

BAB II

DESKRIPSI OBJEK DAN SUBJEK PELENELITIAN

Subyek penelitian yang dimaksudkan di sini adalah narasumber yang akan menjadi sumber informasi, meliputi manajer, supervisor dan karyawan pada bagian server di Warung Kopi Klotok. Sedangkan objek penelitian yang dimaksudkan adalah Warung Kopi Klotok yang berada di Pakem.

A. Warung Kopi Klotok Pakem

Warung Kopi Klotok sudah berdiri sejak tahun 2009, pada awal berdirinya Warung Kopi Klotok bertempat di Magelang, Jawa Tengah hingga tahun 2012. Kemudian pada akhir tahun 2015 baru berpindah lokasi ke Jl. Kaliurang No.KM.16, Area Sawah, Pakembinangun, Kec. Pakem, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Warung Kopi Klotok sendiri di dirikan oleh pemiliknya Ibu Sri Handayani yang saat ini di manajeri oleh Ibu Halida. Menurut Sri Handayani, usaha ini ia awali dengan niat untuk bisa berguna bagi orang lain, selain juga untuk menyambung hidup. Sebab, saat memulai usaha, ia sudah mendekati masa pensiun sebagai seorang pegawai di salah satu bank swasta (ekonomi.kompas.com, 2019).

Pada awal berdirinya Warung Kopi Klotok hanya memiliki 10 karyawan dan saat ini sudah memiliki karyawan sebanyak 60 orang. Pada 6 bulan pertama dibuka ternyata antusias konsumen yang datang sangat lah tinggi. Pada awal pembukaannya para karyawan kadang harus berperan ganda seperti Bu Halida, selain menjadi kasir, beliau dulu pernah merangkap

pekerjaan sebagai karyawan pada bagian cuci piring, bagian memasak, hingga bagian bersih bersih warung kopi klotok juga. Perangkapan peran tersebut dilakukan agar konsumen tetap dapat terlayani walaupun hanya memiliki sedikit karyawan.

Manajer Warung Kopi Klotok menjelaskan pemberian nama Klotok, karena kopi tidak dibuat dengan diseduh, tetapi kopi direbus langsung. Kata klotok berasal dari bunyi kopi yang sedang direbus ‘klotok’. Selain itu menurut Ibu Halida selaku manajer dari Warung Kopi Klotok yang juga merupakan anak dari pemilik Warung Kopi Klotok menjelaskan kata Klotok sendiri earcatching, sehingga sangat mudah untuk di ingat oleh konsumennya.

Warung Kopi Klotok mengaplikasikan konsep budaya Tradisional Jawa, konsep tersebut bisa dilihat dan dirasakan secara langsung oleh konsumen ketika berada didalamnya. Dari segi eksterior bangunan, Warung Kopi Klotok menggunakan bangunan joglo khas rumah tradisional Jawa Tengah yang dijadikan bangunan utama dan menjadi daya tarik bagi warung itu, selain itu bangunan juga didominasi oleh dinding kayu yang semakin memperkuat kesan tradisional.



Gambar 5. Foto Eksterior Warung Kopi Klotok
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 3 November 2020

emudian dari segi Interior Warung Kopi Klotok juga menggunakan dekorasi yang kental dengan kesan tradisional seperti penggunaan dinding kayu untuk bagian dalam yang di cat dengan warna khusus dan masih menggunakan bata ekspos pada bagian-bagian tertentu, untuk lantai yang dipilih menggunakan tegel berwarna abu- abu.



Gambar 6. Foto Interior Warung Kopi Klotok
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 3 November 2020

Dalam pengaplikasian dekorasi yang digunakan juga menggunakan property yang tradisional juga seperti radio lama, kaca antik, lampu minyak dan selain itu terdapat dinding khusus yang diperuntukan untuk hiasan dinding berupa kata-kata dan foto para pengunjung yang merupakan orang-orang penting yang sudah pernah berkunjung ke Warung Kopi Klotok.



Gambar 7. Foto Dekorasi warung Kopi Klotok
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 3 November 2020

Konsep tradisional juga terdapat dalam menu yang disediakan seperti, telur dadar, sayur lodeh, sayur asem, sayur sop, ikan pindang goreng, tempe goreng dan yang paling khas adalah pisang gorengnya. Dengan tetap menggunakan masakan tradisional khas pedesaan sebagai menu andalan mereka, membuat kesan tradisional yang dibangun semakin kental. Pemilihan lokasi yang berada di tengah desa, di tepi sawah dan jauh dari keramaian menjadi nilai plus bagi konsumen yang benar-benar ingin bernostalgia dan merasakan nuansa pedesaan.

B. Jobdesk di Warung Kopi Klotok

1. Manajer : Ibu Halida

Bertugas untuk merancang strategi komunikasi yang dilakukan di Warung Kopi Klotok, melakukan pemilihan furniture yang akan digunakan di Warung Kopi Klotok, melakukan pengecekan makanan sebelum disajikan ke konsumen

2. Supervisor : Ibu Prita

Bertugas untuk melaksanakan dan melakukan pengawasan terhadap pelaksanaan setiap arahan yang dikeluarkan oleh manajer, melakukan pengecekan makanan sebelum disajikan ke konsumen

C. Narasumber Penelitian

Narasumber penelitian dalam karya tulis ini merupakan orang-orang yang terlibat dalam kegiatan yang terjadi di Warung Kopi Klotok Pakem.

Pemilihan narasumber penelitian ini berdasarkan keterlibatan mereka dalam segala bentuk kegiatan yang berlangsung di dalam Warung Kopi Klotok Pakem yaitu manajer dan supervisor Warung Kopi Klotok. Narasumber tersebut adalah

1. Manajer

Peneliti memilih Ibu Halida karena beliau adalah Manajer yang juga merupakan anak dari pemilik Warung Kopi Klotok. Pada awalnya peneliti ingin melakukan wawancara dengan Ibu Sri Handayani selaku pemilik Warung Kopi Klotok sebagai salah satu narasumber untuk penelitian ini. Namun dikarenakan adanya kebijakan yang dimiliki oleh pihak Warung Kopi Klotok. Peneliti disarankan untuk melakukan wawancara dengan manajer, supervisor dan karyawan-karyawannya saja. Dikarenakan Bu Halida sedang tidak berada di Yogyakarta, peneliti hanya berkontak melalui Whatsaap saja

2. Supervisor

Peneliti memilih Ibu Prita karena beliau adalah Supervisor dari Warung Kopi Klotok Pakem. Peneliti menemui Ibu Halida pada tanggal 03 November 2020 untuk meminta izin untuk melakukan penelitian. Setelah meminta izin, peneliti mendokumentasikan beberapa bagian Warung Kopi Klotok untuk dijadikan data penelitain. Peneliti bertemu dengan Ibu Prita lagi pada tanggal 22 Februari 2021 untuk melakukan wawancara dengan beliau. Wawancara sendiri dilakukan di Kopi Bukan Luwak yang merupakan tempat makan yang juga dimiliki oleh pemilik

Warung Kopi Klotok. Wawancara tersebut dilakukan untuk mengetahui bagaimana proses kerja yang dilakukan oleh supervisor Warung Kopi Klotok.