sangat sejuk karena terdapat pepohonan di beberapa area. Tidak hanya mobil saja yang dapat parkir disini, tetapi motor juga dapat parkir di area yang sangat luas ini.



Gambar 3. 8 Pintu Masuk Pengunjung Rumah Makan Jati, BSD

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pintu masuk pada Rumah Makan Jati ini memiliki nuansa tradisional dan alami. Penggunaan material kayu dan alang-alang menciptakan kesan yang hangat dan ramah. Di samping kanan dan kiri pintu masuk, terdapat tanaman besar dengan daun lebar yang dapat menciptakan suasana alam yang tenang



Gambar 3. 9 Area Makan Pengunjung Rumah Makan Jati, BSD

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Ruang makan ini memiliki langit-langit tinggi dengan balok-balok kayu yang terlihat ekspos. Ini memberikan kesan terbuka dan lapang. Pencahayaan hangat berasal dari lampu gantung, menciptakan suasana yang nyaman. Lantai berkeramik memberikan kesan tradisional. Semua elemen ini menciptakan lingkungan yang menggabungkan unsur-unsur tradisional dengan kenyamanan, mengundang para tamu untuk menikmati pengalaman makan yang autentik.



Gambar 3. 10 Area Kasir Rumah Makan Jati, BSD

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Di latar belakang, terdapat meja kasir dengan tanda di atasnya mungkin nama atau logo restoran. Seseorang berdiri di dekat kasir, mungkin karyawan atau pelanggan yang sedang bertransaksi. Langit-langit tinggi dengan balok kayu terlihat ekspos, menambah kesan lapang dan terbuka pada area ini.

3.2.3 Sambal Bakar Indonesia, Villa Melati Mas



Gambar 3. 11 Tampak Depan Sambal Bakar, Villa Melati Mas

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Lokasi Sambal Bakar Indonesia terletak di Jl. Magnolia VI, Jelupang, Kecamatan Serpong Utara, Kota Tangerang Selatan, Banten 15323. Rumah makan ini buka dari pukul 10 pagi hingga 12 malam. Pada saat pembukaan, tempat ini sangat ramai pengunjung yang melihat dari sosial media. Menu yang ditawarkan mencangkup berbagai macam lauk pauk seperti ayam, ikan gurami, iga bakar, dan masih banyak lagi.



Gambar 3. 12 Lahan Parkir, Sambal Bakar Villa Melati Mas

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Rumah makan ini dilengkapi dengan area parkir yang luas. Kebutuhan area parkir sangat penting untuk memastikan bahwa pengunjung memiliki akses yang baik agar lalu lintas di sekitar Lokasi tidak terganggu. Dampak yang dapat ditimbulkan jika sebuah rumah makan tidak memiliki area parkir yang luas dapat menyebabkan kemacetan lalu lintas di sekitar lokasi rumah makan



Gambar 3. 13 Area Makan Outdoor

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Rumah makan Sambal Bakar Indonesia mengusung konsep yang menarik dan menggabungkan tradisi dengan inovasi. Interior restoran ini biasanya didesain dengan sentuhan rustic dan nuansa yang hangat. Pemilihan warna-warna alami, seperti kayu dan batu bata, menciptakan suasana yang mengundang dan ramah. Area makan di Sambal Bakar Indonesia biasanya terbagi menjadi beberapa zona. Ada area indoor dengan meja dan kursi, serta area outdoor yang seringkali dikelilingi oleh taman atau tanaman hijau.



Gambar 3. 14 Area makan *indoor*

(Sumber: Dokumentasi Pribadi

Meja-meja biasanya disusun dengan jarak yang cukup untuk memberikan privasi kepada pengunjung. Beberapa outlet juga menyediakan meja komunal untuk menciptakan suasana yang lebih ramai dan interaktif. Furnitur yang digunakan cenderung simpel dan fungsional. Meja dan kursi kayu dengan sentuhan minimalis seringkali menjadi pilihan.

3.2.4 Ayam Bakar Klaten Miroso



Gambar 3. 15 Ayam Bakar Klaten Miroso, Sleman

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Rumah makan Ayam Bakar Klaten Miroso ini berlokasi di Paten, Tridadi, Sleman, Sleman Regency, Special Region of Yogyakarta 55511. Lokasi yang strategis karena berada di Jalan Besar. Pada bagian depan rumah makan Ayam Bakar Klaten Miroso ini terdapat papan nama berwarna merah dengan tulisan kuning dan merah yang mencolok. Bagunan rumah makan tersebut terbuat dari kayu yang memberikan kesan tradisional dan sederhana. Terdapat area terbuka di depan rumah makan yang dapat digunakan untuk area parkir.



Gambar 3. 16 Spanduk Ayam Bakar Klaten Miroso

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

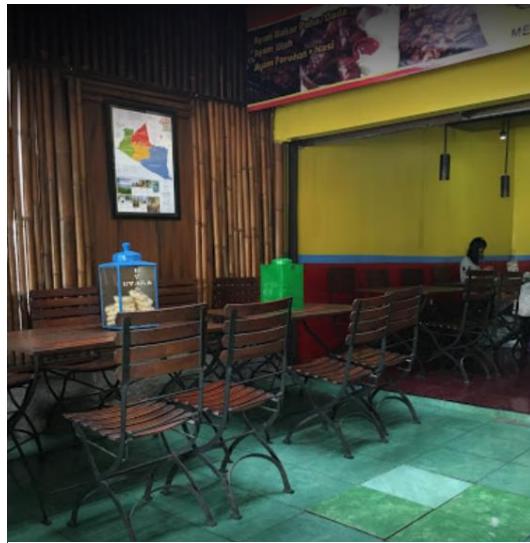
Saat masuk rumah makan, pada bagian atas terdapat spanduk besar yang menampilkan nama rumah makan, informasi kontak dan layanan pemesanan. Dibawah spanduk terdapat wastafel untuk mencuci tangan ketika sebelum dan sesudah makan. Bagian atap ruangan terbuat dari anyaman bambu yang memberikan kesan tradisional dan alami. Anyaman bambu ini juga membantu menciptakan suasana yang sejuk dan nyaman ketika didalam ruangan.



Gambar 3. 17 Area Tunggu

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Area diatas terdapat area makan sekaligus area tunggu pelanggan dan dibagian kiri ada kasir untuk memesan dan membayar makanannya. Meja dan kursi makan terbuat dari kayu dengan desain yang sederhana sehingga memberikan kesan rustic dan nyaman. Dibelakang terdapat area dapur terbuka dengan beberapa alat masak yang ada pada meja pelayanan.



Gambar 3. 18 Area Makan

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Area makan yang tersedia di rumah makan tersebut tidak terlalu banyak. Hanya terdapat 12 tempat duduk dan 6 meja yang digunakan untuk pengunjung menikmati makanan. Material meja dan kursi berupa kayu dengan rangka logam. Panel-panel dinding kayu di sebelah kiri menambahkan nuansa tradisional. Keseluruhan area makan ini memberikan kesan yang ramah dan nyaman untuk bersantap.



Gambar 3. 19 Area Persiapan

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Menunjukkan suasana tempat memasak yang sederhana dan tradisional. Meskipun tempatnya agak usang dan berantakan, namun tetap fungsional untuk kegiatan memasak dan menyiapkan makanan. Terdapat beberapa alat masak seperti wajan dan piring. Ada juga beberapa bahan makanan yang sudah siap untuk dimasak atau disajikan. Tempat ini terlihat agak berantakan karena banyak barang yang diletakkan diberbagai tempat.



Gambar 3. 20 Area Makan

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Area outdoor ini digunakan untuk membakar ayam. Grill yang digunakan untuk membakar ayam berupa grill arang dan dibakar dengan manual. Terdapat meja disebelahnya untuk area persiapan ayam yang dibumbui sebelum dibakar. Ada alat bantu memasak seperti penjepit, kuas untuk mengoles bumbu dan termometer daging untuk memastikan ayam matang dengan sempurna. Area ini memiliki aroma yang kuat dari ayam bakar dan bumbu yang digunakan

3.3 Analisis Kuesioner

Pada Perancangan Desain Interior Rumah Makan Ayam Bakar Klaten Miroso di Sleman, D.I. Yogyakarta yang menjadi objek penelitian terutama masyarakat yang tinggal di Tangerang Selatan dan sekitarnya dan yang pernah berkunjung ke rumah makan khas Jawa yang berada di daerah tersebut. Kuesioner ini dipublikasikan melalui *Google Form*. Total responden dari kuesioner tersebut sebanyak 116 responden

Tabel 3. 1 Tabel Sederhana

8.	Dengan siapa anda pergi kerumah makan?	Responden	Presentase
	a. Sendiri	3	2,6%
	b. Teman	44	38%
	c. Keluarga/ saudara	55	47,4%
	d. Sahabat/ pasangan	12	10,3%
	e. Kolega	2	1,7%
Total		116	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 47,4% responden mengunjungi rumah makan bersama keluarga atau saudara. Dengan mengunjungi rumah makan bersama keluarga atau saudara dapat membangun ikatan satu sama lain dengan cara berbincang bersama keluarga jauh dari luar kota. Saat dirumah makan juga dapat mengadakan acara seperti ulang tahun anak bersama teman-temannya.

Sebanyak 1,7% responden mengunjungi rumah makan bersama kolega ditempat kerja. Rumah makan juga dapat menjadi tempat untuk mengadakan acara kantor atau rapat yang bersifat informal sehingga karyawan kantor bisa sedikit bersantai saat mengikuti acara kantor di rumah makan.

Tabel 3. 2 Tabel Sederhana

9.	Pada waktu apa anda paling sering makan di rumah makan?	Responden	Presentase
	a. Sarapan	2	1,1%
	b. Makan siang	72	38,1%
	c. Makan sore	60	31,1%
	d. Makan malam	55	29,1%
	Total	189	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 38,1% responden mengunjungi rumah makan saat waktu makan siang. Makan siang biasanya merupakan waktu istirahat bagi banyak orang yang bekerja maupun bersekolah, sehingga mereka sering menggunakan waktu tersebut untuk menikmati makan di luar. Makan di luar lebih praktis dan cepat dibandingkan memasak sendiri yang merepotkan bagi banyak orang yang memiliki jadwal yang padat.

Sekitar 1,1% responden mengunjungi rumah makan pada waktu sarapan. Angka tersebut kecil karena banyak orang tidak ada waktu untuk sarapan dikarenakan jadwal yang begitu padat sehingga orang lebih memilih langsung ke makan siang.

Tabel 3. 3Tabel Sederhana

10.	Hal apa yang memutuskan anda untuk mengunjungi atau makan di rumah makan?	Responden	Presentase
	a. Harga yang terjangkau	41	9,8%
	b. Menu makanan dan minuman yang bervariasi	51	12%
	c. Suasana rumah makan yang nyaman	61	14,6%
	d. Brand rumah makan yang sudah terkenal	61	14,6%
	e. Rating dan review di media sosial	67	16,1%
	f. Rasa makanan dan minuman	66	15,8%
	g. Pelayanan dari karyawan yang baik	16	3,8%
	h. Saat di rumah tidak ada makanan	29	7%
	i. Tinggal di kost dan tidak ada waktu untuk memasak	25	6%
Total		417	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 16,1% responden mengunjungi rumah makan gambaran mengenai kualitas makanan yang disajikan, dapat mencerminkan pengalaman pengunjung sebelumnya dan juga dapat dijadikan rekomendasi dari orang lain di media sosial dari teman dan keluarga. Dengan melihat rating sebelum mengunjungi rumah makan dapat membantu dalam membuat keputusan yang lebih baik mengenai tempat makan yang ingin dikunjungi.

Sekitar 3,8% responden mengatakan bahwa salah satu alasan berkunjung ke suatu rumah makan karena pelayanan dari karyawan yang baik. Jika pengunjung baru pertama kali mengunjungi rumah makan tersebut maka, tidak bisa dikatakan bahwa salah satu alasan berkunjung ke rumah makan tersebut dikarenakan pelayanan dari karyawan yang baik. Pengunjung yang datang ke rumah makan belum tentu mendapatkan pelayanan yang baik dari karyawan. Karyawan kurang adanya pelatihan tentang bagaimana memberikan pelayanan yang baik kepada pengunjung. Tanpa pelatihan yang baik, karyawan mungkin belum tahu cara berinteraksi dengan pengunjung secara efektif.

Tabel 3. 4 Tabel Sederhana

11.	Aktivitas apa saja yang anda lakukan saat berada di rumah makan?	Responden	Presentase
	a. Menikmati hidangan	107	46,5%
	b. Mengobrol	71	30,9%
	c. Meeting kantor	19	8,3%
	d. Merayakan sebuah acara	33	14,3%
	TOTAL	239	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 46,5% responden menikmati hidangan saat berada di rumah makan. Setiap rumah makan pasti memiliki makanan favorit sendiri yang menjadi ciri khas rumah makan tersebut. Adanya variasi menu yang banyak sehingga pengunjung dapat mencoba berbagai makanan baru yang tidak pernah dimasak di rumah. Selain menikmati hidangan, pengujung juga dapat mengobrol bersama ataupun merayakan acara di rumah makan tersebut.

Sekitar 8,3% pengunjung menjadikan tempat untuk meeting dengan kolega kantornya. Rumah makan dapat menjadi alternatif tempat untuk meeting bersama kolega kantor karena atmosfer yang santai membuat pertemuan menjadi lebih menyenangkan dan tidak terlalu tegang dengan ruang rapat di kantor.

Tabel 3. 5Tabel Sederhana

12.	Seberapa sering anda makan di rumah makan khas Jawa?	Responden	Presentase
	a. Sesekali	41	35,3%
	b. 2-3 kali sebulan	48	41,4%
	c. 4-5 kali sebulan	24	20,7%
	d. >5 kali sebulan	3	2,6%
TOTAL		116	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 41,4% responden makan di rumah makan khas Jawa sebanyak 2-3 kali dalam sebulan. Terdapat berbagai jenis restoran dan makanan yang tersedia dan ingin mencoba variasi makanan yang berbeda saat makan di luar. Hal ini dapat membuat mereka mengunjungi rumah makan khas Jawa secara terbatas, meskipun menikmati makanan khas Jawa.

Sekitar 2,6% responden makan di rumah makan khas Jawa lebih dari 5 kali dalam sebulan. Beberapa orang mungkin sangat menyukai makanan khas Jawa dan memiliki preferensi khusus terhadap cita rasa, tekstur dan aroma makanan Jawa sehingga mereka cenderung memilih masakan Jawa dibandingkan masakan lainnya.

Tabel 3. 6Tabel Sederhana

13.	Seberapa sering anda makan makanan khas Jawa?	Responden	Presentase
	a. Sekali dalam seminggu	66	56,9%
	b. 2-3 kali dalam seminggu	34	29,3%
	c. 4-5 kali dalam seminggu	12	10,4%
	d. >5 kali dalam seminggu	4	3,4%
	TOTAL	116	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 56,9% responden makan makanan khas Jawa sekali dalam seminggu. Makanan Jawa terdapat beberapa jenis variasi rasa dan tekstur yang berbeda dari masakan lainnya. Dengan mengonsumsi makanan Jawa sekali dalam seminggu, masyarakat dapat merasakan variasi dalam pola makan dan menghindari kejemuhan dengan jenis makanan yang dimakan tiap harinya.

Sekitar 3,4% responden menikmati makanan khas Jawa lebih dari 5 kali dalam seminggu. Di luar Jawa, mungkin sulit menemukan bahan makanan khas Jawa yang segar atau autentik. Sehingga membatasi untuk memasak atau makan makanan khas Jawa dengan frekuensi yang tinggi. Terdapat preferensi dan kebiasaan makan yang berbeda-beda. Meskipun menyukai makanan khas Jawa, mereka mungkin juga menyukai variasi dalam pola makan dan mencoba makanan dari berbagai budaya.

Tabel 3. 7 Tabel Sederhana

14.	Apa saja jenis makanan khas Jawa yang pernah anda makan?	Responden	Presentase
	a. Gudeg	87	19%
	b. Ayam Bakar Kecap Manis	81	17,6%
	c. Sate Klathak	24	5,2%
	d. Brongkos	11	2,4%
	e. Rawon	67	14,6%
	f. Bakmi Jawa	72	15,7%
	g. Nasi Liwet Solo	36	8%
	h. Soto	81	17,6
TOTAL		459	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 19% responden pernah makan gudeng yang merupakan makanan khas Jawa. Gudeg merupakan hidangan tradisional Jawa yang banyak disukai masyarakat, karena memiliki cita rasa yang unik sehingga menciptakan kombinasi rasa yang unik dan lezat.

Bagi orang Jawa, gudeg merupakan bagian penting dari identitas budaya mereka. Makanan ini sudah menjadi tradisi dan warisan kuliner Jawa yang diwariskan dari generasi ke generasi. Selain gudeg, makanan yang diminati yaitu ayam bakar kecap manis dan soto dengan presentase masing-masing 17,6%. Makanan tersebut sering dijumpai disetiap daerah di Jawa sehingga masyarakat dapat dengan mudah menemukan dan mencobanya.

Makanan khas Jawa yang jarang dimakan yaitu brongkos dengan presentase 2,4%. Brongkos mungkin kurang dikenal secara luas dibandingkan makanan khas Jawa lainnya seperti soto, gudeg, dan ayam bakar kecap manis. Sehingga, orang mungkin tidak terlalu familiar dengan rasa dan tekstur brongkos.

Tabel 3. 8Tabel Sederhana

15.	Tempat kuliner mana saja yang sudah pernah anda kunjungi di D.I. Yogyakarta?	Responden	Presentase
	a. Gudeg Yu Djum	68	24,4%
	b. House of Raminten	41	14,7%
	c. Kopi Klotok	48	17,2%
	d. Tengkleng Gajah	14	5%
	e. Mangut Lele Mbah Marto	15	5,4%
	f. Oseng Mercon Bu Narti	34	12,2%
	g. Ayam Bakar Klaten Miroso	50	17,9%
	h. Tidak pernah mengunjungi salah satu tempat tersebut	9	3,2%
TOTAL		279	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 58,6% responden pernah mengunjungi Gudeng Yu Djum. Gudeg Yu Djum telah menjadi salah satu warung makan yang paling terkenal untuk gudeg di Yogyakarta, yang merupakan salah satu destinasi wisata utama di Indonesia. Kepopuleran warung ini telah menarik perhatian wisatawan lokal dan internasional yang ingin mencicipi gudeg yang terkenal.

Gudeng legendaris sudah sejak 1926 yang usianya sudah lebih dari satu abad. Gudeg Yu Djum ini otentik karena dimasak menggunakan kendil yang membuat awet untuk dibawa ke luar kota dan tahan guncangan di jalan. Makanan lainnya yang pernah dikunjungi seperti Kopi Klotok dan Ayam Bakar Klaten Miroso.

Tabel 3. 9Tabel Sederhana

16.	Apa yang anda sukai dari rumah makan khas Jawa?	Responden	Presentase
	a. Rasa tradisional yang telah diwariskan dari generasi ke generasi	62	22,1%
	b. Bumbu khas Jawa	83	29,5%
	c. Keanekaragaman menu	33	11,7%
	d. Harga terjangkau	48	17,1%
	e. Suasana yang nyaman dan sejuk	55	19,6%
	TOTAL	281	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 29,5% responden menyukai bumbu khas Jawa saat makan di rumah makan khas Jawa. Bumbu khas Jawa memiliki cita rasa yang kaya dan beragam, sering kali terdiri dari berbagai rempah-rempah dan bahan alami yang memberikan karakteristik unik pada masakan Jawa.

Sekitar 11,7% menyukai makan di rumah makan khas Jawa karena keanekaragaman menu yang dapat dinikmati pengunjung. Keanekaragaman menu dapat memberikan pengalaman kuliner yang menarik bagi pengunjung, karena bisa mencoba berbagai hidangan dengan cita rasa dan bahan-bahan yang berbeda. Selain itu, keanekaragaman menu juga memungkinkan para pengunjung untuk menyesuaikan pilihan sesuai dengan preferensi dan selera masing-masing.

Tabel 3. 10Tabel Sederhana

17.	Apa yang kurang anda suka saat makan di rumah makan khas Jawa?	Responden	Presentase
	a.Kurangnya ketersediaan tempat duduk	74	46,,8%
	b. Keterbatasan pilihan makanan	45	28,5%
	c.Kekhawatiran mengenai tingkat higienisitas	19	12%
	d. Rasa dan cita rasa khas Jawa yang tidak cocok dengan lidah saya	20	12,7%
	TOTAL	158	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 63,8% responden tidak menyukai makan di rumah makan khas Jawa dikarenakan kurangnya ketersediaan tempat duduk. Beberapa rumah makan khas Jawa mungkin lebih berfokus pada layanan pesan antar daripada makan di tempat. Adanya keterbatasan ruang karena banyak rumah makan khas Jawa terletak di area perkotaan yang padat atau di pedesaan dengan lahan yang terbatas.

Sekitar 12% responden mengkhawatirkan mengenai tingkat higienisitas saat makan di rumah makan khas Jawa. Beberapa orang mungkin memiliki persepsi bahwa rumah makan khas Jawa, karena kesan tradisionalnya kurang memperhatikan standar kebersihan yang ketat seperti restoran modern. Lingkungan fisik yang sederhana pada rumah makan khas Jawa kadang diinterpretasikan bahwa tempat tersebut tidak memperhatikan kebersihannya.

Tabel 3. 11 Tabel Sederhana

18.	Saat makan di rumah makan khas Jawa, anda lebih memilih duduk di area apa?	Responden	Presentase
	a. Lesehan	34	29,3%
	b. Kursi kayu	70	60,3%
	c. Kursi besi	3	2,6%
	d. Kursi plastik	3	2,6%
	Sofa	6	5,2%
	TOTAL	116	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 60,3% responden memilih duduk di kursi kayu. Penggunaan furnitur di rumah makan khas Jawa umumnya dipilih karena beberapa alasan baik dari segi estetika, budaya maupun praktikalitas. Kursi kayu dapat memberikan nuansa yang lebih tradisional dan autentik. Dengan duduk di kursi kayu, pengunjung dapat merasakan suasana yang lebih dekat dengan budaya dan tradisi kuliner Jawa.

Sekitar 29,3% responden menyukai duduk lesehan di rumah makan khas Jawa. Di rumah makan Jawa, konsep lesehan sering kali dipertahankan untuk menambah nuansa tradisional. Lesehan menjadi salah satu cara untuk menampilkan budaya Jawa yang santai dan ramah. Duduk lesehan sering memberikan rasa kenyamanan dan kesederhanaan yang sesuai dengan filosofi hidangan Jawa yang tradisional.

Tabel 3. 12 Tabel Sederhana

19.	Menurut anda, apa ciri khas dari rumah makan Jawa?	Responden	Presentase
	a. Penggunaan bahan baku lokal yang mudah ditemukan di sekitar wilayah Jawa	40	12,5%
	b. Menghadirkan dekorasi yang mencerminkan budaya Jawa	8	27,6%
	c. Menampilkan musik tradisional Jawa seperti gamelan supaya menambah suasana tradisional	79	24,8%
	d. Hidangan penutup tradisional seperti jajanan pasar	17	5,3%
	e. Terdapat menu minuman khas tradisional Jawa seeperti wedang jahe, wedang ronde, es cendol, atau jamu	32	10%
	f. Lebih banyak menggunakan furniture berbahan dasar kayu	63	19,7%
TOTAL		319	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 27,6% responden menilai bahwa diri khas dari rumah makan Jawa yaitu dengan menghadirkan dekorasi yang mencerminkan budaya Jawa. Rumah makan khas Jawa yang mengusung dekorasi yang mencerminkan budaya Jawa umumnya ingin menghormati dan merayakan warisan budaya. Dekorasi seperti gambar wayang, ukiran kayu, batik atau anyaman bambu menciptakan nuansa yang mengingatkan pengunjung pada kekayaan budaya Jawa.

Sekitar 5,3% responden mengatakan ciri khas rumah makan Jawa terdapat pada hidangan penutup tradisional seperti jajanan pasar. Dengan menyajikan hidangan penutup tradisional seperti jajanan pasar dapat menambahkan nilai budaya yang kuat kepada pengunjung. Jajanan pasar sering kali membangkitkan kenangan masa kecil dan nostalgia akan masa lalu.

Tabel 3. 13 Tabel Sederhana

20.	Saat anda ke rumah makan khas Jawa, apakah sistem antrian sudah terorganisir dengan baik?	Responden	Presentase
	a. Sistem antrian jelas dan mudah dipahami	44	37,9%
	b. Kurangnya petunjuk yang jelas (petunjuk pembayaran, batas antrian, dll)	49	42,3%
	c. Kurangnya arahan antrian sehingga banyak yang mendahului	15	12,9%
	d. Tidak ada area antri di tempat yang saya kunjungi	8	6,9%
TOTAL		116	100%

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan 116 responden, sebanyak 42,3% responden saat mengunjungi rumah makan khas Jawa, kurangnya petunjuk yang jelas pada sistem antrian seperti petunjuk pembayaran, batas antrian dan lain sebagainya. Kurangnya petunjuk yang jelas Rumah makan tidak memiliki penataan ruangan yang teratur dan tidak jelas, hal ini dapat menyebabkan kebingungan bagi pengunjung.

Sekitar 6,9% responden mengatakan tidak ada area antri di tempat makan yang dikunjungi. Kapasitas dan ukuran rumah makan yang terbatas tidak memiliki area antri yang terpisah. Rumah makan tersebut hanya dapat menampung sedikit pengunjung pada satu waktu, sehingga tidak ada kebutuhan untuk area antri yang terpisah.

Tabel 3. 14 Tabel Kompleks

	SOAL	Umur (tahun)					
		<15	16-30	31-45	46-50	51-65	>65
V E R T I K A L	10. Hal apa yang memutuskan anda untuk mengunjungi atau makan di rumah makan?	a. Harga yang terjangkau	0	10,81	2,13	0	0
		b. Menu makanan dan minuman yang bervariasi	0	12,70	8,51	0	0
		c. Suasana rumah makan yang nyaman	0	14,59	14,89	0	0
		d. Brand rumah makan yang sudah terkenal	0	12,97	27,66	0	0
		e. Rating dan review di media sosial	0	15,41	21,38	0	0
		f. Rasa makanan dan minuman	0	15,41	19,15	0	0
		g. Pelayanan dari karyawan yang baik	0	3,51	6,38	0	0
		h. Saat di rumah tidak ada makanan	0	7,84	0	0	0
		i. Tinggal di kost dan tidak ada waktu untuk memasak	0	6,76	0	0	0
		TOTAL	0	100	100	0	0

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Di umur 16-30 tahun, salah satu hal yang membuat pengunjung dan review di media sosial yang menarik minat pengunjung untuk datang ke rumah makan tersebut. Dengan adanya rating dan review di media sosial, akan meyakinkan pengunjung yang akan datang ke rumah makan tersebut. Jika masyarakat berumur 31-45 tahun, salah satu alasan berkunjung ke rumah makan yaitu karena brand rumah makan yang sudah terkenal. Brand yang terkenal biasanya telah membangun reputasi yang bagi dari segi kualitas makanan, kebersihan dan juga pelayanan. Hal ini dapat membuat pengunjung percaya untuk makan di rumah makan tersebut karena merasa yakin akan mendapatkan pengalaman yang memuaskan.

Tabel 3. 15 Tabel Kompleks

	SOAL	Umur (tahun)						TOTAL	
		<15	16-30	31-45	46-50	51-65	>65		
H O R I Z O N T A L	10. Hal apa yang memutuskan anda untuk mengunjungi atau makan di rumah makan?	a.Harga yang terjangkau	0	97,56	2,44	0	0	0	100
		b. Menu makanan dan minuman yang bervariasi	0	92,16	7,84	0	0	0	100
		c.Suasana rumah makan yang nyaman	0	88,52	11,48	0	0	0	100
		d.Brand rumah makan yang sudah terkenal	0	78,69	21,31	0	0	0	100
		e.Rating dan review di media sosial	0	85,07	14,93	0	0	0	100
		f.Rasa makanan dan minuman	0	86,36	13,64	0	0	0	100
		g.Pelayanan dari karyawan yang baik	0	81,25	18,75	0	0	0	100
		h.Saat di rumah tidak ada makanan	0	100	0	0	0	0	100
		i.Tinggal di kost dan tidak ada waktu untuk memasak	0	100	0	0	0	0	100

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pengunjung yang berumur 16-30 tahun, mengunjungi rumah makan karena tinggal di kost dan tidak ada waktu untuk memasak. Hal tersebut merupakan salah satu alasan untuk memutuskan pergi ke rumah makan. Bagi yang merantau dan tinggal di kost akan lebih mudah dan nyaman untuk makan di rumah makan. Tidak perlu memasak, membersihkan ataupun berbelanja bahan makanan yang dapat memakan banyak waktu dan tenaga.

Tabel 3. 16 Tabel Kompleks

	SOAL	Umur (tahun)						TOTAL	
		<15	16-30	31-45	46-50	51-65	>65		
K E S E L U R U H A N	10. Hal apa yang memutuskan anda untuk mengunjungi atau makan di rumah makan?	a. Harga yang terjangkau	0	9,59	0,24	0	0	0	9,83
		b. Menu makanan dan minuman yang bervariasi	0	11,27	0,96	0	0	0	12,23
		c. Suasana rumah makan yang nyaman	0	12,95	1,68	0	0	0	14,63
		d. Brand rumah makan yang sudah terkenal	0	11,51	3,12	0	0	0	14,63
		e. Rating dan review di media sosial	0	13,67	2,40	0	0	0	16,07
		f. Rasa makanan dan minuman	0	13,67	2,16	0	0	0	15,83
		g. Pelayanan dari karyawan yang baik	0	3,12	0,72	0	0	0	3,84
		h. Saat di rumah tidak ada makanan	0	6,95	0	0	0	0	6,95
		i. Tinggal di kost dan tidak ada waktu untuk memasak	0	6	0	0	0	0	6
		TOTAL	0	88,73	11,27	0	0	0	100

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Rating dan review di media sosial sangat penting bagi pengunjung yang akan memutuskan untuk pergi ke suatu rumah makan. Sebanyak total 16,07% orang menentukan untuk mengunjungi sebuah rumah makan melalui review dari media sosial. Adanya review dan rating di media sosial akan menambah kepercayaan bagi yang akan berkunjung ke rumah makan tersebut. Selain review dan rating, rasa makanan dan minuman menjadi penentu orang untuk berkunjung ke rumah makan. Rasa makanan dan minuman yang enak dan bervariasi akan membuat pengunjung

Tabel 3. 17 Tabel Kompleks

V E R T I K A L	SOAL	Domisili				
		D.I. Yogyakarta	Jawa Tengah	Jawa Timur	Jawa Barat	Luar Jawa
13. Seberapa sering anda makan makanan khas Jawa?	a. Sekali dalam seminggu	59,09	52,38	33,33	69,57	57,89
	b. 2-3 kali dalam seminggu	38,64	28,57	22,22	13,04	31,58
	c. 4-5 kali dalam seminggu	2,27	14,29	33,33	13,04	10,53
	d. >5 kali dalam seminggu	0	4,76	11,11	4,35	0
TOTAL		100	100	100	100	100

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Masyarakat yang berdomisili di Jawa Barat sering makan makanan khas Jawa sebanyak sekali dalam seminggu. Banyak orang menyukai varisasi makanan untuk menghindari kebosanan. Makan makanan yang sama terlalu sering dapat mengurangi kenikmatan dan apresiasi terhadap hidangan tersebut. Makanan khas Jawa mungkin tidak selalu tersedia setiap hari, terutama di daerah yang tidak banyak menawarkan kuliner Jawa.

Tabel 3. 18 Tabel Kompleks

	SOAL	Domasili					TOTAL	
		D.I. Yogyakarta	Jawa Tengah	Jawa Timur	Jawa Barat	Luar Jawa		
H O R I Z O N T A L	13. Seberapa sering anda makan makanan khas Jawa?	a. Sekali dalam seminggu	38,81	16,42	4,48	23,88	16,42	100
		b. 2-3 kali dalam seminggu	50	17,65	5,88	8,82	17,65	100
		c. 4-5 kali dalam seminggu	8,33	25	25	25	16,67	100
		d. >5 kali dalam seminggu	0	33,33	33,33	33,33	0	100

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Masyarakat berdomisili di D.I Yogyakarta lebih sering makan makanan khas Jawa sebanyak 2-3 kali dalam seminggu dibandingkan daerah lain. Banyak orang di Yogyakarta tumbuh dengan makanan khas Jawa sebagai bagian dari makanan sehari-hari mereka. Hal ini membuat masyarakat lebih nyaman dan sudah terbiasa akan cita rasa dan jenis makanan tersebut dibandingkan dengan makanan dari daerah lain.

Tabel 3. 19 Tabel Kompleks

	SOAL	Domasili					TOTAL	
		D.I. Yogyakarta	Jawa Tengah	Jawa Timur	Jawa Barat	Luar Jawa		
K E S E L U R U H A N	13. Seberapa sering anda makan makanan khas Jawa?	a. Sekali dalam seminggu	22,41	9,48	2,59	13,79	9,48	57,76
		b. 2-3 kali dalam seminggu	14,66	5,17	1,72	2,59	5,17	29,31
		c. 4-5 kali dalam seminggu	0,86	2,59	2,59	2,59	1,72	10,34
		d. >5 kali dalam seminggu	0	0,86	0,86	0,86	0	2,59
TOTAL		37,93	18,10	7,76	19,83	16,38	100	

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Masyarakat hanya makan makanan khas Jawa hanya sekali dalam seminggu sebanyak 57,76% . Masyarakat mungkin memiliki preferensi makanan yang lain atau mengikuti kebiasaan makan tertentu yang dapat membuat mereka mengonsumsi berbagai jenis masakan dari daerah atau negara lain selain makanan khas Jawa. Beberapa orang mungkin mempertimbangkan kesehatan dan berusaha untuk mengkonsumsi makanan yang seimbang. Makanan khas Jawa cenderung manis sehingga banyak orang menjaga pola makan yang sehat dan seimbang.

Hanya sedikit orang yang makan makanan khas Jawa lebih dari 5 kali dalam seminggu. Orang yang makan makanan khas Jawa sangat menyukai cita rasa dari makanan tersebut seperti kombinasi antara manis, gurih dan sedikit pedas. Makanan khas Jawa menggunakan bumbu dan rempah-rempah yang memberikan sensasi rasa yang mendalam dan berbeda dari makanan dari daerah lain. Alasan lain mungkin karena tidak ada variasi makanan lain di daerah tersebut, hanya makanan khas Jawa saja.

Tabel 3. 20 Tabel Kompleks

	SOAL	Saat makan di rumah makan khas Jawa, anda lebih memilih duduk di area apa?					
		Lesehan	Kursi Kayu	Kursi Besi	Kursi Plastik	Sofa	
V E R T I K A L	19. Menurut anda, apa ciri khas dari rumah makan Jawa?	a. Penggunaan bahan baku lokal yang mudah ditemukan di sekitar wilayah Jawa	14,29	12,50	0	0	10,53
		b. Menghadirkan dekorasi yang mencerminkan budaya Jawa	26,53	30,21	0	0	21,05
		c. Menampilkan musik tradisional Jawa seperti gamelan supaya menambah suasana tradisional	20,41	28,13	20	0	21,05
		d. Hidangan penutup tradisional seperti jajanan pasar	2,04	4,17	60	50	10,53
		e. Terdapat menu minuman khas tradisional Jawa seeperti wedang jahe, wedang ronde, es cendol, atau jamu	12,24	7,29	20	50	15,79
		f. Lebih banyak menggunakan furniture berbahan dasar kayu	24,49	17,71	0	0	21,05
		TOTAL	100	100	100	100	100

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pengunjung yang menyukai duduk lesehan menyukai dekorasi yang mencerminkan budaya Jawa sebagai salah satu ciri khas dari rumah makan Jawa. Dekorasi yang tepat dapat menciptakan suasana yang mendukung tema ataupun konsep dari rumah makan tersebut. Dekorasi tradisional Jawa dapat menciptakan suasana yang autentik dan mendalam sehingga membuat pengunjung merasa seolah-olah mereka berada di lingkungan budaya Jawa. Penggunaan furniture kayu seperti kursi kayu juga bisa menjadi salah satu ciri khas dari rumah makan Jawa. Banyak rumah tradisional Jawa yang menggunakan kayu sebagai material utama.

Tabel 3. 21 Tabel Kompleks

	SOAL	Saat makan di rumah makan khas Jawa, anda lebih memilih duduk di area apa?					TOTAL	
		Lesehan	Kursi Kayu	Kursi Besi	Kursi Plastik	Sofa		
H O R I Z O N T A L	19. Menurut anda, apa ciri khas dari rumah makan Jawa?	a. Penggunaan bahan baku lokal yang mudah ditemukan di sekitar wilayah Jawa	35	60	0	0	5	100
		b. Menghadirkan dekorasi yang mencerminkan budaya Jawa	29,55	65,91	0	0	4,55	100
		c. Menampilkan musik tradisional Jawa seperti gamelan supaya menambah suasana tradisional	25,32	68,35	1,27	0	5,06	100
		d. Hidangan penutup tradisional seperti jajanan pasar	11,76	47,06	17,65	11,76	11,76	100
		e. Terdapat menu minuman khas tradisional Jawa seperti wedang jahe, wedang ronde, es cendol, atau jamu	37,50	43,75	3,13	6,25	9,38	100
		f. Lebih banyak menggunakan furniture berbahan dasar kayu	38,71	55	0	0	6,45	100

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Selain penggunaan furniture kayu seperti pada kursi kayu pada rumah makan Jawa, menampilkan musik tradisional Jawa seperti gamelan akan menambah suasana tradisional dan budaya Jawa. Sebanyak 68,35 orang menyukai musik tradisional yang diputar di rumah makan Jawa. Musik tradisional adalah bagian yang penting dari warisan budaya Jawa. Menampilkan musik tradisional di rumah makan akan memperkuat identitas budaya dan memberikan penghormatan terhadap tradisi lokal. Dengan adanya musik tradisional akan menambahkan elemen audio ke dalam pengalaman bersantap.

Tabel 3. 22 Tabel Kompleks

	SOAL	Saat makan di rumah makan khas Jawa, anda lebih memilih duduk di area apa?					TOTAL
		Lesehan	Kursi Kayu	Kursi Besi	Kursi Plastik	Sofa	
K E S E L U R U H A N	19. Menurut anda, apa ciri khas dari rumah makan Jawa?	a. Penggunaan bahan baku lokal yang mudah ditemukan di sekitar wilayah Jawa	4,40	7,55	0	0	0,63 12,58
		b. Menghadirkan dekorasi yang mencerminkan budaya Jawa	8,18	18,24	0	0	1,26 27,67
		c. Menampilkan musik tradisional Jawa seperti gamelan supaya menambah suasana tradisional	6,29	16,98	0,31	0	1,26 24,84
		d. Hidangan penutup tradisional seperti jajanan pasar	0,63	2,52	0,94	0,63	0,63 5,35
		e. Terdapat menu minuman khas tradisional Jawa seperti wedang jahe, wedang ronde, es cendol, atau jamu	3,77	4,40	0,31	0,63	0,94 10,06
		f. Lebih banyak menggunakan furniture berbahan dasar kayu	7,55	10,69	0	0	1,26 19,50
		TOTAL	30,82	60,38	1,57	1,26	5,97 100

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Ada beberapa ciri khas dari rumah makan Jawa seperti dekorasi, musik tradisional, dan penggunaan furniture kayu. Ketiga ciri khas tersebut dapat membuat pengunjung yang datang ke rumah makan tersebut akan sangat menikmati suasana tradisional Jawa sembari menikmati makanan dan minuman yang tersedia. Namun, hidangan penutup berupa jajanan pasar bukan menjadi ciri khas dari rumah makan Jawa. Hidangan penutup berupa makanan tradisional dapat ditemukan di beberapa rumah makan lainnya.

3.4 Hasil Wawancara

Wawancara dapat diartikan sebagai pengumpulan data melalui tanya jawab secara lisan secara sepihak. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode wawancara terstruktur, yang merupakan wawancara yang berlangsung mencakup serangkaian pertanyaan yang telah disusun sebelumnya. Dalam wawancara ini, penulis mewawancarai tiga narasumber yaitu pemilik Rumah Makan Ayam Bakar Klaten Miroso, seorang desainer yang pernah merancang restoran dan seseorang yang pernah membuat konten mengenai rumah makan .

3.4.1 Wawancara Desainer

Menurut narasumber, hal yang perlu diperhatikan saat mendesain restoran yang harus diperhatikan yang utama itu sirkulasinya, tidak boleh bentrok antara pengunjung saat menunggu dan makan di restoran tersebut serta karyawan yang sedang membersihkan meja. Kasir baiknya diletakkan dipinggir kanan atau kiri jangan ditengah-tengah karena akan sangat mengganggu sirkulasinya. Material bisa menggunakan kayu atau rotan supaya ada kesan yang tradisional. Pada desain lantai disesuaikan saja dengan konsepnya, tetapi untuk lantai bagian dapur harus dibuat aliran resapan untuk pembuangan air kotor.

Di area dapur harus ada *cooker hood* supaya asap bakarannya tidak mengganggu pengunjung yang sedang makan. alat dapur biasanya menggunakan aluminium. Sifat aluminium yang tahan air, api dan karat, anti rayap, dan tentunya mudah dibersihkan dari kotoran.

Layout dapur sendiri tergantung area dan denah aja, tetapi perlu dibagi menjadi beberapa zona, seperti zona *preparation*, zona masak, zona pencucian dan zona penyimpanan. Berikut penjelasan mengenai beberapa zona;

1. Zona Preparation

Di zona ini, kita fokus pada persiapan bahan makanan sebelum memasak. Ini termasuk area untuk memotong, mencuci, dan mengupas sayuran serta mempersiapkan bahan-bahan lainnya. Meja kerja yang luas dan permukaan mudah dibersihkan sangat diperlukan di sini.

2. Zona Masak

Zona ini adalah pusat aktivitas memasak. Di sini, kita letakkan kompor, oven, dan peralatan memasak lainnya. Penting untuk memastikan bahwa area ini memiliki ventilasi yang baik agar asap dan bau tidak terjebak di dalam ruangan.

3. Zona Pencucian

Area ini berfokus pada pencucian peralatan makan dan memasak. Sink atau bak cuci harus ditempatkan dengan baik agar mudah diakses dari zona masak. Juga, pertimbangkan tempat untuk mesin pencuci piring jika memungkinkan.

4. Zona Penyimpanan

Di zona ini, kita letakkan lemari penyimpanan untuk peralatan dapur, bahan makanan, dan perlengkapan lainnya.

3.4.2 Wawancara Pemilik Ayam Bakar Klaten Miroso

Berdasarkan wawancara bersama Pemilik Ayam Bakar Klaten Miroso, awal berdirinya rumah makan ini karena kakak dari suami mendiang Ibu Suhartini menemukan resep ayam bakar, kemdian mencoba untuk membuat dari resep tersebut. Hasil masakan ayam bakar enak dan memuaskan, akhirnya mencoba untuk memasarkan juga sembari menjalankan usaha roti yang sedang berjalan saat itu. Mulai dari menjual dari kuantitas yang sedikit dengan harga jual pada awalnya Rp 1.500,00 per tusuk.

Pada awal tahun 2000-an Ayam Bakar Klaten Miroso sudah rami dan mulai ada pesanan untuk acara sekolah, *gathering* dan arisan. Dengan banyaknya peminat, maka pemilik rumah makan ini memutuskan untuk membuka cabang baru. Cabang pertama terletak di Kasihan, Kabupaten Bantul. Saat ini sudah memiliki tiga cabang yang terletak di Kasihan (Kabupaten Bantul), Godean (Kabupaten Sleman), dan Lippo Plaza Jogja (Kabupaten Sleman).

Rumah Makan Ayam Bakar Klaten Miroso memiliki luas tanah sekitar 160 m². Fasilitas yang tersedia untuk karyawan ada toilet, dapur, dan mess. Fasilitas untuk pengunjung yang datang ke rumah makan tersebut yaitu terdapat lahan parkir, wastafel, toilet, area makan dan area tunggu.